

## BATZEN BRÄU TRIPEL

Wenn nicht wir – wer sonst! Robert „Bobo“ Widmanns Batzenbräu und Dr. Markus Fohrs Lahnsteiner Brauerei verbinden zahlreiche Gemeinsamkeiten. Beides sind Inhaber geführte Unternehmen mit viel Leidenschaft für die sagenhafte Vielfalt des Bieres. Beide Inhaber sind Brauer, Biersommeliers, nationale Meister ihrer Länder und zwei von weltweit zwölf Certified Members of the Institute of Masters of Beer. Und beide Brauereien leben in einem über 600 Jahre alten historischen Gebäude. Beim Batzenbräu ist dies das Wirtshaus Batzenhäusl, bei der Lahnsteiner Brauerei der historische Brauereiturm.

Bei so viel Gemeinsamkeiten beschlossen beide Brauereien, eine gemeinsame Gemeinsamkeit zu brauen – was am 29. Juli 2022 passierte und sozusagen eine gemeinsame „Braulücke“ behob. Beide hatten noch nie ein Tripel nach belgischer Tradition gebraut. So geschah es – mit dem italienischen Hopfen „Emilia“ als dem „gewissen Etwas“, ausgeführt von Bobo Widmann, seinem Braumeister und Schwiegersohn Christian Pichler und Dr. Markus Fohr persönlich.



*Bierbrauer mit Spaß am Brauen (jeweils von links nach rechts): Christian Pichler, Dr. Markus Fohr und Thomas Münster bei der Hopfengabe ihres gemeinsamen Tripel (links) und nach getaner Arbeit zusammen mit Robert „Bobo“ Widmann (rechts)*

### Sensorik:

Wenn man die Stärke dieses Bieres kennt, dann erwartet das Auge auch eine starke Bierfarbe. Und genau die bekommt es – ein wuchtiges Gold mit Tendenz zu Bronze, unterlegt mit einer dezenten, feinen und gleichmäßigen Trübung. Dem ganzen die Krone aufsetzt die Vanille farbene, cremige, feinblasige Schaumhaube.

Dem Duft gelingt es, diesem optischen Genuss noch eine weitere Krone aufzusetzen. Dieser entströmen malzige und getreidige Noten genauso wie Honig, Orangen und Lindenblüten. Dem Aromaprofil der Italian Hops Company zufolge ist der Hopfen Emilia charakterisiert von Düften Schnittlauch, Kräutertee, Kamille und schwarzem Pfeffer. Jetzt, wo wir das wissen, findet unsere Nase all die natürlich auch – und die Zunge gleich noch besser!

Letztere erlebt definitiv ein wohliges Prickeln im Antrunk. Diesem folgt das vollständige Konzert an Aromen, das wir im Duft bereits erleben durften. Hinzu gesellt sich eine wohlige Wärme, die das Starkbier zu erkennen gibt. Trotz dieser Stärke trinkt sich das Tripel teuflisch leicht und gut. Dazu trägt die Bittere entscheidend bei. Sie gestaltet den Abgang genauso harmonisch wie schlank und knackig. Ein Gemeinschaftssud, der die sensorische „Quadratur des Kreises schafft“: Aromatisch und doch mit hoher Trinkfreude - stark und „läuft“ dennoch gefährlich gut.



*Abgefüllt in die Batzen Bräu Flasche für spezielle Biere mit einem Etikett, dass die beiden Brauereilogos vereint (Foto: Andreas Breiden)*

### **Brautechnische Daten:**

- Bierstil: Tripel belgischen Stils gebraut mit italienischem Hopfen Emilia.
- Stammwürze 21,5 %
- Alkohol 10,5 % Vol
- Bittere 35 BE
- Farbe Golden 14 EBC
- Zutaten: Wasser, helles Gerstenmalz, Kandiszucker, Hopfen (Emilia aus italienischem Anbau), Hefe (Belle Saison)
- Gebraut am 29. Juli 2022 und abgefüllt am 3. November 2022 jeweils in Bozen.

### **Genussempfehlung:**

- Gänsebraten oder Schweine-Schmorbraten, geschmort in dunklem Bockbier.
- Lebkuchen.
- Aromatischer, reifer Bergkäse, Parmesan oder Blauschimmelkäse.
- Stand-alone Dessertbier im Frühling und Sommer.
- Zusammen mit hellem Weizendoppelbock, belgischen Blond, Tripel oder Strong Blond, um die kleinen aber feinen Unterschiede verwandter Bierstile zu erkunden.