

Engelszell où coule la bière au bord du Danube !

écrit par Côme Besse | 16 décembre 2021



L'abbaye d'Engelszell sous un beau ciel bleu autrichien- © AIT

C'est au bord du beau Danube que vivent les moines de l'abbaye d'Engelszell ! Cette communauté de moines trappistes vit en Autriche, dans le silence de la prière et du travail. Plus récemment, ils se sont fait connaître pour leurs bières trappistes. Vous voulez en savoir plus? Allez, on attache sa ceinture, [Divine Box](#) vous raconte tout ça !

Aux origines ...

La fondation d'Engelszell remonte à 1293 ! C'est Bernhard de Pramsbach, alors évêque de Passau, qui en est à l'origine. Dans la foulée, deux ans plus tard, l'abbaye rejoint l'ordre cistercien. Elle rayonne alors, mais seulement pour une bien courte durée. En effet, elle est victime des épidémies et des incendies et se retrouve bien mal en point. Jusqu'au coup de grâce donné en 1786 par Joseph II, qui ferme définitivement l'abbaye d'Engelszell. Pour lui, un ordre contemplatif était inutile...

Pendant plus d'un siècle, Engelszell sert alors de manufacture de porcelaine ou encore de lieux de vacances pour de riches familles. Bref, on est bien loin de la vocation initiale (de prière !) du lieu.

Mais l'arrivée en 1925 de moines de l'[abbaye d'Oelenberg](#), trappistes (c'est-à-dire de l'ordre cistercien de la stricte observance), redonne heureusement vie à Engelszell. Et hop, c'est reparti ! Six ans plus tard, le nouveau monastère d'Engelszell est érigé en abbaye. Et cerise sur le gâteau, elle devient la seule abbaye trappiste d'Autriche. Chapeau !

Aujourd'hui ?

Aujourd'hui, à l'abbaye d'Engelszell, une petite dizaine de moines suivent la règle de saint Benoît, "ora et labora" "prie et travaille". Le premier des six offices est à 5h30 du matin, et le reste du temps, les moines lisent, étudient, et se consacrent au travail manuel. Eh oui, chacun prend sa part aux tâches ménagères, et puis surtout, il faut des petites mains pour fabriquer les liqueurs et la bière que vend l'abbaye !



Un moine de l'abbaye d'Engelszell au coeur de leur production de bières trappistes – © AIT

Les fameuses bières trappistes !

La date à retenir : 2012. C'est l'année de sortie de la première des bières d'Engelszell. Elles sont parmi les

dernières arrivées sur le marché des bières trappistes. Les bières arborent bien sûr fièrement le logo ATP (« Authentic Trappist Product ») qui garantit les trois critères d'une vraie bière trappiste :

- La bière doit être brassée au sein de l'abbaye
- La bière doit être brassée par les frères ou sous leur contrôle
- Les bénéfices générés par les ventes de la bière doivent servir à entretenir l'abbaye ou à aider des œuvres caritatives.



Le logo Authentic Trappist Product peut être officiellement porté par les bières d'Engelszell depuis 2012 © Wikipédia

Trois bières, trois abbés

Gregorius, Benno et Nivard : voilà le nom des trois premières bières de l'abbaye d'Engelszell, elles correspondent aux noms des trois premiers abbés de l'abbaye. Chouette non ?

- La [Gregorius](#) est une bière brune de style "Quadrupel",

se caractérisant par une robe foncée, des arômes de miel, de caramel et de sucre, et des saveurs de cacao, de malt grillé et de fruits confits. Gregorius est le nom du le abbé de la communauté !

- La [Benno](#), quant à elle, est une bière ambrée. Au nez, on y décèle des arômes de miel, de fleurs et de fruits. Et en bouche, le malt grillé et les notes fumées prennent le dessus. Cette bière (Benno) doit son nom au deuxième abbé de la communauté !
- Et enfin la [Nivard](#) ! Une blonde plutôt légère (5,5% d'alcool) qui a des arômes de pêche et d'agrumes au nez et des saveurs fruitées en bouche. Et sans surprise, c'est le troisième abbé de l'abbaye d'Engelszell qui lui a donné son nom !

Plus récemment, depuis 2 ans, l'abbaye brasse aussi deux nouvelles bières, mais dont le nom échappe à la logique des anciens pères abbés :

- la Weisse : existe depuis 2019, c'est une bière blanche régionale. Le houblon utilisé donne une bière légèrement acidulée, de couleur dorée avec un léger trouble !
- enfin, la Zwickl brassée depuis 2020 présente une couleur ambrée et des arômes bien plus fruités que ses grandes soeurs

Stift
Engelszell
Trappistenbier



Stift Engelszell
Österreichs einzige Trappistenbrauerei

La collection des bières trappistes du monastère d'Engelszell en Autriche – ©Trappist.be

Et maintenant ?

Si vous voulez goûter leurs bières, rien de mieux que de se rendre sur place ! Pour ça, il faut aller en Autriche, plus précisément au : Stiftstraße 6, 4090 Engelhartzell, Autriche

Mais si c'est un peu loin pour vous (ce qui est fort probable) vous pouvez toujours [acheter les bières de l'abbaye d'Engelszell](#) chez Divine Box !