

Pressemappe: Agrar-PR

10.11.2021 | 11:50:00 | ID: 31471 | Ressort: [Ernährung](#) | [Markt & Trends](#)

Es muss nicht immer Wein sein: Bier erobert die Festtafel

Wolfersdorf (Agrar-PR) - *Bier auf der Festtafel? Wurden bisher mit Bier eher feucht-fröhliche Gesellschaften als ein festliches Mal assoziiert, drängt es nun kraftvoll auf Tisch und Tafel: als Begleiter anstelle von Wein, als Zutat in Sossen und Speisen oder auch zum Dessert. Biersommelier Tom von Bieren kennt die Finesse der verschiedenen Sorten und verrät, zu welchen Speisen welche Biersorte besonders gut passt. Dabei kommt viel aufs Glas an.*

Klassisch wird zu Festtagsbraten, Weihnachtsgans und Co. ein gutes Glas Wein gereicht. Wenn Bier, dann wird es eher zum Kochen eingesetzt. Tom von Bieren empfiehlt, die Soße mit Dunkelbier zu verfeinern – oder dafür Märzen, Festbiere oder auch Bockbier mal zu probieren. Zudem eignet sich die „Kochzutat“ genau wie Wein hervorragend als Begleiter zum Essen und untermalt so die Aromen der Mahlzeit erneut.

„Schenken Sie das Bier in ein Weinglas ein, dann entwickeln sich die Geschmackseindrücke ganz anders als im Bierglas“, sagt Thomas Mayer aka Tom von Bieren. „Die Glasform verändert zum Beispiel den nasalen Aromaeindruck, also welche Aromen ich rieche. Auch Faktoren wie die Dicke des Glases oder die Form des Glasrandes entscheiden über die Fließgeschwindigkeit und damit das Mundgefühl des Bieres. Es entstehen völlig neue Geschmackseindrücke und Erinnerungen.“

Auch zum Nachtisch darf's seiner Meinung nach mal ein Bier sein: Eine fantastische Kombination sind Desserts mit Schokolade und dazu ein kräftiger dunkler Doppelbock. Hier geben die Noten von Schokolade mit Röstaromen sowie die Süße aus dem Dessert mit dem süßlichen Malzkörper des Bieres ein perfektes Zusammenspiel ab.

Weitere „geschmackvolle Kombinationen“ stellt er auf Instagram vor:

Aventinus + Schokoladenbrot: https://www.instagram.com/tv/CJjthOLo9mr/?utm_source=ig_web_copy_link

Tegernseer Hell + Kokosmakronen: https://www.instagram.com/tv/CI1DJsVlipO/?utm_source=ig_web_copy_link

Christstollen + Bayrisch Pale Ale: https://www.instagram.com/tv/CJHRKlyIKTW/?utm_source=ig_web_copy_link

Zudem steht er als Ansprechpartner für weitere Food-Pairings oder humorvoller Vortragender für Keynotes und Impulse zum Thema Bier, Eigenverantwortung und Lebensfreude zur Verfügung.

Über Thomas Mayer aka Tom von Bieren

Der aus der Hallertau, der weltweit größten, im Herzen Bayerns gelegenen Hopfenregion, stammende Thomas Mayer agiert unter dem Pseudonym Tom von Bieren als Speaker und Bier-Sommelier. Er hat an zahlreichen internationalen Speaker Slams teilgenommen und bietet Vorträge rund ums Thema Bier, die Kunden, Gäste, Mitarbeiter und Freunde begeistern – denn Bier ist Lebensfreude!

Als Kenner der Getränkeszene und langjähriger Geschäftsführer eines Getränkevertriebs berät er Brauereien und den Getränkehandel in der Vermarktung ihres Sortiments, speziell bei digitalem Marketing.

Die Kombination aus beiden Expertisen nutzt er, um ein Bierlexikon zu kuratieren und herauszugeben.

Kontakt

Tom von Bieren

Hochstr. 59

85395 Wolfersdorf

mail@tomvonbieren.de

www.tomvonbieren.de

Weitere Presse-Informationen, Interview-Anfragen, Fotos:

Carola Battistini-Goldmund

Goldmund Kommunikation

Telefon: (030) 25 29 75 15

Mobil: 0171-684 36 23

E-Mail: presse@goldmund-kommunikation.de



[Agrar-PR](#)

Postfach 131003 70068 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 63379810

E-Mail: redaktion@agrar-presseportal.de Web: www.agrar-presseportal.de >>> [Pressefach](#)