



19 95

**BIER.DE**

TASTINGS • BLOG • WISSEN



# Die verschiedenen Biergläser im Überblick

**Altbier-Becher**

Dies ist ein zylindrisches Bierglas, das etwas kleiner, dafür aber dicker als die Kölschstange ist.

**Bierkrug (Seidel)**

Die klassische Form ist ein kleines dickes Glas mit Griff. Es gibt aber auch schmalere, welche sich gut zum Anstoßen eignen.

**Export-Becher**

Dies ist ein Becher für Exportbier. Da diese in Deutschland ein wenig in Vergessenheit geraten sind, nimmt man auch gerne den Willibecher.

**Kölschstange**

Das schmale Gefäß fasst 0,2l, weshalb das Bierniemals schal wird. Es lässt das Bier schnell über die Zungenspitze nach hinten fließen.

**Maßkrug**

Er findet vor allem auf dem Münchner Oktoberfest Verwendung und fasst einen Liter Bier. Getrunken wird aus ihm das spezielle Oktoberfestbier bzw. Helles.

**Pils-Tulpe**

Dies ist wohl das bekannteste Bierglas in Deutschland, ebenso wie Pils das am weitesten verbreitete Bier in Deutschland ist. Es ist ein hohes und dabei schmales Glas.

**Pint & Half Pint**

Im englischsprachigen Raum sind das Pintglas und das Half Pint die meist verbreitete Glasform. Es wird bis zum Rand gefüllt und der Schaum anschließend abgestrichen.

**Berliner-Weiße-Pokal / belgischer Pokal**

Dieses Glas kann man fast als flach bezeichnen.

Es ist für Berliner Weiße, Trappistenbiere und Abteibiere geeignet.

**Kelch / Craft-Bier-Glas**

Kräftige oder hochwertige Biere werden gerne in Kelchen serviert. Diese sind nach oben weit geöffnet, sodass das Bier besonders gut atmen kann.

**Halbe**

Hierbei handelt es sich um die große Form des Willibechers – vom Volumen eine halbe Maß, also ein halber Liter.

**Weißbierglas**

Dies ist ein hohes, geschwungenes Glas, das 0,5l fasst. Es ist darauf zu achten, dass langsam eingegeben wird, da Weißbier zu stärkerer Schaumbildung neigt.

**Willibecher**

Nur die wenigsten Menschen haben für jede Biersorte das richtige Glas, weshalb es den Willibecher gibt. Er ist dünnwandig und kühlt rasch aus.