

Kritisches Probetrinken

Was machen Sie bevor Sie ein Auto kaufen? Probe fahren! Leider ist diese Logik beim Kauf von Biergläsern für die Gastronomie durch Brauereien längst nicht so selbstverständlich und meist wird das Bier der Brauerei nicht Probe getrunken. Dies wäre aber enorm wichtig, denn die Glasform mit vielen einzelnen Details beeinflusst die Sensorik eines Bieres sehr stark. So wird die Intensität der Bittere ebenso beeinflusst wie die Süße, die Vollmundigkeit, die Aromen und selbst die Farbe.

Wichtige Details bei einem Glas sind die Glasdicke, der Öffnungsradius, die Glashöhe, der Glasrand und natürlich die Glasform. Die Schaummenge und Stabilität werden vom Verlauf der Glaslinien bestimmt. So neigt ein Bier in einem Glas mit sich öffnender Glaslinie zu einer besseren Schaumstabilität. Dasselbe Bier, aus verschiedenen Gläsern getrunken, kann sich in der Sensorik dramatisch unterscheiden. Dabei muss das Glas nicht extrem unterschiedlich aussehen, um einen großen Einfluss auf die Sensorik zu haben.

Denkt man an all die Anstrengungen, die von Brauereien unternommen werden, um eine stets gleichbleibende Sensorik zu gewährleisten, ist es umso verwunderlicher, dass Brauereien, die viel Geld für Gläser in der Gastronomie ausgeben, meist auf ein kritisches Probetrinken verzichten. Es wäre natürlich auch möglich bei diesem sensiblen Thema von externer Seite eine professionelle Beratung in Anspruch zu nehmen!

*Dr. Michael Zepf, Leiter der
Doemens Genussakademie*

