

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Schweizerhaus: Richtig gezapft ist halb gewonnen!

Beim besonderen Biertest im Schweizerhaus galt es zu erkennen, ob einstufig oder nach „Kolarik-Methode“ dreistufig Bier gezapft wurde. Bereits seit 1926 gibt es diese spezielle Zapfmethode. Chef Karl Jan Kolarik persönlich schenkte zwei Krügerl Budweiser Budvar ein. Teilnehmer Martin Herles kostet und stellt fest: „Normal gezapft. Die Kohlensäure steht stark im Vordergrund.“ Dies bestätigten Marco Iglitsch und Liliput-Chef Alexander

Ruthner. „Man erkennt das Dreistufige, also Vorschank, Hauptschank und Nachschank, an Optik und Geschmack“, erklärt der Chef. Die Kohlensäure verfestigt sich teils zur Schaumkrone und die Aromen entwickeln sich besser. Beim einstufig Gezapften unterdrückt man den Schaum durch langsames Einschenken, die Schaumkrone setzt man zuletzt auf. Die Kohlensäure ist präsenter, die Aromen entfalten sich nicht optimal. WERBUNG



Nach dem Biertest: Alexander Ruthner, Karl Jan Kolarik, Marco Iglitsch, Martin Herles, Regina und Karl Hans Kolarik.

Foto: Schweizerhaus