

# Bierstachel



- Gesamtlänge 40 cm
- Stachel aus hochwertigem Edelstahl geschmiedet
- Griff aus Buche gedrechselt
- Originelle Holzverpackung

Preis Fr. 68.-

## Bierstacheln, wie geht das?

1. Stachel auf ca. 600 Grad (heisse Glut oder Bunsenbrenner) erhitzen
2. Bier ohne Schaum einschenken
3. Stachel langsam in das Bier eintauchen
4. Zwei bis drei Sekunden im Bier bleiben
5. Stachel langsam herausziehen
6. Stachel im Schaum kreisen
7. Stachel auf feuerfeste Unterlage ablegen

Fertig ist das Genussprodukt, Prost

Tipp: Vor allem dunkle Biere mit viel Restzucker - also zum Beispiel ein normales Dunkles oder ein Bock eignen sich sehr gut.

