

DAS SCHMECKT AUCH BARACK OBAMA

**US-Generalkonsul schenkt Hopfenmuseum zwei Biere –
gebraut nach Rezepten aus dem Weißen Haus**



Wolnzach (WZ) Besondere Flaschen bereichern nun die Biersammlung von Hopfenmuseumsleiter Dr. Christoph Pinzl: Der US-amerikanische Generalkonsul Bill Moeller hat ihm bei seinem Besuch im Juni zwei Biere geschenkt, die nach Rezepten aus dem Weißen Haus gebraut worden sind – davon eines mit Hallertauer Aromahopfen.

Eigene Brauerei, eigenes Bier, eigene Bienen. Sehr gut passt das zusammen im Weißen Haus: Im Amtssitz des US-amerikanischen Präsidenten wird nämlich seit zwei Jahren auch Bier gebraut, seit der amtierende Präsident Barack Obama, ein passionierter Biertrinker, sich einen Traum verwirklicht hat. Fasziniert von den vielen kleinen Hausbrauereien, die in etlichen US-Staaten ganz passable Biere zaubern, hat er die Küche im Weißen Haus mit einer kleinen Braustätte ausgerüstet. Seither dampfen in den Töpfen dort nicht nur kulinarische Offenbarungen für illustre Gäste, sondern brodeln auch die Zutaten für zwei eigene Biersorten: das „White House Honey Ale“ und das „White House Honey Porter“.

Viel experimentiert haben die Bierbrauer im Auftrag des Präsidenten mit verschiedenen Rezepturen, bis nach etlichen Sudversuchen die eigenen Zutaten standen. „Wir waren wirklich selbst überrascht, wie gut uns das gelungen ist“, so Sam Kass, Sprecher des Weißen Hauses. „Schließlich hatte niemand von uns große Erfahrung im Bierbrauen.“

Die Küche des Weißen Hauses wurde mit einer kleinen Braustätte ausgerüstet, in der seit zwei Jahren für den passionierten Biertrinker Barack Obama das „White House Honey Ale“ und das „White House Honey Porter“ mit Bienenhonig vom Südrasen des Amtssitzes gebraut wird.

Two years ago a small brewery plant was installed in the kitchen of the White House in which since then the „White House Honey Ale“ and the „White House Honey Porter“ have been brewed for the passionate beer drinker Barack Obama with honey from bees housed on the south lawn of the official residence.

Bierbrauen im Weißen Haus

Die Leidenschaft US-amerikanischer Präsidenten für selbst erzeugte Getränke hat durchaus Tradition, das Bierbrauen an sich allerdings weniger. Während der erste US-Präsident George Washington (1789 bis 1797) auf seinem Gut Mount Vernon eigenen Whiskey destillierte und der dritte Präsident Thomas Jefferson (1801 bis 1809) Wein kelterte, gibt es im Weißen Haus keine Aufzeichnungen darüber, dass dort in früheren Zeiten irgendwann einmal Bier gebraut wurde. Geändert hat das der amtierende US-Präsident Barack Obama: Fasziniert von der sich ausbreitenden Kultur der Hausbrauereien in vielen US-Staaten, hat er vor zwei Jahren im Weißen Haus eine kleine Hausbrauerei installieren lassen, in der seither zwei Sorten Bier gebraut werden: das „White House Honey Ale“ und das „White House Honey Porter“. Letzteres wird gebraut mit verschiedenen Malzen, Bitterhopfen, Trockenhefe aus Nottingham, Maiszucker und Hallertauer Aromahopfen. Beide Biersorten sind obergärige Biere, das bedeutet, dass die Hefe während der Gärung in klassischen Brauverfahren an die Oberfläche steigt und in modernen Brauverfahren nach Ende der Gärung wieder zu Boden sinkt. Die für die Obergärung erforderlichen höheren Gärtemperaturen (15 °C bis 22 °C) führen zu einer vermehrten Bildung von Fruchttestern und höheren Alkoholen durch die Hefe. Diese verleihen den Bieren oft ein besonders fruchtiges Aroma.

Beer brewing in the White House

The passion of US presidents for producing beverages has a long tradition, but not so much beer brewing. While the first US President George Washington (1789 to 1797) distilled his own whiskey on his Mount Vernon property and the third President Thomas Jefferson (1801 to 1809) pressed wine, there are no records in the White House showing that beer was ever brewed there. This has changed now with the current US President Barack Obama. Fascinated by the growing culture of boutique breweries in many US states he installed a small brewing plant in the White House two years ago, which has been brewing two sorts of beer ever since: the „White House Honey Ale“ and the „White House Honey Porter“. The porter is brewed with various malts, bitter hops, Nottingham dry yeast, corn sugar and Hallertau aroma hops. Both sorts are top fermenting beers, which means that during the fermentation in the classic brewing process the yeast rises to the surface and in modern beer processes it sinks back down to the bottom after the end of fermentation. The higher temperatures (15 °C to 22 °C) required for the top fermentation lead to increased formation of fruity esters and higher alcohol content through the yeast. This often gives the beers a particularly fruity aroma.

**That also hits the spot with Barack Obama
US Consul General presents Hop Museum
with two beers – brewed according to
White House recipes**

Wolnzach (WZ) Special bottles now adorn the collection of Dr. Christoph Pinzl, Director of the Hop Museum. The US Consul General Bill Moeller visited the museum in June and brought along two beers which are brewed according to recipes from the White House – one of them with Hallertau aroma hops.

Own brewery. Own beer. Own bees. That goes together well in the White House. For two years beer has also been brewed in the official residence of the US president, ever since the current president Barack Obama, a passionate beer drinker, realized a dream. Fascinated by the numerous boutique breweries that produce very acceptable beers in many US states, he had a small brewery plant installed in the kitchen of the White House. Since then, the pots are not only steaming with culinary revelations for illustrious guests, but are also bubbling with the ingredients for two sorts of house beer: the „White House Honey Ale“ and the „White House Honey Porter“. On behalf of the president the beer brewers experimented with numerous different recipes until the final ingredients were achieved after many trial brews. „We were really quite surprised ourselves about how well we had done,“ says Sam Kass speaking for the White House. „After all, none of us had any real experience in brewing beer.“



Die Bierrezepte wurden in großer Runde übergeben (v.l.n.r.): Bürgermeister Jens Machold; Josef Wittmann, Vorsitzender des Hallertauer Hopfenpflanzerverbandes; Generalkonsul Bill Moeller; Konsul Randall Merideth; Museumsleiter Dr. Christoph Pinzl; Hopfenkönigin Elisabeth Fuß und Dr. Johann Pichlmaier, Präsident des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzler

Der Honig spielt in beiden Rezepturen eine tragende Rolle: Er stammt von Bienen, die auf dem Südrasen des Weißen Hauses untergebracht sind, und soll dem Ale und dem Porter nach Informationen aus dem Weißen Haus „ein reiches Aroma und einen schönen Abgang verleihen, es aber nicht zu sehr süßen“.

Doch nicht nur in den USA, auch im amerikanischen Generalkonsulat in München gibt es leidenschaftliche Biertrinker, so zum Beispiel den Chef der konsularischen Abteilung, Konsul Randall Merideth. Und unter seiner Federführung wurden diese Biere in München nun nachgebraut: „Ganz klein daheim sozusagen“, so der Konsul im Gespräch mit unserer Zeitung. „Wir machen das immer nur dann, wenn eine Party ansteht, dafür reichen die Sude aus.“

Verwendet hat er dazu die Originalrezepte aus dem Weißen Haus – mit einer kleinen Rezeptänderung: Der verwendete Honig stammt dabei nicht von den Bienen aus dem Weißen Haus, sondern von einem bayerischen Imker, dem Sohn des Polizeihauptkommissars Rainer Walter. Und der wiederum hat die beiden neuen Biere auch dem Leiter des Deutschen Hopfenmuseums Dr. Christoph Pinzl schmackhaft gemacht. Als Biersommelier ist Pinzl schließlich ständig auf der Suche nach ungewöhnlichen Gebräuen aus der ganzen Welt und war gleich begeistert von den White-House-Rezepturen – auch weil eines davon, das „White House Honey Porter“, neben verschiedenen Malzen und Bitterhopfen auch Hallertauer Aromahopfen enthält (s. Infokasten). „So kam der Kontakt zustande“, erzählt Pinzl. Ein Kontakt, dem nun ganz unbürokratisch ein Besuch folgte: Weil er gerade in der Region verschiedene Termine wahrnahm, hatte sich der US-amerikanische Generalkonsul Bill Moeller auch für einen Besuch im Deutschen Hopfenmuseum angesagt – natürlich mit jeweils zwei Flaschen der in München gebrauten White-House-Biere im Gepäck. „Wir freuen uns wirklich sehr, dass unser Bier auch im Deutschen Hopfenmuseum ausgestellt werden soll“, so der amerikanische Generalkonsul bei der Übergabe, zu der neben dem Präsidenten des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzler Dr. Johann Pichlmaier und dem Chef des Hallertauer Hopfenpflanzerverbandes Josef Wittmann auch der Wolnzacher Bürgermeister Jens Machold (CSU) und die Hallertauer Hopfenkönigin (2012/13) Elisabeth Fuß eingeladen waren.

The honey plays an important role in both recipes. It comes from bees housed on the south lawn of the White House and according to the White House information gives the ale and porter „a rich aroma and fine finish without being too sweet“.

But it is not only in the USA that there are passionate beer drinkers. Consul Randall Merideth of the US Consulate General in Munich is also a staunch imbibitor of beer. And under his guidance these two beers were also brewed in Munich: „In a small way at home, so to speak,“ says the consul speaking to our journal. „We only ever make a brew when there is a party planned and make sure that there is enough beer to go around.“ He used the original White House recipes – with just one slight modification: the honey used was not from the bees from the White House garden, but from a Bavarian beekeeper, the son of Police Chief Inspector Rainer Walter. And he in turn made Dr. Christoph Pinzl, the Director of the German Hop Museum, curious about the two new beers. As beer sommelier Pinzl is constantly in search of unusual brews from all over the world and was immediately overjoyed about the White House recipes – also because the „White House Honey Porter“ contains Hallertau aroma hops in addition to various malts and bitter hops (see information box). „That is how the contact was made,“ explains Pinzl.

A contact that was followed up by a completely unbureaucratic visit. Because he happened to have a number of appointments in the region, the US Consul General Bill Moeller also announced a visit to the German Hop Museum – naturally bringing with him two bottles each of the White House beer brewed in Munich. „We are really so happy that our beer will also be exhibited in the German Hop Museum,“ said the US Consul General at the handing over ceremony, at which the guests included Dr. Johann Pichlmaier, President of the German Hop Growers Association and Josef Wittmann, Chairman of the Hallertau Hop Growers Association as well as Jens Machold, the Mayor of Wolnzach and Elisabeth Fuß, the Hallertau Hop Queen (2012/13).

The beer recipes were presented at the German Hop Museum (from left to right): Mayor Jens Machold; Josef Wittmann, Chairman of the Hallertau Hop Growers Association; Consul General Bill Moeller; Consul Randall Merideth; Museum Director Dr. Christoph Pinzl; Hop Queen Elisabeth Fuß and Dr. Johann Pichlmaier, President of the German Hop Growers Association



So schön kann Bier aussehen.

How beautiful beer can look.

Text: Karin Trouboukis, Wolnzacher Zeitung; Fotos: Rainer Lehmann