

MAYA STRONG GRUIT

Im Grunde begann die deutsch-bulgarische Kooperation schon im letzten Jahrtausend. 1999 lernten sich Donka Ivanova Gospodinova, heute Donka Fohr, und der Lahnsteiner Brauereichef Dr. Markus Fohr, kennen und lieben. Seither reist Familie Fohr – mittlerweile fünfköpfig - regelmäßig nach Bulgarien um Freunde, Familie, Land und Leute zu besuchen, und natürlich behielten sie dabei die örtliche Bierszene im Blick. Lange dominierten internationale Braukonzerne mit austauschbaren Lagerbieren diese Szene. Doch als 2016 mit der Rhombus Craftbrewery in Pazardzhik eine der ersten ihrer Art entstand war die Idee einer Kooperation – im internationalen Sprachgebrauch der Bierbegeisterten „Collaborationbrew“ genannt – geboren. Familie Fohr besuchte Vater Temelko Pampov und Sohn Stoycho in Pazardzhik. Schnell fand zusammen, was zusammen passt.



Oktober 2018 in Pazardzhik: Linkes Bild: Vorne von links nach rechts Stoycho Pampov, ein Brauer, Temelko Pampov. Hinten Donka und Dr. Markus Fohr. Rechtes Bild: Kräuterzugabe beim Brauen von „Orpheus Gruit“

2018 brauten beide erstmals ein Bier namens „Orpheus Gruit“, ein Kräuterbier nach mittelalterlichem Vorbild mit fünf Kräutern, die sowohl in Deutschland als auch in Bulgarien heimisch sind. Es war so erfolgreich, dass noch immer Menschen nach „dem Bier mit den Kräutern“ fragen.

So entstand 2020 ein weiterer Collaborationbrew. Mit den Kräutern Basilikum, Zimt und Bohnenkraut. Um die Kräuter perfekt in Szene zu setzen erfolgte nur eine sanfte Bitterhopfungabe. Der Alkoholgehalt stieg auf 10,5 % mit dem Ziel, ein langanhaltendes süßes Finale zu kreieren, das die „Kräutersensation“ perfekt zur Geltung kommen lässt. Vergoren ist das Bier mit einer speziellen obergärigen Hefe, deren Aroma in die pfeffrig-kräutrige Richtung geht. Es ist als wäre diese Hefe für genau dieses Bier geboren worden. Und daher erhielt das Bier den Namen „Maya“ – was in bulgarischer Sprache „Hefe“ bedeutet.



Dr. Markus Fohr, Lahnsteiner Brauerei, und Stoycho Pampov, Rhombus Craftbrewery, Bulgarien, diskutieren im August 2020 über Mayas Rezept

Sensorik:

Das Auge taucht ein in eine Farbe zwischen einem warmen tiefen Bernstein und einem noch wärmeren Abendrot-Kupfer. Maya ist naturtrüb und doch nahezu klar. Hier macht sich die lange kalte Reifung bemerkbar. Im Schaum bemerkbar macht sich der Alkoholgehalt, denn der leicht cremefarbene Schaum bleibt nicht lange. Für den Duft gilt einer der Lieblingsbegriffe von Bierpapst Conrad Seidl aus Wien: Spannend! Im Anriechen dominiert Basilikum, ihm folgt eine süße Note aus dem Zimt, das Finale gehört dem Bohnenkraut.

Die Zunge startet mit einer sanften Rezenz wie aus einer Frühlingsbrise, der dichtauf die kräutrigen Noten folgen. Mehr und mehr drängen sich nun süße und vollmundige Noten sowie eine harmonische Bittere aus Kräutern und Hopfen in den Vordergrund. Und wirklich - mit seinem kräftigen Körper ähnelt dieses Bier einem süßen Kräuterlikör. Bis weit nach dem Abtrunk verhartet es in einer spannenden aromatischen Komplexität. Ein „must taste“!

Brautechnische Daten:

- Naturtrübes obergäriges Starkbier mit Kräutern.
- Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz (Pilsener und Münchner), Hefe, Hopfen (Hallertauer Magnum), Kräuter (Basilikum – Zimt – Bohnenkraut).
- Stammwürze 19 % bei 10 Vol.-% Alkohol, Brennwert 69 Kcal / 290 kJ je 100 ml
- Bittere 15 IBU / Farbe Bernstein bis Kupfer.

Genussempfehlung:

Es gilt Braumeister Rohmanns Lieblingspruch: Ist das Bier zu stark, bist Du zu schwach! Aromatisch, praktisch, grandios – ein Nippbier aus der Champions League.

Zusammen probIERen mit: Lahnsteiner Grutbier und Rohminator, belgisches Quadrupel.

Zu mit Kräutern gewürzten Salaten, Suppen oder Speisen – die Gewürze passen harmonisch dazu, die Hopfenbittere auch – oder sie gibt den Gegenpol zu süßen Noten.

Definitiv mindestens zehn Flaschen in den Bierkeller einlagern und jedes neue Jahr eine probIERen. Was genau passiert weiß niemand – nur, dass Faszinierendes passieren wird!