

## Das Haus der Brauerei

Am Donnerstag, den 12.03.2020, besuchten wir, einige Schüler der Susanna Eger Schule, in Brüssel das größte Gildenhäuser in Brüssel auf dem Grand Place. Das Haus der Brauereibetriebe wurde zwischen 1695 und 1698 erbaut und ist heute der Sitz des Brauereiverbandes.

Dieses Gebäude ist unbewohnt. Die anderen Gildenhäuser werden von reichen Familien bewohnt. Im Keller befindet sich ein kleines Museum und in dem oberen Bereich Tagungsräume und Säle, welche noch bis heute genutzt werden.

Das Museum zeigt im ersten Raum Kübel, Bottiche und andere Gegenstände. Diese wurden früher zum Bierbrauen verwendet. Im zweiten Raum konnten wir die gewonnenen Eindrücke mit der heutigen zum Brauen verwendete Ausstattung vergleichen. Ein älterer Belgier, welcher der Brauereigilde angehört, erklärte uns auf Englisch, woher das Bier ursprünglich stammt und wie es entsteht.



Die Belgier müssen sich an kein Reinheitsgebot halten und sind sehr experimentierfreudig. Das ist der Grund, weshalb es in Belgien so viele verschiedene Biersorten gibt. Trotz der großen Auswahl trinken die wenigsten Belgier tatsächlich belgisches Bier, sodass es ins Ausland exportiert wird.

Zum Schluss des Museumsrundgangs durften wir uns ein belgisches Bier, zum Verkosten aussuchen: entweder ein Pils oder ein Schwarzbier



Die Methode, wie das Bier gezapft wird, war ebenfalls interessant mit anzusehen. Es wird angezapft und läuft dann weiter, sodass viel Schaum entsteht. Dieser läuft den Gläsern hinunter, da diese immer zu voll sind. Mit einem „Holzmesser“ wird die überstehende Krone herunter gestrichen. Da das Bierglas mit viel verschütteter Flüssigkeit klebt, wird es vor dem Servieren in ein Wasserbecken getunkt, zum Säubern. Das nasse Bierglas wird danach dem Gast serviert.

Für die Belgier ist die Schaumkrone am wichtigsten, denn sie behaupten, je länger der Schaum auf dem Bier ist, desto langsamer verliert das Bier an Geschmack. Deshalb gab es für jeden ein halbvolles Bier, der Rest bestand nur aus Schaum.

Durch die sehr gute Wasserqualität in Belgien schmeckte das Bier weicher. Es ist hochprozentiger als das Deutsche, weshalb sich einige von uns dazu entschlossen, nach dem Besuch in der Brauerei eine original Belgische Waffel essen zu gehen.