



**BRASSEURS
BELGES**

WWW.BELGIANBREWERS.BE

Brüssel, 18. Februar 2013.

Herr Karl-Heinz LAMBERTZ
Minister-Präsident
Regierung der Deutschsprachigen
Gemeinschaft
Klötzerbahn 32

4700 EUPEN

Sehr geehrter Herr Minister-Präsident,

In der Anlage finden Sie unseren Antrag auf Aufnahme des Elements « Kultur des Belgischen Biers » in der Liste des immateriellen Kulturerbes der Deutschsprachigen Gemeinschaft.

Wir danken Ihnen einstweilen für die Aufmerksamkeit, die Sie unserem Akt entgegenbringen werden.

Genehmigen Sie, sehr geehrter Herr Minister-Präsident, die versicherung unserer ausgezeichneten Hochachtung.

Sven GATZ
Direktor

Theo VERVLOET
Vorsitzender

Anlage

67843
2012/2013

**BITTE UM EINTRAGUNG IN DIE LISTE DES
IMMATERIELLEN KULTurerbes
DER DEUTSCHSPRACHIGEN GEMEINSCHAFT**

DATEN DES ANTRAGSTELLERS:

1. Antragsteller:

Name der Organisation: Union des Brasseurs Belges - Unie der Belgische Brouwers

Gebräuchlicher Name: Belgische Brauer (Brasseurs Belges - Belgische Brouwers - BB)

Rechtspersönlichkeit: VoG

Internetseite: <http://www.belgianbrewers.be>

Kurzvorstellung des Antragstellers:

Die Vereinigung belgischer Brauer agiert gegenüber regionalen, nationalen, europäischen und internationalen Stellen als offizieller Vertreter der Brauereien. Zu ihrem Aufgabengebiet gehören alle Bereiche, die den Braubetrieb betreffen. Sie konzentriert sich vornehmlich auf wirtschaftliche, soziale, nationale und internationale Rechtsvorschriften, steuerrechtliche Fragen, juristische Fragen und die Propagierung von Bier. Die Entwicklung eines Maßnahmenplans zur Eintragung in die Liste des immateriellen Kulturerbes ist eine neue Herausforderung.

2. Informationen zum Antragsteller:

Anrede: Herr (Monsieur)

Vor- und Nachname: Theo VERVLOET

Adresse: Maison des Brasseurs – Grand'Place 10

Postleitzahl und Stadt: 1000 BRUXELLES

Telefon: 02/511 49 87

E-Mail: theo.vervloet@belgianbrewers.be

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse

DATEN DER ANTRAGSTELLUNG:

Bestimmung des Elements des immateriellen Kulturerbes:

3. Name des Elements:

Belgische Bierkultur

4. Weitere Namen:

Keine

5. Beteiligte Vereinigungen:

1. Das Brauereimuseum

Das Zunfthaus der Brauer an der Grand Place beherbergt das Museum der belgischen Brauer, welches die reiche Tradition des belgischen Biers bewahrt. Die Besucher können hier all die Utensilien, die Brau- und Gärbehälter, die Kessel sowie das gesamte Brauereizubehör entdecken, das im 18. Jahrhundert zum Einsatz kam.

Das Brauereimuseum ist täglich von 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr geöffnet. Jedes Jahr werden etwa 15.000 Besucher im Museum begrüßt.

2. Die Ritterschaft des Rührstocks der Brauer

Die Ritterschaft des Rührstocks der Brauer (Gilde der belgischen Brauer) ist die direkte Nachfolgerin der weltlichen Brauer Gilde. Sie bewahrt nun die Traditionen und die Werte des edlen Brauhandwerks, welche sich über Jahrhunderte hinweg entwickelt haben.

Getreu ihren Traditionen organisieren die belgischen Brauer jedes Jahr eine Reihe von Festen (im Januar oder Februar), um Gambrinus, dem "König des Biers", Tribut zu zollen. Das Andenken des heiligen Arnoldus, des Schutzpatrons der Brauer, wird im September mit einer Zeremonie geehrt, welcher das Bierwochenende vorausgeht, das jedes Jahr auf der Grand Place in Brüssel ausgerichtet wird.

Während dieser Veranstaltungen werden die neuen rechtmäßigen Ritter und die Ehrenritter in die Ritterschaft des Rührstocks der eingeführt.

3. Belgisches Bierwochenende

Am ersten Wochenende im September findet auf der Grand Place in Brüssel von Freitag bis Sonntag das Bierwochenende statt, welches von den belgischen Brauern und der Ritterschaft des Rührstocks der Brauer in Zusammenarbeit mit der Stadt Brüssel organisiert wird.

Das Bierwochenende heißt jährlich etwa 75.000 Besucher aus Belgien und dem Ausland willkommen. (www.belgianbeerweekend.be)

4. Tag der offenen Brauerei

Alle zwei Jahre organisiert die Föderation der belgischen Brauer einen nationalen Tag der offenen Brauerei (www.brasseriesportesouvertes.be) oder eine Woche des Biers.

5. Die Arnoldus Gruppe

Die Arnoldus Gruppe wurde 1992 auf Initiative der belgischen Brauer gegründet und soll dazu beitragen Alkoholmissbrauch zu verhindern und einen verantwortungsvollen Bierkonsum zu fördern.

6. Beer & Society Information Center

Das Beer & Society Information Center wurde auf Initiative der belgischen Brauer gegründet und hat sich zum Ziel gesetzt Verbraucher, Medien und Wissenschaft besser über die positiven Aspekte eines vernünftigen Bierkonsums für die Gesundheit und die Gesellschaft zu informieren.

7. Brauereimuseen

Belgien besitzt mehrere Brauerei- und Biermuseen, die zu einer Brauerei gehören können oder nicht. Diese werden von der Vereinigung (BB) insbesondere in den Bereichen Werbung und Betreuung unterstützt.

8. Zythos – OBP (wörtlich: 'Bündnis objektiver Bierprüfer')

Überall im Land gibt es Vereine von Bierliebhabern und Bier-Fans, welche sich in einem Bündnis zusammengeschlossen haben.

Die Vereinigung belgischer Brauer (BB) unterstützt dieses zentrale Bündnis mit Wort und Tat.

9. Bruderschaften des belgischen Biers

Neben der Ritterschaft des Rührstocks der Brauer, welche ein offizielles Organ der BB ist, gibt es viele unabhängige Brauer-Bruderschaften, die zu einer Brauerei gehören können oder nicht. Die BB unterstützt diese Bruderschaften voll und ganz.

Sie werden regelmäßig zur Teilnahme am Bierwochenende auf der Grand Place in Brüssel eingeladen.

10. Fachmessen

Sowohl in Flandern (Gent) als auch in Wallonien (Marche-en-Famenne) werden in Zusammenarbeit mit der BB jährlich Gastronomiefachmessen abgehalten.

Das 'Beer Passion Weekend' in Antwerpen (Beer Passion Magazine) und das Bierfestival Zythos können ebenso auf Unterstützung durch die BB zählen.

11. IBSR (Belgisches Institut für Verkehrssicherheit)

Die BB und das IBSR arbeiten seit 1995 eng zusammen. Diese Zusammenarbeit brachte die von der BB mitfinanzierte, berühmte BOB-Kampagne hervor.

Diese Kampagne ist bei 96% der Bevölkerung bekannt.

Die positiven Ergebnisse dieser auf das Problem des Fahrens unter Alkoholeinfluss und die Verminderung der durch übermäßigen Alkoholkonsum verursachten Autounfälle gerichteten Kampagne werden von den zuständigen Behörden und der Regierung anerkannt.

Wegen ihrer positiven Eigenschaften wurde diese zum Teil von der Europäischen Kommission finanzierte Kampagne von 17 anderen europäischen Ländern übernommen.

Zudem hat die BB kürzlich einen Kooperationsvertrag für die Kampagne "Go for Zero" abgeschlossen.

12. VRT - RTBF

Die BB arbeitet ebenso mit dem belgischen Fernsehsender VRT zusammen, um mit der Fernsehsendung "Tournée Générale" die belgische Bierkultur zu fördern.

Zurzeit ist eine dritte Staffel dieser Fernsehsendung im Gespräch. Gegenwärtig sind Verhandlungen bezüglich des Verkaufs der ersten beiden Staffeln an andere Fernsehsender (möglicherweise im Ausland) im Gange.

Auch eine französische Version dieser Sendung besteht welche vom belgischen Fernsehsender RTBF ausgestrahlt wird.

13. Bierklubs

Unter Führung von Sven Gatz (damals Parlamentarier und gegenwärtig Direktor der belgischen Brauer) wurde der Belgian Beer Club, ein Bierklub für Politiker, geschaffen. Den Vorsitz führt Benoît Cerexhe, Minister der Regierung der Region Brüssel-Hauptstadt für Wirtschaft, Beschäftigung, wissenschaftliche Forschung und internationalen Handel. Der Vizepräsident ist Bart Tommelein (Abgeordnete der Flämischen Liberalen und Demokraten im Flämisches Parlament).

Einmal jährlich treffen sich 100 im Klub organisierte Politiker, um Möglichkeiten zur noch besseren Förderung der belgischen Bierkultur zu prüfen.

Das gleiche Konzept finden Sie im Europäischen Parlament, unter Vorsitz der belgischen europäischen Parlamentarierin Marianne Thijssen.

Die BB arbeitet mit beiden Klubs zusammen.

14. Volksfeste

Die BB unterstützt mehrere Volksfeste durch Organisation von Bierempfangen.

Der innerhalb des riesigen Portfolios an franco-belgischer Folklore als UNESCO-Weltkulturerbe anerkannte Doudou in Mons, welcher in die repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit (Konvention der UNESCO von 2003) aufgenommen werden soll, ist ein gutes Beispiel dafür.

15. Syntra und IFAPME

Mit Syntra ist die Zusammenarbeit zur weiteren Entwicklung des Zythologie-Kurses und mit Syntra sowie dem wallonischen IFAPME zur Entwicklung eines Bier-Zapf-Kurses (*cours de débit BSB*) begründet worden (siehe Punkt 10 - Maßnahmen, die spätestens während des Jahres ergriffen werden müssen, das dem Schutz vorausgeht).

6. Geografischer Standort und Wirkungsbereich des Elements:

Belgien und alle Länder der Welt, in denen belgisches Bier erhältlich ist.

7. Bereiche, in denen das Element präsent ist:

- Soziale Gewohnheiten, Rituale und festliche Anlässe
- Wissen und Praktiken die Natur betreffend
- Traditionelle handwerkliche Fertigkeiten
- Anderer Bereich: Geschmackskultur und Erbe

8. Beschreibung des Elements:

KONTINUITÄT DER BELGISCHEN BIERKULTUR IM EINKLANG MIT DER HISTORISCHEN TRADITION.

EINFÜHRUNG: « BIERKULTUR IN BELGIEN: DIE AUSSERGEWÖHNLICHSTE SORTENVIELFALT AUF DER WELT »

1. DAS BIERBRAUEN IST EINE WELTLICHE TRADITION IN EUROPA, SPEZIELL IN EINER REGION, WELCHE SICH VOM SÜDEN DER NIEDERLANDE DURCH BELGIEN BIS NACH TSschechien UND VON NORDOSTFRANKREICH ÜBER DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH BIS NACH SÜDPolen HIN ERSTRECKT.

Dies hatte hauptsächlich klimatische und geografische Gründe. Um Bier brauen zu können, ist Agrarland notwendig, das mit speziellen Methoden bearbeitet werden muss. In dieser Region herrschte ein Klima, welches den Getreideanbau begünstigte. Aufgrund der spärlich vorkommenden Trauben und zu geringer Obsternten konnte nicht genügend Wein produziert werden, schon gar nicht nach dem 16. Jahrhundert. Glücklicherweise kennen wir hier keine harten Winter und keinen Mangel an Licht, wie in skandinavischen Ländern.

Bereits die Assyrer und Babylonier wussten, wie man die Gärung von Getreide hervorruft. Durch ihre Hieroglyphen hinterließen uns die Ägypter eindeutige Beweise ihres Wissens bezüglich der Umwandlung von Getreide in leicht alkoholische Getränke. Während die Bezeichnung für Bier im Lateinischen aus dem Wort CERES (Getreide) abgeleitet wird, findet man in den germanischen Sprachen oft die Bezeichnung 'Bier', welche in der Welt vorherrschend ist (Bier, birra, beer, ...).

Das milde Seeklima Belgiens begünstigte den Anbau von Getreide, was auf dem Land wirklich weit verbreitet war. Ursprünglich wurde Bier in den Familien von den Frauen gebraut, welche auch die Mahlzeiten zubereiteten. Innerhalb der feudalen Struktur des Mittelalters wurde das Brauen den städtischen Zünften und auf dem Land gelegenen Abteien übertragen. In dieser Periode bestimmten die Wasserqualität, die Umgebung, das Mikroklima und Rohstoffschwankungen die Qualität und den Geschmack des Gebräus.

Ein schönes Beispiel für diese Vielfalt sind die dunklen Biere aus Westflandern (unter englischem Einfluss), die Weißbiere aus Louvain, Hoegaarden, ... (aufgrund der großen Fruchtbarkeit des Landes gab es einen Überfluss an Weizen) und weitere Bierarten. Die Französische Revolution bereitete dieser ständischen Periode ein Ende.

Dann kam die industrielle Revolution, welche sich sehr schnell vollzog und die Braulandschaft vollständig veränderte. Die Erfindung der Dampfmaschine am Anfang des 19. Jahrhunderts und der Kältemaschinen im späten 19. Jahrhundert, sowie die Erkenntnisse von Louis Pasteur bezüglich des Gärprozesses führten zur Entstehung industrieller Brauereien.

An diesem Punkt erreichte die Besonderheit der belgischen Bierkultur seine volle Entfaltung und das kulturelle Phänomen, welches wir hier vorstellen möchten und welches ebenso in der Deutschsprachigen Gemeinschaft, wo es geschützt werden könnte, präsent ist, war geboren.

Während nun alle Länder auf der Welt im industriellen Maßstab Bier brauen konnten und diese Biere zu fast 90 % derselben Art entsprachen, ist in Belgien eine außergewöhnlich breite Vielfalt an Bieren erhalten geblieben. Es sind viele sich auf das Bier beziehende Traditionen erhalten geblieben. Dabei wurde vor allem auf die Bewahrung der Braumethoden und der Rituale in Bezug auf das Brauen und Ausschenken von Bier Wert gelegt, wie Sie im Folgenden feststellen können.

2. Nirgendwo auf der Welt kann man so viele (Hunderte) verschiedene BierARTEN und -CHARAKTERE finden als in Belgien.
Viele Länder besitzen ebenso viele Brauereien und sogar noch mehr Marken, aber kein Land besitzt so viele Biervarianten wie Belgien.
3. Nirgendwo in der Welt erfolgt für so eine große Zahl an Bieren die REIFUNG IN FÄSSERN UND BEHÄLTERN AUS EICHENHOLZ (wie Wein) als in Belgien.
4. Belgien ist das einzige Land auf der Welt, in dem 4 verschiedene GÄRUNGSMETHODEN beim Brauen angewendet werden:
 - niedrige Gärung (z. B. Pils) – hohe Gärung (z. B. Abteibier)
 - spontane Gärung (z. B. Geuze und fruchtiges Bier) – gemischte Gärung (z. B. Braunbiere aus Westflandern)
5. Belgien ist das Land mit der größten Vielfalt an Bieren, bei denen eine WIEDERGÄRUNG IN DER FLASCHE nach dem Vorbild der "Méthode

Champenoise" erfolgt. Immer mehr belgische Biere sind nun in eleganten dekorativen Flaschen mit 75 cl Inhalt (wie Flaschen für Champagner) erhältlich. Ebenso gibt es eine zunehmende Zahl an Bieren, bei denen eine Wiedergärung im Fass erfolgt.

- 6a. Belgien ist das einzige Land auf der Welt mit SO VIELEN ANERKANNTEN ABTEIBIEREN (23), von denen alle stolz auf eine sehr alte Geschichte zurückblicken können. Um diese Anerkennung zu erhalten, muss der Brauprozess strenge Vorgaben erfüllen und das Ergebnis von aus Brauern und Mönchen bestehenden Abordnungen kontrolliert werden.
- 6b. Belgien ist das einzige Land auf der Welt mit SOLCH EINER GROSSEN ZAHL AN TRAPPISTENBIEREN (6). Sie werden innerhalb der Mauern einer Trappistenabtei gebraut und von der Gemeinschaft der Abtei kontrolliert.
7. Belgien ist ein Land mit vielen unterschiedlichen WÜRZIGEN UND FRUCHTIGEN BIEREN (im Gegensatz zum "Reinheitsgebot").
8. Belgien ist das erste Land, welches BIER und GASTRONOMIE vereinigt hat. Diesem Beispiel sind die Vereinigten Staaten gefolgt, welche von "beer and food pairing" sprechen.
9. Kein anderes Land in der Welt verzeichnet solch eine zunehmende Zahl neuer kleiner HAUSBRAUEREIEN.
10. Belgien besitzt eine reale Biertradition, welche zur Ritterschaft des Rührstocks der Brauer (La CHEVALERIE du FOURQUET des Brasseurs), der direkten Nachfolgerin der weltlichen Brauer Gilde, führte.
11. In Belgien schenkt man speziell dem RITUAL des BIERAUSSCHENKENS entweder aus der Flasche oder dem Hahn Aufmerksamkeit. Jedes Bier besitzt sein eigenes Glas. Außerdem werden professionelle Schulungen zur Erlangung einer Lizenz für den Ausschank (und den Verkauf) von Bier veranstaltet.
12. Belgien besitzt eine große Zahl WEITHIN BEKANNTER BRAUEREISCHULEN. Von weither kommen Studenten, um die Braumeisterkunst zu studieren.

FAZIT:

All diese Elemente machen Belgien zu einem Land einer einzigartigen BIERKULTUR, was durch ein dichtes Netz gastronomischer Errichtungen demonstriert wird. Die Kunden bestellen nicht einfach nur ein Bier, sondern sie möchten ein bestimmtes Bier, welches ihnen in einem speziellen Glas serviert wird. Anders gesagt: Jedes Bier muss auf eine sehr spezielle Art und Weise serviert, verkostet und genossen werden.

SCHUTZ DES ELEMENTS:

9. Jüngste und aktuelle Maßnahmen zum Schutz des Elements:

EINFÜHRUNG

Die Vereinigung der belgischen Brauer (BB) versucht auf vielfältige Weise, die reiche Kultur des Biers in Belgien (auf wirtschaftlicher, rechtlicher und kultureller Ebene, ...) zu kultivieren und zu bewahren. In diesem Zusammenhang verdient die Hebelwirkung des Zunfthauses der Brauer, besondere Erwähnung.

Ab den 14. Jahrhundert wurden die ersten Steinhäuser an der Grand Place in Brüssel auf der Südseite erbaut - der Seite, an der ebenso das Rathaus erbaut wurde. Eines von ihnen, das Haus, welches "De Hille" (Die Warft) und späterer "De Gulden Boom" (Der Goldene Baum) genannt wurde, befand sich an derselben Stelle, wo heute das Zunfthaus der Brauer steht (nach seiner Rekonstruktion, im Anschluss an das Bombardement am Ende des 17. Jahrhunderts).

1951 zog die Vereinigung der belgischen Brauer wieder in dieses Haus, welches zweihundertfünfzig Jahre früher unter der Schirmherrschaft der Gilde erbaut worden war und gab ihm somit die ursprüngliche Funktion des vormaligen "De Gulden Boom" zurück. Es ist somit das älteste Zunfthaus der Welt, welches immer noch dieselbe Funktion inne hat.

1. Bier und Gesundheit

Ein maßvoller Bierkonsum hat positiven Einfluss auf die Gesundheit. Weltweit wurden wissenschaftliche Studien zu diesem Thema durchgeführt. Die belgischen Brauer haben eine spezielle Website entwickelt, um auf viele Fragen zu Bier und Gesundheit im Allgemeinen sowie ebenso zu speziellen Auswirkungen auf die Gesundheit Antworten zu geben.

2. Belgische Familienbrauer

Die Mitglieder der Vereinigung 'Belgische Familienbrauer' gehören Familienbrauereien an und brauen bereits seit mindestens 50 Jahren ohne Unterbrechung belgisches Bier. Zusammen repräsentieren Sie 15 % der belgischen Brauer und haben zusammen mehr als 1.500 Jahre Erfahrung im traditionellen Brauen von Bier.

3. Zertifizierte flämische regionale Produkte

Der Unterstützungs-Service "Steunpunt" greift ein, um die Anerkennung einiger Biere und Biersorten auf flämischer Ebene zu erreichen und Anträge bezüglich der europaweiten Anerkennung zu unterstützen. Faro, „Spéciale Belge“ und „Rougeâtre“ (Rotbier) aus dem südwestlichen Flandern wurden als regionale Produkte anerkannt. Das "Vieille (alte) Gueuze" und das "Vieille (alte) Kriek" wurden ebenso als garantiert traditionelle Spezialitäten anerkannt.

4. Höheres Institut für Gastronomie und 'Bierologie'

Das höhere Institut für Gastronomie und 'Bierologie' ist eine nicht eingetragene Vereinigung von Brauern, Bierkennern und Ausbildungszentren, welche für das Verfassen und Aufbereiten von Lehrgängen sowie das Abhalten von Lehrveranstaltungen zur Unterstützung des Bierwissens und der belgischen Bierkultur zuständig sind.

5. Biervereinigungen

Aufgrund der großen Beliebtheit der Bierkultur haben die belgischen Brauer eine Unzahl miteinander einhergehender Vereinigungen und Initiativen zur Verteidigung und zum Schutz des Bieres sowie der Tradition und der Rituale eingeführt:

- ZYTHOS – OBP: 'Bündnis objektiver Bierprüfer'
- GAMBRINUSCLUB, ein Klub der Sammler von Brauereiwerbung zusammenbringt
- HORAL, Hoher Rat für in kleinen Hausbrauereien hergestellte Lambic Biere
- AJBB, Vereinigung auf belgische Braukunst spezialisierter Journalisten
- ...

6. Neue Biere und neue Brauereien

Die existierenden Brauereien bringen äußerst regelmäßig neue Biere mit neuer Rezeptur, neuem Konzept und ursprünglichem Geschmack auf dem Markt. Wir verzeichnen ebenso die Entstehung neuer Mikrobrauereien, welche ebenso ursprüngliche Biere verkaufen. All diese neuen Biere und Brauereien sind an der Entwicklung der belgischen Bierkultur beteiligt.

7. Schutz des belgischen Biers

Ein von der Vereinigung belgischer Brauer ausgestelltes allgemeines internationales Logo bescheinigt, dass mit dem Namen "BELGISCHES BIER" ein Bier bezeichnet wird, welches von einer in Belgien ansässigen Brauerei gebraut wurde und den Verbrauchssteuern unterworfen ist.

Der Name/die Bezeichnung "im belgischen Stil" wird für im Ausland gebaute Biere genutzt, die von belgischen Biersorten inspiriert wurden, aber nicht den oben beschriebenen Kriterien entsprechen.

8. Export

2005 exportierten die belgischen Brauer zum ersten Mal in ihrer Geschichte mehr Bier als im Land konsumiert wurde. 2011 betrug der Exportanteil 60 % der gesamten Bierproduktion in Belgien. 78% des exportierten Bieres gingen in die Anliegerstaaten oder in andere Länder der Europäischen Union. 13% unseres Exportbiers gehen in die Vereinigten Staaten.

9. Verkostungen und Empfänge

Jedes Jahr werden auf Initiative der belgischen Brauer in den belgischen Botschaften, im Europäischen Parlament, anlässlich der EU-Präsidentschaft, des asiatischen Gipfels usw. Verkostungen und Bierempfänge organisiert. Belgisches Bier wird ebenso regelmäßig auf am belgischen Königshof stattfindenden Empfängen geehrt.

10. Weltausstellung

2010 war das belgische Bier Café im belgischen Pavillon auf der Weltausstellung in Schanghai eine der meist besuchten Attraktionen. Mehr als zwanzig verschiedene belgische Biere haben während der Ausstellung einen herausragenden Platz erreicht. Dabei konnten viele internationale Besucher die belgische Bierkultur kennenlernen.

10. Maßnahmen, die spätestens während des Jahres ergriffen werden müssen, das dem Schutz vorausgeht:

1. Erhöhte Präsenz der Ritterschaft des Rührstocks der Brauer (La Chevalerie du Fourquet)

Auf Anfrage der Vereinigung wird die Ritterschaft des Rührstocks der Brauer mehrmals im Jahr an Großveranstaltungen teilnehmen, an denen die Vereinigung ebenfalls mitwirkt.

2. Entwicklung des Zythologie-Schulungskurses

Der Schulungskurs über Zythologie stellt eine äußerst umfangreiche Schulung dar (Semester mit 150 Abenden). In Belgien werden die Kurse in Ausbildungszentren für Selbstständige abgehalten. Bisher wurden Kurse in drei Durchgängen abgehalten und mehr als siebenzig Teilnehmern wurde ein Abschluss verliehen.

Es ist unser Ziel die Zahl der Ausbildungszentren zu erhöhen.

3. Neustart des Kurses über den "Ausschank von Bier" für Café-Besitzer

Infolge besonderer Umstände ist der Kurs über den "Ausschank von Bier" für Café-Besitzer, welcher zuvor vom belgischen Büro für Bierausschank - l'Office Belge du Service de la Bière (BSB) – organisiert wurde, weggefallen.

Der Kurs wurde vollständig neu entwickelt und wird nun in den neuen Ausbildungszentren für Selbstständige (Syntra Flandern und Wallonie IFAPME) angeboten.

4. Aktualisierung des Films über das Museum und das Zunfthaus der Brauer

Seit der Eröffnung des Museums 1992 ist der Lehrfilm, welcher die belgische Bierkultur in all ihren Facetten beschreibt, nie aktualisiert worden.

Nun wurde die Entscheidung getroffen, den Film vollständig zu erneuern.

5. Ausweitung des Bierwochenendes

- An weitere Orte in Brüssel

Mit mehr als 75.000 Besuchern in drei Tagen explodiert das Bierwochenende auf der Grand Place buchstäblich. Folglich entstand die Initiative, die Veranstaltung auf weitere Plätze im Zentrum von Brüssel auszuweiten.

- Im internationalen Maßstab

Beruhend auf ihren internationalen Kontakten hat die Vereinigung belgischer Brauer die Organisation eines Wochenendes des belgischen Biers in Japan unterstützt.

6. Antrag auf europäische Anerkennung von "Spéciale Belge Ale" Bier

Nach der Anerkennung von "Spéciale Belge Ale" als regionales Produkt bemühen sich die Brauer dieser Bierart nun die europäische Anerkennung zu erhalten.

7. Stärkung der Verordnung zur Anerkennung von Abteibieren

Um jede Art von Wildwuchs zu vermeiden, hat die Vereinigung in Zusammenarbeit mit den Abteigemeinschaften Regularien zur Definition eines "authentischen Trappisten-Produkts" formuliert.

Ein aus Vertretern der Vereinigung und aller Abteigemeinschaften zusammengesetzter Ad-hoc-Ausschuss hat somit 23 Abteibiere anerkannt und ihnen erlaubt, das fragliche Logo zu nutzen.

8. Organisation des Titels "Botschafter Bier und Speisen"

Um Bier und Speisen noch mehr in den Mittelpunkt zu stellen, wird die belgische Abteilung der 'Biergenootschap der Lage Landen' von nun an in Zusammenarbeit mit dem monatlich erscheinenden Kochmagazin "Ambiance" jährlich den Titel "Botschafter Bier und Speisen" vergeben.

9. Junge Ritterschaft des Rührstocks der Brauer (La Jeune Chevalerie du Fourquet des Brasseurs)

Die Junge Ritterschaft des Rührstocks der Brauer wurde erst kürzlich innerhalb der Ritterschaft des Rührstocks der Brauer geschaffen, um die zukünftige Arbeit der Ritterschaft zu schützen.

10. Tournée Générale

Nach der ersten Staffel der populären Fernsehsendung "Tournée Générale" haben die Bierliebhaber Blaute Jean und Ray Cokes nun 2011 die Zuschauer des Fernsehsenders VRT erneut in ihren Bann gezogen. In dieser neuen Staffel küren sie "die Straße des Geschmacks". Zusammen mit dem Produktionshaus SPUTNIK hat die Vereinigung belgischer Brauer die

notwendigen Maßnahmen ergriffen, damit die zweite Staffel im Herbst 2011 und Frühling 2012 ausgestrahlt werden kann.

Auch eine französische Version dieser Sendung besteht welche vom belgischen Fernsehsender RTBF ausgestrahlt wird.

11. Jahr der Gastronomie 2012

Die Vereinigung belgischer Brauer unterstützt das von der Vereinigung HoReCa Brüssel herausgegebene Thema des Jahres 2012 'Jahr der Gastronomie' voll und ganz.

12. Wettbewerb

21 belgische Schulen des Kreativ- und Marketingsektors haben in Zusammenarbeit mit den belgischen Brauern einen Wettbewerb bezüglich der besten Art und Weise innovativen und kreativen über Bier zu kommunizieren organisiert.

11. Anerkannte Kultureinrichtungen, mit denen eine Zusammenarbeit und eine Art von Kooperation bestehen:

Es wurde mit der Vereinigung FARO (flämisches Verbindungszentrum für das kulturelle Erbe) Kontakt aufgenommen. Im Juni 2011 hat der Kulturminister der flämischen Region die belgische Bierkultur als immaterielles Kulturerbe Flanderns anerkannt.

Es ist ebenso Kontakt mit den Akteuren der Föderation Wallonien-Brüssel und der Deutschsprachigen Gemeinschaft erforderlich.

12. Anhänge:

ANHÄNGE zu Punkt 5. Beteiligte Vereinigungen

Die Vereinigung belgischer Brauer (BB) ist einer der ältesten Berufsverbände der Welt, welchem sich die meisten Brauereien im Land angeschlossen haben. Seine Hauptaufgabe besteht darin, die Interessen der Braubranche sowohl auf wirtschaftlichem und sozialem Gebiet als auch auf moralischer und kultureller Ebene zu verteidigen.

Die Vereinigung agiert gegenüber regionalen, nationalen, europäischen und internationalen Stellen als offizieller Vertreter der Brauereien. Zu ihrem Aufgabengebiet gehören alle Bereiche, die den Braubetrieb und der Bewahrung der Bierkultur betreffen. Sie konzentriert sich vornehmlich auf wirtschaftliche, soziale, nationale und internationale Rechtsvorschriften, steuerrechtliche Fragen, juristische Fragen und speziell auf die Propagierung von Bier. Die Vereinigung belgischer Brauer hat ebenso bereits verschiedene Initiativen auf den Weg gebracht, um seine einzigartige Bierkultur zu verteidigen und zu fördern.

1. Das Zunfthaus der Brauer

Die ersten Steinhäuser auf der Grand Place in Brüssel - welche als immaterielles UNESCO-Kulturerbe anerkannt ist- wurden ab dem 14. Jahrhundert an auf deren Südseite erbaut, auf der auch das Rathaus errichtet wurde. Eines von ihnen, das Haus, welches "De Hille" (Die Warft) und späterer "De Gulden Boom" (Der Goldene Baum) genannt wurde, befand sich an derselben Stelle, wo heute das Zunfthaus der Brauer steht.

Am Ende des 16. Jahrhunderts kaufte die im 14. Jahrhundert gegründete Gilde der Brauer das Haus mit dem Namen "De Gulden Boom". 1695 wurde die Stadt Brüssel von der französischen Armee unter dem Befehl von Marschall de Villeroy bombardiert. Die meisten Häuser auf dem Marktplatz wurden verwüstet. Danach finanzierten die Brauer die Rekonstruktion ihrer Häuser, wobei ihnen der Architekt Guillaume De Bruyn zur Seite stand.

Die Fassade vereint in sich barocke und flämische Zierelemente. Die Reiterstatue, welche das Gebäude überragt, ist die 1901 erstellte Kopie einer Skulptur aus der Mitte des 18. Jahrhunderts. Sie stellt Charles de Lorraine, den Stifter der Zunft, dar.

1951 zog der Berufsverband der belgischen Brauer wieder in das Haus ein, welches zweihundertfünfzig Jahre zuvor unter der Schirmherrschaft der Zunft erbaut worden war. Seither ist das alte Haus "De Gulden Boom" weiter in seiner ursprünglichen Funktion genutzt worden. Somit ist es das älteste Zunfthaus der Welt, das noch immer dieselbe Funktion inne hat.

2. Das Brauereimuseum

Das Zunfthaus der Brauer an der Grand Place beherbergt das Museum der belgischen Brauer, wo man die reiche Tradition des belgischen Biers entdecken kann. Die Besucher können hier all die Utensilien, die Brau- und Gärbehälter, die Kessel sowie das gesamte Brauereizubehör entdecken, das im 18. Jahrhundert zum Einsatz kam.

In der hübschen Taverne werden Erinnerungen an alte Zeiten hervorgerufen: Alte Becher, antikes Porzellan und typische Gegenstände, die einst alte Herbergen schmückten, demonstrieren, was zweifelsfrei als "belgische Bierkultur" bezeichnet werden kann.

Im Laufe der Jahre haben sich die belgischen Brauer immer den Änderungen der Technologie angepasst. Alte Braukunst, konstante Investitionen in neue wissenschaftliche Methoden und Techniken sowie Bewahrung des natürlichen Charakters des Biers sind die Säulen der belgischen Braubranche.

Tradition im Dienst der Zukunft: Dies ist die Feststellung jedes Besuchers des belgischen Brauereimuseums, der dieses hochmoderne Brauzentrum besucht hat.

Die Besucher haben ebenso Gelegenheit sich die Rohstoffe (Wasser, Malz, Hopfen, Hefe) anzusehen sowie die branchenübliche Mälzerei und das Sudhaus zu besuchen, wo moderne Computertechnik und Präzision perfekt mit der persönlichen Kompetenz des Brauers harmonieren. Die Besucher können hier ebenfalls hoch entwickelte Filtrier- und Kühlverfahren sowie die leistungsstärksten Abfüllanlagen und eindrucksvolle Behälter für die Konservierung und zylindrokonische Gärtanks entdecken.

Das Brauereimuseum ist täglich von 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr geöffnet. Jedes Jahr werden etwa 15.000 Besucher im Museum begrüßt.

3. Die Ritterschaft des Rührstocks der Brauer

Die Ritterschaft des Rührstocks der Brauer (Gilde der belgischen Brauer) ist die direkte Nachfolgerin der weltlichen Brauer Gilde. Sie bewahrt nun die Traditionen und die Werte des edlen Brauhandwerks und ihres Berufsstandes, welche sich über Jahrhunderte hinweg entwickelt haben.

Getreu ihren Traditionen organisieren die belgischen Brauer jedes Jahr eine Reihe von Festen (im Januar oder Februar), um Gambrinus, dem "König des Biers", Tribut zu zollen.

Die folgende Geschichte erklärt, warum die Ritterschaft des Rührstockes der Brauer Gambrinus verehrt und warum er fast immer rittlings auf einem Fass sitzend dargestellt wird.

Gambrinus ist eigentlich eine Abwandlung von 'Jan Primus', des flämischen Namens von Herzog Johann I, Sohn von Heinrich III und Adelheid von Burgund, welcher 1210 geboren wurde. Zur gleichen Zeit erbte er die beiden Herzogtümer Brabant und Lothringen. Als Herzog erwies er sich als Wohltäter und wahrer Held.

Er war ebenso eine berühmte Persönlichkeit in der Geschichte der belgischen Bierherstellung. Demnach schuf er die Voraussetzung für die Entwicklung der Brauindustrie in Brabant, indem er den Brüsseler Schöffen das Recht verlieh, Lizenzen zum Brauen und Verkaufen von Bier zu gewähren. Er war ebenso der Ehrenpräsident der Brüsseler Brauer Gilde. Außerdem war Jan Primus dafür bekannt, dass er einem Krug Bier immer sehr zugetan war. Die Legende sagt, dass er während eines dreitägigen Banketts eine solche Menge Bier trank, dass dies genügte, ihm zum König des Biers zu machen.

Eines Tages lud Jan Primus nach einem heldenhaften Kampf alle Adligen ein, mit ihm den Sieg zu feiern. Während der Festivitäten gelangte er in einen Innenhof, wo seine Soldaten und Diener feierten. Fest entschlossen vor diesen wackeren Gefährten eine Rede zu halten, kletterte ganz nach oben auf einen Stapel von Fässern und setzte sich rittlings auf das oberste Fass. Mit einem schäumenden Krug in einer Hand hielt er dann vor der Menschenmenge eine Rede, wobei er einen Toast auf sein Land und die Gesundheit seiner Einwohner ausbrachte. So wurde er zur Legende.

Eine weitere seiner Leidenschaften war die Teilnahme an Turnieren, was sich aber schließlich als sein Verderben herausstellen sollte. Er starb 1249 an den Wunden, die er sich während eines Turniers in Bar-le-Duc zugezogen hatte.

Der Heilige Arnoldus ist der Schutzpatron der Brauer und ebenso Ursprung des der Arnoldus Gruppe gegebenen Namens. Er wird jedes Jahr im September während einer Zeremonie vor dem belgischen Bierwochenende auf der Grand Place in Brüssel geehrt.

Der Heilige Arnoldus wurde 1040 in Tiegem, einem verschlafenen flämischen Dorf zwischen Lys und Schelde geboren. Obwohl von edlem Geblüt genoss der Vater von Arnoldus überall in der Region Oudenaarde einen beneidenswerten Ruf als Brauer. Es schloss sich nicht gegenseitig aus, Brauer und gleichzeitig von Adel zu sein. Vom frühen Alter an erlernte Arnoldus die Geheimnisse des Brauens.

Arnoldus wurde ein tapferer Ritter und seinem Namen werden viele mutige Taten zugeschrieben. Es wurde sogar erzählt, dass der „Tapfere Arnoldus“ während eines Turniers damit begann, seine Gegner mit einem Schiffsmast anzugreifen!

Eines schönen Morgens sah er "das wahre Licht" und wandte von da dem Leben in Wohlstand den Rücken. Er wanderte durch Westeuropa und trat in die Abtei des Heiligen Medardus bei Soissons ein, wo er Priester wurde und 1081 sogar zum Bischof ernannt wurde. Als Bischof schaffte er es, durch Aufwendung all seine diplomatischen Fähigkeiten, den Streit zwischen dem Adel in Flandern und dem in Brabant zu schlichten. Mit dieser Vermittlung erwarb er so hohe Beachtung und Verehrung, dass jedermann an ihn herantreten wollte, um seine Gunst zu erlangen. Im Herbst seines Lebens zog er sich in die Abtei zurück, die er selbst in Oudenburg gegründet hatte, wo er 1087 starb.

Wie dies gewöhnlich bei so legendären Persönlichkeiten der Fall ist, wurden ihm ebenso nach seinem Tod mehrere Wunder zugeschrieben. Als die Pest Flandern verheerte und das Wasser verseuchte, ging die Geschichte um, dass er seinen Stock in einen Braukessel getaucht hätte und diejenigen, die aus diesem Kessel tranken, an Ort und Stelle geheilt wurden. Die Brauer zollen dem Heiligen Arnoldus am 18. August ihren Tribut. An diesem Tag wird sein Bild auf die Tische in den Brauereien gestellt und mit einer Krone geschmückt.

Während dieser Veranstaltungen werden die neuen rechtmäßigen Ritter und die Ehrenritter in die Ritterschaft des Rührstocks der Brauer eingeführt. Sie schwören dem belgischen Bier Treue und versprechen es loyal zu verteidigen und ihm treu zu dienen.

Ehrenritter sind Personen, die sich um den Beruf des Brauers verdient gemacht haben. Rechtmäßige Ritter sind aktive Mitglieder der Bruderschaft, die aufgrund ihres Berufs, ihrer Geburt oder Verwandtschaft eng mit der Brauwelt verbunden sind. Die rechtmäßigen Ritter bilden die Generalversammlung, welche den Großen Rat wählt.

Die "Einführung" folgt einem speziellen Zeremoniell der Ritterschaft des Rührstocks der Brauer unter Führung des Großmeisters des Großen Rats, welcher dabei seinen schönen roten Umhang trägt.

Während der Feierlichkeiten zu Ehren des Heiligen Arnoldus wird im Rahmen einer schönen Zeremonie in der Kathedrale St. Michael und St. Gudula von Brüssel das Bier gesegnet. Später wird im gotischen Zimmer des Rathauses von Brüssel eine feierliche akademische Sitzung abgehalten.

4. Belgisches Bierwochenende

Am ersten Wochenende im September findet auf der Grand Place in Brüssel von Freitag bis Sonntag das Bierwochenende statt, welches von den belgischen Brauern und der Ritterschaft des Rührstocks der Brauer in Zusammenarbeit mit der Stadt Brüssel organisiert wird.

Hier präsentieren viele kleine, mittlere und große belgische Brauereien ihr bestes Bier. An diesem Ereignis nehmen nicht weniger als 50 Brauereien teil. Die Besucher können außerdem die repräsentative Parade alter Fahrzeuge und historischer Brauereiwagen genießen, welche sich durch das Zentrum Brüssels bewegt.

Das Bierwochenende heißt jährlich etwa 75.000 Besucher aus Belgien und dem Ausland willkommen. (www.belgianbeerweekend.be)

5. Tag der offenen Brauereien

Belgien ist als DAS Bierland "par excellence" bekannt. Alle zwei Jahre organisiert die Vereinigung belgischer Brauer auf nationaler Ebene einen Tag der offenen Brauereien (www.brasseriesportesouvertes.be) oder eine Woche des Biers.

Während der letzten beiden Auflagen dieser Veranstaltung öffneten etwa zwanzig belgische Brauereien - von den größten bis zu den kleinsten - ihre Türen für das Publikum. Am Tag der offenen Brauereien können die Besucher die Vielfalt, die Mannigfaltigkeit und den Brauprozess des belgischen Bieres, die wechselnden alten traditionellen Techniken sowie technische Innovationen, von den Rohstoffen bis zum Endprodukt, entdecken.

Die Veranstaltungen in den Jahren 2008 und 2010 waren ein großer Erfolg. Gemäß Schätzungen der teilnehmenden Brauereien wurden 90.000 Besucher verzeichnet, was einem Durchschnitt von 3.000 Besuchern pro Brauerei entspricht.

6. Arnoldus Gruppe

Die Arnoldus Gruppe wurde 1992 auf Initiative der belgischen Brauer gegründet und deren Hauptziele bestehen darin:

- vernünftiges Biertrinken zu fördern;
- zur Verhinderung von Alkoholmissbrauch beizutragen;
- Informationen zum maßvollen Bierkonsum zu verbreiten;
- Diskussion und Zusammenarbeit mit allen beteiligten Instanzen auf regionaler sowie auf internationaler Ebene vorzuziehen;
- Forschung zu betreiben, die zur angemessenen Beratung und Information der Verbraucher beiträgt;
- einen Kodex für Marketingtechniken und Werbeaktivitäten im Allgemeinen auszuarbeiten, welcher für alle Mitglieder der Gruppe verbindlich ist und dessen Anwendung zu unterstützen.

Der Leitspruch der Gruppe ist äußerst passend: "Bier, zünftig gebraut, vernünftig getrunken".

7. Beer & Society Information Center

Das Beer & Society Information Center wurde auf Initiative der belgischen Brauer gegründet und verfolgt das Ziel, die Information von Verbrauchern, Medien und Wissenschaftlern bezüglich der positiven Wirkung eines vernünftigen Bierkonsums auf unsere Gesundheit und auf die Gesellschaft zu verbessern. Außerdem möchte das Beer & Society Information Center über die vielen Geschmacksfacetten, Aromen sowie die geeigneten Momente zum Bierkonsum informieren.

Das Beer & Society Information Center bietet Informationen zu Bier in Übereinstimmung mit den Richtlinien der Weltgesundheitsorganisation (WHO) und den Verhaltenskodex der Arnoldus Gruppe.

In dieser Hinsicht ist das Beer & Society Information Center verantwortlich für:

- die Zusammenfassung der neuesten wissenschaftlichen Informationen über die positiven Aspekte eines maßvollen Bierkonsums auf die Gesundheit
- die Kommunikation bezüglich eines verantwortungsvollen Bierkonsums gegenüber den Medien
- die Förderung und die Eröffnung neuer Perspektiven bezüglich der Kunst ein Bier zu genießen in Zusammenarbeit mit Nahrungsexperten, Designern, Stilisten, Fotografen und natürlich Köchen
- das Zugänglichmachen von Listen für Journalisten, Wissenschaftler und Experten auf diesem Gebiet
- das Erstellen von Informationsblättern über die positiven Wirkungen eines maßvollen Bierkonsums bei bestimmten Beschwerden
- die Organisation von Veranstaltungen, Seminaren, Workshops und Informationsgesprächen auf Bitte und in Zusammenarbeit mit Vereinigungen, Experten und Medien
- die Unterstützung von Journalisten beim Schreiben von Artikeln über Bier
- die Zusammenarbeit und der Dialog mit Organisationen bezüglich eines verantwortungsvollen Bierkonsums
- die Unterstützung der Forschung, was zu einem besseren Verstehen der sozialen und gesundheitlichen Aspekte eines maßvollen Bierkonsums beitragen könnte.

ANHÄNGE zu Punkt 8 - Beschreibung des Elements

1. Typen und Charaktere

Michael Jackson, der größte Bildjournalist und Bierkenner aller Zeiten, schrieb:

"Es gibt zwei großartige vergorene Getränke auf der Welt: Wein und Bier."

Beide sind das Ergebnis von Komplexität, Vielfalt und Kompetenz.

In Belgien gibt es eine große Leidenschaft für Gastronomie. Infolgedessen besitzen die Belgier - *und selbst die belgischen Brauer* - die besten Weinkeller der Welt ... aber der Namen Brut kann ein Bier beschreiben und ein Grand Cru kann gut ein Art Gebräu sein.

Kennzeichnungen wie 'Brut Réserve', 'Grande Réserve', 'Grand Cru' und 'Cuvée' sind nicht nur unter Winzern, sondern auch unter belgischen Brauern allgemein bekannt!

Belgien besitzt etwa 120 Brauereien, welche zusammen Hunderte Arten an Bieren brauen, was zu etwa 20 Hauptstilen und mindestens 50 bis 60 Unterkategorien führt.

Die Mehrheit der Biere, deren Geschmack an Wein erinnert, werden in Belgien erzeugt. Gleiches gilt für Biere mit bitteren, süßen, fruchtigen und würzigen Geschmacksrichtungen oder mit feiner Karamell-, Schokoladen-, Nuss- oder Blumen-Note.

In Belgien gibt es beinahe genau so viele Biervarianten, wie es Biere gibt. Daher ist es sehr schwierig, ein Klassifikationsverfahren einzuführen.

Eine mögliche Klassifikation wäre eine auf der Art der Gärung beruhende:

1. NIEDRIGE GÄRUNG

- Pils
- Luxus Pils
- Leichtes (kalorienarmes) Bier - Tafelbiere
- Alkoholfreie Biere und Biere mit niedrigem Alkoholgehalt
- Fruchtige Biere

Die Mehrheit dieser Biere besitzt einen ziemlich bitteren Geschmack, ist einfach zu trinken und kann als international bezeichnet werden.

Die folgenden Biere sind alle TYPISCH BELGISCH und können als Biere für die Verkostung kategorisiert werden.

2. HOHE GÄRUNG:

- Starkes Blondes Bier (bitter)
- Amberbiere (bittersüß)
- Spéciale Belge (bittersüß)
- Saison (bittersüß)
- Britische Ales (bittersüß)
- Scotch und Stout (bittersüß)
- Weißbier (sauersüß)
- Trappisten- und Abteibiere
 - Triple (bittersüß)
 - Double und braun (bittersüß)
 - Blonde (bittersüß)
- Andere regionale und stadtspezifische Biere
- Fruchtige Biere (süß und sauersüß)

3. SPONTANE GÄRUNG

- Lambic-Faro-Gueuze-Vieille Gueuze (sauersüß)
- Fruchtige Biere (bittersüß)

4. GEMISCHTE GÄRUNG:

- Oud Bruin (sauersüß)
- Flandrisches Rotbier (herb)

All diese Biertypen (und Biermarken) werden in ihrem eigenen hübschen Glas serviert und das Einschenken geht häufig mit einem bestimmten Ritual einher.

2. Bier und Gastronomie

Nur in Belgien passt belgisches Bier so gut zu einer kulinarischen Mahlzeit.

In keinem anderen Land hat sich eine so große und kultivierte auf Bier beruhende kulinarische Kochkunst entwickelt wie in Belgien.

Die Köche der Sternerestaurants sind stolz darauf, bei der Zubereitung ihrer kulinarischen Gerichte Bier einzubeziehen und Wein durch Bier zu ersetzen.

In Belgien werden im Rahmen einer anspruchsvollen Zythology-Schulung, wie es sie in keinem anderen Land gibt, professionelle 'Biersommeliers' ausgebildet.

Natürlich sprechen wir hier nicht über traditionelle Gerichte, wie Muscheln und Pommes frites oder Eintöpfe, zu denen gewöhnlich Bier serviert wird, sondern über kulinarische Gerichte in einem vom Guide Michelin empfohlenen Restaurant.

In Belgien gibt es dazu unzählige Beispiele, welche Sie sowohl im privaten Bereich als auch im Restaurant finden können. Perlhuhnbrust mit Morcheln und Trüffeln geht sehr gut mit einem Triple Trappist, während ein köstliches Schokoladensoufflé von einem dunklen Abteibier begleitet wird.

Diese kulinarischen Kombinationen führen offensichtlich zu einer Neubewertung des belgischen Biers im Vergleich zum Wein.

Zudem empfehlen Zythologen, zu einem kulinarischen Gericht Bier in kleinen Mengen in schönen Weingläsern zu servieren.

Viele Brauer haben daher kleinere Biergläser zum Gebrauch bei Tisch anfertigen lassen. Diese Gläser sind ebenso für die meisten Empfänge geeignet, wo alternativ zum Champagner zunehmend Bier serviert wird.

3. Abteien

Wie wir heute wissen, hatten die Abteien unseres Landes über Jahrhunderte großen Einfluss auf die belgische Bierkultur.

Die allgemeine Regel des Heiligen Benedikt (Benediktiner - Zisterzienser) besagt, dass Mönche beten und für ihren Lebensunterhalt arbeiten sollen (ORA ET LABORA).

Gemäß einer anderen Regel müssen die Abteien Pilgern und Bettlern ihre Türen öffnen sowie ihnen Obdach gewähren, ihren Hunger stillen und ihren Durst löschen.

Die Abteien waren Zentren des Wissens. Sie kultivierten das Land, hielten Vieh (Milch und Käse) und tranken auch: Die Abteien im Süden des Landes besaßen Weinberge und die Abteien in unserem nördlichen Gebiet bauten Gerste an und hatten daher Bier.

Die Geschichte des 1040 in Tiegem (Belgien) geborenen Heiligen Arnoldus zeigt, dass bereits in dieser Zeit Bier als ein gesundes Getränk betrachtet wurde. Nachdem er geadelt und dann zum Bischof ernannt wurde, gründete er eine Abtei in Oudenburg. Um die Bevölkerung vor verschiedenen Krankheiten und speziell vor der Pest zu schützen, empfahl er ihnen statt des verschmutzten Wassers Bier zu trinken, da man Wasser ja zuerst zum Kochen bringen muss, um Bier herstellen zu können. Somit werden alle Pest-Bakterien beseitigt. Darüber hinaus können für Menschen schädliche Bakterien nicht im Bier überleben. Er wurde der Schutzpatron aller Brauer auf der Welt ernannt, weil er so viele Leben gerettet hatte.

Die Abteien sollen ebenso der Ursprung für den Gebrauch von Hopfen in unseren Bieren sein.

Weltliche Brauereien mussten eine Verbrauchssteuer an den Landesherrn bezahlen, um das Recht zu erhalten eine äußerst spezifische Mischung verschiedener Gewürze (das gruuut) wie Salbei, Myrte, Ingwer, Schafgarbe und Kreuzkümmel zu verwenden, die sie in den "gruuthuizen" (Gruuthäusern) (z. B. Gruuthuze von Brügge) erwerben mussten. Hopfen war in diesem "gruuut" nicht enthalten.

Die Abteien blieben jedoch vom Gesetz des Landesherrn verschont und konnten verwenden, was sie wollten. Dank der Mönche entwickelte sich das Brauen von einer Aufgabe für Domestiken zu einem Handwerk, welches auf einem beträchtlich wachsenden Fachwissen über das Brauen basierte: Die Mönche waren die Ersten, die Hopfen verwendeten, um die Haltbarkeit ihres Biers zu verlängern.

Die Mönche brauten generell drei Biertypen: Ein Bier von niedrigerer Dichte für Pilger und Bettler, ein Bier von höherer Dichte für die Gemeinschaft und die Arbeiter der Abtei sowie ein Bier von sehr hoher Dichte und Qualität für den Abt, für Feiertage (spezielle Gelegenheiten - Festtage) und für die Gäste des Abtes.

Heute existieren diese Kategorien noch bei den derzeitigen Abteibieren. Außerdem geben die Abteien in Bezug auf Qualitätsbiere immer noch den Ton an - besonders die Abteien, in denen strenger zisterziensischer Gehorsam herrscht, und die Trappistenabteien genannt werden.

ANHÄNGE zu Punkt 9 – Jüngste und aktuelle Maßnahmen zum Schutz des Elements:

1. Bier und Gesundheit

Ein maßvoller Bierkonsum hat positive Wirkungen auf die Gesundheit. Diese Thematik ist weltweit Gegenstand von wissenschaftlichen Studien gewesen. Die belgischen Brauer haben zu diesem Thema eine Website geschaffen, auf welcher Sie viele Fragen beantworten, welche nicht nur die Thematik Bier und Gesundheit im Allgemeinen, sondern auch die speziellen Wirkungen von Bier auf die Gesundheit betreffen.

2. Belgische Familienbrauer

Die Mitglieder der Vereinigung 'Belgische Familienbrauer' gehören belgischen Familienbrauereien an und brauen ohne Unterbrechung bereits seit mindestens 50 Jahren belgisches Bier. Sie repräsentieren 15 % der belgischen Brauer und besitzen zusammen mehr als 1.500 Jahre Erfahrung im traditionellen Brauen von Bier.

Die Vereinigung fördert historische und eigenständige Familienbrauereien, welche wirklichen Mehrwert zur Identität und Authentizität des Wesens der belgischen Brauerei beitragen. Dies ist ein edles Ziel, da das Brauen ein Handwerk ist, das im Laufe vieler Jahrhunderte in den belgischen Familien von Generation zur Generation weitergegeben wurde. Dies ist auch der Grund, warum die authentischen belgischen Biere eine Beachtung verdienen, die sie von anderen Bieren unterscheidet. (www.belgianfamilybrewers.be)

3. Anerkannte regionale Produkte

Der Unterstützungs-Service "Steunpunt" greift ein, um die Anerkennung verschiedener Biere und Bierstile auf flämischer Ebene zu erreichen und Anträge bezüglich der europäischen Anerkennung zu unterstützen. Faro, das "Spéciale Belge" und "Rougeâtre" (das Rötliche) aus dem Süden Westflanderns sind als regionale Produkte anerkannt worden und Synonyme für Diversifizierung, Innovation, Expansion, Nachhaltigkeit und Biodiversitätswert. Das "Vieille

(alte) Gueuze" und das "Vieille (alte) Kriek" wurden sogar als garantiert traditionelle Spezialitäten anerkannt. Zurzeit werden unter verschiedenen Gesichtspunkten weitere Einreichungen entwickelt.

4. Höheres Institut für Gastronomie und 'Bierologie' Institut Supérieur de Biérologie et Gastronomie (ISBG)

Das höhere Institut für Gastronomie und 'Bierologie' ist eine nicht eingetragene Vereinigung von Brauern, Bierkennern und Ausbildungszentren, welche für das Erstellen und Aufbereiten von Lehrgängen sowie das Abhalten von Lehrveranstaltungen zur Unterstützung des Fachwissens in puncto Bier und der belgischen Bierkultur zuständig sind.

Die Aktivitäten des ISBG führten hauptsächlich zu zwei Schulungskursen. In einem Kurs geht es um das Ausschanken von Bier für Café-Inhaber (der Kurs wird vom belgischen Büro für Birausschank veranstaltet) und die andere Schulung ist ein Zythology-Kurs zur Ausbildung von Biersommeliers in 150 Abenden. Am Ende dieser Schulung werden die Teilnehmer alle Aspekte des Biers kennen und genau wissen, welches Gericht sie mit welchem Bier kombinieren können. Der Begriff 'Zythologe' kommt vom griechischen Wort 'Zythos' (Bier) und stellt eine Analogie zum Wort 'Önologe' dar, welches vom lateinischen 'oenos' (Wein) abgeleitet wurde und einen Weinkenner bzw. Weinexperten bezeichnet.

5. Biervereinigungen

Aufgrund der großen Beliebtheit der Bierkultur haben die belgischen Brauer eine Unzahl miteinander einhergehender Vereinigungen und Initiativen zur Verteidigung und zum Schutz des Biers sowie der Tradition und Rituale eingeführt:

- ZYTHOS – OBP: 'Bündnis objektiver Bierprüfer' ('Confédération des Goûteurs Objectifs de la Bière'). Diese nationale Vereinigung der Bierprüfer wurde als 'Gruppe' oder nationales 'Bündnis' lokaler oder regionaler Vereinigungen der Bierprüfer geschaffen. (www.zythos.be)
- Der GAMBRINUSCLUB wurde 1978 gegründet, um Sammler von Werbeartikeln und Veröffentlichungen von Brauereien zusammenzubringen. Es gibt unzählige Sammelgebiete: Gläser, Bierdeckel, Etiketten, Flaschen, Kartenspiele, Biermanschetten, Aktionen, kurz gesagt alles, was Werbung gegenwärtig präsenter Brauereien als auch nicht mehr existierender Brauereien trägt.
- HORAL, Hoher Rat für in kleinen Hausbrauereien hergestellte Lambic Biere (Le Haut Conseil pour bières lambic artisanales). Seit 1997 ist HORAL eine Vereinigung, die Erzeuger von Gueuze aus dem Pajottenland und dem Sennetal zusammenbringt. Seine Hauptziele bestehen darin, die in kleinen Hausbrauereien hergestellten Lambic Biere zu fördern und Maßnahmen zu ihrem Schutz zu ergreifen. (www.horal.be)
- AJBB, (l'Association des Journalistes Brassicoles Belges) Vereinigung belgischer Bierjournalisten. Diese Vereinigung bringt professionelle Journalisten zusammen, welche objektiv und ethisch über belgische Biere sowie die nationale und internationale Braubranche und die damit verbundenen Sektoren berichten.

6. Neue Biere und neue Brauereien

Die existierenden Brauereien bringen regelmäßig neue Biere mit ursprünglicher Rezeptur sowie ursprünglichem Konzept und Geschmack auf dem Markt. Wir verzeichnen ebenso die Entstehung neuer Mikrobrauereien, welche ebenso Biere verkaufen. All diese neuen Biere und Brauereien sind an der Entwicklung der belgischen Bierkultur beteiligt.

7. Schutz des belgischen Biers

Ein von der Vereinigung belgischer Brauer ausgestelltes allgemeines internationales Logo bescheinigt, dass mit dem Namen "BELGISCHES BIER" ein Bier bezeichnet wird, welches:

- von einer in Belgien ansässigen Brauerei gebraut wurde, die der Verbrauchssteuer unterworfen ist.
- von einer ausländischen Brauerei gebraut wurde, welche eine Lizenz einer in Belgien ansässigen Brauerei erhalten hat und den Verbrauchssteuern unterworfen ist, sofern dieses Bier in Belgien gebraut wird.
- von einer ausländischen Tochtergesellschaft (Zweigniederlassung) einer in Belgien ansässigen Brauerei gebraut wurde, welche den Verbrauchssteuern unterworfen ist, sofern dieses Bier in Belgien gebraut wird.

Die Bezeichnung "Belgischer Stil" wird für im Ausland gebraute Biere genutzt, die von belgischen Biersorten inspiriert wurden, aber nicht den oben beschriebenen Kriterien entsprechen.

8. Export

Die Vermarktung unserer belgischen Biere und die Verbreitung der belgischen Bierkultur im Ausland nimmt schon einige Zeit in Anspruch, aber deren Durchbruch auf diesen Märkten erfordert noch mehr Zeit. Belgische Biere werden bereits seit vielen Jahren exportiert und ihr Erfolg scheint von Jahr zu Jahr zuzunehmen. 2005 exportierten die belgischen Brauer zum ersten Mal in ihrer Geschichte mehr Bier als im Land konsumiert wurde. 2011 betrug der Exportanteil 60 % der gesamten Bierproduktion in Belgien. 78% des exportierten Bieres gingen in die Anliegerstaaten oder in andere Länder der Europäischen Union. 13% unseres Exportbiers gehen in die Vereinigten Staaten.

9. Verkostungen und Empfänge

Jedes Jahr werden auf Initiative der belgischen Brauer in den belgischen Botschaften, im Europäischen Parlament, anlässlich der EU-Präsidentschaft, des asiatischen Gipfels usw. Verkostungen und Bierempfänge organisiert. Belgisches Bier wird ebenso regelmäßig auf am belgischen Königshof stattfindenden Empfängen geehrt.

Indem während festlicher und offizieller Gelegenheiten unser Nationalgetränk serviert wird, haben viele nationale und internationale Kontakte das Vergnügen ein kleines Stück Belgien zu probieren.

10. Weltausstellung

2010 war das belgische Bier Café im belgischen Pavillon auf der Weltausstellung in Schanghai eine der meist besuchten Attraktionen. Mehr als zwanzig verschiedene belgische Biere haben während der Ausstellung einen herausragenden Platz erreicht. Dabei konnten viele internationale Besucher die belgische Bierkultur kennenlernen.

ANHÄNGE zu Punkt 10: Maßnahmen, die spätestens während des Jahres ergriffen werden müssen, das dem Schutz vorausgeht:

1. Erhöhte Präsenz der Ritterschaft des Rührstocks der Brauer

Auf Anfrage der Vereinigung wird die Ritterschaft des Rührstocks der Brauer mehrmals im Jahr an Großveranstaltungen teilnehmen, an denen die Vereinigung ebenfalls mitwirkt. Zurzeit organisiert die Ritterschaft nur zwei Veranstaltungen, nämlich den König Gambrinus Tag in einer der belgischen Brauereien abwechselnd in Flandern und Wallonien und die Feier zu Ehren des heiligen Arnoldus, welche dem belgischen Bierwochenende vorangeht.

Durch kluge Auswahl der Anlässe und der einzuführenden Personen könnte die Ritterschaft ihre Mission als Verfechter der belgischen Bierkultur erweitern.

2. Entwicklung des Zythologie-Schulungskurses

Der Schulungskurs über Zythologie stellt eine äußerst umfangreiche Schulung dar (150 Abende), deren Hauptaugenmerk auf folgende Themen gerichtet ist.

Teil 1: ALLGEMEINES WISSEN

Einführung: Geschichte der Bierbraukultur und des Biers.

Sensorische Bewertung von Bier mit Definitionen, organologischen Eigenschaften und Charakteristika mehrerer menschlicher Sinne.

Rohstoffe und der Bierherstellungsprozess

Bier mit hoher und niedriger Gärung (ober- und untergärige Biere)

Qualität und Hygiene

Teil 2: ANGEWANDTES WISSEN

A. Geschichte des Biers im Wandel der Zeiten

B. Bier und Gesundheit

C. Ausschenken von Bier

Teil 3: BIERVERKOSTUNG und BIER UND GASTRONOMIE

Der Unterricht findet in den Ausbildungszentren für Selbstständige statt und führt zu einem staatlich anerkannten Diplom. An diesem Unterricht nehmen Bierliebhaber, im Gastgewerbe tätige Personen, Hausbrauer und sogar Braufachleute teil.

Bis heute wurden drei Durchgänge dieses Kurses abgehalten und siebzig Teilnehmer haben ihr Diplom erhalten.

Ziel ist die Zahl der Ausbildungszentren zu erhöhen.

3. Neuauflage des (BSB) Bierausschank-Kurses

Infolge besonderer Umstände ist der Bierausschank-Kurs für Café-Besitzer, welcher zuvor vom belgischen Büro für Bierausschank (BSB) organisiert wurde, weggefallen. Einige Brauereien haben jedoch ihren Kunden weiterhin diese Kurse angeboten.

Auf Initiative des Höheren Instituts für Bierologie und Gastronomie wird in den Ausbildungszentren für Selbstständige (Syntra in Flandern und IFAPME in Wallonien) der komplett überarbeitete Kurs wieder angeboten.

Dieser Kurs umfasst hauptsächlich folgende Themen:

- Geschichte des Biers
- Rohstoffe
- Bierbrauen
- Bierstile
- Qualität und Hygiene, im Keller und an der Theke.
- Techniken des Zapfens und Ausschenkens von Bier.
- Bierverkostung
- Bier und Gastronomie
- Bier und Gesundheit

In Belgien wird das Servieren eines Biers vom Fass oder aus der Flasche als Kunstform betrachtet. Es gilt der Grundsatz, dass ein mit belgischer Kunstfertigkeit gebräutes Bier nicht in letzter Minute durch schlechte Ausschanktechniken ruiniert werden sollte.

Die Schulung ist auf Eigentümer und Personal im Gastgewerbe ausgerichtet und umfasst etwa 18 Unterrichtsstunden.

Nach erfolgreicher Prüfung erhalten die Teilnehmer den staatlich anerkannten Abschluss als Zertifizierter Bierausschanker sowie ein im Berufsstand anerkanntes Logo, welches an der Vorderfront ihres Lokals angebracht werden kann.

4. Aktualisierung des Films über das Museum des Zunfthauses der Brauer

Seit der Eröffnung des Museums 1992 ist der Lehrfilm, welcher die belgische Bierkultur in all ihren Facetten beschreibt, nie aktualisiert worden.

Es ist entschieden worden, den Film vollständig zu erneuern, sodass die 15.000 Besucher pro Jahr eine aktualisierte Version sehen können.

5. Ausweitung des Belgischen Bierwochenendes

- An weitere Orte in Brüssel

Mit mehr als 75.000 Besuchern in drei Tagen explodiert das Bierwochenende auf der Grand Place buchstäblich.

Auf Ersuchen der Stadt Brüssel und aus Sicherheitsgründen suchen die Veranstalter nach weiteren Veranstaltungsorten, um die Grand Place zu entlasten. Es kommen einige

Standorte in der Nähe der Börse in Betracht, wo sich alle teilnehmenden Brauereien an einer langen Theke mit speziellem Schwerpunkt auf ein oder zwei Themen, wie Bier und Gastronomie, Bier und Käse usw. neu formieren könnten. Dies könnte in Zusammenarbeit mit VLAM (Flandern), APAQ-W (Wallonien) und Fevia erfolgen.

Nicht direkt zu einer Brauerei gehörende Stände, die sich zurzeit auf der Grand Place befinden, z. B. Stände, die verschiedene Biersorten und Souvenirs von Brauereien verkaufen, müssten ebenso umziehen.

- Im internationalen Maßstab

Beruhend auf ihren internationalen Kontakten hat die Vereinigung belgischer Brauer die Organisation eines belgischen Bierwochenendes in Japan unterstützt. Die erste Ausgabe fand vom 2. bis 5. Juni 2011 in Osaka statt und im zweiten Halbjahr wurde in Tokio ein belgisches Bierwochenende abgehalten (vom 6. bis 16. September 2013).

(<http://belgianbeerweekend.jp>)

6. Antrag auf europäische Anerkennung von "Spéciale Belge" Bier

Nach Überwinden der ersten Hürde, dem Erlangen der Zertifizierung als regionales Produkt, haben sich die Brauer von Spéciale Belge Ale, einem obergärigen bernsteinfarbenen Bier mit fruchtigem Touch und mild hopfigem Geschmack, dazu entschlossen, ebenfalls zu versuchen die europäische Anerkennung zu erhalten.

Es ist unzweifelhaft, dass das Spéciale Belge Ale allen Kriterien entspricht, um sich für das europäische PGI-Siegel (geschützte geografische Angabe) zu qualifizieren, welches eine Garantie für Qualität und Herkunft darstellt.

Mit dem Einreichen dieser Unterlagen an Europa hegen die beteiligten Brauer die Hoffnung, noch mehr Aufmerksamkeit auf unser kulinarisches Erbe in Belgien zu lenken.

7. Stärkung der Verordnung zur Anerkennung von Abteibieren.

Um Wildwuchs zu vermeiden, hat die Vereinigung in Zusammenarbeit mit den Abteigemeinschaften ein Regelwerk zur Definition eines "authentischen Trappisten-Produkts" formuliert.

Um als solches anerkannt zu werden, muss ein in einer weltlichen Brauerei gebrautes Abteibier eine Verbindung einer Abtei oder dem Standort einer Abtei haben, eine Gebühr (Lizenzgebühr) für den Gebrauch des Namens sowie eine Gebühr zur finanziellen Unterstützung der karitativen Arbeit der Abtei oder Stiftung zahlen und das Recht der Abtei auf Kontrolle, was das Marketing und die Werbung für das Bier betrifft, akzeptieren.

Ein zu diesem Zweck aus Vertretern der Vereinigung und aller Abteigemeinschaften zusammengesetztes Komitee hat somit 23 Abteibiere anerkannt und ihnen erlaubt, das fragliche Logo zu nutzen.

Es wurde ebenfalls entschieden, die Verordnungen durch Hinzufügen bestimmter Qualitätsanforderungen zu verstärken. Es gibt ebenfalls Pläne die Anerkennung von Fruchtbieren als Abteibiere zu verbieten.

Sechs Abteibieren wurde erlaubt das Logo "authentisches Trappisten-Produkt" zu nutzen, da sie innerhalb der Mauern einer Trappistenbrauerei und in Verantwortung von Trappistenmönchen gebraut werden.

8. Organisation des Titels "Botschafter Bier und Gastronomie"

Um die Kombination von Bier und Gastronomie noch mehr in den Mittelpunkt zu stellen, wird die belgische Filiale der 'Biergenootschap der Lage Landen' von nun an in Zusammenarbeit mit dem monatlich erscheinenden Kochmagazin "Ambiance" jährlich den Titel "Botschafter Bier und Gastronomie" vergeben. Ziel ist, dass eine Jury, eine sogenannte *Akademie*, bestehend aus Vertretern der Biergenootschap der Lage Landen, Redakteuren von Kochmagazinen sowie einigen berühmten Restaurants und Vorzeigeunternehmen der belgischen Gastronomie entscheidet, wer Bier- und Gastronomie-Botschafter wird. Diese *Akademie* kann ebenso durch angesehene Kochjournalisten ergänzt werden.

Die Akademie tritt einmal im Jahr zusammen, um über den potenziellen Gewinner zu debattieren.

Der Titel des Botschafters soll einer Person zuerkannt werden, die auf ihre eigene charakteristische Weise dazu beigetragen hat, die Beziehung zwischen Bier und Gastronomie in Wallonien, Flandern oder Brüssel zu fördern und zu unterstützen. Dies kann der Inhaber eines Restaurants, aber auch eine Persönlichkeit aus den Medien sein: Ein Fernsehkoch, eine Persönlichkeit des öffentlichen Lebens, ein Journalist, ein Brauer...

Kriterien für die Zuerkennung dieses Titels sind das Ausmaß, in dem der Gewinner Bier und Gastronomie gefördert hat und sein Vermögen, diese Förderung mit gleicher Begeisterung fortzusetzen (hauptsächlich durch die Presse). Er oder sie wird ein volles Jahr lang Bier- und Gastronomie-Botschafter sein und soll diese gute Nachricht verbreitet.

Mithilfe des Botschafters können während dieses Jahres viele Initiativen ins Leben gerufen werden, sodass der Titel nicht nur auf das Ereignis der Preisverleihung beschränkt ist.

9. Junge Ritterschaft des Rührstocks der Brauer

Die Junge Ritterschaft wurde erst kürzlich innerhalb der Ritterschaft des Rührstocks der Brauer geschaffen, um die zukünftige Arbeit der Ritterschaft zu sichern. Die Ritterschaft des Rührstocks der Brauer ist in der Tat eine direkte Nachfolgerin der alten Brauer Gilde. Sie bewahrt heute die Traditionen und die Werte des edlen Brauhandwerks, welche sich über Jahrhunderte hinweg entwickelt haben. Die Junge Ritterschaft bietet eine Plattform für junge Menschen (unter 40 Jahren) mit allgemeinem Interesse an Bier. Darum wurden in diesem Jahr drei Veranstaltungen abgehalten: Ein Besuch in einer Brauerei/Besucherzentrum im Ausland, ein Seminar und eine Diskussion mit den Protagonisten der Fernsehshow "Tournée Générale" des flämischen Fernsehsenders VRT, Jean Blaute und Ray Cokes.

10. Tournée Générale

Nach der ersten und sehr gut aufgenommenen Staffel von "Tournée Générale" haben die Bierliebhaber Jean Blaute und Ray Cokes die Zuschauer des flämischen Fernsehsenders VRT 2011 erneut bezaubert. In der neuen Staffel kürten sie sowohl in Flandern als auch in Wallonien "die Straße des Geschmacks". Auf ihrem Weg nahmen sie sich die Zeit, um traditionelle und innovative Biere zu probieren und interessierten sich auch für die Zutaten, die den Geschmack bringen, wie den Hopfen aus Poperinge und die Kirschen aus Schaerbeek.

Und die Suche von Jean und Ray ist hier noch nicht zu Ende. Immer mehr Spitzenköche bieten auf ihren Speisekarten belgisches Bier in Kombination mit vielerlei Gerichten an. Das Duo ist seither auf diese gastronomischen Trends eingegangen und hat Sterneköche wie Kobe Desramaults besucht. Mit der ehemaligen Köchin des Jahres Sofie Dumont kreierten Sie ein einzigartiges Gericht mit dem Namen Tournée Générale, welches mit dem am Ende der Staffel gebrauten neuen Bier vollkommen harmoniert.

Das Leitmotiv dieser Rundreise ist eine Atmosphäre des Wohlbehagens, Lachens und Vergnügens. Die zweite Staffel der Fernsehreihe Tournée Générale ist eine Reise, die unsere Sinne anregt und den Liebhaber von gutem Wein, Bier und Essen in uns allen erfreut. Zusammen mit der Produktionsfirma SPUTNIK hat die Vereinigung belgischer Brauer die notwendigen Maßnahmen ergriffen, um die zweite Staffel im Herbst 2011 zu wiederholen. Auch eine französische Version dieser Sendung besteht, welche vom belgischen Fernsehsender RTBF ausgestrahlt wird.

11. Jahr der Gastronomie - Année de la Gastronomie 2012

Die Vereinigung belgischer Brauer unterstützt das von der Vereinigung HoReCa Brüssel herausgegebene Thema des Jahres 2012 'Jahr der Gastronomie' voll und ganz. In Zusammenarbeit mit dem Gastgewerbe werden Programme zum Thema Bier entwickelt. Es sind ebenfalls Pläne im Gange, in Rahmen dieses Festjahres eine 'Bier Messe' zu organisieren.

12. Wettbewerb

Für dieses von den belgischen Schulen und Lehrinstituten (21 insgesamt) des Kreativ- und Marketingsektors gestartete Projekt werden Paare gebildet, welche jeweils aus einer flämischsprachigen und einer französisch-sprachigen Schule bestehen, wobei die eine Schule im wirtschaftlichen Bereich (Marketing/Kommunikation) und die andere Schule im kreativen Bereich (Art Direction, usw.) tätig ist.

Die 'zwei' Marketingspezialisten des Jahres kommen aus der Braubranche. Die Leute, die das Projekt führen, hatten die Idee diese Teams bezüglich eines Themas aus dieser Branche einzuweisen.

Dies steht ebenfalls mit dem Ziel in Einklang, diesen Sektor auf kreative und innovative Weise zu präsentieren und aktiv all die einzigartigen und attraktiven Facetten des belgischen Biers zu zeigen.

Diese Aktion wird von bekannten und renommierten Kreativ-Experten, Werbeagenturen und natürlich den belgischen Brauern unterstützt.

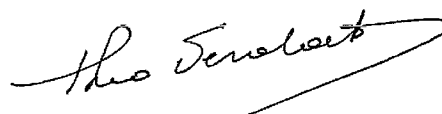
UNTERSCHRIFT DES ANTRAGSTELLERS:**13. Erklärung**

Ich erkläre hiermit, dass alle Angaben in diesem Formular und in den Antragsunterlagen im Anhang wahrheitsgemäß und korrekt sind.

Datum: 18. Februar 2013



Sven GATZ
Direktor



Theo VERVLOET
Vorsitzender



Regierung der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens
Karl-Heinz Lambertz, Ministerpräsident
Minister für lokale Behörden

Maison des Brasseurs
Herrn Sven Gatz
Direktor
Grand Place, 10

1000 Brüssel

Eupen, 01.03.2013

Unser Zeichen: KHL/14.14/50503

Ihre Ansprechpartnerin ist Céline Stump, Telefon +32 (0)87 596 456, celine.stump@dgov.be

**Antrag auf Aufnahme in die Liste des immateriellen Kulturerbes der
Deutschsprachigen Gemeinschaft**

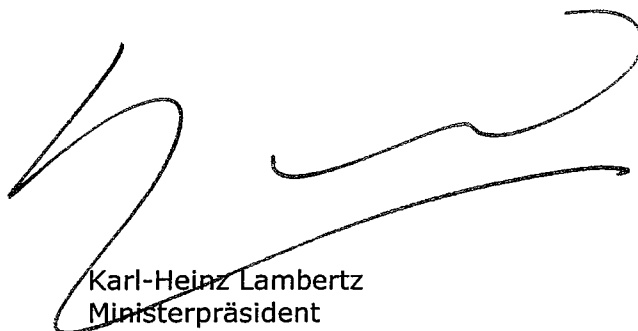
Sehr geehrter Herr Direktor,

Ihr Schreiben vom 18. Februar 2013 bezüglich des Antrags auf Aufnahme des Elements
„Kultur des Belgischen Biers“ in die Liste des immateriellen Kulturerbes der
Deutschsprachigen Gemeinschaft habe ich erhalten.

Zwecks weiterer Bearbeitung Ihres Antrags, wurde dieser an den im Ministerium der
Deutschsprachigen Gemeinschaft zuständigen Fachbereich weitergeleitet.

Ich danke Ihnen für Ihre Bemühungen.

Mit freundlichen Grüßen



Karl-Heinz Lambertz
Ministerpräsident

