Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Was genau ist Craft Beer?

Mon, 01/14/2019 - 10:32

Als Craft Beer (englisch craft = handwerklich arbeiten) werden Biere bezeichnet, die von konzernunabhängigen, meist kleinen Brauereien handwerklich hergestellt werden.
Ihren Ursprung hat die Craft-Beer-Bewegung in den USA, wo sie sich in den letzten Jahrzehnten als Gegenentwurf zur industriellen Bierproduktion entwickelte und sich auf die traditionelle Bierherstellung rückbesann. Heute gibt es in den USA rund 4.000 Kleinbrauereien (microbreweries). Mittlerweile ist die Bewegung auch in Deutschland und Italien angekommen. Speziell in Deutschland haben Gasthofbrauereien bereits eine lange Tradition. In Italien führte der Trend zu einer wachsenden Anzahl von Kleinbrauereien (microbirrifici).
„Wie herkömmliche Biere auch, werden handwerkliche Biere aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe hergestellt“, erläutert Silke Raffeiner, Ernährungswissenschafterin bei der Verbraucherzentrale Südtirol. „Dabei kommen teilweise spezielle Hopfen- und/oder Malzsorten und besondere Gärverfahren wie die Kalthopfung zum Einsatz. Bei diesem Verfahren wird das Bier nach der Hauptgärung noch einmal mit Hopfen versetzt, um einen besonders aromatischen Geschmack zu erreichen.“ Craft Beer zeichnet sich oft durch individuelle, zum Teil fruchtige Aromanoten und/oder die Verwendung regionaler Zutaten aus. Experimentiert wird auch mit Zutaten wie Kräutern, Gewürzen, Früchten (z.B. Orangenschalen), Kaffeebohnen und Esskastanien, die für klassisches Bier allesamt untypisch sind. Solche Biere entsprechen zwar nicht mehr dem deutschen Reinheitsgebot, bieten dafür aber neue Geschmackserlebnisse.