

Belgische Spezialbiere im KaDeWe

09.09.2014, 12:34 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Bierlinie GmbH*



Jos Timmermans (Chimay) überreicht dem belgischen Botschafter Renier Nijskens Chimay Grande Réserve

Belgischer Botschafter nimmt die erste Flasche der Sonderedition ‚Chimay Grande Réserve‘ im Berliner KaDeWe zur Eröffnung der ‚Belgischen Wochen‘ entgegen

In der Feinschmeckeretage des KaDeWe, Europas größtem Gourmet Tempel, wurde heute dem belgischen Botschafter, Renier Nijskens, die weltweit erste Flasche der Bierspezialität ‚Chimay Grande Réserve 2014‘ in der 0,75l Flasche von Jos Timmermans, Vertreter Chimays in Deutschland, überreicht. Damit wurden die Belgischen Wochen, die vom 08.-20.10.2014 im KaDeWe stattfinden eröffnet. Es können exklusive Biere, Käse, Pralinen, Waffeln und Saucen aus unserem Nachbarland verkostet werden.

Belgische Biere sind für ihre Vielfalt, hohe Braukunst und facettenreiche Aromen bekannt. Was dem Franzose sein Wein ist, ist für den Belgier sein Bier. Um die Geschacksbreite dieser Bierspezialitäten zur vollen Entfaltung zu bringen, werden diese Köstlichkeiten auch in speziellen Biergläsern und mit der passenden Temperatur serviert. Insider wissen schon lange, dass Gott in Belgien genießt.

Die traditionellen Trappistenbiere, die im Kloster von den Ordensmönchen nach alten Rezepturen gebraut werden, sind typische Vertreter der Vielfalt der belgischen Biere. In Belgien gibt es 7 Klöster, die unter dem Siegel ‚Authentisches Trappistenprodukt‘ Biere verkaufen dürfen: Westmalle, Westvleteren, Achel, Chimay, Rochefort, Orval und Konigshoeven (La Trappe). Dabei unterliegen diese Klöster den Regeln der Trappisten und stellen ihre Produkte auf nachhaltige Weise her. So fließt der Gewinn zu einem guten Teil wieder in soziale Projekte, die die Bruderschaft regional organisiert. Das Kloster Chimay hat dies in einem Sozialfond zusammengefasst, das in öffentlich Rechenschaft ablegt. (weitere Informationen unter www.wartoise.be).

Die Beginne der Trappisten liegen circa um 529. So wird angenommen, dass Benedikt von Nursia (480-547), der Gründer westlichen Mönchsleben, in diesem Jahr das Kloster Monte Cassino gründete, das auf halber Strecke zwischen Rom und Neapel lag. Dort schrieb er die bekannte Leitregel ‚ora et labora‘ (beten und arbeiten). Im 17. Und 18. Jh hatten sich die Benediktinischen Klöster auch bis nach Frankreich ausgebreitet. Die Rückbesinnung auf grundlegende Einfachheit wurde dort von den Zisterziensern, benannt nach Bernard of Clairvaux aus einem Kloster in Cîteaux in Burgund in Frankreich, vorangetrieben. Sie nannten sich auch die weißen Mönche und beriefen sich auf den heiligen

Benedikt. Weitere Reformationen in der Kirche riefen den Trappistenorden hervor, der nach dem Kloster ‚La Trappe‘ nahe dem Dorf Soligny/Orne in Frankreich, benannt wurde.

1667 wurden die sehr strengen Regeln (Buße, Beten, Arbeiten, Gehorsam, Abstinenz, Schweigsamkeit) des Dom Armand Jean de Bouthiller de Rancé des neu entstandenen Trappistenordens zum ersten Mal gelockert, als die Erlaubnis erteilt wurde Bier und Cider zu trinken, falls das Wasser nicht trinkbar sei.

1850 ließ sich eine kleine Gruppe von Trappistenmönchen auf Wunsch des Prinzen Chimay aus dem Kloster der ‚Sankt Sixtus Trappistenabtei Westvleteren‘ auf dem wilden Plateau von Scourmont in der Nähe von Chimay nieder. Rund um das Kloster wuchsen eine Bauernhof, eine Brauerei und eine Käserei. Seit 1862 werden dort mit besonders weichem Wasser obergärige Bierspezialitäten gebraut.

In der Brauerei werden 100%ig natürlich hergestellte Biere gebraut, die weder gefiltert noch pasteurisiert werden. Um der Hygiene gerecht zu werden bringen 3000 Analysen jährlich im Labor Aufschluss über die einwandfreien Herstellungskonditionen. Aktuell werden etwa 170.000 Hektoliter werden in den Klostermauern gebraut, wobei ein Drittel exportiert wird. Das sehr erfrischende Bier mit geringem Alkoholgehalt, das die Mönche selbst trinken (Chimay Doree) steht nur in Ausnahmefällen zum Verkauf und kann vor Ort in der Gaststätte ‚Auberge de Poteaupré Espace Chimay‘ vom Fass getrunken werden. Dort findet man auch eine kleine Ausstellung über das Kloster und seine Produkte.

Passend zu den Biersorten Chimay Dorée, Chimay Rouge, Chimay Triple und Chimay Bleue in den 0,33l Steinflaschen, werden auch Chimay Première (Chimay Rouge), Cinq Cents (Chimay Triple) und Grand Réserve (Chimay Bleue) in der 0,75l Flasche mit Echkorken angeboten. Alle zwei Jahre wird eine Sonderedition von ‚Grande Réserve‘ abgefüllt, wobei das Etikett direkt in die Flasche in goldener Farbe eingebrannt wird.

Die komplexen Geschmacks- und Aromanuancen entfalten sich am besten bei Kellertemperaturen von 8-12° C. Je wärmer das Bier desto intensiver schmeckt es. Übrigens sind werden alle Chimay Biere mit einer zweiten Gärung in der Flasche besonders haltbar (4-6 Jahre) gemacht und gleichzeitig entwickelt sich der Geschmack weiter, wie bei einem guten Wein.

Weitere Informationen zu den Bieren und zu den ‚Belgischen Wochen‘ finden Sie unter <http://www.bierlinie-berlin.de/news>

Portrait

Biergroßhandel für Spezialbiere

Als Importeur von internationalen Spezialbieren arbeiten wir mit vielen Brauereien direkt im Ursprungsland zusammen. Unsere Biere stammen aus allen Kontinenten der Welt. Die Bierlinie GmbH agiert als Importeur und Großhändler und beliefert Einzelhandel und Gastronomie seit 1991. Wir importieren Biere aus über einhundert Brauereien nach Deutschland. Belgien und seine reiche Bierkultur ist der Hauptakteur mit mehr als dreißig Brauereien im Direktimport. Für einige Biermarken ist die Bierlinie GmbH der Exklusiv-Vertriebspartner für Deutschland.

Als Spezialisten für Bierimport, haben wir unseren ganzen Betrieb auf die Vermarktung von internationalen Bieren ausgerichtet. Viel Erfahrung, angepasste EDV-Abläufe und europäische Kooperationen, wie „Unibière“, optimieren den reibungslosen Ein- und Verkauf.

Im Großraum Berlin beliefert die Bierlinie täglich Gastronomie und Handel. Hierfür steht ein Bestellservice per Telefon oder Fax zur Verfügung. Neben den internationalen Bieren bietet die Bierlinie GmbH für den Großraum Berlin weitere Getränkespezialitäten, wie Cidre, deutsche Biermarken, alkoholfreie Getränke und aktuelle Neuheiten des Marktes.

Diese werden in Berlin und im Brandenburger Umland frei Haus geliefert. Diesen Service bieten wir seit 1999 von Montag bis Freitag an. Nach Absprache sind größere Lieferungen auch am Wochenende möglich. Für Selbstabholer gibt es die Möglichkeit nach Voranmeldung direkt im Haus Ware mitzunehmen. Fachpublikum kann gerne jederzeit auch einen Termin zur Besichtigung und Verköstigung mit uns vereinbaren.

Sowohl bei den internationalen und deutschen Bieren, wie bei den alkoholfreien Getränken finden Sie regelmäßig Neuheiten und besondere Spezialitäten. Eine erste Übersicht finden Sie unter www.bierlinie.de!

News-ID: 814870 • Views: 2595 (Stand: 24.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/814870/Belgische-Spezialbiere-im-KaDeWe.html>