

Das Moussieren kohlenensäurehaltiger Getränke: Grundlagen und die Rolle des Moussierpunktes in Gläsern

Einleitung:

Das Moussieren ist ein wichtiges Qualitätskriterium für kohlenensäurehaltige Getränke wie z.B. Mineralwasser, Bier, Schorlen, Sekt oder Champagner. Neben der Bildung von Schaum für Bier, werden auch das Aussehen des Getränks und dessen Geschmack beeinflusst und die Aromen verstärkt.

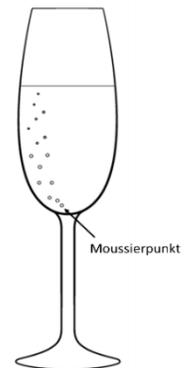
Gelegentlich wird bei der Verwendung von gewerblichen Spülmaschinen, die ein manuelles Polieren von Gläsern überflüssig machen, das fehlende Auftreten des Moussierens von Getränken beanstandet. Dies kann beim Kunden den Eindruck erwecken, dass das Getränk nicht frisch oder korrekt zubereitet wurde und möglicherweise nicht die erwartete Menge Kohlensäure enthält.

Hier spielt der Moussierpunkt in Gläsern eine wichtige Rolle, da dieser maßgeblich zur Bildung und Wahrnehmung der Kohlensäure beiträgt.

Moussierpunkt bei Gläsern:

Moussierpunkte werden vom Hersteller gezielt als kleine, aufgeraute Bereiche oder Erhebungen am Boden des Glases eingebracht. Diese strukturierten Oberflächen fördern die kontrollierte Freisetzung und das gezielte Aufsteigen von Kohlensäurebläschen. In der Fachsprache wird dieser Effekt als Aufperlen oder Perlage bezeichnet.

Damit sich der gewünschte „Moussiereffekt“ einstellt, bieten einige Hersteller neben hochwertigen Wein- und Sektgläsern dies auch für Bier- oder Wassergläser an.



Das Grundprinzip des Moussierens:

Um das Prinzip des Moussierens und die Funktion der Moussierpunkte besser zu verstehen, ist es entscheidend, die physikalischen Prozesse zu betrachten, die bei der Freisetzung von Kohlensäure im Getränk ablaufen.

Die im Getränk enthaltene gelöste Kohlensäure, z.B. in einer Champagnerflasche, wird durch den Druck in der Flasche in Lösung gehalten. Deshalb beginnt die Kohlensäure erst dann aus dem Getränk zu entweichen, nachdem der Druck z.B. durch Öffnen der Flasche reduziert wurde.

An rauen Oberflächen oder Partikeln lagert sich das entweichende Kohlendioxid (aus der Kohlensäure) besonders gut an und zwar so lange, bis die entsprechend gebildete Blase so groß ist, dass sie sich von der Oberfläche löst und in der Flüssigkeit aufsteigt.

Ein sauberes oder neues Glas bietet der Kohlensäure wenig Angriffspunkte, Bläschen bilden sich träge, kaum sichtbar und eher gleichmäßig an allen Flächen, auch kurz unter dem Rand.

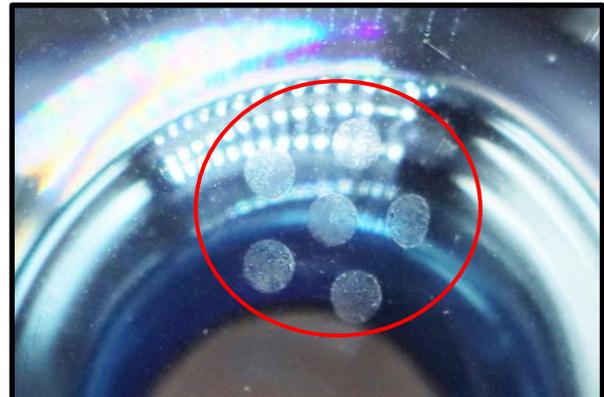
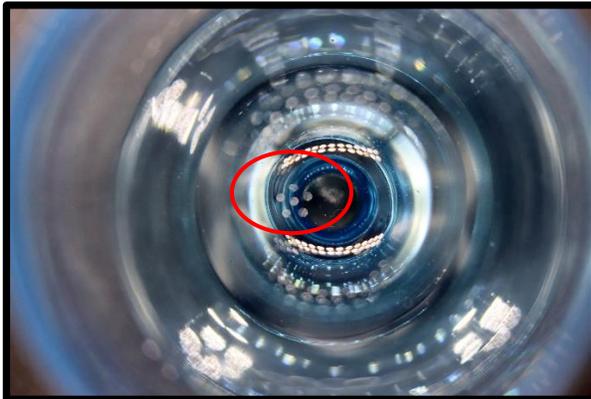
Schlecht gespülte Gläser oder Gläser mit Rückständen im Inneren erzeugen meist eine erhöhte Anzahl an Bläschen, was den Eindruck einer besonderen Frische des Getränks vermitteln kann. Auch Rückstände von Behandlungsmitteln aus dem Reinigungsvorgang selbst führen zuweilen zu solchen Effekten.

Überdosierungen von Klarspüler beim maschinellen Geschirrspülen können zu Beeinträchtigungen der Moussierfähigkeit führen. Hier sind die Dosiermengen entsprechend zu überprüfen.

Das nachträgliche Einbringen eines Moussierpunktes mittels eines Stahlstiftes in Form eines kleinen Kratzers am Boden des Glases bei zu geringer Bläschenbildung wurde in der Vergangenheit häufig praktiziert. Früher hat man sich auch bei Bier damit beholfen, ein Reiskorn einzugeben. Bei Mineralwasser und anderen Softgetränken dient zuweilen das hinzugefügte Stück Zitrone für die Kohlensäureentwicklung. Dadurch kann aber die Sensorik der Getränke beeinflusst werden.

Die ideale Vorstellung von z.B. einem Sekt hat aber viel mit senkrecht in der Glasmitte nach oben eilenden Bläschen zu tun, möglichst wie Perlen an einer Schnur aufgereiht. Diese durch den ‚Kamin‘ aufsteigenden Bläschen nehmen Fahrt auf, platzen an der Oberfläche und versprühen winzige Flüssigkeitspartikel, die dann entsprechend leichter verdampfen und Aromen versprühen.

Daher ist der moderne Weg zu bevorzugen, Moussierpunkte in das Glas einzuzäten oder durch einen Laserstrahl zu erzeugen.



Unser Fazit:

Wir empfehlen die Anschaffung von modernen Gläsern mit Moussierpunkten, um den Gästen neben perfekt gespülten Gläsern ohne Rückstände ein optimales Getränkeerlebnis zu bieten. Diese künstlich hergestellten Moussierpunkte erzeugen den Effekt des Moussierens ohne sensorische Nachteile.

Ein Fortschritt der sich positiv auf Genuss und Aussehen der Getränke auswirkt.

Allerdings hat der Moussierpunkt einen kleinen Nachteil: Die Kohlensäure entweicht schneller, wodurch die Getränke schneller schal werden können - ein Aspekt, den man berücksichtigen sollte.

Dennoch empfehlen wir bei der Anschaffung von Gläsern auf die bereits enthaltenen Moussierpunkte zu achten, um den Gästen neben perfekt gespülten Gläsern ohne Rückständen ein optimales Getränkeerlebnis zu bieten.

Mit einer praktischen Checkliste lassen sich die entscheidenden Faktoren für ein perfektes Trinkerlebnis einfach berücksichtigen.

Checkliste für ein einwandfreies Moussieren von Getränken:

- Maschinelle Reinigung der Gläser in einer optimal eingestellten Gläserspülmaschine.
- Das Glas hat einen Moussierpunkt.
- Das eingeschenkte Getränk enthält ausreichend Kohlensäure.
- Das eingeschenkte Getränk ist im vorgegebenen Temperaturbereich.
- Das verwendete Glas ist rückstandsfrei, trocken und kalt.
- Die Überdosierung von Klarspüler ist ausgeschlossen.
- Es werden spezielle Gläserklarspüler verwendet.

Kontaktieren Sie gern die Mitgliedsfirmen des AK GGS bei auftretenden Fragen und erforderlichen Hilfestellungen in Bezug auf das Gläserspülen und dem Moussieren von Getränken.

Allgemeiner Haftungsausschluss:

Die Autorinnen und Autoren des Arbeitskreises Gewerbliches Geschirrspülen (AK GGS) haben für die Wiedergabe aller im Rahmen dieser Merkblätter enthaltenen Informationen große Mühe darauf verwendet, die Angaben entsprechend dem Wissenstand bei Fertigstellung des Werkes zusammenzustellen. Trotz sorgfältiger Erstellung und Korrektur des Satzes können Fehler nicht ganz ausgeschlossen werden. Die Autorinnen und Autoren sowie der Herausgeber übernehmen infolgedessen keine Verantwortung und keine folgende oder sonstige Haftung, die auf irgendeine Art aus der Nutzung der Anweisungen oder Teilen davon entsteht.