

USA: Bizarre Biermischungen

Hamburg, 29. November 2005 – Sprühkäse, grüner Ketchup, Eiswürfel im Wein – die US-Amerikaner verblüffen immer wieder mit gewagten kulinarischen Erfindungen. Auch auf dem Biermarkt findet man neuerdings etliche Kuriositäten: Den Gerstensaft gibt es jetzt in vielen ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen wie Dattel oder Schokolade, berichtet das Reisemagazin GEO SAISON in seiner neuesten Ausgabe. Mit diesen so genannten „extreme beers“ versuchen die Brauereien den Bierkonsum wieder anzukurbeln. Reisende treffen in immer mehr Bars etwa auf das „Peanut Butter Porter“, ein Bier aromatisiert mit Erdnussbutter, oder das „Kelpie Seaweed Ale“, gebraut mit Gerste von Feldern, die mit Seegrass gedüngt werden. Ein ganz besonderer – und ganz besonders teuer – Trank ist das Bier mit dem höchsten Alkoholgehalt weltweit. Das likörartige „Utopias“ fermentiert zehn Monate in Whiskey- oder Cognacfässern, bringt es auf 25,6 % Alkohol, wird lauwarm serviert - und kostet 100 Dollar pro (Kupfer-)Flasche.

Weitere Themen im Dezemberheft: Reisen für die Seele – von Yoga-Ferien bis Pilgerwandern; Kanada – in der weißen Wildnis; Mumbai – Indiens unfassbare Metropole; Nordseeinseln – Winterfrische am Strand, lange Abende am Kamin.

Das neue GEO SAISON umfasst 148 Seiten, kostet 4,80 Euro und ist ab dem 30. November im Handel erhältlich.

Unter www.geo.de/presse-download finden Sie das aktuelle Heftcover zum Download.

Belegexemplare erbeten.

Für Rückfragen:

Maike Pelikan
GEO Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
20444 Hamburg
Tel.: 040/3703-2157, Fax: 040/3703-5683
E-Mail: pelikan.maike@geo.de
GEO im Internet: www.GEO.de