

## WEIZENBIER

Als **Weizenbier** werden Biere bezeichnet, die mit Weizen und/oder Weizenmalz hergestellt werden.

Bezeichnungen für diese Biere sind *Weizen*, *Weißes* und *Weiße*. „Weizen“ und „weiß“ besitzen denselben etymologischen Ursprung. Weizenbiere werden meist obergärig gebraut.

Die bekannteste Sorte des Weizenbieres (*Hefeweizen*) ist durch in der Flasche befindliche natürliche Schwebstoffe oder Hefe trüb und wesentlich vollmundiger als das eher schlanke, spritzige *Kristallweizen*. Die Ursache begründet sich in der traditionellen Flaschengärung. Das nach der Gärung durch Filtration von der Hefe und den Schwebstoffen befreite, glanzklare Kristallweizen hieß früher oft auch „Champagnerweizen“.



*Freischütz*

Weizenbier wird traditionell in besonders geformten *hohen, schlanken* Gläsern ausgeschenkt.

Die Form der Weizenbiergläser wurde so gewählt, dass die Kohlensäureperlen lange durch das Getränk nach oben steigen können und es lange frisch und spritzig halten.

Der verstärkte Glasboden dient unter anderem dazu mit dem Glas „unten“ anzustoßen, statt – wie sonst üblich – oben.

*Die Gläser werden vor dem Befüllen meist mit kaltem Wasser ausgeschwenkt, um die besonders starke Schaumentwicklung dieser Biersorte unter Kontrolle zu halten. Traditionell gibt es unterschiedliche Auffassungen, wie man das Glas korrekt füllt:*

*Vorsichtiges Eingießen bei Schräghaltung des Glases oder Umstülpen der Flasche ins Glas. Sobald nur noch ein geringer Rest in der Flasche ist, wird diese geschwenkt, damit sich die abgesetzte Hefe löst und mit ins Glas gelangt.*

Ein übermäßiges Schäumen beim Einschenken wird oft bei liegend gelagerten Flaschen beobachtet.

Ursache dafür ist die zu früh aufgewirbelte Hefe, da sich diese an der unteren Lagerseite der Flaschenwandung absetzen konnte. Abhilfe schafft hier ein Trick:

Die Flasche beim Einschenken so halten, dass die Hefe unten liegt und so erst spät aufgewirbelt wird.

Gelegentlich wird zum Kristallweizen auch eine Zitronenscheibe ins Glas gegeben.

Die **ARTINA** Weizenbiertulpen spiegeln die traditionelle Handwerkskunst wieder. Diese künstlerische

Arbeit macht sie einzigartig und das Weizenbier-Trinken zu einem besonderen Genuss.

Probieren Sie Ihr nächstes Bier aus der lebensmittelechten ARTINA-Biertulpe – im Vergleich zu Glas bleibt Ihr Getränk viel länger frisch und angenehm kühl!

*Zum Wohl!*



*Weinlese*