



HUMULUS LUPULUS

UND ANDERE BITTERE WAHRHEITEN

Warum zwischen Alpha und Aroma trennen, wenn man beides haben kann?

Wie bei jedem Produkt, das zwar aus ein und derselben Pflanze kommt, aber trotzdem Unterschiede in seinen Ausprägungen hat, wird auch beim Hopfen versucht, ein Raster darüber zu legen, damit man ihn besser einsortieren und einteilen und auch weniger „Fehler“ in der Anwendung machen kann. Warum eigentlich?

Hopfen stammt vermutlich aus der Mongolei und kam über Umwege nach Europa und Amerika. Mittlerweile unterscheidet man fünf verschiedene Untergruppen:

- Cordifolius (Fernost, Japan)
- Lupuldoides (Osten der USA, Zentral-USA)
- Lupulus (Europa)
- Neomexicanus (Westen der USA)
- bescens (Mittlerer Westen der USA).

Haben Sie jetzt schon den Überblick verloren? Keine Bange, es geht noch weiter, denn mittlerweile gibt es eine schon fast wahnwitzig anmutende Unterteilung in:

- Landsorten
- Aromahopfen
- Flavour Hops
- Feine Aromahopfen
- Noble Hops
- Dual-Purpose-Sorten
- Bittersorten
- Hochalpha-Sorten

Und als wäre das noch nicht genug, teilt natürlich jeder seine verwendeten Sorten selbstbestimmt in die diversen Kategorien ein.

Man kann sich berechtigterweise die Frage stellen: Was bringt einem das? Was für den einen eine Landsorte ist, bezeichnet der andere als Noble Hops und der dritte verwendet einen „Dual-Purpose-Hopfen“ als Aromahopfen. Ja, darf man das überhaupt? Natürlich

darf man das: Jeder Hopfen kann nämlich für jegliche Gabe im Sudhaus bzw. im Gärkeller verwendet werden – und zwar ausnahmslos jeder!

Wie sind denn diese Definitionen überhaupt entstanden?

Schauen wir mal ein Stückel zurück in der Hopfengeschichte:

Früher gab es regionen-spezifische Hopfensorten (Wildhopfen), die sich aufgrund ihrer agronomischen und brautechnologischen Eigenschaften ganz einfach durchgesetzt haben – diese Sorten werden jetzt unter dem Namen „Landsorten“ geführt.

Als diese Sorten nicht mehr so ertragreich, resistent etc. waren, hat man mit der Züchtung angefangen und alles andere, was danach kommt, sind nun quasi „Zuchtsorten“. Die Hopfenzüchtung kreuzte Resistenzen von verschiedenen Wildhopfen in die neuen Sorten ein, welche fortan widerstandsfähiger waren. Auch wenn die Hopfenzüchtung um 1900 begann, bezog man sich immer noch auf Regionen für Hopfen und nicht auf Sorten. Die Welke in den 50er-Jahren zwang die Hallertau nach Alternativen zu suchen. Perle war die erste erfolgreiche Zuchtsorte aus Hüll (1978) nach 50 Jahren Züchtung.

Eine Unterteilung in Bitter- und Aromasorten gibt es demnach einfach nicht, sie macht auch wenig Sinn. Ein hoher Alphagehalt bzw. eine spezielle Aromanote sind ganz einfach Züchtungsziele, die ausgegeben wurden, und keine Definition, die für alle Hopfensorten gilt bzw. gelten soll.



Warum zwischen Alpha und Aroma trennen, wenn man beides haben kann?

Magische Grenze zehn Prozent Alpha?

Aber wie ist das mit den Bitter- bzw. Aromasorten? Angeblich ist doch alles, was über 10 Prozent Alpha hat, eine Bittersorte und alles, was darunter ist, eine Aromasorte.

Warum eigentlich? Schauen wir uns mal die Alpha-gehalte der sogenannten „Flavour Hops“ an (nur eine kleine Auswahl): Ariana - Citra - Mosaic - Hallertau Blanc - Comet - Ella - Galaxy. Fast alle haben Alpha-gehalte von mehr als zehn Prozent und doch werden sie nur für Aromagaben eingesetzt.

Hallertauer Perle ist auch ein schönes Beispiel: Ein sogenannter „Dual-Purpose-Hopfen“, der für beides eingesetzt werden kann, für Bittere und für Aroma. Aber, für welchen Hopfen gilt das denn nicht?

Belgische Wissenschaftler haben sich auf die Fahne geschrieben, diesen Begriff Dual-Purpose-Hopfen „neu“ definiert zu haben [1]. Eben weil gewisse Hopfensorten so hohe Alphagehalte haben, aber nur für Aromazwecke verwendet werden.

Hopfen ist ein tolles Produkt. Er sieht schön aus, bringt uns Biergeschmack und Aroma - oder auch beides. Er bringt uns Aromenvielfalt, Bierstilverfeinerungen und vieles mehr. Der Hopfen will aber nicht in eine Schublade gepresst werden. Und doch probieren wir es immer wieder. Warum eigentlich? Freuen wir uns doch einfach über eine Pflanze, die so vielfältig ist, die unser Bier vielfältig macht und uns viele Möglichkeiten eröffnet. Es liegt doch an uns, wie und wo wir den Hopfen einsetzen und nicht an einer starren Definition, an die wir uns rigoros halten müssen.

[1] Kankolongo Cibaka M-L, Gros J, Nizet S, Collin S (2015) Quantitation of selected terpenoids and mercaptans in the dual-purpose hop varieties Amarillo, Citra, Hallertau Blanc, Mosaic, and Sorachi Ace. J Agric Food Chem 63:3022-3030