

# Bierspezialitäten aus Belgien

Café Abseits - Pödeldorfer Str. 39 – 96052 Bamberg – Tel: 09 51 / 30 34 22

## **Saison Dupont, 6,5% vol. alc. 0,33 l, 4,80 €**

Die Brasserie Dupont steht für die belgische Tradition der Saison-Biere. Amerikaner sprechen von Farmhouse-Bieren. Das Saison Dupont ist weltweit die Referenz für diesen Stil. Es ist goldfarben, enthält viel Kohlensäure und einen bemerkenswert weißen Schaum, ist leicht trinkbar, hat aber zugleich eine bodenlose Komplexität. Fruchtige und pfefferige Noten.

## **Rocheftort Trappistes 10°, 11,3% vol. alc., 0,33 l, 5,90 €**

Das Spitzenprodukt der Trappistenbrauerei Rocheftort in der Abtei Notre-Dame de Saint-Rémy n der belgischen Provinz Namur. Es trägt das gesetzlich geschützte Label Authentic Trappist Product, das nur den original Trappistenbieren zugesprochen wird. Das dunkelbraune Rocheftort Trappist, das in traditioneller Weise nach uralten Braurezepten gefertigt wird, besitzt einen vollen, sehr komplexeren Geschmack nach Pflaumen, Rosinen, schwarzen Johannisbeeren und Karamell.

## **Westmalle Trappist Tripel, 7,0% vol. alc. 0,33 l, 5,50 €**

Der belgische Bierstil Tripel wurde 1931 erstmals gebraut. Der Name bezieht sich auf den älteren Bierstil Dubble und bedeutet „drittes Bier“. Heutzutage brauen Hunderte von Brauereien weltweit diesen Bierstil. Ein Tripel ist alkoholhaltiger und heller als ein Dubble. Orange-Goldene Farbe und eine Zusammensetzung anregender Aromen von Kräutern und Salbei verbinden sich mit einer Fruchtigkeit, die an Orangenschalen erinnern.

## **Bosteels Pauwel Kwak, 8,4% vol. alc. 0,33 l, 4,90 €**

In der Zeit von Napoleon Bonaparte hat sich der Brauer und Gastwirt Pauwel Kwak einen besonderen Clou für die vielen Postkutscher einfallen lassen, die an seiner Gasthausbrauerei vorbei kamen. Er servierte sein Bier in einem Glas, das die Kutscher, denen es verboten war, ihre Kutsche unbeaufsichtigt zu lassen, in ihrer Kutsche einhängen konnten. Heute braut die belgische Brauerei Bosteels, die auf historische Biere spezialisiert ist, dieses Bier nach. Das amberfarbene Bier riecht und schmeckt nach Brot und Früchten wie Banane und Pfirsich.

## **Orval, 6,2% vol. alc., 0,33 l, 5,90 €**

Das Trappistenbier Orval aus dem belgischen Abtei Orval enthält nicht nur Gerstenmalz, Hopfen, obergäriger Hefe und Wasser sondern auch flüssigen Kandiszucker. In den Ruhetanks wird ein zweiter Hefestamm hinzugefügt, um die Gärung fortzuführen. Säcke mit Hopfendolden werden zwei bis drei Wochen lang im Bier mazeriert, um die Aromen zu verbessern: Nach dem Zentrifugieren, dem Hinzufügen von neuer Hefe und Zucker, um die Flaschengärung auszulösen, wird das Bier angestochen. Nach seinem Abstich setzt das Bier in den Reiferäumen drei bis fünf Wochen lang bei einer konstanten Temperatur von 15°C eine langsame Gärung fort. Diese Gärtemperatur konditioniert die Betriebstemperatur des Bieres. Die Kegelform der Flasche wurde speziell entwickelt, um dem Auge des Verbrauchers das Vergnügen eines brillanten Bieres zu bieten, wobei beim Ausschanken des Bieres der Bodensatz an Hefe unten in der Flasche verbleibt. Diesen Hefebodensatz, der reich an Vitamin B ist, kann man danach genießen.

## **Lindemans Oude Gueuze Cuvée René, 5,0% vol. alc., 0,375 l, 6,50 €**

Das "Cuvée René" existiert schon deutlich länger als das Oude Kriek von Lindemans und gilt als absoluter Klassiker unter den traditionellen und somit ungesüßten Geuzen. Seit 1880 werden Lambics in Flaschen abgefüllt, um sie lagern und versenden zu können. Vor der Abfüllung wird junger mit altem Lambic im Verhältnis von etwa 2 zu 1 vermischt. Das genaue Mischungsverhältnis hängt ab vom Reifegrad. Die Flaschen mit wilder, spontaner Hefeflora gären im Keller weiter (Méthode Champenoise). Nach sechs Monaten hat die Geuze eine goldene Farbe und einen apfelweinigen Gaumen, vergleichbar mit trockenem Wermut, mit einem komplexen, natürlichen Geschmack.

## **Boon Mariage Parfait Kriek, 8,0% vol. alc., 0,375 l, 8,50 €**

"Boon Kriek Mariage Parfait" ist ein Kriek alten Stils von außergewöhnlicher Qualität. Pro Liter werden 400 Gramm wilder Sauerkirschen fermentiert, zusammen mit einem starken, spontan vergorenem Lambic und in einem Holzfass von 6.200 Liter Volumen 5 bis 6 Monate lang gereift. Das ungesüßte Bier gewinnt durch die anschließende Flaschengärung. Die sich am Flaschenboden absetzende Hefe kann man in der Flasche lassen. Kenner trinken den letzten Schluck mit dieser Hefe.