

Auf der Spur der Trappistenbiere (Teil 1)

Dr. Markus Fohr 08. Mai 2019

Den Begriff Trappistenbiere haben bestimmt viele Bierliebhaber schon einmal gehört. Doch was genau verbirgt sich hinter den Trappistenbieren? Wer sind diese Trappisten? Um welche Bierstile handelt es sich?

Die Trappisten

Die Trappisten sind ein Orden der römisch-katholischen Kirche und führen ein Leben nach den Ordensregeln des Heiligen Benedikt von Nursia, welche in Europa bereits vor mehr als tausend Jahren weit verbreitet waren. Im Laufe der Jahrhunderte hat ein gesteigerter Wunsch nach Nüchternheit zu Reformen geführt. So kam es im 17. Jahrhundert zur Gründung des Zisterzienserordens der Strengen Observanz in der französischen Abtei La Trappe in der Normandie. Die Mönche dieser Abtei nahmen den Namen Trappisten an. Alle Trappistenabteien, die Mitglieder der Internationalen Trappistenvereinigung (AIT) sind, gehören diesem Orden an.

„Der Heilige Benedikt von Nursia hat vorgeschlagen, dass seine Mönche in Gemeinschaft leben und sich sowohl dem Gebet als auch der manuellen Arbeit widmen ("Ora et labora"). Diese Einführung der vom spirituellen Geist geprägten manuellen Arbeit war eine Revolution. Man hat versucht, die Reife und Heiligsprechung in der Suche nach Ruhe während der Arbeit zu finden. Wenn wir die Arbeit so erleben, achten wir mehr auf die Umwelt, sie prägt mit gesunder Nüchternheit unsere Beziehung zur Welt“, erklärte Papst Franziskus zu den Trappisten.

Die Internationale Trappistenvereinigung (AIT)

Die 1998 ins Leben gerufene Internationale Trappistenvereinigung verbindet Stand 2018 zwanzig Trappistenklöster auf der ganzen Welt, wo die Trappisten und Trappistinnen eine breite Palette an Produkten herstellen: Brot, Käse, Honig, Pilze, Schokolade, Wein, Liköre und religiöse Artikel. Es ist eine Vereinigung ohne Erwerbszwecke. Ihr Ziel besteht darin, die außerordentliche Qualität dieser Produkte zu gewährleisten. Außerdem steht die AIT für den Schutz des Namens Trappist® und der grundsätzlichen Werte, die mit den Produkten verbunden sind.

Die Trappistenbiere

Grundsätzlich darf jedes Produkt, das in einem Trappistenkloster weltweit hergestellt, den geschützten Namen Trappist® tragen. Zusätzlich kann von Mitgliedern der Internationalen Vereinigung der Trappisten nach Anfrage und Freigabe bei der Kommission das Logo *Authentic Trappist Product* (ATP) auf das jeweilige Produkt aufgedruckt werden. Um das Logo tragen zu dürfen, müssen folgende Bedingungen erfüllt sein – diese gelten analog auch für andere Produkte:

- Das Bier muss in den Mauern einer Trappistenabtei von den Mönchen selbst oder unter ihrer Aufsicht gebraut sein.
- Die Brauerei muss dem Kloster unterstellt sein und eine Betriebskultur aufweisen, die zum klösterlichen Lebensentwurf gehört.
- Die Brauerei arbeitet nicht gewinnorientiert; die Erlöse dienen dem Lebensunterhalt der Mönche und der Erhaltung der Abteigebäude; was übrig bleibt, fließt karitativen und sozialen Zwecken oder Menschen in Not zu.

Außerdem verfügt jedes Trappistenbier über ein einmaliges Rezept mit einer einzigartigen Hefe. Mit der Marke Trappist ist auch die in der Produktion genutzte Hefe geschützt. Die Abteien, die Bier brauen, ziehen eine ganz besondere Hefe für jedes Trappistenbier her. So gibt es Trappisten Hefe Rochefort, Trappisten Hefe Orval und so weiter.

Die Trappistenbrauereien im Überblick

Stand 2018 existieren weltweit zwölf Trappistenbrauereien. Sieben davon existieren schon länger, davon sechs in Belgien und eine in den Niederlanden. Relativ neu hinzugekommen ist eine neue Generation an Trappistenbrauereien:

- Achel (1871);
- Chimay (1862);
- Orval (1932);
- Rochefort (1595);
- Westmalle (1836);
- Westvleteren (1839);
- La Trappe in den Niederlanden (1884);
- Stift Engelszell in Engelhardtszell, Österreich (2012);
- Saint Joseph's Abbey in Spencer, Massachusetts, USA (2013);
- Brauerei De Kievit (Kiebitz) in der Abtei Maria Toevlucht in Klein-Zundert, Niederlande (2013);
- Abbazia delle Tre Fontane in Rom, Italien (2015);
- Mount Saint Bernard Abbey in Coalville, England (2018).

Die Biere sind meist obergärige Starkbiere mit eindrucksvollem Aroma und Farbe. Nach der Hauptgärung erfolgt häufig eine Flaschengärung unter Zusatz unterschiedlicher Zucker. Viele Trappistenbrauereien brauen die Bierstile Dubbel und Tripel. Der Bierstil Dubbel ist dunkel und mit 15-20 Prozent Stammwürze nicht ganz so stark. Tripel ist dagegen heller mit 18-22 Prozent Stammwürze. Im Gegensatz zum geschützten Begriff der Trappistenbiere sind die Begriffe Dubbel und Tripel nicht geschützt, können also auch von Brauereien genutzt werden, die keine Trappistenbrauereien sind.

Stift Engelszell

Im Kloster Engelszell eröffnete 2012 die erste Trappistenbrauerei der neuen Generation. Die Biere Gregorius, Benno und Nivard orientieren sich an belgischen Bierstilen, sind aber mit heimischen Rohstoffen gebraut: Pilsener Malz aus Österreich, Spezialmalze aus Bayern, Hopfen aus dem Mühlviertel – die Hefe allerdings stammt aus Belgien. Die Biere sind unfiltriert, die Brauerei empfiehlt sie zu dekantieren und den Bodensatz nicht mit ins Glas zu geben. Die jüngste Sorte kam im Frühjahr 2019 hinzu, das Trappisten Weiße.

Pater Dr. Gregorius Eisvogel war 1931 der erste Abt des Klosters Engelszell. Sein Bier ist mit Honig gebraut und hat 10,5 Vol.-Prozent Alkohol. Ihm folgte 1953 Pater Benno Stumpf, dessen Bier 6,9 Vol.-Prozent Alkohol hat und ebenfalls mit Honig sowie mit Strisselspalter Hopfen aus dem Elsass gebraut ist. Pater Nivard Volkmer wirkte von 1951 bis 1999 und von 2002 bis zu seinem Tode 2014 in Engelszell. 1999 bis 2002 war er Abt des Klosters Banja Luka in Bosnien. Sein Bier ist mit 5,5 Vol.-Alkohol relativ leicht.



Im Stift Engelzell in Österreich eröffnete 2012 die erste Trappistenbrauerei der neuen Generation (Bildquelle: Schorle, Allee zur Stiftskirche Engelzell, CC BY-SA 4.0)

Saint Joseph's Abbey

2012 war die Saint Joseph's Abbey in **Spencer**, Massachusetts, USA, die erste Brauerei außerhalb Europas, deren Biere das ATP Logo tragen durften. Das Brauereilogo entstand aus der Kalligraphie des Hochaltars der eigenen Abtei sowie aus ihrem Glockenturm. Die Biere der Spencer Brewery sind sehr zahlreich und unterteilt in drei Linien.

Trappist Classics:

- Trappist Ale mit 6,5 Vol.-Prozent Alkohol in der Tradition belgischer "Patersbiere", welche die Mönche zum Abendessen tranken;
- Trappist Holiday Ale mit Gewürzen gebraut und mit 9,0 Vol.-Prozent Alkohol;
- Trappist Monks Reserve Ale: Quadrupel nach belgischem Stil mit 10,2 Vol.-Prozent Alkohol.

American Trappist Craft Beers:

- Trappist Imperial Stout mit 8,7 Vol.-Prozent Alkohol;
- Trappist IPA gebraut mit Perle, Apollo und Cascade und mit 7,2 Vol.-Prozent Alkohol;
- Trappist Premium Pilsener: gebraut mit "German Noble Hops" und mit 4,7 Vol.-Prozent Alkohol;
- Trappist Vienna Lager mit 5,5 Vol.-Prozent.

Spencer Fruit Series:

- Spencer Peach Saison: Session Ale mit 4,3 Vol.-Prozent Alkohol;
- Spencer Grapefruit IPA mit 6,5 Vol.-Prozent Alkohol, gebraut mit [Aromahopfen](#) Citra und mit Grapefruit.



Mönch in der Brauerei der Saint Joseph's Abbey in Spencer, USA (Bildquelle: Spencer Brewery www.spencerbrewery.com)

De Kievit

In der Abdi Maria Toevlucht im niederländischen Klein Zundert entsteht nur eine Biersorte: Zundert Trappist. Es handelt sich um ein nussbraunes, obergäriges Bier mit acht Vol.-Prozent und Flaschengärung. Zundert Trappist besitzt einen Duft mit einem Hauch von Kräutern und Gewürzen. Im Antrunk schmeckt es blumig und ein wenig süßlich. Sein Charakter entwickelt sich in der Folge von leichtem Karamell hin zu einer liebenswerten, trockenen und hopfigen Bittere mit einer angenehmen Gewürznote im Hintergrund.

Wie bei vielen Trappistenbrauereien findet sich auch hier der Hinweis, das Bier temperiert bei etwa 14 °C aus dem dafür geeigneten Glas zu genießen. Zudem gibt es zahlreiche Kochrezepte mit Zundert Trappist. Das Bier entsteht aus einer Mischung verschiedener Malze, Bitter- und Aromahopfen, sowie Kräutern und Gewürzen aus der Umgebung der Abtei.

Die Brauerei selbst trägt den Namen De Kievit – zu Deutsch: der Kiebitz. Sie ist in einer historischen Lagerhalle für Heu erbaut, auf deren Dach eine Wetterfahne in Gestalt eines Kiebitzes steht.

Abbazia delle Tre Fontane

Anfang Mai 2015 erhielt diese Abtei in Rom das Logo der AIT für ihr Trappist Tripel mit 8,5 Vol.-Prozent Alkohol. Die Abtei braut bereits seit dem Jahr 2000 und würzt ihr Tripel mit Eukalyptusblättern, die von den Eukalyptusbäumen rund um das Kloster stammen. Die Bäume pflanzten die Mönche seit 1870 im Glauben, dass Eukalyptus Malaria heilen kann. Dies ist zwar nicht der Fall, doch trockneten die Bäume durch ihren hohen Wasserbedarf die umliegenden Sümpfe aus. Dies führte wiederum zum Verschwinden der Mücken, die Malaria verursachten – indirekt heilten die Eukalyptusbäume die Malaria also doch.

Das bernsteinfarbene Tre Fontane Tripel schmeckt ein wenig nach Honig und nach Kräutern und besitzt eine unterschwellige Eukalyptusnote im Abtrunk. Sanfte Gewürznoten paaren sich mit kräftiger Bittere. Im Nachtrunk bleiben auf trockene Weise Malz-, Frucht- und Hopfennoten erhalten.

Mount Saint Bernard Abbey

Am 25. Juni 2018 erhielt die Mount Saint Bernard Abbey in der Nähe von Coalville, Leicestershire, England, als zwölfte und damit jüngste Trappistenbrauerei das Logo der AIT. Ihr Bier hat eine Alkoholgehalt von 7,4 Vol.-Prozent und trägt den Namen Tynt Meadow. Dies ist der Name der Wiese, auf der sich die Mönche 1835 niederließen.

Um Teil der großen Tradition der Trappistenbiere zu werden, entschlossen sich die Mönche, ein Dark Strong Ale zu brauen, aber eines mit klar englischem Charakter. Tynt Meadow ist mahagonifarben, mit einem abrundenden warmen Rotton und beigem Schaum. Sein Duft trägt Hinweise auf dunkle Schokolade, Lakritze und reiche Fruchtflavours. Das Bier schmeckt vollmundig und ausbalanciert nach dunkler Schokolade, Pfeffer und Feige. Im Abtrunk hinterlässt es dem Gaumen ein warmes und trockenes Finale.

Tynt Meadow ist mit englischer Gerste und englischem Hopfen gebraut und mit einem englischen Hefestamm vergoren. In der Flasche findet eine zweite Gärung statt.



Die bisher jüngste Trappistenbrauerei: Mount St. Bernard Abbey in England (Bildquelle: Gtatler, Mount St Bernards Abbey, gemeinfrei)

Auf der Spur der Trappistenbiere (Teil 2)

Dr. Markus Fohr 19. August 2019

Eine Liste der sieben klassischen Trappistenbrauereien, in Klammern das Jahr der Gründung:

- Achel (1871)
- Chimay (1862)
- Orval (1932)
- Rochefort (1595)
- Westmalle (1836)
- Westvleteren (1839)
- La Trappe (1884)

Achel

Seit 1871 brauten die Trappisten in der St. Benedictus Abdij in Achel in der belgischen Provinz Limburg Bier. 1914 flüchteten sie vor den deutschen Besatzern, die die Brauerei 1917 zerstörten, um das Kupfer der Brauanlagen zu erbeuten. 1998 gelang die Neueröffnung mit Hilfe der Trappisten aus Rochefort und Westmalle. Mit 4500 hl pro Jahr ist Achel die kleinste der klassischen Trappistenbrauereien.

2011 wurde der Konvent aufgelöst. Bis 2018 verwalteten die Trappisten von Westmalle das Kloster. Seit 2018 beherbergt es eine Gemeinschaft der Fazenda da Esperança. Die Fazenda da Esperança (Hof der Hoffnung) ist ein internationales pastorales Projekt, das Drogenabhängigen, marginalisierten Jugendlichen und Erwachsenen sowie Süchtigen aller Art Hilfe für ein erneuertes Leben geben will.

In Achel werden derzeit zwei Fassbiere Hell und Dunkel mit je 5,0 Vol.-Prozent Alkohol hergestellt. Hinzu kommen seit 2001 drei Flaschenbiere: Tripel (Blond) und Dubbel (Bruin) mit je 8,0 Vol.-Prozent Alkohol sowie Dubbel Extra mit 9,5 Vol.-Prozent Alkohol. Die Abfüllung erfolgt in der Brauerei Bios-Van Steenberge in Ertvelde.

Da sich die Trappisten vollständig aus Achel zurückgezogen haben, stellt sich die Frage, ob die Brauerei zukünftig ihren Status als Trappistenbrauerei behalten wird. Im Januar 2019 war sie in jedem Fall auf der Homepage der AIT als Trappistenbrauerei genannt. Mittlerweile hat sie den Status als Trappistenbrauerei verloren.



Die Zisterzienserabtei Notre-Dame de Scourmont (Foto: Cinoworus, Abbaye de Scourmont, CC BY-SA 4.0)

Chimay

1850 gründeten Mönche der Sankt-Sixtus-Trappistenabtei Westvleteren auf Bitte des Prinzen von Chimay die Zisterzienserabtei Notre-Dame de Scourmont. Seit 1862 brauen sie dort mit einem sehr weichen Wasser. Chimay liegt in der belgischen Provinz Hennegau in der Wallonie nahe der französischen Grenze.

Chimay ist ungefiltert und nicht pasteurisiert. Heute braut die Abtei jährlich etwa 130 000 hl Chimay. Die Flaschenabfüllung der etwa 35 000 Flaschen pro Stunde geschieht gegenwärtig außerhalb des Klosters durch Laien auf dem Industriestandort Baileux, um das Klosterleben nicht zu stören.

Von der Gründung der Abtei 1850 an war es den Mönchen sehr wichtig, durch wirtschaftliche Aktivitäten die Region zu entwickeln. So entstanden rings um die Abtei nicht nur die Brauerei Chimay, sondern auch eine Käserei sowie ein landwirtschaftlicher Betrieb.

1996 schließlich trennte die Abtei Scourmont ihre wirtschaftlichen Betriebe von der Abtei ab und überführte sie in die gemeinnützige Stiftung Chimay Wartoise.

Um die Brauerei herum ist mittlerweile die Erlebniswelt Espace Chimay entstanden. Dazu gehört das Pub-Restaurant-Hotel Poteaupré Inn. Hier erleben Besucher unter idealen Voraussetzungen die Produkte der Abtei Scourmont und der Region Chimay. Die Brauerei selbst liegt innerhalb der Abtei und steht daher nicht für die Öffentlichkeit zu Besuch.

Auch sportlich macht Chimay von sich reden. Am 23. September 2017 fand der erste „Trail des Trappistes“ statt, ein Geländelauf mit Distanzen von 11-50 km. Start und Ziel befinden sich nahe der Brauerei. Bereits bei der Anmeldung kann der Läufer wählen, welches Chimay Bier er im Ziel als wohlverdiente Belohnung gereicht haben möchte. 2019 findet der Lauf am 8. September statt.

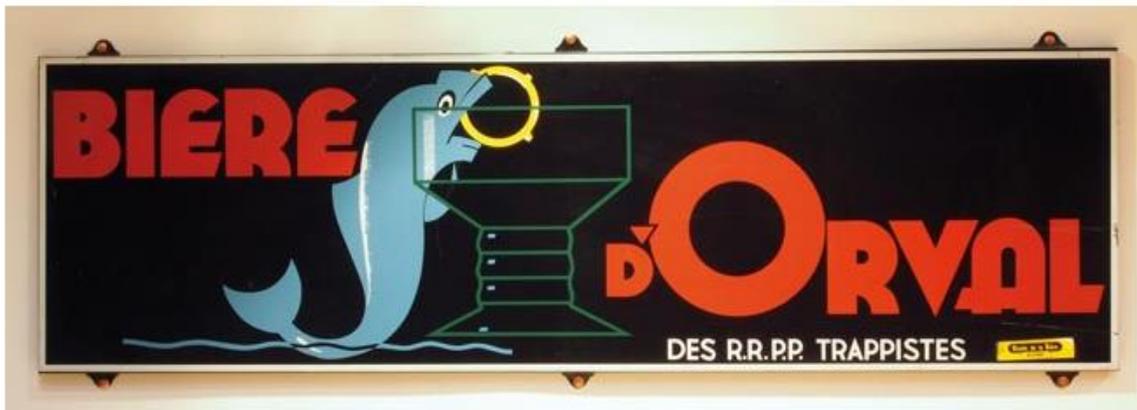
Großen Wert legt Chimay auf das Thema Foodpairing. Dies kommt in den Angeboten des Poteaupré Inn zum Ausdruck und findet auch auf der Website besondere Beachtung.

Das Sortiment umfasst:

- Chimay dorée (Goldenes Chimay): Blondes Tafelbier mit 4,8 Vol.-Prozent Alkohol;
- Chimay rouge (Rotes Chimay): Kupferfarbenes Bier mit 7 Vol.-Prozent Alkohol. Es ist das älteste der heutigen Chimaybiere;
- Chimay triple auch Chimay blanche (Weißes Chimay): Bernsteinfarbenes Tripel mit 8 Vol.-Prozent Alkohol. Es ist das jüngste der heutigen Chimaybiere;
- Chimay bleue (Blaues Chimay): Dunkles Bier mit 9 Vol.-Prozent Alkohol. In der 75-cl-Flasche Grande Réserve genannt. Chimay bleue reift einige Jahre in der Flasche;
- Chimay Bleu Grand Reserve Oak Aged: Edition 2017 reifte in Rumfässern aus Eichenholz nach. Weder pasteurisiert noch filtriert bietet dieses Bier ein unnachahmliches rundes Holzaroma – und mit einem Alkoholgehalt von 10,5 Vol.-Prozent auch einen dazu passenden Körper.

Orval

Gegründet 1931 in Villers-devant-Orval, Belgien, etwa 20 km westlich von Luxemburg ist die Brauerei Orval die jüngste der klassischen Trappistenbrauereien. Das relativ bittere und fruchtige Bier ist eine Besonderheit unter den Trappistenbieren. Sein Rezept stammt von Braumeister Pappenheimer, dem ersten seiner Zunft bei Orval. Die Jahresproduktion liegt bei 22 Mio Flaschen, also rund 70 000 hl.



Werbeschild der jüngsten der klassischen Trappistenbrauereien Orval (Foto: AlfvanBeem, Biere d'Orval des RR. PP. trappistes, enamel advertising sign at the Musée Européen de la Bière pic-2, CCO)

Das blonde Orval besitzt 14 Prozent Stammwürze und 6,6 Vol.-Prozent Alkohol, zur Flaschengärung gibt man Kandiszucker hinzu. Orval Trappist hebt sich durch seine sehr hopfige und trockene Note mit 50 IBU sowie den Einsatz von zehn Hefestämmen, darunter *Brettanomyces* zur Nachgärung, von den anderen Bieren ab. Es kann nach mehreren Jahren Reifung interessante Geschmacksvarianten entwickeln. Und bedingt durch die Vielzahl der eingesetzten Hefestämmen sind aromatische Überraschungen ohnehin von Charge zu Charge möglich bis wahrscheinlich.

Rochefort

In der Abtei Notre-Dame de Saint-Rémy in Rochefort in der belgischen Provinz Namur entstehen seit 1595 die gleichnamigen Trappistenbiere:

- 6 mit rotem Kronkorken und 7,5 Vol.-Prozent Alkohol ist das älteste Rochefort;
- 8 mit grünem Kronkorken und 9,2 Vol.-Prozent Alkohol, manchmal Spéciale genannt, gebraut seit 1955;
- 10 mit blauem Kronkorken und 11,3 Vol.-Prozent Alkohol, oft Merveille genannt.

Rochefort ist die älteste Trappistenbrauerei und besitzt eine Jahresproduktion von 18 000 hl. Erst seit 1998 tragen die Flaschen dort Etiketten.



Die drei Trappistenbiere von Rochefort (Foto: LeeKeoma, Rochefort.3.beers, CCO 1.0)

Westmalle

Die Abtei von Westmalle im belgischen Malle in der Provinz Antwerpen wurde 1794 gegründet und erhielt den Status einer Trappistenabtei am 22. April 1836. Martinus Dom, der erste Abt, traf die Entscheidung, eigenes Bier zu brauen. Der erste Ausschank erfolgte am 10. Dezember des gleichen Jahres. Der örtliche Verkauf begann 1856, seit 1921 findet man das Bier auch im Handel.

Seit 1856 wird in Westmalle auch Dunkelbier gebraut, das aktuelle Dubbel lehnt sich an ein Rezept von 1926 an. 1934 entwickelte die Brauerei das erste Tripel-Bier, dieses gilt heute als herausragendes Beispiel dieser Biersorte.

Im Jahr 1991 wurde die Brauerei modernisiert. Die heutige Jahresproduktion beträgt rund 120 000 hl. Im freien Handel sind folgende Sorten erhältlich:

- Dubbel mit 7,0 Vol.-Prozent Alkohol;
- Tripel mit 9,5 Vol.-Prozent Alkohol;
- Extra mit 4,8 Vol.-Prozent Alkohol; wird nur zweimal im Jahr gebraut und ist ausschließlich den Mönchen und ihren Gästen vorbehalten.

Westvleteren

1831 entstand die Trappistenabtei Sankt Sixtus in Vleteren in Westflandern. Seit 1839 beherbergt sie eine Brauerei. Westvleteren hat wie kaum eine andere der Trappistenbrauereien zum Kultstatus derselben beigetragen. Die sprichwörtliche Mutter des Erfolges liegt im Vertrieb der Biere. Dieser erfolgt ausschließlich am Kloster beziehungsweise im Café „In de Vrede“ schräg gegenüber. Ein Vertrieb über den Handel existiert nicht. Die Brauerei und das Kloster selbst sind für Besucher nicht zugänglich. Westvleteren braut nur beschränkte Mengen und es sind auch nicht immer alle Biersorten vorrätig. Die Mönche sehen es nicht als ihre Aufgabe an, möglichst viel Bier zu brauen. Sie brauen letztlich nur, wenn ihre weiteren Aufgaben dies erlauben. Der aktuelle Bestand ist über ein „Biertelefon“ zu erfragen. Käufer müssen sich unter Angabe des Kraftfahrzeugkennzeichens beim Kloster einen Abholtermin geben lassen. Die Abgabe ist auf maximal zwei Holzkisten zu je 24 Flaschen pro Person beschränkt. Eine Reservierung ist nur alle 60 Tage möglich. Das Bier wird nur gegen Ehrenwort, es nicht weiterzuverkaufen, verkauft. Dennoch braut das Kloster rund 4700 hl jährlich.

Diese drei Biere gibt es – die Flaschen tragen kein Etikett und sind nur anhand der Farbe des Kronenkorkens erkennbar:

- Westvleteren 6 (blond), 5,8 Vol.-Prozent Alkohol, grüner Kronkorken;
- Westvleteren 8 (bruin), 8 Vol.-Prozent Alkohol, blauer Kronkorken;
- Westvleteren 12 (bruin), 10,2 Vol.-Prozent Alkohol, gelber Kronkorken.



Das Trappistenbier Westvleteren 12 (Foto: Gordito1869, Trappist Westvleteren 12 2018, CC BY-SA 4.0)

La Trappe

Die Biere unter dem Namen La Trappe Trappist sind weltberühmt. Doch sie stammen weder aus der französischen Abtei, die den Trappisten und ihren Bieren den Namen gab, noch trägt ihre Brauerei diesen Namen – sie firmiert als Bierbrouwerij de Koningshoeven. Beheimatet ist sie in Berkel-Enschot, einem Dorf in der Gemeinde Tilburg in der niederländischen Provinz Nordbrabant, die an Belgien grenzt.

1881 gründeten dort französische Trappistenmönche die Abtei Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven in einem Gehöft, das nach dem früheren Eigentümer König Wilhelm II. („de Koningshoeven“ – das Königsgehöft) benannt ist. 1884 folgt die Gründung der Brauerei.



Sechs Biere von La Trappe (Foto: LeeKeoma, La Trappe 6 beers, CC0 1.0)

Das ATP Logo erhielt die Brauerei erst 2005. Bedingt durch eine Kooperation mit der Brauerei Bavaria brauten nicht mehr ausschließlich Trappistenmönche das Bier, die Jahresproduktion wird mit rund 100 000 hl angegeben. Doch neben diesem vielleicht nicht dunklen aber auch nicht ganz so strahlend hellen Kapitel in der Brauereigeschichte bestehen viele durchweg helle Kapitel. So braut man in Berkel-Enschot unter dem Namen La Trappe neun Biere – so viele Biere wie in keiner anderen Trappistenbrauerei:

- Puur mit 4,7 Vol.-Prozent Alkohol aus biologisch angebaute Gerste und Hopfen mit regenerativ erzeugter „grüner“ Energie gebraut;
- Witte Trappist mit 5,5 Vol.-Prozent Alkohol ist das einzige und erste Trappisten-Weißbier der Welt;
- Blond mit 6,5 Vol.-Prozent Alkohol;
- Dubbel mit 7,0 Vol.-Prozent Alkohol;
- Bockbier mit 7,0 Vol.-Prozent Alkohol ist das einzige Trappisten-Bockbier der Welt;
- Isid'or mit 7,5 Vol.-Prozent Alkohol, gebraut erstmals 2009 anlässlich des 125-jährigen Bestehens des Klosters, benannt nach Bruder Isidorus, seinem ersten Braumeister;
- Tripel mit 8,0 Vol.-Prozent Alkohol;
- Quadrupel mit 10,0 Vol.-Prozent Alkohol ist seit 1991 das erste Quadrupel weltweit und Namensgeber dieses Bierstils;
- Quadrupel Oak Aged mit 11,0 Vol.-Prozent Alkohol.

Verglichen mit anderen Trappistenbrauereien ist diese relativ offen. Man kann sie besichtigen, es gibt eine Gastronomie im Kloster und einen Klosterladen sowie Fahrradtouren rund um die Brauerei.

Fazit

Trappistenbier – ein einziger Begriff, hinter dem sich mittlerweile zwölf Brauereien in sechs Ländern und stolze 43 Biere verbergen – Klassiker wie Dubbel und Tripel, aber auch ein India Pale Ale und ein Fruchtbier. Zu dem exklusiven Kreis der zwölf Trappistenbrauereien gehören professionell aufgestellte und für Besucher offene Brauereien mit hervorragenden Internetpräsenzen und über 100 000 hl Jahresproduktion, aber auch solche, die für Besucher vollständig verschlossen sind, die kaum Informationen preis geben und deren Biere schwer erhältlich sind. Doch gerade letztere tragen sicherlich erheblich zum Mythos Trappistenbier bei.