IMB-Abschlussarbeit

Thema:
Saison

Forschungsfrage:
Wie hat sich der Bierstil Saison entwickelt und was zeichnet ihn aus?

Hofer André
Lutzweg 2
I-39019 Dorf Tirol

Candidate of the Institute of Masters of Beer
Abschlussjahr 2021

“I think this would be a good time for a beer”

Zitat
März 1933
(Jahresende der Prohibition)

Franklin Delano Roosevelt
32. Präsident der Vereinigten Staaten von Amerika
* 30.01.1882 New York, † 12.04.1945 Georgia

Inhaltsverzeichnis

1 EINLEITUNG 3
2 DEFINITION SAISON 5
3 HISTORISCHER HINTERGRUND 10
4 BRAUTECHNIK DES SAISONBIERES 14
5 KREATIVITÄT IM BRAUPROZESS 30
5.1 Brauwasser 30
5.2 Malzschüttung 30
5.3 Hopfensorte 31
5.4 Früchte/Kräuter/Honig 32
5.5 Hefestamm 33
6 INTERNATIONALE ENTWICKLUNGEN UND ENTSTEHUNG VERSCHIEDENER SAISON-VARIANTEN 35
6.1 Traditional Saison 35
6.2 Farmhouse Ale 45
6.3 Säurebetontes Saison 48
6.4 Barrel aged Saison 50
6.5 New Style Saison 52
6.6 Out of Style Saison 59
7 GEGENÜBERSTELLUNG MIT BIÈRE DE GARDE 62
7.1 Verkostungsbeispiele 68
8 GLEICHARTIGE ERWÄHNENSWERTE BIERE 73
9 ERLEBT DAS SAISON GERADE EINEN AUFSCHWUNG? 74
10 WIE SIEHT DIE ZUKUNFT DIESES BIERSTILS AUS? 74
12 DANKSAGUNG 77
13 EIDESSTATTLICHE ERKLÄRUNG 77
14 LITERATURVERZEICHNIS 78

1 EINLEITUNG

Abbildung 1: Hofer André - Bildquelle: Hofer André

Als Sohn einer Hoteliers-Familie wurde mir bereits einiges in die Wiege gelegt und Leidenschaft für das Gastgewerbe vorgelebt. Mit Gästen habe ich großartige persönliche Erlebnisse geteilt. Vielleicht hat das ein oder andere Bierchen mitgewirkt. Der Funke zündete. Das Feuer entflammte schlussendlich im Jahre 2016 mit der erfolgreich absolvierten Dipl. Biersommelier-Ausbildung, organisiert von der Doemens Akademie in Gräfelfing bei München. Da mein Wissensdurst immer noch nicht gestillt war, suchte ich nach einer weiteren Möglichkeit, mich weiterzubilden. Mir erschien - in Form von Praxisbeispielen frei nach dem Zitat vom griechischem Philosoph Aristoteles (* 384 v. Chr. Stageira † 322 v. Chr. Chalkis) - „learning by doing“ die beste Wahl zu sein. Zu der Zeit war das Thema Bier in Südtirol in aller Munde und somit entschloss ich mich, Bierverkostungen zu organisieren. Als Dipl. Weinsommelier habe ich bereits verschiedene fachspezifische Verkostungen erlebt und war überzeugt davon, dies dem Bierinteressierten auch schmackhaft zu machen. Nach einigen geführten Beer-Tastings erkannte ich ein immer wieder auftretendes Problem. Im Gegensatz zu den bekannten Bierstilen Helles, Pils sowie Weißbier, aber auch India Pale Ale oder Stout, war der Begriff Saison bei den Teilnehmer*innen recht unbekannt. Einzelne Bier-Enthusiasten konnten das Saisonbier in seinem Ursprung geografisch einordnen, waren aber bei detailliertem Nachhaken um dieses Thema überfordert. Auch meine persönlichen Erlebnisse in der Getränkebeschaffung verdeutlichten, dass man auf dem Südtiroler Biermarkt den Bierstil Saison recht selten kaufen konnte. Zudem fragte mich mein Biersommelier-Kollege Moser Matthias, ob ich Interesse hätte, zuhause kleine Mengen für den Eigenbedarf zu brauen. Am 14.02.2016 brauten wir als sogenannte Homebrewers unseren ersten Biersud ein. MattAn Craft Beer war geboren. Da ich gerne kreativ bin, weckte es den Wunsch in mir, mehr über das Saisonbier samt seiner Herkunft und Stilistik zu erfahren.

Um meinen Horizont bestmöglich zu erweitern, entschloss ich mich, am 01. Juli 2021 eine viertägige Autofahrt nach Belgien zu unternehmen. Trotz der aktuell recht herausfordernden Lage bezüglich Corona, mochte ich mir diesen Traum erfüllen. Somit startete ich mit viel Vorfreude und Optimismus die 10-stündige PKW-Anfahrt mit knapp 1.000 km nach Südbelgien in die malerische Gegend der Wallonie. Schon allein ab der belgischen Grenze im Süden würde es so manchen Bierbegeisterten das Wasser im Munde zusammenfließen. Ich durchquerte die

bier-affinen Orte wie Florenville, Rochefort und Chimay. Wohlwissend, dass es nicht meine letzte Begegnung mit diesen Ortschaften war, führte es mich als anschließend nach Blaugies und nach Quiévrain bei Dour etwa 15 km östlich vor dem französischen Grenzgebiet gelegen. Wie man so schön sagt: „Der erste Eindruck zählt!“. Dies tat es auch. Eine wunderschöne Gegend geomorphologisch geprägt von einem idyllischen Hochland mit sanften Hügeln, dem Waldgebirge namens Ardennen und den öfter anzutreffenden hochmodernen Windrädern. Prädestiniert für eine solche Umgebung für die dort lebenden Bevölkerung ist sicherlich die Landwirtschaft. Die Bauerhöfe sind charakteristisch für die Region in Backstein gebaut. Es weiden Kühe und Pferde oder die Felder werden für den Anbau von Süßgräsern wie Mais, Gerste, Weizen sowie Dinkel, aber auch für die Obst- und Gemüsegärten bestockt mit Äpfeln sowie Birnen als auch Erd- und Himbeeren wirtschaftlich genutzt. Während meines Aufenthaltes im französisch sprechenden Teil Belgiens brummte ich mir 12 Brauereibesichtigungen auf. Der Augenschein erstreckte sich von den Städten Mons, Louvière und Namur bis hin zu einem 24-stündigen Abstecher in die „Hauptstadt von Flandern“ nach Lille in der Region Hauts-de-France in äußersten Norden Frankreichs.

Dies waren sehr prägende Gedankenanstöße für meine IMB-Masterarbeit rund um die Materie Saison. Die vorliegende Abschlussarbeit behandelt die Forschungsfrage „Wie hat sich der Bierstil Saison entwickelt und was zeichnet ihn aus“. Ziel dieser Facharbeit ist es, den interessierten Leser*innen einen Überblick in die Thematik dieser Bierstilart zu verschaffen und die Neugierde zu wecken, in naher Zukunft die so variantenreiche Biergattung kennen und lieben zu lernen. Um mein Ziel bestmöglich zu erreichen, gehe ich zuallererst auf den Grundbegriff Saison ein. Darauf aufbauend beleuchte ich den geschichtlichen Hintergrund und erläutere anschließend verschiedene Brauprozesse dieses Bieres. Im darauffolgenden Kapitel wird der Fokus auf etablierte und gegenwärtige Varianten des Saisonbieres gelegt. Als Exempel möchte ich dabei mein Selbstgebrautes miteinfließen lassen. Unter die Lupe nehme ich auch den Bierstil Bière de Garde und erforsche, ob es Zusammenhänge zwischen den beiden gibt. Weiters möchte ich aktuelle Gegebenheiten in Form von der Beantwortung der Frage „Aufschwung Ja oder Nein“ dieses Stils nachgehen. Abschließend ist es wissenswert, wie attraktiv sich nach Einschätzung von Experten und nach meiner persönlichen Meinung die Zukunft dieses Bierstils gestalten wird. Ich möchte Sie einladen, mich auf dieser Entdeckungsreise in die Welt des Saisonbieres im Rahmen der IMB-Abschlussarbeit am Institute of Masters of Beer zu begleiten.

Abbildung 2: Quiévrain - Bildquelle: Hofer André

2 DEFINITION SAISON

Zu Beginn möchte ich den Begriff „Saison“ fachkundlich erklären, indem ich unterschiedliche Quellenangaben aufzeige.

Zu Beginn der Bearbeitung meiner Thesis stellte ich mir selbst die Frage, wie ich diesen Bierstil in kurzer Fassung beschreiben würde. In einem Brainstorming fielen mir Stichworte wie belgisch, obergärig, alkoholreduziert, 5 Liter Tagesbedarf, Bauernbier, trocken sowie subtile Aromen und meist helle Malzfarbe ein. Während meiner Reise durch die Wallonische Region wurde mir erst bewusst, was diese Schlagwörter bedeuten. Stets blickte ich vom Auto aus auf alten imposanten Bauernhöfen mit deren dazugehörenden weitläufigen Äckern. So erschien es mir folgerichtig, dass die Arbeiter auf den großen Landflächen in Absprache mit deren Bäuerinnen und Bauern den Bierstil Saison an die vorherrschenden Gegebenheiten anpassten bzw. anpassen mussten, um das tägliches Arbeitspensum zu bewältigen. Dass zum Beispiel ein alkoholstarkes, malzbetontes und dunkles mit wenig Kohlensäure haltiges Getränk kein optimaler Durststiller für die tagsüber schweißtreibende Feldarbeit in den heißen Sommermonaten sein konnten, schien somit die Antwort darauf zu sein. Aufgrund dieser Beobachtung war es mir möglich, die bereits bekannten Bierstilbeschreibungen nachzuvollziehen.

Abbildung 3: Typischer Acker in den Wallonie - Bildquelle: Hofer André

Folgende Quellenangaben möchte ich hiermit präsentieren:

- Im Buch **„Der ultimative Bierguide“** wird das Saison beschrieben als „ursprünglich gebraut als Teilentlohnung für die Erntehelfer der wallonischen Provinz im französischsprachigen Belgien, wird dieses Bier auch Farmhouse Ale genannt.“[1]

[1] Nicolaysen, Sünje/Heyne Verlag: Der ultimative Bier-Guide: Zum Kenner in 222 Grafiken, Originalausgabe, München, Deutschland: Heyne Verlag, 2018, Seite 117

- **„The Brewmaster's Bible"** definiert diesen Bierstil als ein komplexes und erdiges Bier, das in der französischsprachigen Region Belgiens rund um die Stadt Lüttich gebraut wird.[2]

- Der prestigeträchtige Bierwettbewerb **World Beer Cup,** organisiert von der amerikanischen **Brewers Assocation,** erklärt das Saison in seiner Bierstil-Beschreibung folgendermaßen: "Straw to light amber color, chill haze or slight yeast haze due of bottle fermentation is tolerable, apparent malt aroma & flavor is low, but providing foundation for the overall balance, perceived hop aroma & flavor is low to medium and described by european-type hops: floral, herbal and/or woody characteristics are usual. Perceived bitterness is medium-low to medium, but not assertive. Fermentation traits: Fruity esters are medium to high. Low to medium-low level phenolics may be present, expressed as spice-like or other characteristics. Phenolics should be in harmony with ester profile and hops. Fruity and spicy black pepper attributes resulting from Belgian yeast are common. Diacetyl should not be offering. Low levels of Brettanomyces yeast-derived flavors that are slightly acidic, fruity, horsey, goaty and/or leather-like, may be present but are not obligatory. These beers are well attenuated and often bottle conditioned contributing some yeast character and high carbonation. The body of this beer is very low to low."[3]

- Garrett Oliver, renommierter Braumeister der Brooklyn Brewery in New York City (USA) schildert in seinem Buch **"The Brewmaster's Table"** aus dem Jahre 2005: „The flat farmlands of Wallonie, the French-speaking region of southern Belgium, are home to one of the world's most refreshing and enigmatic beer styles."[4]

- Das angesehene **"The Oxford Companion to Beer"** Werk führt in seiner Literatur aus: „Saison means "season" in French. The origins of Saison ales can be traced to farmhouse breweries located primarily in the French-speaking area of Belgium known as Wallonia, specifically the province of Hainaut. See Wallonie. According to legend these brews were the drink of the "saisonniers", migrant workers who came to help with the harvest. As was common practice in the days before artificial refrigeration, brewers would make beer seasonally."[5]

- Horst Dornbusch zeigt im großem **Brauwelt® Lexikon der Biersorten** auf, dass wie das französische Bière de garde auch das belgische Bière de saison anfänglich ein obergärig heimgebrautes Bauern- sprich Landbier ist. Seine Wurzeln hat es in Südbelgien, an Frankreich anliegenden Provinz Hainaut.[6]

- In der dritten Auflage des **„World Atlas of Beer"** von Tim Web und Stephen Beaumont wird ein Bier betitelt, das im März und April vorrätig produziert und im Hochsommer

[2] Vgl. Snyder, Stephen: The Brewmaster's Bible: Gold Standard for Home Brewers, The, New York, USA: HarperCollins, 1997, Seite 54
[3] Vgl. World Beer Cup: in: World Beer Cup, o. D., https://www.worldbeercup.org/compete/beer-styles/ (abgerufen am 31.08.2021).
[4] Oliver, Garrett: The Brewmaster's Table: Discovering the Pleasures of Real Beer with Real Food, Reprint, New York , USA: HarperCollinsPublishers, 2005, Seite 188
[5] Oliver, Garret/Horst Dornbusch/Wolfgang Stempfl/Charles W. Bamforth/Hayes Patrick: OXFORD COMPANION TO BEER (Oxford Companion To... (Hardcover)), Georg Philliskirk/Keith Villa/Val Peacock (Hrsg.), Illustrated, New York, USA: Oxford University Press, 2011, Seite 711
[6] Vgl. Carl, Fachverlag: Das große BRAUWELT Lexikon der Biersorten, 1. Aufl., Nürnberg, Deutschland: Fachverlag Hans Carl, 2017, Seite 62

ausgeschenkt wird, mit den Kollektivnamen „Saison“ oder „Season“.[7] Die Merkmale eines Saisonbier im Gegensatz zum samtig malzigen Bière de garde liegen bei seiner rustikalen Erdigkeit und als „Flemisch oak-aged ale“ an der präsenten Milchsäure.[8]

- „L’esempio più illustre del ruolo delle fattorie nella storia della birra è sicuramente rappresentato dalle Saison, uno degli stili birrari più diffusi al mondo. Tradizionalmente la loro origine è legata al consumo da parte dei braccianti delle fattorie dell’Hainaut, in Vallonia, e oggi è difficile stabilire quali fossero le caratteristiche originali.“[9] berichtet die italienische Bloggerseite **Cronache di Birra**.

- In einem Interview vom 29.07.2021 stellte der Autor dieser Masterarbeit dem 1. Braumeister des **Batzen Bräu** in Bozen in Südtirol (Italien) einige fachspezifische Fragen rund um das Thema Saison. Braumeister Christian Pichler antwortete, dass es ein belgischer Bierstil ist. Er führte fort, dass dieser aus der Nähe von Brüssel stammt und früher von Mitarbeiter*innen am Bauernhof hergestellt wurde. Er ergänzte, dass man je nach Verfügbarkeit mit dem Getreide Weizen, Gewürzen sowie mit Kräutern und Früchten braute. Dieses hefewürzige belgische Bier diente neben dem Stillen des Durstes auch zum Bewältigen der äußerst kräftezehrenden Arbeit der Erntehelfer auf dem großen Ackerland, so Pichler.

Abbildung 4: Interview mit Christian Pichler - Bildquelle: Hofer André

- Die **European Beer Consumers Union be**schreibt auf ihrer Internetseite www.ebcu.org das Saisonbier wie folgt: „The beer made to rehydrate workers toiling on the fields on hot summer days was likely so light (2.5-3.5% ABV) that it may well have been made from second runnings, the wort produced when boiling water is sparged through spent grain. The dry version from rural Hainaut, which has a prominent hop character, likely has a completely different history from one with a sweet base of unfermented sugar, from Liège and other parts of 19th century Belgium’s industrial belt.“[10]

- Dr. Wolfgang Stempfl, Experte für Bierstile, fasste am 04. Januar 2018 im Fach-Blog **GradPlato** der Brauwelt®-Redaktion Informationen über das Saison-Bier zusammen. Laut seiner Aussage gibt es für diese Gattung von Bier viele Pseudonyme wie auf neudeutsch Session-Bier, Erntebier oder auf bayrisch kurz Schebs. Er fügte hinzu, dass es anfangs in den Provinz Hennegau in der belgischen Region Wallonie hergestellt wurde. So diente es den Saison-Arbeitern sprich den Erntehelfern als keimfreie und gesund-

[7] Vgl. Webb, Tim/Stephen Beaumont: World Atlas of Beer: THE ESSENTIAL NEW GUIDE TO THE BEERS OF THE WORLD, 3rd edition, London , UK: Octopus Publishing Group Ltd., 2020, Seite 67
[8] Vgl. Webb/Beaumont, 2020, Seite 83
[9] Turco, Andrea: Saison e non solo: l’importanza delle Farmhouse Ale nella storia della birra, in: Cronache di Birra, 12.06.2018a, https://www.cronachedibirra.it/cultura-birraria/20811/saison-e-non-solo-limportanza-delle-farmhouse-ale-nella-storia-della-birra/ (abgerufen am 17.07.2021).
[10] European Beer Consumers Union: SAISONS, in: EBCU, 30.09.2020, https://www.ebcu.org/the-beer-styles-of-europe-and-beyond/specific-style-clusters/mixed-fermentation-styles/saisons/#saison_belgian (abgerufen am 16.07.2021).

heitlich unbedenkliche Nahrungsgrundlage während des heißen Sommers in der Erntezeit. Die Biere wurden in der kalten Jahreszeit, also im Winter gebraut und lagerten bis zur Trinkreife im Sommer.[11]

- Beim Besuch der Brasserie à Vapeur in Pipaix Anfang Juli 2021 erhielt ich von den Hausbesitzern die **Broschüre „89 brasseries á visiter“** von www.visitwallonia.be. Darin steht: „la bière de saison est une bière blonde, légère et plutôt houblonnée. Historiquement, cette bière etait brassée pendant les mois d‘hiver dans le but d’être bue par les travailleurs saisonniers en été.“

Abbildung 5: Broschüre - Bildquelle: www.visitwallonia.be

- **Beer Judge Certification Program** erklärt diesen Bierstil so: „a provision ale originally brewed in Wallonia, the French-speaking part of Belgium, for consumption during the active farming season. Originally a lower-alcohol product so as to not debilitate field workers, but tavern-strength products also existed. Higher-strength and different-colored products appeared after WWII. The best known modern saison, Saison Dupont, was first produced in the 1920s. Originally a rustic, artisanal ale made with local farm-produced ingredients, it is now brewed mostly in larger breweries yet retains the image of its humble origins.“[12]

- Der bekannte Autor Phil Markowski betont in seiner Veröffentlichung **„Farmhouse Ales - Culture and Craftsmanship in the Belgian Tradition“,** dass es von Wichtigkeit ist, den Bierstil Saison nicht als Biertyp, sondern als eine Familie von Spezialbieren zu betrachten. Anschließend schreibt er, dass es ursprünglich aus der Wallonie im Süden Belgiens mit Fokus auf die Provinz Hainaut herkommt und dennoch einiges mit den

[11] Vgl. Stempfl, Wolfgang: Was versteht man unter einem Saison-Bier?, in: GradPlato, 04.01.2018, https://gradplato.com/kategorien/know-how/was-versteht-man-unter-einem-saison-bier (abgerufen am 16.07.2021).
[12] Beer Judge Certification Program: in: Beer Judge Certification Program, o. D., https://dev.bjcp.org/style/2015/25/ (abgerufen am 17.07.2021).

flämischen Bieren gemeinsam hat. Herr Markowski ergänzte zudem, dass diese speziellen Biere gebraut als Durstlöscher für die Sommerzeit manchmal auch „Saison d'été" oder „Summer saisons" nannte.[13]

- Die etablierte **US-Brauerei Anchor Brewing** aus Kalifornien schilderte 2013 in seinem Blog Folgendes über diesen Bierstil: „Farmhouse ale, or "saison," as it is now more commonly known, originated in Wallonia, which is the French-speaking part of Belgium. The style is historical and has strong artisanal roots, having been brewed in a distinct region for several hundred years by individual farmers rather than by commercial breweries. Saison translates to "season" in French and was brewed in the cooler months of the year and held for consumption during the warmer summer season, often by farm workers. Once considered an endangered beer style, saison is still being produced in Wallonia by a few small artisanal breweries and has been enthusiastically adopted by American craft brewers."[14]

- Der im Jahre 2007 verstorbenen Bier- und Whiskyexperte Michael Jackson veröffentlicht 1998 das Buch **„Michael Jackson's Great Beers of Belgium"**. Er schildert dort, dass das Saison unter den belgischen Bieren die vom Aussterben gefährdetste Art ist. Zudem ist laut Jackson diese Bierspezialität schwer in eine Kategorie einzuordnen. Diese wird speziell in und um die westliche Gegend der Provinz Hainaut sowie verstreut in der belgischen Region Wallonie produziert. Er führte fort, dass dieser Bierstil hauptsächlich von einer Handvoll kleiner handwerklicher Brauereien gebraut wurde, wobei einige als Bauernhöfe fungierten. Abschließend fügt er in seinem Buch noch hinzu, dass einzelne dieser landwirtschaftlichen Betriebe ein Part der europäischen Industriellen Revolution am Beispiel des Borinage-Kohlefeld (erstreckt sich an der belgisch-französischen Grenze von Mons bis Valenciennes) sind.[15]

Zusammenfassung:

Nach Einblick in oben genannten diversen Literaturquellen verdeutlichen sich nachfolgende Erkenntnisse. Mehrheitlich wird das Saisonbier als ein in Belgien beheimatetes Provisionsbier (das heißt zur Versorgung und auch zur Bezahlung) für die Feldarbeiter an den Bauernhöfen genannt. Es wurde von den Vollzeit-Erntehelfer in der kalten, brautechnisch vorteilhaften (bessere Temperaturführung des Brauprozesses) und nicht arbeitsreichen Winterperiode hauptsächlich in der französischsprachigen Provinz Hennegau sprich Hainaut, gelegen in der südbelgischen Region Wallonie, eingebraut. Ein positiver Nebeneffekt des Bierbrauens war es, dass man die Maische als nahrhaftes Tierfutter nutzen konnte. Nach monatelanger Reifezeit diente es den Saisonarbeiter, den Saisonniers, auf den Farmen in der Sommersaison als willkommener Durstlöscher (bis zu fünf Liter täglich pro Person) an den heißen und mühsamen Arbeitstagen auf den weitverstreuten Äckern. Wer es sich leisten konnte, hatte die Möglichkeit, ab dem Ende des 19. Jahrhundert in eine Kältemaschine zu investieren (erfunden 1873 vom Ingenieur Carl

[13] Vgl. Markowski, Phil: Farmhouse Ales: Culture & Craftsmanship in the Belgian Tradition: Culture and Craftsmanship in the European Tradition, Illustrated, Boulder, USA: Brewers Publications, 2004, Seite 98
[14] Brewing, Anchor: American Saison | The Story of Anchor Farmhouse Ale, in: Anchor Brewing Blog, 20.02.2019, https://www.anchorbrewing.com/blog/a-saison-for-the-season-the-story-of-farmhouse-ale/ (abgerufen am 07.08.2021).
[15] Vgl. Jackson, Michael: Michael Jackson's Great Beers of Belgium, Subsequent, Philadelphia, USA: Running Press Book Publishers, 1998, Seite 165

von Linde * 11.06.1842 Berndorf bei Thurnau † 16.11.1934 München) und somit wesentlich zur Arbeitserleichterung beizutragen sowie das Saisonbier Saisons unabhängiger zu brauen.

Nach einer grobgefassten Begriffserklärung des Bieres Saison, bedarf es einer genaueren Definition des geschichtlichen Ursprungs dieses interesseweckenden Bierstils. Im nächsten Abschnitt dieser Masterarbeit möchte ich den interessieren Lesern Näheres über die Historie des Bière de Saison berichten.

3 HISTORISCHER HINTERGRUND

Im obigen Kapitel wurde in kurzen Worten beschrieben, was ein Saisonbier auszeichnet. Nun ist es von Wichtigkeit zu erfahren, wieso dieser Bierstil so ist wie er ist.
Um darauf eine wissenswerte Antwort zu bekommen, möchte ich den epochalen Hintergrund dieses saisonalen Bieres beleuchten. Begleiten Sie mich auf einer Zeitreise.

Nach intensiver Recherche rund um die Geschichte bzw. der Entstehung des Bierstils Saison kam ich zur folgenden Erkenntnis. Da es sich um eine Biergattung handelt, die meist von un- oder teilsgelehrten Bierbrauern mit oft variierender Bierrezeptur hergestellt wurde, diese dann sprichwörtlich von Hof zu Hof mündlich oder nur wenig schriftlich weitergegeben wurde, lässt sich eine exakte Angabe eines Datums sprich sogar ein Geburtsdatum schwierig beziffern. Man geht davon aus, dass das Saison mit Beginn der Landwirtschaft im Spätmittelalter und der Frühneuzeit seinen Anfang hatte. Ein Paradebeispiel für das harte Leben auf dem Land in diesen Zeitepochen versinnbildlicht das unten angeführte Meisterwerk „La Moisson“ (zu deutsch: die Ernte) des niederländischen Kunstmalers Pieter Bruegel der Ältere (* ca. 1525 Breda † ca. 1569 Brüssel). Bruegel, auch genannt der „Bauernbruegel“, war ein Maler der niederländischen Renaissance und ist landesweit geschätzt für seine Darstellungen des bäuerlichen Lebens im Herzogtum Brabant (Niederlande und Flandern) des 16. Jahrhunderts.[16] Dieses Ölgemälde symbolisiert in hoher Kunst unter welchen Voraussetzungen die Feldarbeiter der Hofbesitztümer ihrer Arbeit nachgingen. Während die einen mit reiner Muskelkraft schweißtreibend das Korn mähen und die anderen Saisonarbeiter sich unter einen wenig Schatten spendenden Birnbaum mit Essen und Schlaf stärken, baden Mönche im Teich im hinteren Teil des Gemäldes. Der bieraffine Beobachter erkennt eine Hilfskraft, die ihren Durst aus einem Gefäß stillt. Es liegt nahe, dass es sich hier um ein Getreidegetränk handeln könnte. "Die Kornernte", Öl auf Holz, ist 119 auf 162 Zentimeter groß und heute für Besucher*innen im Metropolitan Museum of Art im Central Park von New York City zu besichtigen.[17]

[16] Vgl. Wikipedia-Autoren: Pieter Bruegel der Ältere, in: Pieter Bruegel der Ältere, 24.01.2004, https://de.wikipedia.org/wiki/Pieter_Bruegel_der_%C3%84ltere (abgerufen am 22.07.2021).
[17] Vgl. MeisterDrucke: Die Kornernte von Pieter Bruegel the Elder (#21289), in: Meisterdrucke, o. D., https://www.meisterdrucke.com/kunstdrucke/Pieter-Bruegel-the-Elder/21289/Die-Kornernte.html (abgerufen am 22.07.2021).

Abbildung 6: La Moisson von Pieter Bruegel der Ältere, 1565 - Bildquelle: www.meisterdrucke.com

Auf der Webseite des historischen Lexikon Bayerns erläutert der Historiker PD. Dr. Johann Kirchinger, dass auf Grund des Rohstoffüberschusses geschuldet von guten Umwelteinflüssen und der geleisteten Arbeit der Feldarbeiter*innen der tägliche Lebensmittelbedarf gedeckt ist.[18] Daraus folgte im 18. Jahrhundert eine systematische Agrarpolitik mit dem Zweck, die Produktivität der landwirtschaftlichen Erzeugnisse zu steigern, so Kirchinger.[19]

Markus Ernst, certified Member of the Institute of Masters of Beer berichtete in seiner Abschlussarbeit im Jahre 2019 über das Zahlungsmittel Bier. So reichte diese Form des Bezahlens bis in die ägyptische Hochzeit (Zeitalter der Pharaonen) zurück und hielt sich in Europa mindestens bis zur Hälfte des 19. Jahrhunderts, so Ernst. Grund für dieses lange Brauchtum war, dass die Mitarbeiter*innen auf den Höfen sehr oft mit Kost und Logis ausbezahlt wurden. Ernst fügte hinzu, dass es natürlich eine Notwendigkeit war, genügend Bier vorrätig zu haben. Hierbei ging es in erster Linie darum, den Erntehelfer*innen ein gesundheitlich einwandfreies Getränk anzubieten und weniger, um das oft gesellige Betrinken zu fördern. Um ein zuträgliches Biergetränk zu gewährleisten, sollte das Bier auf Grund seiner Inhaltstoffen wie Ethanol sowie Bitterstoffe des Hopfens als auch des niedrigen PH-Wertes bedenkenlos verzehrt werden können, so Ernst Markus.[20]

In seinem Buch **„Farmhouse Ales - Culture and Craftsmanship in the Belgian Tradition“** erklärt der Autor Phil Markowski die Geschichte des Saisons so: „Saison beers represent one of the the most difficult subjects for a brewing historian. The were essentially very local beers

[18] Vgl. Landwirtschaft (Spätmittelalter/Frühe Neuzeit) – Historisches Lexikon Bayerns: in: Historisches Lexikon Bayerns, o. D., https://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Landwirtschaft_(Sp%C3%A4tmittelalter/Fr%C3%BChe_Neuzeit) (abgerufen am 22.07.2021).
[19] Vgl. Landwirtschaft (Spätmittelalter/Frühe Neuzeit) – Historisches Lexikon Bayerns, o. D.
[20] Vgl. Ernst, Markus: Historische Brauweisen und wie sie heute noch Einsatz finden in der Braubranche, Abschlussarbeit am Institute of Masters of Beer, 2019, https://masterofbeer.org/wp-content/uploads/2020/08/Abschlussarbeit_Markus_Ernst.pdf, Seite 3

developed in farmhouse breweries, brewed only during part oft the year and rarely distributed outside of their immediate region or even outside of their village.“[21] Er fügt hinzu: „The recipes varied greatly from one brewery to another and very few written records exist for these beers. At most, one finds incomplete, sporadic references in brewing texts from the nineteenth century and first part of the twentieth century.”[22]

Wie man sich auch vorstellen kann, hatte nicht jeder Bauernhof eine eigene Hofbrauerei oder war zum Beispiel durch zu viel leicht brennbares Holzmaterial meist bei finanzschwächeren Bauernhöfen nicht geeignet. So berichtet das oben genannte Buch über Gemeinschaftssude (heutzutage unter dem modernen Namen Kommunbrauereien oder „Collab brews alias Collaborations Brews“ bekannt) in Dorf- und/oder Gemeinschaftsbrauereien größeren Ausmaßes. Nach vollbrachtem Brautag ging jeder Einzelne mit seinem frisch gebrauten Bier gefüllt in meist ungepichten Holzfässern nach Hause, um es dort im eigenen Keller gären und reifen zu lassen. Diese Praxis war üblich bis zur ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts.[23]

Geografisch lässt sich das im Verhältnis zur Geschichte besser einordnen. Verschiedene fachgerechte Quellen nennen die Orte Belgien und Frankreich am häufigsten. So erstreckt sich dieses beliebte Biergetränk wie auch seine engen Verwandten Bière de garde und Grisette (Details über diese beiden Bierstile in den folgenden Kapiteln) vorwiegend in der Provinz Hennegau in der wallonischen Region im Südteil Belgiens, durchquert die französische Grenze im Norden Frankreichs und umkreist Städte wie die Universitäten-Stadt Lille und die Hafenstadt Dünkirchen (Dunkerque). Nennenswert ist, dass die beiden genannten Orte im Mittelalter zu Südflandern gehörten, bemerke, ein Teil der Grafschaft Flandern waren. Heute zählen sie zum Departement Nord in der Region Hauts-de -France. Meine zwei unten eingefügten Fotos unterstreichen durch ihren flämischen Baustil am Exempel des bedeutsamen Profanbaus, der Belfried des Rathauses von Lille, die vorige Aussage.

Betrachtet man die siebte Abbildung sorgsamer, erkennt man rechts von der Alten Börse oberhalb des stufenförmigen Dachs drei vergoldete weibliche Bronzestatuen. Diese grazilen Damenfiguren des dort beheimateten Zeitungsverlags „La Voix du Nord“, erschaffen vom französischen Bildhauer Raymond Couvègnes (* 27.02.1893 Ermont † 18.12.1985 Paris) repräsentieren die drei historischen Provinzen Artois, Hainaut und Flandern. So ist links die Artois-Dame mit Neufundland (England und Frankreich stritten im 17. Jahrhundert um deren Besitz) abgebildet, in der Mitte sieht man eine Weizengarbe gehalten von der Flandre-Grazie und auf der rechten Seite entkommt eine Brieftaube der Hennegau-Skulptur. Die ehemalige französische Region Nord Pas-de-Calais nannte alle drei Provinzen ihr Eigen.[24]

[21] Markowski, Phil: Farmhouse Ales: Culture & Craftsmanship in the Belgian Tradition: Culture and Craftsmanship in the European Tradition, Illustrated, Boulder, USA: Brewers Publications, 2004, Seite 95
[22] Markowski, 2004, Seite 95
[23] Vgl. Markowski, 2004, Seite 100
[24] Vgl. Damien: [Monument Lillois – 15] Statue en haut de « La Voix du Nord », in: Zoom Sur Lille, 10.01.2021, https://www.zoomsurlille.fr/actualites/statue_voix_nord (abgerufen am 23.07.2021).

Abbildung 7: links La Vielle Bourse und rechts La Voix du Nord auf der Grand Place in Lille - Bildquelle: Hofer André

Abbildung 8: Der Beffroi von Lille auf der Place du Général de Gaulle - Bildquelle: Hofer André

Zu einem bedeutenden Wandel des Bière de Saison kam es verstärkt und paradoxerweise in den Kriegszeiten des 20. Jahrhunderts. Es bahnte sich schon einige Zeit vorher, nämlich Ende des 19. Jahrhunderts und mit sprunghaftem Anstieg im ersten Weltkrieg, ein langsames Sterben

von Farmhouse-Brauereien an. Grund dafür war die Weiterentwicklung bzw. Mechanisierung der Agrarwirtschaft und machte in Folge dessen die schwere Handarbeit vieler Erntehelfer überflüssig. So erläutert Herr Rosier in **„Farmhouse Ales - Culture and Craftsmanship in the Belgian Tradition“**, dass ausgenommen der hochwertig produzierten Saisonbiere, es für die Saison-Brauereien nach dem zweiten Weltkrieg keine Überlebenschance gab. Ein weiterer Grund für diese Evolution zu professionell geführten Brauereien, war auch die zunehmende Konkurrenz aus dem Ausland wie zum Beispiel mit den Bierstilen des Bitter Ale aus Großbritannien oder die Stouts sowie die untergärigen Biere besonders aus Bayern. So schreibt man: „the had a strong influence on the consumer who quickly became accustomed to their softer taste, lighter color, clarity, shelflife, and especially their consistency.”[25] Zudem ergänzt man: „in addition, these beers were of a slightly higher gravity than the Belgian ones”.[26] Die Konsequenz dieser neuen Geschmacksorientierung zahlreicher Bierliebhaber wurde für das Saison zunehmend zum Problem. Durch die sinkende Attraktivität dieses Bieres schmälerte es konstant über Jahre und Jahrzehnte die Nachfrage sprich den Konsum des einst populären südbelgischen Bierstils.

Zusammenfassung:

Nach diesem historischen Background lässt sich einiges festlegen. Eine präzise Nennung des Entstehungsjahres dieses Bierstils ist durch mangelhafte schriftliche Überlieferungen kaum möglich. Auf Grund der gezielten Agrarkultur mit der Absicht zur massiven Produktionssteigerung im 18. Jahrhundert geht man davon aus, dass es zum vermehrten Brauen dieser Biergattung kam. Der flämische Baustil in Belgien und Nordostfrankreich ist stiller Zeitzeuge der Verbreitung des Saisonbieres. Einen schmerzhaften Umbruch erlebte diese Bierfamilie im 20. Jahrhundert durch den Verlust sämtlicher Bauernhofbrauereien. Mitverschuldet hatte dies der zweite Weltkrieg, aber auch die Perfektionierung des Brauwesens (Beispiel Kühltechnik) und infolgedessen die Entstehung von professionell geführten Brauereien. Ein weiterer Aspekt für den ständig abfallenden Zuspruch für das Saison, war die stetig zunehmende Bierstilkonkurrenz außerhalb Belgiens.

4 BRAUTECHNIK DES SAISONBIERES

Nach Ausarbeitung der zwei letzten Kapitel bezüglich Definition und Entstehungsgeschichte ist es mir nun ein Anliegen, die Brautechniken dieser facettenreichen Bierfamilie zu durchforschen und dem Leser dieser Abschlussarbeit vorzustellen.

Im weiteren Textverlauf dieser Masterarbeit möchte ich Ihnen anhand meiner fast ausschließlich persönlichen Begegnung mit anregenden Bierbraufachleuten inklusive deren Brauanlage, vertraute sowie auch kuriose Methoden der Saisonbierherstellung in deren unterschiedlichen Epochen aufzeigen. Der Grund dafür war und ist das karge Quellenangebot über historische Braumethoden des Bierstils Saison.

[25] Markowski, 2004, Seite 115
[26] Markowski, 2004, Seite 115

Dafür musste ich auch „über das belgische Bierglas hinausschauen“, um Ihnen einen allgemeinen und verständlichen Überblick in die Technik der Saison-Herstellung in Rahmen dieser Abschlussarbeit darzubieten.

Wie wir bereits gesehen haben, waren die Bierrezepte der Saisonbrauer*innen sehr unterschiedlich. Jeder braute mehr oder weniger von Zeit zu Zeit sein eigenes „Getreide-Süppchen“. Demnach kann man sich auch gut vorstellen, dass sämtliche Brauer*innen ihre eigene Brautechnik sowie ihr eigenes Brau-Equipment hatten, vor allem vor dem 20. Jahrhundert.

Aus den erwähnten spärlich verfügbaren Quellen kristallisierte sich vorwiegend eine Brauart heraus, nämlich das Infusionsverfahren sprich das langsame kontinuierliche Erhitzen inklusiver Rasten der Braumaische im Maischebottich.[27] Dies war vorwiegend in alten Zeiten neben das Dekoktionsverfahren (Teilmaische wird auf ca. 100 Grad Celsius erhitzt) ein beliebtes Einbrauen. Man geht man davon aus, dass anfänglich im Spätmittelalter (15.-16. Jahrhundert) das Brauen mit purer Muskel- und Schwerkraft (anhand offener Bottiche wie z. B. Maische- Läuter- und Gärbottiche) eine häufig angewandte Methode der Bierherstellung war.

Garrett Oliver schildert in seinem Buch **“The Brewmaster’s Table”**, dass früher diese Biere im Holz fermentiert und direkt aus dem Fass serviert wurden. Diese Praxis ist mittlerweile ausgestorben.[28]

Im Buch **„Michael Jackson’s Great Beers of Belgium“** erwähnt man die Brautechnik des Maischeverfahrens mit hohen Temperaturen. Ziel dieses Verfahrens ist das Produzieren von nicht vergärbarem Zucker. Weiters erwähnt er, dass es in manchen Fällen erlaubt ist, dass das Bier eine bestimmte Menge an Milchsäure in der Bierwürze entwickelt. Dies passiert vor dem Würze kochen oder beim Würze kühlen selbst.[29] Jackson fügt hinzu: „some breweries used the Baudelot system, in which the wort was exposed to the air, and any wild micro-organisms present, as it flowed over the outside of pipes containing cold water. Some of the beers gained acidity during maturation, usually in mild steel tanks. In some instances, the refreshing acidity was imparted by a blending of young and old beers.”[30]

Anschließend im Zeitalter der Industriellen Revolution, also ab der Mitte des 18. bis zur Hälfte des 19. Jahrhunderts, fand Kupfer als hitze- und kälteresistentes Baumaterial in großen Mengen bedeutenden Anklang. Die Erfindung der Dampfmaschine verbesserte zudem beträchtlich das Bierbrauen. Durch diese mit Dampf betriebene Gerätschaft entstanden viele Brauereien mit industriellem Charakter, die sich mit großem Stolz **„**Dampfbierbrauereien“ betitelten. Im Zeitalter des modernen 20.- und 21. Jahrhunderts fand und findet heute noch Edelstahl, sprich Inox-Stahl, im Gegensatz zum Kupfermaterial als ideales Brauwerkstoff großen Zuspruch.[31]

[27] Vgl. Italiano, Movimento Birrario/Phil Markowski/Thais Siciliano: Le birre del Belgio. Degustare e produrre bière de Garde e saison, Milano , Italia: Edizioni LSWR, 2015, Seite 146
[28] Vgl. Oliver, 2005, Seite 189
[29] Vgl. Jackson, Michael: Michael Jackson’s Great Beers of Belgium, Subsequent, Philadelphia, USA: Running Press Book Publishers, 1998, Seite 166
[30] Jackson, 1998, Seite 166
[31] Vgl. Lena: Bier zur Zeit der Industrialisierung, in: Hopfen sei Dank, 22.06.2021b, https://hopfensei-dank.de/magazin/bierwissen/geschichte/industrialisierung/ (abgerufen am 09.08.2021).

Begleiten Sie mich und staunen Sie über den historischen Weg des Bieres, angefangen von aus heutiger Sicht spartanischen Braumethoden bis hin zu hochmodernen technik-affinen Bierproduktionen.

Schöpfbrauerei Hoamat Bayern Museumsbräu - Markus Wasmeier Freilichtmuseum Schliersee:

Um Ihnen einen ersten Blick in die info-arme Brautechnik des Bauernbiers vor ca. 300 Jahren zu ermöglichen, bin ich auf ein Bild des Freilichtmuseums vom Ski-Olympiasiegers Markus Wasmeier gestoßen. Die Schöpf-Brauerei Hoamat Bayern Museumsbräu am Schliersee/Neuhaus braut nach alter Tradition mit reiner Muskelkraft durch das Schöpfen der Maische und das Transferien des Sudes durch die Schwerkraft. Da dieser Brautag ohne Pumpsystem vonstattenging (außer z. B. beim Befördern der heißen Würze von der Sudpfanne ins Kühlschiff unter dem Hausdach) kann man sich gut vorstellen, wie kräftezehrend und energieaufwändig dies war. Auf der hauseigenen Webseite der Schöpfbrauerei finden Sie ein unterhaltsamesVideo inklusive Erklärung der einzelnen Brauschritte dieser altertümlichen Braumethode.[32]

Abbildung 9: Links Maische-Pfanne mit Holzofentür und rechts Läuterbottich - Bildquelle: Schöpfbrauerei Hoamt Bayern Museumsbräu - Markus Wasmeier Freilichtmuseum Schliersee

[32] Vgl. Wasmeier, Markus: Weltmeister-Bräu für die WM 2014, in: Schöpfbrauerei Hoamt Bayern Museumsbräu - Markus Wasmeier Freilichtmuseum, 2014, https://vimeo.com/210110779 (abgerufen am 09.08.2021).

Abbildung 10: Abläutern von der Maischepfanne in den Läuterbottich - Bildquelle: Schöpfbrauerei Hoamt Bayern Museumsbräu - Markus Wasmeier Freilichtmuseum Schliersee

Brasserie à Vapeur:

Als ich am 03. Juli 2021 von der kulturellen Stadt Lille in Nordfrankreich nach Südbelgien zurückkehrte, war es mir ein Anliegen eine bzw. die populäre Dampfbierbrauerei mit den Namen Brasserie à Vapeur (zu deutsch: Dampfbrauerei) im verträumten Pipaix Leuze-en-Hainaut zu besichtigen. Einst besuchte diese spezielle Brauerei der weit über Italien hinaus bekannte Saisonbierbrauer „Teo“ Musso mit seinem heutigen „Birrificio Agricolo Indipendente“ aus Piozzo im Piemont.

Um meine vorherige Aussage zu bekräftigen, möchte ich von Lukas Harpf, certified Member of the Institute of Masters of Beer Folgendes zitieren: „Auf einer seiner Bierreisen lernte Musso schließlich in Pipaix/Belgien den Brauer Jean Louis Dits von der „Brasserie à Vapeur“ kennen. Dieses Aufeinandertreffen bewirkte, dass Musso beschloss, selber Bier zu brauen. Jean Louis Dits war dabei behilflich, verkaufte Musso die erste Brauanlage und war bei der Installation im Brewpub behilflich.“[33]

So fuhr ich am späten Nachmittag mit meinem Auto zur Brauerei, die vis á vis Lits-Restaurant liegt. Da ich auf der Durchreise nach Namur war, musste der Biereinkauf gezwungenermaßen etwas flott vorrangehen. Seine herzliche Frau und der charaktervolle Herr Lits empfingen mich trotz Arbeitsstress in der charismatischen Gaststätte sehr freundlich und boten mir ein Saisonbier als „Willkommensgruß“ an. Aus meinem eingeplanten 10-minütigen Aufenthalt wurde es eine 1 Stunde Wartezeit, dafür als Belohnung mit geführter

[33] Harpf, Lukas: Die Anfänge und die Entwicklung des italienischen Biermarktes unter besonderer Berücksichtigung des noch jungen Craftbier-Sektor., Masterarbeit, 2017, https://masterofbeer.org/wp-content/uploads/2020/08/Abschlussarbeit_Lukas_Harpf.pdf, Seite 15

Brauereibesichtigung. Jean-Louis Dits erzählte mir, dass diese 12 PS-starke Dampfmaschine mit einer Produktion von 6 hl (Doppelsud möglich) seit 1785 in Betrieb ist. Er erwähnte danach, dass er seit 1984 hier braut und diese Infrastruktur die wohl älteste Dampfbrauerei der Welt sei. Weiters zeigte er mir noch zu meiner Überraschung den modern eingerichteten Gärkeller aus Edelstahl. Es war eine kurze, aber sehr begeisternde Führung durch die Brauerei, denn man bekommt selten so einen Eindruck als würde die Zeit stehen geblieben sein. Ein regelrechtes Braumuseum.

Abbildung 11: Jean-Louis Dits mit Dampfmaschine inklusivem Flachriemen von Brasserie à Vapeur - Bildquelle Hofer André

Abbildung 12: Dampfmaschine inklusive Braukessel von Brasserie à Vapeur - Bildquelle Hofer André

Abbildung 13: Maischebottich mit Rührwerk von Brasserie à Vapeur – Bildquelle: Hofer André

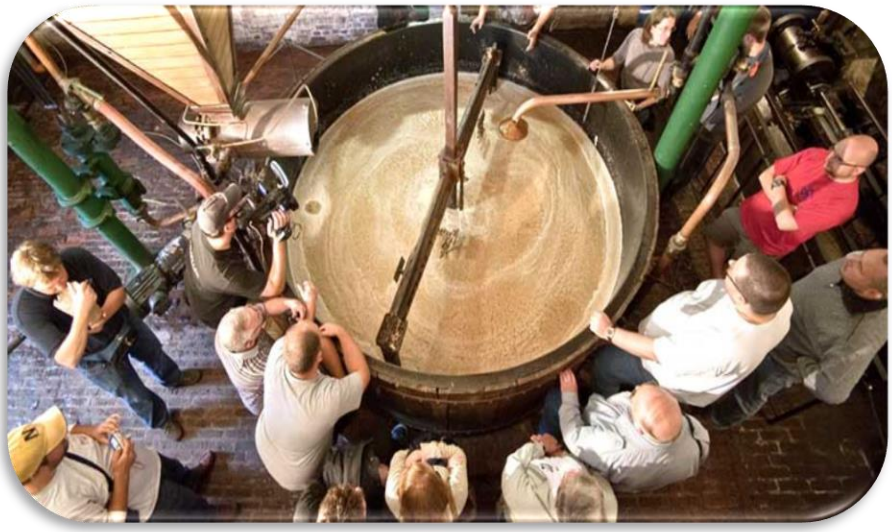


Abbildung 14: Einmaischen bei der Brasserie á Vapeur - Bildquelle: www.birraebirre.it/brasserie-a-vapeur-la-storia-dellultimo-birrificio-a-vapore/

Abbildung 15: Gärkeller der Brasserie á Vapeur - Bildquelle: Hofer André

Brasserie Dubuisson:

Nicht weit von der Lits-Dampfbrauerei entfernt, sprich an die 3 km südwestlich, liegt die Brasserie Dubuisson, die älteste Brauerei der Wallonie (* 1769). So möge man durch ihren minimalen Altersunterschied von nur 16 Jahren manche Gemeinsamkeiten vermuten, so unterschiedlich haben Sie sich in den letzten Jahrhunderten entwickelt. Als ich beim PKW-Parkplatz einbog, erwartete mich zu meiner Überraschung ein neuzeitlicher Bierbetrieb mit einem schönen Hopfengarten. Ich entschloss mich für eine organisierte Brauerei-Tour, die mit einer Video-Aufführung begann, durch den honorigen Bierkeller vom 18. Jahrhundert mit feinsten fassgereiften Bieren führte und im altgedienten sowie neuen Trakt dieser Fabrik inklusiver Bierverkostung in der Taverne „Trolls & Bush endete. Bezüglich des Themas dieses Kapitels „Brautechnik“ möchte ich den interessierten Lesern einige „selbstgeschossene“ Bilder zeigen, deren Technik noch vor der fünf Millionen Euro Investition des neuen Sudhauses und der Erweiterung des Gärkellers im Jahre 2013 ausschließlich zum Einsatz kam.[34] So zeigt die Abbildung 16 die Kupferbraukessel samt im hinteren Teil des Fotos (Abbildung 17) die Braubeschreibung. Es liest sich auf französisch, dass das eingekaufte Braumalz eine Maischetemperatur von 50 bis 75° C. aufweist, um fortan nach plus-minus 1 ½ Stunden Maischezeit einen zuckerhaltigen Saft namens „le moût“ (zu deutsch: der Most) zu erhalten.

[34] Vgl. History: in: Brasserie Dubuisson, 26.06.2019, https://www.dubuisson.com/en/brewery/history/ (abgerufen am 12.08.2021).

Abbildung 16: Kupferbraukessel von Brasserie Dubuisson – Bildquelle: Hofer André

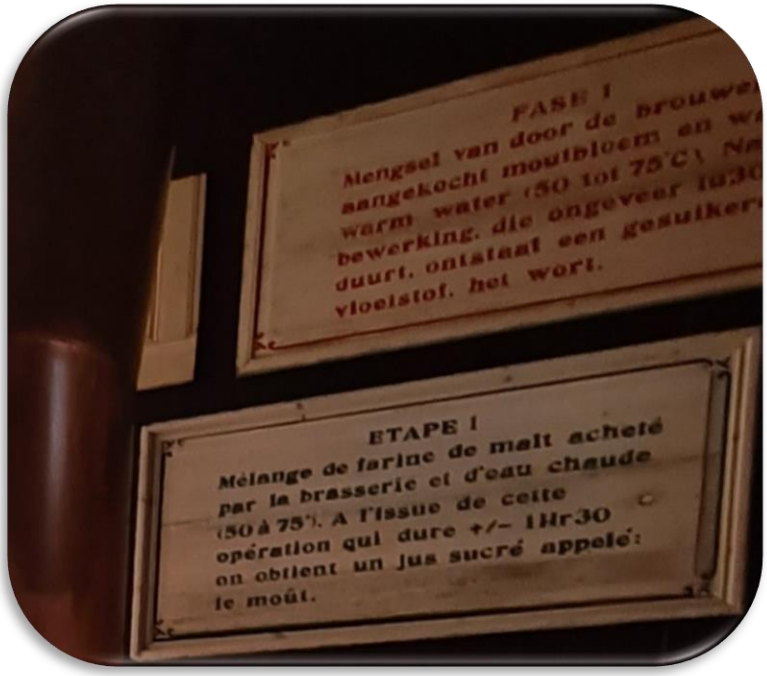


Abbildung 17: Brauetappe 1 bei der Brasserie Dubuisson - Bildquelle: Hofer André

In der zweiten Brauetappe der Würzebereitung erklärt uns die freundliche Brauereiführung, dass diese mittels eines Filters geschieht. Auf der dahinterliegenden Seite des Maischekessels (Abbildung 19 verdeutlicht dies noch) erkennt man die nostalgische Filteranlage, die die festen von den flüssigen Bestandteilen separiert. Als Biersommelier ist es immer wieder schön zu

sehen, welchen Charme solche arbeitsfleißigen Maschinen versprühen und welche Begeisterung es in einem weckt.

Abbildung 18: Maischekessel und Filteranlage von Brasserie Dubuisson - Bildquelle: Hofer André

Abbildung 19: Dubuisson Frères Filtermaschine - Bildquelle: Hofer André

Brasserie Dupont:

Als Höhepunkt meiner kurzen Bierreise wünschte ich mir aus persönlicher Sicht die wohlbekannte Brauerei Dupont in Tourpes, 35 Kilometer nordwestlich von Mons, Hauptstadt der wallonischen Provinz Hennegau, zu besuchen. Dieser Wunsch wurde mir auch erfüllt, denn diese Brauerei ist rundum stimmig. Angefangen vom einladenden Brauerei-Areal, Schwalben als gerngesehene Brauhaus-Mieter, über fast vergessene Brautechniken hin zu engagierten Mitarbeitern und „last but not least“ zu einer hervorragenden Qualität der zu kaufenden Biere. Von meiner drei-stündigen Brauereibesichtigung möchte ich einzelne „Brauschmuckstücke rausfiltern“. So blieb mir gleich am Anfang der Besichtigung ein altgedientes Gerät in Erinnerung, nämlich ein Läuterbottich der Dupont-Brasserie.

Abbildung 20: Eingang zum Brauwerk der Brasserie Dupont - Bildquelle: Hofer André

Abbildung 21: Alter Läuterbottich von Brasserie Dupont - Bildquelle: Hofer André

Nach Eintreffen in die „Salle de Brassage“ also in den Brausaal blickten meine Augen schon gespannt auf ein Gerät, das mich in einem Werbevideo der Dupont-Brauerei faszinierte[35]. Ein Gasbrenner, der direkt den Sudkessel samt Inhalt der Bierwürze erhitzt. Der Grund dafür kenne ich aus meiner eigenen Erfahrung als Homebrewer einer gasbetriebenen Dreikessel-Brauanlage. Durch das Direkterhitzen des Würzekessels karamellisiert die Maltose (Malzzucker) und die positive Folge daraus ist, dem Bier eine gewisse Vollmundigkeit und kräftigeren Körper zu geben.

Abbildung 22: Gasbrenner der Brasserie Dupont - Bildquelle: Hofer André

Abbildung 23: Gasbrenner und Braukessel von Brasserie Dupont - Bildquelle: Hofer André

[35] Vgl. Olivier Dedeycker, Master Brewer: Simple and True: The story of Brasserie Dupont, in: Brasserie Dupont, 14.06.2016, https://www.youtube.com/watch?v=D4XMsslfcUI (abgerufen am 03.08.2021).

Abbildung 24: Zwei Kupfer-Braukessel von Brasserie Dupont - Bildquelle: Hofer André

Abbildung 25: Innenleben des Kupfer-Braukessels der Dupont Brauerei - Bildquelle: Hofer André

Begeistert haben mich auch die sogenannten „square fermentation vessels“, d. h. die Gärtanks, die einen flachen Boden haben, um die Produktion von Fruchtestern zu fördern. Olivier Dedeycker, Inhaber der Dupont-Brasserie, erwähnte auch im Video, dass seit den 40-

50ziger Jahren des 20. Jahrhunderts immer dieselben Hefen im eigenen Labor propagiert werden. Dies führt sicherlich dazu, einem Bier wie dem Saison Dupont einen ganz unverwechselbaren Charakter zu geben, den viele Bierliebhaber weltweit zu schätzen wissen.

Abbildung 26: Square fermentation vessel der Dupont Brauerei - Bildquelle: Hofer André

Abbildung 27: Hefelabor der Dupont Brauerei - Bildquelle: Hofer André

Brasserie De Glazen Toren:

Brautechnisch möchte ich auch die besuchte Brauerei mit dem gläsernen Turm nicht missen, Brasserie De Glazen Toren. Ein im Verhältnis zu Dupont und Dubuisson sehr junger moderner Bertrieb, der wie Sie unten in der Abbildung 28 sehen können, mit sehr wenig Raumkapazität

(das Bild entspricht der Größe des Sudhauses) preisgekrönte Biere produziert. Ich hatte die Ehre - und das Glück war auf meiner Seite - den bekannten Braumeister Jef Van den Steen im Brauhaus in Erpe-Mere in der Provinz Ostflandern der belgischen Region Flandern kennenzulernen. Dieser war gerade mit seinem Team mit der Abfüllung des neugebrauten Saisons beschäftigt und genehmigte mir ein paar Blicke in die Brauerei. So antwortete er mir mit seiner herzigen amüsanten Art auf meine Frage, ob ich ein paar Fotos machen dürfte mit: „Wir haben nichts zu verbergen!“

Abbildung 28: Jef Van den Steen von De Glazen Toren bei der Abfüllung des neuen Saisons - Bildquelle: Hofer André

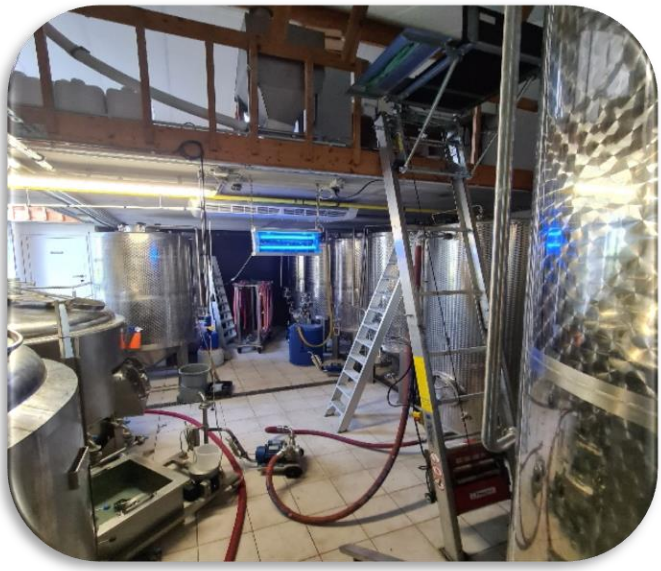


Abbildung 29: Sudhaus von De Glazen Toren - Bildquelle: Hofer André

Brauerei Batzen Bräu:

Am Ende dieser historischen Saisonbier-Tour ist es mir noch ein Bedürfnis, eine Brauerei in dieser Masterarbeit zu erwähnen, die mit viel Engagement die Südtiroler Biervielfalt bereichert. Das Batzen Bräu (genau gesagt ist es die Markenbezeichnung des Unternehmens Bozner Weisse Gmbh) ist in der Südtiroler Hauptstadt Bozen in der italienischen Region Trentino-Südtirol ansässig. Dort werden, wie es auf ihrer hauseigenen Webseite nachlesen kann, neben den „Classics" auch sogenannte Meistersude wie das Saisonbier mit den Namen „Batzen Kranewitten" nach dem Infusionsverfahren gebraut. Am 29. Juli 2021 durfte ich nach kurzer Absprache für einige Stunde dem Braumeister-Team Pichler, Tratter und Münster rund um den tatkräftigen Eigentümer Robert „Bobo" Widmann des Batzen Häusl über die Schulter schauen. So zeigte mir der 1. Braumeister Christian Pichler das modern eingerichtete und mit einem Kupfermantel überzogene Sudhaus der 15 Hektoliter Brauanlage. Dieses ansprechende Brauobjekt kann von innen sowie vom Außenbereich des Batzens sehr gut eingesehen werden.

Abbildung 30: Sudhaus von Batzen Bräu - Bildquelle: Hofer André

Gleich im Anschluss dieser zwei kupferleuchtenden Sudkessel befinden sich zylindrokonische Gärtanks (ZKG-Tanks) um eine saubere und kontrollierte Gärung des Kranewitten-Bieres zu garantieren. Auf meine Frage wie lange dieses Wachholder-Saisonbier reift, antwortete Pichler zu meinem-Erstaunen, dass es das Potenzial habe länger als der Durchschnitt des Batzen Biersortiments zu reifen. Das Bier könne sich ohne Probleme über die normale Reifezeit von ca. sechs Wochen hinaus ohne Qualitätseinbußen entwickeln.

Abbildung 31: ZKG's des Batzen Bräus - Bildquelle: Hofer André

Zum Schluss dieser geführten Brauereibesichtigung führten mich die Braumeister Tratter Tobias und Münster Thomas in die Abfüllanlage dieses Unternehmens. Als technisch fortschriftlich und organisatorisch sehr gut gelöst empfand ich die in der Abbildung 32 gezeigten Ausschanktanks. Sie verbinden das frisch gelagerte „Batzen Kranewitten" mit dem darunterliegenden beliebten Beer Pub.

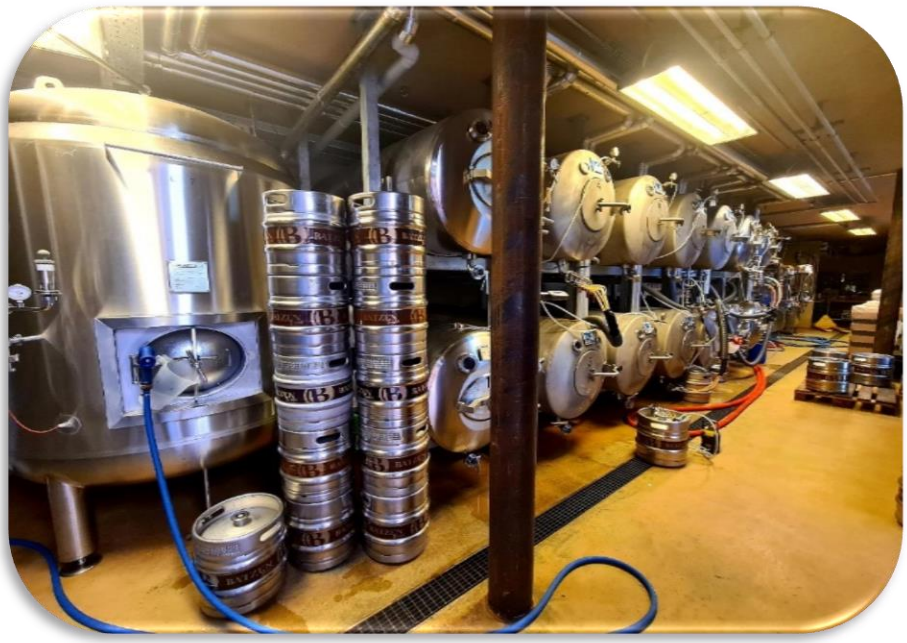


Abbildung 32: Ausschanktanks mit Verbindungsleitung zum Taproom des Batzen Bräus - Bildquelle: Hofer André

5 KREATIVITÄT IM BRAUPROZESS

Kommen wir nun zu einem Abschnitt meiner Facharbeit, der mir sehr am Herzen liegt. Da im brautechnischen Sinne meine Wurzeln in der Homebrewer-Szene liegen, ist es mir eine besondere Freude, Ihnen dieses kreative Kapitel zu präsentieren. Wir befassen uns nach der Einsicht von Schöpf- und Dampfbrauereien sowie Kupferkessel als auch viereckige und kegelartige Gärtanks mit der Auswahl der Rohstoffe des Saisonbiers. Wie wir bereits aufgrund des vorherigen Sachverhalts Stichwort „variantenreiche Bierrezepte“ erahnen können, ist dies sicherlich ein hochspannendes und zugleich herausforderndes Thema. Infolgedessen teilte ich dieses Kapitel in fünf Unterkapitel ein:

5.1 Brauwasser

Wissentlich, dass im Bier an die 92% H_2O beteiligt ist, spielt es natürlich auch beim Brauen des Saisons eine wesentliche Rolle.

In den belgischen Ursprungsländern dieses alkoholischen Getränks wird bei der Herstellung des Bière de saison traditionell hartes Wasser, meist aus Brunnen, mit einem hohen Anteil an Bikarbonaten verwendet. Mineralien wie das Karbonat und das Sulfat haben die Eigenschaft, den Hopfencharakter sowie die stiltypische Trockenheit im Abgang des Saisons hervorzuheben. Der optimale PH-Wert eines Saisonbieres sollte um den Wert von 5,4 liegen. Dabei behelfen sich viele Brauer*innen mit Milchsäure.[36]

5.2 Malzschüttung

Betreffend die Zusammensetzung des Malzes und des Rohgetreides im Saison muss angemerkt werden, dass diese oft unterschiedlich ausfallen konnten und können. Unvermälztes Getreide gewann während des 19. Jahrhunderts gegenüber dem Malz wegen der niedrigeren Besteuerung an Beliebtheit. Grund für diese oft variierende Malzschüttung war und kann auch aktuell noch bei so manchen Bierbrauerleuten die verfügbaren Getreidesorten sein. Abhängig vom Erntejahrgang basierend auf das Witterungsverhältnis und den unerwünschten Schädlingen, kommen vorwiegend nach Wichtigkeit absteigend Gerste, Weizen, Dinkel (Épeautre), Roggen, Hafer und Buchweizen in den Maischebottich rein.[37]

Im Kapitel „A History of Saison by Yvan de Baets” im Buch **„Farmhouse Ales - Culture and Craftsmanship in the Belgian Tradition“** berichtet man über eine gern genutzte und typisch wallonische Gerste. Es ist die sechszeilige Wintergerste mit dem Namen Escourgeon. Aufgrund des hohen Stickstoffgehalts (fördert die Farbintensität bei der Malzröstung) und den in den Spelzen reichlich vorhandenen Phenolen (erhöhen den Farbton der Bierwürze beim Brauen durch Oxidation) entwickelte das fertige Bier eine eher unharmonische Schärfe. Dies führte dazu, dass dieser ungewollte rustikale Biercharakter nicht für die „besseren“ sprich raffinierten Saisonbiere erlaubt war.[38]

[36] Vgl. Italiano, Movimento Birrario/Phil Markowski/Thais Siciliano: Le birre del Belgio. Degustare e produrre bière de Garde e saison, Milano , Italia: Edizioni LSWR, 2015, Seite 139 und Seite 140
[37] Vgl. Italiano et al., 2015, Seite 140 und Seite 141
[38] Vgl. Markowski, 2004, Seite 102

Bezüglich der Malzfarbe der klassischen Saisonbierherstellung werden helle Farben bevorzugt. Diese sollten einen Wert zwischen 10 und 20 EBC aufweisen, ausgenommen jenen, die vor einigen Jahrhunderten aufgrund schwer kontrollierbarer Rösttemperatur bei Direktbefeuerung oder in Öfen einen Wert laut der European Brewery Convention von ca. 20 EBC aufwärts hatten. Bei Gerste werden hauptsächlich Pilsner Malz sowie Wiener- und Münchner Malz als auch Pale-Ale-Malz benutzt.

5.3 Hopfensorte

Saison und Hopfen sind gute Verbündete! Das Hanfgewächs Hopfen, das heutzutage im Bier auch für ein großartiges Aromaspiel eingesetzt wird, war zu früheren Zeiten ein wichtiger Bestandteil für die Haltbarkeit des Saisonbieres. Was sein Cousin Bière de garde mit seinem betonten Malzkörper und dem entsprechenden Alkoholgehalt zur Stabilität des Bieres beitrug, musste dies das Hopfengewächs im Bière de saison schaffen. Unter anderem auch fakultativ mit Dry hopping wie z. B. die Brasserie Dupont.

Beim Hanfgewächs Hopfen, falls verfügbar und von guter Qualität (Alphasäure- und Hopfenölgehalt kann je nach Erntejahr varieren) werden meistens den europäische Hopfensorten den Vortritt gelassen. Diese kommen, wenn nicht von der Brauerei selbst angepflanzt oder z. B. rund um die Ortschaft Poperinge aus Westflandern in der Region Flandern vorwiegend aus Deutschland, Großbritannien, Slowenien und aus Tschechien. Dabei fallen die beliebten Hopfennamen wie beispielsweise:

- **Hallertauer Mittelfrüh**
  α-Säure: 3 - 5,5%, Aroma: Brombeere, Zitronen, Bergamotte, Anis, Lakritze
- **Northern Brewer**
  α-Säure: 6 - 10%, Aroma: Minze, Zedernholz
- **Brewers Gold**
  α-Säure: 4,5 - 6,5%, Aroma: Zitrone, Johannisbeere, Melisse, Gewürze
- **Est Kent Golding**
  α-Säure: 4,5 - 6,5%, Aroma: Zitrus, würzig, Artischocke, Lebkuchen, Waldmeister
- **Celeia** alias **Styrian Golding**
  α-Säure: 3 - 6,5%, Aroma: Zitronentee, Limetten, Pfefferminze, Tymian
- **Saazer**
  α-Säure: 3 - 6 %, Aroma: Koriander, Majoran, Liebstöckel, Bergamotte, Holzig, Grüntee

Ein sehr schönes Beispiel der Brasserie Dubuisson in Pipaix möchte ich der Leserschaft dieser Abschlussarbeit nicht vorenthalten. Am Ende meiner geführten Brauereibesichtigung zeigte uns der nette Brauereiführer noch den 2013 angepflanzten Hopfengarten gegenüber dem Parkplatz der „Trolls&Bush“ Taverne. Er teilte uns mit, dass in der Mitte der florale Styrian Golding (Celeia) angebaut wurde und für den Witterungsschutz am Rande des Hopfenfeldes der resistente Kent Golding steht.[39]

[39] Vgl. Champs de houblon: in: Dubuisson, 08.03.2019, https://www.dubuisson.com/brasserie/champs-de-houblon/ (abgerufen am 21.08.2021).

Abbildung 33: Hopfengarten der Brasserie Dubuisson - Bildquelle: Hofer André

Auf die Frage, ob auch die Verwendung von Hopfensorten im Saisonbier außerhalb der Anbaugebiete Europas besteht, ist das selbstverständlich mit einem Ja zu beantworten. Speziell die Saison-Variante New Style Saison (wird im nächsten Kapitel besprochen) lässt viel Spielraum für zum Beispiel Hopfensorten aus amerikanischer sowie asiatischer als auch australischer Herkunft.

5.4 Früchte/Kräuter/Honig

Natürlich waren die Saisonniers großteils ernteabhängig und somit auch nicht selten mit Missernten konfrontiert. So machte man aus der Not eine Tugend und verbraute das, was zur Verfügung stand und was den jeweiligen Geschmack am besten zu treffen vermag. Aus diversen Quellen liest man vom Einsatz von Korianderkörnern und Orangenschalen (sehr typisch für Witbier) und man berichtet von weißem und schwarzem Pfeffer, Ingwer, Kümmel, Kreuzkümmel, Paradieskörner, brauner Zucker, Süßholzauszug und Honig.

Um meine Behauptung zu begründen, liest es sich im **Brauwelt® Lexikon der Biersorten,** dass einige Brauer*innen auf die Zutaten wie Anis, Kumin, Kümmel, weißer Pfeffer, Nelken sowie Paradieskörner als auch Koriander und Curaçao-Orangenschalen zurückgriffen. Für Stil-Puristen werden diese kreativen Geschmacksinterpretationen eher dem belgischen Bierstil Blanche alias Witbier als einem Saisonbier und einem Biére de garde zugeordnet.[40]

Le birre del Belgio II-Band erwähnt, dass das Verwenden von Gewürzen im Saison gegen den Glauben vieler Bierbrauer*innen nicht obligatorisch ist. Manche machen es, manche meiden die Verwendung. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, berichtet das Buch über eine moderate Nutzung der Gewürze, Kräuter und Früchte. Diese wie z. B. Ingwer, Guineapfeffer, Koriander und Sternanis können als Auszug oder in Trockenform wie beim Hopfen entweder vor Kochende der Würze oder mittels „Dry hopping Verfahren“ verbraut werden.[41]

[40] Vgl. Carl, 2017, Seite 63
[41] Vgl. Italiano et al., 2015, Seite 149 und Seite 150

5.5 Hefestamm

Ein wesentlicher Bestandteil zum Gelingen eines Saisonbiers ist es, die richtige Auswahl der Hefe zu treffen. Betrachtet man das jetzt mal grob gefasst, fällt die Entscheidung auf die Selektion einer belgischen oder französischen obergärigen Saisonbierhefe. Diese Hefestämme sind durchwegs alle im Handel sowie online sehr gut käuflich. Beachtet man aber den Ursprung des Saisonbieres und die besprochenen Brautechniken dieser Bierfamilie, so fällt die Wahl doch nicht mehr so leicht. So kann man gut davon ausgehen, dass am Beispiel des Mittelalters beim Brauen auf den Bauernhof auch die ein oder andere langsam gärende und temperaturtolerante (ca. 30° C.) Rotweinhefe zum Einsatz kam. Am Exempel der Dampfbrauerei á Vapeur in Pipaix lässt sich erahnen, dass beispielsweise Wildhefen, sogenannte Brettanomyces, präsent waren und immer noch sind.

Überdies haben sich belgische Bierbrauer*innen ein fundamentales Wissen in Bezug auf die jeweilige Hefemenge angeeignet. Ziel ist es, eine optimale Gärung des Bieres um das angestrebte Endresultat zu erreichen. Dabei verwenden einige von ihnen Hefesorten, die mit den eingesetzten Gewürzen, Kräutern etc. gut harmonieren oder diese wohlwissend übertönen. Die Brauerei Dupont aus Tourpes verwendet z.B. sehr vitale Hefestämme, die es schaffen, ohne Einsatz von Gewürzen und Kräutern gewürzartige Aromen zu produzieren. Man weiß auch von einigen käuflichen belgischen Saisons wie Fantôme in Soy und Brasserie à Vapeur, die mit der Zeit eine gewisse Säurearomatik und Scheunenhofnote (auf englisch übersetzt Barnyard angeblich durch Brett-Wildhefen) entwickeln. Traditionell wird das Saison in der Flasche vergoren, die der moderne Brauer heutzutage auch folgt. Üblicherweise gärt das Bier in der Flasche an die zwei bis drei Wochen (bei Dupont 42 bis 56 Tagen) bei einer Raumtemperatur zwischen 22 und 24° C, um nach einer physischen und sensorischen Qualitätskontrolle in den Verkauf zu gelangen.[42]

Eine Besonderheit der Dupont-Hefe ist, dass diese unter besten Bedingungen eine breite Reichweite an Aromen bilden kann. So produziert sie weniger die typischen obergärigen Noten wie das Phenol Gewürznelke und Isoamylacetat (Banane, Eisbonbon), sondern vielmehr ein Flavour von weißem Pfeffer, Mango, Passionsfrucht, Heidekraut (bubble gum) etc. Laut Olivier Dedeycker, Braumeister und Inhaber der Brasserie Dupont, besitzt seine Brauhefe mindestens 4 unterschiedliche Organismen, alle vom Typ Saccharomyces. Dabei wird angenommen, dass wenigstens eine von den vier eine Wildhefe sein könnte. Geht es um die Meinung von Les Perkins (Wyeast Labs) könnte die Dupont-Hefe im Ursprung eine Rotweinhefe gewesen sein, die sich von Zeit zu Zeit an das Bier anpasste. Seine Theorie stürzt er auf die Begründung, dass diese spezielle Dupont-Hefe bei hohen Temperaturen (25-32° C.) vergärt und zumal bieruntypische Aromen (wenig phenolisch, dafür reich an Fruchtnoten) bildet.[43]

Abseits dieser exzentrischen Bierhefe von Dupont erfreut man sich auf dem aktuellen Markt an einer größeren Kollektion von Saisonhefen. Einige davon möchte Ihnen aufzeigen:

- Crossmyloof Brew Lille Saison
- Fermentis Safale BE-134
- Lallemand Danstar Belle Saison
- Mangrove Jack’s Craft Series Yeast M29 French Saison

[42] Vgl. Italiano et al., 2015, Seite 142 und Seite 143
[43] Vgl. Italiano et al., 2015, Seite 151 und Seite 154

- Omega Yeast OYL026 French Saison
- Omega Yeast OYL027 Belgian Saison
- Omega Yeast OYL Saisonstein® **(Hybrid aus belgisch-französischer Hefe)**
- Wyeast # 3711 French Saison
- Wyeast # 3724 Belgian Saison
- Wyeast # 3726 (Farmhouse Ale)
- White Labs Belgian Saison I Ale Yeast

Abbildung 34: „Guckloch" des Gärtanks der Brasserie Dupont - Bildquelle: Hofer André

6 INTERNATIONALE ENTWICKLUNGEN UND ENTSTEHUNG VERSCHIEDENER SAISON-VARIANTEN

Abbildung 35: Internationale Saisonbiervielfalt - Bildquelle: Hofer André

Nach Erkenntnis der Geschichte des Saisons mit seinen variantenreichen Biersuden, geschuldet von unterschiedlichen Brautechniken sowie auch von der Verfügbarkeit der Rohstoffe und der Kreativität der Brauerin und des Brauers, entwickeln sich in letzter Zeit neue verschiedene Saison-Varianten. Dabei möchte ich das Adjektiv „neu“ nochmals hervorheben, denn wie wir bereits in dieser Thesis erfahren durften, ist so manche unten beschriebene Variante bereits in der Vergangenheit des Bière de saison gebraut worden. Zudem ist anzumerken, dass es durchaus vorkommt, dass sich die selektionierten Biere in Ihrer Variantenbeschreibung überkreuzen können und somit eine Festlegung auf nur eine Variante als nicht einfach darstellen kann. Nun möchte ich Ihnen nach zahlreich erworbenen und verkosteten Saisonbieren (siehe oben eingefügtes Bild) einige davon präsentieren:

6.1 Traditional Saison

Einer der weltweit anerkannten Bierwettbewerb ist der European Beer Star. Dieser wird seit 2004 vom Verband der Privaten Brauereien e. V. organisiert. Der EBS deklariert in seiner Ka-

tegorienbeschreibung 2021 das traditionelle Saison alias Traditional Saison als typischen Vertreter des Belgian-Style Saison. Laut seiner fachkundigen Ansicht weist das klassisch gebraute Saison eine Stammwürze zwischen 7° und 16° Plato auf, das entspricht einem Alkoholgehalt von 2 vol. bis 6,5 vol%. Von der Hopfenbitterkeit sollte es stilgerecht zwischen 10 und 40 internationale Bittereinheiten (IBU) aufweisen. Der Farbton schwankt von einem hellen Gelb bis Orange. Auf Grund der Flaschengärung ist eine Biertrübung zulässig. Die Zitrusfruchtaromen sind gut wahrnehmbar. Die Gewürze am Beispiel von Koriander, Gewürznelken und Pfeffer lassen sich gut erkennen. Ein charakteristischer Hofgeruch (auf englisch: barnyard, riecht nach Pferdecke) von Wildhefen Brettanomyces kann in geringer Ausprägung vorhanden sein. Aromen nach Erde und Keller (Beispiel TCA) sind zulässig sowie eine hohe Rezenz mit einem erfrischend dehydrierenden Trunk sind erlaubt. Weiters besitzt das Traditional Saison einen schlanken bis mittleren Körper mit einer subtilen Hopfenaromatik. Eine erkennbare, aber milde Säure unterstützt den erfrischenden Biertyp. Jungbukettstoff wie das Diacetyl ist nicht legitim.[44]

Typische Vertreter heißen:

<u>Brasserie Dupont - Saison Dupont:</u>
6,5 vol.%, Bierstil: Traditional Saison, Farbe: Gold, IBU: 20

Das Saisonsbier der belgischen Brauerei Dupont überzeugt mit feinporigem und anhaltendem Schaum. In der Trübung ist es matt und hat eine helle goldene Farbe. Im orthonasalen Bereich entdecken wir Aromen von Zitrus sowie ein pfeffrige Note die nach rosa und schwarzem Pfeffer erinnern. Später erkennt man eine feine Wildhefenaromatik (Brettanomyces). Im Mundbereich ist es fruchtig nach Limette, Aprikose und Grapefruit als hopfiges Mundgefühl. Bei Temperaturanstieg ist eine leichte hellgeröstete Malzaromatik zu notieren. Bezüglich des Kohlensäuregehaltes ist es sehr spritzig, rund im Körper sowie im An- und Nachtrunk hopfenbetont und trockenes Finale. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

<u>Speisenempfehlung:</u> Fromage Saison Dupont de la Brasserie Dupont

[44] Vgl. European Beer Star - Anmeldung: in: European Beer Star, o. D., https://www.european-beer-star.com/ebs-de/anmeldung/anmeldung/ (abgerufen am 28.08.2021).

Brauerei: Die Brasserie Dupont in Tourpes in Leuze-en-Hainaut (südwestlich von Brüssel) ist ein ehemaliger Bauernhof aus dem Jahr 1759. Im Jahre 1920 wollte der Agronom Louis Dupont in Kanada eine Farm kaufen. Um ihn davon abzuhalten, kaufte ihm sein Vater Alfred Dupont diese Farmbrauerei (bekannt durch Herstellung von Honig und Saisonbier). Louis Dupont entwickelte eine neue Version des "Saison"-Rezeptes, das heute unter dem Namen Saison Dupont (ehemaliger Name Saison Dupont Vieille Provision) bekannt ist. 1945 übergab Louis Dupont die Brasserie Dupont an seinen Neffen und Brauingenier Sylva Rosier. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Pils Bier sehr beliebt. Viele kleine belgische Brauereien verschwanden, weil sie diese Nachfrage nicht erfüllen konnten. Es war Sylva Rosier‘s Dynamik und technisches Wissen, die mit der Einführung von Redor Pils das Überleben der Brasserie Dupont sicherten. Heute gehört die Brasserie Dupont den Kindern und Enkeln von Sylva Rosier. Sylva Rosier‘s Enkel, Olivier Dedeycker trat 1990 als Brauingenieur in das Unternehmen ein. Der Bierabsatzmarkt blieb lange Zeit auf lokaler Ebene. Die Produktion lag bis 1986 bei 4.000 hl. Der regelmäßige Export begann 1992. Seit 2003 ist die Produktion deutlich gewachsen und beläuft sich 2021 auf 30.000 hl. Das zum Ende des Jahres 2008 teilweise umgestaltete Brauhaus umfasst zwei neue Edelstahltanks (Maischen und Filtration) sowie zwei Kupferkessel aus dem Jahr 1920. Der alte Läuterbottich aus dem Jahr 1844 ist seit 2008 nicht mehr in Betrieb, bleibt aber als „Zeitzeuge“ zum Anschauen auf dem Brauereigebäude. Die Brauerei produziert an die 17 Biere, darunter das Saison Dupont eines der Beliebtesten und noch fünf Käsesorten. Diese werden bis zu einem Jahr mit Bier gereift.[45]

[45] Vgl. Brasserie Dupont Histoire: in: Brasserie Dupont, o. D., https://www.brasserie-dupont.com/fr/age-verification?destination=notre-histoire (abgerufen am 03.09.2021).

Oppigårds - Saison naturelle:
6 vol.%, Bierstil: Traditional Saison, Farbe: Goldgelb, IBU: 20

Oppigårds natürliches Saison zeigt seinen Schaum mittelang andauernd und fein- bisl mittlerer Porung. Es weist eine schöne Klarheit auf und besticht durch seinen attraktiven Goldton. Eines Saison würdigt dringen angemessene Hefenoten durch, die an Birne, Bananenfrucht, rosa Pfeffer und subtiles Zitrus erinnern. Auf der Zunge tänzelt eine moussierende Rezenz und Säure, die danach von einer kennbaren Alkohol- und Hopfenaromatik abgelöst wird. Der Abgang ist stiltypisch trocken. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Leich fermentierter Hering

Brauerei: Als Farm ist sie seit über 300 Jahren in Familienbesitz und liegt 175 km nordwestlich von Stockholm in Schweden. Seit 2003 besteht sie als eine unabhängige Craftbrewery, wo im Jahre 2016 eine neue Brauerei installiert wurde.[46]

De Glazen Toren - Saison d' Erpe-Mere:
6,5 vol.%, Bierstil: Traditional Saison, Farbe: Goldgelb, IBU: 35

Das weit bekannte Sasion d' Erpe-Mere ist feinporig und mit fester Schaumblume. Im Glas ist es mit matter Trübung und mit einem hellen Gold-Farbton bestückt. Am Geruch nehmen wir eine tolle Frische von Zitrusaromen und weißem Pfeffer wahr. Beim ersten Trinkgenuss wirkt es wie in der Nase kühl und wohltuend mit gelber exotischer Frucht und mit sehr gut eingebundener Karbonisierung, die auf der Zunge harmonisch umhergleitet. Beim zweiten Eindruck sticht der Hopfen mit Eleganz hervor. Die Struktur des Bieres ist mit 6,5 vol. % körperbetont und fügt sich harmonisch ins Bier ein und endet stiltypisch in einem dry finish. Eine gewisse Ähnlichkeit zum Saison Dupont darf angesprochen werden. Aufgrund der Brett-Charakteristik des Dupont ist es etwas komplexer. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Kalte Fischvorspeise mit Zitronen-Vinaigrette

Brauerei: gegründet 2002 von zwei Braumeistern (HO in Gent), dem bekannten Buchautor Jeff van den Steen und dem liebevoll beschriebenen „Companion de route" seit 1988 Dirk de Pauw. Die 25 hl-Brauerei befindet sich in Erpe-Mere in de flämischen Provinz Ostflandern. Durch die große Anfrage an Bier entschlossen sie sich für einen zweiten Braustandort in der Industriezone von Aalst 15 min. Fahrt von Erpe-Mere entfernt. Dort stehen sechs ZKG's mit je 37 Hektoliter Fassungsvermögen, eine 33 cl Flaschenabfüllanlage und eine hochmoderne Gärkammer.[47]

[46] Vgl. History: in: Oppigårds, o. D., https://oppigards.com/en/history/ (abgerufen am 12.09.2021).
[47] Vgl. Brouwer, Den: Brewery De Glazen Toren - De Brouwerij, in: Glazen Toren, o. D., http://www.glazentoren.be/index.php/en/ (abgerufen am 13.09.2021).

Brouwerij - Brasserie De Ranke - Saison de Dottignies:
5,5 vol.%, Bierstil: Traditional Saison, Farbe: Bernsteinfarbe, IBU: 45

Das seit 2010 hergestellte Saison de Dottignies der Brauerei De Ranke überzeugt mit stabiler, feinporiger Schaumkrone. Wir sehen durch das mit Bier gefüllte Glas und notieren somit einen eindrucksvollen Bernsteinton. Wenn man riecht erkennt man sofort einen appetitanregenden Biskuitduft, gefolgt von Fruchtestern und Kandiszucker. Als Gegengewicht zur süßen Nase hämmert die Bitterkeit des Hopfens in die Mundhöhle rein und bringt einen ordentlichen Aufschwung mit seiner lang anhaltenden Bittere. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Aperitifbier dazu belgischer Weißschimmel-Käse

Brauerei: De Ranke (Name leitet sich vom Hopfenstängel ab) entstand 1996 unter der Leitung der Braumeister Nino Bacelle und Guido Devos in Dottignies, eine Gemeinde in der Provinz Hennegau. Die Jahresproduktion hat ein Volumen von 5.000 hl (Stand 2015) und kann bis zu 10.000 Hektoliter pro Jahr anschwellen.[48]

Brasserie Lefebvre - Saison 1900:
5,4 vol.%, Bierstil: Traditional Saison, Farbe: Goldfarbe, IBU: 20

Saison 1900 - ein Traditional Saison befüllt das Bierglas mit andauerndem und kompaktem Schaum. Bezüglich der Bierfarbe reifte es zu einem leicht matten und dunkler Goldfarbe heran. Im Duft zeigt es uns fein eingebundene Orange und Limette als primäre Hopfenfruchttöne. Anschließend zeigen sich stilgerechte Pfeffernuancen sowie bei Temperatursteigerung helle Malzaromatik. Das Mundflavour dirigiert ein Aroma-Ensemble von Orange, Grapefruit, weißem Pfeffer und gut eingebundener Malz-Süße. Typisch für ein traditionelles Saison lebt es von seiner Leichtigkeit und hohem Endvergärungsgrad. Das Grundgerüst Alkohol gut positioniert und in der Kohlensäurewahrnehmung deutlich spritzig. Im Finale ist es mit mittellang

[48] Vgl. Wikipedia contributors: Brasserie De Ranke, in: Brasserie De Ranke, 03.04.2021a, https://fr.wikipedia.org/wiki/Brasserie_De_Ranke (abgerufen am 12.09.2 21).

anhaltender Hopfenbittere besetzt. Ein ausgezeichnetes stiltypisches Saison, dass man sich vorstellen kann auch als Grisette-Stil um 1900 so getrunken wurde. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Carbonade flamande

Brauerei: 1876 gegründet und stammt aus Rebecq-Quenast, das in der Mitte zwischen Brüssel und La Louvière (idealer Standort für den Bierverkauf an die Cafés, die in der Nähe der Porphyr-Steinbrüche liegen) liegt. Ende des 19. Jahrhundert befüllten sie für den Transport die Fässer mit 100 Liter Fassungsvermögen, das heute im Braugeschäft als Maßeinheit (1 Hektoliter) gilt. Im ersten Weltkrieg wurde die Brauerei komplett zerstört sowie stellte die Nachkriegszeit des zweiten Weltkrieges durch die zunehmende Popularität der untergärigen Biere wie das Pils vor großen Herausforderungen. Lefebvre ist seit 2014 Mitglied bei den Belgian Family Brewers und stoßt an die 100.000 hl Bier pro Jahr (inklusive der jungen Linie UNPLUGGED mit einem Funky Brett und Belgian IPA Brett) aus.[49]

[49] Vgl. Brasserie Lefebvre - » Die Brauerei bei ihrer Gründung: in: Brasssei Lefebvre, o. D., https://www.brasserielefebvre.be/de/uber/brauerei-bei-ihrer-grundung/ (abgerufen am 08.09.2021).

Brasserie Du Bocq - Saison 1858:
6,4 vol.%, Bierstil: Traditional Saison, Farbe: Strohgelb, IBU: 28

Abbildung 35: Saison 1858 - Bildquelle: www.bocq.be

Das 1858 zeigt seinen Schaum mittelang andauernd und feine Porung. Es weist eine schöne Klarheit auf und besticht durch seinen attraktiven strohigen Ton. Eines Saison würdigt dringen angemessene blumige Ginsternoten durch, die werden von feinen Apfel-Birnenaromen und Pferdedeckedüften begleitet. Auf der Zunge wiederholen sich die genannten Aromen zuzüglich dringt bei Temperaturanstieg eine feine Malzigkeit durch. Der Abgang ist stiltypisch trocken und mit 28 Bittereinheiten deutlich wahrnehmbar. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Zum Aperitif

Brauerei: wurde 1858 von Martin Belot in Purnode 30 Kilometer südlich von Namur in der Region Wallonie (Belgien) gegründet. Die Brauerei bewältigt einen Jahresbieraustoß an die 100.000 Hektoliter. 2009 erhielt Du Bocq von den World Beer Awards in London die Auszeichnung bestes Witbier der Welt.[50]

Baladin - Wayan:
5,8 vol.%, Bierstil: Traditional Style Saison, Goldfarbe, IBU: 10

Das mit Dinkel und mit dem Pseudogetreide Buchweizen gebraute Saisonbier überzeugt mit einer matten goldgefärbten Erscheinung im Glas. Die Porung des Schaumes ist fein und deren Langlebigkeit als mittelmäßig zu bewerten. In der Nase präsentiert es dem Verkoster blumigen Aromen, gefolgt von einem Meer von Kräutern wie etwa Thymian und Rosmarin. Im Gaumen zeigt uns der erste Schluck pfeffrige Noten danach tritt eine angenehme süße Malz- und Zitrusaromatik hervor. Eine gut integrierte Weichheit/Cremigkeit geschuldeten vom Dinkel und vom Buchweizen ist im Mittelteil des Trinkflusses zu beobachten. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Vitello tonnato

Brauerei: Einen sehr großen Einfluss auf die italienische Craftbierszene (birra artigianale) hatte neben Agostino Arioli (Nuovo Birrificio Italiano vom Comersee - Lombardei und war Mitbegründer der Unionbirrai) bestimmt Matterino „Teo“ Musso mit seiner Brauerei Baladin. Begonnen hatte er 1986 mit einem Lokal „Le Baladin“ in Piozzo (eine Gemeinde in der Provinz Cuneo – 80 km südlich von Turin in der norditalienischen Region Piemont) wo er über 200 Bierspezialitäten aufschank. Doch das war ihm nicht genug und er erlernte die Braukunst im traditionellen Bierland Belgien (Beispiel bei der Brasserie à Vapeur in Pipaix in der Wallonie,

[50] Vgl. Brasserie du Bocq | Une tradition de brasseurs depuis 1858: in: Brasserie Du Bocq, o. D., http://bocq.be/fr/ (abgerufen am 15.09.2021).

die ihm die erste Brauanlage verkaufte). 1996 gründete er erstmals seine eigene Kleinbrauerei und konnte somit seine eigenen Biere vertreiben. Kurze Zeit später entschied sich der Braumeister Teo sein Bier in formschönen Flaschen abzufüllen (die Idee kam ihm aufgrund seiner Vergangenheit als Winzersohn und war damals in der Bierbranche revolutionär) und das Bier wie den Wein zu vermarkten. Mittlerweile hat „Teo Musso" mehrere Wirtshausbrauereien namens „Open Baladin" in Mailand, Bologna, Turin, Zanzibar und sogar New York eröffnet die sich das Ziel gesetzt haben eine hohe Qualität an Speisen mit dem passenden Bier zu servieren. Tatkräftige unternehmerische Unterstützung erhält er von Oscar Farinetti, dem Gründer der Feinkostkette Eataly (Münchner Lokal steht südlich vom Viktualienmarkt). 2006 kreierte der visionäre Braumeister sogar ein eigenes Verkostungsglas zusammen mit einem der wichtigsten Bierexperten in Italien namens „Lorenzo Dabove alias Kuaska". Dieses professionelle Bierglas nennt sich „Teku" und eignet sich hervorragend für die meisten Biersorten und wird mittlerweile weltweit verwendet. Heute produziert die Brauerei an 50.000 Hektoliter Bier im Jahr.[51]

Birra del Borgo - Duchessa:
5,8 vol.%, Bierstil: Traditional Saison, Farbe: Gold, IBU: 21

Die visuelle Benotung der „Herzogin" beginnt mit einem sahnigen Schaumköpfchen, der sich über einen matten und goldenen Farbton türmt. Im Geruch zeigt die Duchessa durch ihre obergärige Hefe ein reiches Bukett an Früchten wie z. B. Aprikose, Banane, Ananas und Melone mit einem Hauch Akazienblume und Pfeffer. Geschmacklich ist es spritzig, hat eine gut wahrnehmbarer Hopfenbittere und einen angenehm spürbaren Alkoholgrad. Unterstützt mit einer süßlichen Getreidenote des eingesetzten Dinkels (23%) weist das nicht filtrierte und pasteurisierte herzogliche Bier eine mittlere Persistenz im Nachtrunk auf. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Saltimbocca alla Romana

Brauerei: Die Brauerei wurde 2005 von Leonardo di Vincenzo in Borgorese in der Provinz Rieti (Region Latium an der Grenze zu den Abruzzen) gegründet. Er promovierte in Biochemie und erhielt einen Doktortitel. Er war schon immer ein passionierter Biertrinker und Hobbybrauer also entschied er sich das Studieren zu beenden und unternahm mehrere Bierreisen durch ganz Europa. Dadurch bekam er Einblick in die verschiedensten Bierstiele und entschied sich anschließend für die belgischen und englischen Bierstiele, die er dann selber braute. Später kreierte er eigene Bierkreationen frei nach dem Motto:" "Ripensare il modo di produrre e di consumare la birra….Re(Thinking)Ale". Das heißt übersetzt so gut wie das Bierbrauen und das Konsumieren von Bier müsse man überdenken. Das Wasser kommt aus dem eigenen Brunnen mit einer °dH von 10. Ein sehr gut ausgestattetes Bierlabor steht zur Verfügung. Der Dinkel für die Produktion ihres Duchessa Bieres wird vom parco regionale dei monti della duchessa (liegt in unmittelbarer Nähe) geerntet. Im April 2016 wurde das Unternehmen zu 100% an die AB-Inbev (alias Anheuser-Busch - weltgrößter Bierproduzent) verkauft.[52]

[51] Vgl. Srl, Selezione Baladin: Baladin Storia, in: Baladin, o. D., https://www.baladin.it/storia (abgerufen am 03.09.2021).
[52] Vgl. The story: in: Birra del Borgo, 07.11.2017, https://birradelborgo.it/en/the-story/ (abgerufen am 03.09.2021).

Batzen Bräu - Kranewitten:
5,5 vol.%, Bierstil: Traditional Saison, Farbe: leichtes Orange, IBU: 23

Das Kranewitten (zu deutsch: Wachholderbier) aus der norditalienischen Region Südtirol zeigt sich feinporig und mit stabiler rahmiger Schaumkrone. Wir sehen durch das Bierglas ein leuchtende Orangefarbe. Man riecht primär Wachholder und Zitrus als fruchtige Komponente gefolgt von einer feinen Pfeffernote. Die Hopfenblume hält sich gekonnt im Hintergrund. Das Mundflavour ist ebenfalls bestimmt von Kranewitten, Zitrusnoten sowie subtil salzige und Saison typischen pfeffrige Aromen runden das Geschmackserlebnis ab. Der erste Trunk ist durch die Spritzigkeit dieses Bieres leicht und erfrischend und mit dem Südtiroler Malz erlebt man ein angenehm malzaromatisches Mundgefühl. Beim Nachtrinken trocknet das Bier durch seine Säure die Mundhöhle aus, die Struktur des Kranewittenbieres ist mit 5,5 vol. % körperbetont. „So wia a echtr Südtirolr!“. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Tiroler Bauernkäse-Speck-Marende

Brauerei: Am 08. Juni 2012 war die Geburt des Batzen in Bozen. Es war ein Zubau zum ältesten Wirtshaus Bozens namens Batzenhäusl. Erbaut wurde die damalige Schenke welche auch als Künstlerkneipe bekannt wurde im Jahre 1404. Der Begriff Batzenhäusl erschien aber erst seit 1756, denn das Wort Batzen war die Bezeichnung einer von Augsburg bis Venedig verbreiteten Münze und entsprach 4 Kreuzern (Geldmünzen). Eigentümer dieser Lokalität ist seit 2002 Robert „Bobo“ Widmann (2017 italienischer Doemens-Biersommeliermeister). Die 15 hl Brauanlage bewältigt einen Jahresbierausstoß in Höhe von 4.000 hl. Im Juli 2020 wurde der Neubau mit neun Lagertanks fertiggestellt. Das Batzen Bräu verfügt über eine breit gefächerte Bierauswahl. So braut man mit viel Passion ein klassischen Vienna Hell, sowie alte Bierarten wie Gose und Ur-Porter bis hinzu im Whiskyfass gereifter Rauchdoppelbock namens Grand Cuvée Fumé, die alle im neugestalteten mit 16 Bierzapfhähnen bestücktem Taproom zum Genießen einladen.[53]

Mattan - Saison:
4,8 vol.%, Bierstil: Traditional Saison, Farbe: helles Goldgelb, IBU: 22

Das Bier zeigt uns einen anhaltenden kompakten Schaum und strahlt mit einer matten Goldfarbe (hängt von der Geschwindigkeit des Einschenkens ab – mit oder ohne Hefe). In der Nase riecht es nach Limetten, Mandarine und pfeffrig mit subtiler Biskuitnote. Im Mund wirkt das Bier erfrischend gepaart von einer feinkörnigen Spritzigkeit. Im Mittelteil des Biergenusses harmoniert die Malzsüße mit den Fruchtestern der obergärigen Hefe. Das Finale bestimmt die gut wahrnehmbare Bitterkeit des Hopfens und gleitet in einem leicht trockenen Abtrunk hinein. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

[53] Vgl. Batzen Häusl: Meistersud /, in: Batzen Bräu, o. D., https://www.batzen.it/biere/meistersud/ (abgerufen am 03.09.2021).

Speisenempfehlung: Spargel mit Bozner Soße[54]

Brauerei: MattAn gegründet am 12.02.2016 in Lana (Südtirol) von den Biersommeliers Moser Matthias und Hofer André. Zwei passionierte Homebrewer brauen unterschiedliche obergärige Biere mit einer selbstgebauten Dreikesselbrauanlage und einem maximalen Fassungsvermögen von 100 Liter. Auf Grund organisierter Bierverkostungen, bildet sich André zum zertifizierten Mitglied des Instituts der Masters of Beer an der Doemens in Gräfelfing bei München aus.

Brasserie de Saint Sylvestre - Saison 2 houblons:
6,5 vol.%, Bierstil: Traditional Saison, Farbe: Goldgelb, IBU: 27

Das französische Saisonbier aus den Norden Frankreichs zeigt sich in der Schaumbildung feinporig mit mittlerer Kompakt- und Langlebigkeit Es weist keine Trübung auf und hat eine leichte Goldfärbung. 3 Monts Saison entwickelt im empfohlenen Glastulpe oder Bierkelch frische kräuterartige Aromen von frisch geernteten Aromahopfen. Helle Malznoten sowie Pfeffer runden die Geruchsbeurteilung nach Temperaturerhöhung des Bieres ab. Im Gaumen deutet sich auf Grund des Gehalts von 6,5 vol. % eine sehr gute integrierte Alkoholaromatik an. Gefolgt von Früchten wie Limonen, aber auch der Pfeffer boxen sich im Mundraum durch. Es harmonieren Frucht, Alkohol und Spritzigkeit sehr gut miteinander. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Aperitif und/oder zu hausgemachter Entenpastete

Brauerei: Die Brasserie de Saint Sylvestre ist eine Brauerei in der Region Hautes-des-France im Nordosten Frankreichs. Das genaue Datum (man glaubt Ende 18. Jahrhundert) seiner Gründung ist unbekannt sowie wechselte die Brauerie über die Jahre mehrmals den Besitzer. Mehr als die Hälfte der verwendeten Hopfen und Malze wird vor Ort aus der Gegend des Mont des Cats angebaut. Der Name 3 Monts kommt daher zustande, weil die Brauereien von drei Hügeln (Mont de Cats, Mont Cassel und Mont de Recollets) umringt wird.[55]

[54] Vgl. Mayr, Christine/Heinrich Gasteiger/Gerhard Wieser/Helmut Bachmann: Das „So kocht Südtirol"-Getränkebuch - Mit dem passenden Getränk zum perfekten Dinner, 1. Aufl., Bozen , Italien: Athesia Tappeiner Verlag, 2020, Seite 109
[55] Vgl. 3 MONTS: 3 MONTS | Brasserie familiale & indépendante depuis 1920 de Flandre française, in: 3 MONTS, 12.05.2021, https://www.3monts.fr/la-brasserie/ (abgerufen am 04.09.2021).

6.2 Farmhouse Ale

In Bezug auf die oben genannte 2021er Kategorienbeschreibung des European Beer Stars, nennt der international renommierte Wettbewerb für überwiegend ursprüngliche Biersorten aus Europa das Farmhouse Ale (geläufiger Name z. B. in den USA und auf internationaler Ebene) als einen engen Verwandten des Traditional Saison (Traditionelles Saison). Laut Expertise des EBS weist das Farmhouse Ale eine Stammwürze zwischen 7° und 16° Plato auf, das entspricht einem Alkoholgehalt von 2 vol. bis 6,5 vol%. Von der Hopfenbittere sollte es stiltypisch zwischen 10 und 40 IBU haben. Die European Brewery Convention-Bierfarbskala (EBC) reicht vom hellen Gelbton bis zu einer orangen Färbung. Aufgrund der zweiten Gärung in der Flasche ist eine Trübung legitim. Noten von Zitrusfrüchten sind gut festzustellen. Eine gewürzartige Aromatik, kommend von Koriander, Gewürznelken und Pfeffer, lässt sich gut erfassen. Ein charakteristischer Hofgeruch (auf englisch: barnyard, riecht nach Pferdecke) von Brett-Hefen kann im Vergleich zum Traditionellen Saison eindeutiger wahrgenommen werden. Aromen nach Erde und Keller sind legitim sowie eine präsente Spritzigkeit mit einem erfrischend dehydrierenden Trunk sind erlaubt. Weiters besitzt das Farmhouse Ale wie auch das Traditional Saison einen schlanken bis mittleren Körper mit einer feinen Hopfenaromatik. Eine erkennbare, aber milde Säure unterstützt den erfrischenden Biertyp. Das Gärungsnebenprodukt Diacetyl ist nicht zulässig.[56]

Typische Vertreter lauten:

Brasserie à Vapeur - Saison de Pipaix:
6 vol.%, Bierstil: Farmhouse Ale, Farbe: Orange, IBU: 20

Das Saison Pipaix hebt sich durch seine stabile und mit feinen Poren bestückte Schaumkrone hervor. Ein leichtes matt in der Trübung ist eines Farmhouse Ale stiltypisch. In der Bierfarbe notieren wir ein helles Orange. Beim Heben des Glases Richtung Nase duftet es nach einem Gewürzetopf von schwarzem Pfeffer, Sternanis und Ingwer. Eine fruchtige Note von Curaçao-Orangenschalen, Bergamotte, Ananans (Brettanomyces) und das subtile Hopfenaromen sind wahrnehmbar. Fruchtig-malzig im Antrinken, sehr spritzig mit feiner Perlage sowie im rethronasalen Bereich sehr gute erkennbare säurefrische Wildhefenoten die eines Farmhouse Ales würdig sind. Als Weinsommelier könnte man eine Parallele zu einem gereiften Riesling und/oder zu einem Orange Wine ziehen. Das angenehm hopfenbetonte Saison fordert zum Weitertrinken auf. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Fricassée de poulet á la saison

Brauerei: Belgische Brauerei in Pipaix bei Leuze im Hennegau. Diese Brauerei produziert Bier mit einer Dampfmaschine aus dem Jahr 1785. Nach mehrmaligem Besitzerwechsel und einer glücklicherweise Verschonung vom zweiten Weltkrieg, wird es seit 1984 von Jean-Louis Dits geführt. Der belgische Karikaturist Louis-Michel Carpentier zeichnete die Etiketten der

[56] Vgl. European Beer Star - Anmeldung, o. D.

Flaschen, die auch allgegenwärtig sei's im hauseigenem Restaurant aufzuspüren sind.[57]

<u>Brasserie de Blaugies - Saison d' Épeautre:</u>
6 vol.%, Bierstil: Farmhouse Ale, Farbe: Strohgelb, IBU: 25

Das Dinkelsaison von der Brauerie Blaugies hebt sich durch seine stabile und mit feinen Poren bestückte Schaumkrone hervor. Ein opakes dunkles Strohgelb erkennt das Auge. Bei der orthonasalen Bewertung notieren wir feine estrige, brotige und nach Birnenkompott, Wildblumen und Almheu riechende Aromen. Der charakteristische leichte Farmhouse-Funk rundet das Bier ab. Am Gaumen öffnet sich das Saison d' Épeautre mit typisch Dinkel sprich süßlich weichem Mundgefühl, der sich anschließend mit einer Birnen-Bananenkombi sowie einer Kräuter-Zitrusfrucht-Betonung (Wildhefe) abtauscht. Der Abtrunk ist mit eine delikaten trockenen Hopfenbittere zu vermerken. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

<u>Speisenempfehlung:</u> Dinkellaib mit Bauernbutter

<u>Brauerei:</u> Seit 1988 eine kleine familiär geführte Brauerei in Blaugies vier Kilometer südlich von Dour in der ländlich und französischsprachig geprägten Provinz Hennegau. Neben dem Dinkel-Saisonbier produzieren sie noch weitere vier Biere darunter ein mit amerikanischen Amarillo-Hopfen gebrautes Dinkelbier in Zusammenarbeit mit der Hill Farmstead in Vermont (USA).[58]

[57] Vgl. La Brasserie à Vapeur: in: Brasserie à Vapeur, o. D., https://www.vapeur.com/vap01.html (abgerufen am 08.09.2021).
[58] Vgl. ..:: ..:: Brasserie de Blaugies ::.: in: Brasserie Blaugies, o. D., http://brasseriedeblaugies.com/about.html (abgerufen am 08.09.2021).

Eastside Brewing - Bimbamia:
6 vol.%, Bierstil: Farmhouse Ale, Farbe: helles Goldgelb, IBU: 15

Das Bimbamia von lombardischen Eastside Brewing präsentiert sich mit fein- bis mittelporiger Schaumkrone, die eine mittel-anhaltende Kompaktheit aufweist. In der Trübung ist es leicht milchig und bei ihrem goldgelben Farbton erkennt man einzelne Hefestückend. In der Nase erkennen wir frische Früchte wie Limette und Stachelbeere, gefolgt von Koriander, schwarzer Pfeffer und gut integrierte Wildhefe (Brettanomyces Claussenii). Im Mundbereich spiegelt sich die orthonasale Beurteilung in Form von Zitrone, Pfeffer und einer krautigen präsenten Brettanomyces wieder. Bezüglich der Karbonisierung ist zu erwähnen, dass es eine spritzige und feine Perlage hat. Der Abgang ist anfänglich geprägt von einem guten Zusammenspiel von Zitrus und Brett und endet in einem gut wahrnehmbaren Hopfenfinale. Der Körper ist mit 6 vol. % Alkohol optimal integriert. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Trippa alla Romana

Brauerei: Eastside Brewing ist eine Craft-Brauerei in Latina in der italienischen Region Latium. Das Projekt wurde 2013 als Brewfirm ins Leben gerufen und seit 2015 fungiert Eastside als eigenständige Brauerei. Das Bierportfolio ist gut sortiert und ist dabei stets mit der belgischen Brasserie-Tradition verbunden.[59]

[59] Vgl. Il Birrificio – Eastside Brewing: in: East Side Brewing, o. D., https://www.eastsidebrewing.it/birrificio/ (abgerufen am 03.09.2021).

Rügener Inselbrauerei - Baltic Farm:
6,5 vol.%, Bierstil: Farmhouse Ale, Farbe: helles Bernstein, IBU: 15

Das Baltic Farm weist einen mittellang anhaltenden und großteils feingeporten Schaum auf. In der Bierfarbe erkennen wir ein mattes und helles Bernstein. Im Geruch findet man weinartige Noten sowie vom Hopfen stammende Honigmelone-Aromatik. Ein feiner Pfeffer-Gewürzton rundet den Biergeruch ab. Das Flavour ist geprägt von gut wahrnehmbarer Hopfigkeit, exotischen Früchten und Pfeffernuancen. Der erste Schluck deutet auf einen trockenen Antrunk hin, gefolgt von präsenter Rezenz und einer weichen Vollmundigkeit aufgrund des eingebrauten Weizenmalz im Finale. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Rügener Bratmakrele mit würziger Marinade

Brauerei: Craft-Beer-Brauerei in Rambin auf der Insel Rügen. Die Brauerei wurde 2014 von Markus Berberich gegründet, vormals Geschäftsführer der Störtebeker Braumanufaktur in Stralsund (Nordosten von Deutschland). Die Brauerei produziert verschiedene Biersorten, die in offenen Gärbottichen gebraut werden. Zusätzlich setzt der Betrieb auf Flaschengärung. Um das Bier dabei vor Lichteinfall zu schützen, werden die Flaschen in Papier eingewickelt.[60]

6.3 Säurebetontes Saison

Wie? Saures Bier?!?
Für so manchen Biergenussmenschen ist ein säurebetontes Bier speziell ein saures Saison immer noch was neues, ungewohntes, teils negativ behaftetes Thema. Ich kann aber auch aus eigener Erfahrung bestätigen, dass mit zunehmendem Verkosten dieser Biere eine gewisse Eingewöhnungsphase eintritt und im besten Fall durch seine Frische sowie angenehmen Fruchtnoten als auch durch die stil-erwünschte hohe Trinkfreudigkeit (Drinkability) eine Sauerbier-Passion entstehen kann. Dieses Unterkapitel der Saison-Varianten behandelt nicht die spontanvergorenen Sauerbiere bzw. die Brettanomyces-Hefen spielen eine untergeordnete Rolle. Man legt den Fokus auf Biere zum Beispiel, die mit 5 bis max. 10% der gesamten Malzschüttung mit Sauermalz eingemaischt wurden oder eine Milchsäuregärung (laktische Vergärung) genossen haben oder sogenannte Kettle Sours (auf deutsch: Kessel-Sauerbiere). Bei diesem Begriff handelt es sich um die Verwendung von Milchsäurebakterien oder anders gesagt um Laktobazillen, die der Würze im Brauprozess zur Säuerung des Bieres in den Sudkessel beigemengt werden. Die Absicht dahinter ist, dem Bier eine charakteristische Frischenote zu geben, die zum genießerischen Trinken animiert. Anbei möchte ich Ihnen ein Vertreter dieser Variante zeigen:

Typische Vertreter sind:

[60] Vgl. Insel-Brauerei: in: Rügener Insel Brauerei GmbH, o. D., https://insel-brauerei.de/Insel-Brauerei/ (abgerufen am 03.09.2021).

Birificio Sabino - Mercurio:
5,8 vol.%, Bierstil: Sour Saison, Farbe: dunkles Bernstein, IBU: 5

Sabino's Mercurio zeigt einen mäßig stabilen und mittelgeporten Schaum auf. Dieses italienische Bier glänzt mit einer wenig klaren sprich leicht matten und dunklen Bernsteinfarbe. Im Duft wird es von der Milchsäuregärung dominiert, harmoniert aber sehr gut mit der Saisonbier-Hefenaromatik. Unterstützt wird der Frischecharakter vom Einsatz von Hibiskus- und Granatapfelblüten. Der Hopfeneinsatz spielt eine untergeordnete Rolle. Beim ersten Eindruck im Mund dieses rundes und nichtpasteurisierten Bieres ist es durch seine Sauernote bestimmt. Gefolgt von einer schönen Trockenheit, die von Waldbeeren und Zitronen umarmt werden. Als Gesamtbewertung können wir festhalten, dass es sich um ein sauber gebrautes Bier mit gut integrierter Säure handelt. Zwingt zum Weitertrinken! Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Zuppa di fagioli e cipolle

Brauerei: Das Projekt Birrificio Sabino entstand 2016 in Poggio Mirteto in der Provinz Rieti der Region Latium in Mittelitalien aus der Leidenschaft und dem Wunsch zweier junger Homebrewer-Freunde nach Unabhängigkeit.[61]

Blackwell - Farmhouse Zitronenradler:
3,5 vol.%, Bierstil: Säurebetontes Saison, Farbe: Strohgelb, IBU: 5

Abbildung 36: Farmhouse Zitronenradler - Bildquelle: Bier – Brauerei Blackwell (blackwell-brewery.ch)

Beim Eingießen dieses säurebetonten Session-Bieres zeigt es uns einen mäßig anhaltenden Schaum mit mittelgroßer Porung. Ein kräftiges Strohgelb inkl. grünlicher Reflexen mit matter Trübung ergänzt die visuelle Beurteilung. Das zum Großteil mit einer Saisonhefe und zu einem kleineren Part mit wilden Hefen fermentierte Bier hat keinen Anteil an Zitronenlimonade. Es werden Zitronenschalen und Wachholder miteingebraut. Aufgrund dieser Erkenntnis lassen sich in der Nase diese zitrus-gewürzartige Aromen bestätigen. Der Geschmack ist bestimmt von einer trockenen, nicht süßen und spritzigen Komponente. Ein erfrischendes Post-Sportgetränk. Die empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Schweizer Raclette

Brauerei: 2005 angefangen als Homebrewer von einem 20 Liter Pale Ale-Sud. Seit 2012 brauen die Brüder Samuel und Tobias Aeschlimann in Burgdorf nordöstlich von Bern. Neben

[61] Vgl. Birrificio sabino — birrificio sabino: in: BIRRIFICIO SABINO, o. D., https://www.birrificiosabino.com/il-birrificio (abgerufen am 03.09.2021).

Getreidearten aus der Region und biologisch angebauter Gerste verwenden Tobias (Maschinenbau-Ingenieur, der das 12 hl Brausystem selbst konstruiert hat) und Samuel, der leitende Wissenschaftler bei Novartis ihre eigene Hefe aus der Wildnis des Emmentals.[62]

6.4 Barrel aged Saison

Barrel aging: eine Philosophie für sich!
Aus Holzblöcken oder Stammabschnitten geschnitzte Behälter aus Holz waren bereits 1000 v. Chr. in Gebrauch, davor waren es vor allem sogenannte Amphoren (in der antiken Hochkultur des Mittelmeerraums genutzte Tongefäße; kamen in den letzten Jahren in der Wein- und Bierbranche wieder in Mode). Grundsätzlich ist zu erwähnen, dass es mehrere Gründe für eine Holzfassreifung gibt. Bekanntester Beweggrund unter den Biergenießer ist sicherlich, dem Bier einen besonderen Aroma-Charakter zu verleihen. Weiters stabilisiert sich das Bier im Fassgebinde und wird somit haltbarer. Mit der Zeit wird die Biertrübung klarer. Zu den Klassikern unter den Fässern zählt mit Abstand das Eichenholzfass bzw. Barrique mit 225 Liter Volumen. Es entwickelt je nach Alter des Fasses die typischen Vanille-Aromatik (beliebt sind die französische reinen Eichenhölzer wie von den Orten Limousin (großporige Holzstruktur), Allier und Troncais aus Mittelfrankreich sowie die engporig- strukturierteren Eichenholzbäume aus den Vogesen im Osten Frankreichs). Amerikanische Weißeiche und Japanische Eiche entfalten Düfte von Kokos, Aprikose, Mango und Pfirsich. Russische Eiche hingegen entwickelt feine Holztöne, die an eine Zeder erinnern. Whisky-Fässer, speziell Fässer, wo Scotch-Whisky vorbelegt wurde, geben naturgemäß erdige bzw. torfige Duftnoten ab. Weiters erfreuen sich noch Bourbon, Sherry, Gin, Rot- und Weißwein, Rum, Portwein und Tequila als geeignete Fasspartner. Natürlich ist die Eiche ein sehr beliebtes Traditionsholz für die Fasslagerung, dennoch eignen sich auch Hölzer vom Kastanien- oder auch vom Akazienbaum sehr gut. Aufgrund dieser eigenen Reifungsverfahren können diese Biere auch einen sehr geringen Kohlensäure-Gehalt aufweisen, Biere ohne Schaum sind sortentypisch. Bei stark „verbrannten“ Holzfässern entwickeln sich zunehmend Tabak sowie Kaffee- als auch Schokoladenoten. Der Alkohol sollte gut integriert sein, sprich, nicht zu wärmend (in der englischen Sprache würde man sagen „not to hot“). Es kann durchaus sein, dass eine leichte Oxidation (riecht und schmeckt nach den aufgespritteten Weinen wie Sherry und Madeira) im Bier stattfindet. Nicht ganz auszuschließen in den Fässern ist die Präsenz von Wildhefen, den sogenannten Brettanomyces.[63]

Typische Vertreter heißen:

<u>Thornbridge Colloboration - Mind Games:</u>
8,5 vol.%, Bierstil: Barrel aged Saison, Farbe: Bernstein, IBU: 30

[62] Vgl. Geschichte – Brauerei Blackwell: in: Blackwell Brewery, o. D., https://blackwellbrewery.ch/geschichte/ (abgerufen am 11.09.2021).
[63] Vgl. IMB-Unterlagen: Säurebildung bei der Fassreifung: (K)ein Zufall?

Das zu bewertende Mind Games von britischen Brauerei Thornbridge Collaboration mit Firestone Walker aus den USA präsentiert sich mit feinporiger und mittelmäßig stabiler Schaumdecke. Im Glas sieht man, dass es eine matte Trübung hat und in einer appetitanregenden Bernsteinfarbe leuchtet. Es duftet nach angenehmen Eichenholztönen, Vanilleschoten dicht gefolgt einem Büschel Wachholderaroma. Im retronasalen Bereich können wir die gleiche Aromatik wie in der Nase feststellen. Der primäre Schluck ist von einer feinen CO^2-Moussierung bestimmt und lässt den Pfirsich-Touch frei entfalten. Der Alkoholgrad von 8,5 vol.% ist bei tieferen Serviertemperatur sehr gut eingebunden und begleitet das Bier bei zunehmender Erwärmung sehr harmonisch. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 8 bis 10° Celsius.

Speisenempfehlung: Gereifter Wachholderbergkäse

Brauerei: Die Thornbridge-Brauerei befindet sich in den Nebengebäuden von Thornbridge Hall, ein 100 Hektar großen Anwesens mit wunderschönen Gärten in Bakewell (Großbritannien).[64]

Les Trois Mousquetaires - Saison Rouge Bourbon:
6,4 vol.%, Bierstil: Barrel aged Saison, Farbe: helles Kupfer, IBU: 12

Dieses rote Barriquefass-gereifte Saison entwickelt eine mittelporige und wenig anhaltende Karbonisierung. Ein helles Kupfer (Schüttung mit Karamell-Roggenmalz) mit leicht matter Trübung ergänzt die visuelle Beurteilung. Das Glas füllt sich mit weinigem Duft, dass an die nordamerikanischen Rotweinrebsorten Marquette und Frontenac erinnern. Eine zarte Fruchtkomponente erhält das Bier von der roten Johannisbeere und ergänzt sich harmonisch mit den Vanilletönen des Bourbon-Holzfasses. Geschmacklich besticht es mit einer sehr guten Balance zwischen Säure und Malzsüße. Es spiegeln sich im Mund die oben erwähnten Aromen der Nase wieder. Der Antrunk ist malzig und leicht hopfenbetont (Tettnang und Crystal), die Wahrnehmung der Kohlensäure ist feinperlig und im Abgang wieder sehr gut ausbalanciert mit dehydrierenden Mundgefühl. Mit einem Alkoholgehalt von 6,4 vol. % besitzt das Saison Rouge Bourbon einen runden Körper. Malz und Hopfen unterstützen sich gegenseitig zu einem harmonischen Gesamtbild. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 8 bis 10° Celsius.

Speisenempfehlung: Typisch Kanadischer Bauernteller mit Wurst, Käse und selbstgemachtem Brot

[64] Vgl. Thornbridge Brewery: Our Story, in: Thornbridge Brewery, 22.10.2020, https://thornbridgebrewery.co.uk/our-story/ (abgerufen am 03.09.2021).

Brauerei: Die LTM-Mikrobrauerei kommt aus Brossard, Québec in Kanada. Neben dem verkosteten Barrel aged Saison, bieten sie noch ein Saison de Table (100% Hopfen aus Québec) und ein dry hoped Saison Brett als Hors Série (auf deutsch: Sonderserie) an.[65]

Blackwell - Mercury:
6,1 vol.%, Bierstil: Barrel aged Saison, Farbe: Goldgelb, IBU: 30

Abbildung 37: Mercury - Bier – Brauerei Blackwell (blackwell-brewery.ch)

Beim Einschenken dieses zur Hälfte in Chardonnay-Holzfass ausgebautem Roggenbiers türmt sich ein mäßig anhaltender Schaum. Ein goldiges Gelb mit leicht matter Trübung ergänzt die visuelle Beurteilung. Das Glas füllt sich mit weinigem und holzaromatischem Duft (acht Monate Fassreifung). Vor der Abfüllung wird das fassgelagerte Bier mit frischem Mercury verschnitten. Somit baut sich im Mundraum eine präsente Rezenz gepaarte mit einem rundem Malzkörper und gute integrierter Hopfenbittere auf. Das Bier ist im Nachtrunk durch seine feinen Holznoten und der angenehmen Säure erfrischend und animiert zum zweiten Schluck. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Schweizer Käsefondue

Brauerei: 2005 angefangen als Homebrewer von einem 20 Liter Pale Ale-Sud. Seit 2012 brauen die Brüder Samuel und Tobias Aeschlimann in Burgdorf nordöstlich von Bern. Neben Getreidearten aus der Region und biologisch angebauter Gerste verwenden Tobias (Maschinenbau-Ingenieur, der das 12 hl Brausystem selbst konstruiert hat) und Samuel, der leitende Wissenschaftler bei Novartis ihre eigene Hefe aus der Wildnis des Emmentals.[66]

6.5 New Style Saison

Bezüglich des bereits formulierten Belgisch-Saison Stiles der EBS-Kategorienbeschreibung von 2021, fügt er neben dem Traditionellen Saison und dem Farmhouse Ale noch eine weitere Variante hinzu. Nach der Meinung des European Beer Star weist das New-Saison Style eine Stammwürze zwischen 10° und 20° Plato auf, das ist ein Alkoholgehalt von 4,7 vol. bis 8,5 vol.%. In Bezug auf die Hopfenbittere des Bieres sollte es stiltypisch an die 20 und 60 IBU haben sowie eine EBC-Farbskala reicht von helles gelb bis orangefarbig. Auf Grund der zweiten Gärung in der Flasche ist eine Biertrübung legitim. Fruchtnoten vorwiegend von Zitrusfrüchten (stammend von der obergärigen Hefe) sind gut feststellbar. Vorallem beim Miteinbrauen von Orangenschalen können diese dominant wirken sowie eine gewürzartige Aromatik kommend von Koriander, Gewürznelken und Pfeffer lassen sich sehr gut wahrnehmen. Honigaromen und eine leichte Süße sind bei Zugabe von Honig gestattet. Ein charakteristischer Pferdegeruch (etwa wie bei einer nassen Pferdedecke) von Brettanomyces-Hefen kann (auch in klarer Wahrnehmung) vorhanden sein. Erdige und kellerartige Aromen sind legitim sowie eine präsente Spritzigkeit mit einem erfrischenden Trunk sind erlaubt. Weiters besitzt das New Style Saison einen mittleren bis kräftigen Körper sowie eine mittlere bis deutliche Hopfenbitterkeit.

[65] Vgl. Hors séries: in: Les Trois Mousquetaires, o. D., https://www.lestroismousquetaires.ca/en/bieres/out-of-line/#saison-de-table (abgerufen am 03.09.2021).
[66] Vgl. Geschichte – Brauerei Blackwell: in: Blackwell Brewery, o. D., https://blackwellbrewery.ch/geschichte/ (abgerufen am 11.09.2021).

Bei hopfengestopften Bieren duftet es nach dominante Hopfenaromen, vor allem nach exotischer Frucht und/oder floralen Ausprägungen. Eine bisweilen präsente Säure unterstützt den erfrischenden Biertyp. Das Gärungsnebenprodukt Diacetyl ist nicht zulässig.[67]

Typische Vertreter lauten:

Brasserie de Blaugies – La Vermontoise:
6 vol.%, Bierstil: Farmhouse Ale, Farbe: Strohgelb, IBU: 35

La Vermontoise bietet eine gemäßigt stabile und grobkörnige bestückte Schaumkrone dar. Beim ersten Einschenken weist es ein opales dunkles Strohgelb auf. Leert man die Flasche so erkennt das Auge ein opakes Goldgelb inklusive eines Depots aus Hefe und Hopfen am Glasboden. Bei der orthonasalen Bewertung notieren wir florale Akazienblüten und zitrusbetonte Orangen-Aromen. Am Gaumen öffnet sich das Bier mit typisch hopfenintensiven Mundgefühl, der sich gekonnt mit der präsenten feinperligen Rezenz abtauscht. Der Abtrunk ist mit eine delikaten trockenen Hopfenbittere zu vermerken. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Belgische Pommes

Brauerei: Seit 1988 eine kleine familiär geführte Brauerei in Blaugies vier Kilometer südlich von Dour in der ländlich und französischsprachig geprägten Provinz Hennegau. Neben dem Dinkel-Saisonbier produzieren sie noch weitere vier Biere darunter ein mit amerikanischen Amarillo-Hopfen gebrautes Dinkelbier in Zusammenarbeit mit der Hill Farmstead in Vermont (USA).[68]

Brasserie de l' Abbaye des Rocs - Roc's Saison:
5,4 vol.%, Bierstil: New Style Saison, Farbe: Goldfarbe, IBU: 40

Die Schaumkrone des Roc's Saison sieht stabil und feinporig aus. Die Trübung ist matt und mit einer schönen Goldfarbe. In der Nase bauen sich schnell hopfige Pampelmuse-Orangen-Aromen. Es folgen würzige und feines helles Malzaroma. Im Mund zeigen sich die kräftigen 40 Bittereinheiten und verleihen dem Saisonbier eine guat ausbalancierte Hopfenbitterkeit mit dehydrierendem Mundgefühl. Der Einsatz von Hafer in der Malzschüttung unterstützt das Seizoen mit einer willkommenen Weichheit. Mit 5,4 vol. % ist es körperbetont (Dreifachgärung) sowie gut eingebettet und bereitet Trinkfreude. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

[67] Vgl. European Beer Star - Anmeldung, o. D.
[68] Vgl. ..:: ..:: Brasserie de Blaugies ::.: in: Brasserie Blaugies, o. D., http://brasseriedeblaugies.com/about.html (abgerufen am 08.09.2021).

Speisenempfehlung: Saucisses et fromages typiques du pays avec sel au céleri

Brauerei: gegründet 1979 als Familienunternehmen in Montignies-sur-Rocs in der wallonischen Region Belgiens nicht weit entfernt von der französischen Grenze. Im Verhältnis zu anderen etablierten Saisonbrauereien eine recht junge Brasserie. Dennoch war sie Ende in den 70ziger Jahre des 20. Jahrhundert maßgeblich an der belgischen Micro-Brasserie-Bewegung beteiligt, die weltweite Beachtung fand. Abbaye de Rocs steht für Effizienz und Nachhaltigkeit in der Brauerei. So installierten man 2017 drei neu Gärtanks, verwendet die Maischetreber als Düngemittel für die umliegenden Felder und bezieht ausschließlich den Hopfen wie z. B. Cascade aus belgischer Agrikultur. Eine Wassermühle aus den 12. Jahrhundert nennt sich auch Ihr Eigen.[69]

Brasserie Dupont - Saison Dupont Cuvée dry hopping Styrian Wolf:
6,5 vol.%, Bierstil: New Style Saison, Farbe: helles Kupfer, IBU: 30

Die hopfengestopfte Saisonsbier der belgischen Brauerei Dupont überzeugt mit feinporiger und opulenter Schaumbildung. In der Trübung ist es matt und hat eine helle kupferne Farbe. Im orthonasalen Bereich entdecken wir Hopfenaromen von Zitrusfrüchten wie zum Beispiel Passionsfrucht, Melone und harzige Kiefernoten. Bei Erwärmung des Bieres treten feine Biskuittöne hervor. Im Mundbereich ist es fruchtig nach Limette, Aprikose und Grapefruit und ist im Vergleich zum Saison Dupont gewollt hopfenintensiver im Abgang. Bezüglich des Kohlensäuregehaltes ist es spritzig sowie rund im Körper mit trockenem Finale. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Fromage Saison Dupont de la Brasserie Dupont

Fantôme - Saison:
8 vol.%, Bierstil: New Style Saison, Farbe: Goldfarbe, IBU: 30

[69] Vgl. History of the brewery Abbaye des Rocs: in: abbayedesrocs, o. D., https://en.abbayedesrocs.com/history (abgerufen am 09.09.2021).

Fantôme Saison, ein Saisonbier aus Soy südöstlich von Namur hat einen feinporigen und mittelmäßig stabilen aber dennoch cremigem Schaumhut. Das Bier besitzt in der Farbe eine schöne goldige Farbe und ist in der Trübung matt. Am Geruch lassen sich Orangenschalen, Zitronenzesten, Ananas und eine Kräuternote nach Koriander wahrnehmen. Bei steigender Temperatur dringen subtile funky Noten und in Alkohol eingelegte Pfirsiche hindurch. Im Mundbereich bilden sich wieder Aromen von Orangen, Mandarinen gefolgt vom präsenten achtprozentigen Alkoholkörper und schließt mit einer sprunghaften leicht erdigen Bitterkeit des Hopfens und einem säurebetonten dehydrierenden Trinkfinale ab. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 10° Celsius. Je kälter das Bier desto trinkfreudiger, je wärmer desto komplexer entwickelt es sich. Ein spannendes Bier!

Speisenempfehlung: Belgische Waffeln mit Orangensirup

Brauerei: 1988 von Dany Prignon und seinem Vater in Soy in der belgischen Provinz Luxemburg gegründet. Fantôme ist bekannt für seine einzigartigen Variationen des saisonalen Stils bei denen oft Kräuter, Gewürze oder Fruchtsaft verwendet werden. Dies kann sogar von Sud zu Sud verschieden sein und teilweise nur einmal im Jahr gebraut werden. Das Sudhaus beinhaltet eine Brauanlage erworben von der nahgelegenen Brasserie d‘ Achouffe und ein mit Ziegeln isolierte Maischepfanne. Das Markenzeichen dieser Brasserie artisanal stammt von einer Legende der nahe gelegenen Stadt La Roche-en-Ardenne, die besagt, dass der Geist der durch eine tragische Beziehungstat verstorbenen Gräfin Berthe de La Roche immer noch inmitten der Ruinen der Burg sein Unwesen treibt.[70]

Brasserie Dubuisson - Surfine:
6,5 vol.%, Bierstil: New Style Saison, Farbe: Bernstein, IBU: 20

[70] Vgl. Wikipedia contributors: Fantôme Brewery, in: Wikipedia, 20.08.2021, https://en.wikipedia.org/wiki/Fant%C3%B4me_Brewery (abgerufen am 07.09.2021).

Das Triple Saison ein Bier mit 3 Malzsorten, 3 belgischen Hopfensorten, 3 Hefesorten!
Seit 2014 gebraut, hebt es sich durch seine langlebigen und mit feinen Poren bestückte Schaumkrone hervor. Ein mattes und dunkles bernsteinfarbiges Erscheinungsbild können wir diagnostizieren. Beim Heben des Glases Richtung Nase duftet es nach Zitrusfrüchten, Kräutern, Toffee sowie nach hefigen und würzigen Aromen. Am Gaumen führen die bereits genannten Aromen der Nase ihren Weg fort, die mit einer unterschwelligen Hopfenbittere begleitet wird. Im Finale des Biergenusses wirkt die feine Säure-Charakteristik (man verspürt eine gewisse Ähnlichkeit zum Orval-Bier) erfrischend und gibt in Begleitung mit der bierstilistischen Trockenheit dem Surfine die nötige Finesse. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 8 bis 10° Celsius.

Speisenempfehlung: Als Aperitifbier vor einem deftigen Festmahl in Belgien

Brauerei: wie in meinem unteren Bild sichtbar, gegründet 1769 (vom Bauern Joseph Leroy) und somit älteste Brauerei der Wallonie. Diese befindet sich immer noch in Pipaix in der belgischen Provinz Hennegau. 1931 gab man den Betrieb als Bauernhof auf und entschloss sich diese als Brauerei weiterzuführen. 1914 und 1940 wurde das Braugebäude zweimal von deutschen Kriegsbesatzungen eingenommen. Durch die wachsende Beliebtheit der englischen Biere in diesem Zeitraum entschloss man sich den schwer auszusprechenden Brauerei Dubuisson (vorallem für die Briten) als Bush zu vermarkten. Eines der stärksten Biere Belgiens ist das Bush Ambrée mit satten 12 vol. % Alkohol. Im Jahre 2014 wurde an die 44% der Gesamtbierproduktion von Belgien zu seinen europäischen Nachbarn (Frankreich, Italien und Schweiz) sowie in den USA, Australien sowie nach Vietnam als auch nach Chile exportiert.[71]

[71] Vgl. History: in: Brasserie Dubuisson, 26.06.2019, https://www.dubuisson.com/en/brewery/history/ (abgerufen am 10.09.2021).

Wild Beer - Epic Saison:
5 vol.%, Bierstil: New Style Saison, Farbe: Goldfarbe, IBU: 45

Dieses goldfarbige leicht matte Bier besteht aus amerikanischem Sorachi Ace (ursprünglich japanischer Aromahopfen Brewers Gold x Saazer). Es wirkt an der Nasenspitze durch den Aromahopfen sehr fruchtintensiv nach Passionsfrucht gefolgt von Mandarine, Orangen, Ananas aber auch etwas Bananenaromen ist wahrnehmbar. Auch eine kräftige Bitterkeit des Hopfens und eine leicht stechendwürzige Note wie schwarzer Pfeffer ist zu erkennen. Am Gaumen entfalten sich diese Bier eher süßlich kombiniert mit einer frischen Mandarinennote. Im Nachtrunk bleibt das Zitrusflavour im Mundraum erhalten und bewahrt somit den erfrischenden Charakter dieses Saisonbiers. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Sheperd Pie

Brauerei: Diese Brauerei gehört wohl zu den kreativsten Brauereien Englands. Der Name ergibt sich aus der zum Einsatz kommenden Wildhefen, die die Brauerei für die meisten Ihrer Biere verwendet. Sie wurde 2012 von Brett Ellis und Andrew Cooper gegründet. Der Sitz dieser Brauerei befindet sich in Evercreech im Gebiet von Somerset (Südwestengland). Die Idee war es so ausgefallene Bierkreationen zu entwickeln wie nur möglich. Zudem bieten Sie in der Gastronomie sehr erfolgreiche spezielle Speisen-Bieranpassungen an.[72]

Monpiër - Piersëch:
5,6 vol.%, Bierstil: New Style Saison, Farbe: helles Gold, IBU: 21

[72] Vgl. Birre Online - Beer Shop: in: Cantina della Birra, o. D., https://www.cantinadellabirra.it/shop/birre/ricerca/birra_birrificio_partner-wild_beer_bp_126.html (abgerufen am 04.09.2021).

Piersëch, ein Saison aus den Dolomitenwelterbe exakterweise aus St. Ulrich im Grödner Tal. Es hat einen feinporigen und cremigen Schaumhut. Das Bier besitzt in der Farbe ein helles Gold und ist in der Trübung matt. Am Geruch lassen sich stilistische Saisonaromen wie Pfeffer und Kümmel wahrnehmen. Durch die zweite Gärung in der Flasche mit Waldhonig entfalten sich am Gaumen blumige und süße Aromen. Mittelkräftig und mit einer unterschwelliger Mineralik definiert sich der erste Schluck. Folgend weist das Piersëch eine präsente Rezenz auf sowie ist getreidearomatisch nach Roggen mit einer gut erkennbaren Hopfenbittere im Nachtrunk. Das Trinkfinale ist im Hinblick auf dem verwendeten Waldhonig erstaunlich trocken. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 8 bis 10° Celsius.

Speisenempfehlung: Südtiroler Apfelstrudel

Brauerei: Vier Freunde, darunter der Bürgermeister von St. Ulrich (Südtirol) eröffneten 2016 ihrer Brauerei. Die 10 hl Brauanlage aktuell 650 Hektoliter pro Jahr. Die Biere werden obergärig vergoren sowie alpine Zutaten (Waldhonig, Waldmeister etc.) werden mit eingebraut. Die Bieretiketten schmücken die Namen sowie Höhenmeter der Grödner Berge. Monpiër ist ladinisch und bedeutet so viel wie noch ein Bier, das man gerne im hauseigenen Pub genießen darf.[73]

Cierzo Brewing - Freshet:
5,5 vol.%, Bierstil: New Style Saison, Farbe: Gold, IBU: 40

Freshet, ein spanisches Saison mit Kiefernzapfen und Maracuja gebraut und anschließend mit dem Aromahopfen Sorachi Ace kalt gehopft. Beim Öffnen der Bierdose springt einem gleich die Kohlensäure (Gushing) entgegen. Es weist einen grobporigen Schaumhut auf. Das Bier besitzt in der Farbe ein intensives Gold und ist in der Trübung matt. Am Geruch stechen harzige Kiefernadeln hervor, die von einer leichten Passionsfrucht- und Kokosnuss-Lychee-Aromatik begleitet werden. Das Mundgefühl wird von einer gut integrierten Spritzigkeit sowie präsenten Harznoten und einer gut wahrzunehmenden Hopfenbittere bestimmt. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 8 bis 10° Celsius.

Speisenempfehlung: Tapas

Brauerei: Cierzo Brewing‘s Anfang begann August 2018 mit der Vermarktung der ersten Biere in Caspe bei Saragossa in der spanischen Nordregion Aragonien. Die Ursprünge in der Welt des Craft Beer gehen 15 Jahre zurück, als Sergio Ruíz, Braumeister von Cierzo Brewing Co., seine ersten hausgemachten Braurezepturen machte.[74]

[73] Vgl. Monpiër de Gherdëina: Birrificio Monpiër, in: Monpiër de Gherdëina, 04.05.2020, https://www.monpier-gherdeina.it/box/il-birrificio/ (abgerufen am 04.09.2021).
[74] Vgl. Cierzo Brewing Co.: [:Es]Sobre nosotros[:en]About us[:], in: Cierzo Brewing Co., 09.11.2020, https://cierzobrewing.com/en/nosotros/ (abgerufen am 12.09.2021).

Brasserie Thiriez – La sun & sea de Yann:
5 vol.%, Bierstil: New Style Saison, Farbe: Strohgelb, IBU: 15

Dieses matte mit Gurken und Nori-Algen gebraute Bière de Saiso präsentiert sich mit einem schönen und griffigen Schaumtürmchen. Im Glas zeigt es farblich ein Strohgelb mit grünem Schimmer. Wir erriechen feine estrige und vegetale Noten. Zudem können wir eine gewisse Würzigkeit erspähen. Der eingesetzte Hopfen hält sich ausschließlich im Hintergrund. Als Mundgefühl kommen wieder vegetale-hopfige Aromen zur Geltung, die mit einer Salzbetonung enden. Im Geschmack wird die Kohlensäure durch eine feine Moussierung präsentiert. Das Malz kommt wenig zur Geltung. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Moules mariniéres

Brauerei: Eine Familienbrauerei aus Esquelbecq (Département Nord in der Region Hautes-des-France) braut an die 2.000 Hektoliter im Jahr. Zum 25-jährigen Bestehen der Brauerei produzierte die Familie acht verschiedene Bierspezialitäten. Darunter auch das von Yann benannte La sun & sea, ein Gurken-Algen-Saison.[75]

6.6 Out of Style Saison

Oftmals ist es so, dass bestimmte Biere schwer kategorisierbar sind oder deren Erzeuger sich nicht in eine Schublade zwängen lassen möchten. So auch beim wandelbaren Saisonbier. Dennoch haben sie ihre Daseinsberechtigungen und man kann aufgrund ihrer kreativen Braurezepte wunderbare und nicht selten ungeahnte Bierflavors aufspüren. Gehen Sie mit mir auf Entdeckungsfahrt.

Typische Vertreter sind:

[75] Vgl. Brasserie Thiriez - Brasserie familiale des Flandres: in: Brasserie Thiriez, o. D., http://www.brasseriethiriez.com/la-brasserie-brasserie-familiale-des-flandres.html (abgerufen am 12.09.2021).

Jolly Pumpkin Artisanal Ales - Sour oaked Saison:
6,8 vol.%, Bierstil: Out of Style Saison, Farbe: Orange, IBU: 35

Pumpkin's besonderes Saison weist einen mittelporigen Schaum mit mittlerer Stabilität auf. Dieses säurebetonte gebraute Saison strahlt in einer opaken Trübung mit einem kräftigen Orangeton. In der Nase erinnert das sechs Monate in Eichenholzfass gereifte Cerveza Cereza 4 Dayza nach Kirsch-Taffies, Zitronenkuchen, fein eingebundenen Petrolton und nach Gewürznelken. Durch die 6,8 vol. % zeigt es natürlich auch eine gewisse Alkoholaromatik im Duft auf, der von einer herrlichen Brett-Note umringt wird. Die Saisonhefe mit ihrem dehydrierenden Finish ist deutlich im Mund zu spüren. Durch die Verwendung von Limetten und Kirschen bekommt dieses unique barrel aged beer eine frische Note. Zudem verführen Kokosnussflavours mit einer moussierenden Kohlensäure das Gesamtbild dieses Bieres. Ein Bier, das Frau und Mann bei jedem Schluck mehr kennenlernt. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 8 bis 10° Celsius.

Speisenempfehlung: Beer of Meditation

Brauerei: Diese Artisanal Ales-Brauerei wurde von Ron (bekannt auch als Captain Spooky) und Laurie Jeffries 2004 in Dexter (US-Staat Michigan) gegründet. Jolly Pumpkin (auf deutsch: lustiger Kürbis entstand an einem warmen schneereichen Märznachmittag in Michigan, man wollte einen einzigartigen Namen, der auch die Einzigartigkeit der Biere symbolisieren soll) Sortiment spezialisiert sich auf vegane, unfiltrierte und nicht pasteurisierten Bieren mit rustikalem Charakter. Für die „bäuerliche" Charakteristik sind Holzfässer (z. B. Eiche) mit Belegung von Wein, Bourbon-Whisky und Fuder mit verantwortlich. Seine Lebensphilosophie und deren Biere ist: „Gut Ding braucht Weile!"[76]

Birrificio Menaresta - La-ttoo Mango:
6,5 vol.%, Bierstil: Out of Style Saison, Farbe: kräftiges Gold, IBU: 5

Das La-ttoo Mango fällt durch seinen raren feinporigen Schaum auf. Dieses spezielle Bier ist in der Trübung klar und besitzt eine schöne kräftige Goldfarbe. Es duftet nach Komplexität, das heißt angefangen von würzig nach Pfeffer über kräuterhaft und nach frischer sizilianischer Mango. Aromatisiert mit Zitronenstrauchbaum, dürfen wir noch ein laktisches Bukett (wird mit zwei Milchsäurestämmen geimpft) und eine gut integrierte „Funky-note" von der einjährigen Holzfassreifung notieren. Im Geschmack bewahrheiten sich die orthonasalen Duftnoten und harmonieren fein mit einer moussierenden Rezenz des Bieres. Der Hopfencharakter hält sich gekonnt zurück, dieser würde bei so einem Mundgefühl eher anecken als begleiten. Die Struktur des Körpers ist mit 6,5 vol. % gut eingebunden. Ein Bier, das man erst beim zweiten Schluck richtig kennenlernt. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 8 bis 10° Celsius.

[76] Vgl. HISTORY: in: JOLLY PUMPKIN ARTISAN ALES, o. D., https://brewery.jollypumpkin.com/about (abgerufen am 10.09.2021).

Speisenempfehlung: Birra da meditazione

Brauerei: Menaresta-Brauerei ist seit 2007 mit einer 20 hl Brauanlage aktiv und liegt in Carate Brianze in der Provinz Monza und Brianza in der norditalienischen Region Lombardei.[77]

Brasserie de Brunehaut - organic and glutenfree Saison:
4,5 vol.%, Bierstil: Out of Style Saison, Farbe: Goldgelb, IBU: 35

Das getrunkene spezielle Saison aus Rongy-Brunehaut zeigt sich mit einem matten dunklen Goldgelb und mit einer beeindruckenden Schaumkrone. Das glutenfreie Biosaison entwickelt im empfohlenen Bierkelch oder Glastulpe ein Zusammenspiel von Estern, Gewürzen, Hopfen sowie malzbetonten Aromen. Zusätzlich lässt sich eine Duftnote von reifen gelben Früchten entdecken. Das Flavour ist geprägt von einer deutlichen Bitterkeit des Hopfens sowie deutet die obenerwähnte orthonasale Aromatik zuzüglich der reifen Pflaume und des gereiften Apfels wieder. Der leichte 4,5 vol.-gradige Alkoholkörper und die greifbare Hopfenbittere macht das Bier trinkfreudig und appetitanregend. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 6 bis 8° Celsius.

Speisenempfehlung: Fein geräuchertes Entenbrüstchen

Brauerei: südwestlich gelegen von Brüssel genauer gesagt in Rongy-Brunehaut in der Wallonie. Dort wurde diese Biobrauerei 1890 gegründet. Sie produzieren als Einzigen offiziell ein belgisches Bio-Klosterbier (Abbey de Saint Martin).[78]

Loverbeer- Saison de L' Ouvrier:
5,8 vol.%, Bierstil: Out of Style Saison, Farbe: Bernstein, IBU: 5

Das zu bewertende „Arbeitersaison" weist keinen Schaum auf. Im Glas sieht man, dass es eine matte Bernsteinfarbe mit orangen Reflexen hat. Es duftet nach angenehmen Eichenholztönen, Zitrusnoten durch das Dry Hopping mit dem englischen Aromahopfen East Kent Golding. Der primäre Schluck ist von einem hohen Säurespiegel bestimmt und wirkt durch das Wildhefe-Flavor knochentrocken. Ein Petrolton boxt sich im Verhältnis zur minimalen Hopfenbittere durch. Würde man es man es mit verbundenen Augen verkosten, so würde man viele Affinitäten mit einer Geuze oder einem gereiftem Rieslingwein feststellen. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 8 bis 10° Celsius.

Speisenempfehlung: Gorgonzola-Käse

[77] Vgl. Birrificio Menaresta: Birrificio Menaresta, in: Birrificio Menaresta, 26.01.2021, https://www.birrificio-menaresta.com/il-birrificio/chi-siamo/ (abgerufen am 04.09.2021).
[78] Vgl. Brunehaut Brewery - La brasserie artisanale belge: in: Brasserie Brunehaut, o. D., https://brunehaut.com/?lang=en#historique (abgerufen am 09.09.2021).

Brauerei: Im Jahre 2000 als Hobby-Brauer namens Loverier Valter gestartet, eröffnete er 2009 seine eigene Brauerei in Marentino 20 km östlich von Turin in der norditalienischen Region Piemont. Die Philosophie, die die gesamte Produktion von LoverBeer kennzeichnet, beruht einerseits auf der Achtung der Tradition (Beispiel Holzfass) der interpretierten Braustile und andererseits auf der Verbindung zum Territorium anhand des Mitbrauens von Weinreben wie Barbera d' Alba oder Freisa.[79]

7 GEGENÜBERSTELLUNG MIT BIÈRE DE GARDE

Nach einem ausgedehnten Überblick über das Masterthema Bière de saison, tauchte in meiner fast einjährigen Recherche mit vielerlei gelesenen Büchern und Onlinelektüren immer wieder ein Bierstil auf. Er lautet auf den Namen Bière de garde. Diese beiden oft miteinander anzutreffenden Biergattungen spornten mich schlussendlich an, diese erkennbare Beziehung zweier Biere näher und die Lupe zu nehmen. Dabei ist es auch diesmal von Bedeutung, verschiedene sachkundige Quellenangaben kundzugeben, um sich einen ersten qualifizierten Eindruck über das Bière de garde zu machen.

Bière de garde ist ein gelagertes Bier, denn das französische Verb garder bedeutet so viel wie hüten oder in diesem Falle lagern. Klassisch wurde es auf den Bauernhöfen im Norden Frankreichs also im Département Nord in der Region Hautes- de-France gebraut. Dieses traditionell obergärige Bier besticht im Vergleich zu seinem „kleinen Bruder" das Saisonbier, mehr durch seine Malzbetonung und weniger durch die Hopfengabe. Der Grund für die kräftige Malzschüttung ist das Erreichen einer hohen Stammwürze mit dem Resultat eines erhöhten Alkoholgrades, der die Haltbarkeit des Bieres gewährleisten kann.

Folgende nachgeforschte Quellen sollen hier meine These unterstreichen:

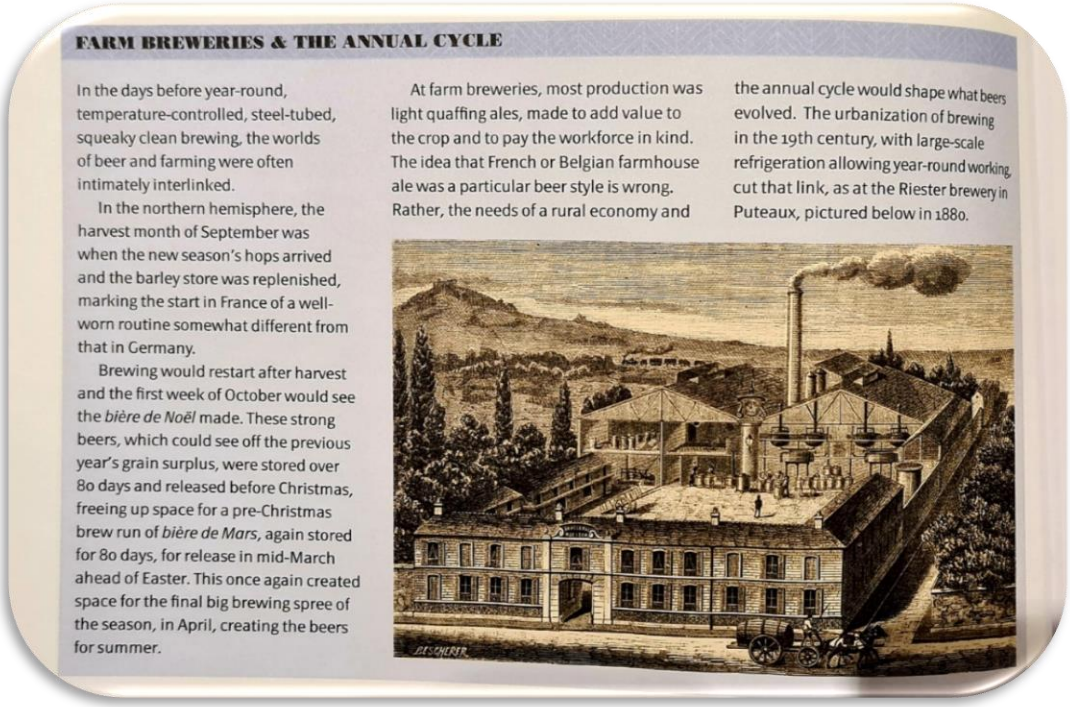
- Garret Olivier's **"The Oxford Companion to Beer"** beschreibt im Buch den Bierstil als Anspruch auf das „Farmhouse breweries"-Erbe im historisch französischen Flandern (umgibt die ehemaligen Départements im Norden und Pas-de-Calais sowie auch die belgische Provinz Hainaut). Wenn man Bière de Garde grob übersetzt, dann fällt der englische Ausdruck „beer for keeping" in Referenz auf die alte Braupraxis ein Bier als Proviant für die warmen Monate im Jahr zu brauen. Der Gedanke dabei war, dass es noch keine Kühlung bzw. Kältemaschine gab und somit meistens der letzte Biersud das stärkste eingebraute Bier vor der warmen Sommersaison war. Man wollte durch das kräftige Einbrauen das Bier mit seiner monatelangen Lagerzeit vor dem Verderben schützen. Einen vergleichbaren Brauvorgang findet man auch bei der belgischen Bierspezialität Saison, die auch ihre Wurzeln in Südflandern sprich in Französisch Flandern hat. Betreffend die Geschichte von Bière de garde findet man relativ wenig historische Dokumentationen.[80]

- Eines der raren Belege über Bière de garde ist das Dokument „The Beers and Brewing Systems of Northern France" geschrieben 1905 vom englischen Experten R.E. Evans. So erwähnte er, dass sich diese Bierart in den größeren Städten wie Lille mit der Zeit

[79] Vgl. LoverBeer - Birra artigianale indipendente dal 2009 - Piemonte: in: LoverBeer, o. D., https://www.loverbeer.com/ (abgerufen am 15.09.2021).
[80] Vgl. Oliver et al., 2011, Seite 126 und Seite 127

als sauer gewordenes sprich Wein-ähnliches Bier verbreitete. Herkunft dieser Säuerung war das Reifen dieser Biere für ca. 6 Monate, die dann oftmals mit frischem Bier geblendet wurden, um eine gleichbleibende Bierqualität zu gewährleisten. Ein weiteres Dokument von 1880 mit dem Namen „L'industrie de la Brasserie vom französischen Wissenschaftler und Schriftsteller Louis Figuier (* 15.02.1819 Montpellier † 08.11.1894 Paris) überlieferte die Information ein helles sehr spezielles Bier zu sein, das mit 5 Kilo Malz auf 20 Liter Wasser gebraut und in großen Holzfässern an die sechs bis acht Monate bevor Ausgabe gereift wurde. Es besteht kein Zweifel, dass durch diese Fassreifung dem Bier ein oxidativer Geschmack verliehen wurde sowie auch mit großer Wahrscheinlichkeit durch eine Milchsäuregärung ein frischer Säurecharakter entstand, so Phil Markowski in seinem Buch **„Le birre del Belgio II**.[81]

- Im Buch „**World Atlas of Beer"** hebt das Bild Nr. 36 auf der Buchseite 82 die Zusammenarbeit zwischen Bauernhof und Brauerei (auf englisch: farm and brewery) im 19. Jahrhundert hervor. Louis Figuier veranschaulichte hier die Riester Brewery in Puteaux westlich von Paris in der im Norden gelegene Region Île de France (liegt unterhalb der Region Hautes-de-France) in Frankreich. Durch diese Abbildung kann man gut den Werdegang von einer zuerst simplen Bauernhofbrauerei zu einem hochmodernen, professionell geführten und ganzjährig produzierenden Brauunternehmen nachvollziehen.[82]



FARM BREWERIES & THE ANNUAL CYCLE

In the days before year-round, temperature-controlled, steel-tubed, squeaky clean brewing, the worlds of beer and farming were often intimately interlinked.

In the northern hemisphere, the harvest month of September was when the new season's hops arrived and the barley store was replenished, marking the start in France of a well-worn routine somewhat different from that in Germany.

Brewing would restart after harvest and the first week of October would see the *bière de Noël* made. These strong beers, which could see off the previous year's grain surplus, were stored over 80 days and released before Christmas, freeing up space for a pre-Christmas brew run of *bière de Mars*, again stored for 80 days, for release in mid-March ahead of Easter. This once again created space for the final big brewing spree of the season, in April, creating the beers for summer.

At farm breweries, most production was light quaffing ales, made to add value to the crop and to pay the workforce in kind. The idea that French or Belgian farmhouse ale was a particular beer style is wrong. Rather, the needs of a rural economy and the annual cycle would shape what beers evolved. The urbanization of brewing in the 19th century, with large-scale refrigeration allowing year-round working, cut that link, as at the Riester brewery in Puteaux, pictured below in 1880.

*Abbildung 38: Riester Brewery in Puteaux 1880 - Bildquelle: 3. Auflage des **„World Atlas of Beer"** von Tim Web und Stephen Beaumont*

- Das **große Brauwelt® Lexikon der Biersorten** schildert von einem obergärigen Bauern- oder Landbier, das in gewissen Maßen zwecks seiner langen kühlen Reifezeit (gar-

[81] Vgl. Italiano et al., 2015, Seite 30
[82] Vgl. Webb/Beaumont, 2020, Seite 82

der zu deutsch: halten oder bewachen) einem typisch deutschen Altbier ähnelt. Das traditionelle Brauzentrum ist im heutigem Département Nord nahe der belgischen Grenzlinie und war wie das Bière de saison anfänglich ein heimgebrautes Bier. Die Rohstoffe waren diesbezüglich oft nach freier Wahl, es zeichnet sich durch seine vorherrschende Malznote aus und die Hopfenbittere hält sich im Gegensatz zur Hopfenaromatik im Hintergrund. Um dem Bier ein „edles" Hopfenaroma zu verleihen, werden französische und deutsche Aromahopfen befürwortet. Bière de garde wird im Handel als Blonde, Brune oder Ambrée angeboten. Diese werden meist aus Gerstenmalz und einem kleinen Zusatz von hellem oder braunem Kandiszucker (Erhöhung des Alkoholgehalts) gebraut.[83]

- Am 21. August 2017 schrieben die Bierfachmänner Horst Dornbusch, Karl Schiffner (Doemens Biersommelier-Weltmeister von 2009) und Christoph Habel im **Fach-Blog GradPlato der Brauwelt®-Redaktion** eine prägnante Zusammenfassung über den Biergattung Bière de garde. Dieser fachkundige Artikel wurde auch in der unten abgebildeten **Broschüre „GradPlato"** auf Seite 13 und 14 veröffentlicht. Deren Aussagen möchte ich wie folgt zitieren: „Urig, erdig, rustikal, obergärig – so soll es sein, das Biere de Garde. Traditionell auf den Bauernhöfen Nordfrankreichs heimgebraut, steht beim Biere de Garde eher die Malz- denn die Hopfennote im Vordergrund. Strisselspalter, Spalter oder auch Saphir eignen sich dennoch hervorragend, die erdigen Töne dieses Bierstils zu unterstützen. Bei der Malzschüttung gibt es wiederum weniger zu beachten. Eigentlich sind alle Farbnuancen für ein Biere de Garde denkbar, ausgenommen vielleicht pechschwarz. Unbedingt zu beachten ist aber: Ein Biere de garde ist stark. Sehr stark sogar, wenn man der Tradition folgend eine lange Haltbarkeit (garde) durch hohen Alkoholgehalt zu erreichen gedenkt. Eine Stammwürze ab 16,5 Prozent aufwärts sollte es schon sein. Es gibt zwar auch leichtere Varianten, aber hey…"[84]

Abbildung 39: Fachartikel Bière de Garde - Bildquelle: Fachbroschüre GradPlato

[83] Vgl. Carl, 2017, Seite 60
[84] Dornbusch, Horst/Karl Schiffner/Christoph Habel: Biere de Garde, in: GradPlato, 21.08.2017, https://gradplato.com/kategorien/how-to/biere-de-garde (abgerufen am 25.08.2021).

Abbildung 40: Bière de Garde-Abfüllung vom Holzfass in die Bügelflasche - Bildquelle: Fachbroschüre GradPlato

- Spannende Inhalte betreffend der Rohprodukte des Bière de garde findet man in **„Farmhouse Ales - Culture and Craftsmanship in the Belgian Tradition“.** So liest man nach, dass vor Ort das zur Verfügung stehende Brauwasser auch aufgrund der Nähe zu den berühmten weißen Klippen von Dover (Großbritannien) reich an Kalziumkarbonat ist. Dies ist nicht unerheblich für den Braumeister, denn es führt zu einer hohen Alkalität, die wiederum den PH-Wert steigen lässt. Bei der Malzschüttung achte man auf einheimische Gerstensorten wie zum Beispiel die sechszeilige Wintergerste Escourgeon sowie greift man gerne auf die Malzsorten Pilsner, Münchner, Wiener, Pale Malt sowie in geringen Maße auf Karamellmalz zu. Um ein Maximum an fermentierbaren Zucker des Bière de garde zu erreichen, etablierte sich die Braumethode des Infusionsverfahrens. Angesichts der Hopfengabe nennt das Fachbuch die Sorten Strisselspalt, Northern Brewer und Nugget. In Sachen Auswahl der Hefe variieren französische Brauer*innen zwischen niedrigvergärenden Ale-Hefen oder bevorzugen untergärig Hefestämme, die sie bei höheren Temperaturen fermentieren lassen. Am Exempel der Brasserie Duyck (Jenlain) und St. Sylvestre (3 Monts) werden multiple Hefearten vorgezogen.[85]

Zusammenfassung:

Nach Sichtung einiger Quellen möchte ich in kompakter Version die Beziehung dieser zwei Biere überbringen. Bière de garde und Bière de saison haben ihren historischen Hintergrund als Bauernbiere mit Fokus auf das 19.-20. Jahrhundert. Geografisch siedelt man diese Biergattungen an der Nordwestgrenze von Frankreich und Belgien an, wobei sich die Landschaft dieser Biere geomorphologisch ähnelt. Brautechnisch wird bei beiden Bierstilen das beliebte Infusionsverfahren angewandt, vergoren mit obergäriger Bierhefe (Bière de garde unter anderem auch mit einer Saisonhefe) in den Anfangsjahren in Holzfässern und bis zum Sommer in kühlen Kellern gereift bzw. gelagert. Dabei begünstigte man das Sauerwerden der Biere, die zum späteren Zeitpunkt also zur Ausschankzeit öfters gemischt wurden (im englischen Fachjargon als Blending und in der französischen Weinsprache als Assemblage bezeichnet), um ein harmonisches Bierprodukt zu haben. Spricht man von einer Kreativität im Brauprozess, so trifft dies auf beide Bierarten zu. Davon abgesehen, dass lokal gesehen beide Bieren ein hartes Brauwasser (reich an Bikarbonaten) zur Verfügung steht, so kann man bei der Selektion des Braugetreides

[85] Vgl. Markowski, 2004, Seite 68 bis Seite 72

sehr wählerisch sein. Dabei wird die heimische Wintergerste Escourgeon (sechszeilig und unterstützt den Bittergeschmack im Bier) mit eingebraut. Bekannte Malzsorten wie Pilsner, Münchner, Wiener, Pale Malt und etwas Karamellmalz gehören zum Repertoire dieser Biere. Was die Auswahl des Hopfens betrifft, so werden bei beiden Bieren oftmals auf Hopfensorten aus Großbritannien wie Northern Brewer sowie aus Deutschland, speziell aus der Hallertau (Hallertauer Saphir), zurückgegriffen, sofern kein indigener Hopfen zu Verfügung steht. Sensorisch betrachtet, gibt es aber trotz der vielen Gemeinsamkeiten auch erkennbare Differenzen. So unterscheidet sich ein stiltypisches Bière de garde von seinem „Cousin“ Saison mit einem stets charakteristisch hohen Alkoholgehalt (meist an die 16,5° Plato umgerechnet an die 7 vol.% Alkohol), einer ausgeprägteren erdigen Note (Kellerduft) und einer präsenten Vollmundigkeit durch die kräftigere Malzschüttung. Neben seiner betonten Malzigkeit weist dieser Bierstil eine geringere Hopfenaromatik und Hopfenbittere als das Bière de saison auf. Im Gegenzug ist ein Saisonbier im klassischen Sinne ein leichtes, zitrusartiges mit feinen Gewürzaromen und im Abgang stets sehr trockenes alkoholisches Erfrischungsgetränk.

Mit Neugierde wäre es wissen, ob es nicht noch mehr Gemeinsamkeiten und Unterschiede dieser beiden verwandten Biere gibt. Dabei ist es notwendig, das Bière de garde in Form einer separaten wissenschaftlichen Arbeit zu erforschen.
Neben meinen unten angeführten Bildern, die zum Träumen einladen sollen, möchte ich noch mit einigen Verkostungsbeispielen die getroffenen Aussagen bekräftigen.

Abbildung 41: Église catholique Saint-André à Saint-Sylvestre-Cappel - Bildquelle: Hofer André

Abbildung 42: La Boutique in der Brasserie Thiriez - Bildquelle: Hofer André

Abbildung 43: La Grand Place de Lille bei Nacht - Bildquelle: Hofer André

Abbildung 44: Wandposter von 1930 das mit „spirituosen Weinen" um Valenciennes wirbt - Bildquelle: 3. Auflage des ***„World Atlas of Beer"*** *von Tim Web und Stephen Beaumont*

7.1 Verkostungsbeispiele

Um eine bestmögliche Bière de Garde-Verkostung zu haben, möchte ich noch vor dem ersten Genießerschluck die Expertenmeinung des BJCP einholen: Ursprünglich wurden die „bières de garde" (der kräftigere Verwandte eines belgischen Saison) in Nordfrankreich (Nord-Pas-de-Calais) in Bauernhäusern gebraut. Nach der Gärung wurde das obergärige Bier für eine längere Zeit in kühlen Bierkellern in Fässern gelagert. Der französische Begriff „garde" bedeutet Lagerung. In den 1970er Jahren war das traditionelle nordfranzösische Bière de garde aufgrund der wachsenden Beliebtheit der untergärigen Biere fast in Vergessenheit geraten. Die Brasserie Duyck in Jenlain, einem kleinen Dorf des französischen Hennegaus bei Valenciennes (im Norden grenzt an Belgien an) wahrte diesen besonderen Stil und gilt als Kultbrauerei. Die Wiederentdeckung dieses Bieres in Nordfrankreich geschah etwa zum gleichen Zeitpunkt wie die Wiedergeburt des klassischen Real Ale (CAMRA) in Großbritannien. Das „gelagerte" Bier (14-19° Plato, 6-8,5 vol. % Alkohol, 12-40 EBC, 18-28 IBU) wird bevorzugt mit Pale Ale, Wiener- und Münchner Malz eingebraut. Der Malzcharakter ist kraftvoll und eine betörende Mischung aus zartem Hopfen, Fruchtnoten und Gewürzen wie Nelke, Pfeffer und Muskat. Auch der Hefecharakter ergänzt das vollmundige Gesamtbild. Wildhefen, erdige und kellerartiger Geruch sowie

ein subtiles oxidatives Flavour sind Brauereien die diesem Stil gerecht werden heißen La Choulette, Saint Sylvestre und Russian River.[86]

Brasserie de Saint Sylvestre - 3 Monts:
8,5 vol.%, Bierstil: Bière de garde, Farbe: Goldgelb, IBU: 15

Das 3 Monts von Brasserie de Saint Sylvestre hebt sich durch seine stabile und mit feinen Poren bestückte Schaumkrone hervor. In der Bierfarbe notieren wir ein leichtes leuchtendes Goldgelb. Man riecht als erstens malzig fruchtige Noten beispielsweise Orange, Mandarine und Pfirsich. Weiters alkoholaromatisch, fein harzig und von einer subtilen Mandelaromatik geprägt. Verbleibt das Bier länger im Glas stoßen wir auf subtile Wildhefen sprich Brettanomyces (Holzfasslagerung). Im Mundbereich findet man dieselben Aromen wie in der Nase und die Zunge wird von einem leichten Ölfilm durch den kräftigen Alkohol belegt. Der Abgang besticht durch ein elegantes wärmendes Wohlgefühl. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 8 bis 10° Celsius. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 8 bis 10° Celsius.

Speisenempfehlung: Goyère de Valenciennes

Brauerei: Die Brasserie de Saint Sylvestre ist eine Brauerei in der Region Hautes-des-France im Nordosten Frankreichs. Das genaue Datum (man glaubt Ende 18. Jahrhundert) seiner Gründung ist unbekannt sowie wechselte die Brauerie über die Jahre mehrmals den Besitzer. Mehr als die Hälfte der verwendeten Hopfen und Malze wird vor Ort aus der Gegend des Mont des Cats angebaut. Der Name 3 Monts kommt daher zustande, weil die Brauereien von drei Hügeln (Mont de Cats, Mont Cassel und Mont de Recollets) umringt wird.[87]

Brasserie Duyck - Jenlain Or:
8 vol.%, Bierstil: Bière de garde, Farbe: kräftiges Gold, IBU: 22

[86] Vgl. Beer Judge Certification Program, o. D.
[87] Vgl. 3 MONTS: 3 MONTS | Brasserie familiale & indépendante depuis 1920 de Flandre française, in: 3 MONTS, 12.05.2021, https://www.3monts.fr/la-brasserie/ (abgerufen am 04.09.2021).

Duyck's Biére de garde weist einen feinporigen Schaum mit fester Stabilität auf. Jenlain Or glänzt in der Trübung brillant mit einem kräftigen Gold. Das Or weist im Bierglas eine Aromatik von Malz, Karamell, Heu und Kräutern auf. Beim Trinken moussiert es leicht auf der Zunge, es entfalten sich subtil harzig-erdige Noten, die mit einer leichten Schärfe geschuldet vom Alkohol enden. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 8 bis 10° Celsius.

Speisenempfehlung: Pâté à la Bière de garde

Brauerei: Seit 2014 leitet Mathieu Duyck das Unternehmen. Der Bierausstoß beträgt an die 110.000 Hektoliter im Jahr. Anfang des 20. Jahrhunderts braute sein Urgroßvater Léon Duyck Bier in Zegerscappel in Französisch-Flandern. 1922 zog Sohn Félix nach Jenlain, wo er auf seinem Bauernhof im Winter ein bernsteinfarbenes, obergäriges und in Fässern gereiftes Bier produzierte. Durch die lange Lagerzeit oder „Aufbewahrung" wird dieser Stil Bière de Garde oder „vieille bière" (altes Bier) genannt. 1949 entschied man sich als Vorreiter, Bier in mit Kronkorken verschlossene Champagner-Flaschen zu verkaufen. Die Universität von Lille rettete in den 70ziger Jahren (Lagerbier-Trend) diesen Bierstil vor dem Aussterben.[88]

[88] Vgl. Home: in: Jenlain, o. D., http://www.jenlain.fr/en/ (abgerufen am 04.09.2021).

Brasserie de Saint Sylvestre - Gavroche:
8,5 vol.%, Bierstil: Bière de garde, Farbe: Bernstein, IBU: 10

Die Schaumkrone dieses Bière de garde sieht stabil und feinporig aus. Die Trübung Gavroche ist matt und mit einer schönen Bernsteinfarbe. In der Nase offenbart es sich mit stiltypischen Malz-Biskuit-Toffeenoten. Der primäre Trunk ist bestimmt durch seine feine Kohlensäure, es entwickeln sich estrige, nussige und malzaromatische Duftnoten, die von einer gut eingebundenen Alkoholaromatik abgefangen wird. Trotz seines Alkoholgehalts von 8,5 vol.% ein erfrischendes „schmeichelndes" Bier, das eine bestimmte Affinität zu einem obergärigen Doppelbock aufzeigt. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 8 bis 10° Celsius.

Speisenempfehlung: Entrecote de boeuf avec sauce bière de garde, frites et salade marinée

Brauerei: Die Brasserie de Saint Sylvestre ist eine Brauerei in der Region Hautes-des-France im Nordosten Frankreichs. Das genaue Datum (man glaubt Ende 18. Jahrhundert) seiner Gründung ist unbekannt sowie wechselte die Brauerei über die Jahre mehrmals den Besitzer. Mehr als die Hälfte der verwendeten Hopfen und Malze wird vor Ort aus der Gegend des Mont des Cats angebaut. Der Name 3 Monts kommt daher zustande, weil die Brauereien von drei Hügeln (Mont de Cats, Mont Cassel und Mont de Recollets) umringt wird.[89]

[89] Vgl. 3 MONTS: 3 MONTS | Brasserie familiale & indépendante depuis 1920 de Flandre française, in: 3 MONTS, 12.05.2021, https://www.3monts.fr/la-brasserie/ (abgerufen am 04.09.2021).

Brasserie Goudale - Goudale Blonde:
7,2 vol.%, Bierstil: Bière de garde, Farbe: kräftiges Gold, IBU: 10

Das Blonde von Goudale besticht durch seine anhaltende und feingeporte Schaumblume. Es offenbart eine brillante Goldfarbe mit rotgoldenen Lichtreflexen. Wenn wir in den Bierpokale reinriechen, hüpfen uns sprichwörtlich fruchtig-estrige Noten entgegen. Diese erinnern sofort an Orangenpunch mit Koriander verfeinert. Nicht zu verachten ist der schmeichelnde aber präsente Alkoholgrad von 7,2 vol.%. Als Mundgefühl bestätigt der Alkoholgehalt seine Vormachtstellung und lässt die Kohlensäure fein moussierend. Im Nachtrunk erstaunlich dehydrierend mit einem gewissen Hopfen-Kick. Die Serviertemperatur liegt bei 8 bis 10° Celsius.

Speisenempfehlung: Macarons

Brauerei: Gegründet wurde diese Brauerei 1919 in Douai im Departement Nord. Ihr Name stammt vom Wahrzeichen der Stadt, den riesigen Gayant ab. 1982 wurde eines seiner bekanntesten namens Bière du Démon geboren. 2010 erfolgte eine neue Übernahme durch André Pecqueur, der die Brauerei Gayant und Grain d‘ orge im Jahre 2016 ins 90 km südlich gelegene Arques umsiedelte und zu einem hochmodernen Betrieb mit einer Jahresproduktion von 1,5 Mio hl Bier zusammenschloss.[90]

[90] Vgl. Brasserie Goudale: Brasserie Goudale bières et visite, in: Brasserie Goudale, 17.12.2018, http://brasserie-goudale.com/historique-goudale/ (abgerufen am 15.09.2021).

Barley - Sella del Diavolo:
6,5 vol.%, Bierstil: Bière de garde, Farbe: Kupfer, IBU: 10

Der „Teufelsstuhl“ von der Brauerei Barley offenbart eine andauernden und cremige Schaumblume. Dieses italienisch gebraute Bière de garde besitzt eine matte und kupferne Farbe mit orangen Lichtreflexen. Das Bouquet zeigt sich karamellaromatisch und mit fruchtig nach Amarena-Kirschen, Süßholz und Pflaumen. Weiters ist eine kräuter-pfeffrige Note aufgrund des Aromahopfens zu erkennen. Der füllige Körper von 6,5 vol. % spielt auch in der Nase seine Alkoholaromatik aus. Am Geschmack schöpft das Teufelsbier seine volle Kraft aus. Der erste Schluck zeigt sich warm und an Rotwein und Lakritze erinnernd. Wir verspüren zudem ein fruchtbetontes und röstaromatisches Flavour, das in eine ausbalancierte Hopfenbittere und sortentypische Trockenheit ausklingt. Empfohlene Serviertemperatur liegt bei 8 bis 10° Celsius.

Speisenempfehlung: Agnello sardo ai ferri

Brauerei: Ein Pionier der Italian Grape Ales (Vorzeigebier ist das Imperial Stout „BB10“) ist der Sarde Nicola Perra vom Birrificio Barley aus Maracalagonis westlich von Cagliari (Hauptstadt von Sardinien). Die Brauerei Barley wurde 2006 wie oben genannt von Nicola Perra und Isidoro Mascia gegründet. Angefangen mit einer 5 hl Brauanlage, die heute nur mehr für seine Bierkategorie BB gebraucht wird, brauen sie das meiste mit einer modernen 20 Hektoliter Anlage. Die Jahresproduktion beläuft sich auf 1.200 hl mit einem Lagerkellervolumen von 230 hl. Das Biersortiment umfasst 12 Biere. Trotz seiner geringen Produktionsmenge exportiert Barley in die USA, Australien und in klassische Bierländer wie England, Belgien und Deutschland. Ein interessanter Markt für die Zukunft ist laut Nicola Asien.[91]

8 GLEICHARTIGE ERWÄHNENSWERTE BIERE

Infolge tiefgründiger Recherche über den Bierstil Saison und seinem engen Verwandten Bière de Garde erwachte in mir die Neugierde und auch der Durst zu erfahren, ob es weitere gleichartige Biere wie zum Beispiel das Grisette (Saison-ähnliches Bier für die Industrie- und Bergbauarbeiter, entstanden Ende des 19. Jahrhunderts in Hainaut durch die Bewirtung der grau gekleideten Fabrikarbeiterinnen[92]) in dieser großen Bierwelt zu entdecken gibt. Es ist nicht vorgesehen, weitere Ausführungen über diese mehr oder minder bekannten Bierstile zu schreiben, denn dies würde den Rahmen dieser Masterarbeit im wahrsten Sinne des Wortes sprengen. Dennoch ist es ein Anreiz für mich, sich in naher Zukunft mit Freude dieser Thematik zu widmen. Hiermit möchte ich einige dieser Biere auflisten, die das Interesse eines Saisonbier-Genießers wecken könnte:

- Belgien: Saison de Liège

[91] Vgl. Brainsweb.It: Barley Craft Brewery, in: Birrificio Barley, o. D., http://www.barley.it/eng/brewery.html (abgerufen am 09.09.2021a).
[92] Vgl. Carl, 2017, Seite 110

- Dänemark: Landøl
- Estland: Koduõlu
- Finnland: Sahti
- Lettland: Miezītis
- Litauen: Kaimiškas
- Norwegen: Maltøl
- Russland: derevenskoye Pivo
- Schweden: Gotlandsdricka[93]

9 ERLEBT DAS SAISON GERADE EINEN AUFSCHWUNG?

Nach Einsicht in den geschichtlichen Background dieses Bierstils und meinen zeitintensiven Einkäufen der oft spärlich erhältlichen Saisons in den Marktkanälen wie in kleinen Craftbierläden sowie im größeren Einzelhandel als auch in etablierten Online-Shops, kann man folgende Beobachtungen festhalten. Nachdem diese Biergattung in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts vor allem in den 80ziger Jahren zum Vorteil der beliebten untergärigen Lagerbiere zunehmend an Popularität verlor, gelang es vorwiegend wallonischen Bierbrauen durch das stetige Brauen dieses Erntebiers, diese Bierart vor dem Aussterben zu bewahren. Durch die Verdienste des Bierliebhabers Michael Jackson erlebte das Saison eine Wiedergeburt.

Der 65-jährige „Beerhunter" verstand es, durch sein Bestseller-Buch **„Great Beers of Belgium"** den Bierstil der breiten Leserschaft schmackhaft zu machen. In den frühen 1990er wurden diese Biere in die USA exportiert und durch seine weitläufige Interpretation bezüglich seines Brauwesens gewann es zunehmend bei US-amerikanischen Craftbrewer unter den geläufigen Namen „Farmhouse Ale" an Beliebtheit. Bekannte Beispiele sind das Publick House in Southhampton (New York), sowie das Yards aus Philadelphia (Pennsylvania) als auch New Belgium Brewing company in Collins (Colorado). Mittlerweile zählt man Hunderte von Saisonmarken allein in den USA.[94]

Weiters durch meine zahlreich oben aufgelisteten Bierverkostungsbeispiele kristallisierte sich raus, dass der italienische Biermarkt im Konfront zu seinen europäischen Nachbarn wie etwa Deutschland, Österreich und der Schweiz einiges an Saisonbieren unterschiedlicher Varianten zur Verfügung anbietet.

10 WIE SIEHT DIE ZUKUNFT DIESES BIERSTILS AUS?

In einem Interview mit **GradPlato** (ein Produkt des Hans Carl Verlags aus Nürnberg) am 04. Januar 2018 betonte der Bierstilexperte Dr. Wolfgang Stempfl, dass die Saisonbiere bislang noch ein bescheidenes Dasein fristen. Laut seiner Expertenmeinung sei es abzuwarten, ob diese Biere künftig auch so variantenreich interpretiert werden und einen ähnlichen Aufschwung wie ihre belgischen Verwandten erleben.[95] Nach meiner Einschätzung aufgrund des diesjährigen

[93] Vgl. Franz: Farmhouse Ale | Farmhouse Ale Biere mit wilden Hefen, in: Berliner-Weiße-Kultur e.V., 11.12.2018, https://www.berlinerweissekultur.de/index.php/wilde-biere/farmhouse-ale/?cn-reloaded=1 (abgerufen am 22.08.2021).
[94] Vgl. Jackson, 1998, Seite 165
[95] Vgl. Stempfl, 2018.

Besuches der Wallonie, gehe ich stark davon aus, dass es in der Heimat des Bière de saison in der Zukunft keinen Abbruch in der Produktion dieses Bauernbieres geben wird. Durch den aktuellen Trend auf die Sensibilisierung der Regionalität und Nachhaltigkeit von Lebensmitteln, erwartet der Autor dieser Masterarbeit mit Fokus auf dem italienischen Biermarkt ein langsames, aber beständiges Wachstum der Saisonbiere. Weiters ist anzumerken, dass besonders die traditionell gebraute Saisons mit ihrem leichten Alkoholgrad, den subtilen Malzaromen sowie deren hohen Endvergärungsgrad als auch der hohen Trinkfreudigkeit (Drinkability), eine willkommene Alternative zu dem modischen Getränk „Hard Seltzer“ sein können. Im Hinblick auf die behandelten Saison-Varianten wie zum Beispiel das säurebetonte Saison sowie das Barrel aged Saison als auch das New Style Saison, bestehe großes Potenzial, dass Sauerbiere, holzfassgereifte und hopfen-affine Biere ihren eigenen beständigen Weg gehen. Dabei ist es künftig sicherlich auch interessant zu sehen, in welchem Ausmaß sich die genannten Varianten überschneiden werden. Damit meine ich, wie kreativ sich ein Saison brauen lässt, sprich, wie groß eine Out of Style Saison-Variante werden kann.

Für die Zukunft ist mit Neugierde zu beobachten, wie sich die noch jungen Saison-Varianten aufstellen werden. Werden diese speziellen Bier-Kategorien von den Konsumenten angenommen? Bleibt es ein Nischenprodukt oder entsteht eine große Fangemeinde? Sicherlich wird das Saison seinen Weg finden und gehen…..als wandelbares Bier!

11 FAZIT

Saison, der Wandelbare!

Eine Bierreise geht zu Ende und ich nahm mir das Zitat in der Einleitung „learning by doing“ zu Herzen. Wenn ich ein paar Monate zurückblicke, gefüllt mit ergiebiger Literaturrecherche, inspirierenden Brauereibesuchen mit passionierten Brauern und zahlreichen Verkostungen von unterschiedlichen und fantastischen Saisonbieren, stelle ich mir jetzt eine wesentliche Frage. Wurde meine Forschungsfrage: „Wie hat sich der Bierstil Saison entwickelt und was zeichnet ihn aus?“ beantwortet? Dies kann ich mit einem Ja erwidern. Um dieses Ziel zu erreichen und mit der Absicht, den interessierten Leser*innen eine Einsicht in das Thema dieser Bierstilart zu verschaffen, war es für mich unerlässlich, Südbelgien und Nordfrankreich zu bereisen und das Flair sprichwörtlich aufzusaugen. Dies waren prägende Erfahrungen für das Ausarbeiten meiner Masterarbeit am Institute of Masters of Beer rund um die Materie Saison.

Nach weitgefasstem Einblick verdeutlichen sich nachfolgende Erkenntnisse. Vornehmlich wird das Saisonbier als ein in Belgien indigenes Provisionsbier für die Feldarbeiter an den Bauernhöfen angegeben. Es wurde von den Ganzjahresangestellten in der kalten Winterzeit gebraut.
So erstreckt sich dieses beliebte Biergetränk hauptsächlich in der Provinz Hennegau in der wallonischen Region im Südteil Belgiens, durchquert den Osten im Norden Frankreichs und umkreist die Städte wie die Universitäten-Stadt Lille und die Hafenstadt Dünkirchen (Dunkerque).

Nach historischer Kenntnis lässt sich festhalten, dass ein sogenanntes Geburtsjahr des Saisons durch fehlende schriftliche Belege kaum möglich ist. Aufgrund der gezielten Agrarpolitik mit der Absicht zur kräftigen Produktionssteigerung im 18. Jahrhundert, geht man davon aus, dass es zum vermehrten Brauen dieser Biergattung kam. Einen schmerzenden Wandel erlebte es im 20. Jahrhundert durch den Verlust vieler Bauernhofbrauereien. Eine Mitschuld hatte die Zeit

der Weltkriege, aber auch die Perfektionierung des Brauwesens. Zudem bereitet die wachsende Bierstilkonkurrenz außerhalb Belgiens immer größere Absatzschwierigkeiten.

Befasst man sich jetzt mit der Brautechnik dieser Bierfamilie, so muss man folgendes feststellen: Es haben sich zwar über Jahre/Jahrzehnte das Brau-Equipment, angefangen beim Holzbottich über den Einsatz der Dampfmaschine bis hin zu den beliebten Kupferkesseln und heutzutage hochmodernen Edelstahltanks, geändert, dennoch ging die Kreativität im Brauprozess des variantenreichen Saisonbiers nie verloren. So braut man immer noch mit diversen Getreidesorten wie Gerste, Dinkel, Weizen, Roggen, Hafer u.v.m. Weiters verwendet man europäische Bitter- sowie auch Aromahopfen und variiert beim Einsatz von Früchten, verschiedene Gewürze/Kräuter und Honigsorten. Saisonhefen wie zum Beispiel ein Hybrid aus belgischen und französischen Saison-Hefestämmen lassen die Herzen jeder Brauerin und jedes Brauers höherschlagen. Eines der erwähnenswertesten Erkenntnisse dieser über 10-monatigen belgischen Saisonbierreise war sicherlich das Wissen über die Komplexität so mancher Saisonhefe. Als Vorzeigebeispiel dient hierbei die Brasserie Dupont. So erweitert laut Herrn Dedeycker diese beindruckende mindestens vier-stämmige Saisonhefe (ein Stamm davon könnte eine Brettanomyces sein) die Sichtweise der Saisonbierfamilie. Auch die Tatsache, dass dieses weltbekannte und sehr beliebte Bier bei sehr hohen Temperaturen vergoren wird, lässt die Vermutung aufkommen, dass eventuell eine Rotweinhefe mit im Spiel ist.

In Erinnerung an meine Forschungsfrage: „Wie hat sich der Bierstil Saison entwickelt und was zeichnet ihn aus?“ habe ich in der Zeit meiner Recherchearbeit fünf verschiedene plus eine spezielle Saisonvariante herausarbeiten können. Bei den fünf unterschiedlichen Versionen handelt es sich um Stile, die der Bierwelt mehr oder weniger bekannt sind. Eines der etabliertesten sind die traditionellen Saison und die Farmhouse Ales. Weniger geläufig sind auf englisch ausgedrückt sour and barrel aged saison beers, dafür aber begleitend zur aktuellen Trendentwicklung der Sauerbiere und der holzfassgereiften Exemplare eine hochinteressante Thematik. Konkret gesagt, lassen sich ungeahnte und noch zu entdeckende Kombinationen z. B. beim Sauerbier verschiedene säurebetonte Blüten miteinbrauen. Im Holzfass gereifte Biere profitieren z.B. von einer Vielzahl an möglichen Vorbelegungen beispielsweise von diversen roten und weißen Rebsorten sowie von aufgesprittete Weine (Portwein, Sherry, Marsala Riserva) als auch Spirituosen wie Whisky/Whiskey etc. wählen. Weiters ein spannender Stil ist der New Saison Style, der mit seiner Hopfenstopfung-Technik aus nationalen und internationalen Aromen- und Dualhopfen (teils recht junge Züchtungen) wählen kann und eine vielversprechende Zukunft mit aussichtsreichen aromaintensiven Bieren vor sich haben kann. Als letztes, aber nicht unbedeutender ist das Brauen von Saisonbieren die schwierig zu kategorisieren sind. Dabei sticht beispielgebend der italienische und nordamerikanische Biermarkt mit seinen vermeintlich grenzenlosen und außergewöhnlichen Biersuden hervor. Da wird schon mal der säurebetonte, holzfassgereifte und neustilistische Saisonbiertyp zusammen verbraut und mit guten Gewissen seitens der Brauerin und des Brauers ein ungewöhnliches, aber ansprechendes Bier kreiert.

Angesichts der Gegenüberstellung von Saison und Bière de garde kristallisierte sich trotz der engen Beziehung sei es historisch, geografisch und geomorphologisch gesehen, der sensorische Aspekt als stärkster Gegenpart heraus. So ist das Bière de garde mit seiner Alkohol- und Malzwuchtigkeit oft dem aroma-filigranen, hopfigen und trinkfreudigen Saison überlegen.

Somit schließe ich meine Masterarbeit ab und nehme mir Mr. Roosevelt‘ s Zitat zu Herzen: “ I think this would be a good time for a beer“.

12 DANKSAGUNG

Abbildung 45: Hofer André - Bildquelle: Hofer André

Danke möchte ich sagen, für die unvergessene und wertvolle Erfahrung meiner Bierreise nach Südbelgien und Nordfrankreich Anfang Juli dieses Jahres. Es war mir eine Freude und Ehre, inspirierende Menschen zu begegnen und kennenzulernen, die die gleiche Leidenschaft in sich tragen wie ich….nämlich Saisonbier zu brauen und zu genießen. Weiters sage ich Dank an meine Familie und Freunde, die mir mit Rat und Tat zur Seite stehen, um meinen Traum als Bierbegeisterter zu leben. Ein herzliches Vergelts‘ Gott geht auch an Marlene Speck und Dr. Michael Zepf der Doemens Akademie in Gräfelfing für die fachkundige Anleitung zur Strukturierung meiner IMB-Abschlussarbeit mit dem Thema Saison und der Forschungsfrage: „Wie hat sich der Bierstil Saison entwickelt und was zeichnet ihn aus?“ Last but not least gilt auch ein Dankeschön an mich selbst für die Passion, den Fleiß und Schweiß, die solch eine Masterarbeit mit sich bringen.

13 EIDESSTATTLICHE ERKLÄRUNG

Hiermit bestätige ich, Hofer André, dass die betreffende Abschlussarbeit selbständig und ohne fremde Hilfe erarbeitet wurde. Alle Textstellen, die aus Veröffentlichungen entnommen wurden, sind als Quelle gekennzeichnet. Falls keine Urheber-Dokumentation vorliegt, stammen die jeweiligen Texte, Bilder und Grafiken vom Autor dieser Masterarbeit selbst. Die Arbeit

wurde bisher keiner anderen Prüfungsbehörde vorgelegt und auch nicht veröffentlicht. Ich bin mir bewusst, dass eine unwahre Erklärung rechtliche Folgen haben kann.

14 LITERATURVERZEICHNIS

3 MONTS: 3 MONTS | Brasserie familiale & indépendante depuis 1920 de Flandre française, in: 3 MONTS, 12.05.2021, https://www.3monts.fr/la-brasserie/ (abgerufen am 04.09.2021).

Batzen Häusl: Meistersud /, in: Batzen Bräu, o. D., https://www.batzen.it/biere/meistersud/ (abgerufen am 03.09.2021).

Beer Judge Certification Program: in: Beer Judge Certification Program, o. D., https://dev.bjcp.org/style/2015/25/ (abgerufen am 17.07.2021).

Birra, Fermento: Farmhouse Ale, le birre contadine nate tra Francia e Belgio, in: Fermento Birra, 12.04.2020, https://www.fermentobirra.com/farmhouse-ale-birre-selvagge-nate-cavallo-francia-belgio/ (abgerufen am 16.07.2021).

Birrificio Menaresta: Birrificio Menaresta, in: Birrificio Menaresta, 26.01.2021, https://www.birrificiomenaresta.com/il-birrificio/chi-siamo/ (abgerufen am 04.09.2021).

Birrificio sabino — birrificio sabino: in: BIRRIFICIO SABINO, o. D., https://www.birrificio-sabino.com/il-birrificio (abgerufen am 03.09.2021).

Brainsweb.It: Barley Craft Brewery, in: Birrificio Barley, o. D., http://www.barley.it/eng/brewery.html (abgerufen am 09.09.2021a).

Brasserie de Blaugies in: Brasserie Blaugies, o. D., http://brasseriedeblaugies.com/about.html (abgerufen am 08.09.2021).

Brasserie du Bocq | Une tradition de brasseurs depuis 1858: in: Brasserie Du Bocq, o. D., http://bocq.be/fr/ (abgerufen am 15.09.2021).

Brasserie Dupont Histoire: in: Brasserie Dupont, o. D., https://www.brasserie-dupont.com/fr/age-verification?destination=notre-histoire (abgerufen am 03.09.2021).

Brasserie Goudale: Brasserie Goudale bières et visite, in: Brasserie Goudale, 17.12.2018, http://brasserie-goudale.com/historique-goudale/ (abgerufen am 15.09.2021).

Brasserie Lefebvre - » Die Brauerei bei ihrer Gründung: in: Brasssei Lefebvre, o. D., https://www.brasserielefebvre.be/de/uber/brauerei-bei-ihrer-grundung/ (abgerufen am 08.09.2021).

Brasserie Thiriez - Brasserie familiale des Flandres: in: Brasserie Thiriez, o. D., http://www.brasseriethiriez.com/la-brasserie-brasserie-familiale-des-flandres.html (abgerufen am 12.09.2021).

Brewing, Anchor: American Saison | The Story of Anchor Farmhouse Ale, in: Anchor Brewing Blog, 20.02.2019, https://www.anchorbrewing.com/blog/a-saison-for-the-season-the-story-of-farmhouse-ale/ (abgerufen am 07.08.2021).

Brouwer, Den: Brewery De Glazen Toren - De Brouwerij, in: Glazen Toren, o. D., http://www.glazentoren.be/index.php/en/ (abgerufen am 13.09.2021).

Brunehaut Brewery - La brasserie artisanale belge: in: Brasserie Brunehaut, o. D., https://brunehaut.com/?lang=en#historique (abgerufen am 09.09.2021).
Carl, Fachverlag: Die Biersorten der BRAUWELT: Ihre Geschichten & Rezepturen, 3. Aufl., Nürnberg, Deutschland: Fachverlag Hans Carl, 2019.

Champs de houblon: in: Dubuisson, 08.03.2019, https://www.dubuisson.com/brasserie/champs-de-houblon/ (abgerufen am 21.08.2021).

Cierzo Brewing Co.: [:Es]Sobre nosotros[:en]About us[:], in: Cierzo Brewing Co., 09.11.2020, https://cierzobrewing.com/en/nosotros/ (abgerufen am 12.09.2021).

Damien: [Monument Lillois – 15] Statue en haut de « La Voix du Nord », in: Zoom Sur Lille, 10.01.2021b, https://www.zoomsurlille.fr/actualites/statue_voix_nord (abgerufen am 23.07.2021).

Dornbusch, Horst/Karl Schiffner/Christoph Habel: Biere de Garde, in: GradPlato, 21.08.2017, https://gradplato.com/kategorien/how-to/biere-de-garde (abgerufen am 25.08.2021).

Ernst, Markus: Historische Brauweisen und wie sie heute noch Einsatz finden in der Braubranche, Abschlussarbeit am Institute of Masters of Beer, 2019, https://masterofbeer.org/wp-content/uploads/2020/08/Abschlussarbeit_Markus_Ernst.pdf.

European Beer Consumers Union: SAISONS, in: EBCU, 30.09.2020, https://www.ebcu.org/the-beer-styles-of-europe-and-beyond/specific-style-clusters/mixed-fermentation-styles/saisons/#saison_belgian (abgerufen am 16.07.2021).

European Beer Star - Anmeldung: in: European Beer Star, o. D., https://www.european-beer-star.com/ebs-de/anmeldung/anmeldung/ (abgerufen am 28.08.2021).

Franz: Farmhouse Ale | Farmhouse Ale Biere mit wilden Hefen, in: Berliner-Weiße-Kultur e.V., 11.12.2018, https://www.berlinerweissekultur.de/index.php/wilde-biere/farmhouse-ale/?cn-reloaded=1 (abgerufen am 22.08.2021).

Geschichte – Brauerei Blackwell: in: Blackwell Brewery, o. D., https://blackwellbrewery.ch/geschichte/ (abgerufen am 11.09.2021).

Harpf, Lukas: Die Anfänge und die Entwicklung des italienischen Biermarktes unter besonderer Berücksichtigung des noch jungen Craftbier-Sektor., Masterarbeit, 2017, https://masterofbeer.org/wp-content/uploads/2020/08/Abschlussarbeit_Lukas_Harpf.pdf.

History: in: Brasserie Dubuisson, 26.06.2019, https://www.dubuisson.com/en/brewery/history/ (abgerufen am 10.09.2021).

HISTORY: in: JOLLY PUMPKIN ARTISAN ALES, o. D., https://brewery.jolly-pumpkin.com/about (abgerufen am 10.09.2021).

History: in: Oppigårds, o. D., https://oppigards.com/en/history/ (abgerufen am 12.09.2021).
History of the brewery Abbaye des Rocs: in: abbayedesrocs, o. D., https://en.abbayedes-rocs.com/history (abgerufen am 09.09.2021).

Home: in: Jenlain, o. D., http://www.jenlain.fr/en/ (abgerufen am 04.09.2021).
Hors séries: in: Les Trois Mousquetaires, o. D., https://www.lestroismousquetaires.ca/en/bieres/out-of-line/#saison-de-table (abgerufen am 03.09.2021).

Il Birrificio – Eastside Brewing: in: East Side Brewing, o. D., https://www.eastsidebrewing.it/birrificio/ (abgerufen am 03.09.2021).

Insel-Brauerei: in: Rügener Insel Brauerei GmbH, o. D., https://insel-brauerei.de/Insel-Brauerei/ (abgerufen am 03.09.2021).

Italiano, Movimento Birrario/Phil Markowski/Thais Siciliano: Le birre del Belgio. Degustare e produrre bière de Garde e saison, Milano , Italia: Edizioni LSWR, 2015.

Jackson, Michael: Michael Jackson's Great Beers of Belgium, Subsequent, Philadelphia, USA: Running Press Book Publishers, 1998.

La Brasserie à Vapeur: in: Brasserie à Vapeur, o. D., https://www.vapeur.com/vap01.html (abgerufen am 08.09.2021).

Landwirtschaft (Spätmittelalter/Frühe Neuzeit) – Historisches Lexikon Bayerns: in: Historisches Lexikon Bayerns, o. D., https://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Landwirtschaft_(Sp%C3%A4tmittelalter/Fr%C3%BChe_Neuzeit) (abgerufen am 22.07.2021).

Lena: Bier zur Zeit der Industrialisierung, in: Hopfen sei Dank, 22.06.2021c, https://hopfensei dank.de/magazin/bierwissen/geschichte/industrialisierung/ (abgerufen am 09.08.2021).

LoverBeer - Birra artigianale indipendente dal 2009 - Piemonte: in: LoverBeer, o. D., https://www.loverbeer.com/ (abgerufen am 15.09.2021).

Markowski, Phil: Farmhouse Ales: Culture & Craftsmanship in the Belgian Tradition: Culture and Craftsmanship in the European Tradition, Illustrated, Boulder, USA: Brewers Publications, 2004.

Mayr, Christine/Heinrich Gasteiger/Gerhard Wieser/Helmut Bachmann: Das „So kocht Südtirol"-Getränkebuch - Mit dem passenden Getränk zum perfekten Dinner, 1. Aufl., Bozen , Italien: Athesia Tappeiner Verlag, 2020.

MeisterDrucke: Die Kornernte von Pieter Bruegel the Elder (#21289), in: Meisterdrucke, o. D., https://www.meisterdrucke.com/kunstdrucke/Pieter-Bruegel-the-Elder/21289/Die-Kornernte.html (abgerufen am 22.07.2021b).

Monpiër de Gherdëina: Birrificio Monpiër, in: Monpiër de Gherdëina, 04.05.2020, https://www.monpier-gherdeina.it/box/il-birrificio/ (abgerufen am 04.09.2021).

Nicolaysen, Sünje/Ole Schleef: Der ultimative Bier-Guide: Zum Kenner in 222 Grafiken, Originalausgabe, München , Deutschland: Heyne Verlag, 2018.

Oliver, Garret/Horst Dornbusch/Wolfgang Stempfl/Charles W. Bamforth/Hayes Patrick: OXFORD COMPANION TO BEER (Oxford Companion To... (Hardcover)), Georg Philliskirk/Keith Villa/Val Peacock (Hrsg.), , Illustrated, New York, USA: Oxford University Press, 2011.

Oliver, Garrett: The Brewmaster's Table: Discovering the Pleasures of Real Beer with Real Food, Reprint, New York , USA: HarperCollinsPublishers, 2005.
Olivier Dedeycker, Master Brewer: Simple and True: The story of Brasserie Dupont, in: Brasserie Dupont, 14.06.2016, https://www.youtube.com/watch?v=D4XMsslfcUI (abgerufen am 03.08.2021).

Snyder, Stephen: The Brewmaster's Bible: Gold Standard for Home Brewers, The, New York, USA: HarperCollins, 1997.

Srl, Selezione Baladin: Baladin Storia, in: Baladin, o. D., https://www.baladin.it/storia (abgerufen am 03.09.2021).

Stempfl, Wolfgang: Was versteht man unter einem Saison-Bier?, in: GradPlato, 04.01.2018, https://gradplato.com/kategorien/know-how/was-versteht-man-unter-einem-saison-bier (abgerufen am 16.07.2021).

The story: in: Birra del Borgo, 07.11.2017, https://birradelborgo.it/en/the-story/ (abgerufen am 03.09.2021).

Thornbridge Brewery: Our Story, in: Thornbridge Brewery, 22.10.2020, https://thornbridgebrewery.co.uk/our-story/ (abgerufen am 03.09.2021).

Wasmeier, Markus: Weltmeister-Bräu für die WM 2014, in: Schöpfbrauerei Hoamt Bayern Museumsbräu - Markus Wasmeier Freilichtmuseum, 2014, https://vimeo.com/210110779 (abgerufen am 09.08.2021).

Webb, Tim/Stephen Beaumont: World Atlas of Beer: THE ESSENTIAL NEW GUIDE TO THE BEERS OF THE WORLD, 3rd edition, London , UK: Octopus Publishing

Wikipedia contributors: Brasserie De Ranke, in: Brasserie De Ranke, 03.04.2021a, https://fr.wikipedia.org/wiki/Brasserie_De_Ranke (abgerufen am 12.09.2021).

Wikipedia contributors: Fantôme Brewery, in: Wikipedia, 20.08.2021b, https://en.wikipedia.org/wiki/Fant%C3%B4me_Brewery (abgerufen am 07.09.2021).

Wikipedia-Autoren: Pieter Bruegel der Ältere, in: Pieter Bruegel der Ältere, 24.01.2004, https://de.wikipedia.org/wiki/Pieter_Bruegel_der_%C3%84ltere (abgerufen am 22.07.2021).

World Beer Cup: in: World Beer Cup, o. D., https://www.worldbeercup.org/compete/beer-styles/ (abgerufen am 31.08.2021).