

Anzeige



Bild: zvg/unsplash, Kaylee Garrett

TAG DES BIERES

Der Weltbiertag – im Englischen bekannt als International Beer Day – wird jährlich am ersten Freitag im August gefeiert. Ursprünglich 2007 in Santa Cruz, Kalifornien, initiiert, breitete sich dieser Anlass schnell weltweit aus.

Der Tag soll die vielseitige Kultur, Geschichte und Vielfalt des Biers zelebrieren – von traditionellen Sorten bis zu modernen Craft-Bieren – und Bierliebhaber und Bierliebhaberinnen auf der ganzen Welt zusammenbringen.

Die globale Bedeutung von Bier

Bier zählt zu den ältesten alkoholischen Getränken der Menschheit. Seine Wurzeln reichen bis ins alte Mesopotamien zurück und haben sich durch die Jahrtausende zu einer der beliebtesten Genussmittel entwickelt – von Pilsner und Lager bis hin zu Stout und IPA. Jeder Kontinent und jede Region hat ihre eigenen Biertraditionen, die von Brauverfahren, verwendeten Getreidesorten und Hefevarianten geprägt sind.

Bier in der Schweiz – Vielfalt abseits globaler Giganten

In der Schweiz hat sich in den letzten Jahrzehnten eine lebendige Bierkultur entwickelt. Obwohl Schweizer Bier international nicht so bekannt ist wie deutsches oder belgisches, gibt es ein wachsendes Interesse an regionalen Bieren und kleinen lokalen Brauereien. Gemäss Kennern der Schwei-

zer Bierszene gibt es in der Schweiz rund 1200 aktive und rund 530 ehemalige Brauereien. Im Wallis sind es rund 50 aktive Brauereien.

In der Schweiz gibt es eine grosse Vielfalt an Biersorten. Beliebte Bierstile sind:

Lager: Das meistgetrunkene Bier in der Schweiz, sowohl hell als auch dunkel, ist ein untergäriges Bier mit mildem Hopfengeschmack. Es harmonisiert mit leichten, herzhaften Gerichten wie Brotzeiten, hellem Fleisch, milden Käsesorten, Gemüsegerichten.

Pils: Ein untergäriges Bier mit hoher Hopfenbittere und schlankem Körper. Es passt zu leichten, herzhaften und fettigen Speisen.

Alkoholfreies Bier: Eine immer beliebter werdende Alternative, mit verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Weizenbier (Weissbier): Ein obergäriges Bier mit Weizen oder Weizenmalz, oft hefefrüß mit fruchtigem Aroma. Es harmonisiert besonders gut

mit leichten Gerichten wie Salaten, Fisch, Spargel und mediterran zubereitetem Geflügel.

Craft Biere: Eine wachsende Kategorie mit vielen verschiedenen Stilen wie Pale Ale, IPA, Stout. Sie sind äusserst vielseitig und passen zu einer breiten Palette von Speisen, von herzhaften Gerichten bis hin zu Desserts.

Wie finde ich das passende Bier?

Bier ist demnach nicht gleich Bier: Malzig-süss, hopfig-bitter, fruchtig-frisch oder röstig-dunkel – die Aromenwelt ist riesig. Malzige Sorten erinnern an Karamell und Brot, hopfenbetonte Biere wie IPAs bringen Bitterkeit und Zitrusnoten, Weizenbiere sind fruchtig, und dunkle Biere wie Stouts schmecken nach Kaffee oder Schokolade.

Wer seinen Favoriten finden will, probiert am besten verschiedene Stile: Helles Lager für milde Frische, Amberbier für mehr Malz, Weizen für fruchtige Noten oder IPA für einen kräftigen Hopfenkick. Dunkle Biere sind perfekt für Liebhaber intensiver Aromen.

Auch der Alkoholgehalt spielt eine Rolle: Biere mit weniger Alkohol wirken oft leichter und süffiger, während starke Sorten meist intensiver schmecken. Die Kohlensäure beeinflusst das Mundgefühl ebenfalls – wenig Kohlensäure macht das Bier cremiger, viel sorgt für prickelnde Frische.

Wer beim nächsten Besuch im Geschäft vor dem Bierregal steht, sollte etwas Neues wagen. Vielleicht ist das Lieblingsbier nicht das, nach dem man bisher immer gegriffen hat – und die Entdeckungsreise lohnt sich.

Täglich buchbar
Du kommst, wenn der Durst ruft.

6 gekühlte Walliser Biere
Echte lokale Hopfenpower!

Walliser Teller zum Mittag
Mövenpick-Eis

Bier-Knoblauch-Popcorn
Biercholera zum Abendessen

Durst löschen?
Scan mich

4 bis 6 Std. Spass. Ohne Reue

BIERMOMENT.CH
Biere du bist

Das Original Bier aus dem Oberwallis
Naturtrüb & ungefiltert

Suonen Bräu
Bier aus Ausserberg

Suonen-Bräu AG
Dorfstrasse 38
3938 Ausserberg
079 447 37 74
alois.schmid@gmx.ch
www.suonen-brauerei.ch