

Redaktioneller Artikel

Bierreise mit Biersommelier Karsten Morschett

Pils oder Weißbier? Helles oder Dunkles? Wie man unterschiedliche Bierstile richtig erkennt. Mit dem Berliner Biersommelier Karsten Morschett...



Woran erkennt man eigentlich ein Pils und was ist der Unterschied zum Hellen?

Kann man einen Eisbock trinken? Was zum Teufel ist ein Bierstachel? Und warum schmeckt das Bier aus der Heimat (fast) immer am besten?

Viel Wissenswertes und Unterhaltsames zum Thema Gerstensaft

Viel Wissenswertes und Unterhaltsames zum Thema Gerstensaft werden die Teilnehmer der Bierverkostung vom Berliner Schauspieler und Biersommelier Karsten Morschett erfahren. Zum Brauen sind in Deutschland gemäß Reinheitsgebot von 1516 nur Wasser, Hopfen, Malz und Hefe erlaubt. Und trotzdem erschaffen die Brauer daraus eine große Vielfalt an Bieren. „Meine Gäste verkosten an diesem Abend sechs bis acht sehr unterschiedliche Biere aus Deutschland. Ich mag den direkten Kontakt zu den Teilnehmern und es ist immer wieder spannend zu sehen, wie unterschiedlich die Geschmäcker sind.“ erzählt der zertifizierte Biersommelier Karsten Morschett aus Berlin, der regelmäßig Kurse und Bierseminare in ganz Deutschland durchführt. Dabei geht es nicht nur darum zu erfahren von welcher Brauerei die Biere kommen, wie sie gebraut wurden und wieso sie so unterschiedlich schmecken. „Bier ist für mich ein sehr geselliges Getränk und Biertrinken darf Spaß machen. Und jede Region hat zudem interessante lokale Heimatbiere“ so Morschett, der gebürtig aus dem Saarland kommt, wo traditionell eher Pils getrunken wird.