

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Wer erkennt die Zapfmethode?

Schweizerhaus: Biertest nach Optik und Geschmack mit Budweiser Budvar

(kk). Ein Biertest der etwas anderen Art fand im Schweizerhaus statt. Im Vordergrund stand die Zapfweise, nicht die Art des Gersensafts an sich.

Die Teilnehmer sollten erkennen, ob dreistufig oder herkömmlich einstufig gezapft wurde. Die erste Methode wenden die Kolariks schon seit 1926 an, als man Budweiser Budvar Bier aus Böhmen nach Österreich brachte.



Dreistufiges Zapfen

Schweizerhaus-Chef Karl Jan Kolarik schenkte den Teilnehmern zwei Budweiser Budvar ein. Beim ersten stellte Stammgast Martin Herles fest: „Das ist ein normal gezapftes Bier. Man sieht sofort im Glas, dass die Kohlensäure sehr im Vordergrund steht.“

Ein Vergleichsschluck aus dem zweiten Krügerl bestätigte sein Testurteil. „Der Hopfengeschmack kommt viel besser zur Geltung. Die Kohlensäure ist

Nach dem Biertest: Alexander Ruthner, Karl Jan Kolarik, Marco Iglitsch, Martin Herles, Regina und Karl Hans Kolarik (v.l.). Foto: Schweizerhaus

nicht so präsent, und das Bier lässt sich leichter trinken“, so Herles. Derselben Meinung waren Stammgast Marco Iglitsch und Liliput-Geschäftsführer Alexander Ruthner. „Ja, das stimmt“, bestätigte Kolarik.

„Man erkennt das Dreistufige, also Vorschank, Hauptschank und Nachschank, an Optik, Aroma und Bekömmlichkeit“, erklärt der Chef. Bei einstufigem Zapfen

unterdrückt man den Schaum durch langsames Einschenken, die Schaumkrone setzt man am Schluss auf. Deshalb ist die Kohlensäure präsenter und die Aromen entfalten sich nicht optimal, erzählt Kolarik. Zapft man dreistufig, sei das Bier bekömmlicher, da sich die Kohlensäure zum Teil zur Schaumkrone verfestigt und die Aromen des Naturhopfens sich besser entwickeln.