



Der „Brückenauff“ hat Bock auf Hopfenstopfen

- Heidelberger Brauerei präsentiert zwei neue Craft Beer-Sorten
- Eine Hommage an Heidelberg: Brückenauff und Medicus
- Weitere Craft Beer-Sorten in Planung

Fotos und Grafiken erhalten Sie unter
<http://www.heidelberger-brauerei.de/presse>

Geben Sie es zu, Sie haben den Begriff mindestens schon einmal gehört: Craft Beer. Der neue Trend hält Einzug auf dem Biermarkt. Stolz können nun auch alle Heidelberger sein. Denn zwei Craft Beer Sorten ergänzen ab sofort das Portfolio der Brauerei aus dem Pfaffengrund. Da ist einmal der „Brückenauff“, angelehnt als Hommage an die Heimatstadt der Brauer. Und der „Medicus“, gewidmet den vielen Medizinern die in Heidelberg studieren und forschen, lehren und praktizieren. Aber, was macht die neuen Craft Beer Sorten aus? Und, was ist überhaupt „Craft Beer“?

Craft bedeutet Handwerk. Und Beer – klar – Bier. Handwerkliches Bier also. Würde man Craft Beer einfach so übersetzen. Allerdings ist es mit einer einfachen Übersetzung nicht getan. Es geht um eine andere Sichtweise auf das Produkt Bier, verschiedene Braustile zu kombinieren, vergessene Rezepturen wieder zu beleben. Es geht darum, kein Massenprodukt zu sein, sondern Bier, das von Menschen mit Herz und nicht nur von Maschinen zum Zweck der Gewinnmaximierung hergestellt wird. In den vergangenen Jahren kam der Trend aus den USA in Europa an. Erst in England, dann Skandinavien, Italien, Spanien – und schließlich auch in Deutschland. Manchmal ist „craft“ nichts als Marketingblabla. Für manche sind Craft Biere „Hipsterdrinks“, so ein „Trend-Ding“. Dem Craft Beer an sich wird man damit jedoch nicht gerecht.

So schmeckt Heidelberg.

Heidelberger Brauerei GmbH | Kurpfalzring 112 | 69123 Heidelberg
Telefon: 06221 90140 | Fax: 06221 901455 | E-Mail: info@heidelberger-brauerei.de
Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Michael Mack

Presse: Jonathan Leibl | E-Mail: presse@heidelberger-brauerei.com
Veröffentlichung honorarfrei | Belege bitte an oben genannte Adresse





20 Das macht die neuen Craft Beer-Sorten aus

Geschäftsführer Michael Mack erklärt: „Unsere Brauer haben den „**Brückenauff**“ als Hommage an ihre Heimatstadt kreiert. Bereits im 15. Jahrhundert grüßte der Heidelberger **Brückenauff** mit dem „kurpfälzischen Gruß“ die Besucher der Stadt. Im Jahr 1979 im Rahmen eines Künstlerwettbewerbs wieder auferstanden hält er
25 uns nun von neuem seinen Spiegel der Selbsterkenntnis vor. Als Indian Pale Ale konzipiert ist er ein unfiltriertes Bier mit 5,5 % Volumenalkohol und 13,8 % Stammwürze, sowie einem klaren, direkten und kräftigen Hopfenaromen. Die intensive Fruchtnote erinnert an Mandarine, Limette, Birne, Stachelbeere, Pfirsich und liefert somit ein außergewöhnlich fruchtiges Geschmackserlebnis.“

30 Auch über den zweiten Neuzugang hat Michael Mack eine passende Definition: „Den Heidelberger Medizinern die in unserer Heimatstadt forschen, lehren und praktizieren widmen wir den **Medicus**. Als naturbelassenes Weizenkreation mit 7,3 % Alkohol (Strong Wheat Pale Ale) und 16,4 % Stammwürze hat er durch den Einsatz von Aromahopfen, Aromamalz und einer langen Lagerzeit seinen wei-
35 chen, vollen und runden Geschmack erhalten. Im Geschmack ist er sehr spritzig, vollmundig und aromatisch mit einer Fruchtnote nach Banane, Nelke und Citrus Früchten.“

Von der Idee zur Umsetzung

Dipl.-Braumeister Lutz Wirsching berichtet wie es von der Idee zur Umsetzung
40 kam. „Wir hatten bereits vor zwei Jahren den Plan eigenes Craft Beer herzustellen. Im letzten Jahr hatten wir einen Studenten in der Brauerei, der seine Diplomarbeit über das Hopfenstopfen schrieb. Das war für uns der Startschuss. Damit wir überhaupt in der Lage waren, neben der täglichen Produktion, zusätzliche Craft Biere zu brauen musste der Gärkeller aus- bzw. umgebaut werden, um
45 bspw. zusätzlich verschiedene Hefestämme zu vergären.“ Bevor dann gebraut

So schmeckt Heidelberg.

Heidelberger Brauerei GmbH | Kurpfalzring 112 | 69123 Heidelberg
Telefon: 06221 90140 | Fax: 06221 901455 | E-Mail: info@heidelberger-brauerei.de
Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Michael Mack

Presse: Jonathan Leibl | E-Mail: presse@heidelberger-brauerei.com
Veröffentlichung honorarfrei | Belege bitte an oben genannte Adresse





werden konnte ging es an die Rezeptur. „Zuerst haben wir in unserer „Versuchsbrauerei“ verschiedene Rezepturen ausprobiert. Bei der Entstehung des endgültigen Rezeptes waren alle Mitarbeiter involviert, denn wir haben natürlich viel verkosten müssen, bis die ideale Kombination gefunden wurde. Mit den Feedbacks der „Entwickler“ haben wir dann Step-by-Step zu einem endgültigen Ergebnis gefunden“.

Entscheidend für den Charakter ist das Brau-Verfahren

Dabei entschied sich der Braumeister für das sogenannte Hopfenstopfen. Diese Technik verleiht den Bieren den einzigartigen Charakter. „Es ist sowohl die Hopfengabe während der Kochung möglich – oder zu einem späteren Zeitpunkt im Gär- oder Lagertank. Im ersten Fall spricht man von Heißhopfung, im letzteren von Kalthopfung dem sogenannten Hopfenstopfen, da man früher Bier in Fässern lagerte und die Hopfen durch das Spundloch steckte“, erklärt Wirsching. Der Vorteil des „kalt hopfen“ besteht darin, dass die ätherischen Öle in den Aromahopfen in das Bier übergehen, nicht verkochen und somit den Geschmack entscheidend beeinflussen.

Hopfensorten sind endlos kombinierbar

In den letzten Jahren wurden durch den Craft Beer-Trend immer mehr unterschiedliche Hopfensorten gezüchtet. „Mittlerweile bietet der Markt eine riesige Palette an Hopfen an, die natürlich endlos miteinander kombinierbar sind. Die Vielfalt der Aromen ist dadurch voluminös“, erklärt Wirsching. Die Aromen reichen zum Beispiel von Mandarine und Ananas über Holunder und Litschi bis zu Stachelbeere und Blumenwiese. „Durch die verschiedenen Hopfungsverfahren ergeben sich fast unzählige Variationsmöglichkeiten“ schwärmt der Heidelberger Dipl.-Braumeister.

So schmeckt Heidelberg.

Heidelberger Brauerei GmbH | Kurpfalzring 112 | 69123 Heidelberg
Telefon: 06221 90140 | Fax: 06221 901455 | E-Mail: info@heidelberger-brauerei.de
Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Michael Mack

Presse: Jonathan Leibl | E-Mail: presse@heidelberger-brauerei.com
Veröffentlichung honorarfrei | Belege bitte an oben genannte Adresse





Am Reinheitsgebot festhalten

Angst, dass die neuen Biersorten bei den Gastronomen, Getränkehändlern oder beim Endkunden floppen könnten haben die Heidelberger Bierspezialisten nicht.

„Das Interesse an Craft Beer ist im Moment riesig, die Kundschaft ist sehr neugierig und wird sich auf unser Bier stürzen“, freut sich Prokurist Erik Albrecht.

Geschäftsführer Michael Mack plädiert für das Festhalten am bewährten Reinheitsgebot, betont aber die Offenheit für Innovationen. "Craft Beer steht für eine spannende Auslegung des Reinheitsgebots. Jedoch sollte das Bier ohne künstliche Zusätze wie bspw. Schokolade entstehen. Das kann man machen, allerdings dann mit deutlicher Deklaration", so Mack. Seine Brauerei wird dem **Medicus** und dem **Brückenauff** voraussichtlich eine ganze Serie weiterer Biere folgen lassen. Verraten, möchten die Heidelberger Brauer aber natürlich noch nichts.

Kunden erhalten den **Brückenauff** bzw. **Medicus** ausschließlich bei Gastronomen in der Region rund um Heidelberg. Oder aber im gut sortierten Getränkefachhandel, dann im Viererpack für 8,99 Euro UVP.

So schmeckt Heidelberg.

Heidelberger Brauerei GmbH | Kurpfalzring 112 | 69123 Heidelberg
Telefon: 06221 90140 | Fax: 06221 901455 | E-Mail: info@heidelberger-brauerei.de
Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Michael Mack

Presse: Jonathan Leibl | E-Mail: presse@heidelberger-brauerei.com
Veröffentlichung honorarfrei | Belege bitte an oben genannte Adresse





Craft Beer Verkostung: So geht's richtig!

In erster Linie geht es bei dem Genuss von Craft Beer alle Sinne mit einzubeziehen.

Vor dem ersten Schluck:

1. Die optimale Trinktemperatur liegt bei rund acht Grad. Lassen Sie die Flasche nach der Entnahme aus dem Kühlschrank rund zehn Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren.
2. Füllen Sie das Bier nicht in ein normales Bierglas, sondern in ein Glas mit großem Körper. Es gibt spezielle Gläser für Craft Beer, ein Rotweinglas tut es auch. Faustregel: Je schlanker das Bier, desto schlanker das Glas. (Stark-) Biere mit viel Körper verlangen nach einem breiten Glas.
3. Man sollte Ruhe haben und das Programm „Jetzt schön lecker Bierchen“ aktiviert haben. Das Glas sollte eine leichte Schräglage haben, das Bier zügig mit Schwung über den Glasrand einfließen. Bier soll beim einschütten Sauerstoff aufnehmen, das verstärkt den Geschmack.

Jetzt gilt's: Alle Sinne auf ON!

4. Schon die Farbe wirkt. Beobachten Sie die Farbe des Bieres im Glas. Schimmert es goldgelb, bernsteinfarben oder rötlich – welche Farbe und Konsistenz hat der Schaum? Er sollte schön feinporig sein. „Sexy“ sollte das Bier sein!
5. Jetzt kommt die Nase dran: Mit leicht geöffnetem Mund die Aromen durch die Nase einziehen und durch die Nase ausatmen (aber nicht ins Glas!).
6. Es ist so weit: Der erste Schluck! Konzentrieren Sie sich zuerst auf das Mundgefühl. Das bezeichnet den Körper des Bieres: elegant, weich oder rund? Schließen Sie die Augen, das intensiviert den Geschmack. Die Zunge nimmt die Aromen an verschiedenen Bereichen unterschiedlich wahr: Vorne süß, hinten bitter und an den Seiten salzig. Es gibt unglaublich viel an Aromavielfalt zu entdecken: Banane, Mandarine, Stachelbeere, Limette uvm. Was schmecken Sie?
7. Nach dem schlucken atmen Sie aus. Dadurch werden die Aromen nochmals intensiver wahrgenommen. Jetzt folgt als Abschluss der Abgang. Ein gutes Bier erzeugt eine bleibende Erinnerung und macht Lust auf den nächsten Schluck!

So schmeckt Heidelberg.

Heidelberger Brauerei GmbH | Kurpfalzring 112 | 69123 Heidelberg
Telefon: 06221 90140 | Fax: 06221 901455 | E-Mail: info@heidelberger-brauerei.de
Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Michael Mack

Presse: Jonathan Leibl | E-Mail: presse@heidelberger-brauerei.com
Veröffentlichung honorarfrei | Belege bitte an oben genannte Adresse

