

# BLANCHE GRANDCRU

No 4

## No 1 BARLEY WINE



## No 2 BITTER ALE



## No 3 CHOCO STOUT



### WAS KOMMT DANACH?

Die Frage hörte ich in letzter Zeit oft. So oft, dass es fast nervig wurde. Eigentlich dacht' ich mir, dass ich die NO. 4 einbraue, wenn ich mehr Zeit habe. Gleichsam als Alterswerk. Alt fühl' ich mich heut' allerdings noch nicht - und trotzdem ist die NO. 4 jetzt da und zu haben. Und das ist auch gut so. Das Bier passt nämlich wunderbar in meine kleine Reihe und ergänzt sie mit einer neuen Geschmacksdimension: Fruchtig, aromatisch, wenig Bittere und mit der ganz besonderen Note aus Bitterorangenschalen und wenigen Prisen von klassischen Biergewürzen - ganz so, wie sie die Belgier seit Jahrhunderten einsetzen.

Und nach all der Anstrengung sei mir eine Anmerkung auch gleich erlaubt: auf die NO. 5 können Sie noch lange warten. Mit 4 Bieren reicht's - mindestens bis auf weiteres.

### WAS SIND BLANCHES?

Was den Bayern ihre "Weisse" sind, ist den Belgiern ihre "Blanche". Die Begriffsverwandschaft führt immer wieder zu Verwechslungen. Sogar in der Liste der European Beer Stars des deutschen Brauerverbandes hat man den belgischen Bierstil vergessen. Wahrscheinlich auch in der irrigen Annahme, es seien bayrische Weizenbiere gemeint. Schliesslich ist es ja auch so, dass wenn man in Lausanne oder Genf eine "Blanche" bestellt, man oft genug ein bayrisches Weissbier bekommt.

Wenn der Tourist in Frankreich mit "Blanche" dagegen ein bayrisches Weissbier meint, staunt er, wenn ihm ein fruchtiges Bier im Wasserglas serviert wird. Ausser der Namensverwandschaft haben die beiden Bierstile wenig miteinander zu tun. Besser also, man würd' das Bier bei seinem "Geburtsnamen" benennen: belgisches Witbier. So sagen ihm nämlich die Flamen und schliessen damit Verwechslungen aus. Während das originale Witbier ein leichtes, süffiges, fruchtiges Sommerbierchen ist (...wir brauen es im Brauhaus auch, als "Summerfest", mit nur etwa 3% Alkohol...), verrät die Zusatzbezeichnung "Grandcru" beim NO. 4, worum es sich hier handeln könnt'.



---

## BLANCHE GRANDCRU

---

Richtig, Sie haben es erraten: NO. 4 ist die edle Starkbiervariante der leichten Summer-Blanche. Mit 24 % Stammwürze - anstatt 10% - ist sie dabei mehr als doppelt so stark eingebraut. Und mit einer kräftigen Dotation aus der Gewürz-Reihe aromatisiert. Mit zwei obergärigen Hefen sehr warm vergoren. Die Einte, die Blanchehefe, für die feine Säurenote. Und unser geliebter «Haifisch» - die alkoholresistente Kloster-Hefe aus San Diego, von der wir immer noch nicht wissen, ob sie besser Englisch oder Lateinisch versteht - für die letzten Runden im offenen Gärbottich, bei denen es drum geht, unter hoher Alkoholkonzentration die letzten vergärbaren Zuckermoleküle umzuwandeln.

Geschmacklich erkennt man die Witbeers oder eben Blancches an ihrem zitrusfruchtigen Aroma, an der Säure und der feinen Gewürznase, die nebst Bitterorangenschalen aus einer ganze Reihe von Gewürzen stammt. Sie geben ihm eben diesen typischen Charakter. In unserem Grandcru haben wir das mit einer neuen Rezeptur zusammengestellt. In der Meinung, dass die intensiven Aromen und Geschmacksnuancen dieses Bieres eigentlich viel zu schade sind, um nur in «verdünnter» Sommer-Art genossen zu werden.

---

## SCHÜTTUNG

---

Die Blanche Grandcru braut man in erster Linie aus hellem Pilsnermalz. Im Verlauf des Brau- und Gärprozesses gibt man etwas Zucker zu. Eine Prise Rohfrucht gehört ebenfalls hinein. Rohfrucht bringt die

trockene «Kernigkeit» im Trunk. Mit Rohfrucht bezeichnen wir unvermälzte Getreide. Das kann Weizen, Rohgerste, Hafer, Roggen oder Dinkel sein. Wir lassen Sie gerne raten. Die Stärke aus der Rohfrucht ist schlecht aufgeschlossen, verkleistert etwas und bleibt als typische, milchig-weisse, feine Trübung im Bier.

---

## EIN WORT ZU DEN GEWÜRZEN

---

Es gibt 12 klassische Biergewürze. Hopfen ist eines davon. Vom Koriander, von den Bitterorangen, vom Zimt und Anis haben wir bereits berichtet. Und was ist mit den anderen? Die hab' ich soeben vergessen... Man müsste nochmals nachschauen, nach Belgien reisen. Zum Beispiel in die Palm-Brauerei. In deren Gewürz- und Hopfenkammer stehen 12 wunderschöne Kupfertöpfe, alle mit einem Deckel. Einen davon habe ich schnell angehoben, reingeschaut. Und mich dann gleich ordentlich geschämt: auf dem Schild am Boden stand nämlich «Auch der Brauer hat ein Geheimnis». Aua.

Was ich Ihnen aber erzählen kann: Gewürz ist nicht gleich Gewürz. Es kommt sehr darauf an, wo man es kauft. Nach ein paar Ausflügen an die Gewürzregale unserer Grossverteiler - notabene mit vernichtenden Ergebnissen - sind wir reumütig zurückgekehrt zu unserem «Maison» in, na, wie hiess denn jetzt der Ort schon wieder, dieser kleine Flecken irgendwo in den Weiten Flanderns? Ich müsst' mal nachschauen. Auf jeden Fall lagern da in uralten Mauern wunderbare Gewürze, in allen Varianten. Da hängen die Gerüche eines jahrhun-

dertealten Gewürzhandels über alle Meere dieser Welt noch in sämtlichen Ritzen. Riecht betörend.

Gewürze im Bier setzt man nur in Prisen ein, einstellige Grammmzahlen pro hundert Liter. Sorgfältig abgewogen. Man gibt sie auch nicht immer am gleichen Ort zu. Es kann die Pfanne sein, der Whirlpool, Gärbottich, Tank. Je nachdem. Die Gewürze haben ganz unterschiedliche Eigenschaften, wenn's darum geht, ihnen ihren Eigengeschmack zu entlocken. Ich geb's zu - durch die verschiedenen Gewürze, deren Beschaffung und Lagerung, verändert sich der Geschmack des Bieres immer wieder. Sei es, dass wir etwas anders würzen. Sei es, dass sich das Aroma mit der Gärung und Reifung unterschiedlich verändert. Sei es, dass die Alterung in der Flasche mitspielt.

---

## WANN UND WIE TRINKT MAN BLANCHE GRANDCRU?

---

Ich meine, dieses Bier passt hervorragend zu allen Gemüsegerichten, zu Kuchen, Fruchtdesserts, zu Friandises oder allenfalls auch Schokoladespeisen. Man muss es halt mal versuchen. Es passt auch bestens als Abwechslung für «zwischen»- und ganz sicher begeistert es Menschen, die mit den malzbetonten, herben deutschen Bierstilen nichts am Hut haben. Getrunken wird es aus eher kleinen Gläsern, die WARTMANN'S-Gläser, halb gefüllt, passen bestens. Man muss dabei wissen, dass der Schaum dieser sehr alkoholhaltigen Biere nicht die gleiche Bedeutung hat wie bei den üblichen Bierstilen. Nicht umsonst trinkt man das schwache Brüderchen, die normale Blanche, aus Tumblern oder wasserglasähnlichen Gefässen.

---

## BIER FÜR FREUNDE.....

---

Gespannt bin ich auf Ihre Meinung zu diesem Bier. Wie schmeckt es Ihnen? Wer trinkt es? Sie finden mich im Internet.



Martin Wartmann

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

**WARTMANN'S**  
BIER FÜR FREUNDE