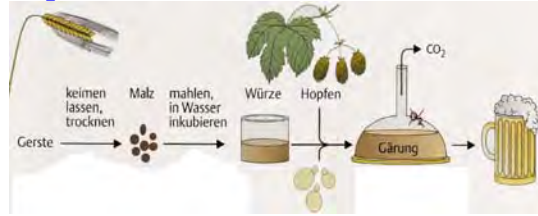




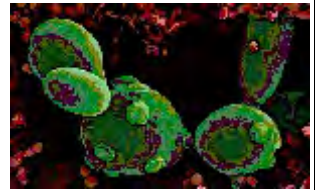
MUG - Mikrobrauerei Uf Gurt

Spezialitätenbiere obergärig untergärig



Obergärige Biere (Nr. 1-9, 12-18): Mutter- und Tochterzellen der Hefe bleiben nach der Zellteilung (= Knospung) aneinander haften und bilden längliche Zellverbände. Das eine der Gärprodukte, das gasförmige Kohlenstoffdioxid CO_2 in der Gärlösung ("Würze") bleibt an den Hefesprossen hängen und drückt sie nach oben.

Diese Hefesorten gären vorzugsweise zwischen 15 bis 20°C und zeichnen sich durch eine starke Aromaentfaltung, Vollmundigkeit und Fruchtigkeit aus. Meist wird ein Teil der Hefe in den optisch eher trüben Biersorten mitgetrunken, was sehr gesund ist (Vitamine, Mineralstoffe, Antioxidantien u.a.). So wird aus dem Genussmittel Bier ein Lebensmittel! Obergärige Biere zeichnen sich neben der Aromenvielfalt auch durch einen rein biogenen und hohen CO_2 Gasanteil aus.



Untergärige Biere (Nr. 10, 11): Mutter- und Tochterzellen trennen sich meist oder bleiben höchstens zu zweit zusammen. Dadurch sinken sie auf den Grund der Gärlösung. Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 4-9°C. Die Infektionsgefahr durch Bakterien und Pilze ist bei tiefen Temperaturen viel geringer und daher ist heute die Mehrheit der industriell erzeugten Biere untergärig. Zudem werden diese Biersorten filtriert. Sie sind dadurch zwar optisch klarer, aber inhaltsmässig als verarmte Genussmittel zu bezeichnen. Sie sind zudem bei Zimmertemperaturen länger lagerfähig. Da untergärige Hefen nur wenig CO_2 produzieren, wird CO_2 -Gas künstlich in das Bier hinein gepresst.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 4-9°C. Die Infektionsgefahr durch Bakterien und Pilze ist bei tiefen Temperaturen viel geringer und daher ist heute die Mehrheit der industriell erzeugten Biere untergärig. Zudem werden diese Biersorten filtriert. Sie sind dadurch zwar optisch klarer, aber inhaltsmässig als verarmte Genussmittel zu bezeichnen. Sie sind zudem bei Zimmertemperaturen länger lagerfähig. Da untergärige Hefen nur wenig CO_2 produzieren, wird CO_2 -Gas künstlich in das Bier hinein gepresst.



Die **MUG-Mikroorganismen-Stammsammlung** umfasst zurzeit **34 Hefestämme** und **4 Bakterienstämme**; davon 29 ober- und 5 untergärige Hefevarietäten (Stand Juni 2018). Sie werden auf Würzeschrägagar bei +2°C und z.T. in Kryokulturen bei -27°C gehalten.

Optimal obergärige Biere lagern, einschenken und geniessen

1. **Lagern:** Stehend, zwischen 3 und 6 Grad C.

2. **Glas:** Weissbiertglas mit kaltem Wasser ausspülen, innen nie mit Tuch trocknen

3. **Einschenken:** wie ein Schaumwein - öffnen und sofort, aber langsam in ein fast horizontal mind. 45 Grad gehaltenes Weissbiertglas.

Xundbewusste: evtl. teilweise Hefe (Vitamine B6, B12) nach einigen kreisenden Bewegungen der Flasche miteinschenken.



Obergärige Biere müssen korrekt gelagert und - ganz wichtig - korrekt eingeschenkt werden

Optimale Trinktemperaturen: 1 Hefeweizen (MUG Classic*) + Variationen* (Weizenvollbier, Weizendoppelbock, Almtaler) 7-12°C, 2 Maisbier** 7-8°C, 3 Belgisches Witbier* 6-8°C, 4 Pale Ale 8-10°C, 5 Irish Stout Extra 6-8°C, 6 Belgische Starkbiere (Trappist***) 12-14°C, 7 Berliner Weisse** 7°C, 8 Kriekbier** (Cerise) 7°C, 9 Weihnachtsbier 12-14°C, 10 Kastanienbier 9-11°C, 11 Pilsner Urquell 8°C, 12 Kloster Urbräu 816 8-10°C, 13 Keltengold 10°C, 14 Bananenbier 9-11°C, 15 Framboise** 7°C, 16 Fruchtbiere (Apfel, Aprikosen, Melonen), 17 Roggenbier 8-10°C, 18 India Pale Ale (IPA) 8-10°C.

* stark schäumend, ** sehr stark schäumend, *** stark und lang anhaltend schäumend, übrige: normal bis wenig schäumend.

Optimale Gläser: Weissbiertglas für 1-3, 16; Berliner Weisse Gläser für 7,8,15; kelchartige Gläser für 4,5,6,9,12,13,18; längliche Glasformen für 10,11,14.

