vinetur

Suchanfragen nach Glühbier steigen im Vereinigten Königreich um 126 %, da Festtagskonsumenten nach neuen Geschmacksrichtungen Ausschau halten

Stouts und Porters führen den Trend an, da die britischen Verbraucher neben traditionellem Glühwein und Apfelwein auch abenteuerliche saisonale Getränke bevorzugen.

Mittwoch, 3. Dezember 2025



Im Vereinigten Königreich zeichnet sich ein neuer Trend ab: Glühbier wird bei den Liebhabern von Festtagsgetränken immer beliebter. Traditionell sind Glühwein und Apfelwein die beliebtesten warmen Getränke in der Weihnachtszeit, aber jüngste Daten von Beavertown, einer zu Heineken gehörenden Brauerei, zeigen, dass die Suchanfragen nach "Glühbier" im letzten Monat um 126 % gestiegen sind. Die Brauerei führt diesen Anstieg auf die wachsende Neugier der britischen Verbraucher auf abenteuerliche saisonale Getränke zurück.

Der Anstieg von Glühbier scheint mit der zunehmenden Beliebtheit von dunklen Bieren wie Stouts und Porters zusammenzuhängen. Marken wie Guinness haben in den letzten Jahren ein beträchtliches Wachstum verzeichnet und eignen sich aufgrund ihres reichhaltigen, malzigen Profils als Grundlage für Glühbier. Sam Millard, Leiter der Innovationsabteilung bei Beavertown, beschreibt Glühbier als ein "lustiges, alternatives Festtagsgetränk", das im Vergleich zum bekannteren Glühwein ein einzigartiges Erlebnis bietet. Millard zufolge bieten Stouts und Porters eine robuste Grundlage für die Einbringung festlicher Gewürze und Aromen.

Millard betont, dass einer der Hauptgründe für die Beliebtheit von Glühbier seine Einfachheit und Vielseitigkeit ist. Es lässt sich leicht zu Hause zubereiten, so dass man mit verschiedenen Biersorten und Gewürzkombinationen experimentieren kann. Der Schlüssel zu einem erfolgreichen Glühbier, sagt er, ist die Wahl der richtigen Basis. Biere mit einem reichen, malzigen Charakter oder süße braune Biere eignen sich am besten. Diese Biersorten sind vollmundig und nicht übermäßig bitter, was die Gewürze ausgleicht.

Er warnt davor, hopfige Biere wie IPAs für Mulling zu verwenden, da ihre Bitterkeit mit den traditionellen Mulling-Gewürzen kollidieren kann. Millard empfiehlt stattdessen, Biere mit wenig Hopfen, aber viel Geschmack zu wählen - Biere mit Noten von Schokolade, Nüssen, Honig oder Früchten sind besonders gut geeignet. Er rät dazu, das Bier vor dem Glühen zu probieren; wenn es eine spürbare Bitterkeit aufweist, sollte man besser eine andere Variante wählen.

Für die Zubereitung von Glühbier empfiehlt Millard, mit einem Stout oder Porter Ale oder einem anderen Bier zu beginnen, das wenig Hopfen und eine gewisse natürliche Süße aufweist. Gewürze wie Zimtstangen, Sternanis, Ingwer und Vanilleschoten können hinzugefügt werden, um ein wärmendes Aroma und Geschmacksprofil zu erzeugen. Bei leichteren Brown Ales kann Ingwer einen würzigen Kick verleihen, der die Süße ausgleicht.

Auch Garnierungen spielen eine Rolle bei der Verbesserung des Aromas und der Präsentation. Orangen- oder Zitronenschalen und getrocknete Früchte können zusammen mit den Gewürzen hinzugefügt werden, bevor die Mischung vorsichtig erhitzt wird. Millard betont, wie wichtig es ist, das Bier nicht zu kochen; stattdessen sollte es etwa 10 Minuten lang bei niedriger Hitze köcheln. Durch das Kochen können scharfe Aromen entstehen und die Bitterkeit zunehmen.

Bei kohlensäurehaltigen Bieren empfiehlt Millard, sie vor dem Erhitzen ruhen zu lassen, da die Kohlensäure die Geschmackswahrnehmung beeinträchtigt und sich beim Köcheln ohnehin verflüchtigt. Nach einer Kochzeit von 10 Minuten - genug Zeit, um die Aromen zu entfalten, ohne sie zu stark zu reduzieren - ist das Getränk servierfertig.

Wer seinem Glühbier zusätzliche Tiefe oder Süße verleihen möchte, kann Zutaten wie Honig oder braunen Zucker nach der Verkostung hinzufügen. Für ein reichhaltigeres Cocktail-Erlebnis kann auch ein Spritzer Brandy, Rum oder Whisky hinzugefügt werden.

Das wachsende Interesse an Glühbier spiegelt den allgemeinen Trend in der britischen Getränkeszene wider, in der die Verbraucher in der Weihnachtszeit zunehmend bereit sind, mit neuen Geschmacksrichtungen und Traditionen zu experimentieren. Da immer mehr Menschen nach kreativen Möglichkeiten suchen, klassische Wintergetränke zu Hause zu genießen, wird sich Glühbier in diesem Jahr neben Wein und Apfelwein zu einer festen Größe entwickeln.