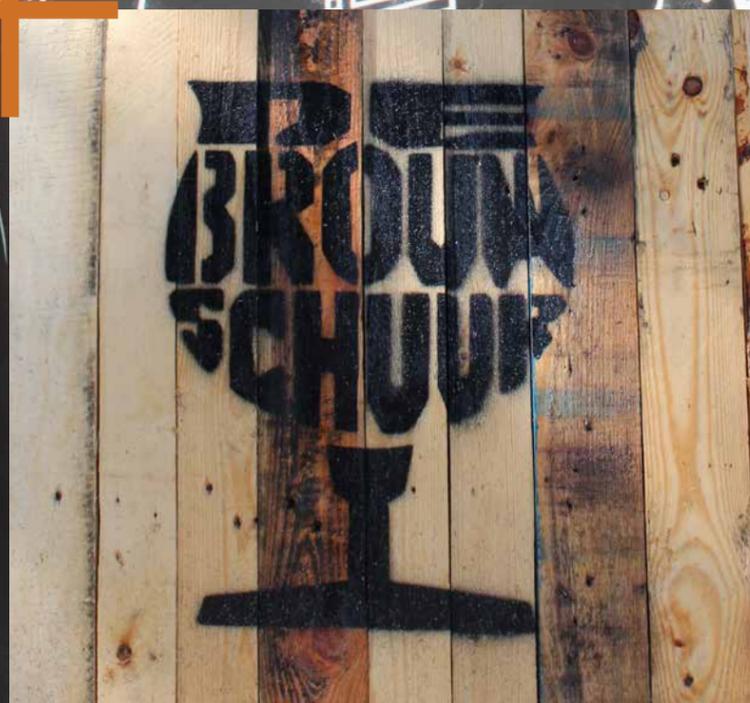


SIP SIP

HOORAY

DE BAR
DE BAR
DE BAR

Es muss nicht immer Amsterdam sein!

Vom Rheinland aus ist es nur ein Katzensprung ins benachbarte Holland. Die Provinz Nordbrabant grenzt an Belgien und kann biertechnisch locker mit den Nachbarn mithalten. Ein Besuch in der niederländischen Provinz mit den meisten Brauereien lohnt sich nicht nur für ein Wochenende.

Die rund 2,5 Millionen Einwohner der niederländischen Provinz Nordbrabant haben es gut. 160 aktive Brauereien verzeichnet die Website biernet.nl für die Provinz. In vielen Ortschaften gibt es kleine, altingesessene Familienbrauereien oder ein junges Craftbier-Unternehmen. Die größte Stadt der Provinz ist Eindhoven, wo 223.000 potentiell durstige Niederländer wohnen. Bekannt ist die Stadt durch das Unternehmen Philips, das dort 1891 zur Herstellung von Glühlampen gegründet

wurde. Philips prägt das Stadtbild bis heute, auch wenn die niederländische Unternehmenszentrale schon seit 1997 in Amsterdam sitzt. Fußballfans kennen natürlich auch den PSV Eindhoven, dessen „P“ sich selbstverständlich auch von Philips ableitet. Er wurde 1913 als Werkverein des Philips-Konzerns gegründet. Vom gleichnamigen Philips-Stadion sind es nur ein paar hundert Meter in die Innenstadt, die heute auch für moderne und ausgefallene Architektur steht. In Kombination mit Brabanter Gemütlichkeit, zu der unbedingt auch leckeres Essen und

ein „Biertje“ gehören, lohnt Eindhoven definitiv einen Trip.

Zu den Highlights der Stadt zählt nicht nur für die vielen Studenten „Stratumseind“, die längste Kneipenmeile der Niederlande. Auf 225 Metern reihen sich fast 50 Bars, Kneipen und Clubs aneinander. Ein frisch Gezapftes bekommt man nahezu überall. Besonders groß ist die Auswahl aber im Speciaal Bier Café „De Bierprofessor“ mit sagenhaften über 250 verschiedenen Bieren, darunter auch viele Craftbiere. Ein paar Meter weiter bietet das „Belgisch Biercafé“ Spezialitäten →



In Eindhoven dreht sich alles um Philips. Der PSV kickt im Philips-Stadion, nur ein paar Hundert Meter vom lebhaften Zentrum entfernt. Typisch holländisch reihen sich dort nicht nur die Fahrräder aneinander, sondern in der Kneipenstraße „Stratumseind“ auch fast 50 Kneipen, Clubs und Bars.



aus dem nahen Nachbarland. Neben den bekannten Belgiern kann man auch hier viele kleinere Brauereien mit besonderen Bieren entdecken. Hier lässt sich zum Beispiel auch mal „Babylone“, das Brotbier vom Brussels Beer Project, probieren und es gibt sogar eine Auswahl sechs glutenfreier Biere.

Am Ende der Kneipenstraße solltet man definitiv noch etwas Gehopftes vertragen können. Denn wenn man die Brücke über den kleinen Fluss Dommel nach links nimmt, landet man bei der „Stadsbrouwerij Eindhoven“, einer der besten Brauereien Brabants, wo man auch sehr gut essen kann. Die eigenen

Biere laufen unter dem Glühlampenlogo „100 Watt“, womit wir wieder bei Philips wären. Über 40 Biere werden hier, teils saisonal, gebraut. Das Bier mit dem Namen „150 Watt“, ein 10-prozentiges Quadrupel, wurde gerade zum Besten Bier der Niederlande 2020 gewählt. Bei der „Dutch Beer Challenge“ haben die Biere von „100 Watt“ schon diverse Male abgeräumt, obwohl die Brauerei gerade mal fünf Jahre existiert. Bei gutem Wetter kann man vor dem alten Industriegebäude mit Blick auf die Dommel oder im schönen Innenhof sitzen. Bei kälteren Temperaturen lassen sich die 100-Watt-Biere auch holländisch gemütlich drinnen genießen. Zu den Bie-

ren passende Gerichte und Kleinigkeiten, wie lokale Käsespezialitäten, machen das Angebot perfekt. In Nicht-Covid-19-Zeiten kann man über die Website auch Tastings und Brauereibesichtigungen buchen. Völlig ohne Corona-Risiko können Eindhovener über den eigenen Webshop bestellen. Zum 5-jährigen Jubiläum gibt es dort auch eine eigene Anniversary Box mit 24 verschiedenen 100-Watt-Bieren.

Bierfestival 2021

Eigene Biere kann man auch im „Brouwerijcafé Van Moll“ in der Keizersgracht trinken. Aus beeindruckenden 24 Zapfhähnen fließen immer zwölf hauseigene Biere sowie zwölf wechselnde Gastbiere. Die jeweils aktuelle Tap-Liste kann man tagesaktuell über die Website einsehen. Im September 2020 kamen die Gastbiere neben den Niederlanden aus Zagreb, Manchester, Denver, Moskau, Budapest und Stockholm. Der „Van Moll Brew Pub“ wurde 2013 gegründet und ist besonders am Freitagabend krachvoll, wie Zapfer Matthew erzählt. Jährlich veranstaltet „Van Moll“ auch ein eigenes Bierfestival, das in diesem Jahr aufgrund von Corona verschoben werden musste. Es soll nun am 23. und 24. Januar 2021 stattfinden, im Evoluon, einem der architektonisch markanten Bauwerke in Eindhoven, das

1966 zum 75-jährigen Bestehen von Philips entworfen wurde.

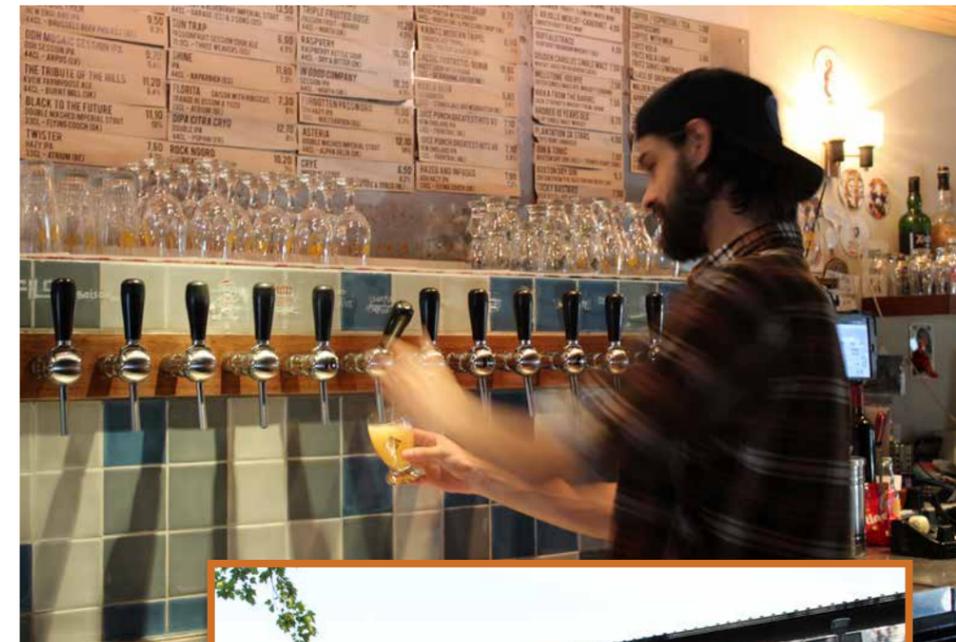
Wer genug von Philips – haben wir das Philips-Museum in Eindhoven eigentlich schon erwähnt? – und von der Eindhovener Betriebsamkeit hat, kann im knapp 15 Kilometer entfernten Heeze nicht nur übernachten und Ruhe finden, sondern auch spezielle Craftbiere genießen. Das Hotel „Kapellerput“ liegt inmitten einer idyllischen Heidelandschaft und hat zwei eigene Biere im Angebot, die man nur hier und in der Brauerei trinken und erwerben kann. Neben diesen beiden Craftbieren werden ausschließlich weitere regionale Biere ausgeschenkt. Man kann sich hier bestens zu einem entspannten Wochenende mit eingeschlossenem Craftbier-Tasting einbuchen.

Craftbiere im Hotel

Thejo Köhlen ist einer der Bierexperten im „Kapellerput“ und erzählt den Gästen mehr über die hoteleigenen Biere. Das „Inspirator“ gibt es seit 2008. Der damalige Hoteldirektor wollte ein besonderes Hotelbier, das zum nachhaltigen Konzept passt, und nur regionale Zutaten enthalten sollte. So entstand ein ungefiltertes Blondes, dem außer Hefe, Brabanter Hopfen und Malz zum Schluss noch frische Himbeeren und Lindenblüten zugefügt wurden. Es hat einen Alkoholgehalt von 5,5 Prozent und wird besonders gern im Sommer getrunken. Liebling der Gäste ist aber das „Kaban“, das seit 2011 im Angebot ist. Damals wurde auf dem weitläufigen Hotelgelände ein großes Baumhaus für Seminare und Familienfeiern gebaut, das den Namen „Kaban“ erhielt (abgeleitet aus dem Französischen „cabane“ für Hütte). Im Baumhaus wollte man dazu ein eigenes Bier ausschenken und begann erneut mit lokalen Zutaten zu experimentieren. Auf dem teils moorigen Gelände des „Kapellerput“ wachsen viele Gabelsträucher, deren Blätter und Blüten ätherische Öle enthalten. Der Gagel, auch als holländische Myrte bekannt, wurde schon früh beim Bierbrauen verwendet. Ende Februar, Anfang März wird er nun rund um das Hotel geerntet, getrocknet und zur Herstellung des „Kaban“ an die Brauerei geliefert. Heraus kommt ein süffiges Triple mit einem „vleugje gagel“ (einem Hauch) und einem Alkoholgehalt von 7,5 Prozent, das auch Thejo sehr gerne trinkt. Der 32-Jährige arbeitet seit drei Jahren dort und ist als passionierter Hobbybrauer voll im Thema. Zu den Bieren kann er auch die entsprechenden Kleinigkeiten aus der Küche empfehlen, beispielsweise Ziegenkäse vom Nachbarhof zum „Inspirator“ oder im Haus geräucherter Lachs zum „Kaban“.



Im Innenhof der „Stadsbrouwerij Eindhoven“ gibt es im Sommer Gegrilltes zu den „100 Watt“-Bierspezialitäten. Bei „Van Moll“ sind 24 Zapfhähne belegt – immer mit 12 eigenen Sorten und 12 Gastbieren.



Stopp auf dem Rückweg: Auch die „Weerter Stadsbrouwerij“ gehört zu den unabhängigen niederländischen Brauern.

Ro iur, nam res eum rest, utem con et, ut quist essimpe reptur? Aborae

Thejo Köhler zapft im Hotel „Kapellerput“ nur Regionales in die Gläser. Neben den beiden hoteleigenen Bieren „Kaban“ und „Inspirator“ fließen noch Biere der nahen Familienbrauerei „Budels“ aus den Hähnen. Gäste können Craftbier-Tastings buchen und bald auch noch ein drittes „Hotelbier“ genießen.



dem Weg. Die „Weerter Stadsbrouwerij“ hat leider noch nicht geöffnet, aber im „Wertha Brewpub“ lässt es sich auch aus halten. Dort kann man folgendes lesen: „In de Hemel is geen bier, daarom drinken wir het hier“ (Johnny Hoes). Dafür braucht man keine Niederländischkenntnisse und anstoßen ist ohnehin einfach: „Proost!“ 🍻

Die passende Brauerei, mit der die Bierrezepte gemeinsam entwickelt wurden, liegt in der Nachbarprovinz Limburg. Nur dort, in der Brouwerij de Fontein in Stein, kann man die beiden Biere außerhalb des Hotels bekommen. Vielleicht bald auch ein drittes, denn Thejo verrät zum Schluss, dass ein weiteres in Planung ist, möglicherweise ein Amber Ale. An der Hotelbar fließen derweil noch drei Biere der Brauerei Budels vom Fass. Das Familienunternehmen braut im 15 Kilometer entfernten Budel schon seit 1870 und zählt zu den größten Mikrobrauereien

des Landes. Thejo mag deren Biere sehr und empfiehlt neben der Stadsbrouwerij Eindhoven auch noch die Weerter Stadsbrouwerij, die man auf dem Rückweg noch besuchen könne.

Überflüssig zu erwähnen, dass man auch im 25 Minuten zu Fuß entfernten kleinen Örtchen Heeze biertechnisch nicht auf dem Trockenen sitzt. Craftbiere braut die „Rufus Brouwerij“ und in der „Tapperij de Zwaan“ ist die Karte der „Specialbiere“ ebenfalls ansehnlich.

Auf dem Rückweg ins Rheinland liegt das limburgische Weert tatsächlich auf

Infos:

Einige Infos und Webseiten sind nur auf Niederländisch, aber wer sich nur über die Öffnungszeiten oder die angebotenen Biere vorab informieren will, kommt auf jeden Fall klar. Und vor Ort ist es einfach, denn so ziemlich alle sprechen Englisch.

Übersicht der Brauereien in Brabant:
bierenbrabant.nl

Eindhoven:
thisiseindhoven.com/en

De Bierprofessor:
bierprofessor.nl

Belgisch Biercafé:
belgischbiercafe-eindhoven.nl

Stadsbrouwerij Eindhoven:
100watt.nl

Van Moll Brew Pub:
vanmollcraftbeer.com