

Weihnachtsbier: Nie zuvor gab es in Norwegen so viele verschiedene
Sorten | 1

Weihnachtsbier ist nicht mehr einfach nur ein dunkles und untergäriges Getränk, das in norwegischen Supermärkten zur Weihnachtszeit in die Regale kommt. Inzwischen sind diese Biere immer raffinierter und zahlreicher im Geschmack denn je. Fast 250 verschiedene Sorten werden in diesem Jahr in Norwegen verkauft, sowohl von einheimischen als auch ausländischen Anbietern gefertigt.



Weihnachtsbier der Brauerei E.C. Dahls aus Trondheim. (Foto: Bernt Rostad, CC BY 2.0)

Anders Roås Stueland, Produktberater beim staatlichen Alkoholmonopolisten, Vinmonopolet, sagte vergangene Woche gegenüber der Nachrichtenagentur NTB: „Es werden immer neue Marken eingeführt, in den vergangenen Jahren stellen wir eine enorme Zunahme in der Auswahl fest.“

Das Weihnachtsbier (*juleøl*) war früher hauptsächlich ein dunkles, untergäriges Bier, heute gibt es Weizenbier, Stout, Bock und Double Beech, Gerstenwein, Red Ale, IPA und Double IPA, Double, Triple und Quadruple.

Gleichzeitig haben mehrere Brauereien damit begonnen, mit Gewürzen wie Zimt, Nelken, Zitruschalen und Kardamom zu experimentieren, um das Aroma zu verstärken, heißt es bei NTB. Das Würzen des Weihnachtsbiers ist in Norwegen relativ neu. Man schaut sich einiges von Belgien ab, wo man in der Weihnachtssaison würziges, fast scharfes Bier bekommt, das an Glühwein und Gløgg erinnert.

Weihnachtsbier kennen die Norweger schon seit über 1.500 Jahren. Während des Zweiten Weltkrieges war das Brauen von Juleøl verboten, aber Mitte der 1950er Jahre wurde die Tradition wieder aufgenommen.

Traditionelles Weihnachtsbier wird in der Regel länger gelagert als andere Biere, bevor es in den Verkauf kommt, und es hält viel länger. Die stärksten Sorten können mehrere Jahre gelagert werden.

ap