

WM-Tipp "Biertrinken" der Verbraucherzentrale Bayern

2010-06-22 10:12:07

Die Verbraucherzentrale Bayern hat vor wenigen Tagen eine sehr schöne und äußerst informative Pressemitteilung veröffentlicht, die wir unseren Lesern keinesfalls vorenthalten möchten. Wir haben die Instruktionen bereits im Selbstversuch getestet und für gut befunden:

[...]

- Bier entfaltet sein volles Aroma bei einer Trinktemperatur zwischen sieben und neun Grad Celsius. Diese Temperatur wird bei Lagerung im Kühlschrank nach etwa zwei bis drei Stunden erreicht. Größere Mengen können in einem mit Wasser und Eis gefüllten Behälter gelagert werden.

- Nicht zu empfehlen ist das als „Notlösung“ beliebte schnelle Kühlen im Gefrierschrank. Große Temperaturschwankungen schaden dem Geschmack. Bei zu niedrigen Temperaturen bildet sich kaum noch Schaum und das Bier kann trüb werden.

- Bier ist lichtempfindlich. Wird es zu hell aufbewahrt, entwickelt es einen unangenehmen „Lichtgeschmack“. Deswegen wird Flaschenbier vor allem in braune Flaschen abgefüllt. Für eine längere Lagerung eignet sich am besten ein dunkler Keller.

- Bier sollte so frisch wie möglich getrunken werden. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums kann sich der Geschmack verändern und an Brot erinnern. Diese Qualitätseinbuße ist aber nicht gesundheitsgefährdend. Setzen sich allerdings Eiweißmoleküle als Flocken am Boden ab, ist es nicht mehr genießbar.

[...]

Quelle: [Pressemitteilung der Verbraucherzentrale Bayern vom 16.06.2010](#)

Die vollständige [Pressemitteilung finden Sie hier](#). Wir werden bei der Verbrauchzentrale Baden-Württemberg anfragen und um eine ähnliche „Gebrauchsanweisung“ für Wein bitten...

(sjm)