

Spezialbier aus Belgien, Holland, Italien, USA, ...

Belgien :

| | | |
|---|------------|--------|
| Leffe Blonde 0,33 l (a) – Dinant - 6,60° | | 3,90 € |
| Leffe Brune 0,33 l (a) – Dinant - 6,50° | | 3,90 € |
| Ginette Triple 0,33 l (a) – Bruxelles – 9,00° | BIO | 4,90 € |
| Ginette Fruitée Naturelle 0,33 l (a) – Bruxelles – 4,00° | BIO | 4,90 € |
| Belle-Vue Extra Kriek 0,25 l (a) – Bruxelles - 4,1° - KIRCH | | 3,50 € |
| Mort Subite Gueuze Lambic 0,25 l (a) – Bruxelles - 4,5° | | 3,50 € |
| Grimbergen Double 0,33 l (a) – Bruxelles - 6,5° - Brune | | 5,00 € |
| Grimbergen Triple 0,33 l (a) – Bruxelles - 9,0° | | 5,50 € |
| Duvel 0,33 l (a) – Breendonk - 8,00° | | 4,50 € |
| Tripel Karmeliet 0,33 l (a) – Buggenhout - 8,40° | | 4,50 € |
| Tripel d'Anvers 0,33 l (a) – Antwerpen – 8,00° | | 4,50 € |
| Cornet Oaked (a) – Steenhuffel – 8,50° | | 4,50 € |
| Kwak 0,33 l (a) – Buggenhout - 8,40° | | 5,90 € |
| La Chouffe Blonde 0,33 l (a) – Achouffe-Houffalize - 8,00° | | 4,50 € |

Unsere Trappisten

| | | |
|---|--|--------|
| Orval – laTrappiste 0,33 l (a) – Abbaye d'Orval - - 6,20° | | 4,50 € |
| Chimay triple – laTrappiste 0,33 l (a) – Abbaye de Chimay - 8,00° | | 4,50 € |
| Chimay rouge – laTrappiste 0,33 l (a) – Abbaye de Chimay - 7,00° | | 4,50 € |
| Westmalle dubbel – Trappist 0,33 l (a) – Abbaye de Westmalle - 7,00° | | 5,50 € |
| Westmalle Tripel – Trappist 0,33 l (a) – Abbaye de Westmalle - 9,50° | | 5,50 € |
| Rochefort 10 – Trappiste 0,33 l (a) – Abbaye de Rochefort – 11,30° | | 5,50 € |
| Rochefort 8 – Trappiste 0,33 l (a) – Abbaye de Rochefort – 8,00° | | 5,50 € |
| La Trappe tripel – Trappist 0,33 l (a) – Abbaye La Trappe - 8,00° | | 5,50 € |
| La Trappe Quadrupel – Trappist 0,33 l (a) – Abbaye La Trappe - 10,00° | | 5,50 € |
| Achel blonde – Trappist 0,33 l (a) – Sint benedictusabdij – 8,00° | | 5,50 € |

Holland :

| | | |
|--|--|--------|
| Zundert – Trappist 0,33 l (a) – Abdij de Kievit – 8,00° - NL | | 6,50 € |
|--|--|--------|

Österreich :

| | | |
|--|--|--------|
| Nivard – Trappist 0,33 l (a) – Stift Engelszell – 5,50° - A | | 7,00 € |
| Gregorius – Trappist 0,33 l (a) – Stift Engelszell – 9,70° - A | | 7,00 € |

Italien :

| | | |
|---|--|--------|
| Tre Fontane – Trappist 0,33 l (a) – Abbazia Tre Fontane – 8,50° - I | | 8,50 € |
|---|--|--------|

United States of America :

| | | |
|---|--|--------|
| Spencer – Trappist Ale 0,33 l (a) – St.Josephs Abbey – 6,5° - USA | | 7,50 € |
|---|--|--------|

Dazu empfehlen wir:

*Käseteller mit einer Auswahl an Käse von der Käserei Altfuchshof in Karen, und la Ferme des Grands-Vents in Kierck-les-Bains: **Klein: 12,90 € (Brot und Butter inkl.)***

Groß: 16,90 € (Brot und Butter inkl.)





Im Hotel zur Mosel Terrasse, "beim Kamerad" bieten wir jetzt verschiedene Trappisten Biere aus 10 von den 11 offiziellen Trappisten Biere. Wir hoffen sehr sie bald alle anbieten zu können, hier eine kleine Beschreibung um unsere Neugierde zu erwecken.

Was ist Trappistenbier?

Haben Sie schon einmal von Trappistenbier gehört? Wenn Sie sich für besondere Biere mit einer spannenden Geschichte interessieren, dann dürfte Ihnen der Begriff schon untergekommen sein. Lohnenswert ist es auf jeden Fall, etwas über diese besonderen Biere zu lernen, denn sie sollen zu den besten der Welt gehören.

Die Bezeichnung Trappistenbier ist nur wenigen Bieren auf der Welt vorbehalten. Um genau zu sein, sind es derzeit genau 11 Brauereien weltweit, die ihre Biere als Trappistenbier kennzeichnen dürfen. Erkennbar sind die echten Trappistenbiere an einem kleinen, sechseckigen Emblem mit der Aufschrift „Authentic Trappist Product“.

Folgende Kriterien muss ein Bier erfüllen, wenn es das ATP-Label tragen soll:

Das Bier wird in einer Klosterbrauerei von Trappisten – Mitgliedern eines besonders strengen Zisterzienserordens – oder unter ihrer Aufsicht gebraut.

Die Brauerei ist dem Trappistenkloster direkt unterstellt und befolgt die Grundsätze des klösterlichen Lebens.

Die Brauerei darf nicht der Gewinnerzielung dienen. Die Erlöse aus dem Bierverkauf dürfen nur zur Deckung des Lebensunterhalts der Ordensmitglieder und für Instandhaltungskosten des Klosters sowie für wohltätige Zwecke verwendet werden.

Auch wenn es überall auf der Welt Trappistenklöster und -abteien gibt – etwa 170 sind es weltweit – so befinden sich alle Brauereien, die Trappistenbier herstellen, bis auf eine Ausnahme in Europa.

Die Brautradition der Trappisten

Der Trappistenorden entstand im 17. Jahrhundert aus dem Orden der Zisterzienser. Die Grundsätze des Ordenslebens der Trappisten gehen allerdings weit zurück, bis in die Zeit des Übergangs von der Antike zum Mittelalter. Damals, im Jahr 529, gründete der Einsiedler Benedikt von Nursia ein Kloster etwa auf halber Strecke zwischen Rom und Neapel. Der nach ihm benannte Orden der Benediktiner gilt als ältester westlicher Orden. Benediktinermönche waren angehalten, den Grundsatz „Ora et labora“ („Bete und arbeite“) zu befolgen und ein schlichtes Leben der inneren Einkehr zu führen.

Doch im Laufe der Jahrhunderte entfernten sich die Benediktiner von dieser einfachen Lebensweise: Sie errichteten immer prunkvollere Klöster und lebten nicht mehr nur von ihrer eigenen Hände Arbeit, sondern kamen durch Zinseinkünfte, Verpachtung und die Erhebung des Zehnten zu Reichtum. Im 11. Jahrhundert schließlich gründeten einige Mönche, die sich auf die ursprünglichen Ideale des heiligen Benedikt beriefen, in der Nähe von Dijon im Osten Frankreichs das Kloster Cîteaux (lat.: cistercium). Aus dieser Reform ging der Orden der Zisterzienser hervor, der sich rasch in ganz Europa verbreitete. Aber die Geschichte wiederholte sich: Wie schon die Benediktiner begannen auch die Zisterzienser, sich nach und nach von der einfachen, abgeschiedenen Lebensweise zu entfernen.

Im 17. Jahrhundert kam es deshalb abermals zu einer Reform: In der französischen Normandie, genauer im Kloster La Trappe, entstand durch eine Spaltung des Zisterzienserordens der Orden der Zisterzienser der strengeren Observanz. Die Mönche und Nonnen wurden als Trappisten und Trappistinnen bekannt. Formal begründet wurde der Orden erst im Jahr 1892. Bis in die heutige Zeit führen die Mitglieder des Ordens ein von Stille und Schlichtheit geprägtes Leben; sie richten ihren Tagesablauf nach den zahlreichen Gottesdiensten aus, von denen die ersten schon vor Tagesanbruch stattfinden. Damit gehören sie zu den strengsten Orden der katholischen Kirche. Man nennt sie auch „die schweigenden Mönche“, weil sie nur das Notwendigste sprechen und sogar Gebärdensprache verwenden, um das Schweigen nicht zu brechen.

Als Gegenpol zum geistlichen Leben dient den Trappisten die körperliche Arbeit. So betreuen die Mönche und Nonnen etwa die Küche, die Wäscherei, den Garten oder die Bibliothek ihres Klosters oder stellen Kunsthandwerk, Körperpflegeprodukte oder Lebensmittel her. In dieser Tradition stehen auch die Klosterbrauereien, in denen die Mönche höchstpersönlich Bier brauen.



Kurze beschreibung unsere Biersorten :

Leffe Blonde: Golden leuchtend und mit deutlicher Trübung erstrahlt Leffe Blond im Glas, eine große feinporige bis cremige Schaumkrone bedeckte die belgische Bierspezialität. Ein angenehmes Aroma aus Banane, Brotrinde und etwas Gewürzen verzaubert die Nase. Die starke Vollmundigkeit fällt mit dem ersten Schluck auf, cremig moussierend schmiegt es sich am Gaumen vorbei. Die betonte Rezenz lässt erkennen, dass es ein Bier aus der Biernation Belgien ist. Auch geschmacklich zeigt die belgische Hefe ihr Können und lässt fruchtige Noten von Banane und Pfirsich zu. Cremig und weich vom Anfang bis zum Ende. Im Abgang prägen eine verhaltene Herbe und ein Hauch von Gewürzen den Geschmack und lässt die Vorfreude auf den zweiten Schluck schnell ansteigen.

Leffe Brune: Leffe Brune in obergäriges, anerkanntes, braunes, belgisches Abtei Bier, das würzigsüß, voll und kräftig schmeckt. Dieses dunkelrotbraune Abteibier wird traditionell mit dunklem Röstmalz, Mais, Hopfen, Hefe und Wasser gebraut. Im Geruch würzigsüß erinnert es an Hefeweizen. Im Geschmack dominiert die Süße von Kandis, Karamell und Honig. Es ist voll und kräftig in Kombination mit einer angenehmen sehr zarten Würzigkeit. Im Abgang mild und zartbitter. Passt zu würzigen, scharf gewürzten, gebratenen und rauchigen Speisen. Es wird bei 5-6°C aus einem bauchigen Bierkelch getrunken, wobei das Glas mit kaltem Wasser gespült und mit schräger Flasche langsam eingegossen wird. Bei Kellertemperatur aufbewahren.

Belle-Vue Extra-Kriek: Es ist mit einer ganz speziellen Hefeart gebraut worden, die es so nur in Brüssel und Umgebung gibt. Durch diese Spontangärung, die wirklich Zufall ist, entstehen die besonderen Lambic-Biere, die durch ihren säuerlichen Geschmack auffallen. Bei diesem Bier hier werden während des Gärprozesses frische Kirschen hinzugefügt und dann lagert dieses Bier drei Jahre lang in Eichenfässern. Der erste Schluck unterstreicht dann diese Fruchtigkeit mit seiner intensiven Kirschnote. Ein süß-saures Trinkerlebnis, welches es wirklich so nur in belgischen Bieren zu finden ist.

Mort Subite Gueuze Lambic: Bei *Gueuze Lambic* von [Mort Subite](#) gibt es allerdings einen Überraschungsmoment, der eventuell für eine kurze Aufregung sorgt. Bei einem Lambic erwartet der geübte Biertrinker eigentlich ein fruchtig-saures Bier. Das *Gueuze Lambic* aber ist vor allem im Mittelteil und Nachtrunk ungewohnt süß und weich. Die Frucht ist durchgehend präsent und wird von einem weichen Schaum und einer leichten Karamellnote unterstützt. Ein klassisches Lambic? Eher nicht. Ein spannendes und komplexes Bier? Auf jeden Fall.

Grimbergen Double: Abteibiere sind obergärige Biere und werden nicht nur ausschließlich in belgischen Klöstern hergestellt, auch außerhalb werden Abteibiere nach alter überlieferter Klosterrezeptur gebraut. Aktuell gibt es in Belgien knapp über 70 Abteibiermarken. Das Grimbergen Double hat eine kastanienbraune Farbe mit leichtem rötlichen Schimmer und einer feinen cremigen Schaumkrone. Es duftet nach Karamell, Haselnuss und einen Hauch von Lakritze. Das Mundgefühl ist sehr vollmundig und weich. Die intensive Rezenz lässt das Grimbergen Double angenehm moussierend im Mund wirken. Ein intensiver Malzkörper gibt ein intensives Aroma von Karamell mit Nuancen von Haselnuss. Karamell ist das dominante Aroma bei diesem dunklen Abteibier. Ein Hauch von Honig kitzelt an den Geschmacksknospen und im Abgang zeigt sich eine dezente Bittere. Auch der Abgang ist geprägt von Karamellnoten und lässt sie außerordentlich lange nachklingen. Ein wahrer Genuss, der einlädt eine zweite Flasche zu öffnen.

Grimbergen Triple: Das Tripel von Grimbergen duftet aromatisch nach Orangenschalen und Koriander, riecht aber auch ein wenig nach Lack. Der Einstieg ist säuerlich und scheut den Vergleich mit Stachelbeeren und weißen Johannisbeeren keineswegs. Generell hat dieses schwere, quasi „dickflüssige“ Tripel etwas von extrem starker Berliner Weiße. Dieser Hang zum Extremen macht auch vor der Süße nicht halt, die doch ein wenig übertrieben wirkt. Der Abgang ist nur wenig bitter und überhaupt recht weich, wenn auch sprudelrig. Dadurch gelingt es dem Bier, seine zuvor krassen Noten noch halbwegs in Einklang zu bringen.

Nen echten Duvel: Ein blondes Bier mit einer 2-3monatigen Nachreifung in der Flasche. Fruchttige Aromen erinnern an den Duft von Äpfeln und Birnen. Der charakteristische Geschmack zeichnet sich durch die seidige Kohlensäure und eine ausgeprägte Bitterkeit aus. Im typischen bauchigen Glas bei 8-10°C serviert, zeigt Duvel sein blumiges Aroma und die Spritzigkeit eines Sektes mit einer festen Schaumkrone.

Tripel karmeliet: Das Rezept aus 1679 stammt von den Karmelitermönchen. Die drei Getreidearten Gerste, Weizen und Hafer werden gemälzt und ungemälzt verwendet und das Bier stark gehopft. So kommt die leichte Frische des Weizens, die seidige, sanfte Fülle von Hafer und eine abgerundete Süße durch die Gerste zusammen. Ein komplexer Geschmack mit einem Hauch von Zitrone und Vanille rundet dieses goldgelbe obergärige Bieres ab, das durch die Nachgärung in der Flasche unterstützt wird.

Cornet Oaked: Das Cornet von dem Brauhaus Brasserie de Hoorn ist ein Strong Ale und kommt aus Belgien. Leicht ölig und wenig Kohlensäure, süßliche Dörrobstnoten, etwas hopfig. Erdige Würze mit zarten Vanillearomen zusammen mit Zitrusnoten am Gaumen, durch die Lagerung im Holzfass, aber auch durch das Hinzufügen von Holzspänen während des Brauprozesses. Feiner holzig, verfeinert und einzigartig, samtiges Mundgefühl. Bodied, holzige Note, Balance zwischen Hefe Fruchtigkeit und Süße von Vanille. Finale mit einer weichen und langer Bitterkeit.

La Chouffe Blonde: La Chouffe ist ein unfiltriertes blondes Bier mit Flaschennachgärung (außerdem Nachgärung im Fass). Im Glas erinnert das Bier vom Schaum und von der Farbe her ein wenig an Sekt. Verstärkt wird dieser Eindruck durch die vielen Kohlesäurebläschen, die am Rand des Glases zu finden sind. Das leicht saure Aroma des Bieres erinnert an eine frisch gemähte Wiese. Außerdem prägen würzige Noten und Hefearomen dieses Bier. Die fruchtigen und würzigen Noten dominieren zusammen mit einer leichten Nuance Hopfen den Geschmack des Bieres. Das starke Aroma nach Hefe ist ebenfalls nicht zu verkennen und nur mit wenigen Biersorten zu vergleichen. Dieses Getränk besticht durch einen Hopfencharakter, der von einer würzigen und teils sehr fruchtigen Note übertrumpft wird.

Orval, la Trappiste: Das Orval Bier zählt zu den belgischen Ales und wird im gleichnamigen Trappistenkloster gebraut. Nach der Abfüllung gibt man dem Bier Hefe und Zucker mit in die Flasche, so dass eine erneute Gärung in Gang gesetzt wird. Das Ergebnis: Jede Flasche schmeckt etwas unterschiedlich. Im Geschmack ist das Orval Bier sehr komplex. Neben leicht bitteren und sauren Noten sind auch süßliche Noten klar erkennbar. Verschiedene Gewürz- und Hefenoten runden den Geschmack des Bieres ab. So fällt beim ersten Ansetzen vor allem die Bitterkeit auf, für welche das Bier so bekannt ist. Diese verflüchtigt sich doch so schnell, dass insbesondere die ganz eigene Süße den Sinnen haften bleibt.

Chimay Triple: ist ein traditionelles belgisches Trappisten Bier von Trappistenmönchen im Kloster hergestellt. Ein dunkelgoldenes, amberfarbenes, leicht trübes und ungefiltertes Bier. Es entfaltet auf der Zunge eine seidenweiche feine Note nach fruchtigem Muskat und Rosinen. Das Hopfenaroma zeigt einen gekonnt bitteren Abgang. Es wird aus reinen Zutaten wie Weizen, Zucker, Hefe, Wasser und Gerstenmalz unter nachhaltigen Aspekten hergestellt. So kommt der Gewinn der Gemeinschaft der Mönche und sozialen Projekten zugute. Dieses obergärige Trappistenbier mit Nachgärung in der Flasche wird aus einem fettfreien Kelch bei 9-10°C getrunken.

Chimay Rouge: ist das erste Bier der Trappistenmönche des belgischen Klosters Scourmont. Dieses dunkelrote, bräunliche und klare Bier mit weißer Schaumkrone entfaltet eine feine Note nach fruchtiger Feige, Muskat und bitterrauchigem Malz. Das komplexe Aroma ist mit Chimay Rouge identisch und kombiniert eine malzige Süße mit einer milden Bitterkeit, die im Abgang in einer lang anhaltenden trockenen Bitterkeit mündet.

Westmalle Tripel: ist wahrscheinlich eines der komplexesten und befriedigendsten Trappistenbiere. In die Braukessel kommen nur ganze Doldenhopfen der Edelhopfensorten Saaz und Styrian Goldings. Unfiltriert, unpasteurisiert und zentrifugiert wird diese belgische Bierspezialität abgefüllt und durchläuft dann eine zweite natürliche Nachvergärung in der Flasche. Dieses warme leuchtend goldgelb Starkbier mit orangenem Schimmer hat einen üppigen, dichten und schneeweißen Schaum, der beim Einsacken das typische delikate Netzwerk an „Brüsseler Spitze“ hinterlässt. Im Duft zeigen sich reife Banane und etwas Aprikose wie im Rumtopf, dazu ein Hauch von Zitrusfrucht (Orange, Cointreau) und Weißer Pfeffer sowie frischer Brotteig und Brotheffe. Der Geschmack dieses Spezialbieres wird durch die Süße von Fruchtaromen mit Malzsüße und der Bitterkeit von Orange und Hopfen ausbalanciert. Die elegant seidige Textur mit einer Geschmacks Mischung reifer Früchte (Banane, Aprikose) gleitet auf sanften Alkoholbahnen.

Westmalle Dubbel: Die Trappistenbiere werden ausschließlich mit natürlichen Inhaltsstoffen gebraut und gären in der Flasche nach. Dubbel von Westmalle ist ein dunkles rotbraunes Trappistenbier. Der Schaum ist besonders cremig und duftet nach leicht malzig. Der Geschmack ist rund und komplex, würzig und fruchtig mit einem bitter-frischen Abgang. Dieses Qualitätsbier wird bei einer Temperatur von 12°C aus einem weiten Kelch getrunken. Alkohol: 7% Herkunft: Belgien, Provinz Antwerpen. Dieses belgische Spezialbier wird von Trappistenmönchen innerhalb der Klostermauern gebraut. Durch die begrenzte

Stückzahl kann es nur an ausgewählten Stellen angeboten werden. Die Trappistenmönche leben nach den Regeln des Heiligen Benedikt. Der Gewinn der Brauerei versorgt das Kloster und wird für karitative Werke eingesetzt. Das erste selbst gebraute Trappistenbier wurde 1836 serviert.

Die Trappistenbiere werden ausschließlich mit natürlichen Inhaltsstoffen gebraut und gären in der Flasche nach. Für das besondere Geschmackserlebnis beachten Sie folgende Regeln zum Einschenken: Das Bier am besten an einem dunklen Platz bei einer konstanten Temperatur von 12 bis 14 Grad Celsius aufbewahren. Damit die Hefe vollständig zu Boden sinkt, sollte die Flasche mindestens eine Woche ruhen. Der fettfreien Bierkelch wird schräg gehalten und das Bier langsam vom Rand bis zur Mitte eingeschenkt, wobei die Flasche am Ende horizontal bleibt. Ein cm Bier soll in der Flasche bleiben. Dieser Hefeboden ist reich an Vitamin B, hat eine blutreinigende Wirkung und kann separat getrunken werden.

Rochefort 10: oder Blue Cap ist ein berühmtes, komplexes und sehr starkes Trappisten Bier aus dem Zisterzienserkloster „Notre-Dame de Saint-Remy“ Dieses dunkelbraune Starkbier wird wegen seines vielfältigen Aromas und seines hohen Alkoholgehaltes auch als „Das Wunder“ bezeichnet. Seine große Stärke wird durch die Komplexität des Geschmacks und kräftigen Malz in der Basis ausbalanciert. Das Bouquet reicht von Portwein, Leder, Aprikose, Birne, Banane, Karotte, Eiche bis zu Gewürzen mit einer Note von Bitterschokolade in seiner warmen Endnote. Passt gut zu Lammkeule mit Wacholderbeeren, frischen Pfifferlingen, Trüffeln oder Gerichten mit reduzierten intensiven Saucen. Es wird bei 12-14°C aus einem bauchigen Kelch getrunken.

Rochefort 8: oder auch Red Cap ist ein obergäriges Trappisten Bier mit einem weichen fruchtigen Kräuteraroma. Dieses amberfarbene Spezialbier mit weißem Schaum ist das älteste der drei Rochefort-Biere aus Zutaten wie Quellwasser, Gerstenmalz, Weizenstärke, Zucker, Hopfen, Gewürzen und Hefe. Im Geschmack zeigt sich ein weicher Körper und ein leicht scharfes, hopfiges und kräuterartiges Aroma, das sich gegen Ende zu einer vollen Fruchtigkeit von Rosinen entwickelt. Passt zu Cremesuppen und reichhaltigen Gerichten und kann für Salatsaucen verwendet werden. Es wird bei 12-14°C aus einem bauchigen Kelch getrunken.

La Trappe Quadrupel: Die intensive Bernsteinfarbe und das leicht Trübe lassen ein traditionelles, ungefiltertes Trappistenbier erkennen. Dieses schwere Bier mit seinem warmen und intensiven Geschmack ist nuancenreich und fein ausbalanciert. Malzig süß, mit leichten Röstaromen, und angenehm bitter endet es mit einem süßem Nachgeschmack. Fruchtige Aromen von Pfirsich und Aprikose, kombiniert mit einer blumigen Note. Es gärt in der Flasche nach und eröffnet ein Aroma nach Banane, Mandel, Vanille und mehr. Dieses obergärige Bier passt zu Süßem, überbackenem Toast, Schimmelkäse und Herzhaftem. Im Brauprozess achten die Mönche auf einen nachhaltigen Herstellungsprozess. Es wird bei 10-14°C aus einem bauchigen Glas serviert.

La Trappe Blondel: Ein hell amberfarbenes klares Bier. Es entfaltet auf der Zunge eine seidenweiche würzige Note nach Koriander, fruchtigen Rosinen unterstrichen von dem rauchigen Duft nach Brotkruste. Eine leicht pfeffrige Schärfe unterstreicht das typische Prickeln an Zunge und Gaumen. Das süße Aroma dominiert einen überraschend trockenen Abgang. Es wird aus reinen Zutaten wie Weizen, Zucker, Hefe, Wasser, Gerstenmalz und Koriander unter nachhaltigen Aspekten hergestellt. So kommt der Gewinn der Gemeinschaft der Mönche und sozialen Projekten zugute. Dieses obergärige Trappistenbier mit Nachgärung in der Flasche wird aus einem fettfreien Kelch bei 10-14°C getrunken.

Achel blonde: Ein wirklich leckerer Geschmack landet da bei mir im Mund. Hut ab. Sehr süffig, kräftig und vollmundig. Es ist fruchtig, erinnert entfernt an Wein und durch die Schwere des Alkohols liegt es angenehm mollig im Mager. Süffig ist das Achel, extrem malzig und spritzig. Der Antrunk versprüht eine Menge Hefe und dadurch wirkt es auch eine Spur trockener. Aber nur ganz dezent kommt die Bittere durch. Ja, das ist ein leckeres Bierchen aus der kleinsten der existierenden Trappistenklöster.

Zundert Trappist (Holland): ist ein kastanienfarbenes, obergäriges Bier, das in der Flasche nachgärt. Es enthält 10% Alkohol. Wir entschieden uns für ein Bier, das wir als etwas „widerspenstig“ bezeichnen. Das bedeutet, dass Zundert Trappist ein Bier ist, das Sie sich Zeit nehmen müssen, um es zu verstehen. Unser Trappistenbier hat ein vielversprechendes Aroma mit einem Hauch von Kräutern und Gewürzen. Anfangs war Zundert Trappist blumig und leicht süß. Geben Sie dem Bier etwas Zeit und der Charakter entwickelt sich von leichtem Karamell zu einer lieblichen, trockenen und hopfenreichen Bitterkeit. Im langen Abgang verschmilzt die Bitterkeit mit einer angenehmen Schärfe im Hintergrund.

Nivard Trappiste (Österreich): Alle im Stift Engelszell produzierten Biere sind unfiltriert und besitzen daher eine natürliche Trübung. Dies erkennt man an dem in der Flasche befindlichen Bodensatz. Anders aber als bei einem Weißbier soll dieser Satz in der Flasche bleiben und nicht mit ausgeschenkt werden. Selbstverständlich besteht überhaupt keine Gefahr für den Konsumenten, sollte dieser mitverzehrt werden, jedoch wird das Aroma und der Geschmack des Bieres dadurch abgestumpft. Daher empfehlen wir die Biere aus einem Glas zu trinken. Das Einschenken soll langsam und in einem Zug gemacht werden. Wenn man dann einen markanten Anstieg der Trübung des Bieres erkennt, kann das Einschenken beendet werden.

Generell empfehlen wir die Biere nicht direkt aus der Flasche zu trinken, da der Kohlensäuregehalt höher als bei einem handelsüblichen Bier ist.

Mit goldgelber Farbe präsentiert sich das Engelszeller Nivard im Glas. Kompakt und feinporig steht der blütenweiße Schaum auf dem leuchtenden Spezialbier. Schon im Geruch entfaltet die Trappistenhefe intensiv fruchtige Noten. Diese werden am Gaumen von einer angenehmen Bittere begleitet, bevor das vollmundige, unfiltrierte Vollbier angenehm herb und prickelnd ausklingt.

Namensgebung

Pater Nivard Volkmer wurde 1919 bei Banja Luka (Bosnien) geboren. Mit elf Jahren kam er in die Internatsschule des Klosters Maria Stern mit der Absicht, Mönch zu werden. „So bin ich in das Trappistenleben hineingewachsen. Aus tiefstem Herzen bin ich überzeugt: Das Gute kommt aus der Stille, aus dem Schweigen“. 1944 wurde er zum Priester geweiht. Nach den Kriegswirren kam er 1951 in das Stift - Engelszell, wo er viele Jahre verschiedene Ämter innehatte, darunter 2 Jahre Superior (Oberer). 1991 wurde er wieder nach Banja Luka gerufen, zur Leitung seines Stammklosters. Schließlich kehrte er 2002 von den Mühen des Lebens gezeichnet, „heim“ nach Engelszell, wo er sich im September 2014 in die himmlische Heimat verabschiedete. So ein Leben verdient es, durch den Namen eines Trappistenbieres gewürdigt zu werden.

Gregorius Trappiste (Österreich): Das Gregorius schimmert im Glas in einem kräftig dunklen Kastanienbraun. In der Nase dominieren Kräuter- und Lakritz-Aromen, welche mit reifen Fruchtnoten unterlegt sind. Im Antrunk präsentiert sich ein kräftiger Malzkörper, welcher von Kaffee- und Röstaromen geprägt wird. Honig aus der Region und eine elsässische Weinhefe zaubern ein schönes Süß-Säure-Spiel auf den Gaumen. Leicht bittere Schoko-Aromen begleiten den wärmenden Abgang dieses wuchtigen Trappistenbieres. Tiefgehend – Nachdenklich.

Namensgebung

Pater Dr. Gregor Eisvogel führte die Trappisten, die nach dem Ersten Weltkrieg aus ihrem Kloster Ölenberg vertrieben wurden, über die Zwischenstation Banz im Maintal nach Engelszell. Ihn schreckten weder die hohen Kaufkosten, noch der schlechte Bauzustand ab. Er hatte ein beneidenswertes Gottvertrauen. Gegen viele Widerstände erkämpfte P. Gregor Eisvogel die Genehmigung zum Kauf von Engelszell. Am 3. Dezember 1931 erfolgte die Wahl von P. Gregorius Eisvogel zum ersten Abt des Donauklosters der Trappisten. Seine ansteckende Begeisterung, seine Einsatzfreude und Zielstrebigkeit und vor allem sein Gottvertrauen waren maßgeblich, dass das Kloster eine neue Lebenskraft entwickelte.

Tre Fontane Trappiste (Italien): Trappistenbier der Mönche des Klosters Tre Fontane (Monaci delle Tre Fontane), "Tripel", 33 cl.

Hochgäriges Bier, hergestellt nach einem Rezept der Gemeinschaft der Trappistenmönche der drei Brunnen. Intensives goldfarbenes Bier mit einem prägnanten und mäßig fruchtigen Geschmack mit Eukalyptus, der die fruchtigen Noten verstärkt, die sie zu Ihnen bringen. Die Süße wird durch eine gute Bitterkeit aus Hopfen ausgeglichen und eine hohe Kohlensäure verleiht dem Gaumen einen trockenen Abgang. Der süßliche Nachgeschmack wird durch das Gewürz gesteuert, das mit seiner Balsamico-Mitgift den Geschmack reinigt und erfrischt; obwohl der Eindruck von Leichtigkeit. Seit 1873 ist die Verwendung von Eukalyptus das Merkmal der Produkte dieser Trappisten-Gemeinschaft.

Vol.: 8.5 %. Bei 8-10° servieren.

Spencer Trappist Ale (USA): Unser Rezept wurde von den traditionellen Refektoriumsbiere inspiriert, die in Belgien als Patersbier (auf Flämisch „Väterbier“) bekannt sind. Diese sitzungsfähigen Biere werden von den Mönchen für ihren Esstisch gebraut und sind normalerweise nur im Kloster erhältlich. Spencer ist ein vollmundiges, goldfarbenes Ale mit fruchtigen Akzenten, einem trockenen Abgang und einer leichten Hopfenbitterkeit. Das Bier ist ungefiltert und nicht pasteurisiert, wodurch lebende Hefe erhalten bleibt, die das Bier in der Flasche und im Fass auf natürliche Weise mit Kohlensäure versetzt und zum Biergeschmack beiträgt. Während der letzten Eiszeit war Spencer von Tausenden Fuß Gletschereis bedeckt. Vor 18.000 Jahren begann diese Laurentide-Eisdecke zu schmelzen und hinterließ Süßwasserströme, Flüsse und massive unterirdische Seen. Es sind diese alten, mineralreichen Gletschergewässer, die aus geschützten Brunnen auf dem Land der Abtei stammen und Spencer Trappist Ale seinen unverwechselbaren Charakter verleihen. Wir verwenden eine Mischung aus Hopfen, die alle im Yakima Valley des US-Bundesstaates Washington angebaut werden. Die Sorten Willamette und Nugget gehören zu unseren Favoriten. Der

„Spencer Malt Mix“ ist eine proprietäre Mischung aus 2-reihigen und 6-reihigen Gerstenmalzsorten, die sorgfältig ausgewählt wurden, um die physischen und ernährungsphysiologischen Anforderungen für ein optimales Brauen unseres Trappisten-Ale zu erfüllen. Eine Karamell-Münchener Malzspezialität aus Wisconsin verleiht unserem Ale Farbe und Körper. Am 26. September 2013 haben wir im Kloster unser erstes Gerstenfeld gepflanzt und planen, mit einem örtlichen Handwerksmeister zusammenzuarbeiten, wenn unsere Gerstenernte den Qualitätsstandards für das Brauen entspricht.