

1



### Oslo Brewing Steam Beer

Steambeer ist 'ne Bierstilrichtung, die man bei uns eher selten sieht. Es wird mit Lagerhefe gebraut, aber bei obergärigen Temperaturen vergoren – genau das gibt ihm seinen besonderen Charakter. Die knackige Frische vom Lager bleibt, aber die vollen Ale-Aromen kommen trotzdem durch. Malzige Karamellbasis, ein Hauch minziger Hopfen und ein trockenes Finish.

**Brauerei:** Oslo Brewing  
**Bierstil :** California Common  
**Alkohol:** 5%  
**Bitterwert:** 2/5  
**Temperatur:** 4-6 °C  
**Gericht:** Grill, Trockenwurst  
**Bewertung:** 6.6/10

2



### Maisel & Friends Pale Ale

Irgendwo zwischen 'ner American IPA und 'ner New England Pale Ale – hell in der Farbe, mit Caramalz als Basis und ordentlich Hopfenpower obendrauf. Das Ganze endet in einem weichen, tropischen Abgang.

**Brauerei:**  
**Bierstil :** Pale Ale - American  
**Alkohol:** 5,2%  
**Bitterwert:** 2/5  
**Temperatur:** 6-8 °C  
**Gericht:** Grill, Frittierte Snacks  
**Bewertung:** 7.1/10

3



### Cornet Gold Blond

Wenn dir [\[button /products/cornet-oaked\]](#) Cornet Oaked [\[/button\]](#) schon geschmeckt hat, aber du mal was mit ein bisschen weniger Alkohol und einem frischeren Geschmack probieren willst, dann ist der hier genau richtig für dich. Auch der wurde wieder mit Eichenholz verfeinert und hat dadurch einen einzigartigen, weichen Geschmack.

**Brauerei:** Brouwerij De Hoorn  
**Bierstil :** Belgian Blonde  
**Alkohol:** 5,8%  
**Bitterwert:** 1/5  
**Temperatur:** 6-8 °C  
**Gericht:** Trockenwurst, Nudeln  
**Bewertung:** 6.9/10

4



### Kees Looking For The Summer

Ich kann's kaum erwarten. Mein Summerbod ist am Start, die Sonnenbrille blitzblank und die Flipflops schön eingefettet. Mosaic und Citra als Hopfensorten bringen 'ne ordentliche Portion Zitrus und tropische Frucht ins Aroma, und die Gärung sorgt für 'n weichen, langen Abgang.

**Brauerei:** Kees  
**Bierstil :** IPA - New England / Hazy  
**Alkohol:** 6%  
**Bitterwert:** 1/5  
**Temperatur:** 4-6 °C  
**Gericht:** Grill, Vegetarisch  
**Bewertung:** 7.1/10

5



### Jopen / Pühaste Stoutlander

'n Stout mit deutlich gerösteten Noten, aber du schmeckst auch 'ne fruchtige Zitrus raus. Ganz wie die American Stouts von früher – kräftig gehopft und voll im Röstaroma.

**Brauerei:** Jopen  
**Bierstil :** Stout - American  
**Alkohol:** 6,5%  
**Bitterwert:** 1/5  
**Temperatur:** 10-12 °C  
**Gericht:** Grill, Trockenwurst  
**Bewertung:** 6.9/10

6



## Baxbier Birds 'n Bees

Ein Bier, gebraut wie die klassischen deutschen Maibocks. Solide Malzbasis mit blumigen Noten – aber mit 'nem coolen Twist: Simcoe-Hopfen. Das macht's zu einem modernen Maibock, über den man noch einiges erzählen kann. So wie über die Bienchen und die Blümchen halt.

**Brauerei:** Bax Bier  
**Bierstil :** Bock - Hell / Maibock / Lentebock  
**Alkohol:** 7%  
**Bitterwert:** 1/5  
**Temperatur:** 4-6 °C  
**Gericht:** Grill, Nachspeise  
**Bewertung:** 6.9/10

7



## Naastbos Psycho Passion

Diese New England IPA wurde mit einem Hauch Laktose und Mango- sowie Passionsfruchtpüree gepimpt. Dadurch ist der Körper viel cremiger, als man's erwarten würde. Mega weich im Geschmack – und deine tägliche Portion Vitamine gibt's gleich mit dazu!

**Brauerei:** Naastbos  
**Bierstil :** IPA - New England / Hazy  
**Alkohol:** 7,7%  
**Bitterwert:** 5/5  
**Temperatur:** 4-6 °C  
**Gericht:** Grill, Trockenwurst  
**Bewertung:** 7.0/10

8



## Homeland Okura NEIPA

Für das Hotel Okura in Amsterdam braut Homeland einmal im Jahr ein ganz besonderes Bier. Diesmal ist es eine New England IPA geworden – und die wurde vom Chefkoch Arjan Speelman vom 2-Sterne-Restaurant Ciel Bleu persönlich zur Lieblingssorte gekürt. Noten von Kumquat und Passionsbeere verleihen dem Bier ein tropisches Feeling, das den „blauen Himmel“ im Geschmack perfekt widerspiegelt.

**Brauerei:** Homeland  
**Bierstil :** IPA - New England / Hazy  
**Alkohol:** 8%  
**Bitterwert:** 1/5  
**Temperatur:** 4-6 °C  
**Gericht:** Nachspeise, Weichkäse  
**Bewertung:** 7.5/10

9



## Omer VanderGhinste Ypra Hoppy Tripel

Dieser klassische Belgier mit Flaschengärung hat als Basis eine geschmeidige, fruchtige Tripel mit langem Abgang. Bei jedem Schluck kommt eine angenehme Süße durch, und ein leichter Bitterton rundet das Ganze perfekt ab.

**Brauerei:** Omer Vander Ghinste  
**Bierstil :** Belgian Tripel  
**Alkohol:** 10%  
**Bitterwert:** 2/5  
**Temperatur:** 6-8 °C  
**Gericht:** Trockenwurst, Nudeln  
**Bewertung:** 7.3/10

10



## De Moersleutel Pastry Factory: Sticky Toffee Pudding

Jedes Mal, wenn ich so 'ne Pastry Factory sehe, fang ich fast schon an, mir die Finger zu lecken. Diesmal ist's die Sticky Toffee Pudding-Variante. Du kannst dir sicher denken, was dich geschmacklich erwartet, oder? Leckere Karamellnoten, Datteln, Vanille, Fudge und 'n bisschen dunkle Frucht. Einfach nur Genuss pur.

**Brauerei:** Moersleutel  
**Bierstil :** Stout - Imperial / Double Pastry  
**Alkohol:** 10%  
**Bitterwert:** 2/5  
**Temperatur:** 10-12 °C  
**Gericht:** Nachspeise, Weichkäse  
**Bewertung:** 8.2/10