vinetur

Studie zeigt: Alkoholfreies Bier gewinnt mit Speisen

Forscher sagen, dass alkoholfreies Pils, Weizenbier und IPA allein schwach abschnitten, mit einem Garnelengericht aber mit den alkoholhaltigen Varianten mithalten konnten

Montag, 1. Juni 2026



Eine neue Studie legt nahe, dass alkoholfreies Bier durchaus seinen Platz am Tisch haben kann, auch wenn es pur verkostet weniger attraktiv wirkt.

Forscher stellten fest, dass alkoholfreie Varianten von Pils, Weizenbier und IPA bei Verkostungen ohne Speisen schlechter bewertet wurden als ihre alkoholhaltigen Pendants, mit Essen jedoch etwa gleich abschnitten. Die im International Journal of Gastronomy and Food Science veröffentlichte und von ScienceDirect identifizierte Studie verweist auf eine praktische Rolle für alkoholfreies Bier in Restaurants und Bars, da die Nachfrage nach Getränken mit wenig oder ohne Alkohol wächst.

Untersucht wurden alkoholhaltige und alkoholfreie Versionen mehrerer Bierstile in zwei Situationen: bei der direkten Verkostung und in Kombination mit skagenröra, einem skandinavischen Garnelengericht, das oft auf Brot oder Toast serviert wird. Bei den Verkostungen ohne Begleitung erhielten die alkoholfreien Biere schwächere Noten für Geschmack und Gesamtakzeptanz. Sobald jedoch Speisen hinzukamen, schrumpften diese Unterschiede deutlich.

Dieses Ergebnis ist für Gastronomiebetriebe relevant, die ihre Getränkekarten erweitern wollen, ohne sich nur auf Wein oder Vollbier zu stützen. Es deutet darauf hin, dass alkoholfreies Bier erfolgreicher sein kann, wenn es als Teil einer Mahlzeit verstanden wird und nicht als Getränk, das für sich allein bewertet wird. Für Gäste, die auf Alkohol verzichten möchten, zeigt die Studie: Die passende Speisenbegleitung kann das Trinkerlebnis bewahren.

Die Forscher erklärten, die Ergebnisse stützten einen breiteren Wandel darin, wie Getränke mit wenig oder ohne Alkohol serviert werden. Statt nur den Geschmack isoliert zu betrachten, komme es auf den Kontext an. Ein Bier, das für sich genommen flach oder unvollständig wirke, könne zusammen mit Speisen durchaus funktionieren, weil Salz, Fett und Textur die Wahrnehmung verändern.

Die Studie ergänzt die wachsende Evidenz dafür, dass der Markt für alkoholfreies Bier nicht auf Menschen beschränkt ist, die Alkohol vollständig meiden. Er umfasst auch Verbraucher, die sich bei Mahlzeiten, im Mittagsgeschäft oder in Situationen mehr Flexibilität wünschen, in denen Mäßigung immer häufiger wird. Für Brauereien und Restaurants könnte das bedeuten, Pairing-Menüs, Serviertemperatur und Speisenauswahl stärker in den Blick zu nehmen, um alkoholfreiem Bier den Charakter einer bewussten Wahl zu geben statt eines Nebengedankens.