



BIER & GRILLEN

-

TIPPS ZUR VORBEREITUNG



# Lahnsteiner Bierseminar



Ein paar Basics vorab:

Bier – insbesondere Pils - zu salzigen Speisen gilt unter Biersommeliers als „no-go“. Und viele Grillgüter sind salzig!

Doch keine Sackgasse ohne Ausweg:

Malzige und karamellige Biere mit wenig Bittere absorbieren das Salz. Und nicht nur das, sie harmonisieren auch mit den rauchigen, röstigen und oft gut gewürzten Aromen vieler Grillgüter.



# Lahnsteiner Bierseminar



Daher unsere Auswahl für heute:

**IPA** — passt nicht ins Schema – doch auch der totale Kontrast kann begeistern.

**Helles Hefeweizen** — passt immer und für die, die nicht auf dunkle Biere stehen.

**Dunkles Hefeweizen** — perfektes Grillbier.

**Porter** — röstiger, karamelliger, bitterer.

**Rauchbier** — Rauch im Bier und in der Speise.

**Schnee Bock** — malzig, karamellig, vollmundig, wuchtig.



# Lahnsteiner Bierseminar



Zur Vorbereitung benötigt Ihr das Bierpaket, das Ihr in unserem Onlineshop oder vor Ort erhaltet, und natürlich einen Grill und Grillgut.

Das Grillgut beschafft bitte selbst beim Metzger Eures Vertrauens. Wir empfehlen einen Betrieb aus der Region, der auf die Art gerechte Haltung der von ihm verarbeiteten Tiere Wert legt.

Metzger des Vertrauens der Lahnsteiner Brauerei ist die Fleischerei Wagner aus Braubach, die auch die legendären Bierstengel wurstet.



# Lahnsteiner Bierseminar



Grillt am besten vor der Veranstaltung und packt das Grillgut in eine Box zur Warmhaltung.

Dann müsst Ihr nicht während der Veranstaltung hin und her laufen.



# Lahnsteiner Bierseminar



Zusammen mit Herrn Wagner haben wir folgende Vorschläge erdacht, die auch bei ihm erhältlich sind.

Um alle sicher zu versorgen bittet er um Vorbestellung bis spätestens 1. Mai 2021.

Fleischerei Wagner  
Wilfried Wagner  
Friedrichstr. 10A  
56338 Braubach  
02627-263

[fleischerei-wagner-braubach@t-online.de](mailto:fleischerei-wagner-braubach@t-online.de)



# Lahnsteiner Bierseminar



## *Tipp 1:*

### ***Klassische Fleischwurst ohne Knoblauch***

Die Fleischwurst ist der Klassiker auf unseren „Bier & Wurst & Schinken“ Verkostungen.

Fleischwurst geht auch auf dem Grill! Bitte schonend angrillen bei maximal 160 °C.



# Lahnsteiner Bierseminar



## ***Tipp 2:***

### ***Euer Lieblings-Grillgut***

Egal ob Geflügel-, Rind- oder Schweinefleisch, ob Grillkäse oder veganes Grillgut: Legt es einen Tag vor dem Grillen in den dunklen Doppelbock Schnee Bock oder alternativ in ein dunkles, möglichst malziges und nicht so bitteres Bier ein.

Grillt es ungewürzt.

Probiert es dann stückchenweise natur, mit Salz, mit Pfeffer, mit dem Gewürz Eurer Wahl, zusammen mit den einzelnen Bieren.



# Lahnsteiner Bierseminar



## ***Tipp 3:***

### ***Merguez***

Die Merguez ist eine scharf gewürzte Hackfleisch-Bratwurst aus der maghrebinischen Küche.

Wir haben sie bewusst ausgewählt um einen sensorischen Reiz zu setzen und aromatisch auszureizen „was geht“.

Falls Ihr kein Fleisch esst oder keine Merguez zur Verfügung habt, nehmt etwas scharf gewürztes.



# Lahnsteiner Bierseminar



Übrigens:

Der Metzger des Vertrauens ist auch ein Quell der Ideen, wenn es um Bier & Grillen geht.

Hat Euer Metzger des Vertrauens einen ProBIERTipp?

Wir freuen uns diesen zu erfahren!



# Lahnsteiner Bierseminar



Egal was Ihr auf dem Teller habt:

Zerkleinert das Grillgut in Häppchen, etwa Würfel oder dünne Streifen, um jeweils ein Stück eines jeden Grillgutes zu jedem Bier zu proBIERen.

Dazu empfehlen wir ein mildes Brot, etwa Weißbrot.

**Viel Spaß bei Bier & Grillen !!!**



# Lahnsteiner Bierseminar



**Bleibt mit uns in Verbindung!**



**[www.facebook.com/Lahnsteiner.Brauerei](http://www.facebook.com/Lahnsteiner.Brauerei)**



**[www.instagram.com/lahnsteiner\\_brauerei](http://www.instagram.com/lahnsteiner_brauerei)**