vinetur

# Brüssel feiert 10 Jahre belgische Bierkultur auf der UNESCO-Liste des Kulturerbes

Die stadtweiten Veranstaltungen beleuchten Brautraditionen, Innovationen und die anhaltende soziale Rolle des Bieres im belgischen Leben

Mittwoch, 11. März 2026



Brüssel feiert diesen März einen bedeutenden Meilenstein, denn es begeht den 10. Jahrestag der Aufnahme der belgischen Bierkultur in die Repräsentative Liste des Immateriellen Kulturerbes der Menschheit der UNESCO. Im Jahr 2016 würdigte die UNESCO nicht nur die Qualität des belgischen Biers, sondern auch die sozialen Praktiken, die Handwerkskunst und die Vielfalt, die ein lebendiges Ökosystem rund um das Bierbrauen in Belgien ausmachen. In den letzten zehn Jahren hat Brüssel seine Position als globales Zentrum für Bierkultur gestärkt und Tradition mit Innovation und Nachhaltigkeit verbunden.

Bier ist in Belgien mehr als nur ein Getränk. Es ist eine soziale Sprache und ein technisches Handwerk, das über Generationen hinweg weitergegeben wird. Die UNESCO-Auszeichnung unterstreicht, wie sehr die Bierkultur in das tägliche Leben und die festlichen Momente der Belgier eingeflochten ist. Heute ist Brüssel ein Schaufenster für dieses Erbe und bietet mehr als 1 500 Biersorten an. Besucher und Einheimische können hier vom klassischen Pils über Abteibiere bis hin zu den für die Region typischen spontan vergorenen Bieren alles erleben.

Einer der markantesten Beiträge Brüssels ist das Lambic, ein Bierstil, der auf wilden Hefen beruht, die in der Luft des Senne-Tals vorkommen. Mit dieser traditionellen Methode werden Biere wie Gueuze - oft als "Champagner der Biere" bezeichnet - und Kriek hergestellt, die beide als regionale Schätze gelten und von der UNESCO anerkannt sind. Die Erhaltung und Weitergabe des Brauereiwissens wird von Zünften, Brauereiverbänden und Institutionen unterstützt, die sich für einen verantwortungsvollen Konsum und den Schutz der Umwelt einsetzen.

Um dieses Jahrzehnt der Anerkennung zu feiern, bietet Brüssel eine Reihe von Erlebnissen, die historische Tiefe mit moderner Technologie verbinden. Die Belgian Beer World in der restaurierten Bourse de Bruxelles bietet eine interaktive Reise durch die belgische Brauereigeschichte. Das Erlebnis endet in einer Skybar, in der die Besucher über 100 verschiedene Biere probieren können, während sie den Panoramablick über die Stadt genießen.

Im Belgischen Brauereimuseum am Grand-Place können die Gäste Werkzeuge und Verfahren aus den Zunfthäusern des 18. Jahrhunderts erkunden und so die heutige Industrie mit ihren historischen Wurzeln verbinden. Neue städtische Kleinbrauereien in Stadtvierteln wie Marolles und Saint-Gilles reagieren auf die veränderten Marktanforderungen mit gluten- und alkoholfreien Varianten, ohne dabei die traditionellen belgischen Standards zu vernachlässigen.

Die Feierlichkeiten in Brüssel gehen über Museen und Brauereien hinaus. Historische Tavernen, jahrhundertealte Brauereien und innovative Kleinbrauereien laden Besucher ein, die Stadt mit ihren Aromen zu entdecken. In Restaurants wird Bier zunehmend mit feinen Menüs kombiniert, während geführte Touren Einblicke in die Bierkultur geben, die das tägliche Leben in Belgien prägt.

Zehn Jahre nach der Anerkennung durch die UNESCO entwickelt sich die belgische Bierkultur weiter, ohne ihre Wurzeln zu verlieren. Innovation und Nachhaltigkeit gehen nun Hand in Hand mit handwerklichen Techniken, die über Jahrhunderte weitergegeben wurden. Dieses Gleichgewicht hat dazu beigetragen, Brüssel als internationales Reiseziel für all jene zu etablieren, die verstehen wollen, wie Tradition, Kreativität und Gastfreundschaft in einem einzigen Glas zusammenkommen können.

Anlässlich dieses Jubiläums bekräftigt Brüssel seine Rolle als Hüterin eines lebendigen Erbes, das Brauer und Reisende auf der ganzen Welt inspiriert. Das Engagement der Stadt für die Bewahrung ihres Brauereierbes gewährleistet, dass die belgische Bierkultur auch für künftige Generationen lebendig bleibt.