


Alles GärBar

Brauerei Schumacher 1838er, 5 % Alc., 0,25 l Glas

Das Schumacher 1838 ist einzigartig auf dem Bier-Markt. Es erinnert deutlich an ein amerikanisches IPA, mit 5 Vol.% ist es jedoch viel zu schlank für diese Kategorie. Eindeutig ein ordentliches Düsseldorfer Ale mit einer sehr floralen, würzigen Hopfennote in der Nase, ein wenig an Nelken und Honig erinnernd. Das Röstmalz, das dem Bier eine ansehnliche kastanienrote Farbe verleiht, bleibt im Hintergrund. Im Abgang ähnliche Noten wie im Bouquet mit leicht malzigen Noten.

2 Caps Blanche de Wissant, 4,5 % Alc., 0,25 l Glas

Ein Wit-Bier aus einer der schönsten Regionen Nordfrankreichs, dem Landstrich zwischen Caps Griz Nez und Caps Blanc Nez, daher der Name der Brauerei 2 Caps. Eine Krone wie die schäumenden Wellen des Atlantiks, eine Farbe wie leuchtender Sand, ein süß-fruchtig-frischer Geschmack nach Limone, die dort demnächst auch wachsen könnte. Ein ideales Urlaubs-Erinnerungs-Weizen.

2 Caps D-Day Blonde, 6,5 % Alc., 0,25 l Glas

Das Bier der Befreier! Für alle Antifas ein Muss! Es ist ein solides französisches Blonde. Der Schaum steht wie eine Eins, fast so stabil wie Eischnee und ebenso feinporig. In der Nase leichte Noten von Getreide. Nach einer Weile kommen Honignoten dazu. Der fruchtige Mittelteil ist stark von Kohlensäure geprägt. Der Nachgang eher unaufdringlich. Insgesamt ein süffiger Trunk, wie geschaffen zur immerwährenden Feier der Befreiung.

2 Caps Noire de Slack, 5,4 % Alc., 0,25 l Glas

Das Land hinter den Dünen zwischen den beiden Caps unterhalb von Calais ist geprägt von dunklen Brackwasserseen, ein fantastisches Vogelparadies. Dem widmet der Brauer Christoph Noyon das Noire de Slack, ein gut ausbalanciertes Stout mit Schokolade- und Nuss-Noten mit etwas Kaffee, einem süffig-vanillig und leicht malzigen Körper und einem zwischen süß und bitter changierenden Abgang, schwarz wie die Slacks.

Brauprojekt 777 Triple 7 IPA, 7,5 % Alc., 0,25 l Glas

Das Land hinter den Dünen zwischen den beiden Caps unterhalb von Calais ist geprägt von dunklen Brackwasserseen, ein fantastisches Vogelparadies. Dem widmet der Brauer Christoph Noyon das Noire de Slack, ein gut ausbalanciertes Stout mit Schokolade- und Nuss-Noten mit etwas Kaffee, einem süffig-vanillig und leicht malzigen Körper und einem zwischen süß und bitter changierenden Abgang, schwarz wie die Slacks.

Atlantic Ale, 5,1 % Alc., 0,5 l Fl.

Unter dem Label Störtebeker braut die Stralsunder Brauerei mehrere Biere. Ein richtig gutes ist dabei: das Atlantic Ale. In unseren Augen fast ein IPA. Die Trübung ist auf den Weizenanteil zurückzuführen und zeigt einen leichten Grünstich - eine Augenweide. Das Bouquet: ein Tango-Tanz der Rezeptoren, das sich auch nach dem ersten Schluck nicht verliert, wenn die Aromen die Mundhöhle ausfüllen. Im Körper ist das AA eher schlank und mit 5,1 Vol. % ganz und gar alltagstauglich.

Schneider Weiße Aventinus, 8,2 % Alc., 0,5 l Fl.

Am dunklen Doppelbock aus dem Hause Schneider Weisse kann gut erklärt werden, was sog. Ester können: Zum Beispiel krass nach Banane duften, obwohl im Bier keine Banane verbraut wurde. Die Amis, die das Bewertungsportal RateBeer.com dominieren, lieben diesen Bock. Er steht auf Platz zwei in der Kategorie Weizen-Bock. Offengestanden können wir dieses überschwengliche Urteil nicht recht nachvollziehen. Taucht selbst ein in die Welt der Aromen der dunklen Früchte und Gewürze.

De Molen Bommen & Granaten, 15,2 % Alc., 0,33 l Fl.

Ein Bier kaufen, drei trinken: Dieses Bier ist höchstwahrscheinlich das höchstprozentige Bier, das je über die Theke im SZ gegeben wurde. Beim Bommen & Granaten aus der niederländischen Brauerei de Molen handelt es sich um ein sog. Barley Wine. Gibt es nur in der Gärbar. Der weinähnliche Alkoholgehalt erklärt den Namen. Im Glas bildet sich ein schöner, stabiler Schaum. Ausgesprochen frisch-fruchtige Noten strömen in die Nase: Der Alkohol versteckt sich hinter klaren Orangennoten und Obertönen von Melone. Der Mittelteil ist angenehm süßlich. Aber lass dich nicht täuschen: Eines genügt!

Framboise Boon, 5 % Alc., 0,375 l Fl.

Die Himbeer-Geuze von Boon ist besonders intensiv: 300 g Himbeeren pro Liter und ca. 5 % Wildkirschen machen das Framboise aus spontan vergorenem Lambik zur spritzig-erfrischenden Verbindung zwischen Wein und Bier, Säure und Bittere, Frucht und Süße. Schmeckt immer.

Boon Oude Geuze, 7 % Alc., 0,375Fl.

Frank Boon braut im belgischen Lembeek, dem Ort, der diesem weinartigen uralten Bierstil seinen Namen gab. Seine Oude Geuze ist eine Mischung von ein, zwei und drei Jahre in Holzfässern gelagertem Lambik, nachvergoren in der Flasche. Zitrus für die Nase, ein mild-saurer Körper, knochen-trocken mit komplexen Aromen zwischen Holz, Gold und Brettanom yces. Mehrfacher World Beer-Champion: 2008 Gold, 2010 Silber, 2012 Gold.

Breugem Saense Stout, 8 % Alc., 0,33 l Fl.

Das Stout der niederländischen Brauerei Breugem wird mit Pale-Ale- und Röstmalz, Haferflocken, Northern-Brewer- und Fuggles-Hopfen gebraut und mit der Nottingham-Hefe vergoren. Es entsteht ein eher englisches, warm-weich-rundliches Stout, mit unaufdringlichen Kaffee- und Schokolade-Aromen, einer Spur von Rauch und Vanille, vollendet mit würziger Hopfennote und schokoladigem Abgang.

Chouffe Houblon Dobbelen IPA Tripel, 9 % Alc., 0,33 l Fl.

Was kommt bei einer Hochzeit zwischen einem belgischen Trippel und einem India Pale Ale heraus? Eines der besten Biere, die man trinken kann. Der Schöne stabile Schaum tront auf einem hellen Bier, das je nach Lichteinfall an das Gelb von Zitronen erinnert. Das Bouquet ist ausgesprochen floral bis kräuterig. Der Körper ist prächtig ausgebaut und mit ordentlich Hopfen ausbalanciert. Im Mund eröffnet sich eine Aromenwiese aus Zitrus und orientalischen Gewürzen wie Koriander. Der Abgang ist recht bitter. So mögen wir es.

De Ranke XX, 6,2 % Alc., 0,33 l Fl.

Als die De Ranke Brauer aus dem belgischen Wevelgem zu brauen begannen, war Craft Beer noch kein Begriff in Europa. Ihr XX Bitter dagegen wurde weltbekannt, als eines der extravagantesten, bittersten und aromatischsten Biere überhaupt - eine Vorlage für viele Brauer, und noch ohne fruchtigen Übersee-Hopfen in Form gebracht, mit Brewers Gold und Hallertauer. Der Geschmack: Ein typisch belgisches Ale, mit Hopfen über die Nase, über den weichen Körper bis noch Stunden nach dem Genuss, Gras, Brot, Kräuter, feine Frucht, trockende Wüste, würzige Hefe - es ist einfach alles drin, wenn Du es trinkst.

Duchesse de Bourgogne, 6,2 % Alc., 0,25 l Fl.

Das Duchesse ist ein Bier für die Kennerin und für alle, die sonst kein Bier mögen. Es hat über ein Jahr gedauert, bis wir dieses exzellente Oud Bruin aus

dem Norden Belgiens in unser Portfolio aufnehmen konnten. Es reift zunächst 18 Monate in Eichenfässern, in dem die fleißigen Milchsäurebakterien ihren ehrenvollen Dienst tun. Anschließend wird es mit acht Monate gereiftem Bier verschnitten. Heraus kommt ein überaus bekömmliches und spritzig-fein karbonisiertes Getränk, das nicht an den üblichen Biermaßstäben gemessen werden kann. Das Duchesse hat einen runden süß-säuerlichen Körper. Statt mit Bitternoten des Hopfens zu protzen, wie es die IPAs tun, besticht dieses elegante Getränk durch prägnante Fruchtnoten von dunklen Kirschen mit leichten Balsamico-Anklängen. Der Abgang ist total Komplex.

Emelisse TIPA, 10 % Alc., 0,33 l Fl.

Das Triple India Pale Ale (auch Double oder Imperial IPA genannt) ist eine kräftigere, häufig süße, hopfenintensive Version des traditionellen IPA. Häufig kommt es schon in die Nähe eines Barley Wines, ist jedoch hopfenbetonter. Das TIPA der fleißigen Emelisse-Brouwerij im niederländischen Surferparadies Kamperland ist mit 10 % Alc. eine extrem wuchtige Interpretation, gebraut mit Chinook, Simcoe, Cascade und Amarillo-Hopfen. Es erscheint hellbraun im Glas, mit fruchtigem Hopfennaroma nach Mango, Pflirsich, Tropen, im Geschmack mildbitter-süß und ist erstaunlich süffig.

Jopen Extra Stout, 5,5 % Alc., 0,33 l Fl.

Das Extra Stout von der Brauerei Jopen ist ein neuentdeckter Klassiker der niederländischen Braukunst. Noch um 1900 brauten die meisten Brauereien aus der Region um Haarlem Extra Stouts, Jopen hat diesen Biertyp zu neuem Leben erweckt. Das fast schwarze Bier verströmt das Aroma von bitterer Schokolade, Espresso und der subtilen Süße von Desserts. Im Mund zeigt sich ebenfalls eine angenehme Bitterkeit mit ein wenig Malzsüße. Ein wirklich schönes Stout das nicht umsonst 2011 eine Silbermedaille [bei der Olympiade? Anmerk. der Setzer] erhielt.

Fantôme Coffee Ruby, 8 % Alc., 0,25 Glas

Das Coffee Ruby von unserer Lieblings-Farmhouse-Brewery Fantôme in der Wallonie kombiniert die Stile Stout und Saison aufs Beste. Das Geheimnis der vielleicht 80 Saison-Arten, die Dany Prignon braut, sind seine eigenen jahreszeitabhängigen Gewürzzutaten. Hier unverkennbar intensiv: der Kaffee. Vielleicht etwas Pfeffer, Kardamon? Jedenfalls ein einmaliges Getränk, schwarzbraun mit weißer Krone, einem erdig-pfeffrigen Kaffee- und grasig-kräuterigem Hopfenduft, der sich im weichen Körper erneut manifestiert, zusammen mit Datteln, Feigen und Biskuit und einem trockenen, leicht röstmalzigen Abgang. Ein ganz feines Bier.

Fantôme Dark White, 4,7 % Alc., 0,25 l Glas

Das Saison-Wit aus einer der sympathischsten Brauereien der Wallonie, der Brasserie Fantôme. Der einmalige Geschmack entsteht durch fünf geheimgehaltene Gewürze und die spezielle Hefe. Dany Prignon braut übers Jahr jedes Bier anders - die Amis kaufen ihm alles ab. Das Dark White ist hellgolden mit einer orangen-grapefruit-fruchtigen Nase, einem herb-hopfigen Körper und einem würzig-trockenen Abgang eines der erfrischendsten Biere überhaupt.

Fantôme Pissenlit, 8 % Alc., 0,25 l Glas

“Pissenlit,, bedeutet wörtlich aus dem Französischen übersetzt “Piss ins Bett,, , bezeichnet aber die Pusteblyume. Geht diese Bezeichnung für dieses Saison auf seinen satten Gelb-Ton zurück oder gar auf eine besondere harntreibende Wirkung? Beides weit gefehlt. Tatsächlich ist dieses Bier mit Blüten des gemeinen Löwenzahns gebraut. Das Ergebnis, was hätten wir von Braumeister Dany anderes erwartet, ist ein Feuerwerk der Komplexität. Das Bouquet eher würzig mit leichten Noten bester Hefe. Der vermutlich nicht geringe Hopfenanteil ist gut eingebettet. Das Bier ist nicht zu trocken, nicht zu süß. Und die Löwenzahnblüten? Sie scheinen so gut zum Hopfen zu passen, dass sie nicht weiter auffallen. Aber wir wissen, dass sie drin sind.

Fantôme Saison, 8 % Alc., 0,25 l Glas

Wenn es ein Bier gibt, das heute noch den Namen Saison verdient, dann ist das das Saison von Fantôme. Brauer Dany Prignons Saison ist immer wieder überraschend, aber immer großartig. Mehr als die Hälfte seiner Kapazität beanspruchen die Amis – und sie wollen immer mehr. Sein Sommer-Sud zeigt sich in grün-orangener Gestalt aus mit blitzelnder Schaumkrone. Im Duft Orange, Grapefruit, Honig, im champagner-spritzigen Körper wieder Zitrone, Orangenschale, Aprikose und grasig-fruchtige Hopfenbittere, ein Finish aus Früchten, Saft und herber Frische. Mehr, mehr, schreit der Körper danach – zum Niederknien, Suchtgefahr!

Lindemans Faro, 4,5 % Alc., 0,375 l Fl.

Eigentlich darf das Faro gar nicht auf der Karte stehen: Es enthält den Süßstoff Acesulfam und der ist, wie alles, was man im Lebensmittelbereich nicht aussprechen kann, nicht so geil ursprünglich wurde zur Nachgärung Kandiszucker eingesetzt. Dennoch haben wir wenige Flaschen von unserer Bier-Tour in Belgien mitgebracht, weil das Faro aus dem Hause Lindemann das Lambic der Arbeiterklasse ist. Die Kombination aus Süß und Sauer ist für heiße Tage und laue Nächte keine schlechte Kombination, wobei beim Faro die Säure des Lambics dominiert. Im Glas bildet sich schöner Schaum

und in der Mundhöhle ein prickelndes Erlebnis. Die Aromenwiese des Faro ist durchaus komplex: fruchtige Noten saurer Äpfel, feine Essignoten und schöne Vanille-Kleckse kombinieren mit dem Zucker ein feines Bier, das gut auf sonnige Terrassen passt.

St Feuillien Triple, 8,5 % Alc., 0,33 Fl.

Bei einem Triple ist immer Vorsicht geboten: Beim Brauen belgischer Abteibiere wird das Malz drei Mal mit Wasser ausgespült. Das Tripel bekommt nur einen Nachguss, weshalb es stärker ist als ein Double. Dieses Triple aus dem wallonischen Dorf Roelux ist dem heiligen Foillan (auf dem Gebiet des Dorfes erschlagen, Schutzpatron der Zahnärzte) gewidmet, wird aber nicht in einem Kloster, sondern von der Familie Friart gebraut. Der Schaum ist exorbitant stabil, fast zum Zerschneiden. Feine Fruchtnoten (Aprikose? Pflaume?) machen das Bouquet zu einem Erlebnis der Vorfreude auf den ersten Schluck. Das Mundgefühl ist unglaublich samtig. Der Körper besticht mit einer angedeuteten Restsüße, die wunderbar zu den feinen Hopfen- und Hefearomen passen. Ein tolles Bier für besinnliche Stunden.

Hetzel Frauendorfer Rauchbier, 5,4 % Alc., 0,5 l Flasche

Wir legen uns fest: Das beste fränkische Rauchbier. Gerade, wer es nicht ganz so schinken-kräftig räucherig mag, wird hier fündig. Sattgold, leicht rauchig, karamell-vanillig, bitter-süß und etwas kräuterig – das Ganze extrem komplex und mit vielen Geschmacksfindungsmöglichkeitsecken. Der Rauchgeschmack kommt durch das Weizenmalz, das über Holz gedarrt wird. Die Brauerei Hetzel in Frauendorf, Nähe Bad Staffelstein, verkauft nur ab Brauerei, nur Sonntags ist ein wunderbarer Ausschank geöffnet.

FRITZ Ale IPA 5,8 % Alc., 0,33 l Fl.

Fritz Wülfig aus Bonn ist ein Pionier der hiesigen Szene. Begeistert von den extrem hopfigen Indian Pale Ales in den USA wurde er zum Gypsy Brewer und braute seine Ales u.a. in der Hagener Privatbrauerei Vormann. Sein IPA offenbart einen Cocktail an Aromen, Zitrusfrüchte und Mango strömen in die Nase. Typisch IPA: die schöne Bitterkeit auf der Zunge, die feine Restsüße. Dank fritz kola darf Fritz das Bier nicht mehr unter seinem Namen verkaufen. Bei der Gär-Bar gibt es die letzten Originale.

FRITZ Ale Extra Special Bitter 5,6 % Alc., 0,33 l. Fl.

Das Fritz Ale ist eine klassische Vertreterin englischer Bitterbiere, wie wir sie außerhalb Großbritanniens nur selten finden. Gebraut wurde das Extra Special Bitter (ESB) ebenfalls bei Vormann, unter Verwendung englischer Hefe und amerikanischen Aromahopfen. In der Nase starke Zitrusfrüchte,

mit einer ausbalancierten, grandiosen Bitterkeit. Ein Bitter mit fruchtiger Wucht. Wir haben die letzten Flaschen erobert – Fritz wird das ESB nie wieder brauen.

Girardin Framboise, 5 % Alc., 0,375 l Fl.

Für die Himbeer-Geuze verwendet die Familie Girardin 150 Gramm Himbeeren pro Liter Oude Lambik. Das Framboisen-Lambik reift in kleinen Chargen und ist das wertvollste und sensibelste Lambik-Produkt. Die Wirkung der Himbeeren ist fantastisch: Viel Beerenfrucht in der Nase und am Gaumen, milde Säure, balanciert mit einer feinen Süße und Anklängen an Erdbeere und Rhabarbar, dazu etwas Eichenfass. Framboise ist der fruchtig-bierige Sektersatz.

Girardin Oude Geuze, 5 % Alc., 0,375 l Fl.

Oude Geuze entsteht durch Vermischen von einjährigem Lambik und zwei bis drei Jahre gereiftem Lambik und ist eine belgische Spezialität. Mit Nachgärung in der Flasche kann es über 25 Jahre alt werden. Das Girardin Geuze: spritzig-fruchtig, brut-trocken, marzipan-weich und fass-weinig ein erfrischendes Gaumen- und Kehlenerlebnis.

Girardin Oude Kriekenlambik, < 5 % Alc., 0,25 l Glas

Kriekenlambik ist Lambik (siehe dort), im Fass wildvergoren mit Kirschen, zwischen 150 bis 300 Gramm pro Liter. Girardin verwendet Süßkirschen, deswegen ist das Kriekenlambik hellrot und leicht süßlich. Ein vollmundiges Kirscharoma, begleitet von Vanille, Rosine und Mandel. Traum eines Kirschbiers, in Europa nur in der Gärbar.

Girardin Oude Kriek, 5 % Alc., 0,375 l Fl.

Kriek ist die flaschenvergorene Version des Geuze aus Kriekenlambik, dem mit Kirschen vergorenen Urstoff des Bieres. Je nach verwendeten Kirschen und Reifung kann das Kriek sauer-herb bis süßlich sein. Das Girardin Kriek ist feinrot, klar, mit vollem Kirschgeschmack, leichten Zitrus- und Zimtnoten und einer angenehmen trockenen Süße die mit einer feinen Bittere endet. Ein grandioses Kriek für jeden Tag.

Girardin Oude Lambik, ca. 5 % Alc., 0,25 l Glas

Die wilden Hefen des Pajottenlandes westlich von Brüssel prägen das Lambik. Gereift in Eichenfässern über mindestens 18 Monate, gebraut mit etwa 30 Prozent ungemälztem Weizen: Ein stilles, trockenes und leicht saures,

weinartiges Bier mit komplexen Bitter- und Fassnoten. Eines der komplexesten Biere der Welt. Außerhalb von Brüssel nur in der Gärbar.

Original Döllnitzer Ritterguts Gose, 4,2 % Alc., 0,25 l Glas

Ach, die Gose. Es gibt unzählige tolle Geschichten um sie. Ursprünglich auch wildvergoren, mit Hilfe von Milchsäurebakterien, dazu mit Kochsalz und Koriander, noch warm in Fässern an die Goseschenken geliefert, dort in langhalsige Bocksbeutelflaschen gefüllt, die die aufsteigende Hefe verschloss, so dass die Gose darunter nachgären konnte. Das Prinzip formt heute ein angenehm saures, erfrischend leichtes Bier, das gerade eine Renaissance erfährt. Beste Gose beim World Beer Award 2013.

Gruthaus Pumpernickel Porter, 5,6 % Alc., 0,33 l Fl.

Grutherr Philipp Overberg hat lange experimentiert und für ein Bier mit westfälisch-münsterschem Colorit etwas mit Pumpernickel gebraut, so wie früher auch schon mal mit gebackenem Brot gemaischt wurde. Durch die lange Backzeit erhält das Pumpernickel, aus Roggenkorn und -schrot besteht, seine Farbe und den leichten Karamellgeschmack. Das Pumpernickel wird mit Roggen- und Röstmalz gemaischt und mit Tettnanger Doldenhopfen gekocht und unfiltriert in der Hagener Vormann Brauerei abgefüllt. Aus der Flasche entsteigt ein mittelstarker Körper, schwach karbonisiert, mit Bitter-, Röst- und Schokonoten, etwas Karamell und grasigem Hopfen – flüssiges, nahrhaftes Brot.

Gruthaus Überwasser Alt, 5 % Alc., 0,33 l Fl.

Früher gab es in Münster über 80 Brauereien. Alle brauten ein Alt, das jedoch hell statt dunkel war, wie man es heute aus dem Rheinland kennt. Nur noch Pinkus Müller ist übrig geblieben – und seit 2013 gibt es das Gruthaus, das alte Stile auf ein modernes Niveau hebt. Das Überwasser-Alt mit 12,5 Plato Stammwürze ist ein helles, traditionelles Münsteraner Alt, leicht säuerlich durch Milchsäuregärung, mit feinen Citra- und Amarillo-Hopfen, etwas Gerstenmalz und feiner Fruchtnote, harmonisch abgestimmt. Auf jeden Fall probieren!

Hellers Alt, 4,7 % Alc., 0,5 l Fl.

Sollte eine Kölner Brauerei Alt im Düsseldorfer Stil brauen? Uns ist das offengestanden egal, wenn das Ergebnis stimmt und das Bio-Alt aus der Dom-Metropole kann sich wirklich sehen lassen. In der Farbe dunkler als Bernstein wirkt der Schaum schön feinporig, eben wie eine schöne Crema eines guten Espressos. Das Bouquet ist definiert malzaromatisch mit blumigen Noten und einer Nuance von grünen Kräutern. Im Antrunk Karamell-Noten,

die sich nach hinten raus in einer satten Portion Hopfenbittere verlieren. Ein gelungenes Bio-Alt aus Köln.

Hercule Stout, 9 % Alc., 0,33 l Fl.

Das Hercule Stout ist ein Russian Imperial Stout der Brasserie des Légendes oder wie es die Brauerei sagt „the only Belgian Stout“. Benannt nach der Romanfigur Hercule Poirot, ein von sich sehr überzeugter Privatdetektiv mit einem markanten Schnauzbart. Wenn die Fähigkeiten des guten Hercule nur ansatzweise der Qualität entsprachen, die dieses Stout an den Tag legt, so muss sich ein gewisser Mr. Holmes aus der Baker Street Sorgen um sein Ruf als größter Privatdetektiv machen. Ein volles und dichtes Aroma der Röstmalze und ein tolles Mundgefühl mit viel Kaffee zeichnen dieses wirklich famose Bier aus. Selten schmeckten 9 % Alc. so lecker!

Hoegaarden Wit, 4,9 % Alc., 0,25 l Fl.

Das Hoegaarden Wit ist ein gutes Beispiel für die Idiotie des sog. Reinheitsgebots. Eingebraut mit Orangenschalen und Koriander entsteht ein sommerleichtes Weizenbier, das wir nur wärmstens ans Herz legen können. In der Nase leichte hefig-bananinge Noten gepaart mit einer feinen Kräuternote. Der schlanke und frische Körper macht dieses Bier zu einem schönen Sommerbier.

Allgäu Hopfen Royal, 6,9 % Alc., 0,33 l Fl.

Ebenso wie das Braukatz Pale Ale von der Brau-Manufactur in Nesselwang im Allgäu. Selbstverständlich mit bayerischer Braugerste, Tettninger Hopfen vom Hopfen-Gut Georg Bentele und Nesselwanger Bergquellwasser. Dazu gibt die Manufactur noch Cascade, um Aroma und Geschmack zu intensivieren. Tiefgolden im Glas, mit stabiler Schaumkrone und einem mild-süßen Aroma gelangt mensch zu einem moderat bitter-süßen Geschmackserlebnis mit einem etwas rauhen aber vollen Körper und ebenfalls bitter-süßem Finish.

Hopfenstopfer Comet IPA, 6,8 % Alc., 0,33 l Fl.

komponiert mit der alten amerikanischen Hopfensorte Comet, angebaut in Hallertau. Dazu kommen die Hallertauer Hopfen Saphir und Taurus und bilden 55 Bittereinheiten. Der Malzkörper mit 16,7 % Stammwürze entsteht aus Pilsner-, Münchner-, Wiener- und Melanodinmalzen: Ein goldfarbenes, beerig-fruchtiges IPA mit einer kräftigen Bittere für Nase und Gaumen, gefedert durch honigmelonene Restsüße im süffig-molligen Körper.

Smokey Porter, 7 % Alc., 0,33 l Fl.

Malz ist unter Feuchtigkeit angekeimtes Getreide, welches wieder getrocknet wurde. Bei diesem feinem Bier wurde das Getreide unter Rauch gedarrt. Dadurch bekommt das Bier ein rauchiges Aroma, wofür z.B. die Bamberger Rauchbiere weltberühmt sind. Der erste Schluck ist der rauchigste. Danach kommt es schnell zu einer Toleranzsteigerung auf der Zunge. Bei diesem Porter sind die Raucharomen in einem starken und malzigen Körper eingebettet, was dieses Bier zu einem absolut empfehlenswerten Rauchbier macht. Dennoch: Man muss diesen Stoff mögen. Und wir mögen diesen geilen Scheiß.

Jopen Hoppenbier, 6,8 % Alc., 0,33 l Fl.

Was ist wohl ein Hoppenbier? Die Antwort folgt aufs Glas. Das honig-süße Hopfenbouquet macht wirklich Freude und harmoniert sehr gut mit den Citrusaromen des verbrauten Hopfens. Die naturbelassene Trübung verleiht diesem hellen Bier einen zünftigen Auftritt. Der Antrunk ist so Bitter, dass es auf der Zungenspitze kribbelt. Herrlich. Ein wirklich gelungenes Obergäres aus Holland, das noch lange in der Mundhöhle nachhallt.

Köstritzer IPA, 7 % Alc., 0,5 l Fl.

Eigentlich heißt dieses Bier "Köstritzer Meisterwerke Pale Ale,,. Weiß der Teufel, was sich die Marketingabteilung dabei gedacht hat. Für ein Pale Ale ist es zu stark im Alkoholgehalt und zu kräftig gehopft. Also wollen wir bei der Wahrheit bleiben: Dieses Bier ist ein gelungenes IPA. Bereits Farbe und Schaum steigern die Vorfreude auf vollen Biergenuss. Der leichte Orangeton passt gut zur Flaschenbänderole. Der Schaum ist stabil und bleibt am Glas haften. Das Bouquet ist typisch für die neuen IPAs: Zitrusfrüchte mit floral-würzigen Ausprägungen. Bereits im Antrunk zeigt sich ein gut ausgebauter malziger Körper mit einer akzeptablen Restsüße. Für ein Bier aus dem Bitburger-Konzern ist dieses Ale erstaunlich bitter und richtig gut zu trinken.

Brauerei Schumacher Latzen, 5,5 % Alc., 0,25 l Glas

Das Latzenbier von Schumacher hat seinen Namen deswegen, weil der Braumeister besonders gelungene Sude „op de Latt“ gelegt hat. Spürbar die Extraportionen Malz und Hopfen, ist es vollvergoren etwas stärker und zeigt sich kräftig rostrot mit feiner Nase, ausgewogener Bittere und leichtem Hasel. Ausgeschenkt wird es nur drei Mal im Jahr, im März, September und November. Wir haben genug für Euch vom wunderbaren März-Sud.

London Porter, 5,4 % Alc., 0,5 l Fl.

Das London Porter ist ein sehr feines Bier von der unabhängigen Brauerei Fuller, Smith & Turner aus London. Es ergießt sich ein herrlich dunkelbraunes Bier ins Glas, das wunderbare Röstaromen verströmt. In der Nase findet sich Toffee und ein Hauch dunkler Schokolade, unterschwellig lässt sich eine dezente Note von Sauerteig finden. Der erste Schluck zeigt die erwartete Malzsüße, doch spätestens am Gaumen offenbart sich eine überraschende Bitterkeit des Hopfens; der Abgang ist schön lang und angenehm bitter. Das London Porter ist ein ausgesprochen gelungenes Bier, welches die Süße des Malzes und Bitterkeit von Hopfen kombiniert. Wie jedes gute englische Bier sollte es wohl temperiert genossen werden!

Mort Subite Kriek, 4,5 % Alc., 0,25 l Fl.

Dieses Bier haben wir aus einem belgischen Supermarkt mitgebracht. „Pas grande chose“ würde man auf französisch sagen, denn dieses Bier zeichnet sich nicht durch den Widerstand aus, den wir ansonsten so schätzen, sondern durch seine oberflächliche Leichtigkeit. Diese wird vor allem durch die Zugabe von Zucker erreicht. So wird ein an sich saures Bier zu einem Sommertrunk, den alle, die ansonsten Limo ins Bier mischen, gut finden werden. Das ist aber gar nicht abwertend gemeint: Zur rechten Zeit getrunken schmeckt dieses Bier richtig gut. Süße Kirsche trifft saure Geuze ist ein gutes Konzept.

The Monarchy Münchhausen, 4,8 % Alc., 0,5 l Fl.

Dieses Bier ist ein saurer Genuss. Der Tradition des westfälischen Alts nachempfunden besticht diese Bier durch eine leichte Säure. Das macht es überaus bekömmlich. Außerdem ist sein kupfer-brauner Ton im Glas schön anzusehen. Dieses Bier schmeckt eigentlich immer.

The Monarchy Preußen Weiße, 5,8 % Alc., 0,5 l Fl.

Ja, komische Zutaten im Bier finden wir irgendwie gut. In der Preußen Weiße wurden ungewöhnliche Zutaten verbraut: Ingwer, Wacholder und Zuckerrüben-Sirup. Angeblich ein Original-Rezept aus Preußen von 1831. Insgesamt macht dieses Bier eine gute Figur. Die weizentypischen Bananennoten sind schön kombiniert mit feinen Würzaromen. Heraus kommt ein bekömmlichen Weizen, das es nicht an jeder Ecke gibt.

Orval, 6,2 % Alc., 0,33 l Fl.

Für uns das beste Trappistenbier. Aus dem Kloster Orval im Goldenen Tal (le val d'or) in der Provinz Luxembourg – überall ausverkauft, gibt's nur in der Gärbar. 45 bis 50 Bittereinheiten und hopfengestopft, vergoren von

und mit Bretanomyces, die Orval-Hefe ist unerreich. Aromen: Kräuterwiese, blühende Apfelbäume, weiches Hopfenbett, eine Symphonie der Komplexität. Einfach das beste Trappistenbier.

Lion à Plume Postiche, 8,1 % Alc., 0,33 l Fl.

Wer Röstaromen und einen starken Körper mag, sollte es mit dem Postiche probieren. Es ist ein klassisches Russian Imperial Stout, also eine starke Stout-Version. Dieses tiefschwarze Bier glänzt durch satte Kaffeearomen und fruchtig-bittere Noten. Eine starke selbstgedrehte Zigarette passt bestimmt gut zu diesem Bier.

Onkel Herbert Rabarber Weisse, 4,4 % Alc., 0,33 l Fl.

Die Rabarber Weisse orientiert sich nach eigenem Bekunden an der berühmten Berliner Weisse. Leider ist diese ausgestorben: Das Zeug, das Kindl braut, ist keine echte Weisse mehr, weil sie gewisse handwerkliche Schritte vermissen lässt. Das Onkel Herbert wird anscheinend mit Milchsäure und Rabarberpüree gesäuert. Das ist zwar auch nicht die handwerkliche Art, Weisse zu erzeugen, aber Rabarber ins Bier zu tun, halten wir prinzipiell für eine sehr gute Idee. Im Glas und in der Nase überzeugt dieses Bier auf ganzer Linie: Hübsch getrübt mischt sich ein leichter Grünerton ins Gold. Dieses Bier kann gut auf Sauer: Aromen von Zitrone und Weißweinnoten in der Nase. Der Körper erfüllt deutlich alle Erwartungen, auch wenn es nach Hinten heraus ein wenig abfällt und eine Spur zu trocken ausfällt. Dennoch: Wer Säure mag, wird dieses Bier schätzen.

Riedenburger Dolden Sud IPA, 6,5 % Alc., 0,33 l Fl.

Das einzige Bio-IPA, dann noch mit 55 Bittereinheiten und offenbar bayerischen Hopfen, verändert sich von Sud zu Sud, fast immer ausverkauft. Typisch sind die haselnussbraune Farbe, feine Rezenz und die grasige Hopfen-nase, ein mehr oder weniger rauher Mittelbau aus Hopfenbittere und Zitrusnoten, abgefedert durch zartes Karamell mit einem dichten Mundgefühl. Vorsicht vor der Süffigkeit!

Riedenburger Dolden Dark, 6,9 % Alc., 0,33 l Fl., Bio

Ein Porter schwarz wie die Nacht. Mit obergäriger Hefe gebraut überzeugt dieses elegante Bio-Bier durch Süffigkeit auf der ganzen Linie. Es bildet sich nicht übermäßig Schaum, sondern eher eine feine Crema, wie auf einem guten Espresso. Schaum wird in Deutschland eh stark überschätzt. Die für den Stil obligatorischen Röst- und Schokoladenaromen sind eingebettet in einen mittelsüßen Körper und eher dezent.

Rodenbach Grand Cru, 6 % Alc., 0,33 l Fl.

Eines der besten Braunbiere der Welt, gebraut in der uralten Brauerei Rodenbach, die zu Palm gehört, im belgischen Roselaare. Das Bier wird in bis zu sechs Meter hohen aufrechten Holzfässern gereift, an der Gärung beteiligen sich auch wilde Hefen, Brettanomyces und Milchsäurebakterien. Ein großer Teil lagert zwei Jahre und länger in den Holzfässern. Zwei Drittel des Zweijährigen und ein Drittel des jungen Bieres gelangen zusammen in die Flasche, in der es weiter gärt. Heraus kommt ein charmantes, durst-löschend fruchtig süß-saures weinartiges rötlichbraunes Bier mit eleganten Fassnoten und hoher geschmacklicher Komplexität. Diese Multitude ist nicht immer für jeden, doch meist für jede. Ein ausgewogen mehrdimensionales Bier mit Noten von Kirsche, Chardonnay und Balsamico, wenig carbonisiert.

Ruhrtaler Pale Ale, 5,4 % Alc., 0,25 l Glas

Die kleine Brauerei Ruhrtaler am Zulauf der Ruhr in den Kemnader Stausee hatte bisher zwei schöne Biere: ein Helles und ein Dunkles. Seit kurzem gibt es ein anspruchsvolles Session Pale Ale in blass goldenem Ton mit stabiler weißer Krone, das in der Nase kräuterig-grasig mit trockenen Grapefruit-Zitrus-Noten wirkt. Der bitter-süße Geschmack des leichten bis mittelschweren fast ein wenig süß-malzigen Körpers bildet die Mitte, ein nicht zu trockener, süß-fruchtiger anhaltender Abgang das Ende. Sehr gelungen. Fünf Hopfensorten sollen drin sein.

Saint Feuillien Saison, 6,5 % Alc., 0,33 l Fl.

Das Saison der Brasserie St. Feuillien bekommt überall beste Noten. Es ist ein Saison aus dem südlichen Belgien, ähnlich dem Klassiker Saison Dupont, und bringt alles mit, was ein Saison haben sollte: Würze, kräuterige Extravaganz, hopfige Bittere. Ein rauhes und gleichzeitig feines Bier. Typisch auch das Hefedepot, das man auf jeden Fall mitnehmen sollte – wer's nicht mag, dekantiert vorsichtig.

Saison Dupont, 6,5 % Alc., 0,33 l Fl.

Der Klassiker, eines unserer Lieblingsbiere, das vielfach kopierte und unerreichte Original: Das Saison der Brasserie Dupont ist das klassische belgische "Farmhouse Ale,, dem früheren durstlöschenden Bier der Feldarbeiter. Es ist wunderbar ausbalanciert, würzig, hochkomplex, mit frisch-fruchtigen Tönen und einem langen, trockenen Abgang - ein Bier, das immer und jeder schmeckt. Ungefiltert, nicht pasteurisiert und in der Flasche nachvergoren, wie es sein muss und es nicht jeder kann und macht.

Smokey Porter, 7 % Alc., 0,33 l Fl.

Malz ist unter Feuchtigkeit angekeimtes Getreide, welches wieder getrocknet wurde. Bei diesem feinem Bier wurde das Getreide unter Rauch gedarrt. Dadurch bekommt das Bier ein rauchiges Aroma, wofür z.B. die Bamberger Rauchbiere weltberühmt sind. Der erste Schluck ist der rauchigste. Danach kommt es schnell zu einer Toleranzsteigerung auf der Zunge. Bei diesem Porter sind die Raucharomen in einem starken und malzigen Körper eingebettet, was dieses Bier zu einem absolut empfehlenswerten Rauchbier macht. Dennoch: Man muss diesen Stoff mögen. Und wir mögen diesen geilen Scheiß.

Uerige Sticke, 6 % Alc., 0,5 l Fl.

Das Sticke ist ein Alt-Bier der Düsseldorfer Brauerei Uerige in der Altstadt. Es wird nur zwei Mal im Jahr gebraut und am jeweils dritten Dienstag im Januar und im Oktober ausgeschenkt. Wir waren da und konnten einige Flaschen erbeuten, die wir nur mit Euch teilen. Aufgrund seines höheren Hopfen- und Alkoholgehalts ist das Sticke länger haltbar, als das normale Uerige Alt. Das hat schon 55 Bittereinheiten und gilt als eines der besten Altbiere der Welt. Das Sticke dieses Jahres ist mit seiner reichen Hopfennase besonders gut gelungen. Schön rostbraun, gekrönt von einem festen Schaum lösen sich auf der Zunge zarte Röstmalze, verbinden sich mit dem trockenen Grundkörper aus Spalter Hopfen und komplexer Malzfrucht, das Ganze zusammen gehalten von einer karamellartigen Restsüße und einem Abschluss aus Röstnuss, Vanille und Bitterschokolade.

Stiefel-Jürgens Obergäriges Lagerbier, 4,8 % Alc., 0,33 l Glas

Westfalen häufig gebraut wurde, heute vergleichbar mit einem Kölsch, aus der ältesten Brauerei Westfalens in Beckum, die immer einen Besuch wert ist, und der die Nazis nicht die Kessel geraubt haben. Hell, klar, süffig mit einer würzigen Bittere aus der Stammhefe der Brauerei, einen vollen Körper formend. Unterschiedlich, aber meist einmalig geschmackvoll.

Stouterik 4,5 % Alc., 0,33 l Fl.

„Stouterik – THE BRUSSELS STOUT“ nennt sich das Stout der Brasserie de la Senne. Wie es sich für ein Stout gehört, protzt es nicht mit Prozenten, sondern mit vielfältigen Röstaromen. Wer bei diesem Bier nicht die Kaffee- und Schokoladennoten herausschmeckt, sollte sich einen Termin beim HNO holen, aber schleunigst.

Schneider Weiße TAP 4, 6,2% Alc., 0,5l Fl.

Ein Weizenbock mit Zutaten aus dem biologischen Landbau. Es wird auch „das Grüne“ genannt und es ist erstaunlich, wie treffend diese Lexik ist: Wenn

man Farben riechen könnte, dann käme das Tap 4 grün ziemlich nahe. Das TAP 4 erinnert eher an ein belgisches Saison als an ein bayrisches Weizenbier. Es ist ein schönes Sommer-Bier mit einer leichten Spritzigkeit, die gut verschleiert, dass dieser Bock immerhin 6,2 Vol.% auf die Waage bringt. Wirklich famos.

Schneider Weisse TAP 5, 8,2 % Alc., 0,5 l Fl.

Ein Weizen-Doppelbock mit 8,2 Vol. % und erhöhter Suchtgefahr. Vielleicht weil so wenig mit einem bayrischen Weizen gemein hat. Im Glas ist es hübsch anzuschauen: Das TAP 5 hat einen deutlichen Kupferstich und der Schaum ist feinporig, fast cremig. In der Nase fällt zunächst das herausragende Bouquet auf: Deutliche Zitrusnoten mit einer ausgeprägten Würze arrangiert zeigen, was Aromahopfen kann, wenn man ihn lässt. Im Antrunk ist das TAP 5 ziemlich spritzig und gewinnt nach hinten hinaus deutlich an Bitterkeit, die sehr wohltuend wirkt.

Three Kings With Respect, 7,2 % Alc., 29/50 pt. Fl.

Im Bouquet eine Mischung aus gebrannten Karamel und fruchtiger Orangemarmelade erinnert uns dieses Bier zwar an die Winterzeit, aber dieses English Strong Ale aus North Shields schmeckt immer gut. Der fruchtig-nussige Antrunk wird flankiert von herben Hopfenaromen, wie man sie vielleicht von IPAs kennt. Nur für diesen Abend im Programm und auf 10 Flaschen limitiert. Wat wech is, is wech!

Uetzinger Metzgerbräu Lager, 5 % Alc., 0,25 l Glas

Das Lager von der Hausbrauerei Reichert in Uetting in der Nähe von Bad Staffelstein in Franken ist ein wirklich außergewöhnliches, kupferfarbenes Lager mit herb-fruchtiger Hopfennote, einem karamell-malzigen sanften Antrunk und einer hohen, vollmundigen Komplexität. Das würzige Landbier endet mit einem süßlich-herben Abgang, der Umami und Küchenkräuter im Gaumen zurückbleiben lässt – eines der besten fränkischen Biere. Mani Reichert hat seine ersten Sude im Wurstkessel gebraut, mittlerweile glänzt auch bei ihm viel Edelstahl. Sein kleiner Dorfladen mit Ausschank ist immer eine Reise wert.

Abbaye Val Dieu Blonde, 6 % Alc., 0,33 l Fl.

Das Tal Gottes liegt kurz hinter der Deutsch-Belgischen Grenze in der Nähe von Aachen und ist aus dem Ruhrgebiet gut mit dem Auto zu erreichen. In der Abtei kann man die Biere der Brauerei vom Fass in einer magischen Atmosphäre genießen. Im Glas macht es eine gute Figur: feiner Schaum und

in der Nase eine Komposition feiner Kräuter in einem angenehmen Hefebett. Insgesamt ein süffiges Bier ohne Kanten mit einem wohl ausgebauten Körper.

Vedett IPA, 6 % Alc., 0,33 l Fl.

Auf dem Etikett wird nicht mit superlativen hinter dem Berg gehalten: Dieses IPA sei extra-ordinary, extra high. In der Nase kann es mit einem Bouquet entzücken, wie es sich für ein Bier dieses Stils gehört. Gut gefällt, dass die Grapefruit- und Madarinen-Noten von einem feinen Hefebett getragen werden. Der Antrunk ist durchaus angemessen Herb und der Mittelteil steigert sich ins Bittere, ohne zu übertreiben. Insgesamt ein sehr solides IPA, das FreundInnen dieses Stils nicht verpassen sollten. [Anmerkung des Setzers: Es sind nur wenige Falschen im Keller!]

The Monarchy Viking Gose, 6,5 % Alc., 0,25 l Glas

Dieses Bier ist sauer und rauchig. Also vorsicht! Wer saueren Bieren und rauchigen Bieren jedoch nicht abneigt ist, sollte diese Bier unbedingt probieren. In der Vormann-Brauerei gebraut überzeugt dieses Bier durch eine wohl austradierte Trockenheit. Dieser Trunk wird von Schluck zu Schluck süffiger und reicht bis tief in die Kehle hinein.

Vormann Malzbier, 1,5 % Alc., 0,33 l Fl.

Kein Straight-Edge-Bier, da noch alkoholhaltig, aber ein gutes, traditionelles Malzbier, das noch leicht angegoren wird und nicht mit Zuckercoleur gepanscht ist. Mild-weich im Antrunk, süß, jedoch ohne klebrig zu sein, malzig-bierig mit einer milden Herbe im Nachgang. Wer wenig Alkohol und süße Biere mag ist beim Vormann Malz richtig.

Vormanns Doppelbock, 8 % Alc., 0,33 l Fl.

Advendszeit ist Fastenzeit und Fastenzeit ist Bockbierzeit. Es ist nicht ohne Ironie, dass die Mönche in der Fastenzeit das Bier stärker einbrauten, damit die achso beschwerliche Fastenperiode nicht ganz so beschwerlich daherkommt. Der Doppelbock der Brauerei Vormann aus Hagen-Dahl eignet sich gut als Einstieg in die hochprozentigen Exemplare und weiß durch eine konsequente Süffigkeit zu überzeugen.

Vormanns Vorder, 4,2 % Alc., 0,33 l Fl.

Vormann ist eine traditionsreiche Hagener Brauerei. Obwohl das Vorder ein nicht ganz so typisches Export ist, ist es wohl das konventionellste Bier in unserem Keller. Das muss aber beileibe nichts schlechtes heißen! Einigermaßen

überraschend ist, dass sich kein Dortmunder Export in der hübsch geformten Falsche findet, sondern ein eher zu hell geratenes Münchener Dunkel. Geschmacklich gefällt das Vorder durch dezente Röstaromen und einer leichten Hopfenbittere.

Westmalle Dubbel, 7 % Alc., 0,33 l Fl.

Das Westmalle wird von Trappisten gebraut. Ein Dubbel ist eigentlich immer ein dunkles Bier im Abtei-Stil. Das Westmalle Dubbel ist wohl ein Bilderbuch-Dubbel: Im Glas verstömt es das Aroma dunkler Beeren mit einem hefig, alkoholischen Unterton. Der Schaum ist feinporig und bildet auf dem Bier kleine Schauminseln. Der Abgang ist eher süffig mit leichten Bittermandel-Aromen.

Westmalle Tripel, 9,5 % Alc., 0,33 l Fl.

Trappistenbieren wohnt stets etwas Transzendentes inne. Gut sind sie allemal. Das Tripel aus dem belgischen Ort Malle ist ein wirklich starkes Exemplar seiner Gattung. Der Schaum bildet im Trappistenkelch auf dem goldenen Bier die typischen Schauminseln, die sich hübsch entwickeln. Das Bouquet ist ausgesprochen fruchtig. Das Trippel hat dezent alkoholische Noten, die diesem Bier einen Körper verleihen, der wie gemacht ist für winterliche Abende.

Brauerei Witzgall Landbier, 5,2 % Alc., 0,5 l Fl.

Aus der großen Zahl der schmackhaften fränkischen Landbiere, die die noch existierenden 250 kleinen und mittleren Brauereien in Franken brauen, ragt das Witzgall Landbier als ganz besonders heraus: kräftiges blumig-heuartiges Hopfenaroma, feine Malzsüße im Hintergrund, kräftiger, gut ausbalancierter bitter-süßer Geschmack, sehr weiches Mundgefühl und eine langer samtiger aber hopfiger Abgang. Das Schlammersdorfer Bräuhaus Witzgall (Jahresausstoß 1000 Hektoliter) nutzt sehr weiches Wasser und den deutschen Aromahopfen Spalter Select für dieses über alle Maßen trinkbare Bier. Bei ratebeer ist es in der Kategorie Zwickel/Keller/Landbier weltweit die Nr. 1! Danke an Günther fürs Mitbringen.

Zywiec Porter, 9,5 % Alc., 0,5 l Fl.

Im Glas erwecken tiefschwarze Töne große Erwartungen an satte Malzaromen, die tatsächlich im Bouquet jedoch eher dezent sind. Im Mund überzeugt dieses wohl karbonisierte Getränk durch Noten dunkler Schokolade und kräftig herben Noten bis hin zur Bittermandel, ohne dabei penetrant alkoholisch zu sein (und das bei diesem Wert!). Lediglich der Abgang ist leicht alkoholisch, der jedoch von einer wohl ausgewählten Hopfenbittere begleitet wird, die noch lange auf der Zunge zu spüren ist.