

Belgien

Die Welt der Biere

Mit über 500 verschiedenen Biersorten hat Belgien die Vielfalt mittelalterlicher Bierkultur bewahrt. Dort schmeckt der Gerstensaft manchmal so spritzig wie Champagner oder so edel wie Wein. Jahrhundertlang hatte man auch in Deutschland aus fast allem Bier gebraut, bis das Reinheitsgebot von 1516 die Einheit deutscher Braukunst verordnete. Die Belgier nutzen verschiedene Quellen und Brauarten für das Getränk, das sie in der Vergangenheit sogar vor Seuchen bewahrt hat.



Mit über 500 verschiedenen Biersorten hat Belgien die Vielfalt mittelalterlicher Bierkultur bewahrt. Dort schmeckt der Gerstensaft manchmal so spritzig wie Champagner oder so edel wie Wein. Jahrhundertlang hatte man auch in Deutschland aus fast allem Bier gebraut, bis das Reinheitsgebot von 1516 die Einheit deutscher Braukunst verordnete. Die Belgier nutzen verschiedene Quellen und Brauarten für das Getränk, das sie in der Vergangenheit sogar vor Seuchen bewahrt hat. Arnoldus, der zwischen 1040 und 1087 als Rittermönch in der Nähe von Oudenaarde lebte, ist bis heute Schutzpatron der Brauer. Der Stifter der Abtei vom heiligen Petrus zu Oudenburg nahe Brügge soll ein großer Genießer gewesen sein. In historischen Abbildungen trägt er statt des Abtsstabes einen Rührstab. Damit durchmischten die Brauer traditionell die Bierwürze. Als Schutzheiliger der belgischen Hopfenproduzenten findet man ihn noch heute als Motiv in Bleiglasfenstern oder als kleine Statue. Auf Veranlassung von Arnoldus begann man in der westflämischen Abtei vom heiligen Petrus Bier zu brauen. Das Trinkwasser in der Umgebung war verschmutzt und für die Ausbreitung von Seuchen wie Cholera verantwortlich. Bier erwies sich im Mittelalter als das gesündere Getränk. Im ausgehenden 19. Jahrhundert gab es mehr als 3.500 unabhängige Brauereien in Belgien. Nach dem großen Brauereisterben in der Nachkriegszeit erlebt die belgische Bierkultur seit einigen Jahren eine wahre Renaissance. Heute entstehen wieder neue Hausbrauereien. Typisch belgisch sind vor allem die Spezialbiere wie Frucht- und Trappistenbiere. Wie Champagner werden einige Biere in der Flasche nachgegoren, so auch das rubinfarbene "Steenbrugge Dubbel Bruin" und das goldgelbe "Tripel Blond". Abteibiere werden im Auftrag einer Abtei gebraut, die auch die Qualität kontrolliert. Die Konföderation der Belgischen Bierbrauer erkennt dies mit einem besonderen Logo auf den Flaschen an. Darauf sieht man in einem gotischen Spitzbogenfenster ein Kelchglas mit dunklem Bier. Nur der Gerstensaft, der von Mönchen selbst in Klöstern und Abteien gebraut wird, darf den Namen Trappistenbier tragen. Diese Klöster sind Chimay, Orval und Rochefort in Wallonien, Westmalle in der Provinz Antwerpen, St. Sixtus in Westvleteren und Achel in der Provinz Limburg. Trappistenbiere weisen oft einen sehr hohen Alkoholgehalt auf – bis zu elf Prozent, einst und mitunter auch heute "prächtige" Ersatznahrung in der Fastenzeit. Das Geheimnis der belgischen Fruchtbiere ist die spontane Gärung. Zwei Hefepilze, die nur in der Gegend um Brüssel vorkommen, sind der Ursprung eines auf der Welt einzigartigen Bieres – des Lambiek. Fruchtig wird Lambiek durch Kirschsafte, Himbeeren, Pfirsichen oder schwarzen Johannesbeeren. Inspiriert durch den französischen Champagner vermischen Brauer altes, noch nicht vollständig ausgegärtes und junges Lambiek miteinander und lassen es in großen Flaschen erneut zu dem bekannten prickelnden Geuze gären. Das Gebräu wird auch der Champagner unter den Bieren genannt. In der belgischen Hauptstadt kann man an historischer Stätte mehr über Geuze und andere Biersorten erfahren: Am Grote Markt befindet sich das Brouwershuis, das Zunfthaus der Brauer. Dort ist im Untergeschoss ein Brauereimuseum eingerichtet worden. Umgerechnet fünf Mark kostet der Eintritt – inklusive Bierprobe. Anja Weiffen, XXL-News