

SCHULUNGSUNTERLAGEN ZUR ZERTIFIZIERUNG

**AUSGEZEICHNETE
BIERKULTUR**



Inhalt

- I. Kleine Bierkunde: Wissen, was Sie verkaufen
 - 1.1 Durch Kennerschaft mehr Umsatz
 - 1.2 Kleine Bierkunde
 - 1.3 Wie beschreibt man ein Bier
 - 1.4 Die Bayerischen Bierspezialitäten
Die richtigen Begriffe und Daten auf einen Blick
- II. Die Bierempfehlung
 - 2.1 Der Aperitif
 - 2.2 Die Bierkarte
 - 2.3 Der besondere Biertipp
 - 2.4 Heute empfehlen wir Ihnen: ...
...Das passende Bier zum Essen.
 - 2.5 Die Qual der Wahl
 - 2.6 Die Speisekarte mit Bierempfehlung
 - 2.7 Die Bierprobe
- III. Bier im Essen
 - 3.1 Kochen mit Bier – Ein paar Beispiele
 - 3.2 Rezeptbeispiele
 - 3.3 Bier von der Suppe bis zum Dessert: Das Biermenü
- IV. Das Bierglas. Das Auge trinkt mit!
 - 4.1 Das Bierglas – ein unterschätztes Hilfsmittel
 - 4.2 Das richtige Glas zum Bier
 - 4.3 Gläserpflege
 - 4.4 Der Bierglastest
- V. Service
 - 5.1 Guter Service fängt im Kleinen an ...

1. Kleine Bierkunde: Wissen, was Sie verkaufen

1.1 Durch Kennerschaft mehr Umsatz

„Darf's noch ein Bier sein?“ Tausendfach wird diese Frage Abend für Abend gestellt. Tausendfach wird sie mit „ja“ beantwortet und dann eben noch „ein Bier“ gebracht.

Aber was für ein Bier? „Ein Bier“, das ist in Franken in der Regel ein Pils, in Altbayern ein helles Lager, vielleicht ein Weizen, im Schwäbischen nicht selten ein Export, hier und da die Spezialität, für die die Brauerei oder der gastronomische Betrieb bekannt sind: ein Rauchbier, ein Zoigl, ein Dunkles ...

In Bayern gibt es rund 4.000 verschiedene Biermarken. Sie verteilen sich auf über 40 verschiedene Biersorten. Diese Sortenvielfalt ist die besondere Stärke der bayerischen Brauwirtschaft, die in der Regel von „Sortimentsbrauereien“ geprägt ist, also von Brauereien, die eine Vielzahl unterschiedlicher Biersorten, eben ein ganzes Biersortiment, anbieten.

All diese Biersorten unterscheiden sich: Sei es hinsichtlich ihres geschmacklichen Charakters, ihres Geruchs, ihres Stammwürzegehalts, ihrer Farbe, des Grades ihrer Trübung, der Art ihrer Vergärung usw.. Sie sind so vielfältig wie der Geschmack ihrer Gäste. Helfen Sie ihnen, „ihr Bier“ zu finden!

Doch um diese Hilfestellung bieten zu können, müssen auch Sie genau wissen, was Sie verkaufen. Ist es Ihnen nicht auch schon passiert, dass ein Gast auf die Frage nach dem Bierwunsch Bier generell ablehnt mit dem Hinweis, Bier sei ihm (häufig eher ihr) zu herb?

Für ein feinhopfiges Pils mag dies zutreffen. Aber ein fruchtiges Weißbier oder ein malzaromatisches altbayerisches Dunkles würden vielleicht auch diesem Gast schmecken. Es ist Ihre Aufgabe als Wirt, die Aufgabe Ihre Mitarbeiter/-innen, den Gast quasi an die Hand zu nehmen und ihn durch die Vielfalt bayerischer Bierspezialitäten zu führen. Deshalb sollten sie in der Lage sein, die Biere in Ihrem Angebot zu beschreiben.

Hand aufs Herz: Wenn einer Ihrer Gäste Sie fragt, worin denn – zum Beispiel – der Unterschied zwischen einem Weißbier und einem bayerischen hellen Lagerbier besteht, haben Sie die passende Antwort gleich parat?

Kennen Sie den Unterschied zwischen obergärig und untergärig, wissen Sie, was ein „Bockbier“ auszeichnet?

Wenn Sie in der Lage sind, die einzelnen Biere aus ihrem Sortiment zu beschreiben, vermitteln Sie Kennerschaft und Sie sind in der Lage, gezielte Bierempfehlung z. B. zu bestimmten Speisen auszusprechen.

Durch Ihre Kennerschaft können Sie Ihre Gäste zum Probieren ermuntern. Sie können deren Augenmerk auf die Spezialitäten Ihres Bierangebotes lenken, aber eben nicht, wenn Sie nur fragen, ob es noch „ein Bier“ sein darf.

Kennerschaft erzeugt Wertigkeit, Kennerschaft weckt Neugierde. Durch Ihre Kennerschaft, durch die bewusste Präsentation der vielfältigen bayerischen Bierspezialitäten können Sie auch zu mehr Umsatz gelangen!

1.2 Kleine Bierkunde

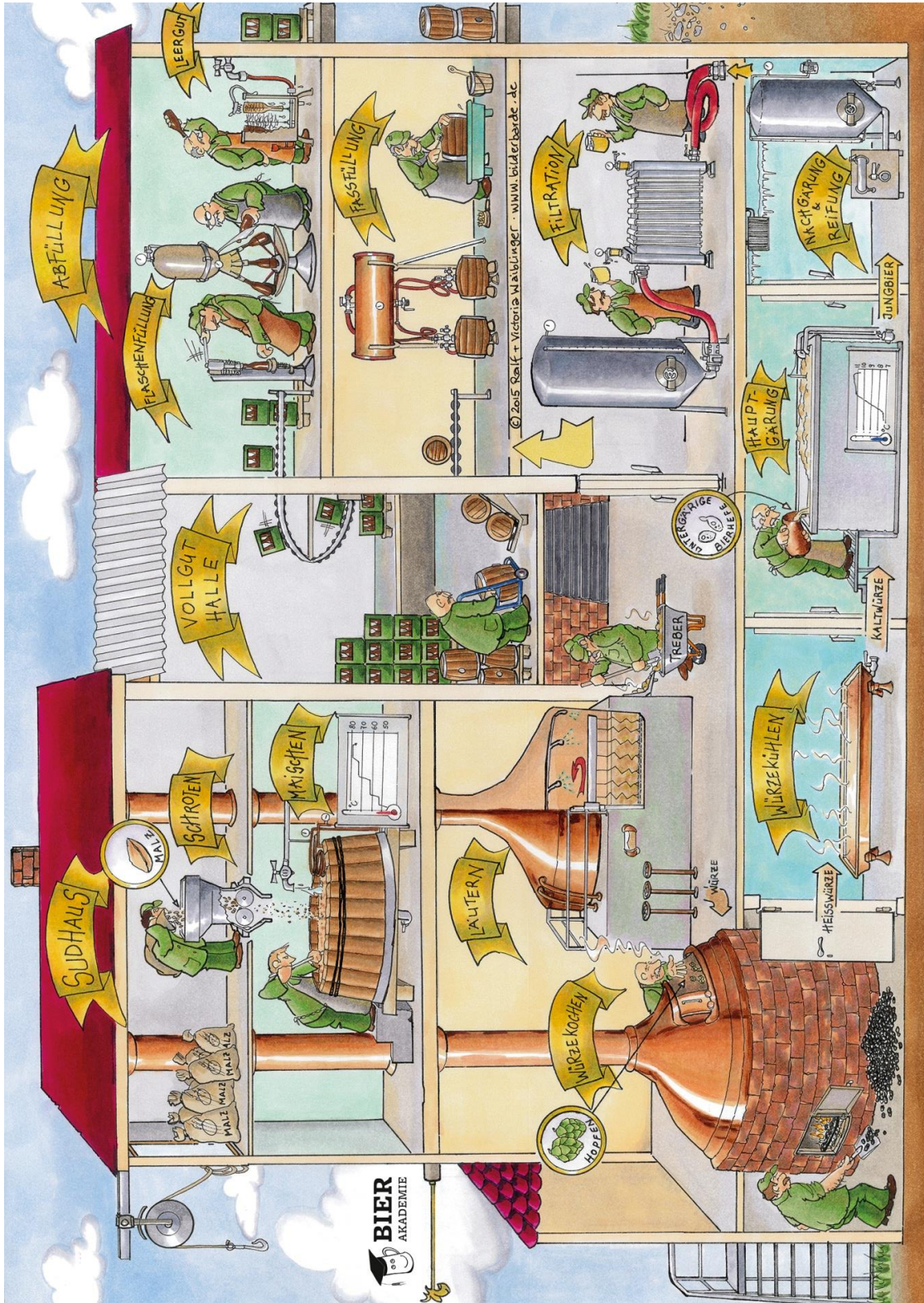
Zugegeben: Um ein Bier verkaufen zu können, ist es nicht zwingend erforderlich, im Detail zu wissen, wie Bier hergestellt wird. Aber sicher ist, dass es auch nicht schadet, dem Gast Rede und Antwort stehen zu können, wenn das Gespräch auf Ihren entscheidenden Umsatzträger kommt: Auf das Bier.

Sie müssen kompetent mitreden können. Als Wirt erwartet man das von Ihnen. Deshalb im Folgenden ein paar Informationen über das Bier und seine Herstellung.

- Das **Brauwasser** macht jedes Bier zu einer Persönlichkeit. Es erfüllt höchste Qualitätsansprüche, die weit oberhalb derer für Trinkwasser liegen. So unterschiedlich die regionalen, besonders reinen, natürlichen Wasservorkommen in ihrer Zusammensetzung (vor allem bei Mineralstoffen wie Calcium oder Magnesium) in Bayern sind, so unterschiedlich sind auch die daraus gebrauten Biere.
- **Malz und Hopfen** sind die charaktergebenden Komponenten für den Geschmack und die Blume (Geruch) des Bieres. Der Kenner schmeckt und riecht die *Malznote*, die sortentypisch von „*sehr fein*“ bis „*stark betont*“ reichen kann. Mit der ausgewogenen Bitterkeit des Hopfens komponiert der Brauer das harmonische Gegengewicht zur Malzsüße. Die *Hopfennote* reicht von „*fein*“ bis „*ausgeprägt*“.
- Die **Stammwürze** bezeichnet den prozentualen Anteil des Malzzuckers und der aus Malz und Hopfen gelösten wertvollen Inhaltsstoffe an der Würze vor der Vergärung (vgl. „Öchsle“ beim Wein). Der größte Teil davon wird zu Alkohol und Kohlensäure vergoren. Der Alkoholgehalt (% Vol.) des Bieres entspricht etwa 40 % des ursprünglichen Stammwürzegehaltes (Ausnahme: alkoholfreie Biere). Der unvergorene Rest der Stammwürze gibt dem Bier seine mehr oder weniger ausgeprägte „*feinwürzige*“ Note.
- **Hefe** vergärt Malzzucker zu Alkohol und Kohlensäure. *Obergärige Hefen* steigen während der Gärung nach oben, *untergärige* setzen sich am Boden ab. Obergärige Biere schmecken deutlich *fruchtiger*. Wird das Bier nicht *blank* filtriert, verbleibt ihm eine charakteristische Trübung, die von „*opalisierend*“ bis „*stark trüb*“ reichen kann.
- **Kohlensäure** entsteht bei der Gärung und Reifung des Bieres. Sie wird unter Gegendruck („*Spundung*“) im Bier gebunden und vermittelt den spritzig-prickelnden Biergenuss, der Bierkenner spricht von „*Resenz*“. Beim Einschenken entbindet sie sich nach und nach, steigt in feinen Perlen auf und bildet den feinporigen Schaum, der dem Bier sein frisches Aussehen verleiht.

➤ Der Brauprozess

Untenstehend sehen Sie die Brauprozess kurz und knackig dargestellt:



Quelle: Deutsche BierAkademie

1.3 Wie beschreibt man ein Bier

Bier ist nicht gleich Bier! Das sehen Sie bereits, wenn Sie verschiedene Biere vergleichen: helle, bernsteinfarbene oder dunkle, blanke oder trübe.

Sie können den Unterschied auch riechen: Ist die Blume fruchtig, malzblumig, wenig oder hopfenblumig?

Vor allem aber können Sie den Unterschied schmecken: Das Bier ist schlank oder vollmundig, malzaromatisch oder hopfenbitter usw.

Und schließlich sollten Sie um Unterschiede einfach wissen: Man unterscheidet obergärige von untergärigen Bieren, man teilt sie in Schankbiere, Vollbiere oder Starkbiere je nach Stammwürzegehalt ein.

Anhand dieser fünf Kriterien lassen sich Biere beschreiben, Biersorten charakterisieren:

Bierart nach Vergärung:

Ober- oder untergärig

Biergattung nach Stammwürzegehalt

„Schankbier“ (4 bis unter 11 %)

„Vollbier“ (11 bis unter 16 %)

„Starkbier“ (über 16 %)

Geschmack

Geruch (Blume)

Aussehen

6

Die Bierbeschreibung ist kein Geheimnis. Wenige, leicht erlernbare Vokabeln reichen aus, die Vielfalt bayerischer Biersorten zu erfassen. Aber es ist wichtig, diese Vokabeln zu kennen. Denn mit dem richtigen Vokabular signalisieren Sie Kennerschaft. Wie beim Wein: rot, rosé, weiß, „lieblich“ (nicht „süß“), „trocken“ (nicht „sauer“) gibt es auch beim Bier Vokabeln, die sich fest etabliert haben.

Erst diese Kennerschaft befähigt Sie, eine kompetente Bierempfehlung auszusprechen, Neugierde zu wecken auf saisonale Bierspezialitäten usw.

Im Folgenden stellen wir Ihnen beispielhaft einige Bierbeschreibungen vor, ein Auszug der insgesamt über 40 in Bayern hergestellten Biersorten.

Von Ihnen angebotene Biersorten sind nicht dabei? Fragen Sie den Braumeister oder Außendienstmitarbeiter Ihrer Partnerbrauerei.

1.4 Die bayerischen Bierspezialitäten: Die richtigen Begriffe und Daten auf einen Blick

Obergärig

	Geschmack	Blume	Aussehen	Stammwürze in %	Alkohol in %
Weizen/Weißbier hell	• spritzig • mild • teilweise frucht aromatisch	• teilweise hefeblumig • leicht fruchtig • leicht würzig	• hell bis gold • trüb	> 11	ca. 5,3
Weizen/Weißbier dunkel	• spritzig • mild • leicht fruchtig • leicht malzaromatisch	• teilweise hefeblumig • dezent malzblumig	• dunkel • trüb	> 11	ca. 5,3
Kristallweizen	• rezent • sehr spritzig • champagnerartig	• leicht hefeblumig	• hell • blank • perlend	> 11	ca. 5,3
Leichte(s) Weiße/Weizen	• schlank • spritzig • mild • hefe aromatisch	• hefeblumig • leicht fruchtig	• bernstein • trüb	> 7	ca. 3
Weizen-/Weißbierbock	• vollmundig • fruchtig • wenig	• hefeblumig	• gold bis dunkel • trüb	16-18	ca. 7,5
Roggenbier	• vollmundig • fruchtig • kräftig	• malzblumig	• gold bis dunkel • trüb	12,5	ca. 5,3

28

7

Quelle: Bayerischer Brauerbund e.V.

Untergärig

	Geschmack	Blume	Aussehen	Stammwürze in %	Alkohol in %
Pils	• ausgeprägt feinherbe Hopfenbittere • prickelnd • schlank	• ausgeprägt hopfenblumig	• hell • blank	> 11	ca. 5
Rauchbier	• rauchig • malzaromatisch • vollmundig	• rauchig • dezent malzblumig	• bernstein bis dunkel	> 11	ca. 5
Schwarzbier	• leicht malzaromatisch • röstaromatisch • hopfenbitter	• malzblumig • hopfenblumig	• tiefdunkel	> 11	ca. 5
Bockbier hell bzw. dunkel	• sehr vollmundig • malzbetont • süffig • dezente Hopfennote	• malzblumig • wenig	• hell bis goldgelb bzw. dunkel • blank	16-18	ca. 7
Doppelbock	• ausgeprägt vollmundig • leichte Karamelnote • malzbetont • wuchtig	• ausgeprägt malzblumig • wenig	• dunkel oder hell • blank	> 18	> 7,5
Dunkles, Export dunkel	• malzaromatisch • vollmundig	• malzblumig	• feurig dunkel • blank	ca. 12	ca. 5,5
Eisbier/Icebeer	• sehr weich • sehr mild • schlank	• dezente Blume	• sehr hell • blank	> 11	ca. 5
Export hell	• süffig • vollmundig • weich • leicht malzaromatisch • abgerundete Bittere	• leicht malzblumig	• goldgelb • blank	> 12	ca. 5,5
Kellerbier/ Zwickelbier	• vollmundig • leichte Hopfenbittere • unfiltriert • wenig Kohlensäure • niedrig gespundet	• hefeblumig	• bernstein • opalisierend	ca. 12	ca. 5
Lager/Hell	• feinwürzig • süffig • schlank bis leicht vollmundig • mild	• feinwürzig	• hell • blank	> 11	ca. 5
Märzen	• malzbetont • süffig • leichte Süße • körperreich • leichte Hopfenbittere	• malzblumig	• bernstein • blank	> 13	ca. 6

29

Quelle: Bayerischer Brauerbund e.V.

2. Die Bierempfehlung

Nun haben Sie die Grundlagen der Bierbeschreibung erlernt. Doch wie geben Sie dieses Wissen weiter?

Was können Sie tun, damit auch der Gast an diesem Wissen teilhaben kann und vor allem: Wie gewinnen Sie aus Ihrem Wissen mehr Umsatz?

Behalten Sie Ihr Wissen nicht für sich. Vor allem: Machen Sie Ihre Mitarbeiter/-innen zu Mitwissern!

Wie? In dem Sie im Rahmen einer systematischen Schulung Ihrer Mitarbeiter, die ja zur Erlangung der Zertifizierung „Ausgezeichnete Bierkultur“ gefordert ist, deren Sinn für Ihr Bierangebot schärfen. Lassen Sie sie Ihr Bierangebot beispielsweise durch Verkostungen erleben. Denn Unterschiede im Geschmack, Geruch und Aussehen der verschiedenen Biersorten werden auch Ihre Mitarbeiter/-innen am ehesten vermitteln können, wenn sie sich diese Charakteristika einzelner Sorten im Rahmen einer Verkostung zuvor selbst „erarbeitet“ haben.

Falls erforderlich, wird Ihnen der Außendienst Ihrer Partnerbrauerei sicherlich gerne helfen.

2.1 Der Aperitiv

Die erste Möglichkeit, eine Bierempfehlung auszusprechen, haben Sie mit dem Aperitif. Bier eignet sich ideal als Aperitif. Dies liegt zunächst daran, dass Bier in gleich zweierlei Hinsicht appetitanregend wirkt: Der im Bier enthaltene Hopfen fördert den Appetit nämlich genauso wie seine Kohlensäure.

Bier ist ein leichter, spritziger Aperitif mit einem relativ geringen Alkoholgehalt. Es erfrischt, ohne zu sättigen und bietet in seiner geschmacklichen Bandbreite von der aparten Hopfenbittere eines Pils bis zur vollmundigen Süße eines (Weizen)Doppelbocks für jeden das richtige Getränk.

Bieten Sie Ihren Gästen statt „einem Bier“ doch einen Bieraperitif an, hinterher bleibt dann immer noch Platz für ein Bier zum Essen.

Reichen Sie den Bieraperitif in einem kleinen Glas, welches gleichzeitig die hohe Wertigkeit des Getränks vermittelt.

Diese hohe Wertigkeit darf sich auch im Preis niederschlagen. Niemand wird von Ihnen erwarten, dass Sie den Bieraperitif zum selben Literpreis abgeben wie die Maß im Biergarten. So verhilft Ihnen der Bieraperitif zu einem Plus im Deckungsbeitrag.

2.2 Die Bierkarte

Natürlich müssen Sie Ihr gesammeltes Bierwissen nicht jedem Gast persönlich vortragen. Neugierde können Sie auch dadurch wecken, dass Sie dieses Wissen in eine spezielle Bierkarte einfließen lassen.

Die Bierkarte muss den Gästen Basiswissen zum Bier vermitteln (siehe 1.2 Kleine Bierkunde).

Im ersten Kapitel haben Sie gelernt, mit welcher Sorgfalt die Bierherstellung getreu dem Bayerischen Reinheitsgebot erfolgt.

Bei der Gestaltung der Bierkarte bietet sich Ihnen eine Vielfalt unterschiedlicher Möglichkeiten:

- Nennen Sie neben der Sortenbezeichnung der von Ihnen angebotenen Biersorten (Pils, Lager/ Hell, Weizen, ...) immer die Marke. Bier ist nicht gleich Bier! Selbst innerhalb einzelner Sorten gibt es Unterschiede. Jedes Bier ist eine eigenständige Persönlichkeit. Erst die Nennung der Marke verdeutlicht, um welches Pils, welches Lager/Helles oder welches Weißbier es sich handelt.
- Beschreiben Sie die einzelnen Biere hinsichtlich Aussehen, Geruch und vor allem Geschmack. Zusatzinformationen über Bierart (ober- oder untergärig), Alkohol- und Stammwürzegehalt sind aussagekräftig und deshalb wichtig. Allgemeine Sätze wie „mit Liebe gebraut“ hingegen sind verzichtbar (die anderen von Ihnen angebotenen Biere sind schließlich auch nicht ‚lieblos‘ hergestellt!).

Sie sind unsicher, wie Sie Ihre Biere treffend beschreiben? Fragen Sie Ihre Partnerbrauerei, sie hilft Ihnen sicherlich weiter.

Die Beschreibung gibt Ihrem Gast nicht nur einen Vorgeschmack (im wahrsten Sinne des Wortes) auf das Bier, das er bestellt, sie macht neugierig, appelliert an die Probierebereitschaft Ihres Gastes.

- Bieten Sie Ihre Biere – vor allem bei Fassbieren – stets in alternativen Glasgrößen an. Große Gläser setzen der Probierefreude Grenzen und nicht jedem steht nach der zweiten oder dritten Halben noch der Sinn nach einem weiteren halben Liter. Im eigenen Interesse sollten Sie Ihrem Gast eine Alternative zum „ganz oder gar nicht“ bieten, wobei das 0,5 Liter-Glas nicht zwingend vorgeschrieben ist.
- Weisen Sie stets aus, ob das beschriebene Bier aus dem Fass oder der Flasche angeboten wird. Gerade bei Weißbier, das aus der Flasche ausgeschenkt wird, können beschreibende Ergänzungen wie „Flaschengärung“ das Produkt in den Augen des Gastes aufwerten.

Aber mit diesen Angaben zum Qualitätsprodukt Bier müssen Sie sich in Ihrer Bierkarte nicht begnügen. Zum Bier gibt es so viel zu erzählen – tun Sie es und nutzen Sie hierzu den Raum, den Ihnen Ihre Bierkarte lässt.

Ein paar Beispiele:

- Beschreiben Sie die Jahrhunderte zählende Tradition Ihrer Partnerbrauerei, ihren Werdegang, ihre Unternehmensphilosophie, Besonderheiten (z. B. Klosterbrauerei, älteste Privatbrauerei der Region usw.).

- Die besondere Kunst des Bierbrauens, wie sie in Bayern gepflegt wird, beruht auf dem Reinheitsgebot von 1516. Beschreiben Sie, was es damit auf sich hat.
- Ein kleines Bierlexikon hilft Ihrem Gast, sich Wissen rund ums bayerische Bier anzueignen: ober- oder untergärig, Stammwürze, Malz, ... oft gehörte Begriffe. Aber sind Sie sicher, dass Ihr Gast weiß, was Sie wissen? Helfen Sie ihm!
- Ein bisschen Brauereigeschichte mit Lokalkolorit. War Ihre Gaststätte am Ende selbst früher eine Brauerei? Wie viele Brauereien gab es zu Beginn des 20. Jahrhunderts am Ort? Wissenswertes, für das sich auch Ihr Gast interessiert.

Sollten Sie hierbei Hilfe benötigen, wird Ihnen Ihre Partnerbrauerei gerne behilflich sein.

Um Ihnen einen Eindruck zu vermitteln, wie eine solche Bierkarte aussehen könnte, haben wir Ihnen nachfolgend ein Muster beigelegt.

➤ Beispiele einiger Biere der Karmeliten Brauerei, Straubing:

Untergärige Bierspezialitäten

Karmeliten Pils

Klassisches Pils der Extraklasse. Mit edlem Aromahopfen elegant und feinherb.

Pils 5,0 % vol. alc., Stammwürze 11,5 %

0,3 l Flasche ?,?? €

Karmeliten Kloster Urtyp

Besonders hell in der Farbe mit feinporigem Schaum und milder Bittere.

Für den großen Durst. Helles Vollbier 5,2 % vol. alc., Stammwürze 11,5 %

0,3 l vom Fass ?,?? €

0,5 l vom Fass ?,?? €

Karmeliten Kloster Gold

Helles Spezialbier aus dem Gäuboden, goldgelb in der Farbe und mit ausgeprägtem Malzaroma. Würzig mit angenehmer Bittere.

Helles Vollbier 5,6 % vol. alc., Stammwürze 12,3 %

0,5 l Flasche ?,?? €

Karmeliten Kloster Dunkel

Kastanienfarbenes Bier aus der Straubinger Karmelitenbrauerei. Malzig, würzige Spezialität mit feinen Röstaromen.

Exportbier 5,4 % vol. alc., Stammwürze 12,3 %

0,3 l vom Fass ?,?? €

0,5 l vom Fass ?,?? €

➤ Beispiele einiger Biere der Brauerei G. Schneider & Sohn, Kelheim:

Obergärige Bierspezialitäten

Schneider Weisse Weissbierspezialitäten

Die Weissbierspezialitäten aus dem Hause Schneider werden regelmäßig bei internationalen Wettbewerben ausgezeichnet und belegen damit, dass es sich um Weltklasseprodukte handelt. Die einzigartige Vielfalt an charakterstarken Spezialitäten wird in der ältesten Weissbierbrauerei Bayerns und streng nach dem Reinheitsgebot gebraut. Der Braukünstler und Weissbierbräu Georg VI. Schneider stellt seine Weissbierfamilie vor:

SCHNEIDER WEISSE „MEIN ORIGINAL“

Die ganze Fülle der Weizenwelt passt zu allen herzhaften Genüssen

Bernstein-mahagonifarbenes Hefeweissbier. Nuancen von reifen Bananen, Gewürznelken, Muskat und Nüssen formen das Aroma. Vollmundig prickelnd klingt es harmonisch aus. Gebraut nach dem Originalrezept des Schneider Weisse-Gründers von 1872. 5,4 % vol. alc., Stammwürze: 12,8 %

aus der Flasche	0,5 l	?,?? €
vom Fass (Mai-Okt.)	0,5 l	?,?? €
	0,3 l	?,?? €

SCHNEIDER WEISSE „MEIN ALKOHOLFREIES“

Ein Weissbier mit Muskeln weckt die Lebensgeister auch ohne Alkohol

Der Testsieger duftet nach Honig und erinnert an Kornfelder. Spritzig, mit aromatisch malzigem Charakter. Löscht den Durst und bietet echten Biergenuss – kalorienarm und ohne Alkohol. Alkoholfreies Hefeweissbier, Stammwürze: 6,5 %

aus der Flasche	0,5 l	?,?? €
-----------------	-------	--------

SCHNEIDER WEISSE „MEINE FESTWEISSE“

Ein Hauch von Frühlingsfrische, ideal zu edlem Grünzeug

Strahlend messingfarbenes Bio-Weissbier mit Naturlandsiegel. Ein besonderes Aroma verbindet das Kräftige vom Malz mit der Leichtigkeit des Hopfens. Zugleich vollmundig und erfrischend. Hefeweissbier in Naturlandqualität 6,2 % vol. alc., Stammwürze: 13,8 %

aus der Flasche	0,5 l	?,?? €
-----------------	-------	--------

SCHNEIDER WEISSE „AVENTINUS EISBOCK“

Stärker als stark: Kraftvolle Aromen und intensiver Geschmack

Mahagonifarbenes, fast schwarzes Eisbock. Erinnert an würzige P_ aumen mit einem Hauch von Bittermandel und Marzipan und zeigt kräftige Bananen- und Nelkenaromen. Ölig und stark wärmend am Gaumen. Ideal als Digestif nach feinem Mahl. Eisgereifter Weizendoppelbock 12,0 % vol. alc., Stammwürze: 25,5 %

aus der Flasche	0,3 l	?,?? €
-----------------	-------	--------

2.3 Der besondere Biertipp

Auch wenn Ihre Bierkarte Ihr gesamtes Bierangebot eingehend beschreibt: Besondere Biere verdienen darüber hinaus auch einen besonderen Hinweis!

Vor allem gilt dies natürlich für **saisonale Spezialitäten**, die es nur für begrenzte Zeit gibt: den Fastendoppelbock, den Maibock, das Weihnachtsbier usw.

Aber vielleicht möchten Sie auch ein **neues Produkt** Ihrer Partnerbrauerei herausstellen, einer **lokalen Spezialität** zu besonderer Geltung verhelfen oder eine „**Randsorte**“ in den Mittelpunkt des Interesses Ihrer Gäste rücken.

Tischreiter erwecken das Interesse Ihrer Gäste, weil sie aus dem Rahmen des Normalen fallen. Was via Tischreiter angeboten wird, ist etwas außergewöhnliches, das man sich als Gast nicht entgehen lassen sollte.

Tischreiter erhalten Sie bei Ihrer Partnerbrauerei.

2.4 Heute empfehlen wir Ihnen: Das passende Bier zum Essen.

Ihre Bierpräsentation braucht sich nun nicht darauf zu beschränken, dass Sie ein Bier als Aperitif empfehlen und Ihr Bierangebot in einer gesonderten Bierkarte attraktiv präsentieren. Warum sprechen Sie nicht auch zu einzelnen Speisen gezielte Bierempfehlungen aus?

Die enorme geschmackliche Bandbreite der bayerischen Bierspezialitäten macht sie zu einem idealen Begleiter der deftig traditionellen ebenso wie der modernen leichten Küche – und keineswegs nur der bayerischen!

Platzieren Sie die Bierempfehlung in der Speisekarte direkt unter/ neben der Speise: „Hierzu empfehlen wir Ihnen ...“

Achten Sie dabei darauf, dass die Glasgröße „menütauglich“ ist: Wer vier Gänge zu sich nimmt und vielleicht jeden mit einer anderen Bierspezialität zu kombinieren beabsichtigt, wird gewiss nicht viermal 0,5 Liter Bier zu sich nehmen. Ein elegantes 0,2, 0,25 oder 0,3 Liter Glas verschafft Ihren Bierspezialitäten einen passenden Auftritt und lässt es auch zum festlichen, mehrgängigen Menü gut aussehen.

Und Hand aufs Herz: Hat nicht auch Ihnen schon einmal bei einem stilvollen Essen der Sinn mehr nach einem gepflegten Bier gestanden, als die vor Ihnen aufgebaute Weinglasgalerie „abzuarbeiten“? Nur Mut! Ihre Bierspezialitäten brauchen Sie nicht zu verstecken, wenn das Essen vornehmer wird. Im Gegenteil!

2.5 Die Qual der Wahl

Soviel vorweg: Oberste Instanz für die Wahl des „richtigen“ Bieres zum Essen ist der Geschmack Ihres Gastes. **„Passt nicht“, gibt's nicht.**

Dennoch sollten Sie bei der Zuordnung einzelner Biersorten zu bestimmten Speisen gewisse Grundregeln einhalten:

Die geschmackliche Intensität der Speise und des dazu empfohlenen Bieres sollte harmonisieren, vor allem sollte das Bier die Speise nicht „erschlagen“ (z. B. Rauchbier zu Spargel).

Eine kleine Hilfestellung bietet Ihnen die Aufstellung „Speisen & Biere“ auf der folgenden Seite.



➤ Speisen & Biere

Sorte	Süße	Säure	Hopfenbittere	Mundgefühl	Profil	Empfohlene Speisen	Gläser
Hell	○○		○	weich, dezent, spritzig	rund, malzig, weich	Gemüsesuppen, Pasta mit hellen Soßen, leichte Sommersalate Geflügelgerichte: gebratenes Hähnchen oder Pute Milde halbfeste und weiche Käse, Camembert, fruchtbetonte Desserts	
Kölsch	○○		○	frisch, spritzig, weich	weich-fruchtig bis frisch-spritzig	Minestrone, Sushi, Meeresfrüchte, Shrimpscocktail, Kräutersalate Leichtere Gerichte: Fisch, Karpfen/Forelle blau, gegrilltes Geflügel Milde Käse, junger Gouda, fruchtige Desserts	
Pils	○		○○–○○○	frisch, trocken, spritzig	spritzig, schlank, trocken, herb	Salate, Meeresfrüchte, leichte Nudelgerichte, Mozzarella mit Tomaten Gedünsteter oder gegrillter Fisch, Forellen, Matjes, Geflügel Frischkäse, junge Hartkäse, junger Camembert	
Kellerbier/Zwickl	○○		○○	weich, dezent spritzig	fruchtig, malzig, Hefenoten	Obatzda, Wurstspezialitäten, Nudelgerichte, Frühlingsrolle Karpfen, Forelle, Geflügel, Schweinebraten, Brotzeit Emmentaler, Gouda, Brie	
Export	○○		○○	vollmundig, spritzig	Malzsüße-würzig, leichte Hopfennoten	Gemüsesuppen, Pasta mit hellen Soßen, Sommersalate, Zaziki Gegrillter Fisch, Dorade, gebratenes Geflügel, Schweinebraten, Kalbsbraten Junge mittelharte Käse, Schafskäse	
Märzen	○○		○○	vollmundig	dezenste Malzsüße, fruchtig, vollmundig	Calamari, Aioli, kräftig-würzige Salate, Zwiebelsuppe, Gulaschsuppe Schweinebraten, Rinderbraten, Steaks, Gyros und Souflaki Würzige Weichkäse, Münsterkäse	
Festbier	○○–○○○		○○	vollmundig	malzig-fruchtig-würzig, kräftige Vollmundigkeit	Kräftig-würzige Salate, deftige Suppen, Obatzda, Carpaccio Würzige, herzhaft Gerichte: Schweinebraten, Rinderbraten, Ente Würzige Weichkäse, Münsterkäse	
Weizen Kristall	○–○○	○–○○		frisch, spritzig	kohlensäurebetont, frisch-fruchtig	Salate mit Kräutern, Muscheln, Gemüsesuppen, gegrilltes Gemüse Meeresfrüchte, gedünsteter oder gegrillter Fisch, Geflügel, Pizza, Paella Frischkäse, fruchtbetonte Desserts, Eis	
Hefeweizen Hell	○–○○	○–○○		fruchtig-cremig, spritzig	kohlensäurebetont, fruchtig, malzig, frisch, hefig	Eierspeisen, kräftig-würzige Salate, Pasteten, Gemüsecremesuppen Lachssteak, Kalbsbraten, Schweinebraten, Schnitzel, Bratwürste, Spargel Emmentaler, milder Bergkäse, fruchtbetonte Desserts, Eis	
(Doppel-)Bock Hell	○○–○○○		○–○○	sehr cremig, vollmundig	Süße, Vollmundigkeit und Hopfenbittere	Pasteten, winterliche Sahne-Creme-Suppen, Speckknödelsuppe Würzige Gerichte, Nasi/Bami Goreng, indisches Curry, Wild Würziger Gouda, Cremedesserts	
Weizenbock Hell	○○–○○○	○–○○		sehr cremig, vollmundig, spritzig	fruchtig-vollmundig, exotische, reife Früchte	Gänseleberpastete, deftige Wildpastete, Sahne-Creme-Suppen, Saté-Spieße Schweinshaxe, Schmorbraten vom Rind, Gans, Ente, Thai-Curry Würzige Weich- und Hartkäse, Gorgonzola, cremige Desserts	
Dunkel	○○–○○○		○–○○	weich-malzig, spritzig	Karamell, malzig, Röstnoten, vollmundig	Pasta mit Tomatensoße, Räucherfisch, Wurstspezialitäten Schmorbraten, Rinderbraten, Eintöpfe, Gulasch, Roastbeef Karamell- und Nussdesserts (Cremes, Kuchen)	
Alt	○–○○		○○–○○○	frisch, trocken	Karamell, fruchtig-frisch, herb-hopfig	Geräucherte Forelle, Lachs, Metthappen, geräucherte Würste Gegrilltes, Eintöpfe, Schweinebraten/Haxen, Bami/Nasi Goreng Eis, Pudding (Flan)	
Rauchbier	○○		○○	weich, vollmundig	Karamell, malzig, geräucherter Speck	Geräucherte Forelle, Lachs, deftige Pasteten Wurstspezialitäten, Wild, Schmorbraten, Brotzeiten, Grillfleisch Würzige Weichkäse, Limburger, geräucherter Käse	
Hefeweizen Dunkel	○○–○○○	○–○○		weich-spritzig	reife Früchte, malzbetont, Karamell, hefig	Kartoffelsuppe, Räucherfisch, Obatzda, Parmaschinken und Melone Gegrillte Dorade, kräftiges Geflügel, Ente, Gans, Schmorgerichte Hartkäse, reifer Gouda, Bergkäse, trockene Kuchen	
(Doppel-)Bock Dunkel	○○–○○○		○–○○	weich-vollmundig	malzig-karamellbetont, Röstaromen, Hopfenbittere	Geräuchertes, Wurstspezialitäten, Snacks und Knabbereien Deftige Speisen, Rinderbraten, Schmorbraten, Gans, Wild, Lamm Würzige Hart- und Weichkäse, Torten und Kuchen	
Weizenbock Dunkel	○○–○○○	○		weich-vollmundig, spritzig	fruchtig-vollmundig, Karamell und Röstmalz	Antipasti, Snacks, Geräuchertes, Wurstspezialitäten Schmorbraten, Rinderbraten, Lamm, Wild, Ossobuco, Gyros und Souflaki Würzige Käse, Münsterkäse, Kuchen, Cremedesserts, Tiramisu	
Schwarzbier	○–○○		○–○○	vollmundig, frisch, trocken	starke Röstaromen, Kaffee- oder Kakaonoten	Pumpernickel, Fischsalate, Geräuchertes (Fisch, Fleisch) Wurstspezialitäten, Eintöpfe, Rinderbraten, gegrillte Steaks, Tortillas Mittelharte Käse, Tilsiter, Cheddar, fruchtige Desserts	
Fassgereiftes Starkbier	○○–○○○		○○–○○○	weich, vollmundig, stoffig	komplexe Süße, Hopfen, Fassaromen, z.B. Whiskey, malzig	Oliven, Antipasti, Knabbereien, Chips/Nachos mit Guacamole Wild, Lamm, Ente, Gans, Schmorbraten, scharfe indische und Thai-Currys Ziegenkäse, Kuchen, Cremes, Schokolade	

Vorspeise
 Hauptspeise
 Nachspeise
 Süße/Säure/Hopfenbittere: ○ = niedrige Intensität ○○–○○○ = höhere Intensität

2.6 Die Speisekarte mit Bierempfehlung

Wie eine solche Speisekarte mit konkreten Bierempfehlungen aussehen kann, haben wir im Folgenden anhand von ein paar Beispielen einmal zusammengestellt.

Vorspeisen

Brezn-Essigknödelsalat
mit frischem Radi, Zwieberl & Essiggurkerl ?,?? €

Hierzu empfehlen wir Ihnen Maxlrainer Schloss Gold Helles
0,5 l aus der Flasche ?,?? €

Salatvariation mit gebratenen Rinderstreifen ?,?? €
in Sesam mit Weißbier-Honig-Dip

Hierzu empfehlen wir Ihnen Faust Hefeweizen Hell
0,3 l vom Fass ?,?? €
0,5 l vom Fass ?,?? €

Hauptgerichte

Kotelette vom Duroc Schwein ??,?? €
auf Spitzkohl, Kräutersaitlingen und Perlgrauen

Hierzu empfehlen wir Ihnen König Ludwig Dunkel
0,3 l vom Fass ?,?? €
0,5 l vom Fass ?,?? €

Zanderfilet kross gebraten ??,?? €
mit Rahmkraut und Rieslingkartoffeln

Hierzu empfehlen wir Ihnen König Ludwig Weizenbock
0,5 l aus der Flasche ?,?? €

Ochsenbackerl ??,?? €
auf Senf-Kartoffelpüree & Vanillegemüse

Hierzu empfehlen wir Ihnen Maxlrainer Aiblinger Schwarzbier
0,5 l vom Fass ?,?? €

2.7 Die Bierprobe

Die Möglichkeiten des Gastes, verschiedene Biere aus dem Sortiment der Wirtschaft zu probieren, stoßen unter Rückgriff auf die reguläre Bierkarte rasch an ihre Grenzen: Selbst im 0,3l-Glas wird dem Gast die Verkostung von 5 verschiedenen Bieren rasch zu viel.

Häufig kann er sich unter den einzelnen in der in der Bierkarte aufgeführten Biersorten auch gar nichts vorstellen und möchte ggf. erst einmal eine kleinere Menge verkosten, ehe er eine Halbe bestellt. Hier kann eine „Bierprobe“ Abhilfe schaffen. Angeboten werden dem Gast **5 verschiedene Sorten** (z. B. alkoholfreies Weißbier, Helles, Helles Weißbier, Märzen und Dunkler Bock) **jeweils im 0,1 Liter Glas**.

Die Zusammenstellung der einzelnen Proben kann dabei – immer natürlich unter Berücksichtigung des jeweiligen in Fass und Flasche vorgehaltenen Bierangebotes – von verschiedenen Motiven geleitet sein: Wollen Sie vor allem die besondere sensorische Vielfalt des Bierangebotes präsentieren, dann empfiehlt es sich, die Probe so zusammenzustellen, dass die einzelnen präsentierten Biere sich nach Möglichkeit deutlich unterscheiden. Wollen Sie hingegen zeigen, wie stark sich auf den ersten Blick ähnliche Biere dann doch im Geschmack unterscheiden, dann muss auch die Zusammenstellung der Probe entsprechend ausfallen (z.B. ein Pils, ein Helles, ein helles Export und ein Kristallweizen). Der Gast bekommt die 5 kleinen Gläser gleichzeitig, damit er auch im unmittelbaren Sortenvergleich schmecken kann, was eine Sorte von der anderen unterscheidet.



Die Präsentation kann durch ein kleines „Verkosterbrett“ aufgewertet werden (Bezugsquelle z. B.: Kreit'n Büttner, Büttnerie Anton Hofmann, Rathausstr. 10, 96114 Hirschaid, Telefon: 09543/1766, Telefax: 09543/7219, E-Mail: kontakt@kreitn-buettner.de – siehe Foto), was aber kein Muss ist.

17

Wichtig ist lediglich, dass der Gast das Bier von den leichteren hin zu den stärkeren, vollmundigeren präsentiert bekommt. Würde er z. B. die Probe mit einem dunklen Rauchbier-Bock beginnen, die leichteren Sorte könnten ihre geschmackliche Wirkung gar nicht mehr entfalten.

Da vielen Gästen diese Art der Bierpräsentation noch fremd ist, sollten Sie ihnen eine Hilfestellung geben. Zumindest sollte der Gast darauf hingewiesen werden, dass er die Verkostung z.B. von „links nach rechts“ entsprechend der Ausprägung des Aromaprofils der Biere (von leicht zu stark, s.o.) durchführen sollte.

Zudem ist eine kurze Beschreibung der vorgestellten Biere wichtig. Sie bietet dem Gast Orientierung und erleichtert ihm auch die Nachbestellung, wenn er an einer bestimmten Sorte besonders großen Gefallen findet. Die Beschreibung sollte zumindest die Nennung der jeweiligen Sorte, des Stammwürze- und Alkoholgehalts, des optischen Eindrucks (hell, dunkel, bernsteinfarben, blank oder trüb, ...), der Blume (= des Geruchs) und eines auch für den sensorischen Laien nachvollziehbaren Geschmackseindrucks umfassen. Bei der Beschreibung sollten Sie, wenn Sie nicht selbst über entsprechende Kenntnisse oder geschultes Personal (z. B. Biersommelier) verfügen, die Hilfe Ihrer Partnerbrauerei(en) in Anspruch nehmen.

Die Bierprobe kann selbständig oder moderiert erfolgen. Allerdings ist die moderierte Variante recht personalintensiv und für einzelne Gäste kaum zu empfehlen. In diesem Fall erfolgt die Vermittlung der

vorstehend genannten Informationen zu den einzelnen Biersorten durch entsprechend unterwiesenes Servicepersonal.

Leichter zu handhaben ist die selbständige Bierprobe. Die relevanten Sorteninformationen werden in diesem Fall schriftlich gegeben – durch eine standardisierte Information, wenn die Zusammenstellung der Probe immer gleich sein sollte, oder kleine Kärtchen, wenn die Probe jahreszeitlich (Berücksichtigung von saisonalen Bierspezialitäten) oder sogar entsprechend der gewünschten Zusammenstellung durch den Gast variiert.

Die Bierprobe kann die Wartezeit auf den ersten Gang/ das Essen unterhaltsam zu überbrücken helfen oder den Abschluss eines schönen Biermenüs bilden.

3. Bier im Essen

3.1 Kochen mit Bier – Ein paar Beispiele

Kochen mit Bier ist kein Geheimnis. Hier ein paar Hinweise, wie Sie Speisen unter Verwendung von Bier noch mehr Pfiff verleihen:

1. Bier darf beim Erhitzen nicht einkochen, weil es sonst bitter schmeckt. Verdampfte Flüssigkeit also unbedingt ersetzen.
2. Teig zum Ausbacken treibt leicht auf und gelingt gleichmäßiger, wenn man ihn mit (eiskaltem) **Kristall-Weißbier** anrührt. Tempurateig 2 Eigelb, 100 g Mehl, 200 ml Kristallweizen.
3. Köstlich in Salatsoßen und Marinaden: **Exportbier**! Sein leicht malzaromatischer Geschmack mildert die Schärfe von Essig und Zitronensaft.
4. Fischfilet, über leichtem **Hefeweißbier** gedämpft, gewinnt ein zartes Hefearoma, das die Geschmacksnerven stimuliert – ein delikater Appetitanreger für Vorspeisen und Zwischengerichte.
5. **Lagerbier** verleiht der Hühnerbrühe einen kräftigen Geschmack; mit dem Aroma von Alpenkräutern verbindet er sich zu süffiger Würze.
6. Eine Ingwer-Gemüsesuppe verlangt nach **leichtem Weißbier**! Die Hefe dämpft die Schärfe des Ingwers, alle Zutaten vereinen sich zu perfekter Harmonie.
7. Zu Lamm passt hervorragend eine **dunkle Bockbiersoße**. Vorsicht: das Bier nicht zu stark verkochen, sonst wird es bitter.
8. Auch das Aroma von Wildgerichten wird durch einen Schuss **Bockbier** noch betont. Achtung: Das Bier nicht zu früh zur Soße geben, sonst treten die Bitterstoffe zu sehr hervor. Besser glänzen Sie den Braten mit einem Pinsel ab, das gibt einen schönen Geschmack.
9. Ein köstliches Dessert: Feigen mit Weinbrand-**Märzenbiersoße**. Die leichte Hopfenbittere des Bieres wirkt in Verbindung mit Zucker und Weinbrand fast wie Zartbitterschokolade – und mundet wunderbar mit den süßen Feigen. Allgemein passen zu Desserts malzbetonte, süßliche Biere, da diese den Charakter der Süßspeise noch weiter herausstellen.

19

3.2 Rezeptbeispiele

Für Cocktails und Speisen mit Bier finden Sie Rezeptbeispiele auf dem Internetauftritt des Bayerischen Brauerbundes e.V. unter <http://www.bayrisch-bier.de/rezepte/>.

3.3 Bier von der Suppe bis zum Dessert: Das Biermenü

Viele Betriebe bieten – vor allem wenn sie auf Veranstaltungen wie Familien- oder Unternehmensfeste spezialisiert sind – ihren Gästen eine Menüauswahl mit Speisenfolgen unterschiedlicher Preisklasse und unterschiedlichen Charakters an.

Ob Wild, Fisch, saisonale Gemüse wie Spargel oder die vegetarische Küche, für jeden Geschmack und Geldbeutel ist hier etwas dabei.

In der bierorientierte Speisegastronomie darf (mindestens!) ein Biermenü in diesem Angebot nicht fehlen.

Von der Vorspeise über Suppe, Zwischengericht und Hauptspeise bis zum Dessert - alles kann mit Bier gekocht und verfeinert werden.

Und natürlich gibt es zu jedem Gang die passende Bierempfehlung. Am besten passen natürlich die Biere, die in den Gerichten beim Zubereiten Verwendung fanden. Wenn Sie sich nicht sicher sind, welches Bier zu welchem Gericht am besten passt, lesen Sie unsere vorangegangenen Bierempfehlungen zum Essen.

Eröffnen Sie das Biermenü mit einem bierigen Aperitif. Originelle Aperitifgläser (Kapitel Gläser) wecken die Freude Ihrer Gäste am Probieren. Sie werden sich gerne verwöhnen lassen.

Aber behalten Sie stets die Biermenge im Auge, die Sie Ihrem Gast zum Essen empfehlen: Sechs Gänge plus Aperitif sind mit dem 0,5 l Glas einfach nicht vereinbar. 0,2, 0,25 oder 0,3 Liter-Gläser gibt es passend für alle Biersorten. Oder beschreiten Sie mutig ganz neue Wege! Neugierig? Im Kapitel „Das Bierglas“ verraten wir Ihnen mehr darüber.

Und wenn es an die Gestaltung Ihrer Menükarte geht, darf diese ruhig dem Charakter der Speisefolge entsprechen: Anspruchsvoll bierig.

Wie so eine Menükarte aussehen könnte?

Auf der nächsten Seite haben wir Ihnen ein Muster beigelegt.

Biermenü

Gruß aus der Küche

*Spieße vom Regensburger Bauernhendl
im Kristallweizen-Tempura*

* * *

Salat und Suppe

*Kalbsfilet, in hellem Export mariniert, auf Feldsalat
Alpenkräutersuppe mit Lagerbier*

* * *

Zwischengericht

*Bachsaibling, mit leichtem Weißbier gedämpft,
und Wirsing*

* * *

Hauptgericht

*Ossobucco vom Altmühltaler Lamm mit dunkler Bockbiersauce
Wurzelgemüse und Graupenrisotto*

* * *

Nachspeise

Zwetschgen mit Treber-Märzenbiersoße

21

4. Das Bierglas: das Auge trinkt mit!

Apfelschorle, helles Lager, Tafelwasser, Maibock, Colamix, Radler, Weinschorle, Dunkles Export, Zitronenlimo, Leichtbier: alles im Becherglas 0,5 Liter, auf ausdrücklichen Wunsch auch 0,3 Liter. Praktisch! Aber auch gut?

Vermittelt nicht das Allerweltsglas auch den Eindruck eines Allerweltsgetränkes?

Das Bierglas muss nicht nur zum Umfeld passen, innerhalb dessen es Verwendung findet (Biergarten oder Festzelt: Maßkrug oder 0,5 Liter Krug), also Atmosphäre vermitteln oder unterstützen. Es muss auch Spiegelbild der Wertigkeit sein, die der Gast mit dem Bier in Verbindung bringen soll.

Hochwertige Produkte wie ein bayerisches Bier verdienen keinen billigen Auftritt! Die Bierempfehlung, sei sie verbal vorgetragen, sei sie in der Bier- oder Speisekarte ausgesprochen, findet ihre Vollendung in der Präsentation des Produktes. Und dazu gehört zunächst das Glas (und dann der Service).

Ihre Partnerbrauerei wird Ihnen eine Vielzahl unterschiedlicher Gläser anbieten. Vielleicht haben Sie auch eigene für Ihr Haus. Sparen Sie hier nicht an der falschen Stelle. Denn der Biergenuss beginnt nicht erst auf der Zunge. Auch das Auge will an diesem hochwertigen Genuss teilhaben!

4.1 Das Bierglas – ein unterschätztes Hilfsmittel

22

Traditionell hat sich eine Vielzahl an Biergläsern entwickelt, doch aus dünnwandigen Gläsern schmeckt man mehr und besser. Ein nicht ganz gefülltes Glas gibt Raum zum Riechen. Schaum dient der Optik, verdeckt aber die Aromenvielfalt. Probieren Sie es aus!



4.2 Das richtige Glas zum Bier

Aus der Praxis lassen sich für gängige Biersorten Glasempfehlungen aussprechen:

Weißbier: (auch leichtes und alkoholfreies Weiß- bzw. Weizenbier)	Weißbierglas, Weizenbierglas
Pils:	hohe Tulpe, Pokal
Lager/ Helles:	Becher, Seidel, Maßkrug
Dunkel, Export dunkel:	Seidel
Märzen:	Seidel, Steinkrug
Bockbier/ Doppelbock:	Steinkrug
Schwarzbier:	Schwarzbierpokal
Radler:	Becher, Seidel, Maßkrug
Russ:	Weißbierglas, Seidel, Maßkrug

4.3 Gläserpflege

Egal, ob Sie Ihr Bier aus dem Becherglas, dem Weizenglas, der Tulpe oder dem Weinglas ausschenken, der richtige Service fängt schon bei der Gläserpflege an. Die Voraussetzung dafür, dass ihr Bier richtig zur Geltung kommt und die oben beschriebenen Glasformen ihre Wirkung erzielen können, ist ein hygienisch sauberes Glas.

Die goldenen Regeln der Gläserpflege

1. Für die Reinigung darf nur ein geeignetes Gläserspülmittel in der richtigen Konzentration verwendet werden.
2. Alle Glasflächen sollen erst mit Reinigungsmittel gereinigt, dann gründlich mit kaltem Wasser nachgespült werden.
3. Die zum Reinigen verwendeten Spülbürsten/ Spülboy müssen täglich nach Gebrauch gereinigt werden und sollten in Schankpausen vollständig abtrocknen.
4. Die Gläser sollten nach dem Klarspülen nicht abgetrocknet oder poliert werden. Es besteht die Gefahr, dass über das Gläser Tuch Fusseln oder Fettrückstände ins Glas gelangen, die häufig Schaumprobleme zur Folge haben.
5. Kontrollieren Sie das Spülergebnis optisch: Das Wasser soll in einem Film gleichmäßig am Glas ablaufen. „Inseln“ beim Ablauf des Wassers deuten auf noch vorhandene Schmutzrückstände hin.
6. Nach dem Reinigen sollen die Gläser auf einer sauberen, belüfteten Unterlage ablaufen.
7. Gereinigte Gläser möglichst staub- und geruchsneutral bis zum nächsten Gebrauch lagern.
8. Vor dem Einschenken das Glas nochmals mit klarem Wasser spülen. Hierzu kann eine Gläserdusche (Rinser) eingesetzt werden, die zur Benetzung des Glasinneren mit Wasser und zum Abkühlen des Glases hervorragend geeignet ist.
9. Beim Einsatz von Gläserspülmaschinen ist darauf zu achten, dass die Dosierung des Spülmittels richtig eingestellt ist. Speisegeschirr möglichst getrennt von Gläsern in der Spülmaschine spülen.

3.1. Der Bierglastest

Ob das Bierglas gut gespült wurde, können Sie sehen. Aber auch Ihr Gast sieht es, weshalb es besonders wichtig ist, auf sorgfältiges Spülen der Gläser zu achten.

Und wie sieht man, dass ein Glas ordentlich gespült wurde:

Ein frisch gezapftes Bier soll

- keinen Blasenbelag auf der Innenseite des Glases haben (schlechte Vorspülung).
- eine feinporige Schaumkrone haben (gute Reinigung des Glases)
- nicht überlaufen.
- beim Entleeren Schaumringe auf der Glasinnenseite bilden.

5.1 Guter Service fängt im Kleinen an ...

Wie kann guter Service rund um's Bier aussehen?

Hier ein paar Beispiele:

- Die Bedienung ist freundlich und berät den Gast
- Sie bieten Ihre Biervielfalt in einer Bierkarte mit Bierbeschreibung an
- Sie sprechen Bierempfehlungen aus und führen regionale Spezialitäten
- Sie verwenden das passende Glas zum Bier
- Sie achten auf den einwandfreien Zustand der Gläser.
- Glasdekor und Biermarke müssen übereinstimmen (neutrale Gläser sind hiervon ausgenommen).
- Zapfen Sie Bier nicht vor, nur dann hat es die optimale Temperatur (7 – 10 °C).
- Das Bier wird frisch serviert, es hat eine appetitliche Krone
- Sie stellen das Bier vor dem Gast stets auf den passenden Bierdeckel
- Das Glasdekor drehen Sie zum Gast oder bei Krügen den Henkel
- Mit einem „Zum Wohl“, „Wohl bekomm's“ oder „Zum Wohlsein“ schmeckt das Bier noch einmal so gut.
- Stellen Sie die Frische Ihres Bierangebotes stets heraus! (Darf ich Ihnen noch ein frisches Dunkel bringen?)