

BARLEY WINE

No 1



WARTMANN'S NO. 1 - BARLEY WINE

Das erste Bier aus der Serie „Bier für Freunde“ stammt aus Belgien: Es ist ein traditionelles Rezept aus der belgischen Klosterbierwelt, ein so genanntes Bière des Trappistes. Dabei handelt es sich immer um kräftige und alkoholreiche Biere mit dem typischen Aroma der obergärigen Ale-Hefe, *Saccaromyces cerevisiae*, d.h. warmvergärende Bierhefen, welche überhaupt in der Lage sind, beim besagten hohen Alkoholgehalt von rund 10% noch zu gären. Ebenfalls typisch für diese Biere ist der Zusatz von einer kleinen Prise - 3 bis 7 Gramm pro 100 Liter reichen aus - Gewürzen einerseits in der Pfanne und andererseits im Bottich. Man verzeihe es mir, wenn ich nicht genauer werde! Nur so viel sei verraten: Nebst dem Klassiker gemahlener Koriander ist es ein weiteres klassisches Gewürz, welches zum einmaligen Charakter des Bieres beiträgt.

Gebraut werden diese Biere nach einem Kochmaische-Rezept. Zusätzlich zur Malzmischung fügen die belgischen Brauer Invertzucker, d.h. mehr oder weniger stark karamelierten Flüssigzucker, zu. Er bringt einen etwas anderen, weniger malzigen Körper mit ins Bier als dies bei reinen Malzbieren geschehen würde und betont die Alkohol-note. In meinem „Belgier“ hat es anstelle des reinen Invertzuckers einen kräftigen Anteil Bienenhonig. Zuckerzugaben sind zwar mit dem deutschen Reinheitsgebot nicht vereinbar. Sie sind aber keineswegs eine „Minderung“ der Bierqualität. Im Gegenteil. Invertzucker

und Honig sind die teureren Rohstoffe als Braumalz. Die Zugabe erfolgt darum dem gewünschten Charakter der Biere und nicht dem Profitgedanken gehorchend.

GESCHICHTEN

Bis ich hinter die Tricks der belgischen Biere kam, dauerte es: Unsere Brauerfreunde im Land der Flamen und Wallonen sind Geheimniskrämer und darum nicht nur eine verschwiegene Gemeinschaft - ihre bruchstückhaften Informationen sind oft hinterlistig falsch. Sie haben auch mich in die Irre geführt. Drauf gekommen bin ich - man glaubt es nicht - erst in den USA: Da gibt es irgendwo eine kleine Brauerei, erbaut vom Importeur der belgischen Biere in die USA und dessen Brauereipartner, welche nach belgischer Machart braut. Der Braumeister, US-Lebensmittelingenieur mit Zusatzausbildung, hat mir die Herstellung im Detail erklärt und mich vor allem auf die diversen Tricks und Kniffs aufmerksam gemacht, die man in keinen Büchern findet. Es bedurfte aber noch einiger Sucherei, bis ich die richtige Hefe fand, welche bis in diese Dimension von 10-12% Alkohol gärt, bzw. herausfand, wie man sie dazu bringt, nicht vorher schon den Geist aufzugeben.

Anfang 2005 haben wir im Brauhaus die ersten 1000 Liter unseres „Belgiers“ gebraut und vergoren - und dabei gestaunt über die Gärkraft unserer Hefe: Bis zu 1% Extrakt pro Stunde hat sie verarbeitet

Die Kräusenbildung war gewaltig und das dabei entstehende Aroma im Gärkeller viel versprechend. Nach der Hauptgärung haben wir das Bier mehrere Monate bei 2°C ausreifen lassen und es danach in Flaschen abgefüllt. Bei etwas wärmeren Temperaturen fand eine kleine Nachgärung statt, welche vor allem den mit eingeschlossenen Sauerstoff eliminierte. So verarbeitet, dürfte unser „Belgier“ dank dem hohen Alkoholgehalt sich über viele Monate halten und sich im Guten verändern. Es kann zwar sein, dass die Schaumstabilität infolge der Hefedegeneration mit der Zeit etwas nachlässt. Ich bin aber überzeugt, dass der geschmackliche Vintage-Effekt das aufwiegen wird. Meinerseits werde ich mir auf jeden Fall ein paar Flaschen auf die Seite legen und sie erst in ein paar Jahren verkosten. Ich bin heute schon gespannt, wie es dann zum Schmecken wird.

WIE UND WANN TRINKT MAN ES?

Barley Wines sind genau so wie ihre artgleichen Biere aus den "richtigen" Klöstern mit den richtigen Patres - sog. Bières des Trappistes - klassische Genießerbiere. Zeit spielt keine Rolle, Eile ist untersagt. Man merkt das bei jedem Schluck.

Das intensive und doch mild-süffige Aroma und der Alkohol verbieten es von sich aus, diese Biere mit dem "bayrischen Oktoberfest-Schluck" hinter die Binde zu giessen. Entsprechend sollte man sie in kleinen Gläsern servieren. 2 dl bis 2,5 dl sind ideal. Trinken kann man sie eigentlich zu allen "alkoholfähigen" Tageszeiten, sprich am Abend, zum Aperitif, als geniesserischen Begleiter eines Essens oder als Ausklang des Abends. "Bier für Freunde" - der Name sagt es - sind Biere, welche man in der Regel auch nicht alleine trinkt. Vergleichbar mit Sekt und Champagner öffnet man sich eine Flasche zu zweit oder zu dritt und teilt sich den Genuss beim Gespräch. Das Thema ist schon allein mit der ungewohnten Bierflasche und dem Prozedere des Eingiessens gesichert. Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 10 und maximal 15 °C, sie ist also deutlich wärmer als bei den hellen Durstlöschebieren. Nur so spürt der Gaumen das volle Aroma und freut sich die Nase über das feine Bouquet.

BIER FÜR FREUNDE

Gespannt bin ich auf eure Meinung und Echos zu meinen Brau-Versuchen. Ich lade deshalb ein, sich in die Runde der Bierfreunde einzuklinken. Im Web unter www.wartmanns.com

Herzlich,



Martin Wartmann

Gebraut im Brauhaus Sternen in Frauenfeld im Auftrag von
Martin Wartmann, Actienbrauerei Frauenfeld, CH-8500 Frauenfeld.

NO 2 BITTER ALE



NO 3 CHOCO STOUT



NO 4 BLANCHE GRANDCRU



WARTMANN'S
BIER FÜR FREUNDE

www.wartmanns.com