

EIN AMERIKANER IN BAYERN

Bier zu brauen, das ist für den Amerikaner Eric Toft, als würde er ein Parfum komponieren. Auf der Flucht vor wässrigem US-Dosenbier hat er in Oberbayern seine zweite Heimat gefunden. Kunden der Brauerei Schönram erschließt er die faszinierenden Aromenwelt des Hopfens – viele deutsche Kollegen folgen jetzt diesem Trend

Eric Toft ist keiner, der nur am Braukessel Wache schiebt. Im Spätsommer fährt er drei Wochen lang fast täglich von der Schönramer Brauerei im Chiemgau gut 200 Kilometer zum Hof des Hopfenpflanzers Martin Schmailzl an der Donau. Dann packt er bei der Ernte mit an: Mit einem Spezialtraktor reißt er die sieben Meter hohen Ranken ab, hängt sie in die Pflückmaschine, überwacht die Trocknung der Dolden und sackt sie dann in der Scheune in Ballen ein. Immer wieder hält Toft inne, bricht eine der haselnussgroßen Dolden zwischen den Daumen auf, reibt die gelben Lupulindrüsen aneinander und atmet den grasig-kräuterigen Duft tief ein. Fast wie ein Parfumeur.

Der 47-Jährige ist eben kein gewöhnlicher Brauer. Als gebürtiger Amerikaner macht er Bier in Oberbayern, und er verehrt den Hopfen regelrecht – eine Zutat, der die meisten deutschen Kollegen vor allem technische Bedeutung zumessen: Die Alphasäuren im Hopfen konservieren, machen den Schaum fest und das Bier bitter. Doch neben den sogenannten Bittersorten, die auf einen hohen Alphasäuregehalt hin gezüchtet sind, gibt es auch Aromahopfen mit einer Vielfalt an ätherischen Ölen. Und auf die hat es Eric Toft abgesehen.

Das neue Interesse an der Kletterpflanze aus der Familie der Hanfgewächse kommt nicht von ungefähr – es prägt den Trend zu Edel- und Gourmetbieren, die so konzentriert verkostet und als Essensbegleiter so gezielt eingesetzt werden wie Wein. Hopfenbetonte Biere haben viele Facetten. Sie können feinherb sein, hocharomatisch oder – zur Freude einiger Fans – extrem bitter. Etwa 200 Hopfensorten gibt es weltweit, an die 20 in Deutschland. Mehr als 400 verschiedene Aromastoffe haben Forscher bislang identifiziert, mit Düften von Menthol und Tee über grünes Obst, Sahnkaramell, Kräuter und Holz bis zu süßen Früchten und blumigen Noten. „Ein gutes Bier“, meint Toft, „kriert man, wie man ein Parfum zusammenstellt.“

Ist der Hopfen ausgewählt, kommt es noch auf Menge und Timing an. Hopfen wird in der Regel während des Würzekochens in den Sudkessel gegeben. Je später das geschieht, desto weniger ätherische Öle verdampfen, desto prägnanter zeigen sich die Aromen. Immer öfter aber kommt Hopfen auch zum abschließenden Gären in die Lagertanks: Beim sogenannten Kalthopfen verdampft oder verkocht nichts, die delikaten Duftnoten geben dem Bier ein tolles Bukett.

Als Eric Toft vor 26 Jahren seiner Heimat den Rücken kehrte, kam dort gerade die *craft-brewer*-Bewegung auf. Der wässrig-faden US-Dosenware überdrüssig, begannen Quereinsteiger, Biere mit Charakter zu brauen. Auch Toft, damals Geophysik-Student in Golden (Colorado), versuchte sich daran. Statt dem Ruf einer Ölfirma in Saudi-Arabien folgte er schließlich seiner Leidenschaft und ging mit 21 Jahren nach Süddeutschland, um zunächst in Ulm und Weihenstephan die Kunst des Biermachens von der Pike auf zu lernen.

Er blieb – und nahm mit der Zeit bayerische Bodenständigkeit an. Schon 14 Jahre arbeitet er bei der Schönramer Brauerei, trägt zu offiziellen Anlässen stets Hirschlederne, spielt in der heimischen Blaskapelle Tenorhorn und kraxelt am Wochenende auf die Berge. „I fühl mi dahoam“, sagt Eric Toft. Nur mit seiner 15-jährigen Tochter spricht er Englisch.

In Amerika ist aus der Kleinbrauerszene inzwischen eine ganze Branche entstanden. Mehr als 2000 *craft brewers* zählt das Land, von der Gasthausbrauerei bis zu Millionen-Hektoliter-Betrieben. Fast alle führen als Paradebier ein bitter-aromatisches India Pale Ale, kurz IPA genannt. In Deutschland wagte Toft vor drei Jahren als Erster, ein derart stark gehopftes Bier auf den Markt zu bringen. Viele Kollegen haben nachgezogen.

Was der Hopfen alles kann, hat Toft gelernt, als er nach Braulehre und Studium zwei Jahre in der belgischen Brauerei Lamot arbeitete. Nicht weniger als 18 Sorten setzte man dort ein. Die meisten deutschen Brauer hingegen begnügen sich aus Gewohnheit mit einem Bitterhopfen plus ein, zwei der immer gleichen Aromasorten für ihr gesamtes Sortiment. Toft findet das deprimierend: „Das Reinheitsgebot ist kein Einheitsgebot.“

Auch bei den traditionellen Bierstilen komponiert er darum für jedes Rezept ein eigenes Hopfenprofil. Sein knackig-schlankes Pils verfeinern der pfeffrig-grasige Hallertauer Tradition, der vollblumige Spalter Select, duftig-milder Hersbrucker und fruchtig-würziger

Hallertauer Mittelfrüh. Sein helles Bock kommt dagegen mit einer einzigen Sorte aus, dem an Lavendel erinnernden Saphir. Auch dank Tofts Experimentierlust ist das Schönramer „Bräustüberl“ immer gut gefüllt. Chef Alfred Oberlindober lässt seinem Mann aus Übersee freie Hand: „Eric's Kreativität sichert unsere Zukunft.“ So entscheidet er auch über den Einkauf der Rohstoffe, vom Anbaugebiet – Schmailzls Hopfen wächst auf Löss im fränkischen



Bei der Auswahl der Hopfendolden

Jura – bis zur Auswahl der besten Partien. Normalerweise wird Hopfen in Deutschland als Massenware nach Höhe des Alphasäuregehalts bestellt. Kein Wunder, dass die Bauern Tofts Respekt vor ihrer Ware als Offenbarung empfinden. „Wenn dir so einer über den Weg läuft“, sagt Schmailzl, „ist das wie ein Sechser im Lotto.“

Ähnlich denkt man beim Verband Deutscher Hopfenpflanzler, für die Toft spannende Biere entwickelt und auf internationalen Messen präsentiert. Er engagiert sich im Hopfenforschungszentrum Hüll bei der Zucht aromastarker *flavor hops*. Auch Terroir ist für ihn ein Thema. Jüngst stellte er auf der Craft Brewers Conference im kalifornischen San Diego zwei identische Sude mit der Sorte Tettnanger aus verschiedenen Lagen vor: Das eine Bier schmeckte zitrusartig, das andere erdig. Kenner verkosten daher Hopfenbiere aus dem Burgunderglas ...



1|



2|



3|



5|

DEUTSCHE HOPFENBIERE

1| Schönramer Bavarias Best Indian Pale Ale

Brauerei Schönram, OT Schönram, Salzburger Str. 10-14, 83367 Petting, Tel. 08686-988 00, www.brauerei-schoenram.de, 8,2 Vol.-%, Preis (Kiste 9 x 0,33 l: € 25,90; 0,75-l-Flasche mit Naturkorken: € 11,90), Bezug: www.biershop-bayern.de
Das von Eric Toft 2009 kreierte Bier gilt als Vorreiter der aktuellen Pale-Ale-Welle. Es hat 50 Bittereinheiten (ein mildes Pils nur 26), ist mit einer Pale-Ale-Hefe und den aromatischen amerikanischen Hopfensorten Centennial, Cascade, Simcoe und Citra eingebraut. Komplexes Spiel mit Grapefruitnoten, exotisch-fruchtige und pinienartige Nuancen. Trocken ausgebaut mit einem schmeichelnden Karamellkörper, der die aromatisch abgerundete Bitterkeit hervorragend ausbalanciert.

2| Duckstein Braumeister Edition No. 02

Carlsberg Deutschland, www.duckstein.de, 4,5 Vol.-%, Preis (Träger 4 x 0,5 l): € 6,49, Bezug: in Supermärkten, Getränkehandel
Duckstein sucht mit der „Braumeister Edition No. 2“ den Konsens: dezenter blumig-fruchtiger Duft, trocken-spritziger Antrunk, schlanke Röstaromatik, feinerherber Ausklang – ein sehr süffiges Bier für alle, die sich ans Thema Hopfen herantasten wollen.



4|

3| Auswandererbier 1849, Imperial India Pale Ale

Brauhaus Faust, 63897 Miltenberg, www.faust.de, 8 Vol.-%, Preis (0,75 l): € 9,90, Bezug: www.faust.de
2008 machte sich Cornelius Faust in New Hampshire bei Tod Mott, Braumeister der Portsmouth Brewery, mit India Pale Ale vertraut. Dabei kommt es auf die Hopfensorten an und darauf, wann man wie viel davon hinzufügt. Sechs Sorten hat er ausgewählt: Die amerikanischen Sorten Chinook, Columbus, Citra und Cascade werden ergänzt durch die deutschen Hopfen Hallertauer Perle und Tettnanger. Sie bringen kräuterig-harzige Nuancen ins Spiel. Mit seiner Bitteraromatik passt das Bier zu scharfen Speisen wie Thai-Curry und Chili con Carne.

4| Braufactum Palor, Pale Ale

Die internationalen Brau-Manufacturen, www.brau-manufacturen.de, 5,2 Vol.-%, Preis (0,75 l): € 5,99, Bezug: www.braufactum.de, in Supermärkten (z. B. Frischeparadies)
Ein bernsteinfarbenes Pale Ale, das mit dem klassischen amerikanischen Cascade-Hopfen sowie der neuen Hallertauer Sorte Polaris gewürzt ist. Polaris zeichnet sich durch einen sehr hohen Bittergehalt und intensive Aromen aus. Das fruchtige Bukett hat eine erfrischende Minzenote. Passt zu pikanten Grillfleischgerichten.



6|

5| Störtebeker Atlantik-Ale, American Pale Ale

Störtebeker Braumanufaktur, 18439 Stralsund, www.stoertebeker.com, 5,1 Vol.-%, Preis (Kiste 20 x 0,5 l): € 16,99, Bezug: www.stoertebeker.com oder Fachhandel
Gutes Bier für den Einstieg ins kalt gehopfte Segment: Sechs Hopfensorten liefern aromatische Bitterkeit. Die 35 Bittereinheiten – etwa so viel wie bei einem herben Pils – wirken dank dem nordisch-drögen Charakter sehr intensiv. Die deutschen Züchtungen Magnum, Tradition und Perle bilden den Grundton, die amerikanischen Sorten Cascade, Amarillo und Citra bringen exotische und zitrusartige Fruchtnoten ins Spiel. Dieses Pale Ale passt gut zu orientalischen Gerichten.

6| TapX Mein Nelson Sauvin

Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn, 93309 Kelheim, www.schneider-weisse.de, 7,3 Vol.-%, Preis (0,75 l): € 14,70, Bezug: www.bierland-hamburg.de
Hans-Peter Drexler vom traditionsreichen Weissen Bräuhaus kombiniert die neuseeländische Hopfensorte Nelson Sauvin mit einer belgischen Hefe. Beide akzentuieren würzig-weinige Noten und ergeben das komplexe Bukett von Limette, roten Beeren, reifer Birne und Vanille – willkommen zu mediterranen Vorspeisen oder solo zum Ausklang eines Spätersommertags.



7| Hachenburger Selection No. 01, India Pale Ale

Westerwald-Brauerei, 57627 Hachenburg, 7,2 Vol.-%, Preis (0,75 l): € 14,95, Bezug: www.hachenburger.de
Braumeister Heinz Boßlet hat für die Erstausgabe der Hachenburger „Selection“-Serie eine eigenständige Interpretation des anglo-amerikanischen IPA geschaffen. Statt fünf oder mehr Hopfensorten nimmt er nur eine, statt zum ausdrucksstarken amerikanischen

Hopfen zu greifen, bedient er sich des deutschen Klassikers Hallertauer Mittelfrüh. Mit diesem delikaten Aromahopfen erzielt der Braumeister eine erstaunliche Komplexität: Noten von Pfirsich, Honig und Pinie erfreuen die Nase. Weicher Malzkörper, samtig-bitteraromatisches Finale. Gut als Aperitif oder zu kräftigem Fleisch.