

essen & trinken

*Klein
und süß*
ENDLICH
WIEDER
ERDBEEREN

**SPARGEL-
WEINE**
FAVORITEN
ZUM BESTELLEN

**BUNT UND
GESUND**

*Super Bowls –
alles aus der
Schüssel*

**BACKSCHULE:
DER BESTE
BLECHKUCHEN
DER WELT**



Mit Kalbsschnitzel,
Tomaten und
Oliven – Spargel
mal italienisch!

Neue Ideen mit Spargel

Von Pasta bis Salat – acht wunderbar
mediterrane Rezepte. So leicht, so köstlich!



NEIPAs werden nie filtriert – so bleiben das volle Aroma und die fast cremige Textur erhalten

VOR DEM ESSEN

Craft Beer

New England India Pale Ales – kurz NEIPAs – sind die Shootingstars der Craft-Beer-Szene. Kein Wunder: Üppige Fruchtaromen, ein saftiges Mundgefühl und die milde Bitterkeit begeistern auf ganzer Linie

Drei Fragen an



SOPHIA WENZEL
Bier-Sommelière

Sind New England IPAs mehr als ein kurzfristiger Hype?

NEIPAs werden definitiv ein fester Bestandteil der Craft-Beer-Welt bleiben. Mit jedem Tag wächst die Fangemeinde dieses extrem fruchtigen Bierstils. Wer einmal probiert hat, möchte kaum mehr darauf verzichten.

Zu welchen Vorspeisen würden Sie ein NEIPA servieren? Durch die oft vorhandenen Zitrusnoten und die erhebliche Menge an Hopfen passen fruchtige Salate oder leicht scharfe Gerichte wunderbar dazu, zum Beispiel aus der indischen oder asiatischen Küche.

Spielt das Glas eine Rolle? Auf jeden Fall! Eine gewisse Oberfläche im Glas ermöglicht dem Bier, sich über den Sauerstoff zu ‚entfalten‘ und die Aromen von z.B. Ananas, Mango, Papaya oder Zitrusfrüchten zu verstärken. Ideal wäre ein spezielles IPA-Glas oder auch ein bauchiges Weinglas.



- 1 Sophia Wenzel empfiehlt unter anderem das „Mr. B“ von Buddelship 3,69 Euro, www.beyondbeer.de
- 2 Wir mochten außerdem den „Sun Downer“ von Hanscraft & Co. 2,89 Euro www.hanscraft-shop.de