

Die Redinger Bier-Alternative

Die *Brasserie artisanale de Redange*, eine mutige Gründung im Westkanton, bietet neben einer deftigen wie feinen regionalen Küche vor allem die Bier-spezialitäten des eigenen Hauses. Ein Teufelchen als Symbol und der Name *Okult* für das Bier, - haben wir es mit einem esoterischen Kult zu tun? Die *forum*-Redaktion fragte bei Jang Bollen-dorff in der Brauerei nach.

„Schon immer war das Bier in vielen Kulturen ein Lebenselixier. Es bestand ein großer Reichtum an Rezepten, und die Methoden der Braukunst wurden tatsächlich als echte Geheimnisse gehütet. All diese künstlerischen Aspekte des Brauens gehen heute leider mit der industriellen Standardisierung verloren. Mit dem Namen *Okult* wollen wir sowohl auf die urigen Methoden sowie auf die Vielfalt der Rezepte hinweisen, welche die Bierherstellung zu jener Legende macht, der wir auf der Spur sind.“



Aber es geht nicht nur um die vorindustrielle Braukunst, wie wir lernten, verwirklicht man in der *Brasserie artisanale de Redange* auch ein ökologisches Programm.

„Ökologie steht für uns im Mittelpunkt. Weil wir alles vermeiden wollen, was der Umwelt schadet, produzieren wir in einer Weise, die möglichst wenig Abfall hinterlässt. Dazu gehört auch, dass wir Transportwege vermeiden, so weit wir es können. Wir beabsichtigen keine großen Expansionen in weite Märkte, sondern wollen vor allem Regional verkaufen.“

Auch unsere Rohstoffe erwerben wir alle in der Region, so weit das möglich ist. Wo das noch nicht geht, streben wir es mittelfristig an. Leider wird in Luxemburg kein Malz mehr produziert, und wir müssen also Malz aus dem Ausland einführen. Aber wir sind schon mit Bauern im Gespräch, vielleicht auch in Luxemburg wieder mit der Malzproduktion zu beginnen.“

Und was lässt sich über die Biere sagen, die umweltbewusst und nach alter Überlieferung gebraut werden?

„*Okult No 1, Blanche* wird nach belgischer Braukunst gebraut. Es ist ein erfrischendes Bier aus Gersten- und Weizen-Malz sowie aus unvermälztem Weizen. Gewürzt wird dieses Blanche-Bier mindestens seit dem 15. Jahrhundert mit Koriander und bitteren Orangeschalen. Ältere heimische Zutaten sind Holunderblüten oder Wachholder. Dieses Bier wird traditionell sehr jung getrunken.“

Okult No 2, Rousse, wird aus drei Sorten Gerstenmalz (Pilsner, Münchner und Geröstetes) gebraut. Das Bier ist nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut, ähnelt einem dunklen fränkischen Bockbier, hat jedoch mit 5,4%, etwas weniger Alkohol.



Okult No 3, Blonde, ist wie alle unsere Produkte ein obergäriges Bier. Es wird gebraut aus 80% Pilsner Gerstenmalz, 20% unvermälzter Gerste aus luxemburgischem Anbau, sowie feinsten Aromahopfen aus biologischem Anbau.

Stout ist unser anderes Produkt. Der Name bedeutet 'stark'. Gebraut wird dieses keltische Bier im Winter, es hat 6,2% Alkohol und entspricht rein zufällig dem deutschen Reinheitsgebot. Die Malzzusammensetzung besteht aus Gerstenmalzen (Pilsner, Münchner und Geröstetes). Die besondere Geschmacksnote kommt von einem hohen Anteil Röstmalz.“

Brasserie artisanale de Redange
61, Grand-Rue
L-8510 Redange-sur-Attert
Tel: 23 62 09 53 Fax: 23 62 93 11
Geöffnet jeden Tag (außer Dienstags)
von 11 bis 01 Uhr