

Bierkarte: welches Lahnsteiner Bier passt zu welchem Gang?

Malztrunk



Als alkoholfreies Getränk hat der Malztrunk seine prädestinierten Freunde unter Kindern, Schwangeren, Stillenden, Sportlern, Autofahrern oder Berufstätigen. Er füllt die Reserven an Kohlenhydraten, Vitaminen, Spurenelementen und Vitaminen wieder auf, die Kinder durch Wachstum und Bewegung, Schwangere und Stillende durch ihren freudigen Zustand und Sportler durch Bewegung geleert haben wieder auf. Vom Geschmack bietet sein süßes, süffiges und malziges Aroma die ideale Ergänzung zu Braten oder süßen Nachspeisen.

Radler



Als alkohol- und kalorienreduzierter Durstlöscher ist der Radler etwas für Kompromissmenschen, die weder zu viel Alkohol trinken noch ganz auf einen gewissen Genuss verzichten möchten. Er eignet sich hervorragend als Digestiv auf nüchternen Magen. Seine süße Note paßt auch zu Süßspeisen.

Fürsten-Pils



Den Geschmack eines Pilsener Bieres charakterisiert die feine Hopfenbittere. Daraus leiteten sich auch seine „Einsatzgebiete“ ab. Vor dem Essen dient es als Aperitiv. Am besten paßt es zu würzigen Gerichten wie gebratenem Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Braten, Steak und mildem Käse.

Obergäriges und Kristallweizen



Beide eignen sich vor allem für Liebhaber milder, nicht so bitterer Biere. Geschmacklich ergänzen sie Salat, gekochten Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, aromatischen Käse und süße Nachspeisen.

Hefeweizen "hell" und Zwickelbier



Was Geschmack und Vorlieben angeht gilt hier – wäre da nicht die Hefe – das gleiche wie für Obergäriges. Der eine mag's, der andere nicht. Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist die Sache eindeutig. Die unfiltrierten, hefehaltigen Biere sind erheblich wertvoller als die filtrierte Biere, da sie eine Vielzahl an wertvollen Stoffen wie Hefen, Eiweißen, Gerbstoffen und Mineralien enthalten, die ansonsten durch die Filtration abgetrennt werden.

Altbier, Schwarzbier und Hefeweizen "dunkel"



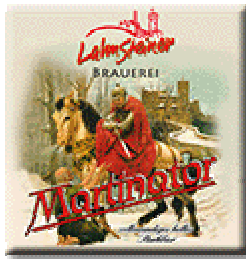
Charakteristisch für Alt- und Schwarzbier ist ihr malziges, röstiges Aroma, das beim Schwarzbier noch deutlicher ausgeprägt ist als beim Altbier. Dadurch passen beide auch am besten zu aromatischen, deftigen Gerichten wie Eintopf, gebratener Fisch, Braten, Steak oder aromatischem Käse. Was Geschmack und Vorlieben angeht gilt beim Weizenbier "dunkel" wiederum das gleiche wie für Alt und Schwarzbier – wäre da nicht die Hefe und ihre bereits „besungenen“ Eigenschaften.

Festexport



Export- und Festbiere haben Ihren ganz eigenen Charakter. Sie sind vom Alkoholgehalt her etwas stärker als Pils, Alt, Schwarzbier oder Obergärig und vom Geschmack her etwas süßer und süffiger als Pils, aber etwas bitterer als Obergärig, andererseits aber nicht so malzig und röstig wie die dunklen Biere. Dadurch passen sie am besten zu Salat, gekochtem Fisch, Meeresfrüchten oder Geflügel.

Martinator (heller Doppelbock)



Ein Doppelbock ist natürlich das „Flaggschiff“, die „Krönung“ und der Stolz jedes Brauers und seines Biersortiments. Seine goldene Farbe und sein vollendeter, vollmundiger Geschmack lassen die Augen feucht werden. Sein Alkoholgehalt gebietet den Einsatz zum Hauptgericht, wenn der Magen schon ein wenig gefüllt ist, ansonsten wird das Bedürfnis zur Nachspeise dem Bedürfnis zum „Nickerchen“ weichen. Die geschmackliche Wucht des Martinator machen eine Empfehlung leicht – es gibt eigentlich kein Hauptgericht und keine Nachspeise, zu der er nicht passt.

Schnee-Bock (dunkler Bock)



Auch wenn er vom Alkoholgehalt her ein wenig leichter ist als der Martinator setzt der Schnee-Bock geschmacklich und von der Farbe her „noch einen drauf“. Seine dunkle, bernsteinartige Farbe sind ein Genuß für´s Auge, der malzige, leicht röstige Geschmack ein Genuß für den Gaumen. Der Schnee-Bock erobert natürlich die Herzen derer, die dunkle starke Biere lieben, und eignet sich daher am besten für deftige Hauptgerichte wie gebratenen Fisch, Steaks oder Braten und anschließend zu Käse und süßen Nachspeisen.