

Les « Solothurner Biertage » 2006

Pour la 4^{ème} année consécutive, les « Solothurner Biertage » (www.biertage.ch) se sont déroulés du 28 au 30 avril dans la fameuse Rythalle de Soleure. Cette manifestation, née en 2003 et organisée par Bier-Kultur AG, permet aux visiteurs d'aller à la rencontre de nombreuses bières brassées dans notre pays. Ainsi, cette année, il n'y avait pas moins de 23 brasseries présentant un choix d'une centaine de bières.

La présence sur place de la plupart des brasseurs ainsi que le prix (11.- d'entrée puis 4.- à 5.- par bière) semblent de prime abord réunir les conditions qui devraient faire de ces 3 jours quelque chose plus proche d'une exposition de vin que de la fête de la bière à Munich. C'est du moins ce que je m'imaginai lorsque j'y suis allé la première fois ... ça fait donc 3 ans que j'ai perdu mes illusions ! En fait, si vous souhaitez découvrir tranquillement quelques bières et avoir d'intéressantes discussions avec les brasseurs, je vous conseille fortement d'être sur place dès l'ouverture. En effet, dès le début de soirée, la Rythalle se remplit d'une (trop) nombreuse foule, dont la grande majorité est là uniquement pour se saouler et ne prête aucune attention aux produits présentés. Ceci, ajouté au bruit assourdissant de la musique style bavaroise (que seul le Captain Mousson aime vraiment ☺) et à la fumée omniprésente, rendra votre quête bien pénible ! Tout cela ne m'a bien sûr pas découragé et je m'y suis rendu les trois jours avec comme objectif d'y déguster toutes les bières manquant à mon tableau de chasse (il faut savoir s'assumer ...).

Jeudi :

Après une entrée en matière modeste avec une gentille et inoffensive Napf Dunkel (Napf a repris il y a quelques mois le pub-brasserie bernois Stadthaus Huttwil), je me suis attaqué aux 8 bières présentées par les turgoviens de BeSte, ce qui a facilement constitué le point fort de mes 3 jours à Soleure. Dégustées en 2 séries de 4 échantillons, j'ai commencé tout d'abord par une bière au maïs sans grande prétention mais généreusement houblonnée, puis une blanche de type belge aux senteurs généreuses de cardamome et de coriandre, une stout ressemblant à un clone de la Guinness standard et finalement la Keilerschweiss (de type ale brune américaine), une bière au fort caractère (bien que titrant seulement à 4,5%) offrant une solide amertume et une parfaite interaction entre malts et houblons. La 2^{ème} série de 4 bières a encore amplifié la très bonne impression laissée par leurs prédécesseurs : une IPA avec beaucoup de classe, fortement maltée et houblonnée; la Quitten, une bière aux coings qui, avec son arôme de fruits et de foin et sa solide acidité, pourrait facilement se faire passer pour un lambic de bonne facture; puis la Trappist (un nom osé et ambitieux ...) intéressante mais bien trop douçâtre pour me convaincre vraiment et pour terminer probablement la meilleure de toutes : la Smoked Porter superbe par son côté fumé, ses arômes de noix et sa solide amertume. Bref, je suis tombé sous le charme de cette nouvelle brasserie qui allie à merveille

créativité (ce n'est en tous cas pas la Reinheitsgebot de 1516 qui les arrête, ce qui est plutôt rare de ce côté-ci de la barrière de rösti ...) et qualité. Avant de rentrer, je suis encore tombé sur la Murerbier Dunkel (brassée par une nouvelle brasserie argovienne), une bière qui ne m'a pas pleinement convaincu, elle présentait une certaine aigreur qui ne cadrait que partiellement avec ses arômes maltés de biscuits.



Voici ce que pensent les brasseurs de BeSte au sujet de la Reinheitsgebot t...

Vendredi:

Je n'avais que très peu de temps le vendredi et c'est donc en coup de vent que je suis passé à Soleure dès l'ouverture à 17h00. J'ai tout d'abord fait un tour des stands à la recherche de bouteilles à emporter afin de les déguster tranquillement dans ma chaumière. Puis je suis passé chez Goldküstenbräu, une microbrasserie zurichoise située à Meilen et ouverte en 2004. Ils ne brassent pour l'instant qu'une seule bière (au nom original de Goldküstenbräu ...), une ambrée de fermentation haute aux arômes de fleurs et de caramel et aux touches de fruits rouges en fin de bouche, le tout restant bien gentil, donc pas de quoi se relever la nuit. Et pour finir, je suis retourné chez Napf pour goûter leur Himpi, une bière à la framboise dont l'aspect opaque et la couleur rose (si, si !), le nez végétal où les notes de sirop à la framboise se mêlent à celles de choux et d'orange sanguine, ainsi que la trop grande douceur, m'ont rappelé que ma passion pour la bière n'avait pas que des bons côtés ! De retour chez moi, je me suis consolé avec une BFM Cuvée du 7^{ème} (la version d'exportation pour les USA) que m'avait aimablement offerte Jérôme Rebetz. Une superbe bombe à houblons qui devrait faire merveille au pays de l'oncle Sam. Cette version est bien supérieure à la précédente qui dénotait par un manque d'équilibre et une amertume trop agressive.



Samedi:

Ce n'est que vers 19h00 que je suis arrivé le samedi (l'ouverture des portes était à 14h00). J'ai démarré par la Weizenbier de la brasserie Mobile. Cette brasserie zurichoise située à Winterthur et fondée en 2002 est basée sur un concept intéressant : il est possible de la louer (eh oui, comme son nom l'indique, elle est mobile !) pour des fêtes. Quant à la bière, elle était douce et avec des arômes traditionnels de banane qui cohabitaient avec d'autres, moins souhaitables, de légumes bouillis. Le brasseur aurait-il un problème avec sa levure ? Laissant cette question existentielle en suspens, le prochain arrêt m'a conduit chez Ziegelhof, la brasserie bâloise dont la nouvelle du rachat par Eichhof venait d'être publiée dans la presse. La fermeture des installations bâloises étant prévue pour octobre, il est fort possible que quelques produits seront éliminés. La Zwickel (blonde) et la Rauracher-Zwickel (brune) sont deux bières très bien brassées, avec un corps solide mais un manque de caractère

évident. La Promille Blanche, une weizen titrant à 2,8%, manque quant à elle tragiquement de corps, n'offrant que des arômes de citrons et de céréales, le tout enrobé par une forte dose de gaz carbonique.

Les visiteurs se faisant vraiment très nombreux, j'ai ensuite décidé de me planquer dans le coin le moins agité de la Rythalle pour continuer mes dégustations: le stand de la BFM. En fait, l'observation du comportement des gens que j'ai pu faire ce soir-là m'aurait sans doute permis d'écrire une thèse de sociologie (dont la conclusion n'aurait pas été très optimiste). La devise de l'organisateur de la manifestation est: « La culture de la bière en Suisse est vivante ! ». Je me permet d'en douter ... Une chose est sûre : ce n'est pas ce genre de culture de la bière, où les jeunes complètement bourrés à la lager blonde dansent sur les tables, que j'espère voir un jour en Suisse.

Bref, pour me remonter le moral, j'ai enchaîné avec l'Edelweissbier de la brasserie Mobile. Vous connaissez l'odeur d'une Edelweiss vous ? Moi pas. La bière dégageait une terrible odeur de coca et d'herbes et était excessivement gazeuse ; disons, pour rester poli, que c'est une bière douteuse. Masochiste comme je suis, j'ai sauté ensuite sur la Honigbier de la même brasserie. Du miel certes, ainsi qu'une touche d'acidité pour balancer la douceur initiale, mais surtout, à nouveau, des notes de légumes bouillis. Voici donc la question des éventuels problèmes de levure résolue par l'affirmative !

Bière suivante: la Killer de la brasserie soleuroise Hasli (fondée à Langenthal en 2002). Je l'avais gardée pour la fin, étant donné son degré d'alcool relativement élevé (8,5%). Arôme de poire et d'alcool, douce et huileuse en bouche ... mouais, pas terrible.

Il se fait tard, mais je tombe par hasard sur deux autres bières absentes de mon répertoire. Tout d'abord la Fastenbier (bière de carême) du pub brasserie soleurois Öufi : un arôme discret avec des notes de houblons et de crème, plutôt doux avec un corps malté respectable et une faible amertume. Et pour finir la Schwarzer Hund, une dunkelweizen de la micro-brasserie Grimm, fondée en 2004 à Aeschi dans le canton de Soleure : un arôme légèrement grillé avec des notes de banane et de foin, douce et avec un corps moyen et une longue touche malté en finale. Cette bière ressemble à un croisement entre une Schwarzbier et une Dunkelweizen, mais elle ne parvient pas à me séduire. Bon, voilà, cette fois il faut vraiment que je rentre...

GEFÜHLE EINES BIERJÄGERS von Philippe « Bov » Corbat

Die Solothurner Biertage 2006

Für das 4. folgende Jahr fanden die Solothurner Biertage (www.biertage.ch) von 28. bis am 30. April in der bekannten Rythalle in Solothurn statt.

Diese Veranstaltung (organisiert seit 2003 durch die Bier-Kultur AG) gibt den Besuchern die Möglichkeit, zahlreiche Biere, die in unserem Land gebraut werden, kennenzulernen. Dieses Jahr waren es nicht weniger als 23 Brauereien, die eine Auswahl von etwa hundert Bieren vorstellten. Die grosse Zahl der anwesenden Braumeister, die relativ hohen Kosten (11. – Eintrittspreis dann 4. - bis 5. - pro Bier) lassen eher etwas wie eine Weinausstellung anstelle eines Oktoberfestes erwarten.

Wenigstens das stellte ich mir vor, als ich zum ersten Mal ging. Drei Jahre sind vergangen, seitdem ich meine Illusionen verloren habe! In der Tat, wenn Sie wünschen, einige Biere in Ruhe zu probieren, interessante Diskussionen mit den Braumeistern zu führen, müssen Sie unbedingt schon bei der Türöffnung anwesend sein! Am Abend füllt sich die Rythalle mit massenhaft Leuten, deren große Mehrheit nur dort ist, um sich zu besaufen und keine Beachtung für die vorgestellten Produkte zeigt. Der betäubenden Lärm der bayrischen Musik (daß allein Captain Mousson wirklich mag☺), der allgegenwärtigen Rauch macht die Suche nach Entdeckungen sehr mühsam! All dies hat mich natürlich nicht entmutigt und ich habe mich dort an den drei Tagen aufgehalten mit der Zielsetzung, alle Biere zu kosten, die in meiner Jagdtabelle fehlen (man muß gewisse Hindernisse überwinden können...).

Donnerstag:

Nach einem bescheidenen Start mit dem netten und harmlosen Napf Dunkel (Napf hat vor einigen Monaten das berner Brauhaus Stadthaus Huttwil erworben), habe ich mich auf die 8 Biere von den Thurgauern aus BeSte konzentriert, was ganz klar den Höhepunkt meiner 3 Tage in Solothurn darstellte. Degustiert in 2 Serien à 4 Stichproben habe ich zunächst mit einem Mais Bier, ohne große Ambitionen aber trotzdem freigebig gehopft, begonnen; dann ein Weißbier von belgischem Typ mit großzügigen Kardamom- und Koriandergerüchen; danach ein Guinness-Klon ähnliches Stout und schließlich das Keilerschweiss (Typ American Brown Ale), ein Bier mit starkem Charakter (obwohl nur mit 4,5% Alkohol), einer festen Bitterkeit und einem vollkommenen Zusammenspiel zwischen Malz und Hopfen. Die zweite Serie von 4 Bieren hat noch den sehr guten Eindruck verstärkt, der von ihren Vorgängern hinterlassen wurde: ein IPA von grosser Klasse, stark gemälzt und gehopft; das Quitten, ein Bier, das mit seinem Aroma von Früchten und von Heu und seiner festen Säure sich leicht als Lambic präsentieren lassen könnte; dann das Trappist (ein gewagter und ehrgeiziger Name...) interessant, aber viel zu süß, um mich wirklich zu überzeugen, und schlussendlich vielleicht das beste von allen: das Smoked Porter: prächtig durch seine Rauchigkeit, seine Nußaromen und sein feste Bitterkeit. Kurz gesagt bin ich dem Charme dieser neuen Brauerei verfallen. Sie verbindet wunderbar Kreativität (die Braumeister sind auf keinem Fall durch das Reinheitsgebot von 1516 eingeschränkt, was auf dieser Seite der Röstigraben eher selten ist...) und Qualität. Bevor ich nach Hause zurückkehrte, stiess ich noch auf das Murerbier Dunkel (gebraut durch eine neue aargauer Brauerei), ein Bier, das mich nicht in vollem Umfang überzeugt hat: es hatte eine gewisse Säure, die nur teilweise zu dem gemälzten Keksaroma passt.

Freitag:

Ich hatte an diesem Tag nur sehr wenig Zeit zur Verfügung und war schon an der Türöffnung um 17 Uhr dabei. Ich machte zunächst einen Rundgang auf der Suche nach interessanten Flaschen, die ich später zu Hause in Ruhe degustieren werde. Dann ging ich bei Goldküstenbräu vorbei, einer Mikrobrauerei aus Zürich, die in Meilen angesiedelt ist und im Jahre 2004 geöffnet hat. Sie brauen zurzeit nur ein Bier (mit dem seltenen Namen Goldküstenbräu...): ein obergäriges Amber mit Aromen von Blumen und Karamel sowie Noten von roten Früchten im Nachgeschmack. Das ganze blieb aber sehr bescheiden, kein Grund also, dafür in der Nacht aufzustehen. Und schlussendlich ging ich wieder bei Napf vorbei, um ihr Himpi (ein Himbeer-Bier) zu probieren. Sein undurchsichtiger Aspekt und seine rosige Farbe (unglaublich aber wahr!), seine pflanzliche Nase, wo sich Aromen vom Himbeersirup zu jenen von Kohl und Blutorangen mischen, sowie seine übertriebene Süsse, erinnerte mich daran, daß meine Leidenschaft für das Bier nicht nur gute Seiten hat!

Zurück zu Hause habe ich mich mit einem BFM Cuvée du 7ème getröstet (die Export Version für USA), daß mir freundlicherweise Jérôme Rebetez offeriert hatte. Eine prächtige Hopfenbombe, die erfolgreich im Land von Onkel Sam sein sollte. Diese Version ist klar besser als die vorhergehende, die durch einen Mangel an Gleichgewicht und eine zu aggressive Bitterkeit zeigte.

Samstag:

Es war bereits gegen 19 Uhr, als ich am Samstag angekommen bin (die Türöffnung war um 14 Uhr). Ich fing mit dem Weizenbier von der Mobile-Brauerei an. Diese Zürcher Brauerei, die sich in Winterthur befindet und im Jahre 2002 gegründet wurde, basiert auf einem interessanten Konzept: es ist möglich, sie für Partys zu mieten (eh ja, wie es der Name schon sagt: eine mobile Brauerei!). Das Bier war süß und die traditionellen Bananenaromen lebten mit anderen von gekochten Gemüsen zusammen, die weniger wünschenswert waren. Hatte der Braumeister vielleicht ein Problem mit seiner Hefe? Ich liess diese existentielle Frage offen und richtete mich nach Ziegelhof, die Basler Brauerei, deren Aufkauf durch Eichhof soeben in der Presse veröffentlicht wurde. Da die Schließung der Anlagen in Basel für Oktober geplant ist, ist es durchaus denkbar, daß einige Produkte eliminiert werden. Das Zwickel (blond) und das Rauracher-Zwickel (braun) waren zwei sehr gut gebraute Biere, die einen festen Körper aufzeigten, aber einen offensichtlichen Mangel an Charakter hatten. Dem Promille Blanche, einem Weizenbier mit 2,8% Alkohol, mangelte es tragischerweise am Körper und offerierte nur Aromen von Zitronen und Getreide, die durch eine starke Dosis von Kohlendioxyd begleitet wurden. Da die Besucher wirklich sehr zahlreich waren, habe ich danach beschlossen, mich in der ruhigsten Ecke der Rythalle zu verstecken, um meine Kostproben fortzusetzen: der Stand des BFM. In der Tat: Die Beobachtung des Verhaltens der Leute, die ich an diesem Abend machen konnte, hätte es mir zweifellos ermöglicht, eine Soziologiesthese zu schreiben (deren Schlußfolgerung nicht sehr optimistisch gewesen wäre...). Das Motto des Organisators ist: „Die Schweizer Bierkultur lebt!“. Ich erlaube mir, daran zu zweifeln... Es ist sicher nicht diese Art von Bierkultur, bei welcher sich die Jungen mit blondem Lager besaufen und auf den Tischen tanzen, die ich persönlich eines Tages in der Schweiz sehen möchte.

Genug damit ... Um meine Stimmung aufzubessern, habe ich mit dem Edelweissbier der Mobile-Brauerei weitergemacht. Kennen Sie den Geruch von Edelweiß? Ich nicht. Das Bier löste einen schrecklichen Cola- und Grasgeruch aus und war übermäßig gashaltig; ich würde mal nur sagen, um diplomatisch zu bleiben, daß es sich hier um ein zweifelhaftes Bier handelte. Masochist wie ich bin, sprang ich danach auf das Honigbier derselben Brauerei. Honig, ja sicherlich, sowie ein bisschen Säure, um die Anfangssüsse auszugleichen. Aber da waren sie wieder: Aromen von gekochten Gemüsen. Hier wurde also die Frage nach den möglichen Hefe-Problemen positiv beantwortet! Nächstes Bier: das Killer der Solothurner Brauerei Hasli (im Jahre 2002 in Langenthal gegründet). Ich hatte es für den Schluss in Anbetracht seines relativ hohen Alkoholsgrads (8,5%) aufgehoben. Aroma von Birnen und Alkohol; süß und ölig in Mund... na ja, nicht hervorragend.

Es war langsam spät, aber ich sah durch Zufall zwei weiteren Biere, die in meinem Repertoire nicht vorhanden sind. Zunächst das Fastenbier des Solothurner Brew-Pubs Öufi: ein diskretes Aroma mit leichten Hopfen- und Sahne-Duftnoten, ein respektabler malziger Körper und eine schwache Bitterkeit. Und schlussendlich das Schwarzer Hund, ein Dunkelweizen der Mikrobrauerei Grimm, die im Jahre 2004 in Aeschi, Kanton Solothurn gegründet wurde: ein leicht geröstetes Aroma mit Bananen- und Heugerüchen; süß mit einem durchschnittlichen Malz-Körper und langen gemälzten Noten im Nachgeschmack. Dieses Bier ähnelt einer Kreuzung zwischen Schwarzbier und Dunkelweizen, aber ich wurde nicht verführt. Also, aber jetzt muss ich unbedingt nach Hause ...