



BIERVERKOSTUNG

Thomas Zimmermann

PROST – CHEERS – NASTROVJE – SALUTE – EGESZEGEDRE



Tipps zur Bierverkostung

Es sind 400.000 Riechzellen, 5.000 Geschmacksknospen und zwei Augen im Einsatz.



Durch bewussteres Sehen, Schmecken und Riechen hat man mehr vom Bier.

Das Bier sollte eine Temperatur von 8 - 10°C haben, dabei kann sich der Geschmack voll entfalten. Und schon geht es los.

Alle Beteiligten haben jeweils ein frisch eingeschenktes Glas der ersten Biersorte vor

sich — und jetzt kommt der Einsatz für 400.000 Riechzellen, 5.000 Geschmacksknospen und zwei Augen.

Sehen Riechen Schmecken

Schauen Sie sich Ihr Bier zuerst einmal genau an.

Beschreiben Sie die Konsistenz des Schaumes: Ist er

- * kräftig
- * feinporig
- * sahnig
- * feincremig?

Und wie ist die Farbe des Bieres? Ist sie

- * hellgelb
- * bernsteinfarben
- * goldgelb
- * hellbraun
- * schwarz?

Was können Sie über die Klarheit des Bieres sagen?

Ist es

- * trüb oder
- * klar?





Jetzt haben Sie (hoffentlich) genug gesehen, und Sie dürfen am Bier riechen.

Schwenken Sie das Glas zwei bis drei Mal um seine Längsachse und nehmen Sie mit einigen tiefen Atemzügen das Aroma des Bieres auf.

Welche Begriffe fallen Ihnen dabei ein? Riecht das Bier

- * karamelig
- * kräftig
- * rauchig
- * hopfenaromatisch,
- * süßlich oder
- * nach Fruchtaromen?

Oder ganz anders?

Nachdem Sie eine kräftige Nase genommen haben, dürfen Sie endlich, endlich trinken, und Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Da die menschliche Zunge nur vier Geschmacksrichtungen (süß, sauer, salzig und bitter) wahrnehmen kann, ist es wichtig beim Trinken die vier Geschmackszonen gut zu umspülen.

Aus diesem Grund darf man nicht mit „spitzer Zunge“ verkosten, sondern muss die Zunge ganz mit Bier bedecken.

Beim Trunk unterscheidet man zwischen Antrunk, Mitteltrunk und Nachtrunk.

- * beim Antrunk wird der malzaromatische und hopfige Charakter
- * beim Mitteltrunk die Vollmundigkeit und das Volumen
- * beim Nachtrunk die abklingende oder nachklingende Bittere des Bieres beurteilt.





A) Österreichische Biere

(und eine Ausnahme)

In der Blütezeit produzierte die Donaumonarchie Biere, die weltweit Einfluss auf regionale Brautraditionen hatten – von Mexiko bis nach Böhmen.

Durch eine Vielzahl von Gasthaus- und Mikrobrauereien hat sich in den letzten Jahren das Angebot an Spezialbieren deutlich erweitert.

Zwicklbiere (Kellerbier)

Das „Zwickl“ ist ein Bier, rein naturbelassen, aus dem die natürlichen Trübstoffe, Hefe und Eiweiß, nicht herausgefiltert wurden. Der Name kommt vom Abzwickeln, bei dem der Braumeister am Zwicklhahn Bier aus den Lagertanks entnimmt, um die Qualität des Bieres zu überprüfen. Die Trübung ist, rein natürlichen Ursprungs und wird von schwebenden Eiweiß- und Hefeteilchen hervorgerufen. Für die Zwickl-Liebhaber wird das Zwickl

direkt aus den Lagertanks abgefüllt und ausgeschenkt. Ein Genuss, den sich Bierkenner nicht entgehen lassen sollten.

Kellerbiere sind die typischen Biere kleiner Gaststättenbrauereien.





1. Kartausen Bräu hell

Aus der Privatbrauerei Gaming (etwa 11° Stammwürze, ca. 4,5 – 5 % alc.)



Seit März 2008 bietet der „Kartausenkeller“ in Gaming

hausgebrautes, untergäriges Bier an. Das Kartausenbräu gibt es neben dem „Hellen“ noch in verschiedenen Geschmacksrichtungen und es wird rein biologisch hergestellt.

Lagerbiere

Lagerbier ist grundsätzlich untergäriges Bier, das durch Lagerung schmackhafter wird.

Waren es im Mittelalter die Klostermönche, welche die Braukunst verfeinerten, waren es später Adelige und das Bürgertum, die sich des Bieres annahmen. Um 1800 kam

schließlich frischer Wind in die Brauereizunft.

Wesentlich für den Umschwung des Brauwesens war der Übergang von den damals üblichen obergärigen Bieren zu den untergärigen. Früher war es nur in der kalten Jahreszeit möglich, untergärige Biere zu brauen, da sich die dafür notwendigen Hefezellen nur bei niedrigen Temperaturen vermehren.

Obergärige Biere hingegen konnten auch im Sommer gebraut werden, da die entsprechende Hefe bei höheren Temperaturen anspricht.





Geburtsjahr des untergärigen Lager- oder Märzenbieres – und damit Revolutionsjahr in der Biergeschichte war 1841. Damals gelang es dem Schwechater Bierpionier Anton Dreher mit Hilfe von Natureis für anhaltend niedrige Temperaturen zu sorgen und so untergärige Hefe zur Gärung zu bringen. Dreher's Bier war zudem nicht nur blank (ohne Schwebstoffe), sondern auch lagerfähig, daher der Name Lagerbier.

Der Name Märzen-Bier hat seinen Ursprung ebenfalls in jener Zeit: Das damals zum Kühlen des Gärpro-

zesses verwendete Natureis schmolz für gewöhnlich im März. Danach war in der Regel an kein wirklich gutes Bier mehr zu denken. Es gab zwar auch Eiskeller, die im Winter bis oben hin vollgeschichtet wurden und in denen sich Reste des Natureises bis in den Sommer gehalten haben. Dennoch war jenes Bier, das bis etwa Ende März unter Natureiskühlung gereift und gelagert wurde, jenem schnell vergorenen Bier im Sommer geschmacklich weit überlegen. So wurde der Name Märzenbier zur Bezeichnung für Gerstensaft für höchste Ansprüche.

Perfektioniert wurde die Erfindung Dreher's, als die Reinzüchtung von Hefe gelang und Linde die erste brauchbare Kühlmaschine erfand. Seither gibt es Märzenbier das ganze Jahr über. Welch ein Segen!

Ein Jahr nach dem von Dreher eingeleiteten Quantensprung in der Brauwelt wurde in – dem damals ebenfalls österreichischen – Pilsen (Böhmen) das erste „Lagerbier Pilsner Art“ eingebraut. Österreich gilt seitdem als Wiege des untergärigen Lagerbiers und somit der Brauindustrie selbst. Österreich war damals das Bier-Export-Land Nr. 1.



2. Hadmar Bio Bier

(12,5° Stammwürze, 5,2 % alc.)



Hadmar II von Kuenring ist Gründer der Braustadt Weitra im nördlichen Waldviertel.

Hadmar - das BIO Bier wird handwerklich in den Brauanlagen von „Weitra Bräu“ eingebraut. Dies geschieht unter ausschließlicher Verwendung von Biohopfen und Bio-Braumalz, welches aus Bio-gerste gewonnen wird. Diese Rohstoffe sind es, welche unter Verwendung des weichen Brau(Urgesteins)wassers aus Weitra sowie der Beigabe von Reinzucht-Brauhefe das wohlschmeckende „Hadmar“ entstehen lassen. Die offene Gärung sowie die klassische kalte Lagerung im Gär- und Lagerkeller der Weitraer Brauerei unterstützen die Ausreifung des Biobieres.

Die Abfüllung des Biobieres in Fässer und Flaschen erfolgt in Zwettl, da hier die notwendige hohe Qualitätssicherung gewährleistet ist.

Als Vollbier eingebraut, präsentiert sich Hadmar - das BIO Bier aufgrund von ausgewählten Malzsorten bernsteinfarben. Vordergründig sei an dieser Stelle auch seine ausgesprochene Milde, welche durch die mittlerweile seltene Gärung im offenen Bottich erreicht wird, erwähnt. Hopfenaromatisch im Antrunk, vollmundig im Körper und röstmalz-aromatisch im Abgang.





3. Baltika (7)

Ist nicht wirklich ein Österreichisches Bier (Russland) passt aber zu den Lagerbieren.



Die Baltika Brauerei in St. Petersburg ist recht neu.

Obwohl es schon länger eine Brauerei auf dem Gelände gab, wurde 1978 eine neue Brauerei gebaut. Nach der Fertigstellung 1990 und der Gründung der (damals noch Staatsfirma) Baltika war das erste Bier im November 1990 fertig zum Verkauf. Noch gab es das Baltika Bier gar nicht, es wurden alte sowjetische Marken gebraut.

Nach der Privatisierung und Umwandlung zur AG 1992 wurde die Biermarke Baltika geboren. Bis 1996 wurde die Brauerei weiter modernisiert und ist heute eine der modernsten in Europa.

Baltika gibt es in mehr als 10 Sorten, und es kommen immer neue hinzu. Baltika Nr.1 z.B. ist ein sehr helles Lager, während Baltika Nr. 3 den Namen Classic trägt und mit Durchschnitts-Pils verglichen werden kann. Nr. 9 ist dunkles Starkbier und inzwischen gibt es sogar Weizenbier.

Die neuesten Sorten sind Honigbier und Starkbier mit Honiggeschmack. Verkauft wird das Bier hauptsächlich in 0,5l -Flaschen oder direkt vom Fass.





4. Schnaitl dunkel

(11,8° Stammwürze, Alkohol:
5,0 Vol.%)



Die (aufwändige) Produktion:
Einmaischverfahren und eine
Woche klassisch kalte Haupt-
gärung mit untergäriger Rein-

zuchtheife bei maximal 10°C.
Anschließend Lagerung von
mindestens sieben Wochen bei
Null Grad im Lagerkeller.

Frisches Tiefbrunnenwasser,
5 Spezialmalze (helles Ger-
stenmalz, dunkles Gerstenmalz
(Münchener Typ), dunkles Ka-
ramellmalz, dunkles Melanoidi-
nalz (sorgt für Farbe rot)
und Farbmaltz (Röstmalz)).
Dazu Mühlviertler Aroma-
hopfen der Sorten Perle, Hers-
brucker, Golding, Aurora und
Spalter Select in fünf Teilga-
ben.

Der Schaum ist fein, leicht bei-
ge und cremig. Leichter nicht
süßer Malzgeschmack, jedoch

Aromen von Röstmalz, Kakao
und Caramel sowie einer leicht
spürbaren Hopfennote.

Aus einer Bewertung:

Die erste Freude an diesem
Bier wird durch das kräftige,
transparente Kastanienrot
erzeugt. Der weiche, volle,
malzige Geruch verspricht
viel, aber noch mehr wird am
Gaumen gehalten. Dort ist das
Bier dann überraschend tro-
cken. Ein guter Kontrast zur
Intensität der Aromatik. Nach
dem langen und gut gehopf-
ten Nachtrunk liegt nur mehr
eines auf der Zunge. Der Aus-
spruch: „Das ist aber ein gutes
Bier!“





5. Freistädter Rauchbier

(12,3° Stammwürze, 5,3 % Alkohol, seit 2002)



Gehaltvoll und naturtrüb präsentiert sich das erste und einzige Rauchbier Österreichs. Die Verwendung

von speziellem Rauchmalz verleiht diesem Bier sein malzblumiges Aroma und einen cremigen, zartrauchigen Abgang. Es harmonisiert hervorragend mit geräuchertem Fisch, Fleisch und Käse. Tatsächlich waren früher einmal viele Biere Rauchbiere. Der Grund liegt in der Malzherstellung: Das Malz muss für die Bierherstellung getrocknet werden. Neben der Sonnentrocknung, die klimatisch nicht in allen Regionen möglich war, kam dabei ein offenes Holzfeuer zum Einsatz. Hitze und Rauch durchströmten das auf der Darre liegen-

de Grünmalz und entzogen ihm so die Feuchtigkeit und machten es gleichzeitig haltbar. Während der Industrialisierung wurden neue Techniken entwickelt, die den Einsatz spezieller Heizungen auf der Basis fossiler Brennstoffe wie Kohle und Öl erlaubten. Da diese Verfahren kostengünstiger und einfacher in der Handhabung waren, verdrängten sie nach und nach die alten Rauchdarren.

Der Geschmack von Rauchbier ist gewöhnungsbedürftig, und nach einem alten Sprichwort schmeckt erst das dritte Seidl so richtig.



6. Hochland Honigbier

(6,5 % Alkohol)



Mit Honigbier bezeichnet man Bier, das unter der Zugabe von Honig gebraut wird (also kein Bier nach Reinheitsgebot). Der Honig

wird zur Würze oder zum Jungbier zugegeben, wodurch der Zucker des Honigs mitvergoren und das Bier nur wenig süßer wird.

Bereits die Germanen setzten ihrem aus Emmer und Gerste gebrauten Bier Honig zu, wie eine Untersuchung germanischer Trinkhörner bewies, angelehnt an den Honigwein Met. Zu den Bedingungen des Mittelalters (vor der Entdeckung des Hopfens für das Brauen) war das Honigbier länger haltbar, da Honig natürliche Konservierungsstoffe enthält.

Der Alkoholgehalt von Honigbier schwankt zwischen

4,9 und 8 %, je nach Sorte. Das Hochland-Honigbier kommt aus der Spezialitäten-Brauerei Hofstetten im Mühlviertel (seit 1449).

Mit dieser Jahreszahl wurde die Brauerei auch im Guinness Buch der Rekorde als „älteste Brauerei Österreichs“ angeführt.

Ausgewogen eingebraut und trocken vergoren überrascht es den Biergenießer bereits beim Antrunk mit seiner fruchtig-feinen Note. In der klaren gelben Farbe manifestieren sich die Würze des Malzes aus dem rauhen





Waldviertel und das Gold des Hochland-Blütenhonigs. Mit jedem Schluck vertieft sich seine große Herkunft: Zunehmend schmeicheln Honigaromen die Nase des Biergenießers. Hochland-Honigbier will nicht zu kühl bei 10 bis 12 Grad getrunken werden, soll es seine Geschmacks- und Aromavielfalt zur Geltung bringen.

Das Hochland-Honigbier ist ein besonderes Bier: Serviert am besten in einem bauchigen Glas. Ähnlich wie hochwertiger Wein braucht es viel Kontakt mit Luft, um seine Honignote voll entwickeln

zu können. Im Gegensatz zu einfachen Bieren gewinnt es mit dem Verweilen im Glas an Charakter.

Hopfen: Der größte Teil davon wird im oberösterreichischen Mühlviertel gepflanzt und von der Hopfengenossenschaft in Neufelden aufbereitet und vermarktet. 55 Familienbetriebe - 44 im Mühlviertel und elf im Waldviertel - hegen und pflegen rund 130 Hektar Hopfen. Hier wird noch der Grundsatz gelebt: Der Hopfen will jeden Tag seinen Herrn sehen und ein guter Hopfenbauer seinen Hopfen.

B) Britische Biere

Obwohl auf den britischen Inseln vor allem Lagerbier getrunken wird, gründet sich der gute Ruf Englands, Schottlands, Wales und Irlands als Bierregion auf die dortigen Ales in ihrer unglaublichen Aromafülle.

Kennzeichnend ist weiters der mäßige Kohlensäuregehalt und dass sie bei Zimmertemperatur serviert werden.

In den genannten Regionen sind wohl auch die schönsten Bier-Pubs der Welt zu finden.



7. Abbot Ale

(12,1° Stammwürze, 5 % Alkohol)



Typisches obergäriges Pale Ale der Greene King Brauerei in Suffolk. Das starke Premium Bitter der Green

King Brauerei ist nach einem Abt von Bury St. Edmunds benannt. Ein Bier mit wenig Kohlensäure, caramelfarben mit lang anhaltender Schaumkrone. Ein sehr süßfiges Bier aus England. Die Alkoholstärke schmeckt man kaum raus.

Aus einer Bewertung:
Abbot Ale riecht schon einmal weich, süßlich und milchkafeeig, fruchtig. Besonders das Fruchttige tendiert schon fast britisch- nach Cassis und roten Früchten. Der leckere Geruch wird von der bronzenen/kupferfarbenen Farbe dann nur noch unterstützt.

Im Einstieg bestätigt sich der Geruch von schwarzer Johannisbeere und wird von einem Pflaumengeschmack erweitert. Erstaunlicherweise setzt sich der gute Geschmack durch das gesamte Bier fort und wird von leichter Säure, Bitterkeit und Trockenheit getragen.

Im Abgang tritt eine Kombination von Trockenheit und verbranntem Zucker in den Vordergrund. Leider wird das Ganze im Verlauf zu bitter und erinnert ein wenig an grüne Pflanzenknospen.





8. Strong Suffolk Vintage Ale

(6 % Alkohol)



Typisches Brown Ale der Greene King Brauerei in Suffolk. Hergestellt wird es aus zwei Ales, dem British Pale

Ale (BPA) und dem Old 5x. Letzteres gibt dem ganzen den Namen Vintage, selbst wenn die Bezeichnung etwas geschummelt ist. Old 5x reift zwei Jahre in einem Eichenfass. Aus dem Reifeprozess resultiert ein Ale mit 12 % Alkohol, das dann mit einem „frischem“ Bier, dem BPA, verschnitten wird.

Eine tief-dunkelbraune, ja fast schwarze Farbe zeichnet das Strong Suffolk Vintage Ale aus. Es duftet nach leckerem Röstmalz, aber auch eine Spur Alkohol gelangt in die Nase. Die Krone ist leider nur klein und kurzlebig.

Aus Bewertungen:

- Ein Bier für Whisky-Trinker: Malzig-Rauchig-Torfig! Etwas sperrig im Mund weil süß und rauchig zugleich, aber daher auch unverwechselbar und einzigartig.

Der erste Schluck offenbart enttäuschendes. Es dominieren fruchtig-säuerliche Aromen. Erst sehr spät blitzt kurz das kaffeeartige Röstmalz auf, hält sich dann im Abgang dezent im Hintergrund. Und es setzt sich die beerige Fruchtnote wieder in den Vordergrund, gepaart mit leichter Malzbittere (?).





9. Guinness Draught

Dose (4,2 % Alkohol)



Guinness ist eine dunkle Biersorte (Dry Stout) aus Irland. Es wird von der Brauerei Guinness hergestellt, die von Arthur Guinness im Jahr

1756 in Dublin gegründet wurde. Die Brauerei ist dort ein wichtiger Arbeitgeber. Seit 1759 wird Guinness am St. James's Gate in Dublin gebraut.

Guinness ist ein besonders dunkles Bier und hat eine leicht gelblich, weiße Farbe der Krone. Die dunkle Farbe kommt durch ungemälzte und geröstete Gerste zu Stande. Im Gegensatz zum deutschen Bier enthält Guinness weniger Alkohol und Kohlensäure. Es ist nämlich mit nur 30 % Kohlensäure, dafür aber mit 70 % Stickstoff versetzt.

Beschreibung:

- * Alkoholgehalt: 4,2 % vol., Farbe : pechschwarz;
- * Geruch: karamellig, malzig, rauchig
- * Schaumkrone: hält relativ lange, cremig .
- * Geschmack: viel Kohlensäure, sehr malzig, rauchiger Nachgeschmack, sehr langer Abgang, bitter, trocken

Ein leckeres irisches Bier, quasi DAS irische Bier. Guinness ist eine Legende und so schmeckt es auch. Legendär. Guinness Draught und das Dosenbier („Canned“) ent-





halten als Gas neben 30 % Kohlensäure 70 % Stickstoff, was diesen einen sehr eigenen Geschmack verleiht. Eine Besonderheit ist das in den Dosen enthaltene floating widget.



Das ‚Floating Widget‘ wird vor dem Abfüllen des Bieres in jede Guinnessdose getan, das Bier wird darauf gegossen und Stickstoff wird in flüssiger Form vor dem Verschließen hinzugefügt.

Ein ‚Floating Widget‘ ist ca. 3 cm groß und aus Plastik, ähnlich wie ein Tennisball, allerdings mit kleinen

Löchern. Wenn die Dose verschlossen ist, schwimmt die Kugel auf dem Bier und ist mit Guinness und nun gasförmigen Stickstoff gefüllt. Durch den Stickstoff herrscht in der Dose ein großer Druck. Sobald der Verbraucher nun die Dose öffnet, nimmt der Druck ab und die Kugel schießt nach unten. Durch diese Reaktion bildet sich auf dem Bier die berühmte helle, schaumige Krone.





C) Belgische Biere

Eine der Besonderheiten Belgiens ist seine riesige Auswahl an Bieren. Die Belgier brauen mehr als 25 verschiedene Sorten, die natürlich endlos viele regionale Variationen haben.

Belgiens Brauer gelten weltweit als die innovativsten. Am eigentümlichsten und bekanntesten sind die Lambic-Biere und die Trappistenbiere.

Lambic-Biere

Es waren wilde Hefen, die der Menschheit ihre ersten Biere schenkten, und seither versuchen die Brauer, diese Pilze zu zähmen. In Belgien allerdings werden nach wie vor spontangärige Biere mit frei in der Luft fliegenden Hefesporen gebraut.

Spontangärige Biere besitzen eine Natürlichkeit, die mit Reinzuchthefen nicht erreicht werden kann. Spontangärige Biere schmecken urwüchsig –nach Holz und Wein, säuerlich fruchtig, würzig oder leicht rauchig.

Während andere Biere oft nur wenige Tage für Gärung und Reifung benötigen, dauert dies bei Lambic-Bieren bis zu drei Jahren.

Kriek: Ursprünglich waren es ganze Kirschen (Krieken) aus dem Umland von Lembeek (daher der Name Lambic) die man Lambic-Bieren bei der Gärung zugab. Die Kerne fügen dem herben Geschmack noch eine Spur von Bittermandel hinzu.





10. Boon Kriek

(10 bis 14° Stammwürze, 4,5 % Alkohol)



Jahrgangsbier - von der Brauerei BOON in Lembeek, ohne Hefezugabe bei offenem Gärkessel vergorenes

Lambic, mit Kirschen (240g Sauerkirschen pro Liter) 2 Jahre im Eichenfass gereift. Sehr fruchtiger Körper und markante Süße prägen diese Spezialität - dementsprechend kaum wahrnehmbare Bittere.

Ein echtes 100 % Lambic und ein echtes Kriek – echte Kirschen, kein Fruchtsaft.

Trappistenbiere (Abteibiere)

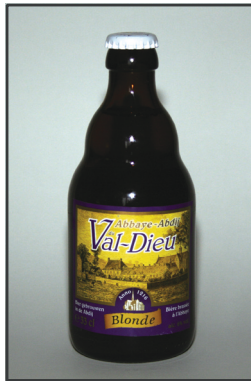
In Belgien gibt es derzeit sechs Trappistenklöster mit angeschlossener Brauerei. (Angeblich verlieh der Papst

die Lizenz zum Brauen.) Früher brauten die Trappisten dunkle Ales in drei verschiedenen Stärken. Jede Portion Getreide wurde dreimal gemaischt, was im Ergebnis zu einem Starken, einem weniger starken und einem leichten Ale führte. Das stärkste Ale wird als „Tripple“ bezeichnet (dreimal so stark wie jenes aus dem letzten Durchgang). Es reift noch längere Zeit in der Flasche nach und hat bei Weitem den meisten Charakter. Meist erfolgt die Zugabe von Zucker um die Biere süffiger zu machen. Fast alle Trappistenbiere werden obergärig gebraut.



11. Val Dieu Blonde

(6 % Alkohol)

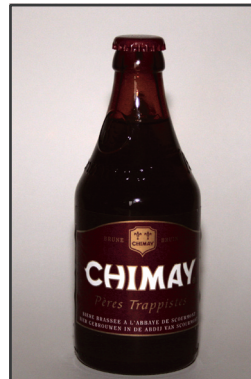


Obergärig eingebraut von der Brasserie de l'Abbaye du Val Dieu in Aube. Weder pasteurisiert noch filtriert. Sahnig-nussige Malztöne

mit einer angenehmen Hopfenbittere und leicht zitroniger Note.

12. Chimay Premiere - Rood

(16° Stammwürze, 7 % Alkohol - Double)



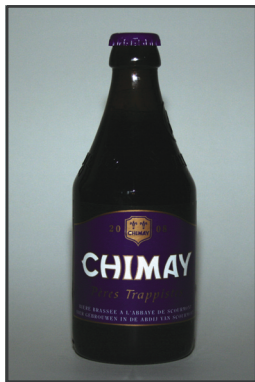
Obergärig eingebraut von der Abtei von Scourmont. Angenehm frischer, leicht säuerlicher Geruch, mächtiger Anstrich, fruchtige Süße unterlegt mit wohltuender Säure; kräftiger Körper.

13. Chimay blue

(9 % Alkohol)

Ebenfalls obergärig eingebraut von der Abtei von Scourmont. Trüb, sehr dunkelbraun, kaum durchsichtig. Aroma: hocharomatisch, nach Blumenstrauß, nach Honig, süßlich.





Geschmack: lecker, körperreich, die 9,0% alc. schmeckt man kaum. Es ist kräftig, auch wenn nicht übertrieben kräftig, ausgewogen, gut!

Nachgeschmack: Malzig, angenehm hopfig nicht zu süß.
Fazit: Ein fantastisches Bier.

Mit 9% alc. das Stärkste von Chimay, und auch das Beste! „Authentic Trappist Product“.

14. Karmeliet Triple

(8,4 % Alkohol)

Ein mit Weizen, Hafer und Gerste eingebrautes „Dreikornbier“, sehr gefällig und ausgewogen, gebraut von der Brauerei Bosteels (seit 1791) in Buggenhout.

Beschreibung:

- * goldfarben
- * mächtige Schaumkrone
- * trocken-würzig



- * Duft nach würziger Mandarine/Orange
- * viel Kohlensäure
- * warmer Alkohol im Mund im Abgang wie trockener Champagner.





15. Abbaye des Rocs brune

(9 % Alkohol)



L'Abbaye des Rocs (9 Vol.-%) wird obergärig gebraut aus reinstem Malz ohne Hinzufügung von Zucker hergestellt.

Sämtliche Geschmacksnuancen dieses Bieres sind auf die doppelte Vergärung, präzise Malzdosierungen (7 Sorten) und Mischungen aus drei Hopfensorten (belgisch, deutsch und tschechisch) zurückzuführen. Seine Farbe ist von majestätischem rubinrot, sein Geschmack ist vollmundig und raffiniert zugleich.

Es ist ebenso wie ein Rotwein zu degustieren, hat es doch eine ihm ähnliche Farbe, ohne dabei Gerbstoffe zu enthalten.

Das Bier besitzt ein sehr intensives Bukett mit süßlichen Anklängen.

Dieser erste Eindruck bestätigt sich im Mund, wird durch einen kräftig bitteren, durch eine leicht fruchtige Note ausgeglichenen Geschmack ergänzt. Es sind leichte Anklänge von verbranntem Holz spürbar, die jedoch nie in einen Geschmack von Geröstetem umschlagen.

Das Finale ist aufgrund der intensiven und schmeicheln- den Entwicklung im Mund sehr anhaltend. Bittere und süße Noten wetteifern auf harmonische Weise miteinander. Ein ausdrucksstarkes, geheimnisvolles und trefflich ausgereiftes Bier.





16. Rochefort 10

(24,5° Stammwürze, 11,3 % Alkohol)



Obergäriges, fast schwarzes „portweinmässiges“ Trappistenbier eingebraut von ABBAYA St. Remy in Ro-

chefort. Trappistenkloster aus dem Jahr 1230, Brauerei seit 1595. Komplexe Aromen und perfekter Trinkgenuss.

Das Kloster Saint Rémy in Rochefort ist weltweit für sein Bier bekannt. Das dunkle „Rochefort 10“, so benannt nach dem Alkoholgehalt laut alter belgischer Messung, gilt nach einer Internet-Umfrage sogar als das drittbeste Bier der Welt.

Die Mönche von Rochefort hören das gerne, aber sie legen Wert darauf, dass der Sinn des Klosters nicht das Bier ist. Die Brauerei ist für

sie einzig dazu da, das meditative Leben im Kloster zu ermöglichen und soziale Aufgaben zu finanzieren.

Rochefort 10 hat einen herrlich langen Abgang, der an Schokolade erinnert und noch besser zur Geltung kommt, wenn man zum Bier ein Stück belgischer Schokolade genießt. Bier und Schokolade sind in gewisser Weise verwandt. Das liegt daran, dass beiden eine gewisse Bitterkeit eigen ist – bedingt durch Hopfen bzw. Kakaobohnen – die durch süße Aromen ausbalanciert wird.





Aus einer Bewertung:

Es ist:

- * schwarz wie die Nacht
- * schmeckt schwer wie Blei
- * stark wie ein Großer.

Wer trinkt so was ??? Vor allem, wer trinkt davon mehr als eine Flasche. Geschmacklich ist es dann im sehr, sehr, sehr, sehr malzigen Bereich anzusiedeln. Geschätzte Gäste, was ist das für ein Bier!?

Der erste Moment kommt eigentlich sehr nett herüber, fast schon leicht und luftig. Auf jeden Fall süß. Aber kaum hat man das Bier heruntergeschluckt, kommt dann

der Hammer. Man merkt den Alkohol, man merkt, dass einem dieses Bier nach drei Flaschen (oder doch nur zwei) umhaut. Und man merkt, nein, man weiß, dass der Braumeister ein ganz Großer ist.

Dieses Bierchen wird mit dem zweiten, dritten Schluck immer widerspenstiger. Es wird langsam wärmer und da fühlen sich solche belgischen Biere um so wohler. Ja, der Alkohol wird präsenter. Aber immer im süffigen, süßen Bereich. Um es auf den Punkt zu bringen: Es ist schwarz, stark, süffig, süßlich, super!!!

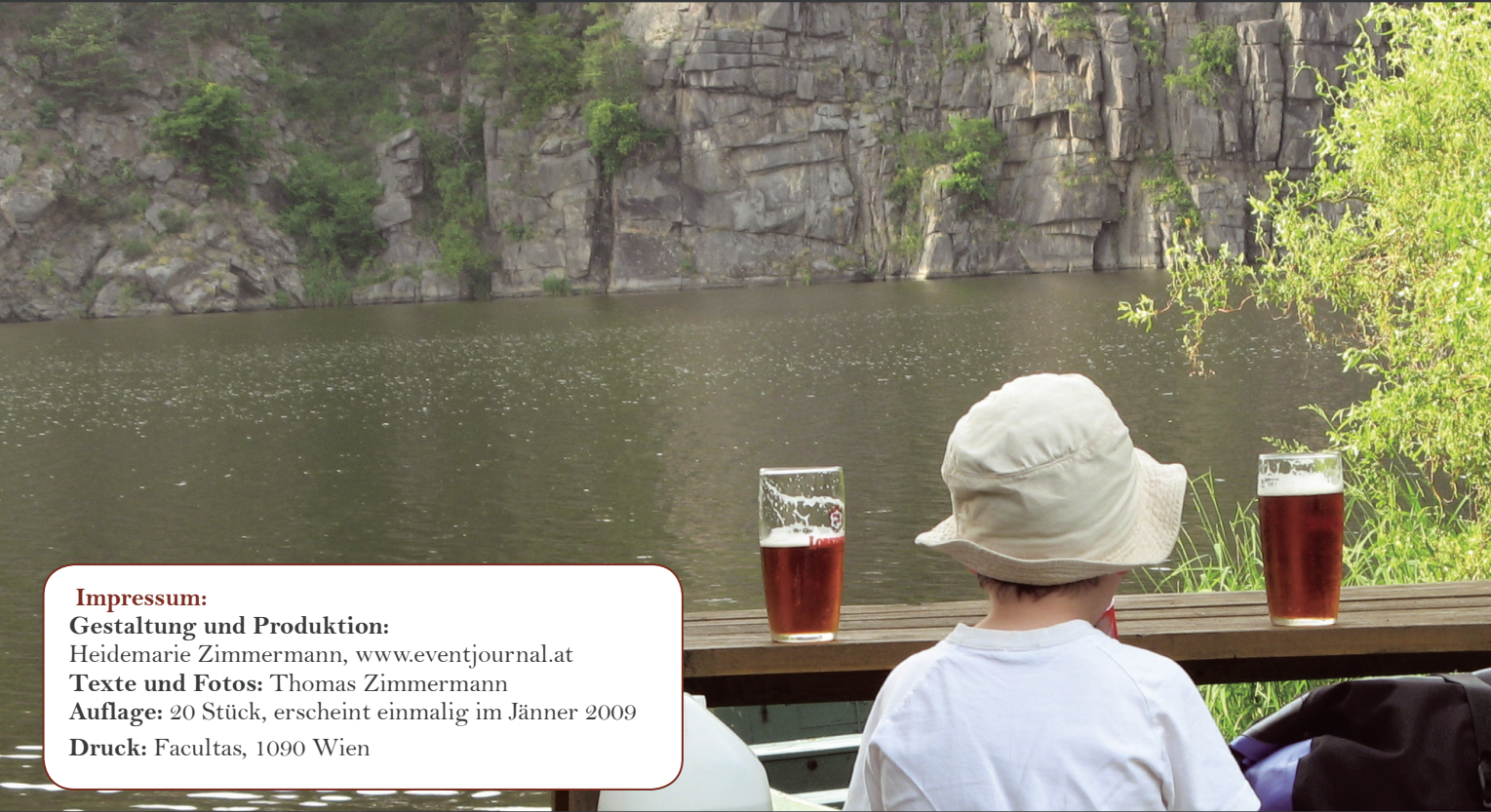


Na dann ...

P R O S T !

Thomas Zimmermann





Impressum:

Gestaltung und Produktion:

Heidemarie Zimmermann, www.eventjournal.at

Texte und Fotos: Thomas Zimmermann

Auflage: 20 Stück, erscheint einmalig im Jänner 2009

Druck: Facultas, 1090 Wien

