

«Gestachelt nicht gerührt, heisses Eisen trifft auf kaltes Bier»

# Bierstachel



- Gesamtlänge 40 cm
- Stachel aus hochwertigem Edelstahl geschmiedet
- Griff aus Buche gedrechselt
- Originelle Holzverpackung
- Preis Fr. 68.-



**MEHR ART, Telle 1, CH-6026 Rain**  
**+41 78 707 18 61, [info@mehrsart.ch](mailto:info@mehrsart.ch), [www.mehrsart.ch](http://www.mehrsart.ch)**

«Gestachelt nicht gerührt, heisses Eisen trifft auf kaltes Bier»

## Bierstacheln, wie geht das?



1. Stachel auf ca. 600 Grad (dunkelrot) in heisser Glut oder mit Bunsenbrenner erhitzen
2. Bier ohne Schaum einschenken (Glas nur zur Hälfte füllen)
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

8. Stachel reinigen mit Stahlknäuel (verbrannter Restzucker entfernen)

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

