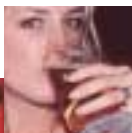




Das Auge trinkt mit

So servieren Sie
ein perfektes Bier





Unser Bier, das reinste Vernügen

Deutsches Bier ist und bleibt eines der beliebtesten Getränke in unserem Land. Es begleitet die Menschheit schon seit über 6.000 Jahren und ist so alt wie das ihm verwandte Brot.

Garant für die gleichbleibende Qualität deutscher Biere ist das Reinheitsgebot, das älteste Lebensmittelgesetz der Welt. Es wurde am 23. April 1516 von Herzog Wilhelm IV. vor dem Landständetag zu Ingolstadt verkündet und gilt bis heute. Seitdem dürfen deutsche Biere ausschließlich aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser gebraut werden.

Die Bier-Vielfalt in Deutschland ist einzigartig. Fast 1.300 Brauereien stellen rund 5.000 verschiedene Biermarken her. Die deutschen Brauer liefern ihre Biere in einwandfreier Qualität. Hat das Bier aber erst einmal die Brauerei verlassen, müssen einige Dinge beachtet werden, damit der Genuss nicht getrübt wird.



Neben der richtigen Lagerung des Bieres spielen auch die Gläser eine wichtige Rolle. Im Folgenden haben wir einige Tipps und Tricks zusammengestellt, die Sie bei der Wahl und Pflege der Gläser berücksichtigen sollten.

Denn eins ist klar: Das Auge trinkt mit! Ein frisches, appetitliches Bier erfreut den Gast schon auf den ersten Blick mit einer schönen, festen Schaumkrone. Und die ist keine Hexerei, sondern eine Frage der richtigen Handgriffe.

Bierglas ist nicht gleich Bierglas. Viele Biersorten werden in speziellen Gläsern ausgeschenkt, damit sich ihr Geschmack richtig entfalten kann. Die Gläser müssen aber auch richtig gepflegt werden, sonst hilft auch die beste Technik beim Zapfen und Einschenken nichts.

Glaspflege

Als erste Regel gilt: Niemals in ein warmes, trockenes Glas zapfen oder einschenken. Glas oder Krug sollten von Hand in warmem Wasser mit etwas Spülmittel gereinigt werden. Am besten eignen sich hier spezielle Gläser-Spülmittel. Nach dem Reinigen sollten die Gläser mit frischem, klarem, kaltem Wasser nachgespült werden, damit das Bier länger frisch bleibt und sich eine schöne Schaumkrone bilden kann. Das Glas innen nicht abtrocknen, sondern abtropfen lassen. Nie mit den Fingern in das Glas greifen, da die Fettsuren die Schaumkrone zerstören. Bewahren Sie Gläser an einem Ort auf, der vor Fett und Qualm geschützt ist, am besten in geschlossenen Schränken.



Zapfen

Wie lange es dauert, bis ein Bier fertig gezapft ist, hängt unter anderem vom Kohlensäuregehalt des Bieres ab. Kölsch und Alt können z. B. schnell in einem Zug durchgezapft werden.

Ein Pils braucht nicht sieben, sondern höchstens drei Minuten. Dabei wird das saubere Glas schräg unter den voll geöffneten Zapfhahn gehalten und zur Hälfte gefüllt. Nun wartet man etwa eine Minute. Dann wird nachgezapft, wobei der Hahn nicht in das Bier eintauchen sollte. Nach einer weiteren Minute wird durch schnelle Auf- und Zubewegungen des Hahns die Schaumkrone aufgesetzt.



Wichtig ist, dass der geschlossene Hahn mit dem leicht angefeuchteten Dichtungsgummierring gerade in die untere Öffnung des Fasses gesteckt wird (Holzhähne vor dem Anstich einige Zeit ins Wasser legen!). Drehen Sie den Hahn zunächst ganz leicht in die Öffnung und schlagen ihn dann mit ein bis zwei kräftigen Hammerschlägen in das Fass hinein. Der erste Schluck Bier wird weggeossen.



Man zapft zunächst langsam und vorsichtig.



Erst wenn der Druck nachlässt, schlägt man oben in die zweite Fassöffnung ein Zapfventil oder notfalls einen zweiten Hahn, den man dann dem gewünschten Druck entsprechend öffnet.

Einschenken

Auch bei Flaschenbier sollte das Glas zunächst mit frischem kaltem Wasser gespült werden. Dann hält man es schräg, schenkt das Bier zügig ein und lässt es etwa eine Minute stehen, damit sich der Schaum setzen kann. Dann von oben langsam nachschenken. Auch hier gilt: Je höher der Kohlensäuregehalt des Bieres, desto länger dauert das Einschenken.



1 Das Glas mit frischem kaltem Wasser spülen.



2 Etwa eine Minute setzen lassen.



3 Das auf ca. 8 Grad gekühlte Bier zügig ins Glas einschenken.



4 Jetzt nachschenken.

Servieren

Das Bier kommt so rasch wie möglich auf den Tisch, damit Sie es frisch genießen können. Auf keinen Fall sollte man vorzapfen oder zwei halbvollere Gläser zusammenschütten. Dabei geht Kohlensäure verloren und das Bier wird schal.

Lagern

Bier sollte kühl und in dunklen Räumen gelagert werden. Die richtige Temperatur liegt zwischen 5 bis 8 Grad Celsius. Dafür sorgt ein normal temperierter Kühlschrank. Große Temperaturschwankungen schaden dem Geschmack.



Die klassischen Bierglas-Typen

Von „dem“ Bierglas zu sprechen, ist unmöglich, so unterschiedlich sind Form und Verwendung. Aus dem richtigen Trinkgefäß schmeckt es dem Kenner noch immer am besten. Viele Biersorten lassen sich einem ganz bestimmten Glas-Typ zuordnen, der das besondere Aroma der Sorte am besten zur Geltung bringt und die Stabilität des Schaumes gewährleistet. Einige davon stellen wir Ihnen hier vor. Viele deutsche Brauereien haben eigene Glas- oder Krugvarianten, die optimal auf die eigenen Biermarken abgestimmt sind.



Das Weisse-Glas

Eine breite Schale mit Stiel ist typisch für diese Berliner Spezialität, die mit einem Strohhalm getrunken wird.

Das Bock-Glas

Das kräftige, malzige Bier verlangt nach einem kräftigen Gefäß und kommt deshalb häufig in einem dickwandigen, robusten Krug auf den Tisch.



Das Lager/Export-Glas

Lagerbiere werden häufig in einem schlichten hohen Glasbecher, Exportbiere oft im Glasseidel mit Henkel serviert.



Das Weizen-/Weißbier-Glas

Das hohe Glas bewahrt lange die Kohlensäure und damit den erfrischend-prickelnden Geschmack.



Das Kölsch-Glas

Der Gerstensaft aus Köln wird ausschließlich in der traditionellen schlanken Stange serviert.



Das Schwarzbier-Glas

Das dunkle Bier wird meistens in dickwandigen, breiten Schwarzbier-Pokalen serviert.



Das Pils-Glas

In einer schlanken, dünnwandigen Tulpe kann sich das hopfenbetonte, feinherbe Pils-Aroma besonders gut entfalten.



Das Alt-Glas

Das Dunkle aus der Region Düsseldorf trinkt man oft aus einem gedrungenen, dünnwandigen Altbiere-Becher oder auch aus Pokalen.



Herausgeber:
Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit der Deutschen Brauwirtschaft e. V.
Annaberger Str. 28, 53175 Bonn
Telefon: (02 28) 95 90 651, Fax: (02 28) 95 90 617
info@brauer-bund.de, www.deutsches-bier.net