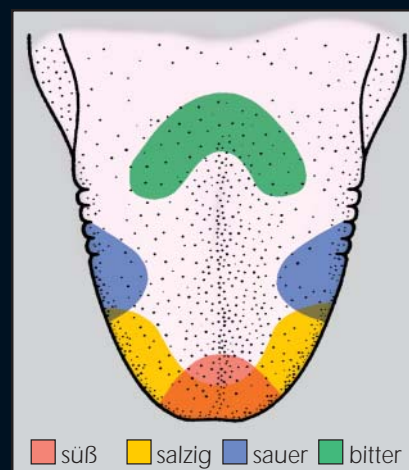


## Die Gefäßform hat Einfluss auf den Geschmack

Der Einfluss der Gefäßform ergibt sich beim Bier aufgrund der unterschiedlichen chemischen Zusammensetzung von Bier und Bierschaum. Während im Schaum die Hopfen-Bitterstoffe angereichert sind, besitzt das Bier einen erhöhten Gehalt an Substanzen, die aus dem Malz stammen. Diese sind vor allem für den süßlich-fruchtigen Geschmack des Getränks verantwortlich. Für den ersten Geschmackseindruck ist deshalb die Relation von Schaum und Flüssigkeit maßgeblich: Eine Biersorte aus zylindrischen Gläsern mit hoher Schaumkrone schmeckt deshalb im ersten Moment ganz anders als die gleiche Sorte aus einem breiten kelchartigen Becher mit niedriger Schaumkrone.



Darüber hinaus steuert die Glasform natürlich auch den Fluss des Bieres und bestimmt so den Punkt, wo der Gerstensaft auf die Zunge auftrifft. Das ist insofern von Bedeutung, da bei einigen Gläsern sich die Zungenspitze unterhalb des Glasrandes befindet und deshalb ein Großteil der Geschmackskomponenten gar nicht erst wahrgenommen werden kann. Das Bier

wird in diesem Fall nur mit dem Zungenhintergrund geschmeckt, an einer Stelle, an der lediglich die Bier-Bitterstoffe empfunden werden. Kann das Getränk hingegen die gesamte Zunge ungehindert umfließen, kommen alle Geschmackskomponenten des jeweiligen Bieres voll zur Geltung.

Abgesehen davon ist die Glasform auch für die Fließgeschwindigkeit des Bieres verantwortlich. Generell gilt, je langsamer ein Bier fließt, desto eher haben Zunge und Nase die Möglichkeit alle Geschmackskomponenten des jeweiligen Gerstensaftes zu erfassen.

## Geschmack und Verkostung

Bei der Bierverkostung unterscheidet man zwischen drei verschiedenen Phasen der Geschmacksempfindung.

Im Einzelnen sind das:

- Der Antrunk – darunter versteht man den ersten Geschmackseindruck – wird zunächst durch eine mehr oder weniger ausgeprägte Vollmundigkeit bestimmt. Je nach Ausprägung ist diese in erster Linie vom Stammwürzegehalt des Bieres abhängig.
- Mit dem Fachbegriff Rezenz bezeichnet man den Frischeindruck des Bieres. Er ist sowohl vom Säuregehalt des Bieres (dem pH-Wert) als auch dem CO<sub>2</sub>-Gehalt abhängig.
- Der dritte und letzte Geschmackseindruck von Bieren, der sogenannte Nachtrunk, wird durch die vom Hopfen stammenden Bitternis des Bieres bestimmt .

## Markus Del Monego

ist der einzige deutsche Sommelier-Weltmeister. Als Wein- und Genussexperte arbeitet er hauptsächlich für die Wein- und Spirituosenbranche. In der Zusammenarbeit mit Sahn hat er verschiedene Gläser für den optimalen Biergenuss mit entwickelt.



## Sahn. Gläser für Marken

Gläser für Markengetränke, diese Kernkompetenz zeichnet das Familienunternehmen Sahn aus. Im Laufe von 100 Jahren hat das Westerwälder Unternehmen sein Leistungsspektrum – Glasdesign, Dekordesign und Dekortechnik – immer weiter ausgebaut und sich mit zahlreichen Auszeichnungen und internationalen Kunden einen renommierten Namen in der Getränkebranche geschaffen.

**SAHM**

Postfach 1441, 56195 Höhr-Grenzhausen  
Telefon: +49 (0) 26 24/188-0, Telefax: +49 (0) 26 24/188-60  
Internet: www.sahn.de, E-Mail: sahm@sahn.de  
E-Mail Export: export@sahn.de

MM&M



**SAHM**  
Gläser für Marken

»TasteDesign«<sup>®</sup>

Biergenuss pur – alles eine Frage der Glas-Form.

Die Auswahl des richtigen Trinkglases ist von entscheidender Bedeutung, damit ein Bier seinen individuellen Geschmack so richtig entfalten kann. Ob Seidel, Becher oder Pokal, das Glas sollte immer auf die jeweilige Biersorte abgestimmt sein.

In fast allen Fällen unterliegt die Auswahl eines Bierglases immer ästhetischen Gesichtspunkten, funktionelle Gründe spielen bei der Glaswahl im Allgemeinen eine untergeordnete Rolle. Dabei wurde mittlerweile durch Untersuchungen des Instituts für Brauwissenschaften an der belgischen Universität Leuven bewiesen, dass der Geschmackseindruck maßgeblich durch die Form des Trinkgefäßes bestimmt wird.

### Kleine Geschmackskunde in Sachen Bier

Entgegen der weit verbreiteten Annahme, der Biergeschmack werde allein über die Zunge wahrgenommen, ist es tatsächlich so, dass Zunge und Nase gemeinsam über das Wohlgefallen des Gerstensaftes entscheiden.

Die Zunge kann gerade mal die vier verschiedenen Geschmacksrichtungen bitter, süß, sauer und salzig unterscheiden. Andere geschmackliche Differenzierungen übernimmt die Nase: Sie ist der Grund dafür, dass wir aufgrund der vielfältigen Bier-Duftstoffe jedes der nahezu 5.000 in Deutschland gebrauten Biere anders wahrnehmen.

### Glasformen und Biertypen

Stellt sich nun natürlich die Frage, welche Glasform sich für welchen Biertyp ganz besonders eignet. Im Rahmen einer Verkostung mit dem einzigen deutschen Weltmeister der Sommeliers, Markus del Monego, ordnete der Experte den drei Biersorten Pils, Weizen und helle, untergärige Biere die drei nachfolgenden Glasformen zu:



Für den uneingeschränkten Genuss von hellen, untergärigen Bieren eignet sich besonders der **Vancouver-Becher**. Es sorgt für eine ausgesprochen gute Schaumbildung, zudem kann der Duft des Getränks sehr gut wahrgenommen werden.



Beim **Moritz-Pokal** kommen die Geschmackskomponenten des Pils sehr gut zur Geltung. Dieser Pokal zeichnet sich durch eine sehr gute und stabile Schaumbildung aus und vermittelt dem Konsumenten außerdem einen hellen Farbton.

### Fazit

Ein einziges Glas, das sämtliche Geschmackskomponenten aller Biersorten perfekt zur Geltung bringt, existiert nicht. Dabei ist es interessant, dass nur minimale Unterschiede in der Glasform deutliche Unterschiede im Geschmackseindruck hervorrufen! Brauereien haben vielmehr die Möglichkeit, über die Auswahl individuell abgestimmter Glasformen das Geschmackserlebnis der Konsumenten zu steuern und die aromatischen Unterschiede herauszustellen.

Die Auswahl eines Bierglases sollte das jeweilige Bier letztendlich nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich von seiner besten Seite zeigen. Denn das ist es doch, was das deutsche Bier ausmacht: Die Freude am Genuss!



Für die Biersorte Weizen erwies sich im Rahmen der Verkostung mit Markus del Monego der **Traditions-Pokal** als bestes Glas zur Verkostung. Im direkten Vergleich zu vielen anderen Weizenbiertgläsern ermöglicht dieses einen kontrollierten Trinkgenuss.