

Bière de Sarre

Einleitung

Zeugnisse menschlicher Besiedlung des heutigen Saarlandes reichen bis in die Altsteinzeit vor rund 100.000 Jahren zurück. Bei so viel Tradition sollte es als gesichert angesehen werden, dass dort spätestens im Spätmittelalter zu Zeiten der Dynastie Nassau-Saarbrücken auch Bier gebraut und getrunken wurde. Es war wie damals üblich ein obergäriges Bier, welches auch in den Gegenden um Lothringen, Belgien bis hin zum Köln-Düsseldorfer Raum getrunken wurde.

Das Land hatte zahlreiche Besitzer, neben dem deutschen Reich auch Bayern und Frankreich, um nur einige zu nennen. Die Industrialisierung begann bereits 1815, neben Glas- und Keramik sind insbesondere der Steinkohlebergbau und die Stahlindustrie zu nennen, welche das Saarland, so wie wir es heute kennen, stark geprägt haben. Nicht zu vergessen der Waldreichtum, welcher über 36% der Fläche ausmacht.

Die Frage, was denn nun das typische Bier für diese Region war, lässt sich bei einer so langen Geschichte nicht beantworten. Traditionell war es ein obergäriges Bier, wahrscheinlich ähnlich dem Bière de Garde, welches im nordfranzösischen und belgischen Raum getrunken wurde.

Im Verlauf des letzten Jahrhundert war es über weite Zeit das Export-Bier, welches den Markt beherrscht hatte. Es wurde später, wie fast überall, durch das Pils abgelöst.

Da es also das typische „Bière de Sarre“ bisher nicht zu geben scheint, wird es an der Zeit, dies zu ändern.

Berschmannsbier

Es versteht sich fast von selbst, dass so ein Bier am Bergbau nicht vorbei kommt. Damit ist eine Farbe, die ins Schwarz der Steinkohle geht, schon unvermeidlich. Wirklich? Gab es nicht auch den rot gefärbten Himmel, wenn mal wieder Stahl gekocht wurde? So gesehen definieren wir die Farbe von einem dunklen rot, welches ins schwarze übergeht.

Dass es ein kräftiges, malzbetontes Bier werden soll, liegt auf der Hand. Die Arbeit unter Tage und auch am Hochofen war hart, da braucht es schon was handfestes. Und etwas Alkohol darf es schon sein, ab 5 Vol. % geht es los.

Und sonst? Bei so einem vielseitigen Land muss es Varianten geben. Der Schwenker sorgt für Rauch, der Wald, die Wiesen und Felder auch für Gewürze, manche machen auch vor Stixi, Anis oder Maggi Gebrauch.

Das Grundrezept

Fangen wir mit der Hefe an. Hier ist alles erlaubt, was gefällt. Bevorzugt werden untergärige Hefen, wie beim modernen Bière de Garde (dies war ursprünglich obergärig, wird heute aber meist untergärig hergestellt). Aber auch Kölsch und Altbierhefen sowie andere neutrale obergärige Hefen sind gut zu verwenden. Ferner können auch belgische Hefen gut zu diesem Stil passen, hier wird der Trend zum untergärigen Bier bewusst gebrochen.

Beim Hopfen wird sich auf die Region und Geschichte berufen. Hopfen vom nahen Elsass und auch Hopfen aus dem Rest von Deutschland (man beachte die bayerischen Herrscher), sind erlaubt.

Das Wasser sollte bevorzugt aus dem Saarland stammen, als Wasser-Profil kann Kölsch oder Alt gewählt werden (und schon sind auch Brauer z.B. aus dem „Reich“ im Boot).

Beim Malz ergeben sich Mischungen, welche für eine dunkelrote bis schwarze Farbe sorgen. Es sollte ein kräftiges Bier werden und nicht wässrig schmecken.

Damit sind die Biere nach dem Reinheitsgebot abgedeckt. Erlaubt ist aber was gefällt und somit sind auch weitere Zutaten gestattet – sofern der Bezug zum Saarland gegeben ist.

Beschreibung

Das Bier soll die Region, welches von Kohle und Stahl geprägt wurde, wiedergeben. Es wird von den Farben Schwarz der Steinkohle und dem Rot des flüssigen Eisens geprägt. Wegen der harten Arbeit unter Tage oder auf den Hütten, sollte das Bier auch nahrhaft sein, also mit einem guten Malz-Geschmack. Traditionelle deutsche und französische Hopfen sorgen für einen fruchtigen, hopfenwürzigen und/oder blumigen Geruch und Geschmack. Allerdings ohne den bitteren Abgang wie beim Pils, eher ausgewogen wie bei einem Export (welches ja früher wohl das meist-getrunkene Bier an der Saar war, gefühlt weit vor dem Pils).

Varianten

Bière de Sarre, Edition „Berschmann“

Dies ist das grundlegende Bier für jeden Tag. Etwa 5% Alkohol, nicht zu malzig und daher gut zu trinken. Es macht Spaß und man kann es den ganzen Abend hinweg mit Freunden genießen.

Bière de Sarre, Edition „Steiger“

Die kräftigere Variante, auch als „Imperial“ bei anderen Bierstilen bezeichnet. Es kann 6 – 8% Alkohol haben, ordentlichen Malzgeschmack ohne mastig zu wirken und ist das Bier um Festtage abzuschießen. Man trinkt es mit guten Freunden oder einfach um einen schönen Tag zu beenden.

Bière de Sarre, Edition „Stahl“

Ähnlich die das Berschmannsbier, aber hier dominiert die rote Farbe. Auch ein Bier für jeden Tag.

Bière de Sarre, Edition „Schwenker“

Das Bière de Sarre als Rauchbier. Hier reicht ein Hopfen zum bittern, eine neutrale Hefe wird bevorzugt.

Bière de Sarre, Edition „Berschmannsgutzje“

Die Erweiterung des Berschmannsbier um den Geschmack eines Anis-Bonbons.

Bière de Sarre, Edition „Belgique“

Hier wird, um der Hefe die Ehre zu geben, mit typischen belgischen Hefen gearbeitet. Der Hopfen tritt in den Hintergrund, für den Geschmack ist weitgehend die Hefe zuständig. Typisch ist auch der höhere Alkoholgehalt, je nach Geschmack des Brauers.

Weitere Editionen werden sicherlich folgen, die Geschmäcker sind verschieden.

Glossar

Dynastie Nassau-Saarbrücken	Nassau-Saarbrücken bezeichnet eine Linie des walramischen Stammes des Hauses Nassau und das von ihr beherrschte reichsunmittelbare Territorium (Grafschaft Nassau-Saarbrücken, Fürstentum Nassau-Saarbrücken) im Heiligen Römischen Reich, das von 1381 bis 1801 bestand. Die Herrscher führten zunächst den Grafentitel und ab 1735 den Fürstentitel. Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Nassau-Saarbr%C3%BCcken
Bière de Garde	Bière de Garde bezeichnet eine obergärige Biersorte aus der französischen Region Hauts-de-France. Diese Biere können von heller oder bernsteiner Farbe (ambrée) sein und besitzen einen Alkoholgehalt von über 6 %. Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Bi%C3%A8re_de_garde
Berschmann	Saarländisch für „Bergmann“. Ein Bergmann (umgangssprachlich auch Bergarbeiter, Knappe oder Kumpel) ist die Berufsbezeichnung eines Menschen, der in einem Bergwerk Rohstoffe abbaut. Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Bergmann
Schwenker	Ein Schwenkgrill (saarländisch: Schwenker) ist ein traditionelles Grillgerät. Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Schwenkgrill
Steiger	Der Steiger ist eine Aufsichtsperson im Bergbau. Er trägt Verantwortung für einen Teil des Bergwerks und die ihm unterstellten Personen. Der Name wird abgeleitet von der früheren Tätigkeit des Steigers, dem steten Steigen und Einfahren in die Gruben. Der Steiger wird in einem populären Bergmannslied, dem Steigerlied (Glück auf, Glück auf, der Steiger kommt), besungen. Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Steiger_(Bergbau)
Stixi	Im Saarland produzierte Salzstangen. Quelle: https://www.saarbruecker-zeitung.de/saarland/saarbruecken/puettlingen/duenn-salzig-knusprig-stixis-gingen-in-alle-welt_aid-752829
Reich	Damit ist im Saarland der Rest von Deutschland gemeint. „Heim ins Reich“ war die Parole nach dem 2. Weltkrieg, als das Saarland nach einer Volksabstimmung ein Teil der Bundesrepublik wurde. Quelle: https://www.zeit.de/online/2007/01/Saarland
Berschmannsgutzje	Graues, quaderförmiges Kräuterbonbon (schmeckt nach Anis und Fenchel), kann als „Bergmannsbonbon“ übersetzt werden (ein Gutzje ist ein Bonbon. Kann auch „Berschmannsguddsje“ geschrieben werden.