

Im Geschmackstest: Bestes aus deutschen Brauhäusern



Pils und Helles

Lager, Export, Helles: Zwischen den Bezeichnungen für untergäriges, mild gehopftes, helles Bier besteht kein grundsätzlicher Unterschied. Am spannendsten im ZEIT-Test: neben **Pinkus** Classic das rauchige Landbier von **Veldensteiner**. Bei den Vollbieren überraschte das lakritzartige Spezial von **Simon**. Stärker gehopft ist Pils, der Deutschen liebste Sorte. Hier überzeugten: Gold und Premium Pils von **Engel** aus Crailsheim sowie das Extra Herb von **Waldhaus**. Bei den mildereren: die **Hochdorfer** Pils-Krone



Weizenbiere

Sie sind längst nicht mehr nur in Bayern beheimatet. Es gibt trübe (Hefe), klar gefilterte (Kristall) oder dunkle Weizen. Großartig: das Schwarzwald-Weiße von **Waldhaus** und das Hefeweizen von **Plank**. Bei den Dunklen überzeugten im ZEIT-Test besonders **Unertl** (aus Haag/Oberbayern) und das badische **Waldhaus**. Überraschung: Roggen-Weizen von **Störtebeker**, Bio-dinkel von **Unertl** (aus Mühldorf a. Inn)



Stark und dunkel

Bockbier hat 16 Prozent Stammwürze, Doppelbock mindestens 18 Prozent – woraus ein Alkoholgehalt von bis zu 8 Prozent resultiert. Tipp: Freudenberger Maibock von **Märkl**, Schneeböckchen von **Schwarzbräu**. Röstmalze verleihen dunklen Bieren ihre Farbe und kernige Aromen (großartig: **Meinel** Dark Lager, **Tucher** Urfränkisch Dunkel, Aechtes Dunkel von **Riegele**). Zu den nahrhaften Dunklen gehört auch das Porter. Englische Lastenträger (»porters«) liebten als Erste diese Sorte, die hierzulande sehr gut von **Hoepfner** schmeckt



Alt und Kölsch

Kölsch wird fast nur in Köln gebraut. Herausragend ist jenes von **Früh**, es schmeckt am besten in der Brauhausekneipe – mit Blutwurst und »Himmel un Ääd«. Düsseldorf ist berühmt für sein Altbier – wie das Kölsch obergärig, aber würziger. Auch Alt sollte man frisch gezapft aus kleinen Gläsern in der Altstadt trinken: in den Braukneipen **Uerige** oder **Füchschen**



Spezialitäten

Das Kühlen von Bier war früher schwierig. Um es haltbar zu machen, braute man stärkere Saisonbiere – wie das Märzen (Tipp: **Meinel**). Dazu zählt auch Kellerbier (Prima: **Störtebeker** 1402, **Engel** Keller-Dunkel, **Waldhaus** Ohne Filter). Rauchbier verdankt seine Geschmacksnote geräuchertem Malz (berühmt: das Bamberger **Spezial**). Rotbier erhält Farbe im Holzfass (frisch das von **Gansbräu**; deftig das Räuberbier von **Eichbaum**). Würziges Zwickelbier ist stets ungefiltert (Gut: Jacobinus von **Eschweger** und das Zwickel von **Hirsch**)