

Freiburger Bierbrauer (5)

Ein obergäriges Bier aus Freiburg mit Belgien-Flair



Von Fabian Vögtle

Di, 12. Dezember 2017 um 08:45 Uhr

Gastronomie

"Fox" heißt das Bier, das Veronique Reynaert und ihr Mann Uwe Fossler brauen. Hefe und Hopfen für ihr Bier kommen aus Belgien, der Heimat von Reynaert.

Veronique Reynaert und Uwe Fossler mit ihrem „Fox“ Foto: Michael Bamb

"Ich gebe die Befehle und er setzt das dann um, ohne mit den Achseln zu zucken", sagt Veronique Reynaert. Die aus Belgien kommende Bierbrauerin hat in Uwe Fossler nicht nur ihren Mann, sondern auch einen kongenialen Geschäftspartner gefunden. Sie ist der kreative Kopf, er schleppt die Kisten und verkorkt die Flaschen. Fossler, der aus Südbaden kommt und sich selbst als Weizenbiertrinker bezeichnet, arbeitet als Werksleiter im Metallbau – noch. Denn der 54-Jährige kann sich gut vorstellen, dass aus dem Hobby bald mehr wird und er in seinem bisherigen Beruf kürzer tritt.

In Belgien wird das Biertrinken zelebriert

Für Reynaert ist es bereits mehr als nur ein Hobby. Nach ihrem Gehirntumor konnte die 50-Jährige nicht mehr wie zuvor ihrer großen Leidenschaft als Tänzerin nachgehen und suchte einen neuen Zeitvertreib. Sie widmete sich dem Bier und macht nun seit 2014 ihr Handgebrautes nach uraltem Rezept. "Der erste Sud im Kochtopf war so lecker", erinnert sie sich an die Anfänge.

Seither braut sie regelmäßig 1000 Liter ihres "Fox" (ihr Nachname Reynaert heißt Reineke, also Fuchs) und fährt dafür in eine Brauerei im elsässischen Saint-Louis. Am wichtigsten sind ihr aber die belgischen Zutaten. "Hefe und Hopfen kommen aus Flandern", erklärt sie. Sobald sie Nachschub braucht, fährt sie mit ihrem Auto über die Grenze in ihr Heimatland. "Der Kofferraum ist dann oft voll bis unters Dach", verrät Reynaert.

Bevor sie in die Craft-Bier-Branche einstiegen, sind die beiden viel in Belgien unterwegs gewesen und haben sich bei alteingesessenen Bierbauern umgeschaut und Erfahrung gesammelt. "In Belgien zelebrieren wir das Trinken", sagt Reynaert. Neben Pommes und Schokolade gehöre Bier zum Kulturgut des Landes. "Wir können da auch richtig pinkelig sein", sagt sie und schmunzelt. So gebe es zu jedem Bier das passende Glas, das mit dem Schriftzug auch immer in Richtung des Gastes gedreht sein muss. "Die Konsumenten sind dort zudem zugänglicher für verschiedene Kreationen", sagt Reynaert. Die Deutschen hingegen seien oft sehr skeptisch, wenn etwas über Pils, Export oder Weizen hinausgehe. Vor allem die Männer hierzulande seien bei Geschmacksrichtungen recht konservativ. Die ausgebildete Biersommelière bietet in ihrer Bierstube in Mahlberg auch Verkostungen nur für Frauengruppen an. Neben dem Fox Tripel Blond und anderen Bieren gibt es dort auch die passenden, von ihr zubereiteten Speisen wie Hummersuppe, Kaviar oder Rinderfilet.

Bier im Fokus: Fox-Reynaert Tripel Blond (<http://www.fox-reynaert.de>)

Bierstiel: Belgian Triple

Alkoholgehalt: 9,0 Prozent

Preis: 19,90 Euro für die 0,75-Liter-Flasche mit Champagnerkorken, 8,90 Euro für die 0,33-Liter-Flasche mit Kronkorken

Geschmack: "Schon die schwere Flasche mit Champagnerkorken deutet darauf hin, dass das Fox-Reynaert Tripel Blond ein besonderes Brauerzeugnis ist. Ein Tripel ist eine belgische Biervariation – ein obergäriges helles Starkbier, das mit dreifacher Malzmenge eingebraut wird und drei Gärungen durchläuft. Es leuchtet gold-orange mit einer stabilen Schaumkrone und duftet intensiv nach reifen gelben Früchten wie Pfirsich und Banane. Geschmacklich offenbart das Fox Tripel eine vollmundige Komplexität mit karamelligen Malznoten, die im Abgang von einer dezenten Bitternis harmonisch ergänzt werden. Das Edelbier ist ein hervorragender Partner für würzige, geschmacksintensive Speisen, lässt sich aber auch zu hellen Desserts kombinieren – oder einfach pur genießen", sagt Biersommelière Andrea Seeger.

Mehr zum Thema:

- **Alle Folgen:** [So kreativ sind Freiburger Bierbrauer](#)
- **Interview:** [Was macht gutes Bier aus? Ein Gespräch mit den Machern von Ganter und Decker-Bier](#)

Ressort: [Gastronomie](#)

Dossier: [Freiburger Bierbrauer](#)

Zum Artikel aus der gedruckten BZ vom Di, 12. Dezember 2017:

» [Zeitungsartikel im Zeitungslayout: PDF-Version herunterladen](#)

» [Webversion dieses Zeitungsartikels: Veronique Reynaert und Uwe Fossler brauen gemeinsam ein obergäriges Bier](#)

0 Kommentare

Damit Sie Artikel auf badische-zeitung.de kommentieren können, müssen Sie sich bitte einmalig bei "Meine BZ" registrieren. Bitte beachten Sie [unsere Diskussionsregeln, die Netiquette](#).

