

Bruckner und belgische Braukunst

Es ist ein kleiner synästhetischer Rausch schon vor dem ersten Schluck: in den Ohren der gleichzeitig nervöse und mechanische, fluffig auf der Stelle tänzelnde Grundrhythmus des Scherzos von Anton Bruckners 7. Sinfonie; und dazu im Glas, als würden sie dieses Geschehen optisch untermalen, filigrane Perlschnüre aufstiegender Kohlen-säure, eine entzückend leise und zarte Explosion, die sich obenauf eine weichpolstrig-sahnige, feinporige Schaumkrone baut. Wer dieses schöne Doppel will, braucht zur Sinfonik das „Corsendonk Agnus Tripel“ aus dem flämischen Turnhout und am besten auch passende Tulpengläser – und schon muss sich die Optik vor keinem Champagner verstecken ...

Raffinierte Geradlinigkeit? Geradlinige Raffinesse? – Das ist in Bruckners Scherzo nicht viel anders. Das herausfordernd lässig und sogar ein wenig frech daherkommende Trompetenthema braucht erstaunlich wenige Zutaten: sechs Noten in vier Takten und nicht mehr als die beiden Töne a und e als Grundton und Quinte von a-Moll. Doch bleiben wir erst einmal am Glas, wo es nun handfester werden kann mit einem Buckett, in dem backfrisches Schwarzbrot sich mit Tönen von Limette, Waldmeister, Ingwer und Koriander mischt. In der Mundhöhle wird das um herb Zitroniges Richtung Grapefruit aufgestockt, diskrete Süße umhüllend; geschmeidig-voluminös, ohne je fett auf der Zunge zu liegen – ein saftig prickelndes Vergnügen, das eigentlich erst beim langlanglangen Abgang, trocken, luftig hopfenbitter und fast ein wenig adstringierend, durchscheinen lässt, dass da auch gediegene Alkoholmengen im Spiele sind ...

Der oberösterreichische Querschädel wusste solche Qualitäten und einen gut gefüllten Maßkrug spätestens seit seinen Linzer Jahren zu schätzen – mit gelegentlich bedenklichen Folgen. Als Bruckner 1873 im Hause Wagner erschien, um dem „Meister“ eine seiner Sinfonien zu widmen (es wurde dann die Dritte), erinnerte er sich ob des reichlichen Biergenusses am nächsten Mor-

gen nicht mehr, welches Werk der Gastgeber nun eigentlich ausgesucht hatte. Erst der Bildhauer Gustav Adolph Kietz, Zeuge der Begegnung am Vortag, lieferte ihm die dringend notwendige Aufklärung.

Von ebendiesem stammt auch die Information, dass aus Wagners Begrüßungsfässchen damals „Weihenstephaner“ geflossen sei. War diese altfromme Titulierung für seinen tiefgläubigen Gast vielleicht noch ein zusätzlicher Anreiz, fest zuzugreifen? Dann würde er sich gewiss auch dem „Corsendonk Agnus“ nicht verweigern, das nicht nur Nachfolger eines alten Augustiner-Abteibieres ist, sondern mit seinem Namen auf das lateinische „Agnus Dei“ (Lamm Gottes) anspielt, das jedem guten Katholiken als Bildgleichnis für Jesus und

Bestandteil der Messe vertraut ist. Zusätzlich unterstrichen wird diese christliche Traditionslinie durch das direkt aufs Flaschenglas gepresste Madonnensiegel der ehemaligen Abtei. Das belgische Spezial-Level „Tripel“ wiederum weist auf einen verdoppelten Hopfen- und Malzeinsatz im Sud und eine zweite Gärung in der Flasche hin, die den Alkoholanteil auf 7,5 % verdichten und überhaupt Masse, Wucht und Kraft, also sozusagen Bruckner'sche Qualitäten, verheißen. Dass allerdings auch die nicht das Ganze ausmachen, beweist Herbert Blomstedt mit dem Leipziger Gewandhausorchester, wenn er den Beginn des Scherzos der Siebenten, passend zur aufrauschenden Perlage im Glas, fast drucklos leichtgewichtig nimmt, aber dann die störrischen Wiederholungen des Kopfhemas stufenweise ins fast Bedrohliche verdichtet. Fast dreißigmal erklingt es in seiner quasi quadratischen und wie aus Würfelbausteinen zusammengesetzten Viertakt-Urform, bis endlich das

Trio mit innigen, sanft schwärmerischen Streicherklängen für einen Beleuchtungswechsel sorgt. Doch machen nicht genau die feinen Variationen des scheinbar Immergleichen den Unterschied – als Geheimnis guter Musik ebenso wie guter Getränke?

Gerald Felber



**Corsendonk
Agnus Tripel**