

BIER IM GEREDE

## Bier zum Fisch

09. Dezember 2011 12:43



Der Karpfen und das Bockbier - eine gelungene Kombination.

### Conrad Seidl kostete sich durch ein Fischbuffet - Die Biere brachte er selbst mit

Fisch, das war vor einem halben Jahrhundert das traditionelle Freitagessen: Gebackener Kabeljau, Kartoffelsalat, dazu ein Seidel Märzenbier. Und zu Weihnachten der Karpfen, gebacken oder als Fischgulasch. Dazu darf's dann auch ein Bockbier sein.

Passt das? Ja, das passt. Das mit dem Karpfen und dem Bock sowieso. Aber die Sache mit dem Kabeljau ist schwieriger geworden. Sagt Timon Jakli von Fisch Gruber - und stellt einen Teller mit verschiedenen frittierten Fischen hin: Kabeljau sei im Lauf der Jahrzehnte seltener und teurer

geworden, längst nicht mehr das Armeleuteessen von einst. Tröstlich: Auch andere Fische in goldgelb gebackener Panier harmonieren mit Märzen- und Spezialbieren, der Rotbarsch ebenso wie der Heilbutt.

Nächster Teller: Argentinische Gamberones. Man weiß, dass spätestens jetzt die Empfehlung "Ein Pils dazu?!?" käme. Nicht von Herrn Jakli, der aus (im wahrsten Sinn: bitterer) Erfahrung weiß, dass Gerbstoffe aus dem Pilsbier mit einigen Fischfetten nicht zusammenpassen. Dann schon lieber ein Weißbier - da kann kein noch so gutes Pils mithalten.

### Allzweckwaffe Weizenbier

Das mag hingehen zum Matjes, der auf dem nächsten Teller liegt, auch zu den geräucherten Sprotten. Aber mit dem Räucherlachs und dem Tunfisch in der Sesamkruste geht die Hopfenbittere gar nicht. Da schon lieber etwas Saures, möglichst kräftig Saures: "Iris" heißt das Lambic-Bier aus der Brasserie Cantillon in Brüssel, Brettanomyces und Milchsäurebakterien sorgen für den niedrigen pH-Wert, der dem Fisch sein eigenes Aroma belässt und seinen Geschmack unterstreicht. Ja, natürlich: Die Allzweckwaffe Weizenbier funktioniert auch hier, aber das Lambic ist einfach trockener und anregender.

Das saure belgische Bier bewährt sich auch mit dem nächsten Teller, auf dem Sashimi (von der Jakobsmuschel, dem vietnamesischen Tunfisch, dem norwegischen Rotbarsch und dem grönländischen Schwarzen Heilbutt) gehäuft sind. Bitte sehr: Es muss nicht immer stark gehopftes Bier sein - und schon gar nicht das Pils, das hier oft fälschlicherweise empfohlen würde.

Und dann die Austern. Hier dürfte die Hopfenbittere nicht schaden, die geht ja mit salzigem Geschmack gut zusammen, mit Süße auch. Aber da ist es wieder nicht das Pils, das harmoniert. Die wahre Freude ist hier ein Guinness.(Der Standard/rondo/09/12/2011)

© derStandard.at GmbH 2011 -

Alle Rechte vorbehalten. Nutzung ausschließlich für den privaten Eigenbedarf.

Eine Weiterverwendung und Reproduktion über den persönlichen Gebrauch hinaus ist nicht gestattet.