



IN THE USA

Craft Brewers Conference und / and BrewExpo America®

& the Music City

Nashville

Tennessee / USA

7. bis 10. Mai /
May 7 to May 10, 2023

Nashville, am Cumberland River gelegen, ist das Zentrum der US-Countrymusik und verdient den Namen „Music City“. Zuletzt 2018 war auch 2023 die CBC zu Gast in der Stadt. Nashville, located on the Cumberland River, is the heart of U.S. country music and well deserves the name of “Music City”. Most recently in 2018, the city also hosted the CBC in 2023.

German Hops Meet Lager Beers in Nashville

Wie riecht deutscher Hopfen? Wie schmeckt deutscher Hopfen im Bier? Wie schmeckt er in den weltweit unterschiedlichen Bierstilen?

Die globale Brauwirtschaft hat diese Fragen schon seit vielen Jahren zum größten Teil beantwortet und Hopfen aus Deutschland deswegen zu einem wesentlichen Bestandteil ihrer Bierrezepte gemacht. So entstanden bereits einige der besten Biere, die auch heute noch so hergestellt werden. Es folgen erfreulicherweise immer neue Bierbrauer, neue Bierstile und neue Bierrezepte, besonders viele davon im Bereich des Craft Brewing. Um den Bierbauern, die bisher nur wenig Erfahrungen mit deutschem Hopfen in ihrem Bier sammeln konnten, die Gelegenheit zu geben, die Vielfalt und Qualität der deutschen Hopfen zu erfahren, ist der Verband Deutscher Hopfenpflanzer Anfang Mai 2023 zur Craft Brewers Conference (CBC) nach Nashville im US-Bundesstaat Tennessee gereist, um dort den deutschen Hopfen zu repräsentieren. Am Vortag der CBC fand traditionsgemäß die Hospitality „German Hops Meet Lager Beers“ statt, eine Veranstaltung des Hopfenpflanzerverbandes, bei der mehr als 700 internationale Besucher zahlreiche Hopfenmuster aus Deutschland riechen, fühlen und in den eigens damit eingebrauten Bieren auch schmecken konnten.

*How do German hops smell?
How do German hops taste in beer?
How do they taste in the different
beer styles around the world?*

The global brewing industry has been answering these questions for the most part for many years and so has made hops from Germany an essential part of its beer recipes. Some of the best beers have already been created with these recipes, and they are still produced in this way today. Fortunately, new brewers, new beer styles, and new beer recipes continue to follow, many of them especially in the realm of craft brewing. To give brewers who have had little experience with German hops in their beer the opportunity to discover the diversity and quality of German hops, the German Hop Growers Association traveled to Nashville in the U.S. state of Tennessee to represent German hops at the Craft Brewers Conference (CBC) in early May 2023. On the eve of the CBC, the traditional hospitality "German Hops Meet Lager Beers" took place, an event organized by the Hop Growers Association, where

Am „Broadway“ in Nashville reiht sich eine Musikkneipe an die andere.

On Broadway in Nashville, music bars are lined up one after the other.



Der Schwerpunkt der Biere lag bei dieser Hospitality auf Lagerbieren. Die Biere zeigten eindrucksvoll auf, dass sehr unterschiedliche Biere entstehen können und jedes für sich die typischen Charakteristiken der verschiedenen Hopfensorten in den Vordergrund stellen kann. Alle Biere wurden von den Besuchern hoch geschätzt, was dazu führte, dass nach angeregten Fachgesprächen und viel Lob diese am Ende der Hospitality nahezu alle bis zum letzten Tropfen verkostet waren.

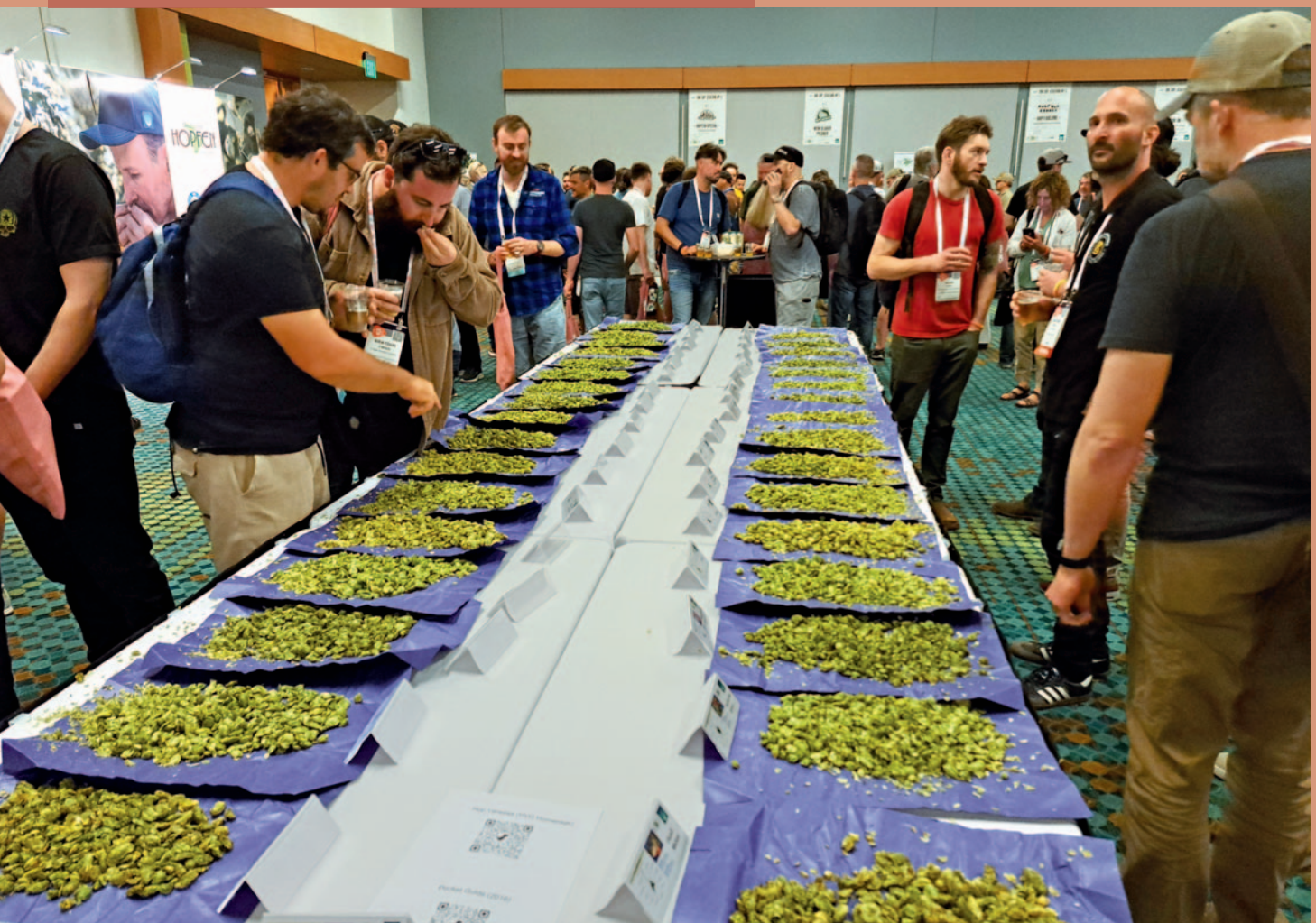
Der Zuspruch der zahlreichen Craft-Brauer ist eine Ermutigung für die deutschen Hopfenpflanzer, weiterhin Hopfen bester Qualität zu produzieren, und eine Aufforderung an die Brauer, deutschen Hopfen in ihren Bieren zu verwenden, damit auch diese dann bis auf den letzten Tropfen getrunken werden und ein Lächeln in die Gesichter der Biertrinker zaubern.

more than 700 international visitors were able to smell and feel numerous hop samples from Germany and also taste them in beers brewed specifically with those hops.

The focus of the beers at this hospitality was on lagers. The beers impressively demonstrated that very different beers can be created and that each can bring the typical characteristics of the different hop varieties to the fore. All the beers were highly appreciated by the visitors, which led to the fact that after animated technical discussions and much praise, they were almost all tasted down to the very last drop at the end of the hospitality.

The response from the many craft brewers is an encouragement to German hop growers to continue producing the best quality hops and a call to brewers to use German hops in their beers so that they too will then be drunk to the last drop and bring smiles to the faces of beer lovers everywhere.

Die Besucher der Hospitality bekamen die Möglichkeit, zahlreiche Hopfensorten zu riechen und anzufassen. / Hospitality visitors were given the opportunity to smell and feel many varieties of hops. Foto: BRAUWELT





Rund 700 hopfenbegeisterte Gäste folgten der Einladung zur Hospitality.
 Around 700 hop-loving guests accepted the invitation to the hospitality.

Foto: BRAUWELT

Die Hallertauer Hopfenkönigin Susi Kaindl begrüßte die zahlreichen Gäste und Johann Bertazzoni von der HVG (l.) berichtete über die Collaboration-Sude. Khris Johnson von der Green Bench und Shawn Bainbridge von Halfway Crooks (r.) stellten in diesem Rahmen ihre Biere vor.

Hallertau Hop Queen Susi Kaindl welcomed the numerous guests and Johann Bertazzoni from HVG (l.) reported on the collaboration brews. Khris Johnson of Green Bench and Shawn Bainbridge of Halfway Crooks (r.) presented their beers at the event.



Deutscher Hopfen auf der / German Hops at the Craft Brewers Conference

Nashville ist bekannt als die Music City und vom 7. bis zum 10. Mai 2023 spielte hier auch „die Musik“ für alles, was mit Craft-Bier in den USA zu tun hat. Die Craft Brewers Conference (CBC) fand dieses Jahr in Nashville im Bundesstaat Tennessee statt und bot den etwa 11.000 Besuchern die Gelegenheit, sich umfangreich über Rohstoffe, Technik, Produktion und Verarbeitung, Beratung, Werbematerial und vieles mehr rund ums Bierbrauen zu informieren. Mindestens genauso wichtig ist aber auch die Begegnung und der Austausch mit Brauerkollegen, mit Zulieferern und anderen Geschäftspartnern.

Nashville is known as the Music City, and from May 7 to 10, 2023, "the music" for all things craft beer in the U.S. was also playing there. The Craft Brewers Conference (CBC) took place this year in Nashville in the U.S. state of Tennessee and offered the approximately 11,000 visitors the opportunity to obtain extensive information on raw materials, technology, production and processing, consulting, promotional items and much more all about brewing beer. However, meeting and exchanging ideas with fellow brewers, with suppliers, and with other business partners is at least as important.

Neben der Möglichkeit, Hopfenmuster zu riechen und zu fühlen, gab es detaillierte Informationen über Eigenschaften der Sorten, deren Unterschiede und weiteres Hintergrundwissen im persönlichen Gespräch.

In addition to the opportunity to smell and feel hop samples, there was detailed information about the characteristics of the varieties, their differences and further background knowledge was provided in personal conversations.



Der Hopfen spielt beim Bierbrauen eine wesentliche Rolle und bei den Craft-Brauern ganz besonders. Dementsprechend waren auch viele Anbieter von Hopfen und Hopfenprodukten mit ihrem Stand auf der CBC vertreten, von Hopfenpflanzern über Hopfenhändler bis hin zu Herstellern und Vertreibern von Hopfenspezialprodukten wie Aromaessenzen und Hopfenölen.

Hops play an essential role in beer brewing, and especially so for craft brewers. Accordingly, many suppliers of hops and hop products were also represented with their booths at the CBC, from hop growers and hop merchants to manufacturers and distributors of special hop products such as aroma essences and hop oils.

Der deutsche Hopfen war ebenfalls gut sichtbar und an mehreren Ständen präsent. Neben Anbietern von Hopfen, die zahlreiche Sorten aus nahezu allen Hopfenanbauländern der Welt im Sortiment führen und so auch deutsche Hopfen vermarkten, waren auch Messstände vertreten, die schwerpunktmäßig oder ausschließlich Hopfen aus Deutschland präsentierten.

German hops were also highly visible and present at several booths. In addition to hop suppliers who carry numerous varieties from almost all hop-growing countries in the world in their product range and thus also market German hops, there were also booths that focused on or exclusively presented hops from Germany.



Kompetente Beratung am Messestand (v.l.n.r.) / Competent advice at the booth (left to right):
 Dr. Florian Schüll, Johann Bertazzoni, Johann Waller, Franziska Amper (jeweils / all HVG), Hallertauer Hopfenkönigin /
 Hallertau Hop Queen 2022/23 Susanne Kaindl und / and Dr. Erich Lehmailr (Verband Deutscher Hopfenpflanzler / German Hop Growers Association)

Here we are!
Das Verbands- und HVG-Team am
Eingang zur Messehalle
The association and HVG team at
the entrance to the trade fair hall



Erste Eindrücke von der *Brauerei-Szene*

**First Impressions
of the Brewery Scene**

Nashville
Tennessee / USA

Im Lagerkeller der Barrique Brewing
and Blending Brauerei
In the storage cellar of the Barrique
Brewing and Blending brewery





Die Delegation (im Bild links Carlos Ruiz und Dr. Florian Schüll) diskutierte intensiv mit Brauereieigentümer Kurt Smith über deutschen Hopfen.

The delegation (pictured left, Carlos Ruiz and Dr. Florian Schüll) had an intensive discussion about German hops with brewery owner Kurt Smith.

Smith & Lentz Brewing Company

Im Vorfeld der CBC besuchten Vertreter der deutschen Hopfenwirtschaft zusammen mit der Hallertauer Hopfenkönigin Susanne Kaindl Brauereien in Nashville. Die kleine Delegation suchte das Gespräch mit den Brau-ern, verkostete zahlreiche Biere und bekam so einen ersten Eindruck von der Bierszene in Nashville.

Der erste Stopp war bei der Smith & Lentz Brewing Company. Die pro Jahr produzierten 750 Barrel Bier werden nahezu komplett im eigenen Gasthaus getrun-ken, vorzugsweise zusammen mit einer hausgemach-ten Steinofenpizza. Die 2015 gegründete Brauerei verwendet sehr viel deutschen Hopfen. Vor allem die Sorte Tettnanger macht das Pilsner zu einem der Flagship-Biere der Brauerei.

Smith & Lentz Brewing Company

In the run-up to the CBC, representatives of the German hop industry visited breweries in Nashville together with Hallertau Hop Queen Susanne Kaindl. The small delegation sought conversation with the brewers, tasted numerous beers, and got a first impression of the beer scene in Nashville.

The first stop was the Smith & Lentz Brewing Company. Almost all of the 750 barrels of beer produced per year are drunk at the brewery pub, preferably together with a homemade stone-baked pizza. Founded in 2015, the brewery uses a lot of German hops. The Tettnanger variety in particular makes the Pilsner one of the brewery's flag-ship beers.

Bierverkostung und hausgemachte Steinofenpizza bei der Smith & Lentz Brewing Company

Beer tasting and homemade stone-baked pizza at the Smith & Lentz Brewing Company



Khris Johnson führte die deutschen Gäste durch die Green Bench Brewery.

Khris Johnson gave the German guests a tour of the Green Bench Brewery.



Barrique Brewing and Blending

Weiter ging es zur Barrique Brewing and Blending Brauerei. Das Aushängeschild dieser Brauerei ist, dass die Biere 2-6 Wochen in Holzfässern eingelagert wurden. Die Fässer bezieht die Brauerei seit der Gründung 2017 von kalifornischen Weingütern. Bei den jährlich gebrauten 600 Barrels handelt es sich überwiegend um Sauerbiere und Lagerbiere. Zum Einsatz kommen hierbei die deutschen Sorten Tettnanger, Saphir, Huell Melon und Halltertauer Mittelfrüher.

Autor und Fotos: Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V.
Fotos Seite 130 und 131: Pokorny Design

Barrique Brewing and Blending

The next stop was the Barrique Brewing and Blending brewery. The hallmark of this brewery is that the beers are aged in wooden barrels for 2-6 weeks. Since its inception in 2017, the brewery has been sourcing the barrels from California wineries. The 600 barrels brewed annually are predominantly sour beers and lagers. The German hop varieties used here are Tettnanger, Saphir, Huell Melon and Halltertauer Mittelfrüher.

Great!

Brauereieigentümer Spencer Tielkemeir (2. v.r.) erklärte den Besuchern aus Deutschland ausführlich die Vorteile der Bierlagerung in Holzfässern.

Brewery owner Spencer Tielkemeir (2nd from right) explained in detail the advantages of storing beer in wooden barrels to the visitors from Germany.

