

Bier ins richtige Glas

Quelle: [Schweizer Brauerei-Verband](#)

Es gibt viele unterschiedliche Glasformen, welche auf die Eigenheiten der Biersorten angepasst sind.

Nachfolgend einige Grundideen bezüglich der passenden Bier-Glasform:

- Schlanke Biere werden in hohen, schlanken Gläsern ausgeschenkt
- Komplexe, aromatische, schwere und vollmundige Biere benötigen tiefe, kugelförmige und bauchige Gläser
- Spezielle Biere sind in kleinen Gläsern auszuschenken
- Der Durchmesser des Glases hat Einfluss auf die Trübung und Farbe des Bieres
- Die Individualität des Glases trägt zur Exklusivität des darin ausgeschenkten Bieres bei
- Die Form des Glases soll zur Situation passen (Durstlöscher, Mittagessen, gepflegtes Abendessen etc.)

Art:	Beschreibung:	Unter anderem geeignet für:
Stange (Becher)	Der Schweizer Klassiker schlechthin. Die Stange gibt es in unterschiedlichen Grössen wie 0,25 / 0,3 oder 0,33 l.	Alkoholfreie Biere, Leichtbiere, Lagerbiere (hell und dunkel), Hafer-, Dinkel-, Mais-, Reis-, Mehrkornbiere, Biermischgetränke
Tulpe	Eines der beliebtesten Biergläser der Welt. Die schlanke, dünnwandige Tulpe ist für elegantere und komplexere Biere geeignet. Der eingezogene obere Rand unterstützt die Schaumstabilität. In dieser Form können sich die Farbe eines Bieres und das hopfenbetonte, feinherbe Aroma gut entfalten.	Spezialbiere, Amber, Schwarzbiere, Pale Ales
Pokal (Schwenker)	Der Pokal kann unterschiedliche Ausprägungen haben und ist im Grunde genommen eine Form der Tulpe. Die unten breite und nach oben eingezogene Form sorgt für eine gute Entfaltung der Aromastoffe. Bauchigere Formen eignen sich dabei für komplexere und aromareichere Biere.	Naturtrübe Biere, Festbiere, Starkbiere, holzfassgereifte Biere, Porters/Stouts
Weizenbiertglas	Durch die Höhe des Glases werden die Kohlensäure und der erfrischend-prickelnde Geschmack des Bieres lange bewahrt. Gleichzeitig unterstützt die weite Öffnung die Aufnahme des Geruchs, welcher beim obergärigen Weizenbier mit den typischen Bananen- und Nelken-Noten ausgeprägt ist.	Weizenbiere/Weissbiere dunkel und hell
Krug (Kübel)	Das Trinkgefäss für grössere Mengen und entsprechenden Durst. Durch die dickere Glaswand (und den Henkel) bleibt das Bier länger kühl.	Alkoholfreie Biere, Leichtbiere, Lagerbiere, Biermischgetränke
Kelch	Das Glas für ausgewiesene oder angehende Bierkenner. Gourmetbiere und komplexe Biere kommen darin besonders gut zur Geltung. In der breiteren Form können sich die Aromastoffe gut entfalten. Die nach oben konische Form sorgt dafür, dass die Aromen direkt in die Nase steigen.	Starkbiere, Pale Ales, India Pale Ales, holzfassgereifte Biere
Pint	Pint bezeichnet ein altes Raummass und meint in den USA ca. 0,47 l und in Grossbritannien 0,57 l. Das Glas ist von der Form her eine Stange (Becher). Typische Pint-Gläser weisen keine Eichstriche auf und werden bis oben hin gefüllt. Diese Glasform eignet sich deshalb für Biere mit wenig Kohlensäure.	Pale Ales, India Pale Ales, Porters/Stouts
Spezialgläser	Die Brauereien bieten teilweise Gläser an, welche speziell für den jeweiligen Bierstil hergestellt wurden. In diesen Gläsern kommen die Aromen und Nuancen des Bieres besonders gut zur Geltung.	