

VOM FELD INS GLAS:

Die französische Brauerei „Trois Becs“ setzt auf lokale Identität

Text: Angela Berg | Fotos: Georg Berg



Les Trois Becs ist eine prägnante Felsformation im Tal der Drôme

Was machen sie in Frankreich eigentlich anders? Wieso begeistern sich dort so viele junge Menschen für gutes Bier? Und warum gibt es in einem Weinland mit weltberühmten Herkunftsbezeichnungen wie Médoc, Bordeaux, Burgund oder Champagne mittlerweile eine höhere Brauereidichte als in Deutschland? Fragen, auf die wir bei einem Besuch im Tal der Drôme in der Region Auvergne-Rhône-Alpes Antworten bekommen wollen.

Frankreich und das Bier – Einige Fakten

In den Jahren 2014 bis 2020 schießt die Zahl der aktiven Brauereien laut *Brewers of Europe* von 663 auf 2.300 Brauereien.

Frankreich ist im europäischen Vergleich nun Spitzenreiter, gefolgt von Großbritannien mit 1.870 und Deutschland mit 1.528 Brauereien. Frankreich hat zugleich den niedrigsten Pro-Kopf-Verbrauch pro

Einwohner mit gerade einmal 33 Litern. 70 Prozent des konsumierten Bieres in Frankreich wird im Land hergestellt. Doch die Lust auf Bier wächst kontinuierlich und dies auch bei jungen Menschen.

Mit dem rasanten Anstieg an handwerklichen Brauereien und Mikrobrauereien bestätigt der französische Biermarkt eine Aufwertung des Themas. Erst seit wenigen Jahren kann man von Frankreich als Bierland sprechen, das sich neben den historischen Wiegen im Norden und im Elsass nun über das ganze Land erstreckt und in regionalen Spezialitäten verankert ist. Es gibt Rosenbiere, Heidelbeerbiere, Zichorienbiere im Norden, Buchweizenbiere oder Bier mit Salzwasser in der Bretagne oder Kastanienbiere in der Ardèche. Die Brauer legen immer mehr Wert darauf, die Herkunft ihrer Rohstoffe, ihre Rezepte oder die Bierstile hervorzuheben. Sie möchten damit den Reichtum und die Vielfalt der französischen Braukultur zeigen. Bier wird nicht länger als billiges Arbeitergetränk mit schlechtem Image angesehen, sondern verstärkt als Genussgetränk, das es zu entdecken gilt. Die Franzosen konsumieren allgemein weniger, dafür aber mehr Spezialbiere und Spezialitäten.

Besuch im Epizentrum der französischen Braukunst

Wir fahren nach Gigors-et-Lozeron. Der kleine Ort liegt in der Region Auvergne-Rhône-Alpes. Hier hat Emmanuel Feraa 2015 die Brasserie des Trois Becs im wahrsten Sinne „auf der grünen Wiese“ gebaut. Die Region ist in den letzten Jahren mit 368 Produktionsstätten laut „Brasseurs de France“ (www.brasseurs-de-france.com) ein kleines Epizentrum der Braukunst in Frankreich geworden. Der Nährboden für diese hohe Zahl an Brauereien liegt für den studierten Agrarwissenschaftler Feraa an den gewachsenen Strukturen. Es gibt in Auvergne-Rhône-Alpes sehr viele und sehr gute Restaurants und ambitionierte Köche, hervorragende landwirtschaftliche Produkte und kulinarische Spezialitäten und eine Bevölkerung mit, man könnte sagen, überdurchschnittlicher kulinarischer Kompetenz. Darüber hinaus war das Tal der Drôme die erste Gegend in ganz Frankreich, die den Fokus auf Bio-Landwirtschaft gerichtet hat.

Ökologisches Handeln

Im Jahr 2015, gleich zu Beginn des Braubooms in Frankreich, gründet Emmanuel Feraa die „Brasserie des Trois Becs“. Sein Vorhaben ist komplex, denn von Anfang an setzt er auf lokale Rohstoffe in Bio-Qualität. Auch beim Bau der Produktionsstätte steht die ökologische Bauweise im Vordergrund. Der schlichte Holzbau wird von einem Fundament aus recyceltem Glas getragen. Auch die Kreislaufwirtschaft wird verfolgt. Den Treiber verfüttern verschiedene Zuchtbetriebe in den Tälern an ihr Vieh. Aus dem Treiber werden auch Cracker gebacken, die als Knabberei im hauseigenen Pub erhältlich sind. Außerdem wird das Kühlwasser im Anschluss zum Reinigen des Sudhauses verwendet. Neue Projekte sind bereits in Arbeit. So will die Brauerei durch die Installation von Sonnenkollektoren auch energieautark werden.

Bauer & Brauer – Bier der Zukunft

Von der ersten Stunde an ist es der Plan von Emmanuel Feraa, ein Bauernbier

ANZEIGE

KENNST DU SCHON DAS

BIERABO



Jetzt bestellen auf
BEERTASTING.COM

Erlebe die Biervielfalt der Privatbrauereien!
Über 600 Bierspezialitäten,
verschiedene BeerTasting-Boxen und
Geschenkideen rund ums Bier!

- » Monatlich 12 neue Bierspezialitäten kennenlernen und genießen
 - » Keine Wiederholungen
 - » Inklusive einer BeerTasting Verkostungs-Urkunde
 - » Bequeme Lieferung nach Hause
 - » Tolle Geschenkidee für einen bleibenden Eindruck (auch ideal als Gruppengeschenk)
- Bestelle jetzt dein Bierabo unter
www.beertasting.com





In Gigors-et-Lozeron steht seit 2015 ein schlichter Ökobau. Die sehr gute Qualität des Quellwassers war ausschlaggebend für den Standort.

herzustellen und ein Bier aus der Region. Seine eigene Rolle sieht er nicht nur als Bierbrauer, sondern auch als Bio-Bauer. Den Standort wählt er nach der Qualität des Wassers aus. Brauerei und Event-Location des Trois Becs liegen an den südlichen Ausläufern des Parc du Vercors. Hier profitiert das Unternehmen vom kostbaren Quellwasser und von der Möglichkeit, Land für den eigenen Anbau von Gerste und Hopfen in Bio-Qualität nutzen zu können. Die Rolle als Bio-Bauer und Bio-Brauer in einem macht Trois Becs bei der Beschaffung der Rohstoffe nahezu autark. Ein Vorteil, der in einer Zeit wackeliger Lieferketten und steigender Rohstoffpreise noch gewichtiger wird. Die Gerste aus dem Eigenanbau wird zum Mälzen rund 60 Kilometer in die Region Ardèche gebracht. In direkter Nachbarschaft befindet sich keine Mälzerei, sodass dieser Transportweg in Kauf genommen werden muss. Ein Kostenvorteil, so stellt Emmanuel Feraa klar, ist die Eigenproduktion von Gerste und Hopfen aber nicht. Es wäre viel günstiger, die Rohstoffe einzukaufen, denn in den Getreideanbau sind hohe Investitionen und viel Arbeitszeit geflossen. Doch mit der „ultra-lokalen“ Ausrichtung seines Betriebes möchte er auch Vorreiter für ein neues Konsumverhalten sein.

Das Terroir als prägender Markenkern

So wie sich in einem guten Wein das Terroir widerspiegelt, so sieht Emmanuel Feraa auch die Zukunft des Bieres in seiner lokalen Verwurzelung. Wie konsequent er hier handelt, zeigt sich beim Thema Hopfen. Auf dem französischen Biermarkt stammen die Rohstoffe der im Land produzierten Biere häufig aus Deutschland, USA oder Neuseeland. „Wir wollen aber, dass unser komplettes Bier Sortiment lokal, französisch und hier im Tal der Drôme verwurzelt ist“, sagt Feraa. Die Brauerei produziert und propagiert den Konsum eines ultra-lokalen Bieres, indem Bier aus Rohstoffen hergestellt wird, die schon jetzt zu 95 % auf dem eigenen Hof produziert werden und sowohl in der Werbung als auch auf allen Flaschenetiketten den Bauern gleichwertig neben den Brauer stellen.

Hopfen von daheim

„Wir bauen auf unserem Land verschiedene Hopfensorten an. Begonnen haben wir mit Cascade, eine Sorte aus den USA mit blumigen und zitrusartigen Noten sowie der deutschen Sorte Hallertauer Hersbrucker, die ein würziges, blumiges Aromaprofil mit Kräuternoten hat“, erklärt Feraa. „In einigen Jahren,

wenn wir einen ausreichenden Hopfen-ertrag für unseren Eigenverbrauch erreicht haben, wird unser Bier das Terroir der Drôme, auf dem diese aromatische Pflanze wächst, vollständig zum Ausdruck bringen können.“

Für das Ziel, ein unverwechselbares und in der Region verankertes Bier zu schaffen, ist Emmanuel Feraa mit seinen acht Mitarbeitern auch am Anfang der Entwicklung einer eigenen Hopfensorte. Seit mehreren Jahren versuchen sie, Kreuzungen zwischen kultivierten Sorten und wilden Sorten, die an den Flussufern von Gervanne und Drôme wachsen, herzustellen. Die Idee dahinter ist, gesunde und an die Boden- und Klimabedingungen optimal angepasste und resistente Pflanzen zu schaffen, die gleichzeitig den Ausdruck des Terroirs an das Bier weitergeben. „Wir hoffen, dass wir in etwa drei Jahren vollkommen autark beim Hopfen sind. Derzeit macht uns aber die extreme Hitze im Sommer zu schaffen“, so Feraa.

Das Biersortiment von Trois Becs

Die Brasserie des Trois Becs stellt neun Biere und eine Zitronenlimonade her. Fünf Biersorten bilden das Stammsortiment. Vier Biere sind saisonal im An-



Hopfen aus eigenem Anbau.
Im Hintergrund sieht man die namensgebende Bergkette Les Trois Becs.

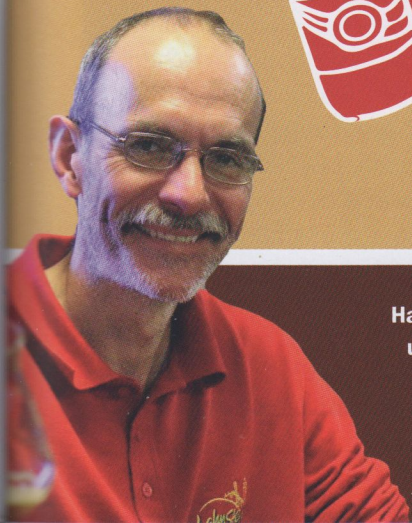
ANZEIGE

WIR VON DER LAHNSTEINER CRAFTBIERBRAUEREI BRAUEN GERNE: IHR BIER!



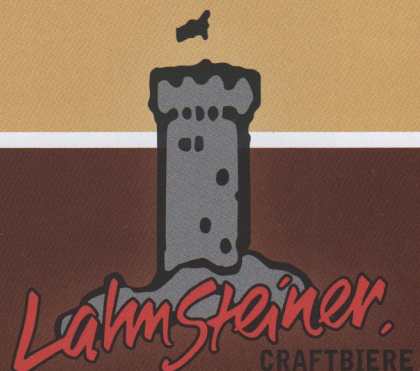
- In den letzten beiden Jahren haben wir die *Lahnsteiner Craftbierbrauerei* aufgebaut
- Hier brauen wir Craftbiere für uns selbst, aber auch für unsere Geschäftspartner
- Jedes Rezept ist möglich
- Produktionsvolumen 1.000 Liter Vollbier je Charge
- Acht Gär- und Lagertanks mit einem Volumen von je 1.550 Liter
- Abfüllung in Fässer, 330 ml- & 500 ml-Euroflaschen mit Kronenkorken, in 1,0l- & 3,0l-Bügelverschlussflaschen, 5l-Partydosen, Siphons oder Spezialgebinde

Weitere Informationen finden Sie unter www.lahnsteiner-brauerei.de/craftbiere



Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann stehe ich Ihnen als Inhaber und Vertriebsleiter in Personalunion gerne persönlich zur Verfügung.

Dr. Markus Fohr
Tel. 0171-7841954
E-Mail fohr@lahnsteiner-brauerei.de
Web www.lahnsteiner-brauerei.de/craftbiere





An der Bar im hauseigenen Pub der Brasserie des Trois Becs gibt es fünf Biere im Ausschank. Doch die Verkostung beginnt mit einem Glas Quellwasser, der Grundzutat aller Biere des Hauses.



Brauerei und Sudhaus der Brasserie des Trois Becs sind in einem schlichten und funktionalen Holzbau untergebracht.

gebot. Die beiden Bestseller sind das *Blonde Bio*. Es gilt mit 4,5 % Alkohol als der Durstlöcher unter den Trois Becs-Bieren, es hat eine goldene Farbe, eine leichte Textur, mit Blumen- und Zitrusaromen und ist nur wenig bitter im Abgang. Das *Ambré Bio* belegt nach dem blonden Durstlöcher den zweiten Platz im Abverkauf bei Trois Becs. Das Ambré leuchtet im Glas bernsteingolden. Der Alkoholgehalt liegt bei 6,5 %, es ist weich am Gaumen mit einer fruchtig-süßen Note. Dicht gefolgt in der Beliebtheit und eine Kreation der ersten Stunde ist das *Ortie Bio*. Das Etikett in grün verheißt schon, was man im Glas dann riecht und schmeckt. Es ist ein zuerst leicht krautiger und pflanzlicher Geschmack, der in einer trockenen, mineralischen Textur

mit durstlöschender Wirkung endet. Das muss an Ortie liegen. Doch alle Beschreibungsversuche bringen uns nicht weiter. Hinter dem hübschen französischen Wort Ortie steckt das deutsche, etwas harsch klingende Wort Brennessel. Mehr als 50 Prozent des Hopfens wird in diesem Sud durch getrocknete Brennesselblätter ersetzt und sorgt so für die leichte Kräuternote. Ein Bier, das gut zum Bauern-Image von Trois Becs passt und neben *Rousse Bio*, dem 9-%-Starkbier und dem mahagonifarbenen *Porter Bio* mit Röstaromen von Kaffee, aber nur 6,5 % Alkoholgehalt, zum Stammsortiment gehört. Unter den vier Saisonbieren ist ein *Triple Blonde* im Herbst und ein *Imperial Stout* für den Winter. Ein *IPA* findet sich nicht im Sortiment von Trois Becs. Ein *IPA*, so Emmanuel Feraa würde in der Produktion zu viel Hopfen verbrauchen. Bevor er aber Hopfen zukaufte, verzichtete er lieber auf *IPAs*, denn das Ziel eines 100-prozentigen Bauernbieres aus der Region ist ihm viel wichtiger. Der Preis für zwölf Flaschen mit jeweils 0,33 l ist für alle Biersorten gleich und liegt bei 30 Euro im Onlineshop. Im Ausschank kostet ein 0,4-l-Glas je nach Lokal zwischen 2,90 und 4,00 Euro.

Die lokale Identität als Kaufargument

Französinen und Franzosen essen nicht nur gerne, sie reden auch gerne über das Essen. Sie nehmen sich Zeit für das Essen, und sie kaufen es gerne frisch und von einem Händler aus der Region. Manchmal geraten sie in einen regelrechten Wettstreit darüber, welche Re-

gion für die besten Aprikosen, Pfirsiche, Kastanien oder Zwiebeln bekannt ist. Unsere Alltagsbeobachtungen deuten auf eine große Bereitschaft, sich mit den regionalen Produkten der eigenen Region auseinanderzusetzen. Diese kulinarische Kompetenz bezieht natürlich die Welt der Getränke ein, und das wird in Frankreich von klein auf geschult. Denn in Frankreich ist der Aperitif eine Institution.

On prend l'apéritif? In Frankreich eine Institution.

Nehmen wir einen Apéritif? Bien sur! Zum Apéritif wird nach Hause eingeladen oder es geht in eine Bar oder Brasserie. Ein Apéritif im Alltag ist keine abendfüllende Veranstaltung. Ein oder zwei Gläser von diesem und jenem, dazu ein paar Erdnüsse oder Oliven, das war's. Dann verabschiedet man sich von den Kollegen oder schickt die Gäste wieder nach Hause. Denn es wartet das Abendessen. Der Apéritif hat die Aufgabe, den Magen zu öffnen und auf das Essen vorzubereiten. Soweit die Tradition. Kommen wir nun zum Trend. Statt ein Glas Wein oder einen Martini zu nehmen, bestellen inzwischen die Jüngeren gerne auch ein Bier. Zudem sind handwerklich gebraute Biere aus der Region mit ansprechendem Etikett zu einem beliebten Gastgeschenk avanciert. Neben der Vielfalt und den Geschmacksrichtungen, die es dabei zu entdecken gibt, ist für die jüngere Generation auch der Preis ein Argument, zum Bier zu greifen. Ein „bière pression“ aus dem Zapfhahn ist günstiger als ein



Bierbrauer und Biobauer
Emmanuel Feraa



Bei unserem Besuch im Juni sind die vier Stammbiere sowie die beiden Saisonbiere Frühling und Sommer in der Flasche erhältlich. Das Herbst- und Winterbier steht hier der Vollständigkeit halber noch im Flaschendesign des Vorjahres dabei.

Cocktail; ebenso wie zwei Flaschen Bier als Geschenk-Set im Vergleich zu einer Flasche Wein. Trotzdem bietet auch das handwerklich gebraute Bier genügend Substanz für Degustations-Fachsimpler. Ein weiterer Pluspunkt für Bier als Genussgetränk wird von Konsumenten aller Altersstufen geschätzt: Bier enthält weniger Alkohol als Wein und ist gerade in den heißen Sommermonaten besser verträglich.

Grenzenlos lokal

Bei aller regionalen Identität schaut der Bierbrauer Feraa beim Absatz natürlich über den kleinen Ort Gigors-et-Lozeron hinaus. Die Produktionsmenge steigt jährlich an und liegt derzeit bei 2.600 Hektoliter. 80 Prozent des Bieres geht

als Flaschenabfüllung in den Verkauf. Vorrangig sind hier Bio-Supermärkte, Getränkefachhändler und der Online-Shop zu nennen. Das Bier der Brasserie des Trois Becs ist vereinzelt auch in anderen Regionen wie der Bretagne oder in Paris erhältlich. Doch der Hauptabsatzmarkt liegt mit Rhône, Alpes, Côte d'Azur oder Okzitanien im Südosten des Landes. Sein eigentliches Ziel formuliert Emmanuel Feraa allerdings so: „Wir arbeiten an dem französischen Bier von morgen, und vielleicht gelingt es uns sogar, eines der ersten Biere mit kontrollierter oder geschützter Herkunftsbezeichnung zu schaffen.“



Der Traktor als Symbol für den eigenen Handlungsanspruch, sowohl als Bauer als auch Brauer zu agieren, findet sich auf den neuen Etiketten von Trois Becs

Weitere kulinarische Reisegeschichten der Food-Journalistin Angela Berg und des Fotografen und Journalisten Georg Berg gibt es in dem Reiseportal *Tellerrandstories*.

Auf ihren Reisen suchen die beiden nach Geschichten hinter der Geschichte und erzählen von leidenschaftlichen Produzenten, Local Heroes, Landwirten oder Köchinnen, die für Qualität und Genuss stehen sowie für einen bewussten Umgang mit der Umwelt.

Mehr Geschichten unter www.tellerrandstories.de

CIP-VAL

CIP-Reinigungsmittel
mit Validierung
zur kraftvollen
Reinigung von
Behältern und
Leitungen in der
Getränkeindustrie,
sowie zur
Reinigung von
Bier- und
Getränkeleitungen
in Schankanlagen

Sicherheit
durch
Farbumschlag

