

Bierspezialitäten aus Belgien

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

Rodenbach Grand Cru, 6,0% vol. alc. 0,33 l, 5,90 €

Rodenbach Grand Cru ist ein sogenanntes "sour ale", also ein obergäriges, weinartiges, mahagonifarbenes Bier flämischer Tradition, ein Mix aus einem Teil jungem Ale und zwei Teilen eines Ales, das zwei Jahre lang in Eiche gelagert worden ist. Es ergibt sich ein fruchtiger, komplexer, intensiver Geschmack mit einem Abgang, der an einen guten Rotwein erinnert. Die Familienbrauerei Rodenbach hat ihren Sitz in Roeselare in Belgien. Seit 1998 gehört sie zur Brauerei Palm.

Chimay Grande Réserve, 9,0% vol. alc. 0,75 l, 12,00 €

Chimay Grand Réserve, ein Trappistenbier, welches in der Abtei Notre-Dame de Scourmont in Chimay in der belgischen Provinz Hennegau gebraut wird. Zuerst wurde es als Weihnachtsbier angeboten, weswegen es bis heute als Vintage (Jahrgangsbier) erhältlich ist. Der Schaum ist dick, cremig, braun. Es schmeckt trocken mit einer Karamellnote und ist nicht pasteurisiert.

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 Marriage 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.