

Partnerwahl – welcher Wein passt zu...

Im Herbst verwende ich besonders gerne Thymian. Das mediterrane Kraut verströmt die Wärme und Würzigkeit des Sommers und versetzt uns geschmacklich zurück in die Ferien. Außerdem ignoriert der Thymian einfach das kalte Wetter und ist selbst den ganzen Winter über im Garten frisch erhältlich. Wenn es mich also nach Urlaubsfeeling gelüstet, brate ich zum Beispiel einen Schweinslungenbraten rundherum scharf an und schmore ihn anschließend kurz mit weißen Zwiebeln und kleinen aromatischen Paradeisern. Zum Schluss würze ich das Ganze – und nicht zurückhaltend – mit getrocknetem Thymian. Nun stellt sich die Frage des Weines. Je nach Intensität könnte man zu einem …



Weinexperin Dorli Muhr. © Anna Stoecher

Im Herbst verwende ich besonders gerne **Thymian**. Das mediterrane Kraut verströmt die Wärme und Würzigkeit des Sommers und versetzt uns geschmacklich zurück in die Ferien. Außerdem ignoriert der Thymian einfach das kalte Wetter und

ist selbst den ganzen Winter über im Garten frisch erhältlich. Wenn es mich also nach Urlaubsfeeling gelustet, brate ich zum Beispiel einen **Schweinslungenbraten** rundherum scharf an und schmore ihn anschließend kurz mit weißen Zwiebeln und kleinen aromatischen Paradeisern. Zum Schluss wurde ich das Ganze und nicht zurückhaltend mit getrocknetem Thymian. Nun stellt sich die Frage des Weines. Je nach Intensität konnte man zu einem fruchtig-wurzebetonten Rotwein greifen, den ich in diesem Fall vielleicht etwas gekühlt servieren würde. Oder zu einem sehr aromatischen Weißwein, der nicht zu leicht sein darf und nicht zu viel Säure aufweist. Vielleicht zu einem Neuburger, der auf den Traubenschalen vergaren durfte und daher eine bernsteinfarbene Tönung aufweist, sodass man ihn als Orange Wine bezeichnen kann.

Ich mache es aber ganz anders und greife zu einem meiner Lieblingsbiere. Das **Weißbier** der **Murauer Brauerei** macht das Rennen. Es ist genau das Richtige für dieses komplexe Gericht. Es ist ein sehr aromatisches Bier mit einer feinen und eleganten Herbe, die selbst den Zwiebeln und den Paradeisern standhält. Besonders gerne mag ich die zarte Kohlensäure, die frisch wirkt, ohne aggressiv zu sein. Sympathisch finde ich außerdem, dass sich Murauer den Unabhängigen Privatbrauereien Österreichs angeschlossen hat, einer Vereinigung, die mittlerweile 45 österreichische **Brauereien** umfasst. Gemeinsam haben sie ein Siegel entwickelt, das auf jeder Flasche dieser Unternehmen zu sehen ist: 100 % unabhängig kann man in diesem Logo lesen, und es soll darauf hinweisen, dass hier kein internationaler Konzern im Hintergrund steht. Ich bin übrigens ein Fan davon, dass man Bier nicht allzu kalt serviert. Ich finde, der Geschmack kommt viel besser zum Vorschein, wenn es knapp an die zehn Grad hat. Und Weißbier muss man natürlich aus einem hohen schlanken Glas trinken. Aus der Flasche geht bei Weißbier gar nicht, finde ich. Selbst, wenn man sich grad voll in Urlaubsmood fühlt.



Brauerei Murau, 8850 Murau, Tel: 03532/32
66-0, office@murauerbier.at; www.murauerbier.at

Exklusiv für Fleischer: 25 % Rabatt! 1,43 Euro
inkl. Biersteuer, exkl. MWSt

[Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at](http://fleischundco.at)