

Bierpaarung: Karamell-Überraschungseier und Guinness



Tipp von Britta Wiegelmann



Der monatliche Tipp von Weinexpertin Britta Wiegelmann. Heute: Marcel Skibbas süsse Ostereier treffen dunkles Bier.

Sie kennen das Szenario. Es ist Ostersonntag, und weil Feiertag ist und Frühling, kann man den Tag doch ausnahmsweise mit einem Schoko-Ei anfangen, oder? Ein zweites folgt auf dem Fuss, dann kommt der Osterbrunch, nach dem man natürlich pappsatt ist... aber so ein Ei geht doch immer noch! Der Nachmittagskaffe zieht vorbei, und schon wieder steht man vor dem Osternest. Ich garantiere Ihnen, wenn es sich dann noch um Marcel Skibbas zuckersüsse, cremige, knusprige Karamell-Überraschungseier handelt, hoppelt die Disziplin davon wie der Osterhase. Und so sehnt man sich am Ende des Tages nur noch nach einem: einem kühlen Bier. Gute Nachricht! Denn Karamell und Dunkelbier – vor allem malzige, karamellige, cremige Stouts – vertragen sich wie beste Freunde. Klingt schräg? Dann testen Sie's. Öffnen Sie zum letzten (oder so) Karamell-Ei ein Guinness. Sie werden es nicht bereuen.