



USA-Trendbier hält Einzug in Bayern

Schlossbrauerei Au-Hallertau präsentiert ein Bier von besonderer Brauart

Hallertauer Pale Ale als Gourmet-Bier ab sofort erhältlich

Au/Hallertau - Nach dem neuen Weißbier („Willibald's) vor wenigen Wochen präsentierte die Schlossbrauerei Au-Hallertau dieser Tage nun eine Biersorte, die vor einigen Jahren ihren Siegeszug in den USA angetreten hat: Unter dem Namen „Hopfull – Hallertauer Pale Ale“ gibt es ab sofort ein Bier, das vor allem Freunde eines ausgeprägten Hopfenaromas erfreuen wird. Der hochvergorene Biertyp „India Pale Ale“ (IPA) stammt eigentlich aus dem kolonialen England. Die Geschichte dazu: Das obergärige Bier wurde für die lange Seefahrt nach Indien mit besonders viel Hopfen eingebraut, um es haltbar zu machen. Die englischen Brauer hatten gedacht, dass die Empfänger das Bier mit Wasser strecken würden. Doch weit gefehlt, die kolonialen Statthalter fanden genau dieses Bier so großartig, dass ein eigener Biertyp entstand. In jüngster Zeit haben sich vor allem amerikanische Craft-Brewers (= Handwerks-Brauereien) um die Renaissance des IPA verdient gemacht. Brauereibesitzer Freiherr Michael Beck von Peccoz ist bei einem seiner Kundenbesuche in Tschechien auf diese Sorte aufmerksam geworden und beschloss, dieses Bier in der Hallertau zu brauen: „Uns war natürlich bewusst, dass dieses Bier polarisieren wird. Der Amerikaner spricht von „love-or-hate-beer“, also man liebt oder hasst es. Ich bin schon sehr gespannt, wie das Hopfull bei unseren Kunden ankommen wird.“

Bei der Bierprobe im Rahmen eines Pressegespräches waren sich die Teilnehmer schnell einig, dass das Hallertau Pale Ale bei allen Bier-Gourmets, die stark gehopfte Biere lieben, großen Zuspruch erfahren dürfte. Der Diplom-Brauingenieur und Bier-Sommelier Andreas Gahr, Mitglied in den Verkoster-Juries der renommiertesten Bier-Wettbewerbe der Welt (World Beer Cup/European Beer Star), war bei der Verkostung voll des Lobes für diese Kreation des Braumeisters Stefan Ebensperger und des Brau-Experten Dr. Fritz Briem. Gahr zeigte sich begeistert von der „ausbalancierten Hopfennote“ und der „Vollmundigkeit“ des Hopfull. Gleichwohl bezeichnete er das Bier als nicht „ganz typisches IPA“, „weil die charakteristischen Fruchtnoten der amerikanischen IPAs nicht so markant ausgeprägt“ seien. Einig war man sich bei der Verkostung, dass dieses Bier eher als Aperitif denn als Durstlöscher geeignet ist. „Im Gegensatz zu unserem neuen Weißbier, das alle Erwartungen bei weitem übertroffen hat“, so Michael Beck von Peccoz, „ist uns klar, das Hopfull hier wohl eher einen kleineren Kreis ansprechen wird, weil es doch weit von den tradierten Trinkgewohnheiten entfernt ist.“

Gebraut wurde Hopfull mit heimischen Malzen, obergäriger englischer Ale-Hefe und mit den Hopfensorten Hallertauer Saphir, Hallertauer Perle, Hallertauer Hersbrucker und Saazer. Typisch für das IPA ist die letzte, späte Hopfengabe (Aromahopfen Saphir) erst bei der Lagerung des Bieres, die der Brauer „hopfenstopfen“ nennt. Hopfull ist mit 6,9 Volumen-Prozent Alkohol im mittleren Bereich dieses Biertyps einzuordnen und weist 60 Bittereinheiten auf. Das Hopfull gibt es in Kürze in der 0,33l-Flasche im gut sortierten Getränke-Fachhandel und ausgesuchten Gastronomien.

Information:

Schlossbrauerei Au-Hallertau, Freiherr Michael Beck von Peccoz, Tel-Nr. 08752 86320, michael.vbeck@auerbier.de
IMAGO 87, Alexander T. Herzog, Tel-Nr. 08168 4299959, alexander.herzog@imago87.de

