

Die Temperatur

Trink- und Zapfemperatur sind bei den erfrischenden hellen Bieren identisch: 6° bis 8° C, also (nicht zu niedrige) Kühlschranktemperatur. Dunkle Biere, Bockbiere oder gar fruchtige belgische und englische Ales dürfen auch gerne etwas wärmer getrunken werden.

Eiskalt ist eher etwas für Banausen – sind sie nur kalt genug, schmecken nämlich alle Biere gleich...

Die Glasform

Natürlich kann man sein Bier aus dem erstbesten Trinkgefäß zu sich nehmen – man wird aber einen Großteil des Genusserlebnisses versäumen.

Für Pils bietet sich ein schlankes (Eleganz!), gegebenenfalls nach oben sich verjüngendes Glas (so genannte Pilstulpe) an. Die Tulpe hält den Schaum stabil, das elegante Glas unterstreicht den Qualitätsanspruch des Premium-Biers.

Weißbier schenkt man in voluminöse, sich nach oben bauchig weitende Gläser ein, damit der Schaum Raum hat, sich zu entwickeln und das Glas nicht überläuft.

Export, Helles und Bockbier sind süffig und entfalten ihren Charakter gut aus stämmigen, nur leicht bauchigen Gläsern, so genannten Willibechern.

Kölsch und Alt trinkt man aus kleinen, zylindrischen Gläsern – Kölsch-Gläser sind höher und schlanker, Alt-Gläser etwas niedriger und stämmiger.

Englisches Ale entwickelt nahezu keinen Schaum – ein typisches Ale-Glas benötigt daher keinen Eichstrich, sondern wird einfach bis zum Rand gefüllt.

Fruchtige Biere, wie Berliner Weiße oder belgische Früchtebiere und estrig-aromatische Trappistenbiere trinkt man aus offenen Pokalen, die dem Duft und dem Bouquet die Möglichkeit geben, die Nase des Genießers sanft zu umwehen.

Im Sommer und im Biergarten sind Tonkrüge, auch Keferloher genannt, sehr beliebt. In ihnen hält sich das Bier auch bei Sonneneinstrahlung länger kühl und frisch – insbesondere unglasierte Krüge unterstützen durch Verdunstung den Kühleffekt.

Und ganz allgemein gilt: Je dünner die Wand des Trinkgefäßes, desto feiner und vielfältiger ist der Genuss, weil größere Teile der Zunge und des Gaumens vom Bier umspült werden, aber desto schneller wird das Bier auch warm.

Viel Freude beim Genuss

Dirk Wagner
Volker R. Quante
Andreas Schwickert

Hausbrauer Nassauer Land



Kleine Bierkunde – Teil 2

Gepflegter Biergenuss

Zu einem guten Essen gehört ein gepflegtes Getränk. Wie wir wissen, öffnet man bei gutem Rotwein die Flasche zeitig, damit der Wein atmen kann, und man trinkt ihn mild temperiert aus großen Gläsern, in denen sich das Bouquet entfaltet.

Und ein Bier? Trinkt man eiskalt aus der Flasche oder aus dem erstbesten Glas, das man findet. Oder?

Eher nicht! Bringen wir also etwas Licht in die Angelegenheit des gepflegten Biergenusses.

Das gepflegte Glas

Zu viel oder zuwenig Schaum – meistens liegt es an der Gläserpflege. Reste von Fett oder von Spülmitteln

lassen den Schaum spurlos in sich zusammenfallen, Staub oder Kratzer im Glas lassen das Bier überschäumen. Was tun?

- Spezielle Spülmittel für Biergläser in der richtigen Dosierung anwenden (z.B. Becherein, aber kein Pril o.ä.); ein richtig gespültes Glas erkennt man am gleichmäßigen Wasserfilm, der keine einzelnen Tropfen bildet.
- Nach dem Spülen nicht polieren oder abtrocknen – meist bringt man nur Fussel oder Fettreste vom Polierruch in das Glas ein.
- Das Spülbecken penibel sauber halten – nach dem Spülen von Töpfen und Pfannen befinden sich oft noch Fettreste im Becken.
- Bei größeren Festen sollte dem Spülbecken kontinuierlich Frischwasser zugeführt werden – sonst entsteht schnell ein Cocktail aus Wasser und Getränke- und Lippenstiftresten. Appetitlich...
- Bei Gläserspülmaschinen die Gläser direkt nach dem Spülgang aus der Maschine nehmen und trocknen lassen.

Die Lagerung des Glases

So vorbereitete Gläser sollten natürlich auch entsprechend gelagert werden.

In schlecht belüfteten Schränken nehmen Gläser Lack- oder anderen dumpfen Möbelgeruch an; in offenen Regalen lagern sich Staub und Nikotinreste ab. Am besten steht das Glas mit der Öffnung nach unten auf einer sauberen, geruchsfreien und geschützten Unterlage.

Nach langer oder ungeeigneter Lagerung sollte das Glas unmittelbar vor der Benutzung noch einmal gründlich gespült werden.

Das Vorspülen

Unmittelbar vor dem Einschenken spülen wir auch das saubere Glas noch einmal mit kaltem Wasser kurz aus – die Abkühlung der Innenseite verhindert zu starkes Aufschäumen des Bieres.

Das professionelle Einschenken

Über die Art, ein Bier einzuschenken, kann man sich streiten – beim Resultat, dem appetitlichen Bier, herrscht jedoch schnell Einigkeit: Abhängig von der Biersorte (Pils, Weizen, Kölsch usw.) soll der Schaum – die „Krone“ – klein, hoch, sahnig oder grobporig ausfallen.

Betrachten wir exemplarisch die Biersorte, die am häufigsten getrunken wird und bei der am meisten auf den Schaum geachtet wird, das Pils. Vorab eines: Das immer wieder genannte Sieben-Minuten-Pils ist definitiv nicht perfekt! Nach sieben Minuten sind Aroma und Spritzigkeit unwiederbringlich verloren, das Bier wirkt schal!

Sechs Schankregeln für Fass und Flasche:

- Beim Zapfen aus dem Fass den Hahn von Beginn an ganz öffnen.
- Das Glas schräg halten, damit das Bier über den Glasrand einläuft, dann das Glas langsam aufrichten, bis der Schaum den Rand erreicht.
- Bis zu einer Minute ruhen lassen, damit der Schaum sich festigt.
- Erneut schräg über den Glasrand einlaufen lassen und das Glas wieder langsam aufrichten – fertig!
- In seltenen Fällen (schlecht eingestellte Zapfanlage, zu warmes Bier) kann ein drittes Ansetzen notwendig sein, aber auch dann sind wir bei höchstens drei Minuten.
- Auch beim Fassbier nicht lange vorzapfen und keine halbvollen Gläser zusammenschütten – besonders das frische Hopfenaroma geht dann mit Sicherheit verloren.

Das perfekt eingeschenkte, gepflegte Glas weist auf der Innenseite keine Blasen auf (sonst war es schmutzig oder zerkratzt). Außen ist es trocken und nicht durch übergelaufenen Schaum nass und klebrig. Die gut gezapfte Schaumkrone steht stabil und hinterlässt beim Trinken nach jedem Zug so genannte Kolbenringe oder Brüsseler Spitzen aus Schaumresten.