Eines der bekanntesten gotischen Bauwerke der Welt: das Rathaus von Leuven

FOTO: MILO PROFI / ARTHUR LOS

ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

Nur 30 Autominuten von Brüssel entfernt liegt die heimliche Hauptstadt Belgiens. Zumindest in Sachen Bier. In Leuven haben der weltweit größte Brauereikonzern AB InBev und dessen Premiummarke Stella Artois ihren Sitz. Vor allem aber schaut die Stadt auf eine pralle Bier- und Brauereihistorie zurück, die bis heute die Stadt prägt. Und die im Schatten des Riesen ihren zarten Neuanfang erlebt.

Text: REGINE MARXEN

Quirlige, kleine Gassen, die sich durch die Altstadt ziehen. Liebevoll restaurierte Hausfassaden, mittendrin das Rathaus, das mit seinen mit 236 Statuen verzierten Mauern zu den bekanntesten gotischen Bauwerken der Welt zählt. Dazu unzählige Cafés, Bars und Restaurants: Leuven ist Postkartenidylle pur, der Traum eines jeden Instagram-Bloggers. Rund 98.000 Einwohner zählt dieses Städtchen im belgischen Flandern. Jedes Jahr im September kommen um die 50.000 Bewohner hinzu. Dann ist Semesterbeginn an der Katholieke Universiteit Leuven, kurz KU Leuven, der ältesten und größten Universität Flanderns. Mehr als 140 Nationen vereint sie unter ihrem Dach, 2018 stand sie bereits zum dritten Mal auf Platz 1 im Reuters Ranking der innovativsten Universitäten in Europa. Das Thema Bier spielt auch hier eine Rolle: Das zur Universität gehörende Leuven Institute for Beer Research (LIBR) hat einen hervorragenden Ruf in der Getränkeindustrie. Erst im vergangenen Jahr machte das Institut mit der Veröffentlichung eines neuen Standardwerks über belgische Biere von sich reden. Professor Kevin Verstrepen und Miguel Roncoronidas haben für ihr Fachbuch „Belgian Beer: Tested and Tasted" über 250 Biere analysiert. Hier geht's ans Eingemachte. Hier geht's ums Bier. Willkommen in Leuven.

Aufstieg und Niedergang

Die Leuvener bezeichnen ihre Stadt selbstbewusst als die Bierhauptstadt Belgiens. Mit Recht, denn diese Aussage fußt schließlich auf historischen Fakten. Die Dijle, die vom Zeitgeschehen unbeirrt mit rasantem Tempo durch den Ort fließt, sorgte im 12. Jahrhundert für gute Verkehrsanbindungen und ließ die Stadt zum Handelszentrum werden. Außerdem lieferte sie frisches Brauwasser. Bier war damals gesünder als Wasser und wurde als leichtes Tafelbier quasi rund um die Uhr gereicht. Perfekte Voraussetzungen für eine florierende Brauwirtschaft. Noch bis ins 18. Jahrhundert hinein reihten sich die Brauereien entlang der Dijle wie eine Perlenkette aneinander; nicht weniger als 42 Betriebe gab es damals im Ortszentrum. Dann kam die Wende. Sie traf nicht nur Leuven, sondern ganz Belgien: Im 19. Jahrhundert eroberte das tschechische Pilsener den Markt und machte den belgischen Brauern das Leben schwer. Der Erste Weltkrieg versetzte vielen kleineren Braubetrieben den endgültigen Todesstoß. Kupferkessel und Inventar wurden von den deutschen Truppen konfisziert und flossen unter anderem in die Waffenproduktion. Es folgten die Weltwirtschaftskrise der 30er Jahre und der Zweite Weltkrieg.

Mitte des 20. Jahrhunderts schließlich lag die belgische Brauereilandschaft röchelnd am Boden. Von den einst rund 3.200 Braubetrieben waren 1946 nur noch 775 übrig

FOTOS: REGINE MARXEN

BRAUEREIEN

Stella Artois
Aarschotsesteenweg 20
www.breweryvisits.com/en

Domus Brauhaus
Jozef Vounckplein 3
www.domusbrauhaus.be

De Kroon
Beekstraat 20
Neerijse
www.brouwerijdekroon.be/en/

Brauerei De Vlier
Marc Andries serviert in seiner Brauerei ausgewählte Bierspezialitäten von Amber bis Blond. Entfernung Leuven: ca. 9 km
Leuvensebaan 219
Holsbeek
www.brouwerijdevlier.be

Hof ten Dormaal
Caubergstraat 2
Haacht
www.hoftendormaal.com

Die Bierauswahl in den unzähligen Cafés, Bars und Restaurants lässt das Herz jedes Bierbegeisterten höher schlagen (im Foto oben: De Metafoor). Bis ins 18. Jahrhundert hinein gab es 42 Brauereien in der Stadt, übrig sind heute Domus und Stella Artois, letztere eine Marke des Weltkonzerns AB InBev.

FOTO: TOURISME LEUVEN

– und die Zahl sank weiter. Immer mehr kleine Brauereien starben im Wettbewerb mit den großen, sich zunehmend konsolidierenden Braukonzernen. Sie gaben auf oder wurden von den Big Playern übernommen. Mitte der 80er Jahre dann kam der Umschwung: Es ist nicht zuletzt der britischen Bierikone Michael Jackson zu verdanken, dass das belgische Bier wieder in den internationalen Fokus rückte. Damit einher ging ein Erstarken der nationalen Braulandschaft: Neben der bis heute ungebrochenen Liebe zum Pils wurden die belgischen Spezialbiere und traditionellen Bierstile zelebriert. Mikro- und lokale mittelständische Brauereien belebten den heimischen Biermarkt wieder. Heute existieren in Belgien rund 500 Betriebe.

Big Brother is brewing

Und in Leuven? Die Liebe zum Bier ist in dieser Stadt unübersehbar. Nicht nur, weil sie im April jeden Jahres zum Bier-Mekka wird. Dann nämlich finden die Leuven Beer Weekends statt. Höhepunkt: Das Zythos Beer Festival mit über 500 teilnehmenden Brauereien. Auch den Rest des Jahres über herrscht kein Biermangel. Mehr als 240 Kneipen und Cafés befinden sich allein in der Innenstadt. Um den Oude Markt im Herzen der Stadt reihen sich rund 40 Bierbars. Am Wochenende pulsieren hier das Leben und die Zapfhähne zum Beat der Nacht. Nicht umsonst trägt der Platz den Titel „längster Tresen der Welt" – Düsseldorfer werden das ungern hören.

Die Dichte an Cafés mit beeindruckender Bierkarte und den von der Decke hängenden und mit Logos gebrandeten Gläsern in den unterschiedlichsten Formen ist

immens hoch. Von den einst 42 Braubetrieben aber ist wenig übrig. Lediglich zwei Brauereien gibt es heute im Ortsinneren. Das Domus Brauhaus – und Stella Artois, eine Marke des weltgrößten Brauereikonzerns AB InBev. Letzterer hat hier seinen größten Standort in Europa. Die Zahlen, die Stella Artois hinlegt, sind gigantisch: 12 Mio. Hektoliter Bier kann die Brauerei laut Unternehmen an diesem Standort produzieren, 90 Prozent der in Leuven gebrauten Biere fließen in den Export, 75 Prozent davon in die USA und Kanada sowie Mexiko und Südkorea. 2018 verzeichnete die Marke global ein Umsatzwachstum von 5,2 Prozent gegenüber dem Vorjahr. 800 Menschen arbeiten in der Brauerei. Stella Artois gehört zu Leuven wie die Currywurst zu Pommes, das Logo mit dem Stern ist allgegenwärtig.

Aber diese Stadt wäre nicht die Bierhauptstadt, wenn sich im Schatten dieses Riesen nicht eine neue Brauereikultur formieren würde. Das 1985 eröffnete Domus in der Tiensestraat nahe dem Rathaus markiert den Beginn dieser Bewegung. Es gilt als erste Hausbrauerei in den Beneluxländern und überrascht mit einem besonderen Trick: Statt das Bier in Fässern zu transportieren, fließt es durch eine Pipeline von der Brauerei über die Straße hinweg in das urig-verwinkelte Brauhaus gegenüber. Frischer geht's kaum. Das wirkliche Abenteuer aber finden Bierliebhaber jenseits der Leuvener Stadtgrenzen. Der Blick über den Tellerrand ins nahe Umland lohnt sich.

Über die Stadt hinaus

Die Brouwerij De Kroon hat ihre Heimat in Neerijse, gerade mal 20 Busminuten von Leuven entfernt. Es ist ein besonderer Ort. Eingebettet in grüne Felder und dörflichen Frieden strahlt der Gebäudekomplex mit dem Kopfsteinpflaster, roten Backsteingebäuden und dunklen Holztüren Gemütlichkeit aus. Vor allem aber wurde er von einem der anerkanntesten Bierexperten Belgiens geschaffen: von Professor Freddy

FOTO: MARCO MERTENS

TERMINE

Leuven Innovation Beer Festival
11.-12. April 2020
www.leuveninnovationbeerfestival.com

Food & Hops
18.-19. April 2020
www.leuvenbeerweekends.be

Zythos Bierfestival
25. - 26. April 2020
Brabanthal (Sonderbusse hin und zurück ins Zentrum und ab/zum Bahnhof Leuven)
www.zbf.be

Anzeige

BEER&FOOD ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

15-18 FEBRUAR 2020
RIMINI EXPO CENTRE
beerandfoodattraction.it

Gleichzeitig zu
International HoReCa meeting Congress • B2B • Parade
BBTech expo FACHMESSE FÜR GETRÄNKE UND BRAUEREITECHNOLOGIEEN DRANKEN

Zusammenarbeit mit
Ministero dello Sviluppo Economico
ITA ITALIAN TRADE AGENCY

Veranstalter
ITALIAN EXHIBITION GROUP Providing the future

Für jegliche Information oder Anfragen zu Eintrittskarten aus den deutschsprachigen Ländern wenden Sie Sich an:
Italienische Handelskammer für Deutschland - Francesco Schapira - Tel. +49 (0) 6997145227 - fschapira@itkam.org - www.itkam.org

BARS & CAFÉS

De Metafoor
Gemütliche Bar mit ausgewählten belgischen Bieren und feinster Rock-Playlist
Parijsstraat 34

De Fiere Margriet
Origineller Pub, die Wände zieren Tiere und Biernamen. Im Schaufenster starren zwei Füchse mit glasigen Augen. 280 verschiedene Biere stehen auf der Karte.
Margarethaplein 11

The Beer Capital
20 Biere am Hahn und ein Angebot von insgesamt 500 belgischen Bieren, die in einem Keller unter der Bar lagern. Diese können durch einen Glasfußboden von oben bewundert werden.
Grote Markt 14

De Blauwe Kater
Unkomplizierte Jazz- und Bluesbar am ehemaligen Fischmarkt. Prima für ein Zwischenbier auf dem Weg ins Viertel Vaartkom.
Mechelsestraat 51

Cambrinus
Eine der hübschesten Bars in Leuven mit der Geschichte des Biers als Wandmalerei. Exzellente Bierauswahl
Grote Markt 13

Delvaux, auch der Bier-Professor genannt. Der heute 75-Jährige war lange Labor-Direktor bei Interbrew, bevor er an die KU Leuven an das Centre for Malting and Brewing Sciences (CMBS) wechselte. 2013 machte er sich zusammen mit seinen Söhnen Filip und Peter daran, der alten Brauerei De Kroon vor den Toren Leuvens neues Leben einzuhauchen und eine eigene Brauerei nebst Bierlabor aufzubauen. Seit 1983 war an diesem Ort kein Bier mehr geflossen. Heute gibt es hier ein Besucherzentrum, wo eine der in Flandern letzten handwerklich arbeitenden Brauerei mit vollständiger Ausrüstung besichtigt werden kann, eine neue Brauerei und ein Gasthaus, in dem Verkostungen angeboten werden.

Auf Herz und Nieren

Das eigentliche Herz des Familienunternehmens aber ist das Bierzentrum Delvaux, das aus einem Hightech-Labor, einem Degustationsraum und einer kleinen Testbrauerei besteht. Mehr als 300 Hefestränge umfasst ihre Kartei, über 400 Biere im Jahr werden hier auf Herz und Nieren geprüft. Die bekanntesten Brauereien Belgiens von Duvel bis Haacht haben sich hier bereits Hilfe bei der Entwicklung ihrer Biere oder der Optimierung von Brauprozessen geholt. Das „Tripel Karmeliet“ oder das „Seef Bier” gehen auf das Konto des Bierprofessors. Seit der sich zunehmend aus dem Betrieb zurückzieht, leitet sein Sohn Filip die Geschicke im Labor und in der Brauerei. 700 hl braut die Familie Delvaux im Jahr. „Das produziert Stella Artois in vier Stunden“, sagt Filip und zuckt mit den Schultern. Hinter ihm folgt gerade eine Gruppe Touristen ihrem Guide die Holztreppe zur alten Brauerei hinauf, um im Anschluss die Biere aus der neuen Brauerei zu testen. Diese brillieren in ihrer Ausgewogenheit. Darauf legt der 45-Jährige großen Wert, wilde Experimente sind nicht seine Sache. „Fehler“, sagt er, „können wir uns nicht erlauben.“

NEIPAs nennt er lächelnd „Hopfensaft“, alkoholfreie Biere Limonaden. Spielereien eben, aber keine erwachsenen Biere, wie zum Beispiel sein „JOB“, ein Blond mit dem Aroma von grünem Apfel. Oder das „Super Kroon“, ein Blend aus 90 Prozent Kulturhefen und 10 Prozent Spontangärung, ein Amber Ale mit zart-saurer Attitüde. Klassische Bierstile mit modernem Twist dominieren das De-Kroon-Portfolio. Auch wenn Filip Bierstile eher als Begrenzung empfindet. „In Belgien gibt es nicht so viele Regeln für die Definition von Bierstilen. Die Deutschen hingegen arbeiten zu sehr in festen Bierstilen und mit festen Vorgaben. Warum? Wer will ein Bier lediglich kopieren statt neu kreieren?“

Experimente als Konzept

Eine Meinung, die der Brauer Andre Janssens teilt. Neben der Tatsache, dass auch er einen Familienbetrieb leitet, ist das eine der wenigen Gemeinsamkeiten zwischen

Die Familie von Filip Delvaux hat der alten De Kroon Brauerei vor den Toren Leuvens neues Leben eingehaucht. Ihr Portfolio dominieren klassische Bierstile mit modernem Twist.

FOTOS: REGINE MARXEN

FOTO: MARCO MERTENS

den beiden Brauereien. Denn der Hof ten Dormaal ist eine Farm-Brauerei – und Experimente in Sachen Bierbrauen sind hier Konzept. „Wir leben vom Export und von Beer Geeks, deshalb probieren wir viele Stile aus“, sagt Andre. Er sitzt in seinem Gastraum, den die Janssens auf dem Hof neben dem Haupthaus eingerichtet haben. Viel Holz, lange Tische, ein kleiner Tresen in der Ecke. Und viele Bierflaschen in den Regalen. Der Blick zur Tür hinaus offenbart weite Felder. Und Fahrräder. Der Landwirtschaftsbetrieb in Tildonk, zehn Kilometer von Leuven entfernt, ist ein beliebtes Ausflugsziel an den Wochenenden. Andre nippt an seinem Glas. Darin befindet sich ein TIPA. TIPA? Er grinst. „Eigentlich ist es ein New England IPA. Aber wir nutzen keinen amerikanischen Hopfen, sondern eigenen. Deshalb ist es ein Tildonk IPA. Wir nutzen alles, was wir hier auf der Farm haben: Gerste, Malz, Hopfen und Hefe.“

FOTO: REGINE MARXEN

Grand Café De Hoorn

Seit 2009 produzieren Andre und seine Frau Lisa zusammen mit ihren Söhne Dries und Jef auf ihrem Bauernhof Bier. Der Weg zum Brauereibesitzer war ein eher ungewöhnlicher. Nach einem Hirnschlag verlor Andre seinen Job als Buchhalter. Er wurde depressiv, Lisa sandte ihn daraufhin in die

ESSEN

Gastrobar Hop
Dinner mit optionaler Bierbegleitung: Zwei Menüs stehen zur Auswahl, eines davon ist vegetarisch. Mittleres Preisniveau
Vaartkom 1A
www.hopgastrobar.be

Grand Café De Hoorn
Szenelokal mit saisonaler Küche und guter Bierkarte, bei gutem Wetter mit großer Außenterrasse
Sluisstraat 79
www.dehoorn.eu

Otomat Pizza
Die noch junge Pizzeria nutzt Duvel-Hefe für ihren Pizzateig und rundet das Ganze mit abgestimmter Bierbegleitung ab. Sehr lecker!
Tiensestraat 33
www.otomat.be

Anzeige

TIPP

Beer Hop, Brauerei- und Bier-Touren
Mit Rad oder Bus, geführt von Biersommeliers und Bierkennern
Leuven Leisure
Tiensestraat 5
www.leuvenleisure.com

USA. Seine Aufgabe: Mit einem Lächeln zurückzukehren. „Ich reiste nach Butte in Montana. Dort stand eine Brauerei zum Verkauf. Ich überlegte. Und sah das Licht. Ich kehrte nach Hause zurück, mit einem Lächeln. Meine Frau gefror ihres, als ich sagte: Wir eröffnen eine Brauerei", erinnert sich der 61-Jährige. Die 20 Hektar große Farm hätte er schon zuvor besessen, als eine Art Hobby. Sohn Dries jedoch wollte Farmer werden. Aber Landwirtschaft in Europa macht nur wenig Spaß. So kamen Brauerei und Landwirtschaft zusammen. „Vor zehn Jahren waren wir alleine mit der Idee. Wir hatten großartige Jahre", erzählt Andre. „2016 aber hatten wir einen Brand, wir haben große Teile der Brauerei und den Markt verloren. Und der Markt selbst hat sich auch verändert. Nun ist es ein Wettbewerb. Aber wir versuchen es weiter."

Ein Projekt, von dem sich die Janssens besonders viel versprechen, ist der Hopfenanbau. Natürlich habe der eigene noch nicht die Qualität amerikanischer Hopfensorten und die Ausbeute sei zu gering. In Zusammenarbeit mit der Universität Leuven testen sie deshalb in einem Gewächshaus hinter den Scheunen die Kultivierung verschiedener Hopfenarten. Experimente bestimmen ihre Arbeit auch bei den Bieren. In einem Keramiktank lagert gerade ein 1.000-Liter-Sud mit Apfelblüten. Das Saison „Dad's Team" braute Andre mit grünem Jasmin Tee. Das „Wit Goud" ist ein starkes, belgisches Witbier mit Chicoree. Aus Eigenanbau, klar. Unzählige Holzfässer hat die Familie inzwischen für ihre zahlreichen Barrel-Aged-Projekte gesammelt. Sie lagern in und vor den Scheunen. „Wenn du heute eine Brauerei aufmachst, machst du IPAs. Meine Meinung: Macht eure eigenen Biere und trennt euch von Kopien. Schaut euch eure Traditionen an und macht was Neues draus. Seid innovativ!"

FOTOS: REGINE MARXEN

Dries und Andre Janssen führen den Hof ten Dormaal. Hier verbinden sie Brauerei und Landwirtschaft. Experimente sind Teil des Konzepts. Die alten Fässer sind für ihre Barrel-Aged-Projekte gedacht.

Ohne Schnickschnack

Mit diesem Imperativ im Kopf hat Andre Janssens das Leuven Innovation Beer Festival ins Leben gerufen. 15 von ihm kuratierte Brauereien aus aller Welt präsentieren dort ihre Kreationen. Es ist Teil der Leuven Beer Weekends im April und findet an dem Ort statt, wo 1926 Stella Artois das Licht der Welt erblickte: In der ehemaligen Brauerei und dem heutigen Veranstaltungszentrum De Hoorn in Leuvens aufstrebendem Viertel Vaartkom. Nur eine Viertelstunde Fußweg trennt das einstige Industriegebiet von der Innenstadt – und doch weht hier ein gänzlich anderer Wind. Gotische Fassaden und pittoreske Lieblichkeit? Fehlanzeige. Hier entsteht das neue Leuven: Wohnen, Arbeiten und Amüsement im modernen, urbanen Look.

Direkt neben De Hoorn hat sich Bram Verbeken mit seiner Gastrobar Hop niedergelassen. Der helle Raum mit offener Küche hinter dem Tresen passt zum innovativen Konzept der Speisekarte: Bistronomy, so beschreibt Bram seine Arbeit. Dahinter verbergen sich ein kontrolliertes Minimum an Zutaten in Wechselwirkung mit einer Portion Kreativität und Wagemut. „Das perfekte Paar für ehrliche Gerichte ohne Schnickschnack." Der Wagemut kommt hier auch in Form der Bierbegleitung zum Vorschein, die der Gast anstelle des Weines wählen kann. Das zitrus-hopfige Blond „Taras Boulba" von der Brasserie de la Seine gesellt sich zur Wassermelone mit Feta und Kräutern aus Brams eigenem Garten. Ein Glas 3 Fonteinen, der Champagner Belgiens, perlt hervorragend zu Blumenkohl, Bulgur, Petersilie und Parmesan. Ein sensorisches Erlebnis. Kommt das beim Gast an? Bram überlegt. „Ich hätte gerne noch mehr Bier am Tisch. Die meisten wählen doch Wein." Er wirft sich sein Küchenhandtuch über die Schulter. „Manchmal ist es eben eine Mission." –

Besuchen Sie uns!
BrauBeviale
12.–14.11.2019
Halle 1 | Stand 1-512

Gereift in der Natur.
Verarbeitet in bewährter Tradition.
Qualitätsmalz aus Deutschland.
Seit 1899.

www.bestmalz.de