

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 €
Leffe Rituel 0,33 l (a) – Dinant – 9,00°	4,50 €
Belle-View 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 €
Kwak 0,33 l (a) – Buggenhout - 8,40°	5,90 €
La Chouffe Blonde 0,33 l (a) – Achouffe-Houffalize - 8,00°	4,50 €
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 triple – 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 €
---	--------





Im Hotel zur Moselterrasse, "beim Kamerad" bieten wir jetzt 10 (von 11) verschiedene Trappisten, jetzt haben wir auch die österreichische GREGORIUS/Nivard vom Stift Engelszell im Angebot, 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.



1. Achel (Belgien)

Der belgische Ort Achel war namensgebend für die dortige Abtei und das Trappistenbier, das in der Klosterbrauerei gebraut wird. Die Abtei von Achel wurde – so wie viele andere Kirchen und Klöster – während der Französischen Revolution zerstört, aber Mitte des 19. Jahrhunderts als Kloster mit eigener Brauerei wieder aufgebaut. Im Ersten Weltkrieg musste Achel die nächste Bewährungsprobe überstehen: Als die Besatzer 1917 unter anderem die Kupferkessel konfiszierten, wurde die Brauerei zerstört; die Trappisten mussten fliehen. Danach wurde lange Zeit kein Trappistenbier mehr in Achel gebraut. Erst Ende der 1990er-Jahre wurde die Brauerei wieder instandgesetzt. Inzwischen können Besucher des Klosters aus verschiedenen Trappistenbieren auswählen: Ein goldblondes und ein bernsteinfarbenes Fassbier mit je 5 % vol. werden nur in der Herberge ausgeschenkt; zudem gibt es zwei in Flaschen abgefüllte Starkbiere mit 9,5 % vol. Auch das typisch belgische Dubbel, ein zweifach gebrautes Gewürzbier, und das Tripel, ein besonders intensives, stark alkoholhaltiges Bier, gehören zu den Trappistenbieren der Klosterbrauerei von Achel, die mit etwa **4.500 Hektoliter Jahresausstoß** zu den kleinsten Trappistenbrauereien gehört.

2. Chimay (Belgien)

Die bereits erwähnte Abtei Scourmont ist das Trappistenkloster der Gemeinde Chimay, die dem berühmten belgischen Trappistenbier seinen Namen gab. Seit 1862 wird Chimay gebraut. Einer der Mönche begann Ende der 1940er-Jahre damit, die Hefen aus den Chimay-Bieren zu kultivieren – sie prägen bis heute den typischen Geschmack der Trappistenbiere von Chimay. Der Ausstoß der Klosterbrauerei ist bemerkenswert: **Rund 130.000 Hektoliter** werden mittlerweile jährlich gebraut, ein Teil der Produktion wird in alle Welt exportiert. Die Mönche von Chimay haben eine eigene Stiftung gegründet, um die Einnahmen aus dem Verkauf des beliebten Trappistenbiers verschiedenen wohltätigen Zwecken zuzuführen. Zum Sortiment gehören das Chimay dorée (4,8 % vol.), in dem leichte Noten von Orangenschalen und Koriander mitschwingen; das Chimay rouge (7 % vol.), als ältestes Chimay-Bier auch bekannt als Chimay Première; das Chimay blanche (8 % vol.), das trotz

seines Namens eher bernsteinfarben ist und an Muskat und Rosinen erinnert; und das Chimay bleue (9 % vol.), ein kräftiges Bier mit einer leichten Karamellnote, das bei Kellerlagerung seinen Geschmack noch verbessert.

3. Orval (Belgien)

Klein, aber fein ist das Angebot der Abtei Orval: Nur ein einziges Trappistenbier wird dort gebraut – geschmacklich steht Orval den anderen Trappistenbieren aber in nichts nach. Die obergärige Spezialität mit 6,2 % vol. enthält außer Wasser, Hopfen, Malz und Hefe auch Kandiszucker – das ist für Trappistenbiere nicht unüblich. Auch Gewürze kommen häufig zum Einsatz, denn die in Belgien, den Niederlanden, Österreich, Italien und den USA hergestellten Trappistenbiere unterliegen ja nicht dem in Deutschland gültigen Reinheitsgebot. Seinen intensiv-hopfigen Geschmack verdankt das Trappistenbier von Orval dem sogenannten **Hopfenstopfen**; einer zweiten, ungekochten Hopfengabe, während das Bier bereits gelagert wird. Diese ist sonst vor allem bei englischen Biersorten wie dem India Pale Ale (IPA) üblich.

4. Rochefort (Belgien)

Nachdem die Abtei Rochefort während der Französischen Revolution geschlossen worden war und zusehends verfiel, nahmen gegen Ende des 19. Jahrhunderts die Mönche der Trappistenabtei Achel die alten Gemäuer unter ihre Fittiche und bauten Rochefort wieder auf – diesmal mit einer Brauerei. Das dunkle, in der Flasche nachvergorene Trappistenbier Rochefort ist in drei Varianten erhältlich. Die älteste Sorte ist das malzige, leicht bittere Trappistes Rochefort 6 mit 7,5 % vol. Das Trappistes Rochefort 8 entstand Mitte der 1950er-Jahre eigentlich als Weihnachtsbier. Doch es war so erfolgreich, dass es ins Dauersortiment aufgenommen wurde. Abgerundet wird das Angebot vom Trappistes Rochefort 10 mit stolzen **25,50°P Stammwürze und 11,3 % vol.**

6. Westmalle (Belgien)

In der Abtei Westmalle wird seit 1836 Trappistenbier gebraut. Belgien ist berühmt für die Biersorte Dubbel – es heißt, in Westmalle sei das erste Bier dieser Art gebraut worden. Außer dem Dubbel (7 % vol.) gehört auch ein Tripel (9,5 % vol.) zu den Trappistenbieren von Westmalle. Mit einem Ausstoß von etwa 120.000 Hektolitern jährlich ist Westmalle einer der größten Hersteller von Trappistenbier.

7. Stift Engelszell (Österreich)

Gregorius, Benno und Nivard waren drei Trappistenmönche, die die Geschichte der österreichischen Abtei Stift Engelszell geprägt haben, und sie sind Namensgeber der drei Trappistenbiere, die dort gebraut werden. Das Stift, das wie viele andere Klöster zwischenzeitlich aufgelöst worden ist und vorübergehend gar als Fabrik und als privater Wohnsitz genutzt wurde, ist heute **das einzige Trappistenkloster Österreichs**. Die Stiftskirche ist aufgrund ihres beeindruckenden Rokoko-Stils eine beliebte touristische Sehenswürdigkeit. Doch so richtig interessant wird der Besuch erst, wenn man den drei Mönchen Gregorius, Benno und Nivard persönlich begegnet – natürlich in flüssiger Form.

8. La Trappe (Niederlande)

Die La-Trappe-Biere, benannt nach dem französischen Kloster, von dem aus der Trappistenorden sich in der Welt verbreitete, wird in der Abtei Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven gebraut. Im Klosterladen finden Besucher der über 130 Jahre alten Bierbrauerei ein umfangreiches Sortiment an Trappistenbier vor. Darunter sind das spritzige, leicht hopfenbittere Blond (6,5 % vol.); das rubinrote, frische und milde Dubbel (6,5 % vol.); das Tripel (8 % vol.) mit einer fruchtigen Note und einer gut ausgewogenen Bittere und das Quadrupel (10 % vol.), das stärkste unter den La-Trappe-Bieren. Auch das sommerliche Witte Trappist – ein in der Flasche nachgegorenes, ungefiltertes Bier mit frischem Hopfenaroma und 5,3 % vol. – und ein klassisches Bockbier mit 7,3 % vol. sind Teil des Angebots. Nicht zuletzt braut De Koningshoeven mit dem süffigen La Trappe Puur (4,7 % vol.) **das erste Bio-Trappistenbier**.

9. Zundert (Niederlande)

Die bewegte Geschichte der Abtei Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven hat zur Gründung einer weiteren niederländischen Trappistenbrauerei geführt: Die Klosterbrauerei De Kievit im niederländischen Zundert ist benannt nach der kleinen Farm, die Ende des 19. Jahrhunderts zur Zuflucht für Trappistenmönche aus der Abtei Koningshoeven wurde. Im Jahr 1900 gründeten sie die Abtei von Zundert. Das heute erhältliche Bier wurde jedoch erst über 100 Jahre später gebraut: **2013 kam das Zundert auf den Markt**; ein obergäriges, in der Flasche nachgegorenes Trappistenbier mit 8 % vol. Die Mönche meinen: Dieses Bier muss man erforschen. Würzig, süß, bitter – hier gibt es geschmacklich viel zu entdecken.

10. Spencer (USA)

Spencer, die Brauerei der St. Joseph's Abbey in Spencer, Massachusetts, ist ebenfalls eine noch sehr junge Trappistenbrauerei: Erst 2013 erhielt sie **als erste außerhalb Europas** das ATP-Siegel. Der Zertifizierung waren zwei Jahre intensiver Recherche vorausgegangen, in denen die Mönche Bücher über die Brautradition des Trappistenordens wälzten und alle europäischen Trappistenbrauereien besuchten, um die Biere zu probieren und sich so viel Wissen über die Braukunst wie möglich anzueignen. Mit Erfolg: Heute ergänzt eine umfangreiche Auswahl an Trappistenbieren die hausgemachten Marmeladen, für die die St. Joseph's Abbey schon seit über 60 Jahren bekannt ist. Sogar ein kleines Craft-Beer-Sortiment ist entstanden: Dank der kreativen Braumeister der Spencer Brewery sind nun auch ein Imperial Stout, ein IPA, ein Festbier und ein Pils mit dem schönen Namen „Feierabendbier“ als Trappistenbiere erhältlich.

11. Tre Fontane (Italien)

Das italienische Kloster Tre Fontane ist eine sehr alte Zisterzienserabtei mitten in Rom, in der seit 1868 Mitglieder des Trappistenordens leben. Das tiefgoldene Trappistenbier, das die Mönche von Tre Fontane brauen, hat eine fruchtige Note und ein **warmes, mildes Eukalyptusaroma** – eine Besonderheit unter den Trappistenbieren. Die Blätter ernten die Mönche von den in der Umgebung des Klosters zahlreich wachsenden Eukalyptusbäumen. Mit seinem hohen Kohlensäureanteil schmeckt das Trappistenbier von Tre Fontane leicht und erfrischend, ist aber mit 8,5 % vol. durchaus stark. Die Mikrobrauerei des Klosters ist die jüngste unter den zertifizierten Trappistenbrauereien: Seit 2015 ist das Trappistenbier im Klosterladen und in ausgewählten Restaurants in Rom erhältlich.

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 Rezens 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 Nachreife 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.



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 Brothefe. 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 und erinnert an den bekannten



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 Pfefferlingen, Trüffeln oder Gerichten mit reduzierten intensiven Saucen. Es wird bei 12-14°C aus einem bauchigen Kelch getrunken.



Rochefort 6: 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.



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: ist ein kastanienfarbenes, obergäriges Bier, das in der Flasche nachgärt. Es enthält 8% 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 Stift Engelszell Trappist: Dieses leicht türbe ungefilterte dunkelgoldene Trappistenbier aus Österreich, duftet verlockend blumig, fruchtig nach Banane und unwiderstehlich nach frischem Brot. Im Antrunk überraschend bitter ist es dann erfrischend kühl. Der zweite Schluck ist leicht herb und bleibt dann mild, während es im Abgang süffig von Karamell, leicht fruchtig in eine trockene Bitterkeit übergeht. Dieses Spezialbier wird aus den Zutaten Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Hefe von Zisterziensermönchen im Kloster gebraut. Namensgeber für das Bier ist der Pater Nivard Volkmer, für den das Gute aus der Stille, aus dem Schweigen kommt. Dieses Vollbier wird bei 6-8°C aus einem brauchigen Bierglas genossen.



Gregorius Stift Engelszell Trappist: War der Nivard noch vergleichsweise ungewöhnlich zart, so zeigt der Gregorius aber nach allen Regeln der Kunst was ein Belgisches Trippel kann. Schon die „äußerlichen Werte“ sind beeindruckend. Kernige 10,5 %ABV und einer Stammwürze von 21° Plato sind Vorboten dessen, was ins Glas kommt.

Im Glas dann selbst aber erlebe ich ein Aromafeuerwerk der besonderen Klasse. Honig aus dem Mühlviertel und die Hefe sorgen dafür, das ein süßlich säuerliches Spiel an Zunge und Gaumen entsteht und eine feine Fruchtigkeit entsteht – das Malz sorgt für röstaromatische kräftige Kaffeenoten und Schokonoten. Das Stift Engelszell hat hier wirklich ganze Arbeit geleistet und mit dem Gregorius – der übrigens das erste wieder in Engelszell gebraute Bier war – einen echten Genussmeilenstein gesetzt.



Spencer Trappist Ale: Inspiriert von der traditionellen Refektorium auch als Patersbier in Belgien bekannt. Das Bier ist ungefiltert und nicht pasteurisiert und bewahrt lebendige Hefe. Auf der Nase, das Bier ist deutlich von Trappist Herkunft, mit dem Potenzial, auch als ein hefeweizen ... Big fruchtige Ester und Phenole schäumen die Nase in dicken Bananen Düfte. Süß und fruchtig mit funkigen Estern und würzigen Phenolen, die Mitte und das Finish bringen eine schöne balancierende Würzbitterkeit, die in Kräuterhüpfle mellows. Gebraut von den Trappisten Mönchen der St. Joseph's Abbey ist es eine von nur 10 Trappist Brauereien in der Welt, und die erste in Amerika. Anfang des Jahres 2014.



Tre Fontane birra Trappista: Intensives Goldgelb, in der Nase herrlich fruchtig, begleitet von frischen Eucalyptusnoten, am Gaumen schön balancierte süße und herbe Noten, angenehm frisch und leicht. Tief goldfarbenes Bier mit einem prägnanten und mäßig fruchtigen Geschmack mit Eukalyptus, der fruchtige Noten macht und sie an sich bringt. Die Süße wird durch einen guten Bitter aus Hopfen ausgeglichen und eine hohe Kohlensäure verleiht dem Gaumen ein trockenes Finale. Der süße Nachgeschmack wird durch das Gewürz gesteuert, das mit seiner balsamischen Mitgift den Geschmack reinigt und erfrischt; obwohl der Eindruck der Leichtigkeit, der Körper ist durchschnittlich. Der hohe Alkoholgehalt verleiht den Balsamico-Tönen von Eukalyptus ein Gefühl von raffinierter Wärme.

