

## Deutschland: Land der Bier-Spezialitäten

Das wurde im Rahmen der Brau Beviale 2010 in Nürnberg anlässlich der traditionellen Pressekonferenz des Deutschen Hopfenwirtschaftsverbandes und des Verbandes deutscher Hopfenpflanzer gefordert, und zwar nicht



nur von den Vertretern der Brauwirtschaft, sondern auch von *Stephan Barth* vom Deutschen Hopfenwirtschaftsverband. Er sieht in dieser Forderung eine hervorragende Möglichkeit, sich von den Mainstream-Hopfensorten wie auch von den Mainstream-Bieren, verbunden mit einer entsprechenden Wertsteigerung, abzuheben. Dazu würde sich auch die Auslobung der neuen EU-weit geschützten geografischen Angaben über ein entsprechendes Signet eignen, das auf jeden Fall auf die Bierflasche gehört (S. 1533).

**UNNACHAHMLICHER MEHRWERT** und ein einmaliger Geschmackseindruck lassen sich durch den Einsatz unterschiedlicher Aromahopfen erzielen. Sogar die Vollmundigkeit eines Bieres kann spürbar angehoben werden. Für die höhere sensorische Qualität der Biere ist die Ausgewogenheit der Aromahopfen zwischen Aroma- und Bitterstoffen sowie Polyphenolen entscheidend, in erster Linie dann, wenn man beim Aromahopfen nicht spart (S. 1556).

**KREATIVE ENTFALTUNGSMÖGLICHKEITEN BEIM BRAUEN** zeigt das Mitterteicher Traditionsbrauhaus mit seinem Weißbier mit Whisky-Geschmack. Dabei wird ein Teil des Gerstenmalzes durch Whiskymalz aus Schottland, über Torf abgedarrt, ersetzt. Zum Einsatz kommen ein spezielles Maischverfahren sowie ein gesonderter Hefestamm. Mittlerweile ist das Bier in der Region schon zum Verkaufsschlager geworden (S. 1538).

**KLEINERE BRAUGERSTENERNTEN IN EUROPA** werden die Brauer dazu bringen, verstärkt über entsprechende Alternativen nachzudenken (S. 1537). Zum einen wird von den Fachleuten auf die verbesserten Mälzungs- und Brauereigenschaften der Winterbraugersten-Sorten wie Malwinta und Wintmalt hingewiesen (S. 1540), zum anderen haben sich die Bier-Quer-Denker in ihrem letzten Workshop sehr intensiv mit dem Thema „Alternative Getreidesorten zum Bierbrauen“ auseinandergesetzt und Biere mit tollen Aromaspektren präsentiert, die alles andere als Mainstream waren ([www.brauwelt.de](http://www.brauwelt.de) – „Aktuelles/Bier-Quer-Denker“).

**VIELE WEGE FÜHREN ZU QUALITÄTSBIEREN.** Das macht ja nicht nur den Beruf des Brauers so interessant, sondern auch das Lesen von Fachzeitschriften bzw. die Aus- und Weiterbildung über Print, Seminare und Kongresse oder jetzt auch online in Echtzeit im Netz. Das erste „Webinar“ fand in Kooperation der BRAUWELT mit dem HW Brauerei-Service zum Thema „Ihr Fass, das unbekannte Gebinde“ statt (S. 1536). Einmal mehr gilt, der Fachverlag Hans Carl hält seine Partner immer auf dem Laufenden, im wahrsten Sinne des Wortes.

*K. G. Meyer*