



GRANICUM HELL BLONDE

OPTISCH Es hat eine hellgelbe Farbe und ist ganz leicht trüb. Der Schaum fällt nach dem Ausschank ziemlich schnell zusammen.

GERUCH Das Bier riecht malzig und hat etwas Mineralisches, Metallisches, was wohl auf das zum Brauen verwendete Wasser zurückgeht. Es verströmt einen nicht dominanten, leicht hopfigen Duft mit einer harzigen Note.

GESCHMACK Es hat eine leicht ölige Konsistenz auf der Zunge. Im Antrunk schmeckt das Bier sehr süsslich, ist vollmundig und im Abgang auf der bitteren Seite. Ein schön ausbalanciertes Bier mit weicher Kohlensäure.

SERVIERVORSCHLAG Dieses eher vollmundige Bier passt gut zu einem grillierten Schinken-Käse-Sandwich.

INFORMATIONEN Grenchner Bräu Granicum (Toni Lötscher), Grenchen. Verkauft wird das Granicum direkt in der Brauerei und in einzelnen Feinkostläden.



DEGENBIER HELL

OPTISCH Es hat eine schöne goldgelbe Färbung, ist sehr klar und hat etwas Brillantes, beinahe Glänzendes. Der Schaum besteht aus grösseren Poren, ist schön weiss und beständig.

GERUCH In der Nase dominiert der Hopfen eindeutig. Daneben verströmt das Bier eine Note tropischer Früchte in Richtung Ananas und Grapefruit, es riecht daher auch eher etwas süsslich.

GESCHMACK Das Bier hat einen sehr leichten Körper. Es schmeckt auf der Zunge relativ bitter und hat einen intensiven hopfigen Abgang.

SERVIERVORSCHLAG Es passt gut zu einem asiatischen, nicht zu scharfen Essen, wie beispielsweise einem milden Thai-Curry oder einem gebratenen Nudelgericht.

INFORMATIONEN Degen Bier (Claude Degen), Trimbach (SO). Das Bier ist erhältlich bei mehreren Getränkehändlern und Feinkostläden in der Nordwestschweiz.



Ein lokales Prosit zum nationalen Fest

1. August Morgen begehen wir den Schweizer Nationalfeiertag. Neben staatstragenden Reden, feinen Würsten vom Grill und dem Feuerwerk gehört für viele auch ein kühles Bier dazu. Biersommelier Marcel Alber hat für «Die Nordwestschweiz» zehn ausgewählte Biere aus lokalen Brauereien getestet – so sind Sie für einen stilschönen 1. August gerüstet.

VON MARCEL ALBER, DEAN FUSS (TEXT) UND EMANUEL FREUDIGER (FOTOS)



LÄGERERBRÄU ORIGINAL

OPTISCH Die Farbe des Biers ist gelb mit einer leicht orangefarbenen Tendenz. Es ist ganz leicht getrübt. Der Schaum ist sehr feinporig und relativ lange beständig.

GERUCH Es hat eine leichte Malz- und eine ganz leicht mineralische Note. Zudem riecht es leicht blumig parfümiert und hat eine ganz feine Zitrus-Note.

GESCHMACK Das Bier ist mittelmundig. Es baut auf der Zunge eine gewisse Süsse auf und ist im Abgang zuerst nicht bitter, entwickelt dann im langen anhaltenden Nachtrunk aber doch noch eine leichte Bitterkeit.

SERVIERVORSCHLAG Zu diesem leichten Bier passt ein delikates Fischgericht, vielleicht mit einem Spritzer Zitronen um die malzigen Noten zu kontrastieren.

INFORMATIONEN Lägerer Bräu AG (Thomas Benz), Wettingen (AG). Das Bier gibt es bei zahlreichen Getränke- und Detailhändlern in der Region sowie direkt bei der Brauerei zu kaufen.



TIERSTEINER AMBER

OPTISCH Das Bier hat eine Färbung zwischen Hellbraun und einem Aprikosenorange.

GERUCH Es hat etwas Honigmässiges. Neben einer Malznote riecht es auch noch etwas nach Nelken. Der Hopfen ist in der Nase fast gänzlich absent.

GESCHMACK Es ist ein leichtes Bier, mit einem schönen, mittellangen bitteren Abgang. Die Kohlensäure prickelt eher weich und es hinterlässt auf der Zunge eine leicht säuerliche Note.

SERVIERVORSCHLAG Es ist ein schönes Apéro-Bier, das aber auch hervorragend zu einem Salat passt.

INFORMATIONEN Tiersteiner Bräu Stäuble (Doris und Hansjörg Stäuble), Gipf-Oberfrick (AG). Verkauft wird das Bier direkt in der Brauerei und einem regionalen Getränkehändler.

