

Der HBST Saar-Lor-Lux
präsentiert sein

Bière de Sarre



Ein saarländisches Bier kommt am Bergbau nicht vorbei. Und wegen der Steinkohle dominiert daher die schwarze Farbe, also ein dunkles Bier.

Neben Kohle und Stahl gibt es im Saarland auch viel Landwirtschaft und Wald. Dies wird durch ein helleres Bier repräsentiert, die „Blonde“ Variante.



Dass das Dunkle ein kräftiges, malzbetontes Bier sein muss, liegt auf der Hand. Die Arbeit unter Tage und am Hochofen war hart, da braucht es schon was Handfestes. Und etwas Alkohol darf schon sein: ab 5% geht es los. Ähnlich bei der hellen Variante: auch in Wald und Flur wurde geackert, daher muss auch dieses Bier eine stärkende Wirkung haben.



<https://www.biere-de-sarre.de/>

Als dunkle Variante des Bière de Sarre wird die Edition „Steiger“ vorgestellt, als helle Variante die Edition „Bernstein“.

Edition Steiger

Die Edition „Steiger“ (Aufsichtsperson im Bergbau) ist ein Festbier zum genießen. Hier sind es gefährliche 7,5% Alkohol. Das Bier ist malzig, hat eine gewisse Restsüße und ist gut zu trinken.

Die Stammwürze beträgt 18°Plato, die Bittere kämpft mit 35 IBU gegen die Restsüße an.

Edition Bernstein

Die Edition „Bernstein“ (ein „Blonde“), steht für das grüne Saarland. Neben der Landwirtschaft ist die Region für den Waldreichtum bekannt. Das Bier ist für jeden Tag gedacht, aber trotzdem nahrhaft.

Es hat etwa 5,2% Alkohol, 12° Plato und 24 IBU. Für alle, die es weniger malzig mögen.