



Story Box-ID: 1056886

**Baden-Württembergischer Brauerbund e.V.**  
Eduard-Pfeiffer-Straße 48  
70192 Stuttgart, Deutschland  
<http://www.einfach-besser-bier.de>

**Ansprechpartner:in**  
Herr Axel Grehl  
+49 711 2233331  
[agrehl@ernaehrung.net](mailto:agrehl@ernaehrung.net)

09.04.2026

## Wie Bier den Sommer auf den Rost bringt

Wenn Stammwürze zur Grillwürze wird



Grillen mit Bier ermöglicht raffinierte neue Rezepte und macht einfach Laune.

(lifePR) (Stuttgart, 09.04.2026) Der Duft von Holzkohle liegt in der Luft, die Sonnenstrahlen werden länger – und mit dem Start in die Grillsaison kommt in Baden-Württemberg und im ganzen Land ein echter Klassiker zu neuer Ehre: Bier. Was lange vor allem als Begleiter zum Grillabend galt, erobert zunehmend auch die Marinier-Schüs-

seln und Pfannen. Der Baden-Württembergische Brauerbund zeigt, wie aus regionalem Bier und wenigen Zutaten im Handumdrehen eine raffinierte Grillmarinade wird.

„Bier kann viel mehr, als nur den Durst löschen“, betont Hans-Walter Janitz, Geschäftsführer des Baden-Württembergischen Brauerbundes. „Unsere Brauerinnen und Brauer bringen seit Generationen höchste Qualität ins Glas – und genau diese Aromenvielfalt macht Bier auch am Grill zu einer spannenden Zutat.“ Immer häufiger erreichten den Verband Fragen von Verbraucherinnen und Verbrauchern, wie sich regionale Biere in der Küche und insbesondere beim Grillen einsetzen lassen.

### **Wenn Stammwürze zur Grillwürze wird**

Bier, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Knoblauch und ein Hauch Zucker: Was wie eine einfache Einkaufsliste wirkt, ist die Basis für eine Marinade, die Steaks, Geflügel, Wurst, Tofu & Co. eine überraschende Tiefe verleiht – von malzig-würzig bis fein-herb.

„Schon eine kurze Massage mit einer Biermarinade sorgt dafür, dass Grillgut eine zusätzliche Gewürzschicht erhält“, erklärt Janitz. „Wer sein Steak nur wenige Minuten in der Marinade wendet oder es damit einreibt, bleibt vom Garen her beim klassischen Grillen, holt aber deutlich mehr Aroma heraus.“

Wer dem Bier allerdings mehr Zeit gibt, wird mit einem spürbaren Effekt auf die Textur belohnt: „Nach etwa 24 Stunden in einer kräftigen Biermarinade wird Fleisch – egal ob Rind, Schwein oder Lamm – deutlich mürber und beim anschließenden Grillen besonders zart. Das kommt einem Schmortopf vom Grill schon ziemlich nahe“, so der Bierexperte.

### **Mehr als Steak: Bier kann auch vegetarisch**

Doch die Einsatzmöglichkeiten reichen weit über das klassische Steak hinaus. „Geflügel eignet sich hervorragend für ein kürzeres Ein-

legen, ebenso Bratwürste“, sagt Janitz. „Und gerade Tofu oder andere pflanzliche Alternativen profitieren von der Aromatiefe einer Biermarinade – damit bekommen sie genau das, was viele sich wünschen: mehr Charakter.“

Ein besonderer Tipp aus dem Brauerbund: „Bier-Schmorzwiebeln vom Grill, dazu ein gutes Stück Brot vom Bäcker um die Ecke – das ist pure Bierküche im besten Sinne“, schwärmt Janitz. „So wird aus einem einfachen Grillabend ein kleiner Ausflug in die Geschmacksvielfalt unseres Bierlands Baden-Württemberg.“

Selbstverständlich spielt dabei auch verantwortungsvoller Genuss eine Rolle. „Wer auf Alkohol verzichten möchte oder muss, kann unsere Marinade problemlos mit alkoholfreiem Bier zubereiten“, betont Janitz. „Alkoholfreie Biere aus Baden-Württemberg stehen ihren klassischen Pendanten in Sachen Aroma längst in nichts mehr nach.“

### **Lieblingsrezept des Baden-Württembergischen Brauerbundes:**

#### **Bierige Grillmarinade**

Zutaten für eine Marinade, ausreichend für mehrere Steaks oder entsprechendes Grillgut:

- 100 ml Bier aus Baden-Württemberg (Pils oder Helles – gerne auch alkoholfrei)
- ½ Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
- 2 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer
- die Nadeln eines Rosmarinzweigs
- 1–2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
- 1 Teelöffel Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten sorgfältig verrühren und nach persönlichem Geschmack abschmecken. Wer es etwas frischer mag, gibt ein paar Spritzer Apfelessig hinzu. Die Marinade in einem geschlossenen Gefäß im Kühl-

schränk 2–3 Stunden durchziehen lassen.

Anschließend das Grillgut – je nach gewünschter Intensität – kurz oder mehrere Stunden einlegen oder kräftig mit der Marinade einmassieren. Vor dem Grillen überschüssige Marinade leicht abstreifen, damit nichts anbrennt.

Zum perfekten Abschluss empfiehlt der Baden-Württembergische Brauerbund ein gut gekühltes Bier aus Baden-Württemberg – ob klassisch oder alkoholfrei.

Guten Appetit und Prost auf die Grillsaison im Bierland Baden-Württemberg!

Für die oben stehenden Storys, das angezeigte Event bzw. das Stellenangebot sowie für das angezeigte Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber (siehe Firmeninfo bei Klick auf Bild/Titel oder Firmeninfo rechte Spalte) verantwortlich. Dieser ist in der Regel auch Urheber der Texte sowie der angehängten Bild-, Ton- und Informationsmaterialien.

Die Nutzung von hier veröffentlichten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Bitte klären Sie vor einer Weiterverwendung urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber. Bei Veröffentlichung senden Sie bitte ein Belegexemplar an [service@lifepn.de](mailto:service@lifepn.de).

**Wichtiger Hinweis:**

Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Genehmigung durch die un | UNITED NEWS NETWORK GmbH gestattet.

un | UNITED NEWS NETWORK GmbH 2002–2026, Alle Rechte vorbehalten