



Jules Vleugels (l.) und Hans Dittrich vom Förderverein Saline Gottesgabe präsentieren die „Bentlager Gose“, ein Bier, mit dem Pfannensiedesalz aus Bentlage gebraut.

Foto: Schrief

Neue Gerstensaft-Kreation extra für den Nikolausmarkt gebraut

Bentlager Gose: Ein Bier mit salziger Note

Von Matthias Schrief

RHEINE. „Bahh!? Bier, mit Salzwasser gebraut? Kann man doch nicht trinken.“ Kann man doch. Und es soll sogar schmecken – sagt zumindest Jules Vleugels: „Es ist ein besonders leckeres, obergäriges Bier. Es hat eine ganz leichte milchsäure Note.“ Die Rede ist von einem neuen Bier, das als „Bentlager Gose“ erstmalig auf dem Nikolausmarkt am Stand des Fördervereins Saline Gottesgabe verkauft werden soll. „50 Liter haben wir geordert. Wenn es in Rheine ankommt, lassen wir es im kommenden Jahr in größerer Auflage zum zehnjährigen Bestehen unseres Vereins als Jubiläumsbier brauen“, sagt der Vereinsvorsitzende.

„Gose“ ist ein aus dem Mit-

telalter stammendes Bier, das einst in Goslar mit dem leicht salzigen Wasser aus dem Flüschen Gose gebraut wurde. Vom Harz aus verbreitete sich die Gose in den Osten, erfreute sich insbesondere in

„Es ist ein besonders leckeres, obergäriges Bier. Es hat eine ganz leichte milchsäure Note.“

Jules Vleugels

Leipzig besonderer Beliebtheit und war um 1900 das meistgetrunkene Bier der Stadt. Dann geriet die Gose in Vergessenheit. Bis der Brauer einer kleinen Leipziger Gasthausbrauerei den Bierstil Anfang der Jahrtausendwende wiederbelebte.

Der erste Biersommelier Norddeutschlands, Thomas Vogel, hat die Gose hier in der Region zum ersten Mal anlässlich des Salzbergener

Salz- und Ölmarktes in 2018 präsentiert.

Zufällig trafen sich Vogel und Vleugels auf dem Salz- und Ölmarkt in Salzbergen – und schon war die Idee geboren, ein Gose-Bier mit dem Pfannensiedesalz aus der Saline Gottesgabe in Bentlage zu brauen.

„Die Gose ist ein Bier für dich, wenn du ein leicht saures, salziges und würziges Bier magst, wenn du auf ein Weizenbier mit Koriandernote stehst, und wenn du ein quasi wiederbelebtes Bier ausprobieren möchtest“, heißt es im Internet auf der Seite der „Hopfen-Helden“. Früher waren die allermeisten Biere sauer, man hatte den Gärungsprozess einfach nicht so gut im Griff.

In der niedersächsischen Tiefebene aber hatte das säuerliche Bier eine ganz besondere, besonders gute Note. Eben das Salzige. Und so wurde bereits im Mittelalter Goslar als florierende Braustadt bekannt.