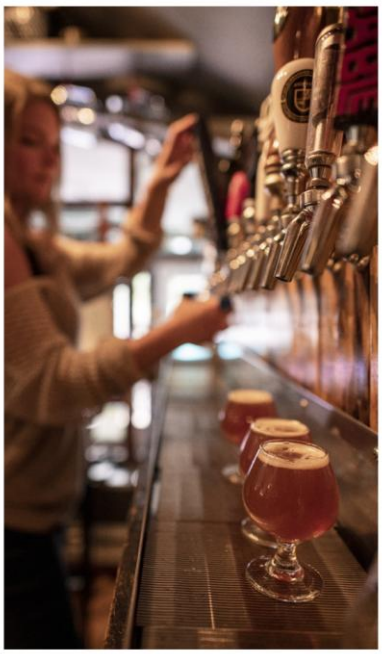
Medieninformation

Hopfen, Ahorn & Herzblut – Québecs Mikrobrauereien erobern die Welt



Québec/Frankfurt am Main, 27. August 2025 – Wenn in München die Maßkrüge klirren, wird längst nicht nur in Bayern und anderen deutschen Städten das Oktoberfest gefeiert. Weltweit ist die Biersaison in vollem Gange – und auch in Québec, der ostkanadischen Provinz, dreht sich alles um Hopfen, Malz und handwerklicher Braukunst.

Québec hat sich mittlerweile zu einer Hochburg für Bierfeste entwickelt. Das „Mondial de la Bière" in Montréal zieht jährlich Zehntausende Besucher an, ebenso wie das „Bières et Saveurs" in Chambly. Im September sorgt das Oktoberfest de Repentigny mit über 400 Craft-Bieren von 40 Brauereien für bayerisches Flair am Sankt-Lorenz-Strom. Auch die Oktoberfeste in den öffentlichen Märkten Montréals oder in den Eastern Townships zeigen, wie sehr das deutsche Traditionsfest weltweit inspiriert.

Kanada mag auf den ersten Blick für Ahornsirup, Eishockey und unberührte Natur stehen – doch Québec besitzt eine fast 350 Jahre alte Biertradition. Bereits 1650 wurde die erste Brauerei in Quebec und gleichzeitig Kanadas gegründet, was die lange Geschichte des Bierbrauens in der Region unterstreicht. Trotz Rückschlägen durch Prohibition und Monopolisierung hat sich Québec in den letzten Jahrzehnten zu einem Zentrum der Craft-Beer-Kultur entwickelt. Heute gibt es in der Provinz mehr als 300 Mikrobrauereien, die zusammen über 3.000 verschiedene Biersorten anbieten. Das bekannte Bière à l'épinette, das Fichtenbier, wurde ursprünglich zur Vorbeugung von Skorbut gebraut, wobei die

Bonjour Québec, c/o global communication experts, Pressearbeit Deutschland/Schweiz,
Simone Altmann, Tel : +49 (69) 1753 71-030, quebec@gce-agency.com

Medieninformation

Methoden der Ureinwohner wie die der Huronen mit den Brautechniken der Siedler verschmolzen. Zu den historischen Marken gehören Molson, Keith, Carling, Sleemann und Labatt.

Heute ist die Szene ist geprägt von Vielfalt und Experimentierfreude. Ob belgisch inspirierte Weißbiere, Stouts mit Kokosnuss und Vanille oder hopfenbetonte IPAs – die Brauereien setzen auf regionale Zutaten wie Ahornsirup, Wildbeeren oder Fichtenspitzen (bière à l'épinette) und kreieren damit Biere, die weit über ein klassisches Lager hinausgehen. Zu den bekanntesten Namen zählen Dieu du Ciel!, Unibroue, Le Trou du Diable sowie La Barberie. Besonders Montréal gilt als Hotspot, wo Lokale wie Le Saint Bock mit Hunderten Biersorten oder Vices & Versa mit über 30 Zapfhähnen die enorme Bandbreite der Szene zeigen.

Auch das Thema Nachhaltigkeit wird beim Bierbrauen großgeschrieben. Viele Craft-Brauereien setzen ausschließlich auf Zutaten von kleinen lokalen Produzenten. Darüber hinaus werden die Biere nur in kleinen Mengen gebraut. Zum Teil werden sogar Brauereiabfälle zur Herstellung von hausgemachtem Gebäck wiederverwendet. Die Brauerei 11 Comtés in den Cantons-de-l'Est beispielsweise zelebriert die regionale Bierkultur auf dem Teller, und jeder Besuch wird zu einem kulinarischen Erlebnis, begleitet von herzlichen Geschichten, die von den Braumeistern erzählt werden. Gerade in den Mikrobrauereien herrscht eine lebendige und gastfreundliche Atmosphäre.

Während in Deutschland die Wiesn in München das Bierjahr krönt, zeigt Québec eindrucksvoll, wie sich alte Brautradition und moderne Kreativität verbinden lassen. Die Mikrobrauereien der Provinz beweisen das ganze Jahr über, dass Bierkultur keine Grenzen kennt – und dass das Oktoberfest längst international ist.

Weitere Informationen zu Québec unter https://www.bonjourquebec.com/en-gb

Bildnachweis v.l.n.r.

1 & 2 - Mauricie © GouvQc Gaëlle Leroyer, Centre-du-Québec © GouvQc Ghyslene Lablack

Bonjour Québec, c/o global communication experts, Pressearbeit Deutschland/Schweiz,
Simone Altmann, Tel : +49 (69) 1753 71-030, quebec@gce-agency.com