



Gushing - Endverbraucherorientierte Information der Öffentlichkeit

Auf Wunsch einiger Mitgliedsbetriebe des Bayerischen Brauerbundes haben wir einen endverbraucherorientierten Presstext zur Erklärung des Phänomens Gushing erstellt. Der Text wurde bereits in Absprache mit den Brauereien im Verbreitungsgebiet von einzelnen Tageszeitungen gezielt in die regionale Presse eingespeist. Auf der Grundlage dieser Textvorlage sind Interviews in der Passauer Neuen Presse und im Straubinger Tagblatt erschienen.

Vor dem Hintergrund der proaktiven Öffentlichkeitsarbeit und Verbraucheraufklärung bezüglich des Phänomens Gushing ist ein offener Umgang mit dem Thema und somit ein Bekenntnis zum Naturprodukt Bier, das eben keine unveränderliche Dauerkonserve ist, ratsam.

Anlage: Text „Gushing – wie kommt es zum Übersäumen von Bier nach dem Öffnen der Flasche“

PRESSEINFORMATION

Gushing - Wie kommt es zum Übersäumen von Bier nach dem Öffnen der Flasche

Bier, das nach dem Bayerischen Reinheitsgebot gebraut wird, ist ein reines Naturprodukt. Die Inhaltsstoffe und die Qualität werden zum größten Teil durch die zum Brauen eingesetzten Rohstoffe Wasser, Malz und Hopfen bestimmt.

Beim spontanen Übersäumen des Bieres direkt nach dem Öffnen der Flasche entsteht zwar der Eindruck, dass das Bier zu viel Kohlensäure enthält. Es ist jedoch vielmehr das schlagartige Entbinden von Kohlensäure an vielen kleinen, für uns unsichtbaren Teilchen im Bier.

Nach dem Einschenken stellen wir dann fest, dass der Schaum nicht lange hält und schneller zusammenfällt als gewöhnlich. Durch das Übersäumen hat sich schon so viel Kohlensäure entbunden, dass diese für eine schöne Schaumbildung und gute Schaumhaltbarkeit fehlt.

Für das als Gushing bezeichnete Übersäumen von Bier gibt es vielerlei Ursachen, die sich in den meisten Fällen überlagern und nie alleine für das Phänomen verantwortlich sind.

Malz wird aus Braugerste hergestellt. Anhaltend feuchte Witterung während der Bestockung, der Blüte oder der Ernte der Braugerste begünstigen die Bildung dieser Kondensationsteilchen im Bier. Dies war im verregneten Sommer 2011 der Fall. Leider gibt es keine Möglichkeit, diese natürlich vorhandenen Substanzen analytisch festzustellen oder während der Malz und Bierproduktion zu entfernen.

Andere Gründe für Gushing, die auch in der Zusammensetzung des Brauwassers festzumachen sind, können im Brauprozess teilweise beeinflusst werden. Insbesondere Calciumkristalle, die unter dem Mikroskop wie kleine Pyramiden aussehen, wirken wie das vielen aus dem Kristallweizen bekannte Reiskorn, an dessen rauer Oberfläche sich Kohlensäure entbindet. Nur passiert diese Entbindung in diesem Fall an sehr vielen Oberflächen gleichzeitig.

Leider tritt Gushing oft erst mehrere Wochen nach der Abfüllung des Bieres auf, so dass die Brauereien selbst überrascht sind, wenn ihr Bier dieses Phänomen zeigt. Gushingbier ist rein es schmeckt auch wie „normales“ Bier. Die für das Übersäumen verantwortlichen Teilchen stammen in erster Linie aus dem Malz und sind somit rein natürlich.

Gushing ist ein jahgangsbedingtes Rohstoffphänomen, auf das Mälzereien und Brauereien im Rahmen der Bierproduktion nur wenig Einfluss haben. Als Biergenießer können Sie darauf achten, dass Sie das Bier gut kühl und dunkel lagern und im Zweifel vorsichtig über dem Waschbecken öffnen. Die optimale Trinktemperatur beträgt 5° – 7°C.