

Bière du jumelage aus Strümp

Ein Bier auf die Freundschaft zwischen Meerbusch und Fouesnant

Meerbusch - Die Privatbrauerei Corma in Strümp hat 600 Liter eines besonderen Bieres gebraucht – mit Honig aus Frankreich. Für die kommende Woche ist ein Tasting geplant.



Michael Wolter mit seinem „Bière du jumelage“, welches er mit Zutaten aus Frankreich zur Feier der deutsch-französischen Städtepartnerschaft gebraut hat.

Foto: BP/Corma

Von Anke Kronemeyer

Es war eine spontane Idee, jetzt kann man sie schon trinken: Michael Wolter und Andrea Schlamann haben in ihrer Brauerei Corma in Strümp ein neues Bier im Programm, das sie anlässlich des 55-jährigen Bestehens der Städtepartnerschaft von Meerbusch mit Fouesnant gebraut haben. Dazu haben sie extra Honig aus der Partnerstadt organisiert, um so ihren Honigbock deutsch-französisch zuzubereiten.

„Bière du jumelage“ steht auf dem Etikett der 0,75-Liter Flasche und macht damit deutlich, dass es sich hier um ein „Freundschaftsbier“ handelt. 600 Liter davon wurden gebraut, aromatischer Hauptbestandteil ist eben der besondere Honig aus Fouesnant. Die Idee dazu hatten Wolter und seine Frau Andrea spontan im Frühjahr, sie nahmen Kontakt mit dem Partnerschaft-Komitee auf – und so kam eins zum anderen. Der Honig war dann mit im Gepäck der nächsten Reisegruppe, die aus Frankreich an den Rhein kam. Gebraut wurde in den letzten Wochen, jetzt ist das Bier fertig und wartet auf seine Liebhaber.

„Wir wollten handwerkliche Produkte beider Regionen vereinen“, erzählt Andrea Schlamann. Darum haben sie und ihr Mann sich über den Kontakt zum Imker Régis Le Guen gefreut, der seit vielen Jahren auf Produkte aus Honig, Propolis, Gelée Royale und Pollen spezialisiert ist. Seine Bienenvölker sind im südlichen Finistère zwischen der Halbinsel Crozon und dem Pays de Quimperlé verteilt. Genau dieser Honig sei es auch, der mit seinen kräftigen Atlantik-Aromen dem Bier seinen Geschmack verleihe. Das Ehepaar war im Sommer selbst in der Bretagne, um mit dem Imker alles zu besprechen.

Wer nun dieses Bier – oder eins der sieben anderen aus dem Portfolio der Privatbrauerei – probieren will, ist am Freitag, 8. September, zum ersten offenen Biertasting an die Berta-Benz-Straße eingeladen. Von 16 bis 20 Uhr haben dann die Gäste die Möglichkeit, die Biere zu verkosten. Auf dem Grill liegen Spareribs, wer sich dafür anmelden möchte, kann eine Mail an info@flammkontor.de schicken oder unter Telefon 02159 2071 anrufen.