



Der Hopfenb(r)auer von Hauzenberg



Am Anfang steht immer eine Idee und Rudi Hirz, Innhaber und Braumeister der Apostelbrauerei in Eben bei Hauzenberg hat immer eine Idee, wenn es um seine große Leidenschaft die Brauerei, das Bier und vor allem um neue, innovative Produkte geht. Seit einem Jahr

reift mittlerweile Whiskey in verschiedenen Eichenfässern heran und bereits lange bevor »Craft-Beer« in Deutschland (bier)salonfähig wurde, hat der findige Braumeister mit seinen sehr individuellen »selbstgebrauten« Bierspezialitäten experimentiert und große Erfolge gefeiert. Dabei galt außergewöhnlichen, alten Kornsorten wie Emmer, Einkorn oder Dinkel sein besonderes Interesse. Das bekannteste Produkt dieser »Probierleidenschaft« ist wohl das erste aus Dinkel gebraute Bier: Das Dinkelbier der Apostelbrauerei Hauzenberg. Neben dem Korn hat es Rudi Hirz der Hopfen, die zweite Naturzutat des Bieres angetan. Das wundert nicht, das ist konsequent weitergedacht. Zum einen hat der Hopfen und Hopfenanbau in Hauzenberg eine lange und ganz außergewöhnliche Geschichte (siehe Bericht), zum anderen ist der Hopfen natürlich das i-Tüpfelchen jeder Braukunst. Der Hopfen hat ganz fantastische Eigenschaften für und im Bier. »Lupulin« heißt der Zauberstoff aus dem alle Bierträume sind und der im Inneren der Dolden steckt.

Er verleiht dem Bier neben der richtigen Würze auch die gewünschte Stabilität des Schaumes, wirkt antibakteriell, konserviert, macht haltbar, ist appetitanregend, beruhigend und schlaffördernd. Ein richtiges Allroundtalent und Tausendsassa. Es gibt heute unzählige verschiedene Hopfenart Züchtungen. Grundsätzlich unterscheidet man in zwei Grobrichtungen: Bitterstoff- und Aromastoffhopfen. Für herbe Biere, wie Pils zum Beispiel, zählt der »Alphagehalt« der Bitterstoffgehalt des Hopfens. Bei gehaltvollen, schmackhaften Biere stehen dagegen mehr der Ölgehalt und die Aromastoffe der Hopfendolde im Vordergrund. Nahezu jede Geschmacksrichtung steht zur Verfügung – vom leichten frischen zitronigen Duft bis hin zum Gletscherbonbon. Rudi Hirz hat sich intensiv mit der Verwendung und Aufbereitung des Hopfens für seine Biere beschäftigt. Um die Inhaltsstoffe der Dolde besser auszulösen, hat er sich eine Hopfenmühle gebaut, in der er die Hopfendolden zu einem Doldenbrei aufbricht, der dann die wertvollen Inhaltsstoffe besser und umfangreicher im Brauprozess abgibt. Das ist einmalig und macht bis dato keiner (obwohl schon auf Messen Nachbauten seiner Mühle aufgetaucht sind). Rudi Hirz: »Beim Kochen isomerisiert der Hopfen, macht somit das Bier haltbarer und gibt auch die Bittere in die Würze ab. Nachteilig ist aber, dass über diesen Kochprozess natürlich auch Aromen ausgedampft werden, die man lieber im Bier drinnen hätte. So nutze ich auch den Hopfeneinsatz im Kaltbereich um auch Aro-

men und Hopfenöle ins Bier zu bringen. Dazu braucht man aber eine gewisse Erfahrung, dass dann einen guten Craft-Brauer, sprich gutes Bier, ausmacht«.

Dieses Jahr geht der Braumeister noch einen Schritt weiter - Hopfen aus eigenem Anbau. Auf dem Wiesengrundstück neben der Brauerei entsteht nach weit über hundert Jahren wieder ein Hopfenfeld in Hauzenberg. Über 100 »Hopfenkindl« der Aromasorte »Mandarina Bavaria« werden dieser Tage die ersten Hopfenrückkehrer nach Hauzenberg sein. Jetzt im Frühjahr eingepflanzt wachsen sie bei guter Pflege und guten Kulturbedingungen bis zu 35 cm täglich. Einmal eingewachsen - was einige Jahre dauern kann - wird der Ertrag des kleinen Hopfgartens ausreichen um rund 100 Hektoliter echtes Hauzenberger Bier zu brauen. Reicht noch nicht ganz für die Hauzenberger Dult aber vielleicht findet sich nach einem geglückten Start doch noch der eine oder andere Landwirt der den Hopfenanbau als Erwerbsquelle (wieder) entdeckt. Zeiten ändern sich und guter Hopfen hat wieder seinen Preis. Hauzenberger Bier dagegen, gebraut mit heimischen Hopfen, hochwertigem Getreide aus der Region und einem zum Bierbrauen idealen weichen Hauzenberger Wasser ist auf der regionalen Überholspur und könnte zu einem echten Qualitätsprodukt und Aushängeschild für die ganze Region werden. Prost. Ich freu' mich schon auf die erste Hauzenberger Mandarina Bavaria Hoibe vom Hirz Bräu.



Der Aromahopfen Mandarina Bavaria

Mandarina Bavaria ist ein Aromahopfen, der aufgrund der steigenden Beliebtheit von Bieren mit einem fruchtigerem Bouquet entwickelt wurde. Geburtsort ist das Hopfenforschungszentrum in der Hallertau, hier wurde Mandarina Bavaria im Rahmen eines komplexen Kreuzungsprozesses entwickelt. Dieser Flavour-Hopfen ist also ein Hybride, entstanden durch die Kreuzung der Hopfensorten Hüll und Cascade.

Der Geschmack von Mandarina Bavaria

Ableitend aus dem Namen lässt sich bereits erkennen, dass das Profil des Aromas von Mandarina Bavaria ein süßliches und fruchtiges ist. Es erinnert an eine Zitrusfrucht, dessen Bouquet (auch Hopfenblume genannt) bereits schon vor der Verkostung angenehme Assoziationen mit exotischen Früchten aufkommen lässt. Dieses fruchtige Hauptcharakteristikum hat Mandarina Bavaria der vor allem in der amerikanischen Craftbeer-Szene beliebten amerikanischen Hopfensorte Cascade zu verdanken, dessen ätherischen Öle ein angenehmes Aromaprofil entstehen lassen. Aufgrund des fruchtigen Aromas kann Mandarina Bavaria auch sehr gut für das Hopfenstopfen verwendet werden, bei dem die gärende Bierwürze die entsprechenden Aromen extrahiert und somit dem Bier eine tolle exotische Note verleiht.

Verwendung von Mandarina Bavaria

Da es sich bei Mandarina Bavaria um einen äußerst hochwertigen Aromahopfen handelt, wird er für hochwertige Biere im Rahmen der Craftbeer-Szene verwendet. Für kommerzielle Groß-Brauereien ist dieser Hopfen zu teuer. Für folgende Biersorten eignet sich der Aromahopfen besonders: Weißbiere, Amerikanische Ales und IPAs