

Produktbewertung des Autors: ★★★★★  
Geschmack: das ist mein Bier

Pro: . . .

Kontra: . . .

Empfehlenswert? ja

## Kompletter Erfahrungsbericht

---

BARBAR

Französisch: Bière Blonde Au Mièl

Flämisch: Blind Honing Bier

Das glaubt mir keiner... Der Hersteller von „BARBAR Bière Blonde Au Mièl“ behauptet ganz klar auf dem Etikett:

„STRONG ALE MADE WITH HONEY“ ...!!!

Und dies Bier traf ich am Samstag, Ende Mai, bei meiner Cabriotour nach Belgien, als ich wie so oft im Carrefour, einen genialen Supermarktkette, in Eupen anhielt, um mich mit 1000 Leckereien einzudecken. Dazu gehörte auch dies mir bisher noch unbekannte belgische Bier, auch wenn ich bereits eine Vielzahl kenne und schätze.

### Der Hersteller

Brasserie Levèbvre

B-1430 Quenast

Als gebürtiger Belgier muss ich gestehen, dass mir weder der Ort noch dieses Bier bekannt ist. Aus der Postleitzahl und dem Ortsnamen schließe ich aber, dass es sich um ein Bier aus dem wallonischen Teil Belgiens handelt.

### Flasche, Glas und Preis

Die mittelbraune Flasche meldet auf dem Etikett, dass dieses helle und leicht trübe Bier ein Alkoholvolumen von 8,0 % hat. Eine Flasche mit dem Inhalt von 0,33 Litern kostet 90 Eurocent belgischen Eupen, und es fallen zudem 10 Eurocent Flaschenpfand an.

Das Glas, aus dem das BARBAR am besten schmeckt, sollte einer Biertulpe bzw. einem Kelch entsprechen.

### Zusammensetzung und Geschmack

„BARBAR Bière Blonde Au Mièl“ ist ein würziges und leicht trübes Bier, welches neben Brauwasser, Gerste und Hopfen vor allem einen massiven Anteil an Hefe haben muss. Aber von Honig schmecke ich nichts. Es ist definitiv ein klasse Bier, aber von Honig oder Mièl oder Honing ist nichts auf dem Gaumen zu merken. Das Bier klebt auch nicht wie Honig ;o)

Der Hinweis „Die Ruhe des Kriegers“ ersetzt offensichtlich nähere Informationen über das „BARBAR Bière Blonde Au Mièl“, und der Geniesser erfährt nur, dass es sich um ein Bier mit Flaschengärung handelt.

Das Bier schäumt stark und anders als andere belgische Biere, verschwindet der Schaum langsamer als ansonsten Getrunken werden sollte es bei einer Temperatur von 5-8 Grad Celsius.

Der Geschmack ist würzig und leicht süß.

### Verträglichkeit

Wer einen empfindlichen Magen hat, sollte aufpassen. Das wunderbar leckere Bier ist für sensible Mägen schnell ein Spielverderber. Ich mag das Bier, aber nach 2 bis 3 der kleinen 0,33er-Flaschen setzt bei mir Sodbrennen ein. Also, in Maßen genial, in Übermaßen tödlich ;o)

### Fazit

Honig ist nicht ist mir schnuppe... Vom deutschen Reinheitsgebot für Biere halte ich auch nichts, weil in jedem anderem Nahrungsmittel Chemie & Co. längst schon präsent ist. Daher werte ich einfach den Geschmack. Und der ist klasse. Allerdings steigt „BARBAR Bière Blonde Au Mièl“ auch recht schnell in den Kopf und ist daher nur als Genußmittel in kleinen Mengen zu empfehlen. Zum „Vollaufen“ zu lassen ist dieses wunderbare Bier auch viel zu schade. Es hat einen Touch von Delikatesse, als würde man Muscheln, Schnecken oder Wachteileier essen. Etwas ganz Besonderes und Exquisites eben... alias „Best Of Belgium Beer !!!

JL