

Die perfekte Bier-Temperatur: So genießen Sie den vollsten Geschmack!

Erfahren Sie, wie die perfekte Bier-Temperatur zwischen 5 und 9 Grad Celsius das Geschmackserlebnis optimiert.
Tipps zur Lagerung!



NACHRICHTEN AG

Bayern, Deutschland - Was ist das Geheimnis eines perfekt gezapften Bieres? Es beginnt mit der richtigen Temperatur! Dr. Lothar Ebbertz, Hauptgeschäftsführer des Bayerischen Brauerbundes, stellt klar, dass die ideale Bier-Temperatur zwischen 7 und 9 Grad Celsius liegt. Ist das Bier zu kalt, kommen die feinen Aromen nicht zur Geltung. Aber auch eine Lagerung bei Temperaturen um die 20 Grad führt dazu, dass das Bier im Kühlschrank deutlich länger braucht, um in die Genusszone zu gelangen, als wenn es bei kellerkühlen 12 bis 13 Grad gelagert wurde. Dabei sind die Vorbereitungen einfach: Bier in Dosen kühlt schneller ab, während Flaschen – besonders die aus Glas – mindestens drei bis vier Stunden vor dem Servieren in den Kühlschrank sollten, um den Gästen das beste

Geschmackserlebnis zu bieten. **Bayern 1** berichtet darüber.

Gehört man zu den leidenschaftlichen Biertrinkern, sind Fehler bei der Temperatur häufig für eine herbe Enttäuschung verantwortlich. Eine optimale Lagertemperatur zwischen 4 und 7 Grad Celsius wird empfohlen, um den besten Geschmack zu garantieren. Dabei sind große Temperaturschwankungen zu umgehen, denn diese können das Aroma leidenschaftlich schädigen. Besonders praktisch ist, dass Bier nicht in den Gefrierschrank gehört, sondern besser in einer Badewanne mit kaltem Wasser und Eis gekühlt wird. Ein kleiner Trick: Um die Kühle länger zu halten, können Einzelflaschen in Zeitungspapier gewickelt werden. **Lokalmatador** hat zahlreiche Tipps parat.

Bier für jede Sorte

Wusstet ihr, dass die perfekte Trinktemperatur je nach Biersorte variiert? Es gibt keine Einheitsgröße für alle Biere. Während Ales zwischen 8 und 12 Grad gekühlt werden sollten, sind es für Lagerbiere milde 5 bis 7 Grad. Hier eine Übersicht der optimalen Temperaturen für die wichtigsten Bierarten:

Biersorte	Optimale Trinktemperatur
Ale	8-12°C
Alt	7-9°C
Bock	9°C
Export	7°C
Guinness	6-8°C
Kölsch	7°C
Weizen	7-9°C

Ob ein Pils oder ein Schwarzbier – jede Biersorte hat ihre eigene Geschichte und ihren eigenen Charakter, die in der richtigen Temperatur am besten zur Geltung kommen. Bier sollte stets kühl und dunkel gelagert werden, da Licht und Wärme dem Geschmack schaden können. Daher empfiehlt sich die Lagerung im Keller oder Kühlschrank. Diese Tipps sind nicht nur für Experten sinnvoll, sondern auch für alle, die ihr Bier genießen

möchten. Informationen dazu bietet [Bier.de](#).

Details	
Ort	Bayern, Deutschland
Quellen	• www.br.de • www.lokalmatador.de • www.bier.de

Besuchen Sie uns auf: [nag-bayern.de](#)