

ORPHEUS GRUIT

1999 entstand die deutsch-bulgarische Verbindung als sich Donka Ivanova – heute Donka Fohr – aus Stara Zagora in Bulgarien und Dr. Markus Fohr – damals wie heute Inhaber der Lahnsteiner Brauerei – kennenlernten. 2016 entstand mit der Pivovarna Rhombus in Pazardzhik eine der ersten Craftbierbrauereien im Land. Deren Gründer Temelko und Stoycho Pampov sind – wie die Fohrs in Lahnstein – Vater und Sohn. So war man sich schnell sympathisch und beschloss den ersten deutsch-bulgarischen Gemeinschaftssud zu brauen und gemeinsam in beiden Ländern zu vertreiben.



So entstand am 8. Oktober 2018 in der Rhombus Brauerei ein Kräuterbier nach mittelalterlichem Vorbild. Es erhielt den Namen einer historischen Person, die in der Region geboren ist: Orpheus, der berühmte thrakische Sänger.

Sensorik:

Honiggolden schimmert Orpheus Gruit durch die leichte aber gleichmäßige Trübung dieses besonderen Bieres. Obenauf baut sich ein dezenter, weißer Schaum mit voluminösen Poren auf. Die Nase erspürt ein Konzert aus feiner Malzsüße und den einzelnen Kräutern – je nach Strophe drängt mal das eine, mal das andere in den Vordergrund. So ergeht es auch der Zunge nach dem ersten sanften Prickeln. Im Abtrunk gesellt sich eine weitere Komponente dazu – die Hopfenbittere. Spannend und harmonisch!

Brautechnische Daten:

- Naturtrübes obergäriges Vollbier mit Kräutern.
- Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz (Pilsener und Münchner), Hefe, Hopfen (Hallertauer Magnum), Salbei, Wacholder, Minze, Melisse, Thymian.
- Stammwürze 14,5 % bei 6,2 Vol.-% Alkohol, Brennwert 57 Kcal / 239 kJ je 100 ml
- Bittere 15 IBU / Farbe 8 EBC

Genussempfehlung:

Biergarten- und Aperitivbier, sanfter Einstieg in die Welt der Kräuterbiere.

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