

Craft-Bier im Test: Rügens IPA überzeugt, Kieler Pale Ales ebenfalls

Entdecken Sie die besten Craft Biere im Test der Stiftung
Warentest: Geschmacksnoten, Empfehlungen und
Highlights aus Pale Ales und IPAs.

In der bunten Welt des Craft Bieres stehen Pale Ale und India Pale Ale (IPA) hoch im Kurs. Diese beiden Stile zeichnen sich durch ihre unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Aromaprofile aus. Während IPAs für ihre markante Bitterkeit bekannt sind, bestechen Pale Ales mit ihrem milderen Hopfengeschmack. Doch was macht diese Biere so besonders? Mehr dazu in den Ergebnissen der neuesten Verkostung von Stiftung Warentest.

Craft Bier bezeichnet Biere, die zumeist in kleinen, unabhängigen Brauereien hergestellt werden. Die Kunst des Brauens in diesen Betrieben ermöglicht eine Vielzahl von Geschmäckern und Stilen, was die Beliebtheit von Craft Bier in den letzten Jahren stark gefördert hat. Stiftung Warentest hat insgesamt zwölf Craft Biere – sechs Pales Ales und sechs IPAs – auf Herz und Nieren geprüft. Die Verkostung fand in der aktuellen Ausgabe von „test“ (9/2024) statt, bei der zehn geschulte Prüfer die Biere sensorisch bewerteten.

Der Sieger aus der Bierverkostung

Die Ergebnisse könnten kaum deutlicher sein: Das „Überseehopfen IPA“ von der Rügener Insel-Brauerei hat die Verkostung mit Bravour bestanden. Es erhielt von den Experten in den Kategorien Aussehen, Aroma und Geschmack die

Höchstbewertung. Die Prüfer beschreiben die Bieraromen als „stark nach Südfrüchten“ und bemerken eine feine Note von Rauch sowie Anklänge von Honig und Sherry. Mit einer Gesamtnote von 1,6 sicherte sich das IPA den ersten Platz im Test, jedoch mit einem Preis von etwa neun Euro pro Liter gehört es auch zu den teuersten Bieren der Verkostung.

Besonders bemerkenswert an diesen Craft Bieren sind die fruchtigen Noten, die durch spezielle Hopfenzüchtungen und die Technik des „Hopfenstopfens“ entstehen. Diese Methode erlaubt es den Brauern, einem bereits gekühlten Bier zusätzlichen Hopfen zuzufügen, was die fruchtigen Aromen intensiviert. Laut Martin Zarnkow vom Forschungszentrum für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München bringt dies eine Vielzahl von Geschmacksnuancen ins Spiel. Craft Brauer experimentieren zudem oft mit anderen Hefestämmen, was die Vielfalt der Aromen weiter erhöht.

Top Pale Ales im Test

Die Verkostung der Pale Ales brachte ebenfalls spannende Ergebnisse zutage. Die beiden am besten bewerteten Biere haben sowohl in der sensorischen Analyse als auch in der Gesamtbewertung sehr gut abgeschnitten. Das „Pale Ale“ der Kieler Brauerei „Lille“ gehört dazu. Es überzeugt mit einem ausgeprägten hopfenwürzigen, harzigen Aroma, das nach Südfrüchten wie Maracuja und Ananas duftet. Die Geschmackserfahrung ist dabei etwas subtiler, erzielt aber trotzdem eine beeindruckende Gesamtnote von 1,9.

Das zweite auf dem Siegertreppchen steht das „Atlantik-Ale“ von Störtebeker Brauspezialitäten aus Stralsund. Bei diesem Bier machen die Tester vor allem Zitrus- und Grasnoten aus, ergänzt durch eine kräftige jedoch schnell abklingende Bitterkeit. Mit einem Preis von lediglich 2,78 Euro pro Liter ist es zudem das günstigste Bier im Test.

In der umfassenden Analyse der Craft Biere wurde nicht nur der

Geschmack bewertet; auch die gesundheitlichen Aspekte der Produkte wurden unter die Lupe genommen. Positiv hervorzuheben ist, dass nur wenige Biersorten negative Auffälligkeiten aufwiesen. Lediglich ein Dosenbier wies Bisphenol A (BPA) auf, ein Schadstoff, der in hohen Konzentrationen gesundheitliche Risiken birgt. Der festgestellte BPA-Gehalt lag jedoch unter dem Grenzwert für Trinkwasser.

Aromen und Brautechniken im Fokus

Die Welt des Craft Bieres fasziniert nicht nur durch ihre Vielfalt, sondern auch durch die verschiedenen Techniken, die zur Aromatisierung genutzt werden. Die zunehmende Beliebtheit dieser Biere zeigt, dass Konsumenten bereit sind, für Qualität und Geschmack zu zahlen. Die Testergebnisse aus der aktuellen Stiftung Warentest stellen klar, dass in der Craft Bier Szene viel Potenzial steckt, sowohl in Bezug auf die Geschmacksvielfalt als auch in der Präsentation regionaler Braukunst. Ein wie auch immer gearteter Aromenvergleich bleibt in jeder Bierverkostung ein unvergleichliches Erlebnis.

Die Bedeutung von Craft Beer in der Getränkultur

Craft Beer hat sich in den letzten zwei Jahrzehnten zu einem bedeutenden Trend innerhalb der Getränkultur entwickelt. Diese Biere zeichnen sich durch handwerkliche Brautechniken und kreative Rezepturen aus, was zu einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen und -profilen führt. Der Erfolg von Craft Beer ist eng mit der wachsenden Nachfrage nach individuelleren und qualitativeren Produkten verbunden. Laut dem Deutschen Brauer-Bund sind im Jahr 2023 über 1.500 Brauereien in Deutschland tätig, von denen viele in die Kategorie „Craft Breweries“ fallen und sich durch innovative Braustile auszeichnen.

Ein wichtiger Aspekt des Craft Beer Trends ist die

Rückbesinnung auf lokale Zutaten. Viele Kleinbrauereien verwenden regionalen Hopfen und Malz, was nicht nur den Geschmack verfeinert, sondern auch die lokale Wirtschaft unterstützt. Dies hat zur Entstehung einer stärker vernetzten Bierkultur geführt, in der Brauereien oft in Gemeinschaftsprojekten zusammenarbeiten.

Neue Trends und Entwicklungen im Craft Beer Sektor

Im Craft Beer Markt zeigen sich kontinuierlich neue Trends, die auch die Geschmacksprofile von Pale Ales und IPAs beeinflussen. Eine Entwicklung ist der Anstieg von alkoholfreien und gering alkoholischen Craft Bieren, die immer beliebter werden. Diese bieten einen ähnlichen Geschmack wie ihre alkoholhaltigen Pendanten, jedoch mit weniger Alkohol, was sie für eine breitere Zielgruppe attraktiv macht. Die Research & Markets Studie prognostiziert, dass der Markt für alkoholfreies Bier bis 2026 auf 25 Milliarden Dollar anwachsen könnte.

Zusätzlich gewinnt die Nachhaltigkeit an Bedeutung. Brauereien setzen zunehmend auf umweltfreundliche Praktiken, wie die Nutzung von Solarenergie oder die Reduzierung von Wasserverbrauch während des Brauprozesses. Viele Verbraucher suchen heute gezielt nach Produkten, die soziale und ökologische Verantwortung ernst nehmen. Dies könnte den zukünftigen Erfolg von Craft Beer maßgeblich prägen, da zunehmend Kunden bereit sind, für Produkte, die nachhaltig produziert werden, mehr zu bezahlen.

Die gesundheitlichen Aspekte von Craft Beer

Bei der Betrachtung von Craft Beer sind auch gesundheitliche Überlegungen wichtig. Studien zeigen, dass maßvoller Bierkonsum, auch bei Craft Bieren, mit einem verringerten Risiko für einige chronische Krankheiten verbunden sein kann.

Neben den potenziellen gesundheitlichen Vorteilen gibt es jedoch auch Risiken, insbesondere im Zusammenhang mit übermäßigem Konsum und den enthaltenen Kalorien.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt, Alkohol in Maßen zu konsumieren. Ein Glas Bier enthält typischerweise zwischen 150 und 200 Kalorien, was bei regelmäßigem Konsum zu einer Gewichtszunahme führen kann. Für Verbraucher, die auf ihre Gesundheit achten, gibt es auch vermehrt Biere mit reduziertem Kaloriengehalt oder die bereits erwähnten alkoholfreien Varianten, die es ermöglichen, den Genuss von Bier zu erleben, ohne die kalorienreiche Belastung.

Der Einfluss von Craft Beer auf die Gesellschaft

Craft Beer hat nicht nur die Getränkeindustrie beeinflusst, sondern auch Auswirkungen auf Soziokulturelles im Allgemeinen. Bierfestivals und Craft Beer-Verkostungen ziehen jährlich zehntausende Besucher an und fördern die lokale Gemeinschaft. Diese Events bieten nicht nur die Möglichkeit, verschiedene Biere zu probieren, sondern auch die Chance, sich mit anderen Bierliebhabern auszutauschen und die Kultur des Craft Brauens zu feiern.

Darüber hinaus haben viele Kleinbrauereien soziale Initiativen gestartet, um benachteiligte Gemeinschaften zu unterstützen oder um auf lokale Anliegen aufmerksam zu machen. Dies hat dazu geführt, dass Craft Beer nicht nur als Genussmittel, sondern auch als Mittel zum sozialen Engagement wahrgenommen wird. Die Verbindung zwischen Genuss und sozialer Verantwortung könnte den zukünftigen Stellenwert von Craft Beer in der Gesellschaft weiter festigen.

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de