

Trappistenbiere

Quelle: <https://www.beerwulf.com/de-de/artikel-uber-craft-bier/trappistenbier>

Trappistenbier wird noch heute unter Aufsicht von Mönchen gebraut – in den nur 12 existierenden (meist **belgischen**) **Trappistenbrauereien**. Doch was genau ist Trappistenbier?

1. [Was ist ein Trappistenbier?](#)
2. [Welche sind die 12 Trappistenbrauereien?](#)
3. [Wie schmeckt ein Trappistenbier?](#)
4. [Wie wird Trappistenbier gebraut?](#)
5. [Wie trinkt man Trappistenbier?](#)
6. [Wo kann an Trappistenbier kaufen?](#)

Was kennzeichnet ein Trappistenbier?

Trappistenbier ist **kein Bierstil an sich**, sondern viel mehr eine Auszeichnung. Doch was kennzeichnet ein Trappistenbier? Um es als solches bezeichnen zu dürfen, muss das das Bier bestimmte Kriterien erfüllen:

„Ein Trappistenbier muss (1) innerhalb der Klostermauern (2) unter Aufsicht der Trappistenmönche gebraut werden. Mit der Bierproduktion dürfen außerdem (3) keine Gewinne erzielt, sondern lediglich die Kosten für das Leben im Kloster gedeckt werden, zusätzliche Erlöse gehen an wohltätige Zwecke.“



Nur, wer diese Bedingungen erfüllt darf das **sechseckige „Authentic Trappist Logo“** tragen, das von der [internationalen Trappistenvereinigung](#) verliehen wird. Auch andere Produkte wie Käse oder Likör können diese Ehre erhalten, so gibt es heute insgesamt 20 anerkannte Trappistenklöster weltweit. Trappistenbier brauen jedoch nur zwölf.

Das bedeutet auch, dass Trappistenbier eine Rarität ist, von den 12 Brauereien gibt insgesamt nur etwa **40 verschiedene Sorten**.

Die 12 Trappistenbrauereien weltweit

Heute gibt es zwölf Trappistenbrauereien (Stand Anfang 2019): Es befinden sich

- sechs in Belgien BE: [Rochefort](#), [Westmalle](#), [Westvleteren](#), [Achel](#), [Chimay](#), [Orval](#)
- zwei in den Niederlanden NL: [La Trappe](#), [Zundert \(De Kievit\)](#)
- eine in Österreich AT: **Stift Engelszell**
- eine in den USA US: **Spencer**
- eine in Italien IT: **Tre Fontane**
- und seit Kurzem eine in Großbritannien GB: **Mount St. Bernard**

Lange zählten lediglich die sechs belgischen und eine niederländische Brauerei dazu, erst ab 2012 kamen weitere internationale Klöster dazu.



ALLE TRAPPISTENBRAUREIEN IM DETAIL



1. Rochefort in Rochefort (Belgien BE): Die erste Erwähnung einer Brauerei ist bereits 1595 datiert. In der Abtei „Notre-Dame de Saint-Rémy“ werden heute drei Biere gebraut – [Rochefort 6](#) (rot - Dubbel), [Rochefort 8](#) (grün - Belgian Strong Dark Ale) und [Rochefort 10](#) (blau - Quadrupel).



2. Westmalle in Westmalle (Belgien BE): Eine Trappistenabtei seit 1836 – hier wurde in den 30er Jahren das erste Tripel gebraut - [Westmalle Tripel](#) gilt deshalb auch als Mutter der Tripel. Die Mönche brauen außerdem das legendäre [Westmalle Dubbel](#) sowie [Westmalle Extra](#). Letzteres wird nur zwei Mal im Jahr ausschließlich für Mönche und Gäste gebraut.



3. Westvleteren in Vleteren (Belgien BE): Die Brauerei in der „Sankt Sixtus Abtei“ existiert bereits seit 1839. 2005 wurde Westvleteren 12 zum besten Bier der Welt erkoren. Mareike Hasenbeck verrät:

„Um an ein Trappistenbier Westvleteren heran zu kommen braucht man Zeit und starke Nerven. Die drei Sorten, die nur mit den Nummern 6, 8 und 12 gekennzeichnet sind, werden nicht im herkömmlichen Handel vertrieben, sondern ausschließlich direkt im Kloster verkauft. Produziert werden pro Jahr insgesamt 6000 Hektoliter. Die Sorte Westvleteren 12 zählt auf der Online-Ranking-Plattform „RateBeer“ mit 100 Punkten zu den besten Bieren der Welt.

Durch künstliche Verknappung ist die Nachfrage größer als die Produktion. Deswegen sind nicht immer alle Sorten verfügbar. Per Telefon können sich Interessenten anmelden und zum vorgegebenen Termin maximal zwei Holzkisten mit je 24 Flaschen abholen. Der Clou: Anrufen können Bierfans nur an bestimmten Tagen an nur zwei bestimmten Stunden. Da der Andrang so enorm ist, braucht jeder Anrufer großes Glück, um überhaupt durchzukommen.“



4. Achel in Achel (Belgien BE): In der „Sint-Benedictusabdij de Achelse Kluis“ wird seit 1852 Bier gebraut. Im ersten Weltkrieg wurde die Brauerei zerstört und erst 1998 wieder aufgebaut - heute gibt es Achel Blond, Bruin, Extra Blond und Extra Bruin.



5. Chimay in Chimay (Belgien BE): Das ist noch ein belgisches Trappistenbier. In der Abtei „Notre-Dame de Scourmont“ begannen Mönche 1862 mit dem Brauen. Heute gibt es vier besondere Chimay Biere zu entdecken: Chimay Blanche oder „Cinq Cents“ (weiß), Rouge oder „Première“ (rot), Bleue oder „Grande Réserve“ (blau) und Dorée oder „Patersbier“ (gold).



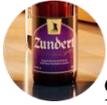
6. La Trappe in Berkel-Enschot (Niederlande NL): Seit 1884 zählt Bier in der „Brouwerij de Koningshoeven“ als wichtige Einnahmequelle. Zwischen 1999 und 2005 mussten sie das Trappistenlogo übrigens ablegen – inzwischen dürfen sie es wieder tragen und brauen La Trappe Blond, Dubbel, Quadrupel, Isid'or, Bockbier, Tripel, Oak Aged, Witte Trappist und Puur (Bio).



7. Orval in Florenville (Belgien BE): Seit 1932 wird hier das berühmte Orval gebraut. Durch die Bettanomyces (Brett) Hefe kann sich das Geschmacksprofil während des Reifens komplett verändern und neue komplexe Aromen erschaffen. Deshalb wird auch das Abfülldatum auf die Flasche gedruckt.



8. Stift Engelszell in Engelhartszell (Österreich AT): Die einzige Trappistenbrauerei Österreichs braut erst seit 2012. Die drei Biere Gregorius, Benno und Nivard sind drei einst dort lebenden Trappistenmönchen namentlich gewidmet.



9. De Kievit (Zundert) in Klein Zundert (Niederlande NL): Die Abtei „Maria Toevlucht“ war Ende des 19. Jahrhunderts Zuflucht der Trappistenmönche aus Koningshoeven (La Trappe). Erst 2013 kam ihr erstes Bier auf den Markt: Zundert 8. Seit 2018 gibt es auch das Zundert 10.



10. Spencer in Spencer (USA us): Ebenfalls 2013 begannen die Mönche der „St. Joseph’s Abtei“ mit dem Brauen von Trappistenbier. Ganz klassisch wie das *Spencer Trappist Ale*, *Holiday Ale* und *Monks Reserve Ale*, aber auch als Trappist Craft Serie mit *Trappist Imperial Stout*, *IPA*, *Premium Pilsner* und *Vienna Lager*.



11. Tre Fontane in Rom (Italien IT) (2015): Seit 2015 zählt auch eine Trappistenbrauerei in Italien dazu - mit einem ganz besonderen Bier: *Tre Fontane Tripel*. Im Klostergarten angebauter Eukalyptus sorgt für spannende Aromen.



12. Mount St. Bernard in Coalville (Großbritannien GB): Nahe Leicester ist 2018 schließlich die jüngste und erste englische Trappistenbrauerei dazugekommen. Sie brauen das *Tynt Medaow* nach altem Rezept.

Wie schmeckt Trappistenbier?

Jedes Trappistenbier **schmeckt natürlich anders**. Insgesamt kann man sie grob als obergärige, meist belgische Ales beschreiben, die gängigsten Stile sind Dubbel, Tripel, Quadrupel und Blondbier.

Sie alle haben einen relativ hohen Alkoholgehalt von oft 8 - 12 %, den man aber nicht unbedingt schmeckt. Der Fokus liegt eher auf Malz und Hefe statt Hopfen - daher sind Trappistenbiere meist **fruchtig-weich durch die Trappistenhefe und süßlich durch Malz**. Aufgrund verschiedener Gärungsformen gibt es je spannende und komplexe Aromen zu entdecken - von Trockenfrüchten über Karamell bis Banane. Einige Beispiele:

- Westmalle Tripel gilt als Mutter der Tripel mit komplexen, fruchtigen Aromen nach reifen Bananen, Kräutern und mit einer angenehmen Schärfe.
- La Trappe Blond ist ein belgisches Blondbier - süß, jedoch mit einer sanften Bitterkeit als Ausgleich.
- Chimay Rood ist ein erdbraunes Dubbel, voller fruchtiger und süß-malziger Aromen von Karamell, Brot und Banane.

Aber: Beispielsweise ist auch das IPA von Spencer ein Trappistenbier, hier liegt der Fokus aber auf dem IPA-typischen Hopfen und bitterem Geschmack.

Wie wird Trappistenbier gebraut?

Trappistenbier muss **nicht nach dem Reinheitsgebot** gebraut werden, das Rezept basiert natürlich trotzdem auf Wasser, Malz, Hopfen und Hefe.

Das Besondere an der Hefe: Die Abteien ziehen **ihre eigene Trappistenhefe** heran, weshalb auch der Name dieser Trappistenhefen geschützt ist z.B. gibt es Trappisten® Hefe Rochefort oder Trappisten® Hefe Orval (Bild: Orval Kloster in Belgien). Der Hopfen stammt nicht selten aus dem eigenen Klostergarten oder zumindest der Region. In der Brauerei Tre Fontane zum Beispiel wird der zugegebene Eukalyptus um das Kloster angebaut.



Der Fokus eines Trappistenbiers **liegt aber meist auf Malz** statt Hopfen, teilweise wird auch Zuckersirup oder Honig hinzugefügt. Das wiederum sorgt für einen hohen Alkoholgehalt.

Eine **meist zweite Gärung** in der Flasche sorgt dafür, dass sich weitere komplexe Aromen entfalten können und die Haltbarkeit der Biere recht lang ist. Das [Orval](#) zum Beispiel kann während der Flaschengärung sein Geschmacksprofil komplett verändern - das liegt an der verwendeten Brett-Hefe.

Wie trinkt man Trappistenbier?

Trappistenbiere sollten **nicht zu kalt getrunken werden**, da sich bei zu niedrigen Temperaturen die komplexen Aromen nicht richtig entfalten können. Eine gute Faustregel ist, sich am Alkoholgehalt zu orientieren – [Achel Blond](#) beispielsweise hat 8 % Alkohol und wird am besten bei 8°C genossen. Mehr über [die richtige Trinktemperatur von Bier erfährst Du hier](#).

Als Glas eignet sich **idealerweise ein Trappistenglas** – in dieser offenen „Schale“ können sich die Aromen gut entfalten und das Bier gut atmen (ein tulpenförmiges Glas erfüllt aber auch seinen Zweck). Oft befinden sich Hefesedimente am Flaschenboden - einige mögen sie im Bier, andere nicht. Unser Bierexperte Nathan empfiehlt stets, sie zumindest zu probieren - sie sind gesund und offenbaren tolle Aromen.



Und was schmeckt dazu? Da jedes Trappistenbier andere Aromen hat, gibt es **je individuelle Menüempfehlungen**. Zu vielen passen Steak, Schokolade oder reifer Käse – aber schau Dir zu jeder Flasche einfach die perfekte Essenempfehlung auf unseren Produktseiten an. Hier findest Du auch die ideale Trinktemperatur und Glasempfehlung.

Wo kann man Trappistenbier kaufen?

Trappistenbiere sind nicht immer einfach zu bekommen. Vor allem Westvleteren, was als eines der besten Biere der Welt gilt. Mareike Hasenbeck berichtet:

„Um an ein Westvleteren heran zu kommen braucht man Zeit und starke Nerven. Die drei Sorten, die nur mit den Nummern 6, 8 und 12 gekennzeichnet sind, werden nicht im herkömmlichen Handel vertrieben, sondern ausschließlich direkt im Kloster verkauft. Produziert werden pro Jahr insgesamt 6000 Hektoliter. Die Sorte Westvleteren 12 zählt auf der Online-Ranking-Plattform „RateBeer“ mit 100 Punkten zu den besten Bieren der Welt.

Durch künstliche Verknappung ist die Nachfrage größer als die Produktion. Deswegen sind nicht immer alle Sorten verfügbar. Per Telefon können sich Interessenten anmelden und zum vorgegebenen Termin maximal zwei Holzkisten mit je 24 Flaschen abholen. Der Clou: Anrufen können Bierfans nur an bestimmten Tagen an nur zwei bestimmten Stunden. Da der Andrang so enorm ist, braucht jeder Anrufer großes Glück, um überhaupt durchzukommen.“

Viele Trappistenbiere gibt's in Spezialbier-Shops, manchmal sogar Getränkemärkten und - am einfachsten - hier bei Beerwulf. Unser Tipp: Bestell Dir eine Bierbox mit u.a. Trappistenbieren, diese wird kostenlos zu Dir geliefert.