(Einleitung von der HP: https://www.bierlinie-shop.de/bierland/indien - dort können diese Biere online bestellt werden - und aus „Biere der Welt – Heraugegeben von Michael Jackson ISBN 978-3-8310-1301-2)

Indien Bierverkostung

bei Pammer`s

Bier in Indien- exotisch für Orient und Okzident

In Indien leben über 1,3 MilliardenMenschenund der pro Kopf Bierverbrauch steht aktuell bei etwa 2 Liter Bier pro Kopf (Österreich: 103l)! Also gehöriges Potential… Aber die Küche des indischen Subkontinents ist dafür weltweit bekannt für ihre Vielzahl an Gewürzen und Aromen. Insbesondere pikante und scharfe Speisen begründen den Weltruhm der indischen Cuisine. Um die Schärfe der Gerichte zu kompensieren, bedarf es natürlich auch entsprechend erfrischender Getränke…

Da Trunkenheit in der weitestgehend hinduistisch geprägten Gesellschaft Indiens zwar nicht verboten, jedoch verpönt ist, verwundert es nicht, dass man in Indien zum Durstlöschen traditionell alkoholfreie Getränke bevorzugt. Einige dieser Getränke, wie Lassi oder Chai erfreuen sich ob ihres würzigen und frischen Geschmacks auch in Europa wachsender Beliebtheit. Ein traditionelles alkoholisches Getränk des indischen Kulturraums ist der aus Palmsaft oder Zuckerrohr destilierte Arrak, eine Spirituose mit 35%-75% Alkoholgehalt.

Das Interesse an Bier ist in Indien in den letzten Jahren im Rahmen der allgemeinen Globalisierung und Öffnung des Landes allerdings rasant gestiegen. So konnten einige amerikanische und europäische- auch deutsche- Brauereiunternehmen das zweite Land der Erde mit einer Milliardenbevölkerung als lukrativen Absatzmarkt für sich gewinnen. Die aufkommende Begeisterung für den Gerstensaft teilen die Inder unabhängig vom sozialen Status oder Geschlecht. So kann Indien einige Kuriositäten der Bierkultur vorweisen. Beispielsweise Bierseminare explizit für Frauen, bei denen interessierte Damen ungestört von den Blicken der Männer Bier genießen können.

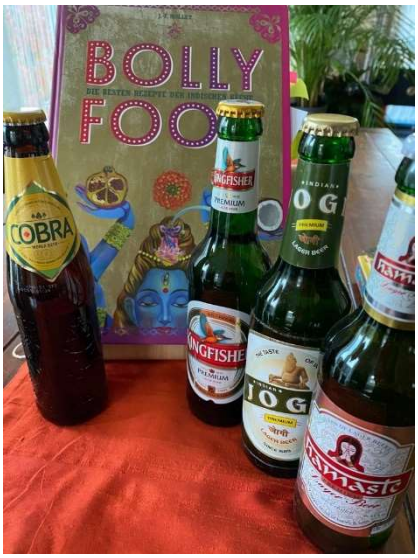
Das moderne indische Bier - ein Relikt der britischen Kolonialzeit

Leicht alkoholische Getränke, die dem modernen Bier ähneln, werden in Indien schon seit mehreren tausend Jahren gebraut. So erwähnen bereits die Vedas- die heiligen Texte des Hinduismus- ein aus Reismaische gebrautes bierartiges Getränk namens Sura. Dieses Getränk soll der Überlieferung zufolge das Lieblingsgetränk des Hindugottes Indra sein. Das erste Bier im europäischen Sinne brachten die Briten während der Kolonialzeit auf den indischen Subkontinent. Angeblich soll das India Pale Ale im 18. Jahrhundert entwickelt worden sein, um es für den langen Transportweg nach

Indien haltbar zu machen. Um 1830 gründete der britische Braumeister Edward Dyer die erste Brauerei auf dem indischen Subkontinent. Die von Dyer gebraute Marke Lion ist auch heute noch erhältlich.

Das moderne indische Brauwesen

Auch nach der Erlangung der Unabhängigkeit vom Vereinigten Königreich im Jahre 1947, blieb das britische Relikt des Brauwesens in Indien erhalten. So stehen Bierfreunden in Indien neben dem Angebot verschiedener internationaler Großbrauereien eine Reihe einheimischer Marken zur Verfügung. Die größte indische Biermarke ist einem Marktanteil von 36% die aus Bangalore stammende Marke Kingfisher. Ihr größter Verkaufsschlager ist ein Lagerbier mit erfrischend leichtem Aroma. Angesichts des weitestgehend schwülen tropischen Klimas und der geschmacksintensiven Küche, verwundert es nicht, dass in Indien vor Allem Lager und Lightbiere bevorzugt werden, welche sich vor allem durch ihren erfrischenden Charakter auszeichnen. Diese werden dementsprechend bevorzugt eiskalt getrunken.



Indische Bierkultur als Exportschlager

Die indische Brauphilosophie, bei welcher der Hauptaspekt des Bieres seine erfrischende Note ist, findet nunmehr auch über die Grenzen Indiens hinaus Anklang. Beispielhaft dafür ist die Erfolgsgeschichte bereits erwähnte Kingfisher-Brauerei in mehr als 50 Länder weltweit. Die Tendenz ist steigend. der Brauerei Cobra Beer. Sie wurde in Großbritannien von einem aus Indien stammenden Studenten mit der Prämisse gegründet, ein Bier zu kreieren, das man hervorragend zu Curry-Gerichten trinken kann. Cobra Beer ist seitdem in vielen Ländern Europas eine häufig anzutreffende Biermarke. Auch andere direkt in Indien ansässige Großbrauereien drängen auf den internationalen Markt. So exportiert auch die

Indische Biere in Deutschland

Auch in Deutschland entwickelt sich allmählich ein größerer Absatzmarkt für indisches Bier. Viele auf indische Küche spezialisierte Restaurants, Online-Versände oder auch Bierspezialitätengeschäfte bieten der hiesigen Kundschaft ein Sortiment verschiedener indischer Biersorten. Sollten Sie Interesse an einem indischen Bier haben, welches Sie an einem exotischen Kochabend erfrischt, dann besuchen Sie einfach den Bierlinie Laden in der Nähe der Schönhauser Allee in Berlin oder schauen Sie in den Bierlinie Onlineshop: ***https://www.bierlinie-shop.de***

1.) **Indien, Bangalore**

Kingfisher Premium Lager Beer
Lager Bier
4,8% alc./vol.

Typisch indisches mildes Bier als sommerliches Begleiter zu scharfem und gegrilltem Essen
Hellgold mit weicher weißer Bierschaumhaube, riecht dieses untergärige helle Bier sehr mild mit einem Hauch Zitrone. Im Antrunk erfrischend und dann sehr mild mit leichten nussigen Aromen des Getreides und einem cremigen Trinkgefühl. Eisgekühlt ist es ein süffiges internationales, unkompliziertes und leichtes Bier, dass in heißen Sommertagen schnell den Durst löscht. Es ergänzt wundervoll scharfe und exotische, wie asiatische Gerichte. Ideal für angenehmes Biertrinken ohne jede Bitterkeit, wird dieses Bier für mehrere Woche gelagert, bevor es abgefüllt wird. Auch als Begleiter zum Grillen mit scharfen Röstaromen ist dieses Lager besonders geeignet. Es wird bei 3-6°C
aus einem konisch sich öffnendem Bierglas getrunken.

2.) **Molson Coors Brewing Company - Indien**
Cobra
Lager light
5% alc./vol.

Cobra Beer ist eine britisches Bierunternehmen in Indien. Das Unternehmen wurde 1989 von Arjun Reddy und dem damals 27-jährigen Karan Bilimoria mit einem Gründungskapital von 20.000 £ gegründet. Es war zunächst in der indischen Stadt Bangalore ansässig und auf den Export ins Vereinigte Königreich ausgerichtet. Cobra Beer besitzt keine eigenständigen Brauereibetriebe und produziert seine Marken stattdessen unter Lizenzen in anderen Brauhäusern. Bilimoria und Reddy hatten eine Marktlücke im Bereich wenig kohlensäurehaltiger Lagerbiere entdeckt und genutzt. Ursprünglich sollte die Brauerei den Namen Panther erhalten; es stellte sich jedoch bei Umfragen heraus, dass diese Bezeichnung in der Zielgruppe nicht sonderlich populär war, weshalb man sich auf Cobra verständigte – Wenn das die Puntigamer-Fans wüssten…

Über Reddys Onkel Keshow Reddy konnte der Kontakt zu den Mysore Breweries hergestellt werden, die zunächst das Brauen übernahmen. Bis 1997 wurden die in Indien gebrauten Cobra-Biere ausschließlich nach

Großbritannien exportiert, dann verlegte man die Produktion nach England, wo die Brauerei Charles Wells (heute Wells & Young's) in Bedford die Produktionslizenz übernahm. Eine Besonderheit des Bieres ist seine gute Kombinierbarkeit mit Currygerichten, die den indischen Ursprung betonen soll und eine der wichtigsten Werbebotschaften ist.

Im Geschäftsjahr 2006 machte das Unternehmen einen Verlust von knapp 4.000.000, der sich im Folgejahr mehr als verdreifachte, obschon gleichzeitig auch der Umsatz stieg. Als Grund für diese wirtschaftlichen Probleme wird oftmals die Expansionspolitik herangezogen, die dem britischen Biermarkt entgegenlief und letztlich für die Brauerei nicht mehr tragbar wurdeDie Verkaufszahlen stiegen im Halbjahr zwischen dem 1. August 2008 und dem 31. Januar 2009 um 21 % an, dennoch musste am 29. Mai 2009 Insolvenz angemeldet werden, da sich die Außenstände für Lieferanten auf mittlerweile 75.000.000 £ beliefen. Zur Lösung der Probleme kaufte das US-amerikanisch-kanadische Brauunternehmen Molson Coors Brewing Company 50,1 % der Anteile an Cobra Beer für 14.000.000 £ auf und ist nun Teil einer Holding.

Cobra Beer entwickelte sich binnen kurzer Zeit zu einer äußerst beliebten Biersorte, wird in über 50 Staaten exportiert und beispielsweise in Großbritannien in knapp 6000 Restaurants und ebenso vielen Pubs und Bars sowie allen Großsupermärkten und den Lizenzketten angeboten. Trotz der finanziellen Krise ist die Brauerei noch immer eine der am schnellsten expandierenden auf den britischen Inseln. Cobra ist ein leichtes Lagerbier mit einem leichten Malzkörper und ist somit ein Bier mit der angestrebten „Sanftheit eines Ales“ und „Frische eines Lagers“. Dazu kommen der geringere Kohlensäuregehalt, der für ein weiches Trinkgefühl wie ein Ale sorgt. Weiterhin werden vier verschiedene Hopfen mitgekocht und der daraus entstandene Sud für den typischen klaren Lager-Geschmack kalt filtriert.

Bezeichnend in dieser eigens entwickelten britisch-indischer Rezeptur sind die spezielle Mischung aus Gerstenmalz und traditionellen indischen Zutaten wie Reis und Mais(mehl). Zuerst schmeckt es süß wie Kuchen und Honig im Aroma, das Mundgefühl bleibt dabei weich und klar. Im Antrunk lieblich und doch sauber. Jeder Schluck hinterlässt im Abgang eine frischen Prise grüne Minze (wie Pfefferminzbonbon) am Gaumen.

2016 wurde Cobra mit dem International High Quality Trophy für Lebensmittelprodukte, die drei aufeinander folgende Jahre lang den hohen Qualitätsansprüchen der Monde Selection (Brüssel) genügen (Grand Gold Award, Gold Award) ausgezeichnet.

Als unkompliziertes Bier ist es ideal für heiße Tage und Länder und wird entsprechend kalt bei 5°C aus der Flasche oder einem Pilsglas getrunken.

Als weicher Durstlöscher ist Cobra ideal kombinierbar mit scharfen Currygerichten, Samosas und anderen typischen indischen Gerichten.

Details:
Malz: Heller 2-reihiger Weizenmalz
Hopfen: Citra, Idaho 7 und Mosaic
Besondere Zusätze: Laktose, Citrus Coconut White Tea, getrocknete Orangenschale

3.) JOGI Brauerei Neuzelle

Jogi
Prmium Lager
IPA
4,8% alc./vol.

Waren Sie schon einmal in einem indischen Restaurant und wollten ein original indisches Bier probieren? Und dann brachte Ihnen der Kellner ein erfrischendes „Jogi IPA“? Vielleicht mundete es Ihnen gar, und Sie grämten Sich, weil Sie nur in indischen Restaurants in diesen Genuss kommen würden, ohne nach Indien fahren zu müssen? Dann atmen Sie erleichtert auf, denn der Jogi kommt nicht aus Indien, sondern aus…Neuzelle.

Aber wie schmeckt es denn nun? Einstieg und Geruch ergänzen sich hier recht gut und bringen eine vielseitige Aromakombination hervor: frische, grasige Hopfigkeit, fruchtige Noten von Apfel- und Birnenmus und süßliche Honignoten…all das in einem leichten, saftigen und etwas laschen Körper, was das Getränk etwas an Apfelschorle erinnern lässt. Auch der Abgang bleibt frisch mit leichter Trockenheit und ordentlicher Bitterkeit, die mit der weichen Konsistenz ausbalanciert wird. Da kann man fast verzeihen, dass er sich so schnell verabschiedet. Fast.

Bewertung aus: https://www.bier-index.de/biere/jogi-bier.html

4.) United Breweries Limited Division

Namaste
Premium Lager Bier
4,9% alc./vol.

OLD SCHOOL PALE ALE

Ist ein premiertes Lager Bier welches Ihnen die indischen Trinktraditionen ein wenig näher bringt. Angemessen bieten Sie dieses Bier zu würzigen Tandoori und herzhaften Currygerichten. Gebraut aus den feinsten und natürlichsten Zutaten welches die Zeit hergibt. Einmalig liefert Namaste Bier eine Mischung aus Hopfen und Gerste.

Gebinde ist eine grüne 0,33l Longneck, das Etikett versprüht Indien-Charme.
Im Glas ist es golden, klar, sehr feinperlig mit einer daumenbreit feinporigem Schaum.

Der Antrunk ist mild süß malzig, etwas oberflächlich - mit sehr intensivem Hopfenbitter. Die Karbonisierung ist ok. Das Bitter ist sehr streng, beisst ein wenig.