

Trappistenbier

gesegnete Bierherstellung

(Quelle: <https://www.bierlinie-shop.de/biersorten/trappistenbier>)

Trappistenbiere gelten in Belgien und im Rest der Welt als Ausdruck höchster Braukunst. Insbesondere die Starkbierstile Dubbel, Tripel und Quadrupel finden sich regelmäßig ganz vorn, fragt man nach den besten Bieren der Welt. Sie werden in ihrer heutigen Form seit gut 200 Jahren gebraut. In dieser Zeit haben sich die Mönche der Trappistenklöster mit ihren Bieren innerhalb dieser Zeit in die Herzen von Bierkennern weltweit gebraut. Ob als delikate Begleitung zu erlesenen Speisen, in limitierter Zahl verfügbare Jahrgänge für den Genießerschluck mit Freunden oder allein vor dem Kamin - Die Trappistenmönche wissen, wie man den lieben Gott mit hervorragenden Produkten preist.

Strenge Mönche - gutes Bier

Doch wer genau sind eigentlich diese Trappistenmönche? Mit vollem Namen heißt der Mönchsorden "**Zisterzienser der strengeren Observanz**". Diese reformierten Zisterzienser, die sich im 17. Jahrhundert vom Ursprungsorden abspalteten, unterhalten weltweit Klöster für Mönche wie auch für Nonnen. Der oft gehörte Satz, es gäbe weltweit nur eine Handvoll Trappistenklöster entspricht also nicht der Wahrheit. Dies bezieht sich explizit auf von der **International Trappist Association** anerkannte Trappistenbrauereien, nicht auf die Klöster selbst. Trappisten-Klöster gibt es weltweit 175, allein fünf davon in Deutschland. Da wäre zum Beispiel das Kloster Mariawald im Nationalpark Eifel, doch auch über Cardena in Spanien und bis hin nach Ruanda erstreckt sich das Netzwerk der Trappistenklöster. Die Brauereien im Trappistenkloster dagegen sind wesentlich seltener, doch dazu später mehr.



Klosterbier und Braukultur

Der Name "Trappisten" geht auf das Heimatkloster "La Grande Trappe" in der Normandie zurück - nicht zu verwechseln mit der Abtei und Trappistenbrauerei De Koningshoeven, welche unter dem Namen "La Trappe" Trappistenbiere in den Niederlanden produziert.

Das Credo der Trappisten betont Abgeschiedenheit, Askese und körperliche Arbeit. Das Motto ist "Ora et labora", was so viel heißt, wie bete und arbeite! Dies umfasst vor allem Feldarbeit, doch auch für ihre Käsereien sind viele Klöster berühmt. Zu den Früchten des Feldes gehört natürlich auch die Gerste, die sich zum Brauen eignet wie kein zweites Getreide. Da Flüssiges das Fasten nicht bricht, hat sich bei den Trappisten über die Jahrhunderte analog zu deutschen Klöstern (Namen wie Franziskaner und Paulaner weisen auf diese Tradition hin, auch wenn es sich dabei längst um kommerzielle Brauereien handelt) eine reichhaltige Braukultur entwickelt. Die Klostergärten brachten neben Heilkräutern auch Hopfen und andere Würzpflanzen in die Braukultur ein. Anders als in Deutschland verdrängte der Hopfen jene anderen Gewürze jedoch nicht in dem selben Maß, und so finden sich in der belgischen Bierkultur und bei einigen Trappistenbieren auch heute noch Zutaten wie Koriandersamen oder Zitruschalen zur Betonung der Aromatik.

Flucht der Trappistenmönche aus Frankreich - Bier und Käse als Broterwerb

Ende des 18. Jahrhunderts verschlechterte sich im Zuge der französischen Revolution das Klima für Kirchen und Klöster rapide. Religionsfeindliche Dekrete wurden erlassen, Mönche, Nonnen und Priester wurden höchstens noch geduldet. Viele Trappisten flüchteten vor Übergriffen über die Grenze nach Belgien, in die Niederlande oder die Alpenstaaten. Um das Klosterleben in diesen unsicheren Zeiten weiterhin finanzieren zu können, begannen die Mönche, die Erzeugnisse ihrer Arbeit zu verkaufen. Es kommt nicht von ungefähr, dass es vor allem haltbare Produkte wie Starkbier und lang gereifte Käsesorten waren, welche die Mönche veräußerten. In Ermangelung moderner Kühlmethode brauchte es stabile Lebensmittel, um zufriedene Kundschaft zu gewährleisten.

Entstehung der Trappistenklöster in Belgien

Nachdem sich die Wirren gelegt hatten, kehrten viele Klostersgemeinden zurück in die alte Heimat. Manche aber blieben und begründeten so die Braukultur der Trappisten in Belgien, oder aber die Anlagen wurden von Belgiern (nicht zwangsläufig Mönchen) übernommen und weiterhin genutzt, wie z.B. im Falle der Käserei, aus der die Brauerei St. Bernardus hervorging. Sie gehörte ursprünglich Mönchen aus dem nahen Monts des Cats, jenseits der Grenze zu Frankreich. Das Bier für die Abtei Monts des Cats wird heutzutage bei Chimay gebraut. Die Käserei St. Bernardus hingegen wurde zur Auftragsbrauerei für das Kloster St. Sixtus in Westvleteren.

Die Legende um Sankt Bernardus und Westvleteren

In den 1960er Jahren beschloss das Kloster Sint Sixtus in Westvleteren, seine Biere in der Sankt Bernardus-Brauerei brauen zu lassen. Dazu schickte man den polnischen Laienbraumeister (soll heißen: Er war kein Mönch, das Brauhandwerk beherrschte er ganz offensichtlich ausgezeichnet) samt Rezepturen und Hefestämmen zu Bernardus. Bis in die 90er ergab sich daraus eine fruchtbare Braugemeinschaft, unter dem Namen Sint Sixtus erschienen die heißbegehrten Biere im Vertrieb von Sankt Bernardus. Dann allerdings beschränkte die International Trappist Association ihr Siegel für echte Trappistenprodukte auf direkt in Klöstern hergestellte Produkte. Also blieb den Mönchen nichts anderes übrig, als eine Brauanlage innerhalb ihren eingeschränkten Abteiplatz zu legen. Daraus ergibt sich eine natürliche Knappheit, welche die Biere, die nun unter dem Namen **Westvleteren** verkauft werden, zu den begehrtesten Bierspezialitäten auf dem Globus macht. Anmeldung im Voraus, strikte Einhaltung des Abholtermins, maximal zwei Kisten pro Sorte, kein Wiederverkauf. Das Brimborium um die Westvleteren-Biere trägt das Seine zum Hype bei. Währenddessen braute Sankt Bernardus nun ohne Trappistensiegel und unter eigener Marke die alten Rezepte weiter. Diese unterscheiden sich von den Westvleteren-Bieren hauptsächlich durch den verwendeten Hefestamm, denn in St. Sixtus stellte man nach der Trennung auf die Hefe aus dem Kloster Westmalle um. Insofern sind die St. Bernardus-Biere in gewisser Weise sogar originalgetreuer als die aus dem St. Sixtus-Kloster. Und das Beste daran ist, dass man für ein Bernardus 12 nicht 10 - 20€ pro 0,33l-Flasche auf dem Schwarzmarkt bezahlen muss, wie es bei einem Westvleteren XII der Fall wäre.



Trappistenklöster heute

Momentan gibt es lediglich 12 von der International Trappist Association anerkannte Brauereien. Das Bier aus Mont des Cats in Frankreich trägt bisher, wie erwähnt, nicht das offizielle Gütesiegel, da es nicht im heimischen Kloster gebraut wird. Sechs der Trappistenbrauereien mit Zertifikat befinden sich in Belgien:

1. Saint Remy de Rochefort - Brasserie Rochefort
 2. Onze-Lieve-Vrouw van het Heilig Hart - Brouwerij Westmalle
 3. Sint Sixtus Abdij - Brouwerij Westvleteren
 4. Notre-Dame de Scourmont - Brasserie Chimay
 5. Notre-Dame d'Orval - Brasserie Orval
 6. Sint Benedictus De Achelse Kluis - Brouwerij Achel (musste leider 2023 schließen, Mönche gingen aus)
- Hinzu kommt das bereits erwähnte **La Trappe** in den Niederlanden. Des Weiteren wurden in jüngerer Vergangenheit weitere Trappistenbrauereien aufgenommen, eine davon ebenfalls in den Niederlanden, sowie jeweils eine in Österreich, Italien und den USA:

7. Lieve Vrouw van Koningshoeven - Brouwerij van Koningshoeven - La Trappe
8. Maria Toevlucht - Brouwerij Zundert
9. Stift Engelszell - Innviertel, Österreich
10. St. Joseph's Abbey, Massachusetts, USA - Spencer Brewery
11. Abbazia Tre Fontane - Rom, Italien



Das Trappistensiegel - zertifizierte Qualität

Um das Siegel "Authentisches Trappistenprodukt" für ihr Bier beanspruchen zu können, müssen die herstellenden Brauereien bestimmte Auflagen erfüllen:

1. Das Bier wird innerhalb der Grenzen eines Trappistenklosters hergestellt, entweder von den Mönchen selbst oder unter deren Aufsicht.
2. Der Brauereibetrieb ist dem Klosterleben untergeordnet, und die Geschäftspraktiken sind so, wie es sich für Mönche geziemt.
3. Das Biergeschäft finanziert sich selbst, den Lebensunterhalt der Mönche und die Instandhaltung der Klosteranlagen. Was übrig bleibt, kommt karitativen Zwecken zu Gute.

Das bedeutet, dass es durchaus Produkte geben kann, die von Mönchen eines Trappistenklosters hergestellt wurden, die aber nicht das Siegel tragen. Dafür gibt es dreierlei Gründe: Entweder ist das Kloster kein Mitglied der International Trappist Association (von 175 Klöstern sind nur 20 Mitglieder), das Produkt erfüllt die Auflagen nicht, oder aber das Kloster hat sich für dieses spezielle Produkt noch nicht um das Siegel beworben. So kommt es, dass z.B. das Bier und die Weine aus dem österreichischen Kloster Engelszell zertifiziert sind, der Käse hingegen nicht.

Es sei erwähnt, dass es neben den Trappisten viele Klosterbrauereien gibt, die teils ähnliche Stile brauen, z.B. Affligem, Maredsous, Grimbergen. Da sie jedoch anderen Orden angehören oder nur lose mit Klöstern in Verbindung stehen, werden sie als belgische Abteibiere zusammengefasst, von denen die Trappistenbrauereien eine Untergruppierung darstellen.

Trappisten-Bierstile

Erstaunlicherweise ist das Basisbier der Mönche, das sogenannte Enkel (in etwa "Einzel") den meisten Bierfreunden nicht bekannt. Das liegt einfach daran, dass die Mönche es für gewöhnlich für den Eigengebrauch brauten, während die stärkeren Biere für den Verkauf vorgesehen waren. Dennoch gibt es inzwischen z.B. das Chimay Dorée, welches einem Enkel entspricht. Die Bezeichnungen der anderen Bierstile beziehen sich auf die verwendete Getreidemalzmenge auf die gleiche Menge Wasser im Vergleich zum Enkel, also die doppelte, dreifache oder vierfache Menge. So entstanden Dubbel, Tripel und Quadrupel, entsprechend aufsteigend im Alkoholgehalt.



Flaschengärung der Trappistenbiere

Eine Besonderheit im Herstellungsverfahren ist die Flaschengärung, die zur Zeit in Deutschland eher selten zu finden ist. Man kennt das Verfahren jedoch vom bekannten französischen Schaumwein: Nach der eigentlichen Gärung wird das Bier in Flaschen gefüllt und erhält dort nochmals ein wenig Hefe sowie vergärbaren Zucker. Dadurch beginnt die Hefe erneut mit der Herstellung von Alkohol und Kohlensäure, das Bier reift in der Flasche weiter und entwickelt eine kribbelige Perlage. Durch diese Methode und den oft hohen Alkoholgehalt der Biere haben Trappistenbiere eine sensationelle Altersstabilität, und Kenner jagen bestimmte Jahrgänge, wie bei gutem Wein.

Im Laufe der Zeit haben viele Trappistenbrauereien auch andere Bierstile der belgischen Bierkultur, wie etwa das Blonde, Witbier oder Blanche (ein belgisches Weizenbier) ins Sortiment genommen. Die bekanntesten Stile sind jedoch noch immer die "großen Drei":

Dubbel

In der Farbe schwankend zwischen tiefem Bernstein und Dunkelbraun, bringt das Dubbel reife Banane, Karamell und Brot ins Glas. Für gewöhnlich liegt die Stärke zwischen 6 und 8 %-Vol. Das erste Dubbel kam nachweislich aus dem Kloster Westmalle.

Tripel

Noch stärker, dafür jedoch goldig bis honigfarben. Auch geschmacklich hat es oft eine Honigsüße und erinnert an Orange. Tripel können sehr schlank ausfallen, oder aber schwer und blumig wirken, je nach Brauerei. Auch hier zeichnet sich das Kloster Westmalle für den Ursprung des Stils verantwortlich. Das dortige Tripel gehört zur schweren, blumigen Sorte.

Quadrupel

Die Krönung und der Stolz der Klosterbrauereien. Insbesondere um die Quadrupel, welche gern die 10%-Vol. überschreiten, reißen sich die Bierliebhaber. Zwischen Bernstein und Nachtschwarz recht vielfältig in der Färbung, bieten Quadrupel eine schwer zu übertreffende Komplexität im Bierbereich. Von Trockenfrüchten bis Schokolade, Portweinsüße bis Holzaromatik - Quadrupel gehören zu den absoluten Genießerbieren. Neben der obligatorischen Flaschenreifung eignen sich Quadrupel auch zum Ausbau in Holzfässern. Biere wie das St. Bernardus 12 Oak Aged, das Chimay Grande Réserve Barrique oder La Trappe Oak Aged beweisen dies eindrucksvoll.

Bierempfehlungen

Enkel - Chimay Dorée

Zwar gibt es kaum Alternativen, doch das macht nichts, denn das Chimay Dorée ist ein angenehm leichtes Bier und bestens geeignet, um Neugierige an die belgische Bierkultur heranzuführen. Die charmante Fruchtigkeit der belgischen Hefestämme zeigt sich hier bereits, bleibt aber beschwingt und süffig.

Blonde - La Trappe Blond

Für hiesige Verhältnisse bereits ein Bockbier, ist das La Trappe Blonde für Kenner die Trappisten-Alternative zu bekannteren Blondes wie Leffe Blonde, Kasteel Blond oder Tongerlo Blond. Die optimale Balance zwischen Intensität und Trinkbarkeit zeichnet das La Trappe Blonde aus und zeigt eindrucksvoll, dass die Mönche auch die "Mainstream"-Biere des belgischen Marktes zu brauen verstehen.

Wit oder Blanche - St. Bernardus Wit

Nein, kein Trappistenbier, dafür wurde die Rezeptur aber in Zusammenarbeit mit Pierre Celis erdacht, der mit Hoegaarden den Wit-Bierstil quasi im Alleingang wiederbelebte. Mit St. Bernardus Wit zaubert er ein aromatisch volles, blumig-fruchtiges Weizenbier ins Glas. Freunde deutscher Weissbiere müssen das Bier probieren!

Dubbel - Westmalle Dubbel

Diese Empfehlung richtet sich an jene, die diesen Bierstil noch nicht kennen. Denn wo lässt es sich besser beginnen, als mit den Urhebern dieses Bierstils? Leicht wärmend, sanft röstig und mit Noten von reifer Banane und frischem Brot finden Freunde dunkler Biere hier vielleicht ihr neues Lieblingsbier.

Tripel - Chimay Cinq Cents

Die Mönche von Chimay interpretieren diesen Bierstil deutlich leichter als die Kollegen von Westmalle. Insofern empfehlen wir Einsteigern zunächst diese Variante, raten aber auch gleich zur Vorsicht: Dieses Bier wird so gut schmecken, dass man schnell vergisst, dass es ein heller Doppelbock ist und mit entsprechender Stärke aufwartet!

Quadrupel - Trappistes Rochefort 10

Ein recht dunkler Vertreter seiner Art, ist das Rochefort 10 eine Offenbarung für Bierliebhaber. Reife Pflaumen, Rosinen und schwarze Johannisbeere bestimmen die Fruchtigkeit, rotweinartige Schwere und Komplexität verlangen einen langsamen Genuss. Kenner kaufen, wie bei Whisky, stets zwei Flaschen - eine zum Soforttrinken, eine zum Einlagern.

Fassreifung - Chimay Grande Réserve Barrique

Das Quadrupel von Chimay fällt recht leicht aus. Nicht so die holzfassgereifte Variante: Je ein Drittel reift auf französischer Eiche, amerikanischer Eiche sowie Rumfässern. Der kunstvolle Verschnitt und die nachfolgende Flaschengärung machen aus einem ohnehin schon hochklassigen Bier eine Rarität für Sammler.

Trappistenbier und Essen

Käse ist natürlich die naheliegendste Kombination mit Trappistenbieren, haben doch viele Klöster Jahrhunderte darauf verwendet, beides aufeinander abzustimmen. Von milden bis herzhaften Käsesorten - sie alle finden einen Trappistenbier als Partner, der keine Wünsche offen lässt. Doch auch darüber hinaus gibt es reizvolle und teils unerwartete Kombinationen. Ein Blonde passt sehr gut zu gegrilltem Hühnchen, während ein Wit in Belgien traditionell zu gedämpften Muscheln serviert wird. Dies trifft natürlich auch auf die Trappistenvarianten dieser Bierstile zu. Die malzigen Noten eines Dubbels hingegen verlangen nach deftigeren Genüssen. Wie wäre es beispielsweise mit dem Klassiker Grünkohl mit Pinkel? Es muss nicht immer die Sterneküche sein, die das kulinarische Herz höher schlagen lässt. Tripel eignen sich gut zu schärferen Gerichten, aber auch zu Spargel. Pesto, insbesondere mit starker Basilikumnote, ist ebenfalls ein Knaller zum Tripel. Quadrupel hingegen mögen reichhaltige Desserts, doch wem der Sinn nicht nach Süßem steht, der möge sie zu koreanischen oder Teriyaki-Spare Ribs probieren.