

HOPFEN, BIERKÜHLSCHRANK & PLACE2 BEER

Es braucht vier Dinge für ein gutes Bier. Malz, Hefe, Wasser – und natürlich Hopfen. So schreibt es das Reinheitsgebot vor. Der Hopfen gibt bekanntermaßen den richtigen Geschmack. Die Hallertau in Bayern gilt als das Hopfenland. Mario Scholz ist Geschäftsführer der IGN Hopfenvermarktungs- und Vertriebs-GmbH.

O-Ton Mario Scholz, Geschäftsführer der IGN Hopfenvermarktungs- und Vertriebs-GmbH; *„wir sitzen in der Hallertau und vermarkten den Hopfen unserer eigenen Erzeuger, das sind mehr als 80 Landwirte. Wir beliefern vor allem bayerische Brauereien, aber wir liefern auch weltweit. Deswegen sind wir auf der drinktec, weil sich hier die Welt trifft.“*

Das bayerische Bier ist ein Aushängeschild des weiß-blauen Freistaates. Dieser gute Geschmack wird dank des Hopfens in alle Welt getragen, meint Mario Scholz.

O-Ton Mario Scholz, Geschäftsführer der IGN Hopfenvermarktungs- und Vertriebs-GmbH; *„es gibt wenig Biere auf der Welt, in denen kein Hallertauer Hopfen ist. Uns zeichnet das Klima und der Boden aus. Diese Qualität schätzt jede Brauerei. Und auch der Verbraucher legt immer mehr Wert auf die Herkunft der Nahrungsmittel. Das ist beim Fleisch genauso wie beim Bier. Der Trend weg von der Geiz-ist-geil-Mentalität zum Qualitätsbewusstsein ist deutlich.“*

Die Qualität des Bieres ist wichtig, aber auch die richtige Temperatur. Deswegen hat Marco Retzlaff einen Kühlschrank entwickelt, in dem auf unterschiedlichen Ebenen verschiedene Temperaturen herrschen. Diese Erfindung hat er gleich als Patent angemeldet.

O-Ton Marco Retzlaff, Bierkühlschränkentwickler; *„wir haben den ersten Bierkühlschrank der Welt entwickelt, mit dem wir die unterschiedlichsten Biere in einem Kühlschrank lagern können, zwischen 2 und 16 Grad. Damit können schwere Biere genauso wie Helles gelagert werden. Denn wie beim Wein hat jedes Bier auch die passende Temperatur.“*

Dennoch,, räumt der 38-Jährige ein, sei die richtige Temperatur Geschmackssache. Er nennt ein Beispiel:

O-Ton Marco Retzlaff, Bierkühlschränkentwickler; *„zum Beispiel ein Barley Wine Bier, also eine starke Alesorte mit mindestens 7 Prozent Alkohol, dass ich bei einer Temperatur von 13 bis 15 Grad trinken würde. Biere mit starken Kaffeearomen empfehle ich bei 10 bis 12 Grad.“*
Bier ist natürlich Geschmackssache – und so ist die Wahl zum European

Beer Star sicher für die Jury alles andere als einfach gewesen. Rund 2.150 Biere aus 46 Ländern, also aus aller Welt, wurden für den Wettbewerb eingeschickt. Sie bewarben sich in 60 verschiedenen Bier-Kategorien. Herbert Meier, Technischer Berater bei den Privaten Brauereien Bayern e.V.:

O-Ton Herbert Meier, technischer Berater bei den Privaten Brauereien Bayern e.V.; *„in der Jury sitzen 130 Experten aus aller Welt. Sie verkosten an zwei Tagen die ganzen Biere. So hat zum Beispiel die Brauerei Schönram aus dem Landkreis Traunstein den Award im dunklen Bier gewonnen.“*

Das zeigt doch: Bayerische Biere sind Spitze!

Immer stärker ist dabei der Trend, dass auch kleinste Brauereien ihre eigenen Biere kreieren. Die Rede ist von den sogenannten Craft-Bieren, also handwerklich in kleinen Mengen gebrautes Bier mit besonderen Geschmacksnuancen, die oft nur alleine durch spezielle Hopfensorten erreicht werden. Aber auch das Bierbrauen zu Hause wird immer beliebter, erklärt Georg Moser aus der Steiermark. Er hat in seiner Firma Sudkraft die „50 Liter Hopfensau“ entwickelt.

O-Ton Georg Moser, Erfinder der Hopfensau; *„wir haben eine 50 Liter Mikro-Dampfbrauerei entwickelt. Das nutzen Hobbybrauer, kleine Brauereien. Unsere Maschine kommt auch beim Schau-Brauen zum Einsatz. Auch bei Brauseminaren ist die Maschine im Einsatz. Wir nennen das die Maschine liebevoll vollbierlegende Hopfensau. Sie erfordert ein wenig Fachverständnis, aber der Trend zum Selbstbrauen ist deutlich.“*

Mit dieser Maschine kann der Bierliebhaber also die „Sau rauslassen“.