

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| DIE BEWEGUNG<br>Alles über Geschichte, Trends und Stile | 86 |
| SAURE BIERE<br>Bakterien sorgen für Aroma               | 88 |
| DEUTSCHE BIERE<br>Die besten heimischen Erzeugnisse     | 90 |
| BELGISCHE BIERE<br>Der Nabel der kreativen Brauwelt     | 92 |
| TASTING<br>Biere verschiedenen Stils in der Verkostung  | 94 |

# DIE BIER REVOLUTION

Von Indian Pale Ale bis Porter Stout: Braumeister experimentieren mit neuen Zutaten und Methoden – und erzeugen dabei Craft- und Kreativ-Biere, die mittlerweile auch in den exklusivsten Restaurants auf der Getränkekarte stehen. Aus einem schlichten Durstlöscher ist ein spannendes Edelgetränk geworden.

TEXT PETER EICHHORN

Foto: Shutterstock

**B**ier ist nicht mehr das, was es einmal war. Und das ist gut so! Braumeister experimentieren mit neuen Zutaten, Aromen und Verfahren, Craft-Biere erobern die Welt.

Dabei fällt es so manchem Verfechter des Reinheitsgebots nicht leicht anzuerkennen, dass ausgerechnet die USA für diese Neuordnung der Bierwelt verantwortlich sind. Und das kam so: »Was Amerika jetzt braucht, ist ein Drink!« – mit diesen Worten verkündete 1933 Präsident Franklin D. Roosevelt das Ende der Prohibition, jene Phase von 1919 bis 1933, in der Brauen, Destillieren, Handel und Konsum von Alkohol verboten waren. Bis heute sehen einige Bundesstaaten Einschränkungen im Umgang mit Alkohol vor, es existieren über 500 sogenannte »Dry Counties«. Das bekannteste ist Lynchburg, Heimat des Whiskey-Giganten Jack Daniels. Der Tennessee-Whiskey darf dort zwar her-

gestellt, nicht aber ausgeschenkt werden. 1979 hoben Kongress und Präsident Jimmy Carter auch das Verbot des Heimbrauens auf. Den Industriebieren von Coors, Miller oder Anheuser-Busch, konnten nun geschmacksintensive Brauspezialitäten entgegengesetzt werden. Die Craft-Beer-Revolution begann.

Sofort wurden Dutzende Brauereien in den USA gegründet (ausgenommen in Alabama und Mississippi, wo Heimbrauen bis 2013 verboten blieb), heute gibt es mehr als 3000. Auch Marken wie Sierra Nevada, New Belgium oder Oskar Blues begannen aus der Heimbraubewegung heraus. Europäische Brauenthusiasten entdeckten auf USA-Reisen den neuen Facettenreichtum bei Pale Ale, Porter und etlichen Spezialsuden. Wieder zu Hause, begannen sie in Italien, Großbritannien oder Skandinavien ebenfalls mit Aromahopfen, Trockenhopfung und neuen Bierstilen zu experimentieren. Marken wie Mikkeller in Dänemark, BrewDog in Schottland,

**J**unge Start-ups brauen nun Pale Ale, IPA, Sauerbier oder Barley Wine. Aber auch große Brauereien experimentieren mit den neuen Zutaten und Verfahren.

Craft-Beer-Revolution: Plötzlich gibt es duftige Biere mit Aromatik und Nachhall.



Hopfenanbau in den USA:  
»Was Amerika jetzt braucht, ist ein Drink.«

Foto: Milo Prof. beigestellt



## FACTS

### WAS BEDEUTET DER BEGRIFF »CRAFT BEER«?

Der Begriff ist zwar schon seit einiger Zeit in aller Munde, eine klare Definition erweist sich aber als gar nicht so einfach. Grob gesagt, versteht man darunter ein »handwerklich« (engl. craft) hergestelltes Bier in kleineren Mengen. Die amerikanische Definition einer Craft Brewery erlaubt allerdings eine Menge von bis zu sechs Millionen Barrel. Von »klein« kann da keine Rede sein. In Europa brauen auch große Hersteller Craft Beer, kommen aber nie auf solche Mengen. Vereinfacht gesagt, steht Craft Beer für Biere mit Charakter abseits des Mainstreams, für Biere, die sich von der Masse mit kräftigen, manchmal auch exotischen Aromen abheben.

### WAS IST EIN »ALE« ODER »INDIA PALE ALE«?

Ale ist in Großbritannien ganz grundsätzlich ein Synonym für Bier (beer). Ales werden mit obergärigen Hefen bei Temperaturen von 15 bis 25 °C vergoren. Die Gärung ist kürzer und erfolgt bei höheren Temperaturen als bei Lagerbier. Ein Pale Ale ist meist ein leichtes, aromatisches und hopfenbetontes Bier, der Begriff India Pale Ale (IPA) wiederum steht für ein helles, starkes Ale. Dieses Bier wurde im 19. Jahrhundert in England und Schottland für die indischen Kronkolonien gebraut. Heute sind diese Biere – mit komplexen Bitternoten und einem soliden Alkoholgerüst – ein wichtiger Teil der aktuellen Craft Brewing Revolution.

Nøgne Ø in Norwegen oder Birrificio Italiano nahe Mailand greifen die neue Brau-Philosophie auf.

### NEUE HOPFENSORTEN

Plötzlich gibt es duftige Biere, deren Aromatik und Nachhall zur sensorischen Auseinandersetzung verleiten. Der klassische Lagerbiertrinker hat womöglich von Bitter- oder Edelhopfen aus der Hallertau, Tettnang oder Saaz gehört. Diese Hopfengattungen sorgen für Haltbarkeit, Schaum und Bitternoten, wie sie im Pils so typisch sind. Nun kommt die Gattung der Aromahopfen hinzu, die den Bieren fruchtige und florale Noten gibt. Wie Weinfans von Rebsorten, sprechen Bierfreaks nun von Hopfensorten und nennen Citra, Cascade, Amarillo oder Nelson Sauvin. Die deutschen Hopfenbauern als wichtigste Rohstofflieferanten entwickeln Sorten wie Polaris, das dezente Mentholnoten aufweist, Huell Melon oder Mandarina Bavaria.

Als Inbegriff der Craft-Beer-Bewegung steht der Bierstil India Pale Ale (IPA). Der britische Stil stammt aus der Zeit, als das Bier den Transportweg in die indischen Kolonien überstehen musste. Um die Pale Ales haltbar zu machen, wurden sie stark eingebraut, mit reichlich Hopfen und höherem Alkoholgehalt. Auf das Verdünnen der Biere verzichteten die Kolonialtruppen in Indien und erfreuten sich an dem kräftigen Gebräu. Für die Craft-Brewing-Generation ist der Stil ideal geeignet. Bittere und aromatische Elemente sorgen für geschmackliche Abwechslung. Zudem verzeiht der Braustil einem Heim- oder Nachwuchsbrauer so manchen handwerklichen Fehler, der mit einer ordentlichen Hopfengabe überdeckt werden kann.

Wichtiger Bestandteil vieler Craft-Biere ist die Kalthopfung, auch als Hopfenstopfen oder Dry-Hopping bekannt. Hier verwendet der Brauer den Hopfen nicht nur im Brauvorgang, sondern gibt weiteren Hopfen in den Lagertank. Nun geben die ätherischen Öle des Hopfens, die sich im Brauprozess verflüchtigen würden, zusätzliche aromatische Nuancen in den Sud ab. Diese Art der komplexen Brauspezialitäten sollten nicht aus der Flasche verkostet werden. Weingläser eignen sich, um Duft und Aroma in ihrer ganzen Fülle zu erleben. Die Glasindustrie entwickelt derzeit neue Spezialbiergefäße, die den jeweiligen Bierstil ideal zur Geltung bringen sollen.

In Deutschland, Österreich und der Schweiz kommt die neue Bierbewegung

> im Vergleich zum Rest der Welt relativ spät an. Experten erklären das mit der hohen Qualität der Industriebiere. »Der Leidensdruck war nicht so groß wie in den USA oder Italien, wo die Industriebiere eher an dezent gehopftes Wasser erinnerten«, sagt Eric Ottaway von der Brooklyn Brewery. Seit den 2010er-Jahren erleben aber auch hierzulande die Kreativbiere einen wahren Boom. Zahlreiche junge Start-ups brauen nun Pale Ale, IPA, Sauerbier oder Barley Wine. Selbst bei globalen Spielern wie AB-InBev, SABMiller oder Heineken kommt es zu neuen Brauunternehmungen oder zur Neupositionierung mit bewährten Marken. <



Sierra Nevada Brewery in den USA.

FACTS

WAS IST EIN »PORTER« ODER EIN »STOUT«?

Ein Porter ist ein dunkles, nicht selten tiefschwarzes Bier mit einem malzigen Geschmack. Unter einem Stout versteht man grundsätzlich eine kräftige, meist auch vollmundigere Version eines Porter-Biers. Manche Stouts haben eine ausgeprägte, cremefarbene Schaumkrone. Das bekannteste Bier dieser Gattung ist das Guinness Stout aus Dublin. Grundsätzlich gilt: Je geringer der Alkoholgehalt beim Stout, desto runder und intensiver ist der typische Stout-Geschmack.



Säurebildende Bakterien sorgen für exzellente Aromen.

BITTE SAUER SEIN

Klingt komisch, ist aber so: Säurebakterien können für tolle Aromen im Bier sorgen. Braumeister experimentieren nun damit – und bekommen von Bierfans tosenden Beifall.

TEXT UND VERKOSTUNGSNOTIZEN CONRAD SEIDL

Die Redewendung, etwas werde angeboten »wie sauer Bier«, hat einen festen Platz in unserem Sprachgebrauch. Wer will schon saures Bier trinken? Was die meisten nicht wissen: Viele säurebildende Bakterien sorgen für exzellente Aromen. Die Brauer bei Ale Industries im kalifornischen Concord haben es ausprobiert: Sie haben Proben der Mikroflora in den Obstgärten der Bay Area genommen und damit ihre Biere infiziert – herausgekommen ist unter anderem ein Sour Stout, also ein dunkles, obergäriges Stout Porter, das wegen der Nachreifung mit Milchsäure deutlich erfrischender schmeckt als das Grundbier. Und damit wahrscheinlich dem nahekommt, wie Porter-Biere des 18. Jahrhunderts geschmeckt haben, als gesäuerte Biere quasi zur Verfeinerung dem jungen Ale zugesetzt wurden.

Die Sache mit den Mikroorganismen aus dem Obstgarten war vor drei Jahren – und die Brauerei hat inzwischen ein beachtliches Wachstum hingelegt, raus aus der Garage

und hinein in eine moderne Mikrobrauerei. Raus aus der Ecke mit Geheimtipps und rein in die besten Bierlokale von Oakland, San Francisco und Palo Alto. Mit saurem Bier.

Aber nicht nur. Saures Bier ist eine Nische, und die meisten Brauereien, die mit sauren Kulturen experimentieren, haben nebenbei durchaus »normale« Biere. Und dennoch sind viele US-Brauer überzeugt, dass »Sauer« das neue »Bitter« ist. Haben sich die Braumeister in der boomenden amerikanischen Craft-Beer-Szene zwei Jahrzehnte lang darum bemüht, möglichst hopfenbetonte, bittere Biere zu brauen, so sind inzwischen viele dazu übergegangen, die subtilen Säurenoten herauszuarbeiten.

REVIVAL IN EUROPA

Gelernt – oder abgeschaut – haben sie sich das in Belgien, wo die Tradition saurer Biere nie abgerissen ist: Von den Gueuze- und Lambic-Bieren aus kleinen Brauereien reicht dort das Spektrum über verschiedene Oud

Fotos: Tyler Rowe, beigestellt

Bruins bis hin zu Markenprodukten wie dem Rodenbach. Der Trick ist dabei jeweils, eine »wilde« Mischung von in der jeweiligen Umgebung vorkommenden Hefe-, Brettanomyces- und Milchsäurestämmen so zu beherrschen, dass ein berechenbares, edelsaures Produkt herauskommt. Das geht in einigen amerikanischen Fällen so weit, dass die Brauerei gleich ganz darauf verzichtet, Bier zu brauen: In Denver bezieht beispielsweise The Crooked Stave (wörtlich: Die gekrümmte Fassdaube) die Bierwürze von der nahen Epic Brewing Company und lässt sie in eigenen großen Fudern vergären. Die jeweilige Mikroflora, die sich in den Dauben der hölzernen Fuder festgesetzt hat, gibt jedem der Gefäße (und den darin vergorenen Bieren) einen eigenen Charakter. Und Larry Sidor, einst eine Leitfigur der amerikanischen Hopfenbranche, hat seine eigene Brauerei nicht mehr Brewery, sondern einfach Fermentation Project genannt.

Der Trend ist vor ein, zwei Jahren zurück nach Europa geschwappt – nicht nur in kleine Farm-Brauereien in Belgien, sondern sogar bis nach Österreich. In diesem Jahr bringt etwa Stiegl schon zum zweiten Mal ein Sauerbier mit der Bezeichnung Faux Pas heraus. Es verkauft sich übrigens nicht »wie sauer Bier«, sondern wird den Braumeistern aus der Hand gerissen.



Crooked Stave Brewery in Denver.

BEST OF SAUERBIER



97

**WILDBRETT**  
**Brauerei:** Landbrauhaus Hofstetten,  
**Braumeister:** Peter Krammer  
**Alkohol:** 7,3 % ABV  
**Bierstil:** Bockbier, holzfassgereift  
Kastanienbraun, wenig Schaum und Kohlensäure, dafür erfrischende Säure. In der Nase kräftiger, an Biskuit und Kakao erinnernder Duft, ein Hauch von Sojasauce. Im Trunk datelähnliche Noten des Grundbiers (Hofstettner Granitbock), dazu der trockene Ton der namensgebenden Brettanomyces-Hefen.  
**www.hofstetten.at**



94

**FUCK ART**  
**Brauerei:** To Øl, Copenhagen  
**Braumeister:** Tobias Emil Jensen  
**Alkohol:** 8 % ABV  
**Bierstil:** Belgian Dubbel  
Eine Serie, in der die Dänen mit Bierstilen spielen – in diesem Fall lassen sie rotbraunes belgisches Starkbier neun Monate in Weinfässern sauer werden. Das Resultat riecht nach Joghurt und Malz, der Antrunk ist karamellig-süß, wird aber von Säure begleitet. Extrem herber und trockener Nachtrunk.  
**http://to-ol.dk**



95

**BETTER OFF RED**  
**Brauerei:** The Crux Fermentation Project, Bend  
**Braumeister:** Larry Sidor  
**Alkohol:** 7 % ABV  
**Bierstil:** Flanders Red  
Kupferrot und schaumlos ist diese Cuvée alter Ales, die in Pinot-Noir-Fässern nachgereift wurden. Rosinen und Kirschen in der Nase, ein Hauch Vanille. Fruchtiger, erfrischender Antrunk, unaufdringliche Säure, leichte Malzsüße. Retronasal explodieren die wenigen Aromen, der Nachtrunk ist nur leicht herb.  
**www.cruxfermentation.com**



93

**PLANÈTE ROUGE**  
**Brauerei:** Deschutes Brewery  
**Kellermeister:** Ryan Schmieg  
**Alkohol:** 10,2 % ABV  
**Bierstil:** Flanders Red  
Kellermeister Ryan Schmieg hat dieses Bier »aus 13 unterschiedlichen Fass-Ökosystemen« komponiert. Es ist kastanienbraun mit bräunlichem Schaum, duftet nach (Frucht-)Joghurt, hat einen intensiv sauren Antrunk, der auch die Bittere andeutet. Der Trunk ist vollmundig, die Säure lässt etwas nach, um lederartig herb auszuklingen.  
**www.deschutesbrewery.com**



95

**L'ENFANT TERRIBLE**  
**Brauerei:** De Dochter van de Korenaar, Baarle-Hertog  
**Braumeister:** Ronald Mengerink  
**Alkohol:** 7 % ABV  
**Bierstil:** Bockbier mit Milchsäure  
Goldgelbes, leicht trübes Starkbier mit wenig, aber haltbarem weißem Schaum, Geruch nach saurem Gemüse und Rauchfleisch. Antrunk stark sauer, im Trunk erfrischende Säure und ein wenig Süße, Rauch und ganz zarte Bittere zusammen.  
**www.dedochtervande-korenaar.be**



93

**FAUX PAS**  
**Brauerei:** Stiegl  
**Braumeister:** Christian Pöpperl und Markus Trinker  
**Alkohol:** 10 % ABV  
**Bierstil:** Bockbier  
Feurig-kupferrot, zarter Schaum, neunmonatige Reifung im Rotweinfass. Aromen von Orangen und Bienenwachs, fruchtiger Trunk: Weich-selkirsche und Schlehdorn, saure Komponenten. Die Bittere des Grundbiers wird stark zurückgedrängt.  
**www.stiegl.at**



Craft Beer etabliert sich mehr und mehr als neues Edel-Getränk.

# DAS DEUTSCHE BIERWUNDER

Der Boom ist auch in Deutschland voll angekommen: Braumeister experimentieren, und Lokalbetreiber bestücken ihre Karte mit immer exotischeren Bieren.

TEXT UND VERKOSTUNGSNOTIZEN PETER EICHHORN

**S**pät, aber doch kam der Hype rund um den neuen Biergenuss auch zu uns nach Deutschland. Kaum zu glauben, denn während Amerikaner, Skandinavier oder Italiener bereits vielfältige Brauspezialitäten mit allen Sinnen erdufteten und erschmeckten, blieb der deutsche Biertrinker seiner Marke treu.

Erst um 2010, 25 Jahre nach den USA und zwölf Jahre nach Italien, nehmen erste Heimbrauer und Mikrobrauereien den internationalen Trend auf und verwenden Aromahopfen, brauen Pale Ales und verkosten aus Burgundergläsern statt aus Willy-Bechern. Erste Pioniere, wie Ale-Mania, Hopfenstopfer, Braukunstkeller, Freigeist Bierkultur, Camba Bavaria oder Pax Bräu, begeistern mit kreativen Suden und aromatischen Bieren. Zunächst bleibt die Reichweite gering und nur eine kleine Fangemeinde kann mit

Begriffen wie Craft Beer, Aromahopfen und Kalthopfung etwas anfangen. Mit der Braufactum-Kollektion sorgt die Radeberger-Gruppe für Schwung in der Bierszene. Ausgestattet mit einem Budget und einem glaubwürdigen Repräsentanten, Marc Rauschmann, lernen weitere kulinarische Kreise die neuen Genussbiere kennen. Rauschmanns Credo lautet seither: »Brauer und Winzer sind herausragende Handwerker. Ihre

»Brauer und Winzer sind herausragende Handwerker. Ihre Erzeugnisse haben es verdient, auf Augenhöhe wahrgenommen zu werden.«

MARC RAUSCHMANN, Braufactum

Erzeugnisse haben es verdient, auf Augenhöhe wahrgenommen zu werden.«

## BOOM IN BERLIN UND HAMBURG

Insbesondere Städte wie Hamburg und Berlin erleben einen gewaltigen Boom der Craft- und Kreativ-Biere mit neuen Brauprojekten und Bierbars. Fachleute führen das auf das hohe Maß an Internationalität zurück. Oft betreiben Amerikaner oder Skandinavier die neuen Sehnsuchtsorte des Gerstensaftes. Bierfreunde aus ganz Deutschland pilgern bei einem Hamburg-Aufenthalt zum »Alten Mädchen« oder »Galopper des Jahres«. In Berlin glühen die Zapfhähne im »Hopfenreich«, »Kaschk« oder »Vagabund«. Im Süden sorgen engagierte Brauprojekte ebenfalls für neue Biererlebnisse, wenngleich der Einfluss der Großbrauereien und die Radikalität des Bayerischen Brauerbundes für einen

Fotos: beige stellt

Alexander Himburg in seinem Braukunstkeller: Seit rund zwölf Jahren beschäftigt er sich nun schon mit Bier.



rauen Wind sorgen, der den Crafties dort ins Gesicht bläst. Daneben bleibt Franken das Nummer-eins-Bierparadies, mit einer immensen Brauereidichte und großer Spezialitätenvielfalt bei traditionellen Braustilen.

## NEUE PRODUKTE VON BECK'S, BITBURGER UND CO.

Neben einer wachsenden Zahl an Start-ups erkennen zunehmend die großen Marken das Potenzial der neuen Bierentwicklung. Beck's präsentierte jüngst drei neue Produkte, Köstritzer erweitert das Segment ihrer »Meisterwerke« und Bitburger verwandelte die alte Versuchsbrauerei in die moderne Biermanufaktur »Craftwerk«. Die Zahl anspruchsvoller Bierlokale wächst, Braufeste locken ein wachsendes Publikum und gehobene Restaurants überraschen ihre Gäste mit komplexen Bieren in der Getränkebegleitung zum Menü.

## BEST OF DEUTSCHE BIERE

98



**SCHÖNRÄMER PILS**  
Brauerei: Private Landbrauerei Schönräm  
Braumeister: Eric Toft  
Alkohol: 5,0 % ABV  
Bierstil: Pilsner Brauart  
Ein spritziger und duftiger Auftakt führt in einen aromatisch-herben Körper, der wiederum in einen hopfigen und dezent bitteren Nachhall mündet. Das beste Pils der Welt? Dieser Meinung waren zuletzt jedenfals die Juroren des World Beer Cups in den USA.  
[www.brauerei-schoenram.de](http://www.brauerei-schoenram.de)

94



**SCHNEIDER WEISSE**  
Brauerei: Schneider Weisse  
Braumeister: Hans-Peter Drexler  
Alkohol: 6,2 % ABV  
Bierstil: Weizenbier  
Wer deutsche Weizenbiere liebt, kommt an diesem Bier nicht vorbei. Die historische Oktoberfest-Rezeptur wurde als Bio-Bier neu aufgelegt und mit prachtvollem Cascade-Hopfen sensationell zur Geltung gebracht. Eine opulente und köstliche Frühlingsschneise im Glas.  
[www.schneider-weisse.de](http://www.schneider-weisse.de)

97



**PROTOTYP**  
Brauerei: Kreativbrauerei Kehrwieler  
Braumeister: Oliver Wesseloh  
Alkohol: 5,9 % ABV  
Bierstil: Imperial Lager  
Die klassische Herbe wird jeden Pils- und Exporttrinker auf vertrautem Terrain abholen, um dann mit der Fruchtigkeit eines Pale Ales Bekanntschaft zu schließen und zu beweisen, was mit einem Lager noch so alles möglich ist. Ein neuer Klassiker auf internationalem Niveau.  
[www.kreativbrauerei.de](http://www.kreativbrauerei.de)

93



**HOLY COWL**  
Brauerei: Craftwerk, Deutschland  
Braumeister: Dr. Stefan Hanke  
Alkohol: 9,0 % ABV  
Bierstil: Belgisch Tripel  
Leichte Zitrusfrische umweht die Nase, bevor am Gaumen eine sehr robuste Malzigkeit mit Röst-Rückgrat und frischen Hopfennoten das Kommando übernimmt. Nachnasale Note mit viel Honig, Getreide und Trockenfrüchten. Bitter und süß.  
[www.craftwerk.de](http://www.craftwerk.de)

95



**JEFF'S BAVARIAN ALE**  
Brauerei: Maisel & Friends  
Braumeister: Jeff Maisel  
Alkohol: 7,1 % ABV  
Bierstil: Strong Pale Ale  
Das Bier ist so genial, weil es eine aromatische Vielfältigkeit besitzt, die sich verschiedenen Speisen immer wieder neu anzupassen vermag. Frische Waldbeeren, orientalische Gewürze, kraftvolle Malze, elegante Perlage. Wie ein exquisiter Wein bereichert dieses Braukunstwerk die Speisenabfolge.  
[www.maiselandfriends.com](http://www.maiselandfriends.com)

93



**AMARSI**  
Brauerei: Braukunstkeller  
Braumeister: Alexander Himburg  
Alkohol: 7,1 % ABV  
Bierstil: India Pale Ale  
Der beste Beweis für Engagement und Talent der neuen Craft-Brauer-Generation in Deutschland. Jährlich wird sie besser und beweist der Welt: Die deutschen Kreativbrauer haben die Startlöcher verlassen und sind auf dem Weg an die Spitze.  
[www.braukunstkeller.de](http://www.braukunstkeller.de)

# BELGISCHE SCHAUMSCHLÄGER

Der Kult um extravagante Biere könnte nicht größer sein: Von Antwerpen bis Brügge toben sich die Braumeister richtig aus.

TEXT UND VERKOSTUNGSNOTIZEN C. SEIDL

Man kann natürlich nach Belgien reisen, ohne etwas von der belgischen Bierkultur mitzubekommen. Da kann man dann ein Pils der Marke Jupiler oder Stella Artois trinken, die einem wegen der geringen Bittere eher wie ein Helles als wie ein Pilsner vorkommen, und sich einbilden, man habe ohnehin belgisches Bier gekostet – und nichts Besonderes daran finden können.

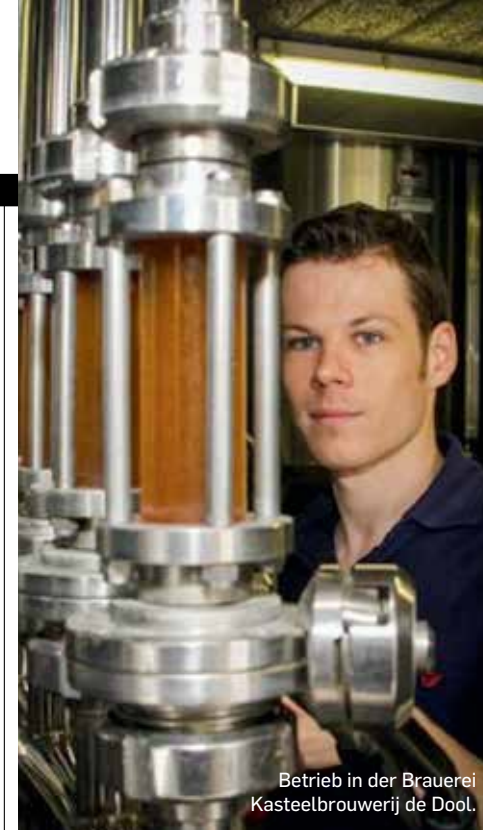
Tatsächlich gibt es solche Reisenden, vor allem wohl unter den Konferenztouristen. Und es gibt wohl auch viele Belgier, die eines der geschmacksarmen Massenbiere runterleeren. Aber die Belgier wissen, im Unterschied zu den Konferenztouristen, was ihnen entgegen – es gibt einen Flamen mit Wallonen verbindenden Nationalstolz auf die belgischen Bierspezialitäten. Berühmt sind jene aus Flandern, da hat auch die Tourismuswerbung das Ihre dazu beigetragen, die Bierkultur zu propagieren. So kommen Reisende gern in die Region Brüssel und das Land im Norden und Westen der Hauptstadt: Antwerpen, Gent, Brügge – und in die vielen kleinen (und inzwischen auch zu beachtlicher Größe gewachsenen) Landbrauereien dazwischen. Da lässt sich Sightseeing gut mit dem einen oder anderen Kneipenbesuch verbinden.

Dass die Bierlokale hier Cafés heißen, hat man rasch herausgefunden. Trinkt eh kein Mensch Kaffee dort. Dafür Biere, die nach dem Teufel heißen. Oder nach einem Kloster – aber die können ähnlich teuflisch wirken, wenn man sie im gewohnten Tempo und in gewohnter Menge trinkt, denn sie haben sieben, acht,



Alain De Laet: Geschäftsleiter der Brauerei Huyghe.

Fotos: belgestellt



Betrieb in der Brauerei Kasteelbrouwerij de Dool.

manchmal auch zwölf Prozent Alkohol. Es gibt sie aber eh nicht im Halbliterglas, sondern meist aus der 0,3-Liter-Flasche, seltener aus einer mit 0,7 Litern, aber die trinkt man dann auch nicht allein aus.

Und es gibt immer ein passendes Glas dazu. Manche davon sehen so exklusiv und teuer aus, dass man sie am liebsten stehlen würde. Nein, darf man nicht (es gibt immerhin Geschäfte wie den Biertempel auf dem Brüsseler Grasmart, wo man die schönen Dinge käuflich erwerben kann). Und in manchen Lokalen wird dem Glasdiebstahl auch vorgebeugt, indem ein Pfand auf das Glas verlangt wird – nicht in Form von Geld, sondern in Form eines Schuhs. Der kommt dann in einen Korb und wird erst zurückgegeben, wenn der Gast das Glas retourniert hat. Mit nur einem Schuh und einem erbeuteten Glas läuft kaum einer davon.

## COMEBACK ALTER BIERSTILE

Nicht in Flandern, auch nicht in Wallonien: Der französischsprachige Teil Belgiens hat die Neuentdeckung alter Bierstile in den 1960er- und 1970er-Jahren (als die Biervielfalt des Landes längst nicht den heutigen Stand hatte) ebenso mitgemacht, touristisch wird das aber noch nicht so intensiv vermarktet. Dabei haben Städte wie Namur oder Klöster wie Orval durchaus auch ihre touristischen Reize – wer etwa Orval besucht, findet ein Kloster, das in der Französischen Revolution zerstört wurde und aus den Gewinnen einer eigens für diese Finanzierungsmethode gegründeten Brauerei wieder aufgebaut wurde.

## BEST OF BELGISCHE ALES



96

**TRIGNAC XII**  
Brauerei: Castle Brewery Van Honsebrouck, Ingelmunster  
Braumeister: Hans Mehuis  
Alkohol: 12 % ABV  
Bierstil: Tripel, holzfassgereift  
Nach zweieinhalb Jahren Reifung in Cognac-Fässern hat dieses trübe, orangefarbige Bier intensiven Duft von Vanille, Pfirsich und Birnen. Vollmundig, bierig-frischer Gesamtcharakter. Weltweit gibt es nur 30.000 Flaschen, unsere Flasche war Nummer 25228.  
[www.vanhonsebrouck.be](http://www.vanhonsebrouck.be)



93

**TER DOLEN TRIPLE**  
Brauerei: Kasteelbrouwerij de Dool, Helchteren  
Braumeister: Bart Durllet  
Alkohol: 8 % ABV  
Bierstil: Triple  
Hell bernsteinfarben, weißer, wenig stabiler Schaum. In der Nase neben Früchten (Pampelmuse! Aprikosen! Lychees!!!) und frischem Gras auch Lardo. Erfrischender, süßer Anstrich. Dann Trockenheit und Hopfenbittere, die den Nachtrunk bestimmt, aber rasch mild abklingt.  
[www.terdolen.be](http://www.terdolen.be)



94

**DELIRIUM NOCTURNUM**  
Brauerei: Brasserie Huyghe  
Braumeister: Filip Devolder  
Alkohol: 8,5 % ABV  
Bierstil: Belgian Strong Ale  
Rötlich-dunkelbraun im Glas, gelblicher, kompakter Schaum. Aromen von Karamell und Kaffee, Lakritze, Koriander. Im Anstrich süß und alkoholisch-schwer, die Bittere dann massiv. Anschließend an Schokolade erinnernde Röstmalzöne, die den Nachtrunk bestimmen.  
[www.delirium.be](http://www.delirium.be)



91

**BLANCHE DE NAMUR**  
Brauerei: Brasserie du Bocq  
Braumeister: Xavier Yernaux  
Alkohol: 4,5 % ABV  
Bierstil: Witbier  
Witbier ist die belgische Version von Weizenbier: hellgelb, leichter Graustich, reinweißer Schaum, sehr frischer, gewürzhafter Duft von Zitrusfrüchten und Koriander. Anstrich sehr erfrischend. Gerade vollmundig, aber keine Süße. Im Nachtrunk sind es die Gewürze, die dominieren, eine Hopfenbittere ist allenfalls zu erahnen.  
[www.bocq.be](http://www.bocq.be)



94

**ZEEZUIPER**  
Brauerei: Scheldebrouwerij  
Braumeister: Peter van der Eijnden  
Alkohol: 8 % ABV  
Bierstil: Triple  
Hell bernsteinfarben, mit dichtem, haltbarem Schaum. In der Nase deutlich Koriander. Dazu Aromen von Orangenblüte und Aprikosen. Anstrich sehr herb, wuchtiger Körper, karamellartige Malzsüße, die von der Bittere überlagert wird.  
[www.scheldebrouwerij.nl](http://www.scheldebrouwerij.nl)



90

**CORSENDONK PATER**  
Brauerei: Brasserie du Bocq  
Braumeister: Jef Keersmaekers  
Alkohol: 6,5 % ABV  
Bierstil: Dubbel  
Sehr dunkelbraunes Ale mit hellbraunem Schaum. Es hat einen schlanken, von Kakaoaromen und einer an Schokolade erinnernden Bittere begleiteten Trunk und ist insgesamt von dunklen Malzen geprägt, Hopfenbittere schmeckt man nur im Nachtrunk.  
[www.bocq.be](http://www.bocq.be)