

## **Bier im Stadtrat: Ein Rückblick auf die Tradition des Gerstensafts!**

Kaufbeuren nimmt Abstand von Alkohol in Stadtratssitzungen; ein Blick auf lokale Traditionen und aktuelle Debatten rund um Bier.

**Kaufbeuren, Deutschland** - In der jüngsten öffentlichen Weihnachtssitzung des Buchloer Stadtrates sorgte ein altes Gerücht für Aufregung: Das angebliche Trinken von Bier in Ratsversammlungen. Stadtrat Rudolf Grieb (UBI) klärte jedoch auf: „Echtes Bier hat es bei uns meines Wissens nach nie gegeben.“ Diese Klarstellung kam nach einem Bericht, der die Geschichte beleuchtet hatte, und weckte die Neugier über die Alkoholkultur in den kommunalen Gremien. Bürgermeister Robert Pöschl schwor auch, dass seit mindestens 2002 kein „richtiges“ Bier mehr im Stadtrat zu finden sei. In Kaufbeuren ist man ähnlich der Meinung und diskutiert ohne alkoholische Getränke, da die Themen oft bereits sehr ernst sind, wie [allgaeuer-zeitung.de](http://allgaeuer-zeitung.de) berichtete.

### **Bierlieben und Haltbarkeit**

Deutschland ist für seine Bierleidenschaft bekannt – im Schnitt trinken die Deutschen über 94 Liter Bier pro Kopf jährlich, wie der Deutsche Brauer-Bund feststellt. Doch was passiert, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Bieres überschritten wird? Laut den Informationen, die [augsburger-allgemeine.de](http://augsburger-allgemeine.de) bereitstellt, kann abgelaufenes Bier in der Regel noch konsumiert werden, solange die Flasche unbeschädigt ist und das Bier richtig gelagert wurde. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum; es gibt an, bis wann das Bier seine

optimalen Eigenschaften behält. Bei entsprechendem Alkoholgehalt und guter Lagerung sind viele Biersorten auch nach Jahren noch trinkbar.

Wichtig ist, dass man das Bier kühl, trocken und vor Licht geschützt lagert. Nach dem Öffnen sollte es zudem möglichst schnell konsumiert werden, um die Bildung von schädlichen Keimen zu vermeiden. Sollte das Bier nach einem langen Zeitraum trüb oder flockig erscheinen, ist es meist nicht gesundheitsschädlich, da diese Flocken lediglich von abgelagerter Hefe oder Proteinen stammen. Auch der typische Geruch kann sich verändern, jedoch schadet das Bier in der Regel nicht und das Überprüfen der Konsumierbarkeit erfolgt am besten durch Geruchs- und Geschmackstests.

Details	
<b>Vorfall</b>	Sonstiges
<b>Ort</b>	Kaufbeuren, Deutschland
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.allgaeuer-zeitung.de">www.allgaeuer-zeitung.de</a></li><li>• <a href="http://www.augsburger-allgemeine.de">www.augsburger-allgemeine.de</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](http://die-nachrichten.at)**