Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 04/26 (91)

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Ihr gestattet, dass ich mich aus gegebenem Anlass einmal etwas ausführlicher über die Belgische Bierkultur auslasse? Auch wenn dadurch dieser Newsletter ein wenig umfangreicher wird, als Ihr das von mir sonst gewohnt seid?

Ach, herzlichen Dank. Na dann – auf geht's also:

Was ist die „Bierkultur in Belgien"?

Der 1. Dezember 2016 gilt in Kreisen der belgischen Bierliebhaber (und welcher Belgier ist das nicht?) fast schon als zweiter Nationalfeiertag. An diesem Tag gab die UNESCO, die Organisation der Vereinten Nationen für Bildung, Wissenschaft und Kultur, im Rahmen ihrer 11. Komitee-Sitzung in Addis Abeba bekannt, dass die „Bierkultur in Belgien" als „immaterielles Kulturerbe der Menschheit" anerkannt und in die entsprechende „Repräsentative Liste" aufgenommen worden sei.

Mit dieser Aufnahme gab die UNESCO einem entsprechenden Antrag Belgiens statt, der die Rolle, welche das Bier und das Brauen im Alltag der Belgier spielen, wie folgt umschrieb:

„Bierbrauen und -trinken gehören zum lebendigen Erbe vieler Gemeinschaften in ganz Belgien. Es spielt eine Rolle im Alltag und bei festlichen Anlässen. Fast 1.500 Biersorten werden im Land mit unterschiedlichen Gärverfahren hergestellt. Seit den 1980er-Jahren erfreut sich Craft Beer besonderer Beliebtheit. Bestimmte Regionen sind für ihre besonderen Sorten bekannt, und auch einige Trappistengemeinden beteiligen sich an der Bierproduktion und spenden die Gewinne für wohltätige Zwecke. Darüber hinaus wird Bier zum Kochen verwendet, beispielsweise zur Herstellung von Produkten wie mit Bier gewaschenem Käse, und kann, ähnlich wie Wein, mit Speisen kombiniert werden, um deren Aromen zu unterstreichen. Mehrere Brauerverbände engagieren sich in der Öffentlichkeit für einen verantwortungsvollen Bierkonsum. Nachhaltige Praktiken sind ebenfalls Teil der Kultur geworden: Recyclingfähige Verpackungen werden gefördert und neue Technologien reduzieren den Wasserverbrauch in der Produktion. Neben der Weitergabe im familiären und sozialen Umfeld werden Wissen und Fertigkeiten auch von Braumeistern weitergegeben, die Kurse in Brauereien, spezialisierte Universitätskurse für Fachleute aus der Branche und dem Gastgewerbe im Allgemeinen, öffentliche Schulungsprogramme für Unternehmer und kleine Versuchsbrauereien für Hobbybrauer anbieten."

Im deutschen Sprachraum rieb man sich verwundert die Augen, glaubte man doch, aufgrund des sogenannten „Reinheitsgebots" (Deutschland), Lebensmittelkodexes (Österreich) oder Bierkartells (Schweiz) qua schierer Existenz dieser Dokumente bereits einen Anspruch auf einen solchen Listeneintrag zu haben. Ha! Weit gefehlt.

Anlass genug also, sich das mal genauer anzuschauen!

(Und dass der Deutsche Brauerbund mit einem vergleichbaren Antrag Anfang 2015 bei der UNESCO gescheitert ist, das wollen wir jetzt nicht weiter vertiefen …)

Bedingt durch die erforderliche Kürze eines formalen Dokuments lesen sich die Worte des belgischen Antrags ein wenig spröde, aber selbst dieses beinahe schon Stakkato von kurzen Sätzen lässt erahnen, wie tief die Liebe zum Bier und zu den eigenen Brauereien im Herzen der Belgier verankert ist.

Neben dem Königshaus und vielleicht noch ein wenig der Esskultur (Pralinen! Muscheln! Pommes frites!) ist es in erster Linie die Bierkultur, die es vermag, dem kleinen Vielvölkerstaat so etwas wie eine nationale Identität zu verleihen. Bier ist kommunikatives Schmiermittel im Alltag, Bier ist repräsentatives Geschenk zu Festlichkeiten, Bier ist Durstlöscher, Seelentröster, Genussmittel, Geschmacksverstärker oder treuer Gefährte in schwierigen Zeiten. Bier wird gleichermaßen beiläufig und gedankenlos nebenbei getrunken wie es zu besonderen Anlässen feierlich zelebriert wird. Im Fall von edlen und lagerfähigen Genussbieren kann es sogar zum Anlagegut werden – zehn, zwanzig oder gar dreißig Jahre alte, seltene und alkoholstarke Abteibiere in großen drei, sechs oder neun Liter fassenden Flaschen mit Naturkorken und Agraffe (Jeroboam, Methusalem und Salmanazar genannt) werden für vierstellige Summen gehandelt. Spitzenrestaurants wie De gebrande Winning oder De Heeren van Liedekercke rühmen sich ihrer Bierkeller mit tausenden Flaschen aus 'zig Jahrgängen und bieten in vielgängigen Menüs

beeindruckende Bier- und Speisenkombinationen jenseits unseres konservativ deutschen Vorstellungsvermögens an.

Wer einmal mit einem Lambic-Brauer zwischen den endlosen Reihen hunderter riesiger Holzfässer, „Foeders“, gestanden hat und gelauscht hat, wie er zu jedem Fass eine Geschichte erzählen und die sensorischen Eigenschaften des darin teilweise seit vielen Jahren gelagerten Lambics auswendig beschreiben kann, oder wer einmal erlebt hat, wie ein eigentlich einem Schweigegelübde unterliegender Trappistenmönch beim Preisen seines Biers leuchtende Augen bekommt und redselig wird, der mag eine erste Ahnung davon bekommen, was Bier für Belgien bedeutet.

Einen nächsten, kleinen Eindruck wird er bekommen, wenn er als Gast ratlos die telefonbuchdicke Bierkarte eines typischen belgischen Cafés studiert und wahlweise den Kellner oder den zufälligen Tischnachbarn um Rat bittet. Nach einem mindestens zehnminütigen Monolog zur Einführung wird er einem multidimensional iterativem Prozess unterworfen werden, um zu eruieren, wo denn seine persönlichen Aromapräferenzen liegen könnten, um dann nach gefühlt Stunden eine konkrete Bierempfehlung zu bekommen.

… die immer aber mit dem zögerlichen Zusatz enden wird, dass dies nur ein erster Vorschlag sei, eigentlich habe man noch mindestens ein Dutzend weitere, genauso gute und treffsichere Ideen, was ebenfalls munden könne.

Kurz vor dem Verstehen der „Bierkultur in Belgien“ wird der Reisende sich vielleicht fühlen, wenn ihm in einem Café der Ausschank eines Biers vorübergehend mit der Begründung verwehrt wird, das exakt zu diesem einen (von hunderten) Bieren passende Glas sei leider gerade in Gebrauch, und in ein anderes Glas könne man das Bier nicht einschenken. Partout nicht, das müsse man doch verstehen. Man könne aber einen Moment warten, bis der Gast dort hinten ausgetrunken habe, dann sei das Glas wieder frei, werde rasch gespült, und schon stünde dem Genuss nichts mehr im Wege.

Die „Bierkultur in Belgien“ allerdings in Gänze zu verstehen?

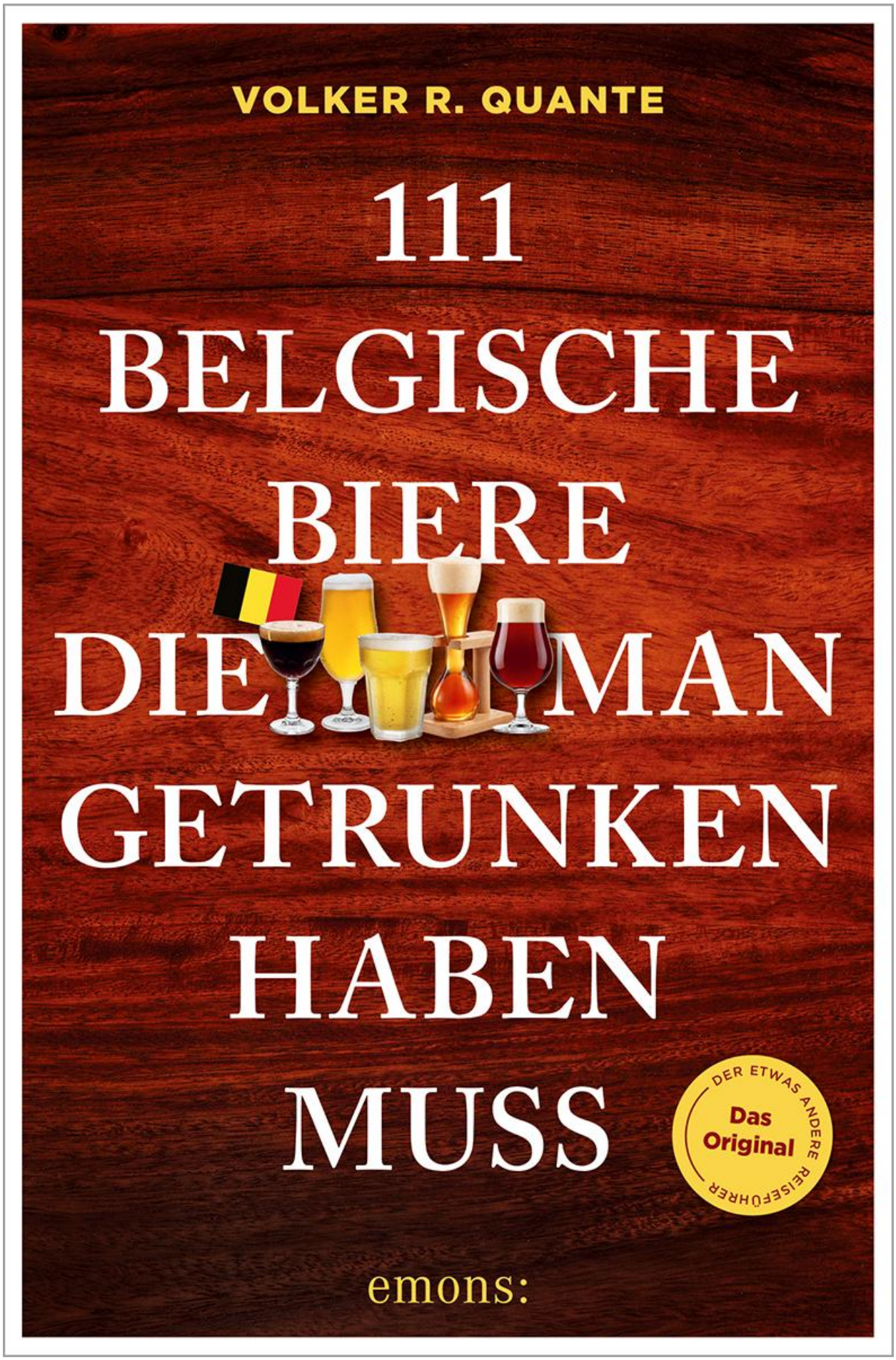
Nun, ich habe noch niemanden getroffen, der dieses von sich behauptet. Selbst die größten Kenner, die weitestgereisten Genussmenschen, die fleißigsten Bierticker und -sammler, sehen sich immer nur kurz vor dem Heiligen Gral der Erkenntnis, würden sich aber nie anmaßen, zu behaupten, ihn gefunden zu haben.

So bleibt angesichts der in der Überschrift gestellten Frage „Was ist die ‚Bierkultur in Belgien‘?“ nur die formale Erkenntnis: Die „Bierkultur in Belgien“ ist zwar seit zehn Jahren „immaterielles Kulturerbe der Menschheit“, aber um ihre wahre Bedeutung zu erkennen und zu verstehen – dazu muss man wohl Belgier von Geburt sein und sie von Kindheit an erlebt haben.

Und trotzdem …

… habe ich mir zum Ziel gesetzt, einen weiteren Baustein zum Verständnis der „Bierkultur in Belgien“ zu liefern. Einen kleinen nur, einen winzigen gar, aber hoffentlich einen unterhaltsamen.

In wenigen Tagen könnt Ihr ihn in den Händen halten:



Ein Baustein in Form eines Buchs über belgische Biere.

Ab sofort vorbestellbar. Bei den großen Versendern im Internet sowieso, aber noch viel schöner wäre es natürlich, wenn Ihr die kleinen Buchhändler vor Ort unterstützt und das Buch dort bestellt. Dann haben alle viel mehr davon – Ihr, weil Ihr nett und persönlich beraten werdet, ich, weil ich ein besseres Gefühl dabei habe, Euer Buchhändler oder Eure Buchhändlerin, weil er oder sie schließlich davon lebt, Bücher zu verkaufen, und der Verlag letztendlich auch, weil er sich nicht zu abhängig vom großen „A“ macht.

Ihr könnt natürlich auch bis nach dem 30. September warten und dann zu einer meiner Veranstaltungen kommen – ich werde immer ein paar von meinen Büchern dabei haben, die Ihr dann sogar signiert bei mir kaufen könnt. Schaut einfach hier nach den geplanten Veranstaltungen.

Dann sehen wir uns also recht bald, oder?

Zum Wohl!

Volker

P.S. Ich hoffe, Ihr habt Spaß an meinen bierigen Geschichten, Anekdoten und Berichten. Wisst Ihr eigentlich, dass ich als Biersommelier auch durch das deutschsprachige Europa toure? Ich mache unterhaltsame und kurzweilige Verkostungen, bei denen ich je nach Wunsch witzige, mitreißende, begeisternde Texte über Bier deklamiere, performe, vorspiele. Texte, bei denen kein Auge trocken bleibt, Texte, die Spaß machen, Texte, die Durst machen, Texte, bei denen man trotz Zwerchfellkrämpfen vor Lachen noch etwas lernt. Über Bier, über seine Geschichte, seine Kultur. Und davor, dazu und danach gibt’s Bier. Aber nicht einfach nur irgendein Bier, sondern gutes, spannendes, seltenes Bier. Bierstile aus Deutschland und der Welt. Flaschen und Dosen aus kleinen, kleineren und kleinsten Brauereien.

Oder ich nehme Euch mit auf eine Reise durch die Welt der Bierstile. Biere aus aller Welt? Eine ganze Reihe Weihnachtsbiere? Die besten Weizenböcke Bayerns? Biere aus Finnland? Aus Polen? Aus Belgien? Immer sind feine Biere, spannende Geschichten und viel Spaß garantiert!

Hättet Ihr auch mal Interesse an so einer kurzweiligen, bierigen Veranstaltung? Als Gastgeber oder als Teilnehmer? Sprecht mich an! Oder schaut nach den nächsten Terminen!

Ansonsten findet Ihr alle seit dem letzten Newsletter erschienenen oder rekonstruierten Blog-Beiträge am Ende dieses Newsletters.

Für ältere Ausgaben meines Newsletters schaut bitte im Archiv nach.

Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 04/26 (91)

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

Will you allow me, given the circumstances, to elaborate a bit more on Belgian beer culture? Even if it makes this newsletter a little longer than you're used to from me?

Oh, thank you very much. Well then – let's get started:

What's the "Beer Culture in Belgium"?

The 1st of December 2016 is practically a second national holiday for Belgian beer lovers (and do you know a Belgian, who isn't one?). On that day, UNESCO, the United Nations Educational, Scientific, and Cultural Organization, announced at its 11th Committee meeting in Addis Ababa that "Beer Culture in Belgium" had been recognized as an "Intangible Cultural Heritage of Humanity" and inscribed on its "Representative List".

With this inscription, UNESCO granted Belgium's application, which described the role that beer and brewing play in the daily lives of Belgians as follows:

"Making and appreciating beer is part of the living heritage of a range of communities throughout Belgium. It plays a role in daily life, as well as festive occasions. Almost 1,500 types of beer are produced in the country using different fermentation methods. Since the 80s, craft beer has become especially popular. There are certain regions, which are known for their particular varieties while some Trappist communities have also been involved in beer production giving profits to charity. In addition, beer is used for cooking including in the creation of products like beer-washed cheese and, as in the case of wine, can be paired with foods to compliment flavours. Several organizations of brewers exist who work with communities on a broad level to advocate responsible beer consumption. Sustainable practice has also become part of the culture with recyclable packaging encouraged and new technologies to reduce water usage in production processes. Besides being transmitted in the home and social circles, knowledge and skills are also passed down by master brewers who run classes in breweries, specialized university courses that target those involved in the field and hospitality in general, public training programmes for entrepreneurs and small test breweries for amateur brewers."

In German-speaking countries, people rubbed their eyes in astonishment, believing that the mere existence of the so-called "Purity Law" (Reinheitsgebot – Germany), the food code (Lebensmittelkodex – Austria), or the beer cartel (Bierkartell – Switzerland) would automatically grant them a right to such a listing. Ha! Far from it.

Reason enough to take a closer look!

(And we won't delve any further into the fact that the German Brewers' Association failed with a similar application to UNESCO in early 2015 …)

Due to the required brevity of a formal document, the words of the Belgian application read somewhat tersely, but even this almost staccato of short sentences hints at how deeply rooted the love for beer and their own breweries is in the hearts of the Belgian people.

Besides the royal family and perhaps to a minor extent the culinary culture (confectionary! mussels! French fries!), it is primarily the beer culture that lends this small, multi-ethnic state something akin to a national identity. Beer is a communicative lubricant in everyday life, a prestigious gift for festivities, a thirst quencher, a comfort, a pleasure, a flavour enhancer, or a faithful companion in difficult times. Beer is consumed casually and thoughtlessly, just as it is celebrated with great solemnity on special occasions. In the case of fine, age-worthy beers, it can even become an investment – ten, twenty, or even thirty-year-old, rare, and high-alcohol abbey beers in large three-, six-, or nine-litre bottles with natural corks and wire cages (called Jeroboam, Methuselah, and Salmanazar) are traded for four-figure sums. Top restaurants like De gebrande Winning or De Heeren van Liedekercke boast their beer cellars with thousands of bottles from dozens of vintages and offer impressive beer and food combinations in multi-course menus that go far beyond our conservative German imagination.

Anyone who has ever stood with a Lambic brewer amidst endless rows of hundreds of enormous wooden barrels, "Foeders", listening as he recounts a story about each one and describes, from memory, the sensory

characteristics of the Lambic that has been aging inside, some for many years, or who has ever witnessed a Trappist monk, bound by a vow of silence, become animated and talkative as he praises his beer, might get a first glimpse of what beer means to Belgium.

They will get another, albeit small, impression when, as a customer, they perplexedly study the phonebook-thick beer menu of a typical Belgian café and ask either the waiter or a random person at the next table for advice. After at least a ten-minute introductory monologue, they will be subjected to a multidimensional, iterative process to ascertain their personal flavour preferences, only to receive a concrete beer recommendation after what feels like hours.

… which will always end with the hesitant addendum that this is only a first suggestion; in fact, they would have at least a dozen more equally good and spot-on ideas that might also be enjoyable.

The traveller might feel close to understanding "Beer Culture in Belgium" when, in a café, he is temporarily refused a beer justified by the fact that the glass perfectly suited to that one particular beer (out of hundreds) is unfortunately in use right now, and the chosen beer cannot be poured into any other glass. Absolutely not, one should understand. However, he could wait a moment until the customer in the back has finished, then the glass will be free, quickly rinsed, and nothing will stand in the way of enjoyment.

Understanding "Beer Culture in Belgium" in its entirety, though?

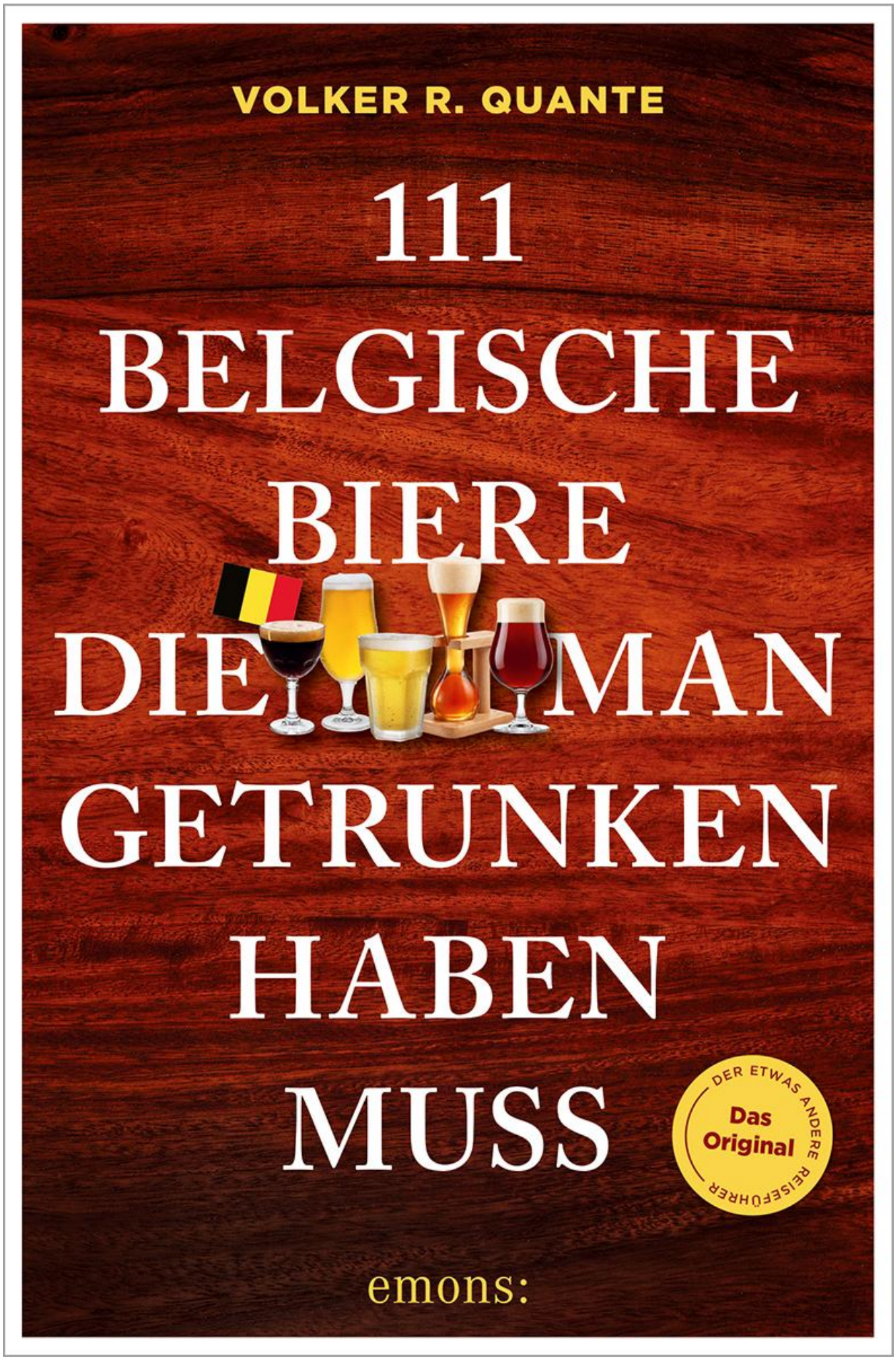
Well, I've never met anyone who claims to have done that. Even the greatest connoisseurs, the most well-travelled gourmets, the most diligent beer traders and collectors, always find themselves just a hair's breadth away from the Holy Grail of knowledge, but would never presume to claim to have found it.

So, in light of the question posed in the headline, "What's the 'Beer Culture in Belgium'?" only the formal realization remains: While "Beer Culture in Belgium" has been recognized as "Intangible Cultural Heritage of Humanity" for ten years, to truly grasp and understand its significance—well, one probably has to be Belgian by birth and have experienced it from childhood.

And yet …

… I have set myself the goal of contributing another piece to the puzzle of understanding "Beer Culture in Belgium". A small one, a tiny one even, but hopefully an entertaining one.

You can hold it in your hands in just a few days:



A puzzle piece in the form of a book about Belgian beers.

Pre-orders are now being accepted. You can order it from the major online retailers, of course, but even better it would be if you supported your local independent booksellers and ordered the book from them. That way, everyone benefits – you, because you'll receive friendly, personal service; me, because I feel better about it; your bookseller, because they make a living selling books; and ultimately, the publisher, because they won't become overly dependent on the big "A".

Of course, you can also wait until after 30th September and then come to one of my events – I'll always have a few copies of my books with me, which you can even buy signed. Just check here for the scheduled events.

See you soon, then?

Cheers!

Volker

P.S. I hope you enjoy my beer-related stories, anecdotes, and reports. Did you know that as a beer sommelier, I also tour German-speaking Europe? I conduct entertaining and engaging tastings where, depending on your preference, I recite, perform, and act out witty, captivating, and inspiring texts about beer. Texts that will have you in stitches, texts that are fun, texts that make you thirsty, texts that, despite your diaphragm cramps from laughing so hard, still manage to teach you something. About beer, its history, its culture. And before, during, and after, there's beer. But not just any beer, but good, exciting, rare beer. Beer styles from Germany and around the world. Bottles and cans from small, smaller, and smallest breweries.

Or I can take you on a journey through the world of beer styles? Beers from all over the world? A whole range of Christmas beers? The best wheat bocks in Bavaria? Beers from Finland? From Poland? From Belgium? Fine beers, exciting stories and lots of fun are always guaranteed!

Hence, if you might be interested in such an entertaining, beery event, be it as a host or as a participant, just talk to me! Or check out the next dates!

Besides this, you will find all blog posts published or reconstructed since my last newsletter at the end of this newsletter.

For older issues of this newsletter, please see the archive.

List of recently added entries:

Brauerei-Gasthof Lieberth [restored], 23rd October 2010

Bryggeriet S.C. Fuglsang [restored], 4th May 2012

Pracownia Piwa [update], 18th July 2022

Nürnberger Weizenbierglasmuseum & Hausbrauerei [update], 28th March 2025

Belgian Beers & Brews, 29th July 2025

Elfde Gebod Cathedral, 29th July 2025

Elfde Gebod Riverside, 29th July 2025

Brouwerij Het Ganzenhof, 30th July 2025

Brouwerij De Klem, 30th July 2025

Huisbrouwerij Karrelees, 30th July 2025

Microbrouwerij Den Triest, 30th July 2025

Brasserie Surréaliste, 30th July 2025

Belgian Beer World Experience, 31st July 2025

The Beerlab, 31st July 2025

Brasserie De La Senne, 1st August 2025

Hof Ten Dormaal, 1st August 2025

Brauerei Pinkus Müller [update], 8th January 2026

Bierwerk Züri [update], 19th January 2026

Genossenschaftsbrauerei Rötz [update], 25th January 2026

Browar Namysłów [update], 14th February 2026

Locksmith Brewing | The Brew House [update], 6th March 2026

Almirante do Atlântico [update], 10th March 2026

Geuzestekerij Parrain, 8th May 2026

Lambiek Fabriek, 8th May 2026

Ballykilcavan Farm & Brewery, 15th June 2026

Mescan Brewery, 18th June 2026

„Biertasting und mehr!“ im bierselig, Essen, 26th June 2026

Buddelship – Tap Takeover im Craft Beer Kontor, 3rd July 2026

Daydrinking mit Dennis Spahn, 4th July 2026

Biererlebnisreise in der Finne Hafenbrauerei, 10th July 2026

Brauereiführung in der Finne Hafenbrauerei, 11th July 2026

Rezension: Hermann Jung – Bier – Kunst und Brauchtum, 22nd July 2026

Cervecería Herken, 6th August 2026

„Biererlebnisreise“ in der Finne Hafenbrauerei, 15th August 2026

Good Beer Poland 2026, 27th August 2026

„Bier trifft Buch – eine literarisch-fröhliche Bierverkostung“, 29th August 2026

Lingener Bierkultur 2026, 4th September 2026

„Biererlebnisreise und mehr“ in der Finne Hafenbrauerei, 5th September 2026

Leseprobe: Bratislava, 17th September 2026

Brunnenbräu® Bier-Blog … der Bierliterat
Nordwall 8
31 515 Wunstorf
Bundesrepublik Deutschland
+49 176 4570 9422
cbo@brunnenbraeu.de
blog.brunnenbraeu.eu