



HUMULUS LUPULUS

UND ANDERE BITTERE WAHRHEITEN

Hopfungstechnik mit Kultstatus

Sie ist die erste und die erfolgreichste Brautechnik, die uns Craft-Bier-Bewegung beschert hat, und markiert zugleich den Beginn der Umwälzungen im weltweiten Bierverständnis: **Die Kalthopfung hat Kultstatus.** Hand in Hand mit neuen Hopfensorten hat sie uns seit den frühen 80er Jahren den Weg geebnet für aufregend bittere, betörend aromatische neue Bierstile wie das American IPA. Die hohen Bitterwerte stammen zwar nicht aus der Kalthopfung, es ist aber die dank dieser Methode intensive Hopfenaromatik, die uns die neuen Biere zugänglich machte.

Ihren ersten Aufschwung hatte sie in England.

Im 18. Jahrhundert ist diese Technik dort vermehrt erwähnt. Bei den Ale-Exporten nach Indien gehörte sie bald zum Standard und wurde mit der Erfolgswelle der englischen India Pale Ales insbesondere im Commonwealth aber auch auf dem Kontinent bekannt. Nach dem ersten Weltkrieg und mit dem Siegeszug der untergärigen Brauart verschwand die Kalthopfung aus dem kollektiven Gedächtnis, bis die neuen amerikanischen Brauer sie Ende der 70er Jahre wiederbelebte.


Faszinierend bis fordernd war diese erste Welle der Innovation der geschmackliche Gongschlag für all das, wofür die Craft-Bier-Bewegung steht – damals eine Provokation: „Mag sein, dass der erste Schluck dich schockiert, weil Du so viel Flavor von einem Bier nicht gewohnt bist. Aber Geschmack, insbesondere Hopfenbittere und -aromatik, kannst du erlernen und kultivieren“, so die Message. Die hat gesessen. Wir alle haben erlebt, wie die neuen Flavors aus der Kalthopfung die Gaumen von vielen offenen und aufgeklärten Bierkonsumenten erobert haben. Und Bier wandelte sich vom Allerweltsgetränk zur Delikatesse, die nicht unbedingt jedem auf Anhieb schmeckt. Was brautechnisch und geschmacklich danach kam, zum Beispiel der Fassausbau, die Fermentation mit Wildhefen oder die Sauerbierproduktion, ist vielleicht ebenso faszinierend, reicht aber nicht an die revolutionäre Wirkung der Kalthopfung heran.

Von ihr hat sich die gesamte Brauwelt inspirieren lassen: Kaum ein Craft-Brauer, der kein IPA im Portfolio führt.

Kaum ein Neubrauer, der nicht mit Kaltgehopftem an den Start geht. Die Brewers Association attestiert dem IPA schon seit Jahren, das Rückgrat des Craft-Bier-Segments zu sein – mit einem Umsatzanteil von über 25 Prozent weit vor allen anderen Sorten. In Deutschland können wir mit solchen Zahlen nicht aufwarten, der Absatzanteil von Craft-Bier ist zu klein. Wir sehen aber, wie nicht nur Neugründer, sondern auch Regional- und Großbrauereien sich der Kalthopfung zuwenden. Denn ihre Anwendung ist nicht allein auf hopfenbetonte Craft-Bierstile beschränkt. Tatsächlich kann Kalthopfung nicht nur für Charakter prägende extrem-gehopfte Flavors eingesetzt werden, sondern auch als subtile Hebung des gesamten Geschmacksprofils wie etwa beim Pils, beim Weißbier oder beim belgischen Triple. Zudem steigert Kalthopfung die Geschmacks- und Schaumstabilität und verbessert die Drinkability – um nur einige Features zu nennen.

Dass sie den Sprung aus der Nische geschafft hat, beweist auch die Vielzahl der brautechnischen Anlagen.

In dem Maße wie sich Craft-Brauereien von Micro- zu mittleren bis großen Betrieben entwickelt haben, haben sich auch die Praktiken der Kalthopfung professionalisiert. Von der simplen Hopfengabe per Hand in einen Lagertank bis hin zu ausgefeilter Anlagentechnik hat es einige Jahrzehnte gebraucht. Heutzutage haben Brauer die Qual der Wahl, ob sie eine Technik bevorzugen, die die sinkenden Hopfenpartikel im Lagertank in der Schwebe hält, oder die beständig Jungbier aus dem Lagertank durch einen externen, mit Hopfen gefüllten Behälter zirkuliert oder die in einem externen Behälter Bier oder Wasser mit Hopfen mischt und diese Suspension dann dem Bier hinzufügt. Ganz zu schweigen von den technischen Möglichkeiten, den Hopfen wieder vom Bier zu separieren.





Hopfungstechnik mit Kultstatus

In Zeiten der Corona-Pandemie, in denen die Brewers Association Best Practices herausgibt, wie man Bier wegschüttet, kann niemand verlässlich absehen, wie sich die Bierbranche entwickeln wird. Wir können aber mit ziemlicher Sicherheit voraussagen, dass ihre brautechnische Ikone, die Kalthopfung, bleiben wird, denn die Lust auf kaltgehopfte Geschmacksprofile kann uns auch ein Virus nicht nehmen und selbst ganz junge Trends, wie die Neuinterpretation von Mexican Lager profitierten bereits vor Corona von einer extra Dosis Hopfen im Kaltbereich.

Die BarthHaas Hops Academy hat sich schon seit einiger Zeit damit beschäftigt, ihre Kurse auch online anzubieten. Unter den aktuellen Umständen packen wir es an und starten mit dem beliebtesten Thema aus unserem Seminarangebot, der Kalthopfung.

Noch bis in den Juni hinein laufen die Webinare zu den Bereichen Dosage-Zeitpunkt, Ausgangsmaterial, Handwerk, Flavor Design und Hefe-Interaktion.

Wir freuen uns darauf, unser Wissen und unsere Liebe zum Hopfen mit Brauern, Heimbrewern und Bier-Sommeliers auf diese Art zu teilen.

