



# Ein Leben des Gebets und der Arbeit

Bereits seit mehr als 200 Jahren entscheiden sich die Trappisten von Westmalle für ein Leben des Gebets und der Arbeit. Dies ist ihre wahre Berufung, ganz gemäß der Regel von St. Benedikt. Mönche, so schreibt er, decken selbst ihren Lebensunterhalt.

Deshalb gibt es innerhalb der Mauern der Abtei auch eine Brauerei. Die Mönche halten die Produktion bewusst begrenzt und widmen Mensch und Umwelt eine besondere Aufmerksamkeit. Und da sie nicht profitorientiert sind, spenden sie alles, was übrigbleibt, an wohlthätige Werke oder Menschen in Not.



## Kabeljau auf Flämische Weise mit Westmalle Tripel

Dies ist eine Variation eines Gerichts, dass wir bei meinem früheren Chef, Marc Paesbrugge vom Restaurant Sir Anthony Van Dijck, ab und zu für das Personal zubereiteten. Damals, Ende der Siebzigerjahre, war Kabeljau noch ein billiger, nicht so hoch geschätzter Fisch. In Restaurants stand er deshalb nicht oft auf der Karte. Inzwischen hat sich das jedoch geändert. Ich persönlich halte einen schönen, großen, dicken Kabeljau für einen der besten Fische.

Brouwerij der Trappisten van Westmalle - Antwerpsesteenweg 496 - 2390 Malle - Mehr Rezepte finden Sie unter [www.trappistwestmalle.be](http://www.trappistwestmalle.be)

### ZUTATEN (4 Personen))

4 Stück Kabeljaufilet - 4 schöne Tomaten - 2 Zitronen - 1 Zwiebel - 100 g Paniermehl - 10 g Senf - 4 Zweige Thymian - 4 Lorbeerblätter - 1/2 Flasche Westmalle Tripel - 100 g Butter - Gehackte Petersilie - Pfeffer und Salz

### ZUBEREITUNG

- Buttern Sie eine Ofenform. Streuen Sie die feingehackte Zwiebel darüber. Legen Sie hierauf die mit Pfeffer und Salz gewürzten Kabeljaustücke. Mit dem Senf bestreichen.
- Die geschälten Tomaten in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Zitronen waschen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Legen Sie die Scheiben abwechselnd überlappend auf die Fischstücke. Mit dem Bier übergießen und nochmals mit Pfeffer und Salz würzen.
- Legen Sie auf jedes Filet einen Thymianzweig, ein Lorbeerblatt und ein Stückchen Butter. Alles reichlich mit Paniermehl bestreuen.
- Stellen Sie die Form für etwa 20 Minuten in einen auf 260 °C vorgeheizten Backofen. Kurz vor dem Servieren den Grill einschalten, um dem Paniermehl eine schöne braune Farbe zu geben.
- Mit Petersilie bestreuen und mit gekochten Kartoffeln oder Kartoffelpüree servieren.

Quelle : Stefaan Couttenye en Jef van den Steen, *Westmalle Trappist. Met eenvoudige en lekkere eenpansgerechten*, Leuven, Davidsfonds Uitgeverij, 2007, p. 64.



# Westmalle

## trappist Dubbel & Tripel





## Tripel von Westmalle

ist ein helles, goldgelbes Trappistenbier, das drei Wochen lang in der Flasche nachgärt (9,5% alkohol).

*“Es ist ein komplexes Bier mit einem fruchtigen Geruch und einer schönen, nuancierten Hopfennase. Es schmeckt mild und cremig im Mund, mit einer bitteren Note vom Fruchtaroma. Ein Trappistenbier mit viel Finesse und Eleganz und einem herrlich langen Abgang.”*

Erhältlich in 33cl und 75cl.

*Bier, zünftig gebraut, vernünftig getrunken.*



75cl

33cl



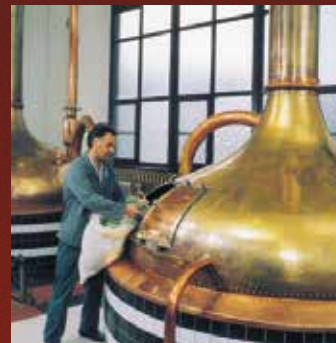
## Dubbel von Westmalle

ist ein dunkles rotbraunes Trappistenbier, das in der Flasche nachgärt.

*“Der cremefarbene Schaumkragen duftet nach besonderem Malz und hinterlässt ein schönes Muster im Glas. Der Geschmack ist voll und komplex, würzig und fruchtig mit einem bitter-frischen Finale. Es handelt sich um ein ausgewogenes Qualitätsbier mit einem milden Mundgefühl und einem langen, trockenen Abgang. Das Dubbel enthält 7 % Alkohol.”*

Erhältlich in Flasschen von 33cl und 75cl und Fässer.

*Bier, zünftig gebraut, vernünftig getrunken.*



75cl

33cl



Die Trappistenbiere von Westmalle sind komplexe, lebendige Biere, die in der Flasche nachgären. Um das reiche Aroma voll genießen zu können, empfehlen wir Ihnen, den Dubbel und den Tripel auf fachmännische Weise auszuschenken. Nachstehend geben wir Ihnen gern einige Tipps.

1. Sie bewahren das Bier am besten an einem dunklen Platz bei einer konstanten Temperatur von 12 bis 14 °C auf. Lassen Sie eine Flasche mindestens eine Woche ruhen, bevor Sie das Bier servieren. So sinkt die Hefe zum Boden und bekommen Sie ein schönes, helles Bier im Glas.
2. Schenken Sie den Trappist in einem Kelchglas von Westmalle aus. So

kommt der komplexe Charakter des Biers ganz zur Geltung und können Sie die

## Das Ausschenken

reiche Schaumkrone voll genießen. Sorgen Sie allerdings für ein fettfreies Glas, so dass der Schaum nicht gleich verschwindet.

3. Halten Sie das Glas schräg und beginnen Sie das Bier langsam am Rand auszuschenken. Gießen Sie in einer Bewegung weiter und halten Sie am Ende das Glas horizontal, um in der Mitte zu enden. So bekommen Sie eine perfekte Schaumkrone. Lassen Sie ca. einen cm Bier in der Flasche. Dies ist der Hefeboden. Dieser ist reich an Vitamin B und hat eine blutreinigende Wirkung. Diesen Rest trinken Sie am besten separat.

Prosit!