

BIER
*in
Frauen
händen*

ERLEBNISFÜHRER





TIPP

Auf dem kostenlos beigelegten Probierplan finden Sie Restaurants, Gaststätten und Geschäfte, die kreativ mit Bier arbeiten und Speisen von Biertapas bis hin zu Biereis zubereiten. Gehen Sie einfach mal vorbei, probieren Sie und schreiben Sie Ihre Erfahrungen auf.



LIEBE BESUCHER Sie haben diese Broschüre sicher gerade erst aufgeschlagen und müssen Mechelen noch kennenlernen. Die Vorstellung, dass Sie Mechelen gerade zum ersten Mal sehen, erleben und probieren, macht uns ein wenig neidisch. Wir kennen unsere Stadt schon sehr lange, während Sie die herrlichen Orte, Gebäude und Kunstwerke noch entdecken dürfen. Eine wunderbare Aussicht!

Wir nehmen Sie in diesem Stadtführer mit auf eine kontrastreiche Tour. Mechelen ist eine sehr vielseitige Stadt voller Gegensätze und genau das macht sie so faszinierend. Sie finden in der Stadt eine Vielzahl historischer Gebäude und eine reiche Biertradition. Außerdem gibt es eine Menge tolle, schicke Bars. Sie können in Mechelen aber auch die Stille genießen. Das ist im pulsierenden Zentrum ebenso möglich wie oben auf dem St.-Romboutsturm, bis plötzlich die beiden Glockenspiele ihre Ohren mit prächtigen Klängen verwöhnen.

Mit der Broschüre „Bier in Frauenhänden“ möchte Mechelen Bierverkostung und Eleganz miteinander verbinden. Wir möchten, dass Sie die Stadt nicht nur kennenlernen, sondern auch probieren. Tauchen Sie ein in die Biergeschichte Mechelens, lassen Sie sich zurück in die Zeit der beiden Margareten entführen und erleben Sie die Stadt mit allen Sinnen.

Auf dem beigelegten Probierplan haben Sie genug Platz, um Ihre eigenen Eindrücke zu notieren. Tun Sie es auf jeden Fall, denn Sie schaffen sich auf diese Weise eine physische und sinnliche Erinnerung an Ihren Besuch unserer herrlichen Stadt. *Wir wünschen Ihnen eine erlebnisreiche Entdeckungstour durch Mechelen.*

*Björn Siffer,
Beigeordneter für Tourismus*

*Bart Somers,
Bürgermeister*



Inhaltsverzeichnis

VORWORT	Sofie Vanrafelghem	4
STOPP 1	St.-Romboutsturm	7
STOPP 2	Grote Markt	11
INTERMEZZO	<i>Ein Bier für jeden Geschmack</i>	14
STOPP 3	IJzerenleen	17
STOPP 4	Zoutwerf	18
INTERMEZZO	<i>Brauen: vom Getreide zum Bier</i>	20
STOPP 5	Lamot & Vismarkt	22
INTERMEZZO	<i>Foodpairing & Beertasting</i>	26
STOPP 6	Melaan & De Cellekens	29
STOPP 7	Großer Beginenhof & Het Anker	30
INTERMEZZO	<i>Beschreibung einiger Biere der Brauerei Het Anker</i>	34
STOPP 8	Kleiner Beginenhof & Ankerbrug	37
INTERMEZZO	<i>Die vier Rohstoffe des Biers</i>	40
ERWEITERUNG 1	Über den Dijle-Pfad zum Botanischer Garten	42
INTERMEZZO	<i>Ein langes, gesundes und hopfiges Leben</i>	44
ERWEITERUNG 2	Die Paläste der Margareten	46

**IN DIESER BROSCHÜRE WERDEN REGELMÄSSIG
DIESE SYMBOLE AUFTAUCHEN.**



Unsere Empfehlungen für
extra Ausflüge in Mechelen.



Noch mehr Wissenswertes über Bier, Frauen oder
Mechelen. Oder eine Kombination aller drei Elemente.

Bier ist nur ein Männergetränk?
Weit gefehlt! Es ist eine
weiblichere Angelegenheit,
als Sie vermuten...



Das allererste Dokument, das auf Bier verweist, ist eine 3800 Jahre alte Ode an die sumerische Göttin Ninkasi. Ihre Priesterinnen brauten ihr zu Ehren Bier. Auch im Mittelalter war das Bierbrauen Frauensache und gehörte zu den Aufgaben einer Hausfrau. In Mechelen waren im Mittelalter die Beginen für die Bierherstellung zuständig. Heute befindet sich genau an diesem Ort die Brauerei Het Anker.

Leider entstand später die Auffassung, dass es sich für eine anständige Frau nicht gehörte, Bier zu trinken, geschweige denn, es zu brauen. Auch heute gibt es noch jede Menge Vorurteile in Bezug auf „Frauen und Bier“ und Bier im Allgemeinen. Oft hört man Sprüche wie: „Bier ist nicht elegant“, „Bier ist ein größerer Dickmacher als Wein“ und „Bier trinkt man in der Kneipe und Wein im Restaurant“, um hier nur einige Beispiele zu nennen. Seit 2012 versuche ich zusammen mit anderen Frauen, die gerne Bier trinken, diese falschen Vorstellungen endlich aus der Welt zu schaffen.

Deshalb freut es mich sehr, mit der Stadt Mechelen zusammenarbeiten zu dürfen. Starke Frauen haben schon immer einen großen Einfluss auf diese Stadt ausgeübt. Mechelen ist mit seinen vielen schönen Hotels, Gaststätten und Restaurants und seinen tollen Bieren genau der richtige Ort, um unsere Frauen- und Bier-Bewegung weiter auszubauen. Herzlich willkommen in Mechelen, einer Stadt, in der Männer und Frauen zusammen herrliche Biere und köstliches Essen genießen!

Hopfige Grüße,

Sofie



Sofie Vanrafelghem

Biersommelier und Initiatorin von „Frauen und Bier“



St.-Romboutsturm

Wir beginnen den Stadtrundgang beim symbolträchtigen **Opsinjoorke XXL** ❶, der großen gelben Skulptur neben der St.-Romboutskathedrale. Das Opsinjoorke stellt den ewigen Trunkenbold und schlechten Ehemann dar, der oft zu spät nach Hause kommt und das Kindergeld versäuft. Zur Strafe wird er mit einem großen Bettuch immer wieder in die Luft geworfen.

Vor dem Rathaus steht eine Bronzeskulptur des kleinen Kerlchens. Auch die alte Holzpuppe des Opsinjoorke aus dem Jahr 1647 ist erhalten geblieben und wird bei festlichen Umzügen durch die Stadt getragen. Das Hopsinjoor, ein hopfiges Bier der Stadtbrauerei Het Anker, hat

TIPP

Sie können den St.-Romboutsturm besteigen. Unterwegs können Sie sechs Kammern mit einer eigenen Funktion entdecken und ein noch funktionierendes Uhrwerk und zwei Glockenspiele aus der Nähe bewundern. Einmalig in Europa! Nach 538 Stufen erreichen Sie den **Skywalk**. Dort haben Sie eine herrliche Aussicht über Mechelen und Umgebung. Bei schönem Wetter kann man sogar das Atomium in Brüssel sehen. Seit ein paar Jahren wohnt auch ein Wanderfalkenpärchen mit seinen Jungen im Turm.

seinen Namen ebenfalls der berühmten Figur zu verdanken.

Warum hat man den kleinen Trunkenbold ausgerechnet Opsinjoorke genannt? Die Puppe bekam den Namen im Jahr 1775. Sie fiel bei einem Umzug einmal neben das Tuch in die Menge. Ein Zuschauer aus Antwerpen wollte sich schützen und streckte die Arme hoch. Einige Hitzköpfe dachten, er wollte die Puppe stehlen, und verprügelten ihn. Da die Puppe auf einem „Sinjoor“ (Spitznamen der Antwerpener) landete, wird sie seitdem „Opsinjoorke“ genannt.



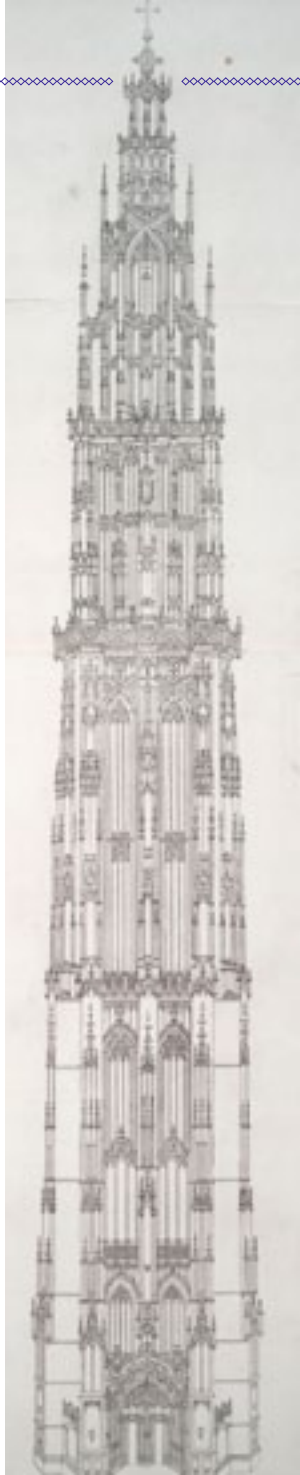
Werfen Sie auch einen Blick in die **St.-Romboutskathedrale** ②. Dort können Sie u. a. das Gemälde „Christus am Kreuz“ von Antoon Van Dyck bewundern. Blickfang ist jedoch der St.-Romboutsturm. Obwohl er nie vollendet wurde, ist der 97 m hohe Turm doch das „hervorragendste“ Symbol der Stadt.

Der St.-Romboutsturm sollte ursprünglich 600 Mechelner Fuß (rund 167 Meter) hoch werden. Um 1520 wurde der Bau bei einer Höhe von 97,28 Metern definitiv stillgelegt.



ERSTE HILFE BEI STARKEM DURST

Mechelen hat seit 2009 ein eigenes Stadtbier, das „Maneblusser“. Die Brauerei Het Anker verwendet für das Aroma des goldgelben Biers mit 5,8 % vol. ausschließlich belgischen Hopfen und einen Hauch Zitrone. Maneblussers (Mondlöscher) erinnert an eine neblige Nacht im Jahr 1687. Der Mond ließ den St.-Romboutsturm in einer roten Glut erstrahlen. Ein angetrunkener Mann sah es und schrie: „Es brennt!“ Die Notglocke wurde geläutet und die Menschen eilten aus ihren Häusern, um das Feuer zu löschen. Noch bevor sie den Turm erreichten, löste sich der Nebel und der Mond brach durch. Die feurige Glut war plötzlich verschwunden. Seitdem tragen die Mechelner den Spitznamen „Mondlöscher.“





SCHUTZHEILIGE

Der **St.-Romboutsturm** verdankt seinen Namen dem **Schutzpatron Mechelens**, dem heiligen **Rumoldus**. **Schutzpatron der Bierbrauer** ist der heilige **Arnoldus**.
Zeit für einen Vergleich.

Mechelner

NAME: St. Rombout

WER? Rumoldus (lateinischer Name für Rombout) war ein irischer Missionar, der um 600 nach Mechelen kam, um den christlichen Glauben zu verbreiten.

INTERESSANT: Die Gebeine des heiligen Rombout werden jedes Jahr am Sonntag vor Himmelfahrt auf der Hanswijk-Prozession in einem prächtigen Schrein durch die Straßen Mechelens getragen. Interessant sind auch die 25 Gemälde hinter dem Chor, die das Leben des heiligen Rombout zeigen.



VS

Bierbrauer

NAME: St. Arnoldus

WER? Arnold von Soissons (1040–1087) war zuerst Ritter im Dienst des Grafen von Flandern und lebte danach als Einsiedler, bis er schließlich zum Bischof ernannt wurde.

Einer Legende zufolge soll er, als in Flandern die Pest wütete und das Wasser verseucht war, seinen Stab in einen Braukessel getaucht haben. Alle Pestkranken, die dieses Gebräu tranken, wurden schlagartig geheilt.

INTERESSANT: Man erkennt den heiligen Arnoldus gleich an seinem *stuikmand*, ein Korb, der beim Brauen verwendet wird.





Margarete von Österreich
als Teenager, um 1495.

Grote Markt

Nach der Unabhängigkeitserklärung im Jahr 1830 rief der belgische Staat dazu auf, Standbilder zu errichten, die die Aufmerksamkeit auf die ruhmreiche Vergangenheit des Landes richteten. Antwerpen entschied sich für Rubens, Gent für Artevelde, Tongeren für Ambiorix,... Mechelen war die einzige Stadt, die eine Frau wählte und sich für **Margarete von Österreich** 🇦🇹, die Statthalterin der habsburgischen Niederlande entschied.

Eine starke Frau auf dem Thron

Margarete von Österreich (1480–1530) war wirklich eine starke Frau, obwohl sie in ihrer Jugend vom Pech verfolgt wurde. Vor ihrem 24. Geburtstag war sie schon dreimal verheiratet worden: ein Mann ließ sie sitzen, die beiden anderen starben früh. Nach dem Tod ihres dritten

Mannes beschloss Margarete, nie wieder zu heiraten und sich völlig der Erziehung ihres Neffen Karl, dem späteren Kaiser Karl V. zu widmen.

1507 zogen Karl und seine Tante nach Mechelen. Die Stadt erlebte unter Margaretes Herrschaft als Statthalterin der habsburgischen Niederlande goldene Zeiten. Die Fürstin war eine intelligente und diplomatische Frau und liebte die Kunst und Kultur über alles. Künstler, Musiker, Dichter und Humanisten gingen in ihrem Palast (→ S. 47) ein und aus. Auf diese Weise förderte Margarete die aufkommende Renaissance.

Nach Margaretes Tod zog der habsburgische Hof nach Brüssel um und die Blütezeit Mechelens endete.



Die Skulptur der Margarete von Österreich aus dem Jahr 1849 stand ursprünglich auf dem Grote Markt, wurde aber 2006 nach dem Bau der Tiefgarage auf den Schoenmarkt verlegt.



Café Le Pavillon Belge.

Starke Frauen am Zapfhahn

Die Statthalterin schaut von ihrem Sockel aus auf das imposante Rathaus mit Belfried und den pulsierenden **Grote Markt**. Hier kann man in einem der Straßencafés wunderbar etwas trinken, während das Glockenspiel für die passende Hintergrundmusik sorgt.

Einige Gaststätten haben eine lange Geschichte, in der Frauen eine wichtige Rolle spielten. Grote Markt 26: In diesem Gebäude befand sich jahrelang die Herberge **Le Pavillon Belge**. Die Mechelner gingen jedoch nicht im Pavillon Belge ein Bier trinken, sondern bei *Zwette Maria* (der schwarzen Maria).



Café Glasgow.



ZWETTE MARIA (SCHWARZE MARIA)

In der Nacht von Samstag, den 31. Mai auf Sonntag, den 1. Juni 1919 wurde das Standbild der Margarete von Österreich völlig mit schwarzer Farbe beschmiert. Der Täter wurde nie gefasst. Wahrscheinlich handelte es sich dabei um einen Studentestreich. Das Standbild stand damals noch auf dem Grote Markt, nicht weit von der Herberge „Le Pavillon Belge“ entfernt. Einigen Mitbürgern zufolge hat die „Zwette Margriet“ (Schwarze Margarete) auch zu dem Spitznamen der Wirtin des „Pavillon Belge“ geführt, die fortan „Zwette Maria“ genannt wurde.

Kaiser Karl V.



Grote Markt 12: **Café Glasgow** ist zwar der offizielle Name des Lokals, aber auf der Fassade steht in Neonbuchstaben: Bei Torke Lemberechts. Im Volksmund wird das Lokal jedoch „Bei Jeannine“ genannt. Jeannine ist die Schwiegertochter der Fußball-Legende (Torreke) Lemberechts. Sie hat zusammen mit ihrem Mann das Lokal des ehemaligen Spielers von kv-Mechelen übernommen.

In der **Brasserie Den Beer** (Grote Markt 32–33) trank Karl V. oft ein Bier. Damals hieß die Herberge „In den Engel“. Als Karl V. einmal nach einer langen Reise in Mechelen ankam, war er so staubig und

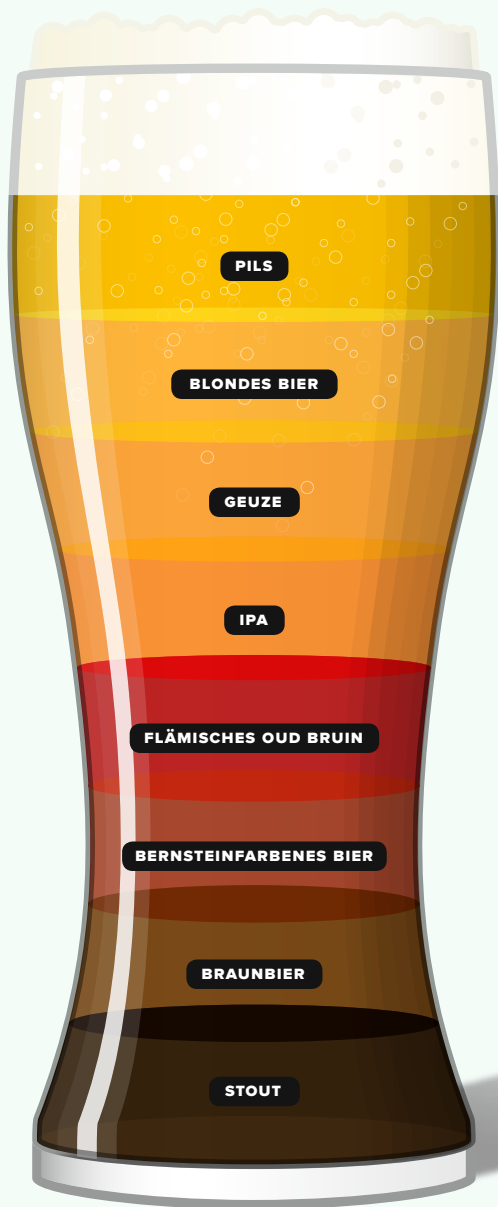


Brasserie Den Beer.

verschwitz, dass ihn die Eigentümerin der Gastwirtschaft, die im Volksmund nur „Kwade Bet“ (böse Bet) genannt wurde, nicht erkannte. „Gnädige Frau, darf ich hier übernachten“, fragte der Kaiser. „Geben Sie mir seidene Betttücher und bereiten Sie mir ein leckeres Stück Wild zu.“ Kwade Bet antwortete: „Einen Strohsack kannst du haben und etwas Schmorfleisch.“ Am nächsten Tag kam der Kaiser prächtig gekleidet zurück. „Du hast mich gestern schlecht behandelt, ab jetzt wird deine Herberge nicht mehr ‚In den Engel‘ heißen, sondern ‚Den Beer‘“. Dieser Bär hängt heute noch über dem Lokal.



Ein Bier für jeden Geschmack



PILS

Der berühmteste Bierstil der Welt ist im 19. Jahrhundert in der Stadt Pilsen in Tschechien entstanden. Untergäriges Bier mit einer hellgoldenen Farbe und einem relativ niedrigen Alkoholgehalt von 4,5 bis 5,2%.

z.B. Jupiler, Stella Artois, Maes, Cristal

BLONDES BIER

Sammelbegriff für eine Reihe goldgelber Biere wie Klosterbiere und Tripel.

z.B. Maneblusser, Grimbergen Blond, Westmalle Tripel, Gouden Carolus Tripel

GEUZE

Geuze entsteht, indem man junges und altes Lambiek miteinander vermischt und in der Flasche manchmal noch mehrere Jahre nachgären lässt. Ein typisches Bier für das Pajottenland und das Zennetal. Für Biertrinker, die einen komplexen, säuerlichen Geschmack und einen leichten Schwefelgeruch mögen.

z.B. Oud-Beersel, 3 Fonteinen, Boon

IPA

Das IPA stammt vom India Pale Ale. Da das Bier früher die langen Schiffsreisen nach Indien überstehen musste, wurde extra Hopfen hinzugefügt. Moderne Brauereien haben die Sorte neu entdeckt. Heute dient die hohe Hopfendosis nur dem Geschmack. Aufgrund des hohen Hopfengehalts haben IPAs meist einen bitteren Geschmack.

z.B. Vedett IPA, Gouden Carolus Hopsinjoor, Triest IPA

FLÄMISCHES OUD BRUIN

Eine der ältesten belgischen Biersorten mit einer tiefen rotbraunen Farbe. Das junge Bier reift in Eichenfässern. Der frische, leicht säuerliche Geschmack entsteht bei der Reifung.

z.B. Rodenbach, Vanderghinste Oud Bruin, Petrus Oud Bruin, Liefmans Goudenband

BERNSTEINFARBENES BIER

Das Bier bekommt seine Bernsteinfarbe durch die richtige Verwendung von gebranntem Malz und erhält dadurch auch oft eine Karamellnote.

z.B. Bolleke De Koninck, Gouden Carolus Ambrio, Palm

BRAUNBIER

Sammelbegriff für eine Reihe dunkelbrauner, obergäriger Biere, die meistens einen etwas höheren Alkoholgehalt haben. Braunbier verdankt seine Farbe der Verwendung von speziell gebrannten Malzsorten. Manchmal wird auch Kandissirup verwendet.

z.B. Sint-Bernardus Abt 12, Westvleteren 12, Rochefort, Gouden Carolus Classic, Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw

Stout

Dunkelbraunes bis schwarzes Bier mit einer dicken sahnigen Schaumkrone. Es hat durch die Verwendung von gebranntem oder geröstetem Malz meistens einen ziemlich bitteren Geschmack. Zu erkennen sind auch Schokoladen-, Kaffee- und Lakritznoten.

z.B. Guinness, Oosterstout, Kempisch Vuur Haverstout, Stout Mokke



Die Springbrunnen mit den Fischköpfen und im Hintergrund das Schöffenhaus, ein Werk von Jean-Paul Laenen.

Ijzerenleen

Durch die kleine Gasse neben dem Schöffenhuis (Schepenhuis) gelangen Sie auf die **Ijzerenleen** ⑤. Das Schöffenhuis ist eines der ältesten Rathäuser des Landes. Dort wurden die Privilegien und Schätze der Stadt Mechelen aufbewahrt.

Eigentlich geht man hier über Wasser! Die Ijzerenleen war einer der vielen kleinen Kanäle, auf denen Rohstoffe und Handelswaren (und somit auch Bier) in die Stadt und aus der Stadt hinaus transportiert wurden. Sie mündete in die Dijle. Viele dieser Kanäle wie der Melaan (→ S. 29) und die Ijzerenleen wurden im Laufe der Zeit überwölbt oder zugeschüttet.

Die Ijzerenleen ist vielen Mechelnern zufolge die Champs Elysées Mechelens. Glücklicherweise sind dort nicht sehr viele Autos zu sehen, dafür aber imposante Fassaden und schöne Geschäfte. Bei den Fassaden aus dem 15., 16. und 17. Jahrhundert handelt es sich nicht um die ursprünglichen Gebäude. Sie wurden nach der Zerstörung im Ersten Weltkrieg wieder aufgebaut. Die Straße verdankt ihren Namen den Eisengeländern am ursprünglichen Kanalufer, die auch heute noch dort stehen.

Vier mit Fischköpfen verzierte Springbrunnen geben an, wo vom 13. Jahrhundert bis ungefähr 1530 der Fischmarkt abgehalten wurde. Margarete von Österreich passte das jedoch nicht so ganz. Sie war der Meinung, der Gestank des Fischmarktes wäre zu stark und verlangte, den Markt an eine andere Stelle zu verlegen. Ihr Wunsch wurde jedoch erst nach ihrem Tod im Jahr 1530 erfüllt. Die Fischhändler mussten fortan ihre Stände auf dem Vismarkt aufstellen.



LEEN PATAT

In einer der kleinen Gassen in der Nähe der Ijzerenleen wohnte Leen Patat, die auf dem Markt Kartoffeln verkaufte (patat ist das flämische Dialektwort für Kartoffel). Eines Tages hatte sie genug davon, dass ihr Mann ständig betrunken war. Sie nahm ein Gewicht von ihrer Waage und versetzte ihm damit einen kräftigen Schlag (im Mechelner Dialekt: een goei patat) auf den Kopf. Ihr Mann fiel tot zu Boden. Leen Patat wurde verhaftet und musste vor dem Richter erscheinen. Vor Gericht bezeugte die ganze Straße, dass Leen Patat aus Notwehr gehandelt hatte. Sie wurde freigesprochen.

Zoutwerf

Direkt hinter der schönen Grootbrug (Großen Brücke) biegen Sie links ab in den Zoutwerf.

Auf dem Zoutwerf fallen die Häuser **Der Lachs, Der Stör und Die Waage** ins Auge. Das herrliche Renaissancehaus „Der Lachs“ war das Zunfthaus der Fischverkäufer. Die Zunft war so reich, dass sie von Rubens das Gemälde „Der wunderbare Fischfang“ anfertigen ließ. Sie können das Bild auch heute noch in der Kirche Unserer-Lieben-Frau-über-der-Dijle bewundern. „Der Stör“ war im 16. Jahrhundert ein Lagerhaus und in „Die Waage“ wurde u. a. Salz gewogen.

Am anderen Ufer des Flusses standen einmal die „fortjes aan de Dijle“. In diesen winzig kleinen Häuschen, die oft nicht größer als 16 qm waren, mussten sehr große Familien auf engstem Raum zusammenhocken. Hier wohnten und arbeiteten unter anderem die *Stuhlflechter*, die für einen Hungerlohn die berühmten Mechelner Stühle flochten.

Bier für alle!

Das Wasser in den Städten war oft stark verschmutzt und ein Herd für die Erreger von Krankheiten und Seuchen. Deshalb war es viel sicherer, Bier zu trinken, weil das Wasser

„In den Grooten Zalm“ (Zum großen Lachs), das ehemalige Zunfthaus der Fischverkäufer.





Zwei Frauen flechten einen typischen Mecheler Stuhl, einen Holzstuhl mit einem Sitz aus Stroh. Von 1880 bis 1930 war Mechelen die Möbelstadt des Landes.

bei der Zubereitung gekocht und gefiltert wurde. Für die einfachen Leute war es die normalste Sache der Welt, jeden Tag Bier zu trinken. Arbeiter erhielten manchmal sogar einen Teil ihres Lohns in Bier ausbezahlt. Das damalige Bier war allerdings weit weniger stark als wir es heute gewohnt sind. Man kann es mit Tafelbier vergleichen. Stärkeres und besseres Bier war größtenteils dem Adel und den wohlhabenden Bürgern vorbehalten.

Das Brauen war Jahrhunderte lang ein *Frauenberuf* und gehörte im Mittelalter genau wie Kochen und Waschen zu den typischen Aufgaben einer Hausfrau. Im Laufe der Zeit entstanden kleine kommerzielle Brauereien, die Bier an Dritte verkauften. Unter Hausnummer 3 befand sich im 19. Jahrhundert die Brauerei „Drie Koningen“ der Witwe Scheppers. Sie stammte aus einer Brauerfamilie, die in Mechelen



Schloss Tivoli war das Landhaus der Brauerfamilie Scheppers.

ein Bierimperium aufgebaut hatte. Genau wie „La Veuve Clicquot“ es in Frankreich mit dem Champagner gemacht hatte, leitete auch sie nach dem Tod ihres Mannes die Brauerei jahrelang weiter.

Bräuen: vom Getreide zum BIER

1 SCHROTEN

Die gemälzte Gerste und andere Getreide werden gemahlen, damit die darin enthaltene Stärke freigesetzt wird.

2 MAISCHEN

Das geschrotete Malz wird mit warmem Wasser vermischt und dann in einem Maischbottich langsam in mehreren Schritten erwärmt. Dadurch wird die Stärke in vergärbaren Malzzucker und unvergärbare Zucker umgesetzt.

3 FILTERN

Danach wird die Maische gefiltert, um die Würze – eine klare zuckerhaltige Flüssigkeit – vom Rest der Maische, dem sogenannten Treber, zu trennen, der oft als Viehfutter Verwendung findet.

4 KOCHEN

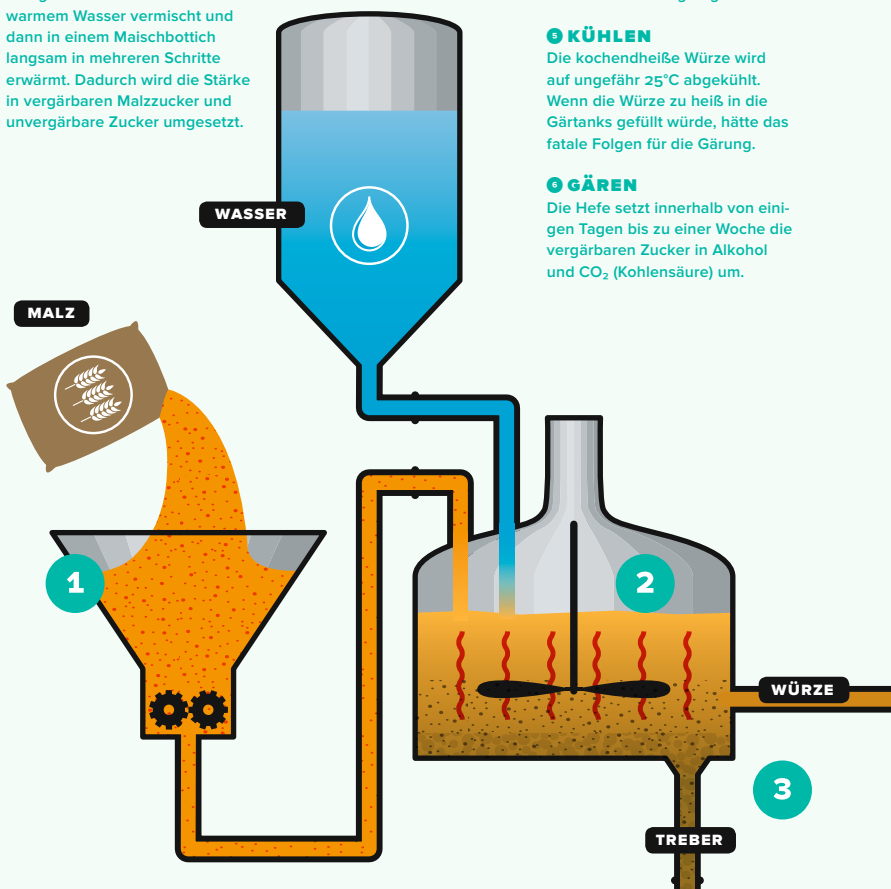
Nach dem ungefähr anderthalbstündigen Kochen ist die Würze steril, d.h. frei von Mikroorganismen. Beim Kochen werden auch Hopfen und andere Zutaten wie Kräuter und zusätzlicher Zucker hinzugefügt.

5 KÜHLEN

Die kochendheiße Würze wird auf ungefähr 25°C abgekühlt. Wenn die Würze zu heiß in die Gärtanks gefüllt würde, hätte das fatale Folgen für die Gärung.

6 GÄREN

Die Hefe setzt innerhalb von einigen Tagen bis zu einer Woche die vergärbaren Zucker in Alkohol und CO₂ (Kohlensäure) um.



OPTIMALE TRINKTEMPERATUREN:

4–5°C	Pils
8–12°C	blonde oder bernsteinfarbene obergärige Biere
12–14°C	dunkle obergärige Biere Lambiek und Geuze

LAGERN

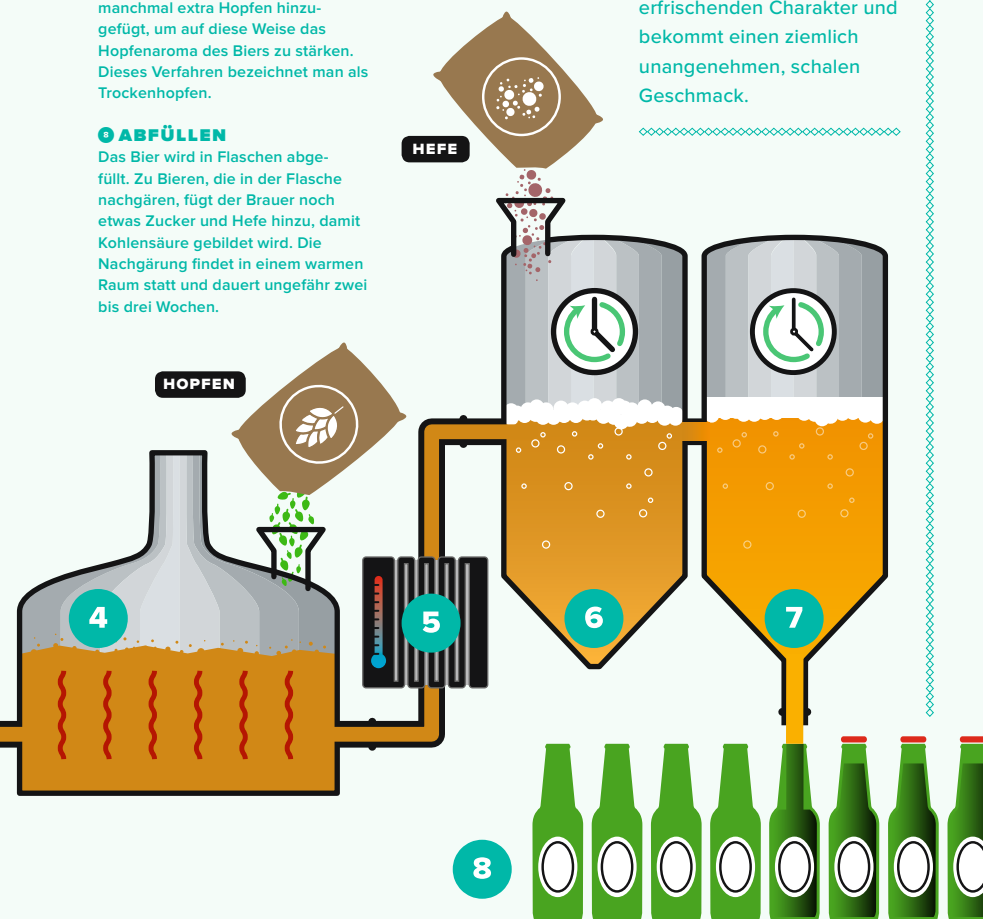
Nach der Hauptgärung reift das junge Bier noch einige Wochen weiter, um unangenehme Gerüche und Geschmacksnoten zu entfernen. Während der Lagerung wird manchmal extra Hopfen hinzugefügt, um auf diese Weise das Hopfenaroma des Biers zu stärken. Dieses Verfahren bezeichnet man als Trockenhopfen.

ABFÜLLEN

Das Bier wird in Flaschen abgefüllt. Zu Bieren, die in der Flasche nachgären, fügt der Brauer noch etwas Zucker und Hefe hinzu, damit Kohlensäure gebildet wird. Die Nachgärung findet in einem warmen Raum statt und dauert ungefähr zwei bis drei Wochen.

DIE RICHTIGE TEMPERATUR

Bier darf weder zu warm, noch zu kalt serviert werden. Bei zu kalter Temperatur werden nur wenige Aromen freigesetzt, wodurch das Bier nicht alle vorhandenen Geschmacksnoten preisgeben kann. Ein zu warm serviertes Bier verliert seinen erfrischenden Charakter und bekommt einen ziemlich unangenehmen, schalen Geschmack.



Lamot & Dismarkt

Gehen Sie zurück zur Brücke. Neben dem kleinen Zollhäuschen am Wasser steht das **Haus Der Stern** ⑨. Bevor die Brauer das Gebäude 1485 als Zunfthaus einrichteten, war es eine Burg und ein Stadtgefängnis.

Einige Häuser weiter in der Guldenstraat finden Sie unter der Hausnummer 20 das ehemalige **Patrizierhaus der Brauerfamilie Lamot** ⑨.

„Van Lamot word je zot, van Krüger nog vruger“

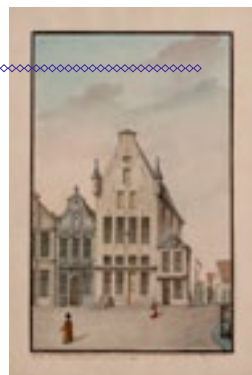
Von Lamot wird man verrückt, von Krüger noch früher. Ein Spruch der Soldaten, die in Mechelen stationiert waren. Krüger war eine Brauerei in Eeklo.

Haben Sie auf den Straßennamen geachtet? Sie befinden sich jetzt in der *Van Beethovenstraat*. Genau, Ludwig van Beethoven (1770–1827) hat Mechelner Vorfahren. Eine Gedenkplatte in der Vitrine des Novotel erinnert ebenso wie eine Skulptur etwas weiter in der Straße an den Ort, an dem seine Großeltern lange gewohnt haben.

An der Ecke Zwaanstraatje sehen Sie eine schöne Holzfassade und das Aushängeschild des Hauses **In de Pekton** ⑩ (Zur Pechtonne). Im 13. und 14. Jahrhundert war Mechelen

Die ursprüngliche Innenausstattung der Gastwirtschaft „In de Pekton“.






Haus „Der Stern“.

Brauerei Lamot und
im Hintergrund die
Gastwirtschaft
„In de Pekton“.

eine wohlhabende Hafenstadt. „In de Pekton“ verweist auf den Ort, an dem die Schiffsführer Pech kaufen konnten, um die Kiele ihrer Schiffe damit anzustreichen. Hier befand sich viele Jahre lang eine legendäre Herberge. Wo ein Hafen ist, da gibt es auch viele Kneipen. Es gab in der Stadt einmal über 800 Herbergen! Im 17. Jahrhundert befanden sich allein an der Dijle 65 Kneipen.

Sie bewegen sich hier im Herzen des Ortes, an dem sich früher einmal die **Brauerei Lamot**  befunden hat. Von 1858 bis 1994 floss hier das Bier aus den Braukesseln, die man übrigens auch heute noch sehen kann.

Lamot war einmal die viertgrößte Brauerei Belgiens und erstreckte sich über das ganze Viertel. Einige Biere der berühmten Brauerei waren das Pilsor Lamot, das Export Lamot und das Maibock. Später wurde hier auch die Limonade Colibri hergestellt. Ein Teil der Gebäude konnte vor dem Abriss bewahrt werden. Sie dienen seit 2005 als Brasserie, Kongress- und Kulturzentrum, in dem Geschichte und Modernität auf harmonische Weise miteinander verbunden werden.



Haben Sie Lust auf einen Spaziergang am Wasser entlang und durch Grünanlagen? Machen Sie dann einen kleinen Umweg über den Dijle-Pfad zum Botanischer Garten. → p. 42



Der Vismarkt: von morgens bis abends ein pulsierender Ort.

Der Vismarkt 🍷 und die Nauwstraat sind ein beliebtes Ausgangsviertel der Stadt. Viele urige Kneipen, stilvolle Loungebars und schicke Restaurants sorgen für eine tolle Atmosphäre. In diesem gemütlichen Mischmasch findet jeder etwas, um sich bis in die frühen Morgenstunden zu amüsieren.



BIER AUF WEIN, DAS LASS SEIN...

Im Mittelalter konnte man den sozialen Stand eines Menschen von dem ableiten, was er trank. Bei den reichen Bürgern kam Wein auf den Tisch, während die einfachen Leute Bier tranken. Das Sprichwort „Wein auf Bier, das rat ich dir“ und „Bier auf Wein, das lass sein“ hat somit nichts mit der Reihenfolge zu tun, in der man die Getränke zu sich nimmt sondern mit sozialem Auf- oder Abstieg.



Auf diesem Flachrelief an der Fassade des Hauses „Die Teufelchen“ wird die Geschichte des „Verlorenen Sohnes“ dargestellt.

Haverwerf 15

Bevor Sie die Dijle wieder überqueren, schauen Sie sich einmal die **drei bemerkenswerten kleinen Häuschen** an der Brücke an. Es handelt sich dabei um drei Herbergen aus dem, 16. und 17. Jahrhundert. Das Eckhaus erhielt den Name „Het Paradijske“ (Das Paradies). Die Reliefs über den Fenstern stellen die Szenen „Das irdische Paradies“ und „Der Baum der Erkenntnis von Gut und Böse“ dar. In der Mitte befindet sich das Haus „Die Teufelchen“ mit einer der schönsten Holzfassaden des Landes. Früher hieß es „Der verlorene Sohn“. Die Geschichte des reichen Mannes, der regelmäßig sein Geld in der Kneipe und bei Frauen verprasst und dann in einem Schweinestall endet, ziert die Eingangstür. Seinen jetzigen Namen hat das Haus den Teufelchen zu verdanken, die als Säulen fungieren. Links daneben befindet sich das Haus St. Joseph, dessen Fassade in der Mitte ein Relief des heiligen Josephs mit dem Jesuskind schmückt.



Von links nach rechts: Haus St. Joseph, Die Teufelchen und Das Paradies.



VON BIER WIRD MAN NICHT DICK

„Viele Leute sind der Meinung, Wein hätte weniger Kalorien als Bier, obwohl das überhaupt nicht stimmt“, sagt Sofie Vanrafelghem.

„Wein hat meistens einen Alkoholgehalt von 12 bis 14 Prozent, d. h. einige Prozente mehr als die meisten Biere. Je höher der Alkoholgehalt ist, desto mehr Kalorien hat ein Getränk. Wenn man die gleiche Menge Bier wie Wein trinkt, nimmt man weniger Alkohol zu sich und somit auch weniger Kalorien.“

Foodpairing & Beertasting

Zu jedem Gericht und sogar zu Desserts passt ein Bier, aber wie wählt man das richtige? Biersommelier Sofie Vanrafelghem weiß Rat

„Bei Foodpairing mit Bier ist es wie bei einer guten Ehe. Es gibt dafür zwei Möglichkeiten: eine Verbindung gleichgesinnter oder gegensätzlicher Partner. Man begibt sich also auf die Suche nach Geschmacksnoten, die sowohl im Bier, als auch im Gericht enthalten sind und lässt sie einander ergänzen. Zu einer süßen Nachspeise wie Mousse

aus weißer Schokolade passt gut ein noch süßeres Bier wie beispielsweise ein süßes Kriek (Kirschbier). Durch die überwältigende Süße des Desserts wirkt das Bier viel frischer. Man kann natürlich auch Geschmacksrichtungen wählen, die so gegensätzlich sind, dass die Funken fliegen und die Kombination zu einer tollen Geschmacks-sensation einlädt. Es gibt zwar ein paar Richtlinien, aber das Wichtigste ist: Einfach probieren und mutig kombinieren.“



DAS RICHTIGE GLAS

„Es ist typisch für unsere Bierkultur, dass es für jedes Bier ein eigenes Glas gibt. Dieser unverwechselbare Brauch ist im 17. Jahrhundert entstanden und darf nicht verloren gehen. Es ist jedoch nicht so, dass man immer das entsprechende Glas benötigt, um ein Bier gut verkosten zu können,“ erzählt Sofie. „Ich selber ziehe elegante Gläser wie z.B. Weingläser bei der Verkostung von Bier vor. Der Geschmack des Biers ist gleich ganz anders, viel eleganter und aromatischer.“

TIPP

Viele Mechelner Gaststätten und Restaurants kombinieren Bier und Gerichte auf eine überraschende Weise. Aber das ist noch nicht alles. Viele Händler sind sehr kreativ und denken sich allerlei innovative Zubereitungen mit Mechelner Bier aus wie beispielsweise Bierpralinen oder Bierbrot. Auf dem beigefügten **Probierplan** haben Sie genügend Platz, um Ihre eigenen Erfahrungen und Entdeckungen in Bezug auf unser Bier aufzuschreiben!



DIE PERFEKTE SCHAUMKRONE

„Eine gute Schaumkrone bleibt rund 3 Minuten stehen und bedeckt das Bier mit einer feinen Schaumschicht bis das Glas ganz leer ist. (15 bis 20 Minuten).“



Die tanzenden Skulpturen von Mariette Teugels
im Innenhof von „De Cellekens“.

Melaan & De Cellekens

Mancherorts in der Stadt erhalten Sie noch einen Eindruck davon, wie Mechelen einmal ausgesehen hat, als die Kanäle noch offen waren. Der größte dieser Kanäle war der **Melaan** 45. 2007 wurde er an dieser Stelle wieder freigelegt.

Gehen Sie an der großen Schule – dem Scheppers-Institut – vorbei, deren Gründer Monseigneur Victor Scheppers (1802–1877) auch aus einer bekannten Brauerfamilie (→ S.19) stammte.

Achten Sie auf die rhythmischen Strahlen der Springbrunnen am Konservatorium. Sie folgen Ihren Bewegungen. Das Wasserklavier wurde

eigentlich für Kinder entworfen, begeistert aber inzwischen jeden.

Das Haus **De Cellekens** 45 war im 19. Jahrhundert ein sogenanntes „Godshuis“, ein Heim für bedürftige alleinstehende Frauen. Sie konnten hier kostenlos in einer kleinen Zelle – zwei kleinen Zimmern mit Bett, Schrank, Tisch und Stuhl – wohnen. Durch das Tor können Sie den herrlichen Innengarten sehen, in dem 5 Frauenfiguren herumtanzen. Die Skulpturen stammen von der Mechelner Künstlerin Mariette Teugels. Sie hat die Gebäude restauriert und dort ihr Atelier samt Ausstellungsraum eingerichtet.

Die **St.-Katelijnekerche** 46 ist eine der acht historischen Kirchen Mechelens. Das kleine runde Fenster verweist auf die Legende der Märtyrerin Katharina von Alexandrien. Da die intelligente und sehr gläubige Frau ihrem Glauben nicht abschwören wollte, folterte man sie auf einem mit Nägeln bestückten Rad. Es wurde vom Blitz getroffen und brach, nicht jedoch Katharina. Deshalb wird sie immer mit einem Rad dargestellt. Im niederländischen Sprachraum wird das Katharinenrad auch als Bezeichnung für die Hautkrankheit Tinea corporis verwendet.



VERSCHWUNDENE BRAUEREIEN

Gehen Sie zwischen dem Melaan und der Katelijnestraat durch die A.B Straat. Sie werden sicher denken: Was für ein komischer Name? Nun ja, er verweist auf eine verschwundene Brauerei: **die Brauerei AB**. Auch andere Straßen erinnern noch an die reiche Braugeschichte der Stadt wie die Hertshoornstraat, das Zwaanstraatje, das Sleutelstraatje,... Heute ist in Mechelen jedoch nur noch die Brauerei Het Anker in Betrieb.

Großer Begijnenhof & Het Anker

Wenn Sie in die Moreelstraat hingehen, werden Sie gleich von der Ruhe und dem **Groot Begijnhof** 17 (Großer Begijnenhof) begeistert sein.

Stellen Sie sich einmal vor, wie es war, in dieser kleinen Stadt in der Stadt zu leben. Die Beginen sorgten selbst für ihren Lebensunterhalt: Sie hatten nicht nur eine Bäckerei, ein Krankenhaus und eine Kirche, sondern auch eine eigene Brauerei.

1872 gründete die Familie Van Bredam in der heutigen Guido Gezellelaan die moderne Brauerei mit Dampfkessel **Het Anker** 18. Der Komplex wurde im 20. Jahrhundert mit den Gebäuden der ehemaligen Brauerei der Beginen erweitert. Heute ist die Brauerei Het Anker die letzte Brauerei in Mechelen, die noch in Betrieb ist. Sie wird inzwischen schon von der 5. Generation der Gründerfamilie betrieben.

„Ne zatterik op een ton, ne pater op een non, ne pastoor op een begijn en dan heeft iedereen het zijn.“

Ein Betrunkener auf einem Fass, ein Priester auf einer Nonne, ein Pfarrer auf einer Begine, dann hat jeder das Seine – altes Mechelner Sprichwort.

Wenn das Tor an der Krankenstraat offen ist, können Sie in den Innenhof der Brauerei hineingehen. Das Tor war früher der Haupteingang des Krankenhauses der Beginen. Da das Wasser damals aufgrund der starken Verschmutzung ungenießbar war, brauten die Beginen Bier als Heilmittel.

Vom Bier zum Whisky

Seit 2010 brennt die Brauerei Het Anker auf dem aus dem 17. Jahrhundert stammenden Familiengutshof in Blaasveld auch ihren eigenen Whisky, den Gouden Carolus Single Malt. Das Gouden Carolus Tripel-Bier dient dabei als Grundlage für das Destillieren des Alkohols.



Claire Leclef

EINE STARKE FRAU

HINTER EINEM GROSSEN MANN



TIPP

Besichtigen Sie die Brauerei und hören Sie sich die Geschichte der fünf Generationen von Brauern im Großen Beginenhof an. Sie können Ihren Besuch auf www.hetanker.be buchen.

Der etwas fade Braugeruch, die Geräusche der Kupferkessel, das Gelächter in der Brauereiwirtschaft... Claire Leclef erlebt tagein tagaus mit allen Sinnen, was in einer Brauerei so alles vor sich geht. Und das im wahrsten Sinne des Wortes: Die Gattin des Eigentümers Charles Leclef wohnt auf dem Gelände der Brauerei Het Anker.

„Die Tatsache, dass ich in einer Brauerei wohne, betrachte ich als Privileg. Ich habe eine schöne Aussicht auf die Gebäude, liebe den Kontakt zu den Mitarbeitern und genieße den typischen Geruch der Würze (der klaren zuckerhaltigen Flüssigkeit, die durch Erwärmung und Filtern des Wassers und des Getreides entsteht, Red.) Auch für meinen Mann ist es einfacher so, er steht nie ihm Stau.“

„Ich bekam richtig Lust, auch selbst etwas zu machen. 2005 fand dann die Kulturveranstaltung ‚Stadt in Frauenhänden‘ statt. Eine gute Gelegenheit, um als Frau die Brauerei einmal kurz zu übernehmen. Zusammen mit Arabel, der Frau einer unserer Brauer, habe ich mich dann an die Arbeit gemacht. Wir haben mehrmals um 6 Uhr morgens mitgebraut, um die Kniffe des Fachs zu lernen.“ Das Ergebnis war Margriet, ein nicht besonders starkes Bier mit 6,5 % Alkohol. „Wir haben ihm eine weibliche Note verliehen und getrocknete Blumen als Aroma hinzugefügt.“

„Durch meine Ehe bin ich in der Bierbranche gelandet. Ich bin sehr stolz darauf, die Frau von Charles Leclef zu sein. Ohne seine unerschöpfliche Energie wäre die Brauerei nicht zu dem geworden, was sie heute ist. Wie heißt es so schön: Hinter jedem großen Mann steht eine starke Frau.“ (lacht)

Blick auf die Brauerei Het Anker von der Hoviusstraat aus.





Die Begijnhofkirche mit dem Relief „Gott Vater“ von Lucas Faydherbe.



WELTKULTURERBE

Der Große Begijnhof wurde in die berühmte Liste des Weltkulturerbes der UNESCO aufgenommen. „Er ist ein Zeuge der kulturellen Tradition unabhängiger religiöser Frauen im Mittelalter in Nordwesteuropa“, kann man auf der Webseite lesen. In diese Liste des Weltkulturerbes aufgenommen wurden auch:

- ★ der **St.-Romboutsturm**
- ★ der **Belfried** des Rathauses
- ★ die Mechelner **Riesen**
- ★ die Mechelner **Glockenspielkultur**

Beginen

Seit Beginn des 13. Jahrhunderts gibt es in Mechelen Beginen. Die Begijnhöfe wurden in der Zeit der Kreuzzüge gegründet. Viele Männer, die an einem Kreuzzug teilnahmen, kehrten nicht mehr zurück. So entstand aufgrund der vielen Witwen, Waisen und Frauen, die keinen passenden Ehemann finden konnten, ein Frauenüberschuss.

Frauen, die nicht in ein Kloster gehen konnten oder wollten, zogen zusammen und sorgten selbst für ihren Lebensunterhalt. Sie lebten ein frommes, keusches und einfaches



Die beiden letzten
Beguinen im Großen
Beguinenhof.

Leben, legten aber im Gegensatz zu den Nonnen kein ewiges Gelübde ab.

Die reichen, meist adeligen Beguinen bauten oder kauften sich ein Häuschen im Beguinenhof. Weniger begüterte Beguinen mieteten bei diesen Eigentümerinnen ein Zimmer und versorgten den Haushalt. Beguinen die nichts besaßen, fanden in den Konventen eine Bleibe.

1993 starb Schwester Melanie. Damit verschwand auch die letzte Begine aus dem Straßensbild Mechelens.

Typische Tracht der Beguinen aus dem Großen Beguinenhof (um 1790).



NICHT IMMER SO FROMM

1467 stattete Herzog Karl der Kühne der Stadt Mechelen einen Besuch ab. Er beschloss, dass die Beguinen keine Steuern mehr für das Bier zu bezahlen brauchten, das sie für den Eigenbedarf brauten. Die Beguinen hielten sich jedoch nicht immer so genau an die Vorschriften und wagten es manchmal, heimlich Bier an Dritte zu verkaufen. Eine Ordonnanz aus dem Jahr 1761 drohte mit einem Bußgeld in Höhe von 25 Gulden, falls die Beguinen weiterhin Bier an Leute verkauften, die nicht im Beguinenhof wohnten.



Beschreibung einiger Biere der Brauerei *Het Anker*



GOUDEN CAROLUS CLASSIC

dunkelrubinrot

8,5 % vol.

•

Das Lokalprodukt beruht auf dem „Groot Keizersbier“, dem besten Bier, das die Brauer für Kaiser Karl V. brauten. Gouden Carolus verweist auf die goldenen Münzen Karls V. Aus einer alten Chronik geht hervor, dass dieses Bier vor allem bei der Fuchsjagd getrunken wurde „da es sowohl die Reiter, als auch die Pferde anfeuerte“. Das Bier wurde bereits mehrmals auf den World Beer Awards ausgezeichnet.

SOFIE EMPFIEHLT ZU DIESEM BIER:

- sahnigen Blauschimmelkäse
- luftgetrocknetes und/oder geräuchertes Fleisch
- flämisches Schmorfleisch
- Moelleux aus schwarzer Schokolade

GOUDEN CAROLUS AMBRIO

hell-bernsteinfarben

8 % vol.

•

Das Gouden Carolus Ambrio wird auch heute noch nach dem uralten Rezept für den Mechelschen Bruynen aus dem Jahr 1421 gebraut. Die heutige Version ist jedoch etwas stärker als früher und auch etwas feiner gehopft.

SOFIE EMPFIEHLT ZU DIESEM BIER:

- alten Gouda-Käse
- Rindercarpaccio
- Surprème von Geflügel mit Waldpilzen
- Tartiflette
- Brotpudding
- Flan-Torte



GOUDEN CAROLUS CUVÉE VAN DE KEIZER BLAUW

dunkelrubinrot
11 % vol.

•

Dieses Bier wird nur einmal im Jahr gebraut und zwar am 24. Februar, dem Geburtstag Kaiser Karls V. Es handelt sich dabei um eine besondere Version des Gouden Carolus Classic mit einem höheren Alkoholgehalt und einer geheimen Kräutermischung.

SOFIE EMPFIEHLT ZU DIESEM BIER:

- Stilton- oder Roquefort-Käse
- Hirschragout
- Crème brûlée
- gedünstete Birnen mit Spekulatius-Eis
- perfekt als Digestif nach dem Essen



GOUDEN CAROLUS TRIPEL

Goldgelb
9 % vol.

•

Das goldblonde Bier wurde ursprünglich 1491 für die Ritter des Ordens vom Goldenen Vlies gebraut. Es ist für Freunde eines stärkeren, etwas würzigen, aber doch sehr erfrischenden Bieres bestimmt. Ein Hauch von Kamille und Curaçao (Apfelsinenschalen) fällt dabei besonders auf. Bei den World Beer Awards 2012 wurde es zum besten Tripel der Welt gekürt!

SOFIE EMPFIEHLT ZU DIESEM BIER:

- Keiems Bloempje und Käse mit gewaschener Rinde (Li P'tit Rossé, Vieux Panné, milde Maroilles)
- gegrillte Gambas mit Mangosalsa
- Spargel auf flämische Weise
- Apfel-Crumble



TIPP

Jeden Samstag um 10.30 Uhr
können Sie die Manufaktur
mit einem Führer besichtigen.

Eine Frau zeigt den
Besuchern der Königlichen
Manufaktur De Wit, wie
man webt.

Kleiner Begijnenhof & Ankerbrug

Vom Großen Begijnenhof gehen Sie in den Klein Begijnhof (Kleiner Begijnenhof). Auf der alten Bleichwiese, wo früher die Beginen Schafe schoren und Tücher bleichten, steht die lustige Frauenskulptur „Breite Hüften“ 49 von Frans Walravens.

Drei Begijnenhöfe

Die Beginen haben im Laufe der Geschichte an verschiedenen Orten gewohnt. Im 13. Jahrhundert ließen sich die ersten Beginen im Kleinen Begijnenhof nieder, der jedoch schnell zu klein wurde. Die alten und kranken Beginen blieben dort, der Rest zog an einen anderen Ort außerhalb der Stadtmauern. Um 1560 wurde dieser Begijnenhof zerstört. Die Beginen zogen wieder in die Innenstadt, kauften Gebäude auf und bauten neue Häuser. So entstand der Große Begijnenhof. In seiner Blütezeit wohnten dort 1800 Beginen!

Möchten Sie sich ein wenig ausruhen?

Der Garten des **Onderneemershuis Oh!** 20 ist eine grüne Oase in der Stadt. Hier können Sie noch das Wasser des kleinen Kanals Duivelsvlietje oder Hellevlietje sehen.

Die **Königliche Manufaktur De Wit** 21 in der Schoutetstraat ist ein weltberühmtes Atelier für die Restaurierung von Tapiserien. Man braucht dafür eine Menge Geduld und viel Liebe für sein Handwerk. Vielleicht arbeiten hier deshalb fast nur Frauen. Die Manufaktur De Wit, die ihren Sitz im Refugium der Abtei von Tongerlo aus dem 15. Jahrhundert hat, besitzt auch eine prächtige Sammlung antiker und moderner Wandteppiche. Der Innenhof wurde nach den Mustern alter Tapiserien angelegt.



So sahen die Beginen aus dem Kleinen Begijnenhof (um 1790) aus.

Begynnes van't Kleyn-hof.



Das Kloster von Bethanien, 1784. Im Hintergrund sind die Türme der St.-Janskirche und das Refugium von St.-Truiden zu erkennen.

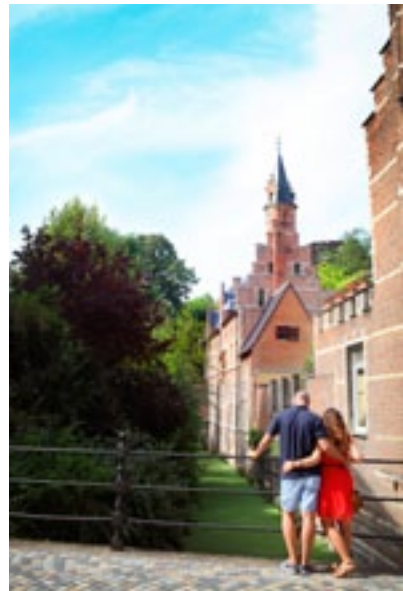
Unter den Hausnummern 4–6 befand sich einst das Kloster von Bethanien. Über der Tür ist noch das Emblem der **Brauerei De Posthoorn** 22 zu sehen, die im 19. Jahrhundert hier ihren Sitz hatte.

Einer der fotogensten Orte Mechelens ist ein Stück des Melaans, das nie zugeschüttet wurde. Es wird im Volksmund **Groen Waterke** 23 (grünes Wasser) genannt, weil es völlig mit kleinen Wasserlinsen bedeckt ist. Sie haben dort eine gute Sicht auf den Turm des Refugiums von St.-Truiden. Interessant: Der Turm ist voller Starentöpfe. Damit wurden die Vögel gefangen, deren Eier früher als Delikatesse galten.

Der Ort hat aber auch eine symbolische Bedeutung: Hier befinden sich die Wurzeln der Brauerei Het Anker. Jan uit den Anker hat hier an der Ankerbrug gewohnt. Ein Dokument aus dem Jahr 1369 belegt, dass er Steuern für das Brauen von Bier bezahlen musste. Er ist somit der

älteste registrierte Brauer Mechelens. Sein Bier „Mechelens Bruynen“ war in höheren Kreisen so beliebt, dass Kaiser Karl V. es auf seine Feldzüge mitnahm.

Das „Groen Waterke“ von der Ankerbrug aus gesehen.





„Häusliche Sorgen“ von Rik Wouters am neu angelegten St.-Romboutsfriedhof.



RIK WOUTERS & DIE FRAUEN

Rik Wouters (1882-1916) war und ist einer der beliebtesten Maler und Bildhauer der belgischen Kunstfreunde. Seine künstlerische Laufbahn spielte sich zwar vor allem in Brüssel, Antwerpen und Amsterdam ab, aber die Beziehung zu seiner Geburtsstadt Mechelen hatte immer eine ganz besondere Bedeutung für ihn. Obwohl Rik Wouters schon im Alter von 33 Jahren starb, hat er ein gewaltiges Oeuvre hinterlassen, in dem seine Frau und große Liebe Nel im Mittelpunkt steht. Nel hat das kurze Leben von Rik Wouters bestimmt und den Künstler stark inspiriert. Auf dem St.-Romboutsfriedhof steht die Skulptur „Häusliche Sorgen“, für die natürlich Nel Modell gestanden hat. Sie gehört neben der Skulptur „Zotte Geweld“ –verrückte Gewalt– zu seinen bekanntesten Werken.



Sind Sie genug gelaufen? Gehen Sie dann an der Skulptur „Häusliche Sorgen“ von Rik Wouters vorbei zur Kathedrale und dem Grote Markt.



Haben Sie noch etwas Energie übrig? Machen Sie dann einen kleinen Umweg von rund 1 km zu den Palästen der Margarete von Österreich und der Margarete von York.



DIE VIER ROHSTOFFE DES BIERS

die Grundlage...

Eine Kombination aus nur vier Rohstoffen sorgt für Tausende von überraschenden Bieren.

1. WASSER

- Die Grundlage: Bier besteht zu 90% aus Wasser

2. GETREIDE

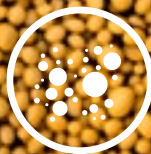
- Sorgt für den Geschmack, die Farbe und die Stärke, die für die Gärung nötig ist.
- Neben Gerste und Weizen werden manchmal auch andere Getreidesorten wie Hafer und Dinkel verwendet.
- Bevor man das Getreide zum Brauen verwenden kann, wird es gemälzt, d. h. unter Einfluss von Wärme und Wasser zum Keimen gebracht und danach getrocknet. Auf diese Weise werden die im Getreidekorn enthaltenen Enzyme aktiviert, die während des Brauens die Stärke in Zucker umsetzen.

3. HOPFEN

- Lateinischer Name: *humulus lupulus*
- Sorgt für das Aroma und die Haltbarkeit.
- Breite Palette an Aromen: Zitrusaroma (z. B. Citra), Passionsfrucht (z. B. Simcoe)

4. HEFE

- Einzelliger Mikroorganismus, der Zucker in Alkohol und Kohlensäure umsetzt
- Sorgt auch für Aromen wie Banane und Gewürznelke
- *Verschiedene Sorten Hefe:*
- **Saccaromyces cerevisiae** (Backhefe) ist die Standardsorte für obergäriges Bier und wirkt bei einer hohen Temperatur (21–25°C)
- **Saccaromyces carlsbergensis** (Lager-Hefe) wird für untergärige Biere (Pils) verwendet und wirkt bei einer niedrigen Temperatur (5–10°C)
- **Brettanomyces lambicus** und **bruxellensis** sind zwei der wichtigsten Hefepilze, die eine Spontangärung (Lambiek, Geuze) bewirken.



...und ferner

Kräuter

Werden beim Kochen hinzugefügt

- Koriander: z. B. Tripel Karmeliet
- Curaçao z. B. in Weißbier
- Gagel z. B. Gageleer
- Zimt, Sternanis, Kardamom, Gewürznelken, Kakao in starken, süßen, dunklen (Weihnachts-) Bieren
- Ausgefallene Zutaten wie Vanille, Ingwer, Thymian, Rosmarin, Wacholderbeere, Lorbeer (-beeren), Knoblauch, Pfeffer,...

Früchte:

- Frisch, tiefgefroren, Saft oder Sirup
- Vor allem Sauerkirschen und Himbeeren werden zur Herstellung von Fruchtbiere verwendet
- Die Grundlage bildet ein säuerliches Bier wie Weißbier oder Lambiek



DAS REINHEITSGEBOT: WASSER, HOPFEN, MALZ UND SONST NICHTS

1516 erließ der bayerische Herzog Wilhelm IV. das Reinheitsgebot. Darin wurde festgelegt, dass Bier nur aus gemälztem Getreide, Wasser und Hopfen gebraut werden darf. Später im 17. Jahrhundert kam dann noch die Hefe hinzu, die erst in dieser Zeit entdeckt wurde. Die Brauer dürfen somit keine Kräuter, Früchte, Zucker oder andere Stoffe zum Bier hinzufügen. Das Reinheitsgebot sollte die Verbraucher vor gesundheitsschädlichen Lebensmitteln schützen. In Belgien gilt das Reinheitsgebot nicht mehr, in großen Teilen Deutschlands hingegen schon.

Über den Dijle-Pfad zum Botanischer Garten



Der kleine Spaziergang ist für Ruhesuchende und Shopper bestimmt. Über einen Pfad an und auf der Dijle gelangen Sie in den Botanischer Garten. Dort können Sie sich ausruhen und neue Kräfte für einen Shoppingausflug in die tollen Geschäfte auf „De Bruul“ sammeln.

Der **Dijle-Pfad** 26 verläuft an (und über) der Dijle zwischen dem Kongresszentrum Lamot und dem Botanischer Garten. Vom Wasser aus können Sie die Stadt aus einer ganz anderen Perspektive kennenlernen. Die stimmungsvolle Beleuchtung des Pfads wurde von den berühmten

italienischen Architekten Secchi und Vigano entworfen.

Der **Botanische Garten** 29 ist der größte öffentliche Park in der Innenstadt. Er hat sich von einem mittelalterlichen über einen formalistisch gestalteten französischen Garten bis hin zu einem Park im englischen Landschaftsstil entwickelt. Dort befindet sich auch das Standbild des bekannten Wissenschaftlers Rembert Dodoens, der im 16. Jahrhundert das berühmte „Cruydeboek“ über Heilpflanzen und Kräuter verfasst hat. Gehen Sie einmal durch den Dodoens-Garten. Er wurde 2010 nach einer Hopfen-skizze aus Dodoens Kräuterbuch neu angelegt. Im Entwurf des Gartens, der Sitzbänke und Pflanzenbeete spiegeln sich die typischen Formen der Hopfenblüten, -ranken und -blätter wider.

Die **Bruul** 28 ist die lebendigste Geschäftsstraße Mechelens. Leidenschaftliche Shopper können hier in den großen Geschäften und schönen Boutiquen herumstöbern, aber auch die Kirche



Der Botanische Garten und im Hintergrund das Standbild von Rembert Dodoens.



Unserer-Lieben-Frau von Leliendaal
mit dem gemütlichen Bruulpleintje
und gleich daneben die weltberühmte
Königliche Glockenspielschule Jef
Denyn sind sicher einen Besuch wert. ■



Abbildung des „hoppecruyt“
(Hopfenkrautes) aus dem „Cruydeboek“
(Kräuterbuch), Ausgabe aus dem Jahr 1544.

Ein langes, gesundes und *hopfiges* Leben

„Auf Ihre Gesundheit!“ „Zum Wohl!“ Diese Trinksprüche hört man oft und das zu Recht, wie es scheint, wenn man sich das Bier ein wenig genauer ansieht. Vor allem der Hopfen tut uns gut. Biersommelier Sofie Vanrafelghem erklärt uns, warum.

Stressmindernd

„Hopfen gehört zur Familie der Hanfpflanzen. Die Pflanze hat eine beruhigende, stressmindernde Wirkung.“

Leicht erträgliche Wechseljahre

„Der Hopfenspezialist Professor Denis De Keukeleire hat seine gesamte wissenschaftliche Laufbahn der Erforschung des Hopfens gewidmet. Ihm zufolge ist Hopfen die weiblichste Pflanze, die es in der Natur gibt. Er bezieht sich bei dieser Feststellung vor allem auf den hohen Gehalt an Phytoöstrogenen. Die Phytoöstrogene im Hopfen haben eine strukturelle Ähnlichkeit mit natürlichen Östrogenen, wodurch sie die typischen Unannehmlichkeiten der Wechseljahre ohne schädliche Nebenwirkungen hemmen können.“

Gute Nachtruhe

„Auf einem mit Hopfenblüten gefüllten Kopfkissen brauchen Sie keine Schäfchen mehr zu zählen, um einschlafen zu können. Es gibt inzwischen sogar Nahrungsmittelsupplemente mit Baldrian und Hopfen als Einschlafhilfe.“

Starke Knochen

„Frauen, die regelmäßig Bier trinken, haben stärkere Knochen als diejenigen, die nie Bier trinken.“

Anti-Krebs-Wirkung

„Aus verschiedenen wissenschaftlichen Studien geht hervor, dass ein Bestandteil des Hopfens – das Xanthohumol – eine präventive Wirkung gegen die Entstehung und Weiterbildung von Krebs hat.“



HOPFEN: FRAUEN AN DER SPITZE

In den meisten Ländern, außer in Großbritannien, verwendeten die Brauer nur weibliche Hopfenblüten. In Belgien war es sogar verboten, männliche Hopfenpflanzen im Umkreis von 5 Kilometern einer Plantage mit weiblichem Hopfen anzubauen, um eine Befruchtung zu verhindern. Männliche Hopfenpflanzen haben einen höheren Gehalt an Fetten und Fettsäuren, die sich negativ auf den Bierschaum auswirken.



HILDEGARD VON BINGEN

Vor langer Zeit verwendeten die Brauer noch keinen Hopfen in ihren Bieren. Sie fügten verschiedene Pflanzen und Kräutermischungen hinzu, um dem Bier den richtigen Geschmack zu verleihen. Das änderte sich im 12. Jahrhundert. In dieser Zeit leitete Hildegard von Bingen ein deutsches Benediktinerinnenkloster. Sie komponierte nicht nur klassische Musik, sondern verfasste auch wissenschaftliche Werke. Darin beschrieb sie zum ersten Mal die Verwendung von Hopfen, um das Bier länger haltbar zu machen.

Die Paläste der Margareten



Drei burgundische Paläste auf weniger als einem Quadratkilometer. In Mechelen ist das nichts Besonderes. Auf diesem kleinen Umweg gelangen Sie durch die winzige Klapgat zu den imposanten Palästen von Hieronymus van Busleyden, Margarete von Österreich und Margarete von York.

Die kleine Gasse „Klapgat“ ²⁷ (Klatschgasse) führt zur St.-Janskirche. Nach dem Kirchengang trafen sich dort regelmäßig die Leute, um ein wenig zu tratschen. Daher stammt der Name.

Im 16. Jahrhundert wurden in Mechelen mehrere Residenzen errichtet. Hieronymus van Busleyden, ein

Mitglied des Großen Rates, überzeugter Humanist und guter Freund von Erasmus von Rotterdam beauftragte den bekannten Architekten Keldermans mit dem Entwurf eines prächtigen Palastes. Von 1619 bis zum Ausbruch des Ersten Weltkriegs diente der **Hof von Busleyden** ²⁸ als „Berg der Barmherzigkeit“: Arme Leute konnten sich dort zinslos Geld leihen. Im Ersten Weltkrieg wurde das Gebäude fast völlig zerstört, später aber wiederaufgebaut und als Stadtmuseum eingerichtet. Das Städtische Museum Hof van Busleyden ist zurzeit geschlossen. Es wird vollständig renoviert und 2018 als zeitgenössisches Stadtmuseum wiedereröffnet.





Blick auf den Palast der
Margarete von York um 1530.

Margarete von Österreich (→ S.11) war zwischen 1507 und 1530 Statthalterin der habsburgischen Niederlande. Sie wohnte im **Schloss Hof von Savoyen** 29, dem ersten Renaissancegebäude der Niederlande.

Von hier aus nahm die Renaissance Einzug in unsere Region. Genießen Sie die prächtige Renaissancefassade und den charmanten Garten.

Von 1616 bis 1796 war der Große Rat von Mechelen, das höchste Gericht der habsburgischen und später der spanischen Niederlande, dort untergebracht. An der Fassade prangt Margaretes Wappen neben dem Karls V. und einer Skulptur der Justitia. Der Palast wird heute wieder als Gerichtsgebäude genutzt.

Auf der gegenüberliegenden Seite des Palastes der Margarete von Österreich befinden sich die letzten Überreste des **Palastes der Margarete von York** 30.

TIPP

„Bier in Frauenhänden“ ist mehr als diese Broschüre! Auf Workshops und Citytours, sowie bei Dinern und vielen anderen Aktivitäten können Sie sehen, probieren und erleben, dass Bier in Mechelen wirklich Frauensache ist. Weitere Informationen erhalten Sie auf www.visitmechelen.be.

Dort wohnte der Bischof von Kamerijk, wenn er in Mechelen verweilte. Margarete wählte nach dem Tod ihres Gatten Karl dem Kühnen den imposanten Hof von Kamerijk als Witwensitz.



Margarete von York.



Relief des
„Zeeridder“
oben an der
Fassade in der
Bafferstraat 33.

Direkt über der kleinen Tür im Turm sehen Sie Margaretes rautenförmiges Wappen neben dem ihres Mannes. Die ehemalige Empfangshalle des Palastes dient jetzt als Stadttheater.

Der **Rik Wouters-Garten** ³⁴ ist ein neuer grüner Erholungsbereich in der Stadt. Eine Bronzestatuette von Rik Wouters und ein Wandgemälde des Stadtkünstlers Gijs Vanhee huldigen dem Künstler, der 10 Jahre lang hier um die Ecke bei seinen Eltern wohnte. Auch ein Teil eines kleinen Kanals wurde wieder freigelegt. Sie können den Stadtgarten über die Bafferstraat und die Rik Woutersstraat erreichen.

Bieretikett von
Chevalier Marin.



Wer in der Bafferstraat Nummer 33–35 nach oben schaut, sieht ein schönes Relief mit einem Hufeisen und einer Darstellung des Gottes Neptun. Es verweist auf die Brauerei „De Zeeridder“, die hier ab dem 16. Jahrhundert an ihren Sitz hatte. Das heutige Gebäude stammt aus dem Jahr 1910 und ersetzt die ursprüngliche Holzfassade. Die **Brauerei „De Zeeridder“** ³⁵ fusionierte um 1890 mit der Brauerei Het Hoefijzer (Bafferstraat 25–27) und hieß fortan „Le Fer à Cheval et le Chevalier Marin“. 1907 wurde der Name in Brauerei Chevalier Marin geändert. Die Brauerei spezialisierte sich vor allem auf untergärige Biere wie Pils. Der alte Komplex in der Bafferstraat 25 musste den neuen Gebäuden weichen. ■

DANKAGUNG

Stadtführer Erik Vekemans
Sofie's World
Kris Deckers
Brouwerij Het Anker

FOTOS

Layla Aerts, Toerisme Mechelen,
Het Anker, Aikon, Milo Profi, Regionale
Beeldbank Mechelen, Benjamin Martijn,
Michel Wuyts.

GRAFISCHE GESTALTUNG

duall.be

TEXT

Duall / Tourismus Mechelen

ÜBERSETZUNG

Sabine Reifer

DRUCK

Swinnen Printing

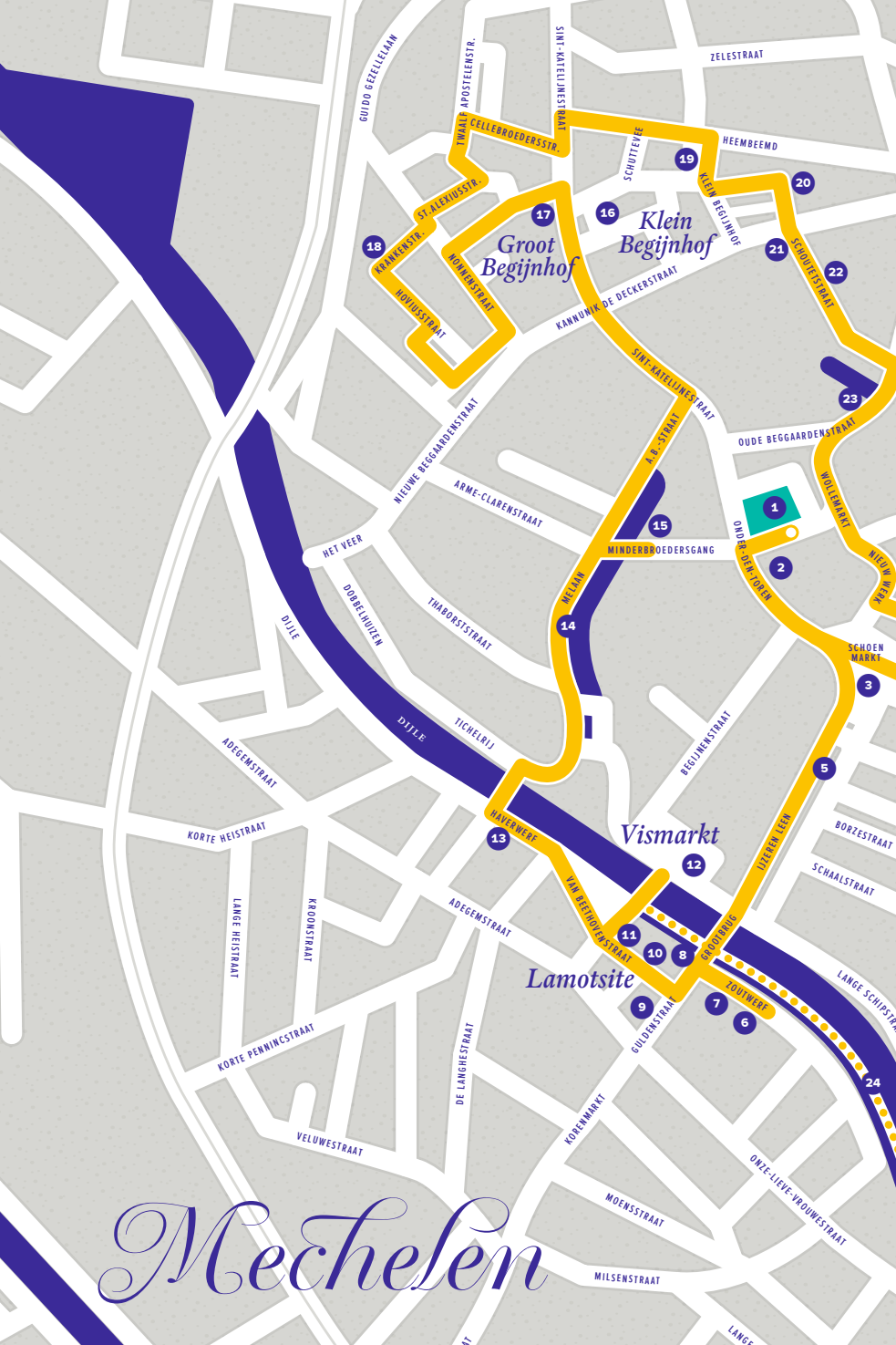
VERANTW. HG:

Björn Siffer, vvv Mechelen vzw,
Hallestraat 2-4-6, 2800 Mechelen

D/2015/10717/30

Die Richtigkeit und Aktualität aller Angaben in dieser Publikation wurden mit größtmöglicher Sorgfalt nachgeprüft. Der Herausgeber übernimmt keine Verantwortung für eventuelle Ungenauigkeiten oder nachträgliche Änderungen.

© 2015 Alle Rechten vorbehalten. Ohne schriftliche Genehmigung des Herausgebers ist es nicht gestattet, diese Publikation oder Teile daraus auf fotomechanischem (Druck, Fotokopie, Mikrofilm) oder elektronischem Weg zu vervielfältigen, zu veröffentlichen oder zu speichern. Alle Texte und Fotos sind Eigentum des Herausgebers.

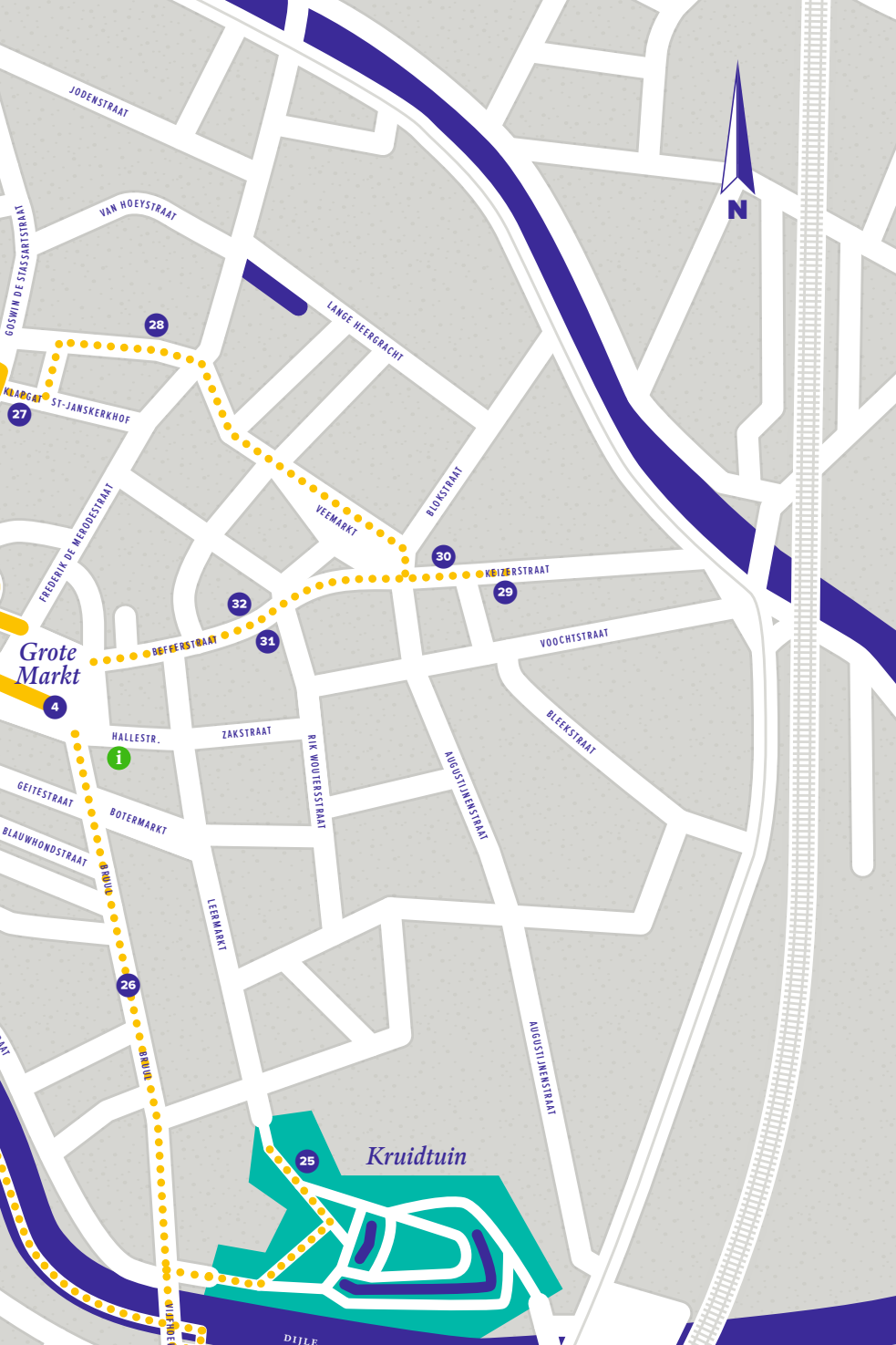


Groot Begijnhof
Klein Begijnhof

Vismarkt

Lamotsite

Mechelen



Grote Markt

Kruidentuin

28

27

30

29

32

31

4

26

25



DIJLE

TOURISMUS MECHELEN

Hallestraat 2-4-6

2800 Mechelen

+32 70 22 00 08

www.visitmechelen.be

facebook.com/visitmechelen

@VisitMechelen



1979-2019