

Glühkriek? Glühbier – was ist das?

Liefmans Glühkriek ist eine belgische Winterspezialität

Die Grundlage ist ein nach traditioneller
belgischer Methode (seit 1679)
hergestelltes Kirschkriek (Kriek).



Erfinder ist die Huisbrouwerij Liefmans in dem historischen Städtchen Oudenaarde (Ostflandern), die Herstellung dauert 2 Jahre !!!

Seit Jahrhunderten wird in der Gegend von Oudenaarde das würzige Liefmans Kriek, in den kalten Wintermonaten heiß getrunken. Es duftet nach Weihnachten – ist nicht so süß wie Glühwein – vom Geschmack sehr ähnlich, jedoch milder und weicher.

Es erfreut sich großer Beliebtheit in den Skigebieten der französischen Alpen, auf Weihnachtsmärkten und in Eissporthallen.

Lassen Sie sich von dem traditionell und aufwändig hergestellten ORIGINAL Liefmans Glühkriek verzaubern!

Original Liefmans Glühkriek
wird hergestellt aus: *Brauwasser, Gerstenmalz, frische Kirschen 6%, Fructose, Gewürze (Zimt, Nelke, Anis), Hopfen, natürliches Kirschenaroma*
enthält *Gerstenmalz, Alc. 6% vol.*

Alle Zutaten sind reine Naturprodukte!



Die Herstellung von Liefmans ORIGINAL Glühbier

Die kleine lebende Museumsbrauerei Liefmans (Ostflandern/Belgien) symbolisiert mit ihren Bierspezialitäten seit Anno 1679 ein Stück echt belgischer Brautradition und Originalität. Seit Jahren werden bei internationalen Bierwettbewerben erste Plätze belegt.

Die Herstellung von Glühbier ist in drei Stufen zu betrachten:

1. Stufe: Bruin-Bier (Braun-Bier)

Die Region um Oudenaarde ist *seit Jahrhunderten* bekannt für ihr Bruin-Bier – ein süß-saures Bier, welches als guter Durstlöcher galt. Eigene, über Jahrhunderte gepflegte Hefestämme sind eins der Geheimnisse der Herstellungsprozedur.

2. Stufe: Kirschbier (Kriek)

Wenn die Zeit der Kirschernte gekommen ist, fügt der Braumeister dem Bruin-Bier die Kirschfrüchte zu. Für 100 l Faß Kirschbier werden 13 kg frische Kirschen zugesetzt. Es reift dann weitere 6-12 Monate in Eichenfässern, bis das Kirschbier (flämisch = Kriek) ihre typische Farbe und den fruchtigen Geschmack erlangt. Kirschbier (Kriek) ist köstlich und erfrischend, im Sommer ein ideales Erfrischungsgetränk im Biergarten.

3. Stufe: Glühbier (Glühkirschbier)

Ein Teil ihres Kirschbiers wird durch den Zusatz der Weihnachtsgewürze zu einer **wohltuend wärmenden Winter-Spezialität**.

Lassen Sie sich von dem traditionell und aufwendig hergestellten Glühbier verzaubern!

Mit diesem Bier trotzen Sie der Winterkälte!

Alleinimporteuer: Der Bierabt

Dagmar Schindler · Gotzweg 3 · 41238 Mönchengladbach

www.bierabt.com · verkauf@bierabt.com



find us on [facebook](#)

der Bierabt – belgische Biere mit Tradition