Craft-Bier-Test: Diese Pale Ales und IPAs überzeugen die Experten!

Die Stiftung Warentest kürt das „Überseehopfen IPA“ der Rügener Insel-Brauerei als besten Craft Bier 2024. Erfahren Sie mehr über den Test und die besten Biere.

Craft-Bier erfreut sich wachsender Beliebtheit und weshalb das so ist, wissen wir nur allzu gut: Es geht um den einzigartigen Geschmack, die Kreativität der Brauer und die Vielzahl an Möglichkeiten, die jede Sorte bietet. Oft sind es kleine Brauereien, die sich in der Craft-Bier-Szene hervortun, indem sie mit besonderen Zutaten und Brautechniken experimentieren.

Im Rahmen eines umfassenden Tests hat die Stiftung Warentest jüngst die besten Biere weiter untersucht. In der Ausgabe 9/2024 wurden zwölf Craft Biere unter die Lupe genommen, darunter sechs Pales Ales und sechs Indian Pale Ales (IPAs). Ein Team von zehn geschulten Prüfern sorgte dafür, dass diese Biere auf Aussehen, Geruch und Geschmack genau beurteilt werden konnten.

Besondere Aromen und Brautechniken

Weshalb schmecken Craft Biere oft so fruchtig? Die Antwort liegt in den speziellen Hopfensorten, die verwendet werden. Brauer setzen häufig auf „Hopfenstopfen“, eine Technik, bei der zusätzlich Hopfen ins bereits gekühlte Bier gegeben wird, um die Aromen zu intensivieren. Martin Zarnkow, ein Experte vom Forschungszentrum für Brau- und Lebensmittelqualität an der TU München, erklärt: „Diese Methode lässt die Aromen regelrecht explodieren.“ Zudem kommen häufig spezielle Hefen

zum Einsatz, die den Bieren unverwechselbare Geschmäcker verleihen können.

Für den Test hat die Stiftung Warentest gleich mehrere Sorten ins Rennen geschickt. Die Tester ließen sich von tropischen Fruchtaromen inspirieren, die in vielen Craft Bieren stark vertreten sind. Diese Geschmäcker haben nicht nur mit dem verwendeten Hopfen zu tun, sondern auch mit dem handwerklichen Geschick der Brauer.

Bier-Klassifikation und Testsieger

Optisch und sensorisch sticht das „Überseehopfen IPA“ der Rügener Insel-Brauerei hervor. Die Tester beurteilten es als das beste Craft Bier. Mit einer Gesamtnote von 1,6 erhält es die höchste Wertung im Test. Es überzeugt mit einem eindrucksvollen Aroma, das unter anderem stark nach Südfrüchten riecht und leichte rauchige sowie fruchtige Noten aufweist. Die Tester waren sich einig: Von der Küste schmeckt's tatsächlich am besten.

Allerdings hat die Qualität ihren Preis – mit rund neun Euro pro Liter ist es das teuerste Bier im Test. Vor allem beim Preisstand verhält es sich so, dass Qualität oft auch mehr kostet. Bei den Pales Ales punkten das „Pale Ale“ von der Kieler Brauerei Lille und das „Atlantik-Ale“ von Störtebeker mit bemerkenswerter Sensorik und erreichen Teilnoten von 1,5 und 1,9.

Das Lille Pale Ale begeistert mit einem hopfigen und harzigen Aroma sowie intensiven Noten von Maracuja und Ananas. Dabei zeigt sich, dass die Aromen im Geschmack etwas abzunehmen scheinen, was im Gesamteindruck jedoch nicht schmerzt. Das Störtebeker „Atlantik-Ale“ punktet mit Zitrus- und Grasnoten und ist mit einem Stückpreis von 2,78 Euro das günstigste Bier im Test.

Zusätzlich untersuchte Stiftung Warentest die Biere in Bezug auf eventuelle Schadstoffe. Die Tester fanden erfreulicherweise nur

wenig zu beanstanden. In einem Dosenbier wurde jedoch Bisphenol A (BPA) nachgewiesen, ein Stoff, der bei hoher Aufnahme gesundheitliche Probleme verursachen kann. Zum Glück lag der Gehalt im getesteten Bier unter dem Grenzwert für Trinkwasser.

Stetige Innovation in der Craft-Bier-Welt

Die Entwicklung in der Craft-Bier-Branche zeigt, dass Bier nicht mehr nur ein alltägliches Getränk ist, sondern auch Pionierarbeit in Bezug auf Geschmacksvielfalt und kreative Brautechniken geleistet wird. Die Existenz solch einzigartiger Biersorten verdeutlicht den fortwährenden Trend hin zu individuellen und handwerklich hergestellten Produkten. Mit dem Test von Stiftung Warentest wurde nicht nur eine Auswahl köstlicher Biere dokumentiert, sondern auch die herausragende Leistung kleiner Brauereien gewürdigt, die sich durch Qualität und Liebe zum Detail auszeichnen.

Hintergrund zur Craft-Bier-Bewegung

Die Craft-Bier-Bewegung hat ihren Ursprung in den 1970er Jahren in den USA und wächst seitdem weltweit. Diese Bewegung setzt sich für kreativere und individuellere Braustile ein, die von kleinen und unabhängigen Brauereien hergestellt werden. Im Gegensatz zur Massenproduktion der großen Brauereien, die oft standardisierte und wenig abwechslungsreiche Biere anbieten, versuchen Craft-Brauer, einzigartige Geschmäcker und höchste Qualität zu fördern. Dies geschieht durch die Verwendung spezieller Zutaten, alternative Brautechniken und ein verstärktes Augenmerk auf das Handwerk.

In Deutschland hat die Craft-Bier-Szene in den letzten Jahren erheblich an Bedeutung gewonnen. Aktuell gibt es in Deutschland über 1.500 Brauereien, viele davon sind kleine, kreative Betriebe, die mit individuellen Rezepturen experimentieren. Diese Dynamik hat dazu geführt, dass die

Vielfalt der verfügbaren Biere zunimmt und die Verbraucher ein wachsendes Interesse an innovativen Bieren zeigen. Die Szene ist jedoch nicht nur aus geschmacklicher Sicht wichtig, sondern hat auch die Wirtschaft durch neue Arbeitsplätze und lokale Unternehmertum gestärkt. Mehr Informationen zur Craft-Bier-Bewegung finden sich auf der Homepage der Deutschen Gesellschaft für Bierkultur.

Nachhaltigkeit in der Craft-Bier-Produktion

Ein wichtiger Aspekt der Craft-Bier-Produktion ist das Thema Nachhaltigkeit. Viele kleine Brauereien setzen auf ökologische Prinzipien, sei es durch die Auswahl biologischer Zutaten, durch umweltfreundliche Brauverfahren oder durch lokale Lieferketten. Diese Entscheidungen tragen dazu bei, den ökologischen Fußabdruck der Biere zu minimieren.

Ein Beispiel für nachhaltige Praktiken ist der Einsatz von regenerativen Energiequellen wie Solarpanels oder Windenergie in der Brauerei. Zudem wird in vielen Craft-Brauereien auf eine Wiederverwendbarkeit von Materialien geachtet, beispielsweise durch Mehrwegflaschen und -fässchen. Informationen zu diesen Themen findet man auf der Homepage von Greenpeace.

Aktuelle Trends in der Craft-Bier-Welt

In der Craft-Bier-Welt sind einige Trends erkennbar, die das Angebot und die Verbraucherpräferenzen prägen. Dazu gehören unter anderem die Verwendung von exotischen Zutaten, wie tropischen Früchten oder speziellen Gewürzen, um den Geschmack der Biere zu intensivieren. Zudem erfreuen sich alkoholfreie und alkoholarme Biere wachsender Beliebtheit, da sich immer mehr Verbraucher für eine bewusste Ernährung und Lebensweise interessieren.

Ein weiterer Trend ist die Kombination von Bier mit anderen Getränken, wie Cocktails oder Limonaden, was zu neuen, innovativen Produkten führt. Diese Trends spiegeln wider, dass

die Craft-Bier-Industrie dynamisch und anpassungsfähig ist, was sie zu einem spannenden Bereich der Getränkebranche macht. Aktuelle Informationen hierzu sind auf der Homepage des Bundesverbandes der Deutschen Brauwirtschaft verfügbar.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de