

Vertikal- verkostung: Orval Flight

Über 10 Jahre gereifte Orval-Biere



tigten „Pferdedecke“. Also animalische, sehr komplexe Noten, die an einen Pferdestall und insbesondere die Gerüche einer Pferdedecke oder Pferdefell erinnern. Eine leichte Säure ist wahrnehmbar, Richtung Zitrus. Der erste Schluck ist grasig, auch hier bleibt die Pferdedecke noch sehr dezent. Ebenso dezent zeigt sich die typische Fruchtigkeit belgischer Hefen. Mit dem zweiten und dritten Schluck kommen leicht erdige Nuancen dazu. Alles andere als dezent ist die Hopfenbittere, die gleich beim ersten Schluck das Kommando übernimmt und sich mit jedem Schluck weiter entfaltet.

Orval ist ein hochvergorenes und dadurch sehr trockenes Bier. Dennoch machen sich die Karamellmalze bemerkbar, und hinter Trockenheit und Bittere ist im frischen Orval eine zarte



2022 – fruchtig frisch und noch sehr ungestüm

Süße spürbar.

Insgesamt wirkt das frische Orval etwas ungestüm und kantig. Das junge Orval ist noch sehr fruchtig, es offenbart sich jedoch schon zart der komplexe Charakter und lässt die Spannung auf die nächsten, reiferen Biere steigen.

Orval Januar 2020 – drei Jahre Reifung

Im Glas scheint das 2020er Orval etwas dunkler. Auch hier zeigt die Kohlensäure ihre Kraft und produziert eine wilde Schaumkrone. Die animalischen Noten der Pferdedecke sind hier nach drei Jahren schon deutlich markanter als im frischen Bier. Aber noch weit weg von unangenehm. Im Geschmack wirkt dieses Bier gemäßiger: weniger harte Bittere, etwas ledriger, etwas rundere Trockenheit. Wie im Geruch kommen auch

Die Geschichte hinter der Verkostung

Wo gibt's denn sowas?

„Haste gesehen? Beim Belgoshop gibt's einen Orval Flight über 10 Jahre!“ Wie ein Lauffeuer verbreitete sich Anfang Januar diesen Jahres dieser Satz auf den gängigen Social-Media-Kanälen der Bierenthusiastenszene. Das Angebot war eine seltene Besonderheit für jeden versierten Liebhaber: Es gab sechs Orval-Biere, von 2012 bis 2022, jeweils im Abstand von ungefähr zwei Jahren. Schon vier Tage nach seinem Post auf Instagram waren alle 24 Sets ausverkauft, berichtet Frederic Paquet, Betreiber von belgoshop.de. Auch die passenden Orval-Gläser in seinem Shop waren prompt vergriffen, und das Backup in der persönlichen Gläseritrine konnte nicht alle Anfragen abdecken. Das sehr spezielle Angebot hat wohl einen Nerv der Nerd-Szene getroffen.

Wie kommt man an 10 Jahre gereiftes Bier?

Beim Wein völlig normal, aber Bier zum Altern und Reifen einzulagern, ist im deutschsprachigen Raum nahezu unbekannt. Es bleibt ein „Spleen“ einzelner Bierliebhaber und wird von der Allgemeinheit als merkwürdig und skurril abgetan. Nicht so in Belgien. Im Land, dessen Bierkultur zum Weltkulturerbe der UNESCO zählt, ist das Einlagern von Bier eine gängige Praxis. Daher war es auch von Anfang an sein Plan, sagt Fre-

deric Paquet, gelagertes Bier in seinem Shop anzubieten. Und weil nach seiner Erfahrung in Belgien jeder/jede mehr einlagert, als er oder sie selber braucht, hat er von Beginn an im Freundes- und Bekanntenkreis gefragt, ob jemand gereiftes belgisches Bier für ihn hat. Orval ist zwar ein für die Reifung sehr gut geeignetes Bier, allerdings aufgrund der trappistentypischen Limitierung sehr schwer zu erhalten. Über die Empfehlung eines Freundes in Belgien wurde er dann Ende letzten Jahres endlich fündig, überprüfte die Qualität und kaufte je einen Kasten pro Jahrgang, nicht ahnend, welchen Anklang sein Angebot in der Szene finden würde.

Genuss unter Gleichgesinnten

So ein hochwertiger Flight genießt sich am besten in geselliger Runde. Also trafen sich Mitte Januar 13 bierige Genussmenschen online und verbrachten einen virtuellen Abend mit der Diskussion der unterschiedlichen Eindrücke und Jahrgänge.

Die Biere – Verkostungsnotizen

Orval August 2022 – fünf Monate Reifung

Rotgold und mit deutlicher Trübung ergießt sich das jüngste Bier der Reihe ins Glas. Die hohe Spundung erzeugt eine dicke und sehr grobporige, eierschalenfarbige Schaumdecke. In die Nase steigt eine leichte Note der berühmt-berüch-



2020 – die wilden, animalischen Noten kommen raus

auf der Zunge die wilden Brett-Hefen stärker durch und legen sich auf Gaumen und Zunge.

Insgesamt ist das drei Jahre gereifte Orval in sich runder und ausbalancierter als sein Vorgänger.

Orval Januar 2018 – fünf Jahre Reifung

Nach fünf Jahren Reifung ergießt sich ein schon fast klares Bier ins Glas, gekrönt von der bereits bekannten kohlen-säurestürmischen Schaumkrone. Aus dem Glas grüßen zum ersten Mal Karamellnoten die Bierliebhaber*innen, auch Weinbergpfirsich wird erkannt. Die Pferdedecke ist eher pfeffrigen Noten gewichen. Doch das täuscht, gleich im ersten Schluck sind die animalischen Aromen wieder da, flankiert von weißem Pfeffer und einer weichen, runden und dezent-



2018 – es wird ausbalancierter und harmonischer

ten Süße. Die Komplexität schlägt mit allen Gegensätzen zu. Im Nachtrunk kitzelt eine gewisse Säure nach, und es ist nicht klar, ob diese Adstringenz von der Bittere oder der ungewöhnlich hohen Trockenheit kommt. Oder gerade durch die Kombination beider.

Zum ersten Mal entstehen Diskussionen um mögliche Food Pairings: Zimtstern, Aachener Printen, Flanksteak oder Spargel sind vorstellbar. Die Bandbreite der Ideen möglicher Speisekombinationen spiegelt die Vielseitigkeit und Komplexität des Bieres wider, die tatsächlich mit der Alterung gewinnt.

Insgesamt entfaltet das fünf Jahre gereifte Orval seine Komplexität, mit schöner animalischer Note und einem weit harmonischeren Charakter als seine jüngeren Vorgänger.



2016 – die widersprüchlichen Aromen steigen

Orval Juli 2016 – sechseinhalb Jahre Reifung

Es setzt sich die bisherige Beobachtung fort: Mit der Reifung scheinen die Biere dunkler und gleichzeitig klarer zu werden. So auch hier. Das Aromenspiel in der Nase wird zunehmend abwechslungsreicher: Die Pferdedecke ist weniger harsch und weckt Gedanken an einen Erdkeller oder an gekochte Kartoffeln. Im Gegenzug kommen honigsüße, leicht an Met erinnernde Noten und die Assoziation zu roten, gelagerten Äpfeln. Dies bestätigt sich gleich im ersten Schluck: leicht mostig-süß. Aber wir würden ja nicht die Komplexität des Bieres preisen, wenn das schon alles wäre. Es wird ledrig, etwas kartoffel-muffig und erdig. Spätestens mit dem dritten Schluck verstärkt sich die Trockenheit und ist nicht mehr zu übersehen. Ge- paart mit den säuerlich-animalischen

ANZEIGE



www.faesser-shop.de

wilhelm Eder



2014 – vom grünen Pfeffer über Muskat bis hin zu Muschelaromen



2012 – Apfelmus und Most halten Einzug



Ein seltener Flight: Sechs Bier aus den Jahrgängen 2012 bis 2022

Noten der Hefe kommt der bereits beim 2018er Orval bemerkte Effekt, dass sich der hintere Rachenbereich zusammenzieht. Erstaunlicherweise bleibt aber im Mundbereich ein samtiges Gefühl.

Insgesamt ein faszinierendes Bier – die komplexe Entfaltung der Aromen ist nicht immer eindeutig, aber auf jeden Fall sehr spannend. Als Speisekombination ist ein französischer Schokokuchen mit flüssigem Kern denkbar oder ein Apfelkuchen mit Mandel. Wenn es deftig sein soll, dann geht kräftiger Käse natürlich auch sehr gut.

Orval Januar 2014 – neun Jahre Reifung

Das vorletzte Bier der Reihe bringt optisch keine neuen Effekte. Aus dem Glas strömt ein Geruch nach Apfelmus, etwas Zimt und auch grüner Pfeffer. Vielleicht kommt daher ein leichtes Stechen oder es kommt von den Brett-Hefen. Im ersten Schluck grüßt die bereits bekannte Pferdedecke, aber nicht mehr ganz so frisch animalisch. Es wird staubig-tro-

ckener, leicht säuerlich. Dann entwickelt sich der bereits in der Nase wahrgenommene grüne Pfeffer, auch Muskat schwingt mit. Das in den vorherigen Jahrgängen vertretene ledrige Aroma spielt erneut an Gaumen und Rachen, allerdings in Kombination mit feuchtem Keller, feuchtem Holz, vielleicht auch ein bisschen in Richtung Meeresalgen oder sogar Muscheln.

Insgesamt ein schon fast „anstrengendes“ Bier, da die Komplexität die Sinneswahrnehmung wirklich fordert. Oder um es positiv zu formulieren: ein Genießerbier, das es mit Ruhe und viel Aufmerksamkeit zu ergründen gilt. Sicherlich ein Bier, das spaltet – entweder man liebt es oder aber man findet so gar keinen Zugang. Schokolade fällt hier als Kombination raus, ein fetthaltiger, kräftiger Käse wie ein Comte oder ein Gruyère könnte hier schön abrunden.

Orval August 2012 –knapp zehneinhalb Jahre Reifung

Last but not least das gut zehn Jahre gealterte Orval, das vermeintliche Highlight des Sets. Im Glas das Klarste von allen. In der Nase wenig Brett, dafür Apfelmus oder Fallobst, leicht mostig und zum ersten Mal eine alkoholische Note. Mit dem ersten Schluck kommen die bereits bekannten Karamellnoten, aber auch völlig neue Aromen von Rose oder Geranie. Es ist eine gewisse Säure spürbar. Die ist allerdings nicht unangenehm, sondern sehr weich und verleiht dem Bier eine Weißweinnote.

Insgesamt wirkt der älteste Jahrgang des Sets unspektakulärer als erwartet. Die Komplexität ist zwar nach wie vor noch

da, aber sie scheint flacher und flüchtiger als in den vorherigen Jahrgängen.

Welcher Jahrgang ist der Favorit?

Aufgrund der Brettanomyces-Hefen ist Orval ein unberechenbares Bier und die Reifung kaum vorhersehbar. Obwohl es ein sehr trockenes, da hochvergorenes Bier ist, entwickelt sich eine Süße, die mit der Reifung leicht zunimmt und harmonischer wird. Gleichzeitig bleibt eine säuerliche, zitronige Note, die ebenso wie die Fruchtigkeit über die Alterung hinweg abnimmt. Gleichfalls nimmt die zu Beginn schon fast harsche Bittere ab und wird weicher und runder. Die animalischen Noten binden sich besser ein, erzeugen aber zum Teil widersprüchliche komplexe Wahrnehmungen.

Das komplexeste Bier der Runde war das 2014er, darüber bestand Einigkeit. Für knapp die Hälfte der Teilnehmenden war dies auch der Favorit. Gleichauf in der Bewertung lag das 2016er. Aber Orval wäre nicht Orval und seine Komplexität nicht so faszinierend, wenn es nicht auch widersprüchliche Meinungen erzeugen würde: Des einen Favorit war des anderen Verlierer.

Letztlich bleibt die Erkenntnis, dass das Bier über die Zeit eine wirklich beeindruckende Entwicklung genommen hat, die allerdings unberechenbar bleibt. Gleichzeitig ist Orval geprägt durch einen außergewöhnlich komplexen Charakter. Da sind unterschiedliche Präferenzen und Geschmacksmeinungen „part of the game“.



Die Legende um den Fisch mit dem Ring im Maul



Orval – belgisches Trappistenbier mit wilden Hefen



Wo gibt's denn sowas? Flight war innerhalb von vier Tagen ausverkauft

Kurzporträt belgoshop.de

Warum gründet man einen Belgoshop?

Gründer des Belgoshop ist Frederic Paquet, Exilbelgier in der „Bierdiaspora“ Würzburg, wie er selber schmunzelnd sagt. Um auf die geliebten belgischen Spezialitäten wie Bier, aber auch Saucen und Schokoladen nicht verzichten zu müssen, war bei jeder Reise ins Heimatland ein Großeinkauf angesagt. Als irgendwann die Nachfrage über den reinen Freundes- und Familienkreis hinausging, der Kofferraum nicht mehr



Belgoshop – Online-Spezialist für belgische Bierkultur

ausreichte und mit der Pandemie aufgrund der Zwangsentschleunigung die nötige Zeit zur Verfügung stand, gründete er 2021 seinen Online-Shop.

Mehr als nur ein Bierhändler

Die Idee ist, mehr als nur ein Bierhändler zu sein. Frederic Paquet möchte die belgische Bierkultur vermitteln. Dazu gehört für ihn zum Beispiel die 75-cl-Flasche. In Belgien genießt man Bier gern in Gesellschaft. Deshalb auch die großen Flaschen, die hierzulande unbekannt und untypisch sind. Aber auch das passende Glas zum Bier ist Teil der Bierkultur. Und das Einlagern bestimmter Biersorten, um sie reifen zu lassen und sie dann zu besonderen Anlässen zu genießen. Da passt ein zehn Jahre Flight von Orval perfekt ins Konzept des Kulturbotschafters.

Sortiment

Aus den anfangs knapp 130 Biersorten sind mittlerweile mehr als 300 geworden. Das Sortiment bewegt sich quer durch die klassischen belgischen Bierstile. Blond, Dubbel, Tripel, Quadrupel, vereinzelt findet man auch IPAs und Barrel Aged Stouts. Aber Sauerbiere wie Lambic, flämische Rotbraune und Co. bilden den Schwerpunkt seines Sortiments. Viele seiner Kunden sind ausgeprägte Sauerbierliebhaber, genau wie Frederic Paquet selbst auch. Und die kommen bei ihm voll auf ihre Kosten.

BRITTA LUPO

www.diebiebraut.de

Hinweis:

Kurze Orval-Brauereivorstellung auf der nächsten Doppelseite

ANZEIGE



www.rainerderbiersommelier.de



Inh. Alexander Welzel
Tiergärtleweg 5
91792 Ellingen
0176 691 907 46
info@hopfen-der-welt.de
www.hopfen-der-welt.de

Der Versand für gewöhnliche und außergewöhnliche Hopfensorten aus aller Welt in alle Welt! Zusätzlich bieten wir auch Malz und Hefe an.

Eine Reise zum Mittelpunkt des Grutbiers – Brügge

Brügge ist die Hauptstadt der Provinz Westflandern in Belgien. Seine bestens erhaltene historische Altstadt erhielt im Jahr 2000 den Status als UNESCO Welterbe. Viele der prächtigen Bauten stammen aus der Blütezeit von Brügge im 13. bis 15. Jahrhundert. Zeitweise residierten damals die Herzöge von Burgund in der Stadt. Unter ihrer Herrschaft avancierte Brügge zu einer der wirtschaftlich und kulturell reichsten Städte im damaligen Europa.

Gruuthuse-Palast in Brügge – im Mittelalter die Residenz des Grutherrn, heute ein Museum der Brügger Geschichte



Eine der Quellen des wirtschaftlichen Wohlstands der Stadt bestand im Grutgeld, das der jeweilige Grutherr auf alles in Brügge gebraute Bier erhob. Und dieses Bier war das Grutbier, welches die Brauer anstelle von Hopfen mit einer Kräutermischung – der Grut – würzten. Oft finden sich auch die Begriffe „Gruut“, „Gruit“ oder „Gruiten“. Die Hauptbestandteile der Grut waren Gagel, Porst, Kümmel, Wacholder und Lorbeer – und gelegentlich auch Hopfen.

Der bekannteste dieser Grutherrn war Ludwig von Brügge, auch Ludwig von Gruuthuse genannt. Brügge war seine Heimatstadt, wo er 1422 das Licht der Welt erblickte und am 24. November 1492 verstarb. Ludwig van Gruuthuse war ein flämischer Adliger, Höfling und Bibliophiler. Von 1462 bis 1477 war er Statthalter von Holland und Seeland. 1472 ernannte ihn der englische König Eduard IV. zum Earl of Winchester. Einen Großteil seines Wohlstands verdankte Ludwig van Gruuthuse jedoch seinem Status als Grutherr. Einen Eindruck dieses Wohlstandes vermittelt uns noch heute seine damalige Residenz, der Gruuthuse-Palast. Und dieser wirkt noch prächtiger und eindrucksvoller, wenn wir uns vergegenwärtigen, in welch ärmlichen und beengten Verhältnissen die meisten Menschen im 15. Jahrhundert lebten.

Heute beherbergt das Gebäude das Gruuthuse-Museum. Vor der Renovierung von 2014 bis 2019 enthielt dieses auch eine

Ausstellung über das Grutbier, die heute leider nicht mehr vorhanden ist. Neben dem Gruuthuse-Palast ist jedoch die Grut an vielen Plätzen lebendig. Das Gebäude selbst steht in der Gruuthusestraat. Um die Ecke befindet sich eine Gaststätte, der Gruuthuse-Hof, der zum Zeitpunkt des Besuchs des Autors so gut frequentiert war, dass er dort keinen Platz fand. Und selbst das Zimmer Nr. 212 im Hotel trug den Namen „Gruuthuse“.

Heute ist die Zeit des Grutbiers in Brügge vorbei. Es lebt nur noch in der Historie. Doch diese ist reich und Brügge definitiv einen Besuch wert. Hier einige Tipps für Bier-affine Menschen:

- Brauerei Bourgogne de Flandres – mit Gaststätte und Erlebnisbrauerei.
- Brauerei De Halve Maan – mit Shop und Bar sowie moderner Brauerei und Brauereimuseum, für eine Führung unbedingt anmelden. Eine tolle Aussicht über Brügge gibt es mit dazu.
- Biermuseum Brügge mit Shop und Café.
- Und nicht zu vergessen die zahlreichen Bier-Cafés der Stadt.

In einer anderen belgischen Stadt findet sich ebenfalls viel Historie zum Grutbier – und auch eine aktive Grutbierbrauerei. Bis bald zur nächsten Reise zum Mittelpunkt des Grutbiers!



Zeichen der Historie in Brügge: Gruuthuse-Hof, Gruuthusestraat, Gruuthuse-Zimmer im Hotel



Ludwig von Brügge, genannt Ludwig van Gruuthuse, Grutherr von Brügge im 15. Jahrhundert

Kurzporträt Trappistenbrauerei Orval

Brauerei

Orval ist eine der weltweit zehn Trappistenbrauereien. Die Brauerei Orval wurde 1931 gegründet, um die Wiederaufbaukosten des Klosters zu decken. Im Handel erhältlich ist nur eine Sorte Bier mit 6,2 % vol. Alkohol, abgefüllt in den bauchigen Orval-Flaschen à 0,33 l. Nach eigenen Angaben werden jährlich ca. 22 Millionen Flaschen gebraut, dies entspricht etwa einem Ausstoß von gut 72.000 HL. Über 85 % gehen auf den belgischen Markt, der Rest weltweit. Nur im angeschlossenen Abtei-Gasthaus wird das Orval Vert ausgeben, eine leichtere Variante mit 3,5 % Vol. Alkohol.

Fisch: Symbol und Legende

Auf dem Flaschenetikett und dem Kronkorken ist ein Fisch mit einem goldenen Ring im Maul abgebildet. Dies illustriert die Stiftungslegende der Abtei. Der Legende nach verlor die Gräfin Mathilde von Tuszien im Tal der Abtei ihren goldenen Ring. Dieser wurde ihr von einem Fisch wiedergebracht. Aus Dankbarkeit gründete sie das Kloster. Der Name Orval leitet sich von „Le Val d’Or“ (das goldene Tal) ab.

Dreifache Gärung – das Besondere des Orval-Bieres

Das Besondere des Orval-Bieres ist die Verwendung sowohl reiner Zuchthefen (Saccharomyces) als auch Orval-eigener wilder Hefen (Brettanomyces). In der ersten Gärung wird ausschließlich reine Zuchthefer verwendet. Nach ca. fünf Tagen kommt das Bier in den Reifetank, wo es eine Kalthopfung erhält und die Orval-eigenen wilden Hefen beigefügt werden. Hier reift und gärt das Bier nochmals gute zwei bis drei Wochen. Anschließend wird es zentrifugiert und mit frischer Hefe und flüssigem Kandiszucker versetzt abgefüllt, um die dritte Gärung in der Flasche zu erfahren. Die wilden Hefen sind verantwortlich für die Komplexität, die das Bier auszeichnet und so interessant für die Reifung und Lagerung macht.

Die Auszeichnung als Ambassadeur Orval

Wer ein Orval in verschiedenen Reifungsgraden genießen möchte, sollte eines der über 400 als Ambassadeur Orval ausgezeichneten Cafés und Restaurants besuchen. Hier gibt es die Wahl zwischen einem kühlen oder temperierten, einem jungen oder gereiften Orval, serviert in dem entsprechenden Glas

und idealerweise einem Orval-Käse als Beilage. Während es in Belgien knapp 300 prämierte Lokale gibt, findet man in Deutschland bisher nur zwei: das Café Herman in Berlin und das Café Eichhörnchen in Köln.

Trappistenbier ist kein Bierstil, sondern eine Herkunftsbezeichnung

Seit 1998 ist die Herkunftsbezeichnung „Authentic Trappist Product“ ein geschütztes Label der International Trappist Association (ITA). Die Produkte müssen folgende Kriterien erfüllen:

- Die Produkte müssen in unmittelbarer Nähe zur Abtei hergestellt werden.
- Die Herstellung muss unter Aufsicht der Trappisten oder Trappistinnen erfolgen.
- Die Erträge müssen die Bedürfnisse der Klostergemeinschaft decken und sind außerdem für die Solidarität innerhalb des Trappistenordens, Umweltprojekte und karitative Werke gedacht.

BRITTA LUPO

www.diebiebraut.de

ANZEIGE



Alles für dein eigenes Bier!

Die Nr. 1 für Haus- und Hobbybrauer



Jetzt reinklicken!

Hopfen und mehr
hobbybrauerversand.de

www.hobbybrauerversand.de/brauhaus



info@hopfen-und-mehr.de



07528 96990-10

Hopfen und mehr GmbH | Hüttenseestraße 40 | 88099 Neukirch