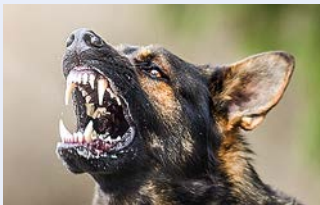




Fussbälle im Test
Ein sehr guter
Ball für rund
20 Franken Seite 16



HUNDE-ATTACKEN

Weniger Tierhalterkurse –
mehr Beissunfälle 4



OPENAIR-TICKETS

Abgesagte Anlässe: So
gibts das Geld zurück 6



COMPUTER-KABEL

Ein Adapter für alle
Anschlüsse 33

GRATIS-
RECHTS-
BERATUNG

044 253 83 83

GETTY IStock (3) MONTAGE

Lagerbier: Nur 4 von 12 waren gut

K-Tipp-Degustation: Ein würzig-fruchtiges Bier aus dem Wallis
schmeckte der Expertenjury am besten Seite 19



9 771424 611004

Gutes Schweizer Lagerbier aus dem Wallis

K-Tipp-Degustation: Nur vier von zwölf einheimischen Bieren schmeckten der Jury

Im Wallis gibt es hervorragendes Bier. Der fünfköpfigen Expertenjury gefiel das würzig-fruchtige Aroma des «Valaisanne Lager» am besten.

Lagerbier muss nicht fade und charakterlos sein. Die K-Tipp-Degustation von zwölf Schweizer Lagerbieren zeigt: Die besten vier Produkte im Vergleich stehen für sehr eigenständige Getränke.

Das «Valaisanne Lager» bekam von der Jury mit 5,1 die Bestnote – vor allem aufgrund seiner angenehmen Hopfennote und der subtilen Zitrusfruchtaromen. Das Feldschlösschen «Original helles Lager» war deutlich milder im Geschmack. Dafür bewertete die Jury die Frische und Ausgewogenheit positiv. Beim Falken-Bier kommen Liebhaber von malz- und hefebetontem Lager auf ihre Kosten, während das Farmer aus der Brauerei Ramseier die Experten durch seine herben Aromen überzeugte. Mit Noten von 4,9 und 4,8 schnitten die Biere auf den Rängen zwei bis vier ähnlich gut ab wie das Walliser Bier.

Vier Biersommeliers und eine Biersensorikerin degustierten blind. Sie wussten also nicht, welche Biere sie bewerten mussten – und dass sich unter den zwölf Lagerbieren aus regionalen Schweizer Brauereien auch zwei alkoholfreie Varianten

befanden. Diese erhielten nur eine genügende und eine ungenügende Note.

Alle Biere wurden bei 8 Grad Celsius vortemperiert und den Experten um 10 Uhr morgens vorgesetzt. Zu diesem Zeitpunkt sind die Geschmacksnerven noch frisch und unverbraucht.

Die Degustationstemperatur liegt bewusst 2 bis 3 Grad höher als die normale Trinktemperatur aus dem Kühlschrank. Bei 8 Grad können Aromen und Fehler besser wahrgenommen werden.

Bier darf nicht zu süß und zu bitter sein

Beim Bier zählt wie beim Wein nebst der Aromenvielfalt auch die Harmonie. Ein Bier sollte nicht übermässig süß sein. Und der Hopfen sollte nicht zu bitter sein. Die Bitterkeit ist zwar erwünscht, sie sollte aber möglichst fein und weich abklingen.

Ein zentraler Aspekt bei Lagerbier ist auch die Frische: Schmeckt es angenehm kühl-prickelnd oder schal? Bleibt das Bier im



Lagerbier:
Die optimale
Trinktemperatur
liegt zwischen
5 und 8 Grad

ISTOCK (2.MONTAGE)

Weiter auf Seite 20

Die K-Tipp-Fachjury

Diese fünf Experten degustierten zum ersten Mal für den K-Tipp blind zwölf Schweizer Lagerbiere:

Roger Brügger: Biersommelier, Schweizer Meister 2015, Fünfftplatziertes an der WM in Brasilien 2015

Jenny Freitag: lizenzierte Biersensorikerin Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)

Gregor Völkening: Biersommelier und Hobbybrauer

Carmen Wyss: Biersommelière

Nyree Nijboer: Biersommelière



Die Jury (von links): Jenny Freitag, Gregor Völkening, Nyree Nijboer, Roger Brügger und Carmen Wyss

Glas nach dem Einschenken spritzig oder verschwindet die Kohlensäure rasch?

Drei Biere schnitten ungenügend ab

Drei Produkte konnten nicht überzeugen und

schaften lediglich eine ungenügende Note: Beim «Limmat Bräu» und beim alkoholfreien «Eichhof» bemängelten die Getränkeexperten fehlende Harmonie und Ausgewogenheit. Das «Limmat Bräu» war viel zu süss, das «Eichhof» viel

zu bitter. Und beim «Schützengarten Lager» gab es Abzüge, weil es alt wirkte und fehlerhaft nach Karton schmeckte.

Die St. Galler Brauerei Schützengarten zeigt sich «überrascht» über das schlechte Abschneiden ihres

«Lager». Sie hält es für möglich, dass das degustierte Bier durch einen kurzzeitigen Maschinenstopp in der Abfüllerei mit Luft in Kontakt gekommen ist. Heineken, Produzent der Produkte «Eichhof alkoholfrei» und «Calanda Glatzsch»,

schreibt dem K-Tipp: «Über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten.» In anderen nationalen und internationalen Degustationen hätten die Biere besser abgeschnitten. Ähnlich argumentiert die Brauerei H. Müller aus Baden AG – eine

Bier mit Alkohol



	Valaisanne Lager	Feldschlösschen Original helles Lager	Falken Bier Lager hell	Farmer hell	Appenzeller Bier Quöllfrisch hell	Einsiedler Bier Lager hell
Produzent	Brasserie Valaisanne	Feldschlösschen	Brauerei Falken	Ramseier	Brauerei Locher	Brauerei Rosengarten
Hergestellt in	Sion	Rheinfelden AG	Schaffhausen	Hochdorf LU	Appenzell	Einsiedeln SZ
Inhalt in Dezilitern	5	5	5	5	5	5,8
Alkoholgehalt in Volumenprozenten	4,8	4,8	4,8	4,5	4,8	4,8
Eingekauft bei	Rio Getränkemarkt	Coop	Drinks of the world	Landi	Coop	Drinks of the World
Bezahlter Preis in Franken	2.–	1.75	2.90	–.50	1.75	3.10
Preis pro Liter Bier	4.–	3.50	5.80	1.–	3.50	5.35
Ebenfalls erhältlich bei	Coopathome.ch, Leshop.ch, Getränkehandel	Aldi, Brack.ch, Denner, Galaxus.ch, Landi, Lidl, Spar, Getränkehandel	Falken.ch, Getränkehandel	–	Brack.ch, Denner, Spar	Regionale Landi- und Volg-Fillialen, Getränkehandel
Allgemeiner Kommentar	Zeigt ein würzig-grasiges Hopfenaroma. Bietet mehr Geschmack als typisch mildes Lagerbier. Duftet fruchtig, zitrusartig	Ein frisches Bier mit einer harmonisch eingebundenen Bitterkeit. Nur leichte, aber ausgewogene Aromen von Getreide und Hopfen	Riecht fruchtig sowie karamellartig nach Getreide. Insgesamt eher ein malz- und hefebetontes Bier	Ein würzig-pfeffriges Lagerbier. Riecht ausgeprägt nach Gras, Kräutern und Hopfen	Riecht karamellig-brotartig nach Hefe und Getreide. Ist harmonisch bitter, mit einer erfrischend-prickelnden Kohlensäure	Ein Bier ohne ausgeprägten Charakter, aber insgesamt harmonisch gemacht. Riecht nach Kräutern und Brot
Notendurchschnitt	5,1	4,9	4,9	4,8	4,7	4,5
Gesamturteil	Gut	Gut	Gut	Gut	Genügend	Genügend

Notenskala: 5,5 bis 6 = sehr gut 4,8 bis 5,4 = gut 4,0 bis 4,7 = genügend 2,5 bis 3,9 = ungenügend weniger als 2,5 = schlecht Bei gleichem Notendurchschnitt Rangierung nach



nen Wyss

Degustation sei immer subjektiv.

Tipp: Wer zu Hause selber Bier degustieren und vergleichen möchte, sollte das passende Glas wählen. Universell einsetzbar sind sogenannte Bierkelche. Die Form ähnelt einem Wein-

glas, das unten bauchig ist und sich gegen oben hin verjüngt. Die Bierkelche für Degustationen sind aus dickerem Glas als die Weingläser – und sie werden gegen den Rand hin wieder etwas weiter.

Andreas Schildknecht

So gibt es eine schöne Schaumkrone

Bier sollte lichtgeschützt bei konstant 4 bis 7 Grad gelagert werden, damit es möglichst lange frisch bleibt. Schwankungen können gemäss dem Deutschen Brauer-Bund den Geschmack verändern. Deshalb sollte man Bier nicht im Gefrierfach schnell kühlen.

Die optimale Trinktemperatur liegt für Lager- und Spezialbier zwischen 5 und 8 Grad. Gemäss dem Schweizer Brauerei-Verband bildet sich bei eiskalt ausgetrenntem Bier weniger Schaum. Zu warmes Bier hingegen schäumt zu stark, und die prickelnde Kohlensäure verpufft schnell.

Für eine schöne Schaumkrone gilt Folgendes: Gläser nach der Reinigung mit kaltem klarem Wasser nachspülen und auf einer luftdurchlässigen Unterlage abtropfen lassen. Denn die Fett- und Waschmittlrückstände verhindern, dass der Schaum am Glas haftet. Und sie sorgen dafür, dass der Schaum schnell zerfällt. Man sollte Gläser innen nicht anfassen und nicht trocken reiben.

So schenkt man richtig ein: Glas schräg halten und das Bier dem Glasinnern entlang zügig einschenken. Die Flasche oder Dose nicht am Rand aufstützen. Das kann die Schaumkrone beeinträchtigen.



Calanda Glatsch Lagerbier

Wädenswiler Premium Blond Bio

Limmat Bräu helles Lagerbier

Schützengarten Lager

Alkoholfreies Bier

Feldschlösschen Alkoholfrei Lager

Eichhof alkoholfrei

Calanda	Wädi-Brau-Huus	Brauerei H. Müller	Brauerei Schützengarten
Chur	Wädenswil ZH	Baden AG	St. Gallen
5	3,3	3,3	5
4,8	4,8	4,8	4,8
Coop	Rio Getränkemarkt	Coop Region Zürich	Drinks of the world
1.70	2.60	1.75	2.90
3.40	7.85	5.30	5.80
Brack.ch, Landi, Getränkehandel	Regionale Coop- und Spar-Filialen, Getränkehandel	Getränkehandel	Aldi, Getränkehandel
Riecht nach Kräutern, Gras, Brot und Karamell. Wirkt insgesamt etwas abgestanden und schal	Riecht süsslich nach Karamell, Brot und Malz. Für ein Lagerbier etwas zu auffällige, aber noch akzeptable Butternote	Schmeckt zu süss für ein Lagerbier. Riecht nach Karamell und Butter. Ist zu wenig bitter und hat zu wenig Hopfenaroma	Schmeckt nach Karton. Wirkt alt. Riecht verhalten würzig nach Hopfen und karamellig nach Getreide
4,1	4	3,9	3,9
Genügend	Genügend	Ungenügend	Ungenügend

Feldschlösschen	Brauerei Eichhof
Rheinfelden AG	Luzern
5	5
0,5	Alkoholfrei
Coop	Migros
1.75	1.65
3.50	3.30
Brack.ch, Lidl, Spar, Getränkehandel	Brack.ch, Getränkehandel
Riecht süsslich nach Getreide und Brotteig. Das würzig-bittere Hopfenaroma hingegen fehlt. Könnte etwas mehr prickeln	Unharmonisches Bier mit Aromen von Honig, Gras, Seife und Zitrus. Ausgeprägte Bitterkeit, die lange nachwirkt
4	3
Genügend	Ungenügend

DOMINIQUE SCHÜTZ

ch Preis