

Vielfalt aus wenigen Rohstoffen

Am 23. April hat das Reinheitsgebot seinen 499. Geburtstag gefeiert. Die Brauer weltweit verstehen es wie kaum eine andere Berufsgruppe, aus wenigen Rohstoffen eine enorme Vielfalt an Produkten herzustellen. Im Rahmen der Craft Brewers Conference in Portland Anfang April konnten wir feststellen, dass gerade die Craft Bier-Brauer häufig nach Reinheitsgebot brauen, ganz ohne Zwang. Ihr liebstes Spielzeug, um sich von den Konkurrenzprodukten abzugrenzen, bleibt der Hopfen.



HOPFEN – In den USA schafft es die Hopfensorte Cascade mittlerweile auf eine Gesamtanbaufläche von 3090 ha (2014), in der Hallertau werden immerhin noch 50 ha angebaut. Doch gibt es Unterschiede zwischen den beiden Anbaugebieten? Dazu hat die Hopfenverwertungsgenossenschaft Wolnzach die Inhaltsstoffe der Flavour-Hopfensorte aus dem US-Anbaugebiet Yakima und aus der Hallertau genauer untersucht und verglichen. *Adrian Forster* hat für uns ab Seite 527 die Ergebnisse der chemisch-technischen Untersuchungen sowie der Verkostungen zusammengetragen. Besonders beliebt sind die Flavour-Hopfen für den

Einsatz im Kaltbereich. Da jedes Bier einem natürlichen Alterungsprozess unterliegt, stellt sich auch die Frage, wie sich die durch das Dry-Hopping eingebrachten zusätzlichen Bitterstoffe im Laufe der Lagerung des abgefüllten Bieres auf den sensorischen Eindruck und die analytischen Ergebnisse auswirken. *Sandro Cocuzza* und *Willi Mitter*, Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH, fassen ab Seite 535 die Versuche und Ergebnisse dazu zusammen. Für die Versuche wurden vor allem neuere Hopfensorten wie Hüll Melon, Hallertauer Blanc, Mandarina Bavaria und US Bravo herangezogen.

GERSTE – Nicht nur die Hopfenzüchtung bringt regelmäßig neue Sorten hervor, auch die Braugerstenfamilie wird jährlich um neue Mitglieder bereichert. Ob diese aber auch für den Anbau geeignet sind, empfohlen und zugelassen werden, darüber entscheiden Bundessortenamt, die Braugerstengemeinschaft und die Ergebnisse des Berliner Programms. Mit Februar 2015 ist nun die Umstellung der Braugerstensortenevaluierung vom Kongressmaisverfahren auf das isotherme 65 °C-Maischverfahren abgeschlossen. Wie die ersten Sorten, die komplett nach diesem Verfahren beurteilt wurden, abgeschnitten haben, lesen Sie ab Seite 520.

BIER – Beim Bierquerdenker-Workshop geht es dann schließlich um die kreative Verbindung aus den Rohstoffen Hopfen, Malz und natürlich Wasser sowie Hefe. In diesem Jahr haben sich die Workshop-Teilnehmer der Renaissance traditioneller deutscher Biertypen unter dem Motto „Schwarz-Rot-Gold“ gewidmet. Am Institut Romeis wurden in Zusammenarbeit mit Brauer-Urgestein *Prof. em. Ludwig Narziß* klassische deutsche Bierstile gebraut und im Rahmen des Workshops den Teilnehmern vorgestellt. Welche Bierstile es zu verkosten gab und was Biersommelier *Karl Schiffner* den Teilnehmern mit auf den Weg gegeben hat, berichtet *Dr. Karl-Ullrich Heyse* ab Seite 538.