



Josef Lechner,
1. Braumeister/
Technischer Leiter bei
Schneider Weisse

Josef Lechner,
1st Brewmaster/
Technical Director at
the Schneider Weisse
brewery

Hopfen im Weißbier –

eine 40-jährige Liebesgeschichte bei Schneider Weisse

**Hops in wheat beer –
a 40-year love story at Schneider Weisse**

Als älteste Weißbierbrauerei der Welt haben bereits viele leidenschaftliche Braumeister die Geschicke der Brauerei Schneider Weisse durch die Zeiten lenken dürfen. Als 1. Braumeister/Technischer Leiter ist es meine Aufgabe, die Brauerei auf ihrem heutigen Weg zu begleiten und für die Zukunft mit all ihren Herausforderungen neu aufzustellen, ohne dabei die Essenz unserer Biere zu verändern. Eine große Herausforderung, jedoch auch eine große Ehre für einen jungen Bierbrauer.

Wie der Name „Hefeweißbier“ schon sagt, steht die Hefe bei unserem Brauverfahren stets im Vordergrund. Durch eine traditionell offene Gärung mit anschließender Flaschenreife verleihen wir dem Bier die gewünschte Aromatik. Bei Schneider Weisse verwenden wir außerdem seit 150 Jahren einen eigenen Hefestamm, wodurch sich unsere Biere unter den weit

As the oldest wheat beer brewery in the world, many passionate brewmasters have already been allowed to guide the fortunes of the Schneider Weisse brewery through the ages. As 1st Brewmaster/Technical Director, it is my job to guide the brewery on its current path and reposition it for the future with all its challenges, without changing the essence of our beers. A great challenge, but also a great honor for a young brewer.

As the name “Hefeweißbier” (wheat beer with yeast) suggests, the yeast is always at the forefront of our brewing process. We give the beer the desired aroma through a traditional open fermentation followed by bottle aging. At Schneider Weisse, we have also been using our own yeast strain for 150 years, which has allowed our beers to retain a very unique, spicy character, often reminiscent

verbreiteten und vorwiegend bananigen Weißbieren einen sehr eigenständigen, würzigen Charakter bewahrt haben, der oft an Weihnachten erinnert. Es verwundert also nicht, dass dem Hopfen in der Vergangenheit wenig Aufmerksamkeit geschenkt wurde, zumal dieser teuer war. Man verwendete historisch gesehen so wenig Hopfen wie möglich.

Bereits 1853 erläuterte Philip Heiß detaillierte Hopfengaben und unterschied generell Sommer- und Winterbier. Für 80 hl Winterbier sah er 24 Pfund Hopfen vor. Für Sommerbier waren es 28, 34 bzw. 42 Pfund, je nachdem wie lange das Bier bis zum Ausschank im Keller liegen sollte. Bei Weißbier, so Heiß weiter, reichten 12 Pfund pro 80 hl, da dieses aufgrund der hohen Gärtemperaturen ganzjährig gebraut werden konnte und die Zeit zwischen Produktion und Ausschank kurz war. Dies entspricht in etwa der Hopfengabe unseres Original Weißbiers. Man sieht deutlich, dass der Hopfen vorwiegend aus Haltbarkeitsgründen und nicht aus Gründen der Sensorik gegeben wurde.

Auch über 100 Jahre später spielt Hopfen im Weißbier eine untergeordnete Rolle. So nennt Prof. Karl Schuster zum Thema „Hopfung des Weißbieres“ im Jahr 1968 einen Bitterstoffgehalt zwischen 16 und 20 BE.

Lieblös – Hopfen kommt uns nicht ins Bier

Diese Haltung gegenüber Hopfen im Weißbier hat sich bis in die heutige Zeit gehalten – nicht aber bei Schneider Weisse. Die Liebe musste sich jedoch auch hier erst allmählich entwickeln.

Bis in die 80er Jahre wurden unser Original und der weltbekannte Aventinus ganz schlicht mit Hopfenextrakt hergestellt. Nach und nach wurde man sich jedoch auch der sensorischen Bedeutung des Hopfens im Weißbier bewusst und tauschte den Hopfenextrakt sukzessive gegen Pellets. Die sensorischen Veränderungen machten Lust auf mehr und man entschied sich schließlich, nach und nach auch Aromasorten auszuprobieren.

Das erste Anbandeln – Besuch auf dem Oktoberfest

Der erste Funke ist spätestens bei der Entwicklung unserer Festweisse übergesprungen. Das Bier wurde früher als „Mein Grünes“ bzw. im Ausland mit dem historischen Namen „Wiesn Edel Weisse“ vertrieben. Zur Zeit Georgs IV. Schneider wurde dieses obergärige Festbier in den 1920er Jahren auf dem Oktoberfest in München ausgeschenkt. Die Erinnerungen des Urgroßvaters des heutigen Inhabers an den für Oktoberfestbiere charakteristischen Hopfengeschmack haben geholfen, dieses Bier neu aufleben zu lassen. Die Idee für den richtigen Hopfen kam letztendlich während einer USA-Reise. Die an Fahrt aufnehmende Craft-Bier-Bewegung lieferte den richtigen Anstoß. Man entschied

of Christmas, among the widely available wheat beers with a predominant banana flavor. It is therefore not surprising that in the past little attention was paid to hops, especially since they were expensive. Historically, people used as few hops as possible.

As early as 1853, Philip Heiß explained hop additions in detail and generally distinguished between summer and winter beer. For 80hl of winter beer, he specified 24 pounds of hops. For summer beers, it was 28, 34, and 42 pounds, depending on how long the beer would be in the cellar before being served. In the case of wheat beer, Heiß continues, 12 pounds per 80hl was sufficient, as this could be brewed year-round due to the high fermentation temperatures and because the time between production and serving was short. This is roughly equivalent to the hop addition of our Original wheat beer. You can clearly see that the hops were added mainly for reasons of preservation and not for sensory reasons.

Even more than 100 years later, hops play a minor role in wheat beer. Thus, Prof. Karl Schuster on the subject of "Hopping of wheat beer" in 1968 cites a bitter substance content of between 16 and 20 BE.

No love lost - no hops in our beer

This attitude towards hops in wheat beer has persisted to the present day - but not at Schneider Weisse. But love had to take its time to develop here as well.

Until the 1980s, our Original and the world-famous Aventinus were simply brewed with hop extract. Gradually, however, the sensory importance of hops in wheat beer was recognized and the hop extract was successively replaced by pellets. The sensory changes whetted the appetite for more and it was finally decided to gradually try out aroma varieties as well.



Unsere neueste Kreation ist das Lovebeer – ein traditionelles bayerisches Weißbier, das sich aber wie ein Helles trinken lässt und geruchlich an ein Pale Ale erinnert.

Our latest creation is Lovebeer – a traditional Bavarian wheat beer, but which can be drunk like a Helles and with an aroma reminiscent of a Pale Ale.

sich nach reiflicher Überlegung für einen US-Cascade und tastete sich mit der Hopfengabe immer weiter nach hinten, bis man im Whirlpool landete. Durch die neuen Hopfengabezeitpunkte gewannen andere Hopfenbestandteile wie Polyphenole und ätherische Öle immer mehr an Bedeutung und somit veränderte sich auch die Sortenauswahl und die Wahl der Hopfenprodukte in den Folgejahren ständig.

Die erste feste Freundin – Braumeisteraustausch USA

Beim zweiten Bier hat man sich dann richtig getraut. Es geht um unsere weltbekannte „Hopfenweisse“. Das Bier entstand durch eine Kooperation zwischen der Brooklyn Brewery und Schneider Weisse.

Ziel war es, das Beste beider Brauereien zu vereinen. Auf der einen Seite einen Weizendoppelbock, auf der anderen Seite ein amerikanisches IPA. Der erste Sud hat genial geschmeckt, war aber brautechnologisch eine absolute Katastrophe.

Man hat damals so viel Hopfen in den Whirlpool gekippt, dass der Kühler verstopfte und man während des Pressetermins im Bräustüberl, bei dem alle Herrschaften gut gelaunt feierten, den Produktionsleiter ins Sudhaus zitieren musste, um zu entscheiden, was man nach 6 Stunden Kühlen machen sollte. Das Bier wird heute nach zwei ordentlichen Hopfengaben im Sudhaus zusätzlich kaltgehopft und wir haben uns aus Qualitätsgründen entschlossen, nur noch Hopfen von zwei ausgewählten Hopfenbauern zu verwenden. Die meisten sind verwundert, dass wir neben Herkules für die Grundbittere nur die Sorte Saphir verwenden, um dem Bier seine außergewöhnliche Aromatik zu verleihen. Wir verwenden aktuell ca. 35-mal so viel Hopfen wie in unserem Original, was alle Hopfenpflanzer freuen dürfte.

Der Latin Lover – Lovebeer is in the air

Durch diese beiden Biere haben wir sehr viel über den Einsatz von Hopfen im Weißbier gelernt. Sei es im Whirlpool, ganz konventionell während dem Kochen (zu verschiedenen Zeitpunkten und bei bis zu drei Gaben) oder beim Hopfenstopfen im Kaltbereich. Man könnte provokativ sagen: „Wir machen es mit allen und jedem.“

Heute verwenden wir standardmäßig 8 Hopfensorten, vorwiegend Aromahopfen, und hopfen unsere Weißbiere teilweise mit 3 Hopfengaben.

Unsere neueste Kreation ist das Lovebeer, das wir in Zusammenarbeit mit der bayerischen Brassband LaBrassBanda entwickelt haben. Unser Arbeitstitel war „**der bayerische Joint**“, also ein Bier, das man im Sommer am See dabei hat, **fruchtig, jedoch auch (grasig) hopfenbetont sowie sehr schlank und etwas trocken**. Das Resultat ist ein Helles



The first flirtation – at the Oktoberfest

The first spark was ignited at the latest in the development of our Festweisse. The beer used to be sold as “Mein Grünes” or abroad with the historical name “Wiesn Edel-Weisse”.

During the time of Georg Schneider IV, this top-fermented festival beer was served at the Munich Oktoberfest in the 1920s. The current owner's great-grandfather's memories of the hop flavor characteristic of Oktoberfest beers helped revive this beer. The idea for the right hops ultimately came during a trip to the USA. The craft beer movement, which was gathering momentum, provided the right impetus. After careful consideration, the decision was made to go with the US Cascade variety, and they kept feeling their way back with the hops until they ended up in the whirlpool. As a result of the new hop addition times, other hop components such as polyphenols and essential oils became more and more significant, and thus the choice of variety and hop products also changed constantly in the years that followed.

Going steady for the first time – brewmaster exchange USA

By the second beer, things began to really take off. It's all about our world-famous “Hopfenweisse”. The beer was created thanks to a collaboration between the Brooklyn Brewery and Schneider Weisse.

The goal was to combine the best of both breweries. On one side a wheat doppelbock, on the other an American IPA. The first brew tasted great, but was a complete brewing disaster.

At that time, so many hops were dumped into the whirlpool that the cooler clogged up and during the press conference in the Bräustüberl, where everyone was happily celebrating, the production manager was called to the brewhouse to decide what to do after 6 hours of cooling. Today, after two good hop additions in the brewhouse, the beer is also dry-hopped and, to ensure quality, we have decided to use only hops from two selected hop growers. Most people are surprised that, in addition to Herkules for the basic bitterness, we use only the Saphir variety to give the beer its exceptional aroma. We currently use about 35 times more hops than in our Original, which should please all hop growers.

The Latin lover – Lovebeer is in the air

These two beers taught us a lot about the use of hops in wheat beer. Be it in the whirlpool, quite conventionally during boiling (at different times and with up to three additions) or during dry hopping. Provocatively, you could say: “We do it with all and sundry.”

Today, we use 8 hop varieties as standard, mainly aroma hops, and sometimes hop our wheat beers with 3 hop additions.



Weißbier mit Callista und der markanten **Maracuj-note**, das gebraut ist wie ein traditionelles bayerisches Weißbier, sich aber trinken lässt wie ein Helles und geruchlich an ein Pale Ale erinnert – ein echt leidenschaftlich gebrautes Lovebeer eben.

Der erste Seitensprung – eine alte Liebe neu entdeckt

Ich bin sehr stolz, dass ich auch die Entwicklung unseres Hellen Landbiers mitbegleiten darf. Schneider Weisse macht seit 2021 wieder untergärige Biere. Damals gehörten diese zum Standardportfolio, bis man sich Ende der 80er Jahre ganz auf obergäriges Weißbier konzentrierte.

Das Bier wird bewusst etwas kräftiger gehopft, um gegenüber den weit verbreiteten Hellen einen eigenständigen Charakter zu bewahren. Wir verwenden dafür alte Landsorten wie Hersbrucker und Mittelfrüher, für die wir eigens einen kontrollierten Vertragsanbau auf die Beine gestellt haben.

Uns ist es wichtig, die Menschen zu kennen, die unsere Rohstoffe produzieren und verarbeiten, und deren Probleme und Sorgen zu verstehen. Wir stehen alle vor einer riesigen, aber vor allem gemeinsamen Herausforderung, die Branche auf ihrem Weg in die Zukunft zu begleiten.

Die Liebe zum Hopfen bei Schneider Weisse wächst und gedeiht und wird von uns Braumeistern weiterhin gepflegt.

Der Hopfenanbau geht in eine neue Zeit mit Klimawandel, Pflanzenschutzbeschränkungen und Nachhaltigkeitsthemen – wir als Brauerei werden neue Hopfensorten und Rezepte ausprobieren und Kompromisse eingehen müssen.

Wir sind dazu auf gute Partner angewiesen. Das Thema Hopfen und Hopfenanbau ist uns wirklich eine Herzensangelegenheit, auch bzw. gerade als Weißbierbrauerei.

Die Auswahl unserer Hopfen liegt uns sehr am Herzen.

We are very particular about the selection of our hops.

Our latest creation is the Lovebeer, which we developed in collaboration with the Bavarian brass band LaBrass-Banda. Our working title was “the Bavarian joint”, a beer that you have with you in the summer at the lake, fruity but also (grassy) hoppy as well as very light and somewhat dry. The result is a pale wheat beer with Callista and the distinctive maracuja note, brewed like a traditional Bavarian wheat beer, but which can be drunk like a Helles and with an aroma reminiscent of a Pale Ale – a truly passionately brewed Lovebeer.

The first fling – an old love rediscovered

I am very proud that I am also able to accompany the development of our Helles Landbier. Schneider Weisse has been brewing bottom-fermented beers again since 2021. Earlier, these were part of the standard portfolio until the end of the 1980s, when the company focused entirely on top-fermented wheat beer.

The beer is deliberately hopped a bit stronger in order to maintain an independent character compared to the wide-spread pale beers. We use old landrace varieties such as Hersbrucker and Mittelfrüher, for which we have set up a controlled contract growing system.

It is important to us to know the people who produce and process our raw materials and to understand their problems and concerns. We are all facing a huge, but above all shared, challenge to guide the industry on its path into the future.

The love of hops at Schneider Weisse continues to grow and thrive, and we brewmasters continue to nurture it.

Hop growing is entering a new era with climate change, pest management restrictions and sustainability issues – we, as brewers, will have to try new hop varieties and recipes and make compromises.

We depend on good partners to do this. The topic of hops and hop cultivation is really a matter close to our hearts, even or especially as a wheat beer brewery.

Autor: Josef Lechner

1. Braumeister und Technischer Leiter

Schneider Weisse, G. Schneider & Sohn GmbH

Fotos: Schneider Weisse
