

Lambic – Belgiens Seele aus dem Sennetal

Im Juni diesen Jahres machten sich 4 Bierenthusiasten auf, Belgien mit seiner beeindruckenden Biervielfalt, die Ehre zu geben. Es sind dies Hubert Hanghofer, Jörg Prähauser, Christian Harringer und Markus Mayrhofer, allesamt Diplom-Biersommeliers, Brauer und vereint unter BOB4 (Brotherhood of Brewers) samt weiblicher Begleitung. Neben den Trappistenbrauereien Chimay und Westmalle, sowie Lupulus im Süden des Landes und Brüssels Bierkultur steht die Erkundung des Spezialthemas Lambic im Mittelpunkt.

Lambic ist eine geschützte, regionale, spontan vergorene Bierspezialität aus dem Sennetal von Brüssel bis zum flämischen Ort Lembeek im Pajottenland. Die Gelehrten streiten bis heute, ob der Ort oder das flämische Wort für das Brau-/Brenngefäß Alambic/Alambiek namensgebend ist.

Auf dieser „Studienreise“ durften wir zwei ausgesprochene Eckpunkte der Lambicbrauereien besuchen:

- die kleine Museumsbrauerei Cantillon mitten in Brüssel und
- die vom Ausstoß her rd. 10mal so große Brauerei Boon in Lembeek.



Die Führung durch die **Brasserie Cantillon et Musée Bruxellois de la Gueuze** vermittelt den Eindruck eines sehr traditionellen, altherwürdigen Familienbetriebes. Die Brauerei hat schwere Zeiten hinter sich. Sie stand kurz vor dem Aus, als Jean-Pierre van Roy (Brauer in vierter Generation) die Idee hatte, die Brauerei zu einem Museum umzugestalten. Seither bringen die Einnahmen vieler tausender Besucher jährlich die Möglichkeit, auch weiterhin auf historischem Brauequipment authentisch kleine Ausstöße verschiedener Lambicbiere zu brauen.



Der Brauer zeigt mit voller Hingabe jeden Winkel dieses produzierenden Betriebes und beglückt den einfachen Touristen ebenso wie den detailinteressierten Brauer. Beginnend mit der Brauanlage, dem Kühlschiff und dem Hopfenlager, beeindruckt in weiterer Folge das Fasslager mit einer Erklärung zu der Buchstaben-, und Zahlenfolge, die das Braudatum enthält. Daraus resultierend erfahren wir auch wie das Blenden/Verschneiden der verschiedenen Jahrgänge vor sich geht (Gueuze) oder alternativ eine Zugabe von Früchten eine Nachgärung gewährleisten, die beide ein Aufkarbonisieren nach der jahrelangen Holzfasslagerung bewirken. Eine Verkostung beendet diese beeindruckende Tour. Der Ausstoß von ca. 6.000 hL in diesem Familienbetrieb ist vornehmlich durch die räumliche Limitation in der Stadt gedeckelt.

- **Brauerei Boon in Lembeek**



Der Ursprung der Brauerei geht auf das Jahr 1680 zurück, Frank Boon zieht seit 1978 hier die Fäden und verlegt die Produktion 1989 an den heutigen Standort. Der Ausstoß von 45.000 hL zeigt den Erfolg eines zum Zeitpunkt des Beginns im Argen liegenden Bierstiles. Die Führung beginnt im Bereich der alten, inzwischen stillgelegten Brauanlage und dem Kühlschiff, beides nur durch ein Fenster vom Gastraum getrennt. Eine Modernisierung und Vergrößerung des Braubereiches zeigt das Bild einer klassischen Brauerei, wobei man mit dem Betreten des Holzfasskellers sofort wieder in eine Spezialbierwelt eintaucht. Beeindruckende unzählige mehr

als mannshohe Holzfässer mit den bereits beschriebenen Buchstaben und Zahlenkombinationen mit einem Lagervolumen von mehr als einem Million Liter Bier für bis zu 3 Jahre. Diese Fasssammlung ist das Herzstück dieser Brauerei. Sie ist die weltweit größte ihrer Art und beeindruckt ungemein. Die Info über das Fass Nr. 79, dem ältesten in dieser Brauerei, macht Lust auf die Spezialfüllung eines Vieux Lambic ausschließlich aus diesem Gebinde. Der Weg vorbei an der Flaschenfüllung führt uns in den Verkostungsraum, wo neben einem Lambic und einem Kriek das Leuchtturm-Bier der Brauerei das Marriage Parfait präsentiert wird.



Den Höhepunkt stellt aber das Treffen mit Frank Boon dar, der wahrlich als der „Mister-Lambic“ bezeichnet werden kann. Er hat den Bierstil und seine Entwicklung in den letzten Jahrzehnten maßgeblich geprägt. Frank ist ein wahrer Gentleman, der uns lange und geduldig Rede und Antwort steht. Sein persönlicher Werdegang, die Entwicklung der Lambic-Szene in den letzten 50 Jahren sind ebenso Thema, wie die dringende Notwendigkeit, das Handwerk des Küfners selber zu beherrschen. Details zur regionalen Keimflora und die Spezialanforderungen an das Getreide bzw. Malz sowie den Hopfen beeindruckten uns. Besonderheiten wie Kostprobe aus dem Fass Nr. 79 sowie spezielle gealterte Lambics und Krieks sind ebenso bleibende Eindrücke von diesem Besuch.

Besonderheiten der Brautechnik von Lambicbier



Hochinteressant sind die Besonderheit der Brautechnik dieses Bierstils. Lambicbier ist spontan, also ohne Zugabe von sonst üblicher Reinzuchtheffe, vergorenes Bier. Doch bereits die Herstellung der Würze erfordert ein hohes Spezialwissen und viel Erfahrung. Das Turbid-Maischeverfahren – im Zusammenhang mit der ca. 30%-Weizenrohfruchtschüttung, die Zugabe von großen Mengen gealterten Hopfens wie auch die Inkubation der Würze in einem Kühlschiff und expliziter Exposition an die regionale Umgebungs-Keimflora sind Spezialitäten, die es nur bei diesem Bierstil gibt. Die Anreicherung der Würze mit den natürlich vorkommenden Hefen in richtiger Zusammensetzung funktioniert jedoch nur in der kalten Jahreszeit von November bis April als Basis für eine Spontangärung in gewünschten Bahnen. Frank Boon berichtet, dass dafür zum Beginn der Brauzzeit ein „Probesud“ angestellt wird, und dieser erst nach mikrobiologischer Analyse zeigt, ob die Zeit reif ist für eine Spontanvergärung. Gewünscht ist eine Mischung aus *Saccharomyces cerevisiae*, *Pedococci*, *Lactobacilli*, *Brettanomyces*, div. andere Hefen, Enterobakterien. Ist es noch zu warm, kommt es zu Fehlgärungen, die kein trinkbares Bier bringen. Der Beginn der Brausaison hat sich in den letzten Jahren wiederholt nach hinten geschoben. Der Klimawandel ist demnach eine echte Gefahr für diesen alten Bierstil. Läuft alles optimal, entfalten die unterschiedlichen Hefe- und Bakterienstämme in einer Art Kaskade in klar definierter Abfolge ihr Wirkoptimum und bedürfen, um ihre Arbeitsintensität erst zu bewerkstelligen, sowohl die aufeinanderfolgenden jahreszeitlichen Temperaturniveaus als auch die Gärung(neben)produkte des jeweiligen „Vorgängers“ in der Gärungsabfolge. Die vornehmliche Inkubation erfolgt zwar im Rahmen der Abkühlung im Kühlschiff mit der damit verbundenen Kondensation an den Holzsparren des Dachstuhles mit Abtropfen retour ins Kühlschiff (Foto Cantillon), nur zu einem geringeren Anteil aus dem Holz der Fässer, in die am Folgetag umgefüllt wird und ab dann die spontane Gärung über bis zu 3 Jahre erfolgt. Die Reinigung dieser teils wahrlich alten, mehrfach vorbelegten Eichenholz-Fässer erfolgt mechanisch und mit

heißem Wasser unter hohem Druck. Falls sich in einem der Fässer doch einmal Essigbakterien festgesetzt haben, bleibt laut Frank Boon nur die Motorsäge für eine „Halbierung dessen, sodass es nie mehr befüllt werden kann“. Erwähnenswert scheint, dass nur ein Viertel bis Fünftel des Sudes über das Kühlschiff inkubiert wird – bei Boon, indem die gesamte Nacht aktiv „Frischluft“ per Ventilator darüber geblasen wird.



Die Brauanlage ist durchwegs klein dimensioniert, wobei ein unbeheizter Maische-/Läuterbottich mit Rührwerk in Kombination mit einem etwas kleineren Kochgefäß die verschiedenen Temperaturschritte und Aufschließungsprozesse v.a. der Rohfrucht im Rahmen des Spezialmaischeverfahrens namens Turbid-Mash gewährleisten. Auffallend ist auch eine Kochung über mehrere Stunden. Die Schüttung mit um die 30% Weizenrohfrucht macht dieses unvergleichliche Verfahren notwendig

Eine weitere Besonderheit ist die Verwendung von „gealtertem Hopfen“. Frank Boon erklärt dazu, dass durch die Oxidation über 2-3 Jahre ein Abbau der bitterwirksamen Alphasäuren erfolgt und damit die haltbarkeitsfördernden Betasäuren in den Vordergrund treten. Es bedarf jedoch Hopfensorten, die nicht zur „käsigen“ Alterung neigen.

Unsere zusammenfassenden Erkenntnisse:

Wir waren bisher bereit Fans der sauren Lambicbiere (ob mit Fruchtzusatz oder in Form von kunstvoll geblendeten Gueuzen). Sind wir von einer einfachen Brauart ausgegangen, bei der die Natur auf wunderbare Weise ihre Arbeit macht und mehr oder weniger von selbst hervorragende Biere entstehen lässt, sind wir eines besseren belehrt worden. Das Brauen und Blenden von Lambicbieren ist eine echte Kunst und erfordert unglaubliche Erfahrung, ein reichhaltiges Wissen über mikrobiologische und chemische Zusammenhänge und wird heute hoch wissenschaftlich unter Zuhilfenahme von Laboranalysen, etc. betrieben. Die Keimflora der Gegend des Sennetals und die alten Holzfässer sind für eine tolle Bierqualität ebenso wesentlich wie ein gutes Händchen des Lambicblenders beim Vereinen von Suden mehrerer Jahrgänge.

Definitionen:

Gueuze: Blending von ein-, zwei- und dreijährigem Lambic

Frucht-Lambic: Kriek (Scharbeer-Sauerkirsche), Framboise (Himbeere), Peche (Pfirsich), Cassis (schwarze Johannisbeere), Pomme (Apfel), Muscat (Weintraube);

Mars (Bière de mars): Lambic-Dünnbier aus dem Lambic-Nachguss („second runnings“)

Faro: Ein 50/50-Verschnitt aus Lambic und Bière de mars; manchmal mit hellem oder dunklem belgischem Kandiszucker nachvergoren, frisch in Cafes ausgeschenkt

Lambic doux / Lambic jong: junges Lambic

Vieux Lambic: drei Jahre im Fass und ein Jahr in der Flasche gereiftes Lambic