

Vordrängeln beim Pausenverkauf

Beitrag von „Wolfgang Autenrieth“ vom 12. April 2024 09:06

[Zitat von kleiner grüner frosch](#)

Ich frage mich auch, wie Weizenbier schlecht werden kann. *kopfkraz*

Dieser Bemerkung kann ich mich vorbehaltlos anschließen. Meine Weizenbiervorräte sind noch nie schlecht geworden. Allerdings sind schon einige auf mysteriöse Weise vor Ablauf des MHD verdunstet. Zur Haltbarkeit: Bier lässt man bei der Produktion reifen: "Henry Meux versuchte, dem Tank seines Vaters nachzueifern und ließ einen hölzernen Daubentank mit einer Höhe von 22 ft (6,7 m) und einem Fassungsvermögen von etwa 18.000 [Imp.gal.](#) (etwa 81.830 l) errichten. Das Porter reifte mehrere Monate in großen Tanks, wobei bessere Sorten sogar bis zu einem Jahr reiften. Scheinbar kann Bier mit der Zeit nur besser werden.

Man sollte als Homebrewer jedoch keine zu großen Fässer verwenden - sonst kommt es zur Bierüberschwemmung wie vormals in London 😊

https://de.wikipedia.org/wiki/Londoner_...9Cberschwemmung

Lesenswert auch:

https://de.wikipedia.org/wiki/Geschichte_des_Bieres

BoT:

Das Problem mit dem Vordrängeln an der Bäckerschlange ließe sich vermeiden, wenn den Lehrkräften als Teil des Honorares in der Pause ein "Hausdrunk" gereicht würde. Ob das Getreide als Gebäck oder in flüssiger Form gereicht wird, ist für die Energiebilanz unerheblich.