

Ins-BIER-ationen

Raus aus dem Alltag, neue Biere braucht das Land! Diesem Ruf folgen in Deutschland immer mehr Brauereien. Die Biersommelière Sylvia Kopp berichtet in dieser Rubrik im GETRÄNKEFACHGROSSHANDEL exklusiv und regelmäßig über neue und außergewöhnliche Bierspezialitäten, die das Sortiment im Getränkemarkt bereichern können.

Duftig, erfrischend und charaktervoll: Der Apostelbräu Dinkelbock

Zu einer Zeit, als deutsche Braukollegen Dinkel zum Brauen für ungeeignet erklärten, entwickelte Rudolf Hirz in seiner Familienbrauerei im Bayerischen Wald zusammen mit seinem Vater ein obergäriges Dinkelbier. Angeregt hatten ihn eine Landwirtin aus dem Dinkel-anbau und eine Passauer Ordensschwester, die sich in den Schriften der Hildegard von Bingen auskannte. Die Äbtissin hatte um 1150 dem Dinkel gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben, er mache den Menschen „froh und voller Heiterkeit“ – und, wie sich heute zeigt, auch dem Bier bekommt das weizenähnliche Getreide ganz vorzüglich.

Seit 1990 produziert Hirz das Apostelbräu Dinkelbier – es besteht überwiegend aus Dinkelmalz und etwas Gerstenmalz, ist wundervoll nussig, trocken und moussierend. Er war damit der Erste, belehrte ablehnend eingestellte Braukollegen eines Besseren und bahnte weiteren Dinkelbieren den Weg.

Seit dem vergangenen Jahr – Hirz hat unterdessen ein Emmer-, ein Roggen- und ein Mehrkornbier sowie ein kaltgehopftes Pale Ale herausgebracht – legt er beim Dinkel nach: Sein Bock mit 6,8 Volumenprozent Alkohol ist unter anderem der Zusammenarbeit mit dem US-Importeur Matthias Neidhart zu verdanken.

Neidhart kannte Hirz' Dinkelvollbier, wusste aber, dass ein Importbier auf dem amerikanischen Markt mehr Ausdrucksstärke braucht, sprich mehr Alkohol und ein komplexeres Aromenspektrum.

Neben dem ungewöhnlichen Malz ist es vor allem der Aromahopfen, der dem Bier Charakter verleiht. So kam Hirz auf die Idee, sein Bier mit einer „Drei-Länder-Hopfung“ zu würzen – denn die Apostelbräu liegt im Dreiländereck. Hirz entschied sich für den fein-krautigen Saazer Hopfen aus Tschechien, einen hocharomatischen, blumig-fruchtigen Opal aus dem österreichischen Mühlviertel und einen fruchtig-krautigen

Saphir aus der Hallertau. Bei der Auswahl per Nasenprobe unterstützte ihn mein Lehrer, der Bier-Sommelier und Gastwirt Karl Schiffner aus dem Mühlviertel.

Drei Hopfensorten

Die drei Hopfensorten setzt Hirz intensiv ein: beim Würzekochen, vor dem Ausschlagen im Läuterbottich, im Whirlpool und als Kaltauszug im Gärtank. Dabei verwendet er Naturhopfendolden, die er in einer Hopfenmühle vor der Gabe mahlt.

Hirz' Komposition beschert eine spritzige Leichtigkeit: Der Trunk ist deutlich hopfenbetont, aber die nuancenreiche Aromatik von Pinie über Salbei bis Lavendel entfaltet einen duftigen Blütenzauber, der den weichen, nussaromatischen Malzkörper spielerisch anhebt. Die Fruchtigkeit der obergärigen Hefe ist erfrischend integriert. Die Perlage – der Flaschengärung sei Dank – sorgt für eine moussierende Sensation im Mund. Dabei ist das Bier trocken ausgebaut, wirkt nicht wie so viele Starkbiere breit und klebrig, sondern überraschend schlank und kühlend – ein Bockbier wie ein Traum. „Die Entwicklung des Dinkelbocks war eine Reise ins Ungewisse“, so Hirz, „aber mit dem Ergebnis

haben wir den Nagel auf den Kopf getroffen.“ Neidhart ist mit seinem temperatur- und druckkontrollierten Container schon vorgefahren und hat sich einen großen Anteil gesichert. Der deutschstämmige US-Importeur betätigt sich neuerdings auch als Kellermeister und lässt einige Liter des Apostelbräu Dinkelbock bei sich in Connecticut in Eichenfässern reifen, verkauft aber auch das Original als Flaschenware.

Das passt dazu

Hirz vertreibt den Dinkelbock im näheren Umkreis und bietet ihn in seiner Hauzenberger „Birreria“ an. Zu den legendären Feinschmecker-Pizzas aus dem offenen Holzofen kredenzt er passend kombiniert neun Charakterbiere. Pizza, insbesondere mit Tomate und Ruccola oder Kapern, die die blumig-fruchtige Komponente aufgreifen, könnte sicherlich gut zum Apostelbräu Dinkelbock passen.

Mir kommt bei dem Bier ein ebenso leichtes wie aromatisches Gericht in den Sinn: Wie wär's mit einem gegrillten Schwertfisch, gewürzt mit Meersalz, fruchtig-bitterem Olivenöl und Zitrone, dazu gedünsteter Fenchel und Brot? Wohl bekomm's – froh und voller Heiterkeit! □



Sylvia Kopp ist Bier-Journalistin und Biersommelière. Sie schreibt für Fach- und Publikumszeitschriften, entwickelt und moderiert Vorträge, Verkostungen und Menüs rund ums Bier. Sie lebt und arbeitet in Berlin, von wo aus sie ihre Bierbotschaft, ein Büro für Text und Tastings, betreibt. Kontakt: info@bierbotschaft.de

Brauerei: Apostelbräu, Hauzenberg

Bier: Dinkelbock, obergärig, kaltgehopft, mit Flaschengärung, 0,5-Liter-Flasche, 6,8 Vol.-% Alkohol, laut Brauerei ein Jahr haltbar

Kostnotizen: Warmer Bernsteinton, opak, cremefarbenes mächtiges Schaumgebirge – die erste Nase ist zitrusartig und erdbeerfruchtig, dann zeigen sich nussige Momente und immer deutlicher setzt sich eine kräuterige Blumigkeit durch: Lavendel. Der Antrunk ist trocken und erstaunlich moussierend, eine feine Bittere hebt den nussig-honigartigen Malzkörper in ätherische Höhen: Aromen von Pinien, Lavendel, Holunderblüte runden die Bittere ab und geleiten den Trunk in ein langes feinsinniges Finish.

Kontakt: Apostelbräu, Inhaber Rudolf Hirz, Eben 11-13, 94051 Hauzenberg, Telefon: 085 86/22 00, apostelbraeu@t-online.de, www.apostelbraeu.de