



# Kreativtage

## Bayerisches Bier

veranstaltet vom Bayerischen Brauerbund

**Creative Days with Bavarian Beer – Initiated by the Bavarian Brewers Association**

Die innovative und kreative Nutzung der nach dem Reinheitsgebot erlaubten Rohstoffe bietet den Brauern die Möglichkeit, Biere mit größerer geschmacklicher Vielfalt zu brauen und die traditionellen 40 bayerischen Biere um neue Sorten zu bereichern.

Through the innovative and creative use of the raw materials permitted by the purity law, brewers are able to brew beers with greater diversity in taste and add new varieties to the 40 traditional Bavarian beers.

Trotz des klaren Bekenntnisses der bayerischen Brauwirtschaft zum Bayerischen Reinheitsgebot aus dem Jahre 1516 sind die Möglichkeiten zur geschmacklichen Differenzierung verschiedener Bierspezialitäten noch lange nicht ausgeschöpft. Immer wieder beweisen kreative Braumeister mit neuen Geschmacksrichtungen und Geschmackserlebnissen, die sie aus nur vier Rohstoffen dem Verbraucher anbieten, ihr Können.

Nach dem Vorbild vieler amerikanischer Craft-Brewer entstanden so auch im Biertraditionsland Bayern Aperitif- und Gourmetbiere, die den Biermarkt bereichern. Die Kunst der bayerischen Braumeister ist es, derartige Bierneuheiten innerhalb der Grenzen des Bayerischen Reinheitsgebotes zu brauen.

Neue Hopfensorten im Bereich der Flavor Hops, aber auch eine Vielzahl von Spezialmalzen und nicht alltägliche Hefestämme bieten umfassende Möglichkeiten, mit den erlaubten Rohstoffen eine viel größere geschmackliche Differenzierung zu erzielen als dies bei den traditionellen ca. 40 Bierarten, die der bayerische Biermarkt aktuell bietet, der Fall ist.

*Despite its clear commitment to the Bavarian purity law dating back to 1516, the Bavarian brewing industry still has so many possibilities for creating diverse beer specialties with a wide range of different tastes. Time and again creative brewmasters demonstrate their skills by coming up with new tastes and nuances in beer from just four raw materials.*

*Following the example of many craft brewers in America, brewers in the traditional beer country of Bavaria have been enhancing the beer market with aperitif and gourmet beers. The art of the Bavarian brewmasters is to brew new beers within the strict limits of the Bavarian purity law.*

*New types of flavor hops but also a large number of special malts and unusual strains of yeast provide a broad palette to produce a much more diverse range of tastes using only the permitted raw materials than is currently offered on the Bavarian beer market with its traditional 40 types of beer.*

V.l.n.r. / From left to right: Anton Lutz, Walter König, Andi Gahr und Georg Drexler



# Kreativtage

**Bayerisches  
Bier**

Der Workshop „KREATIVTAGE BAYERISCHES BIER“ bot für jeden Rohstoffbereich einen ganzen Tag voller praktischer Tipps und Anregungen für die Produktentwicklung und Produktoptimierung im Spezialitätensegment von ausgefallenen Experimenten bis zu marktauglichen Bieren mit hoher Drinkability und großer Verbraucherakzeptanz.

Der Thementag „Hopfen“, der in Zusammenarbeit mit der Barth Akademie veranstaltet wurde, war der bestbesuchteste Tag der Thementage. Dipl. Ing. Walter König vom Bayerischen Brauerbund, der die Thementage initiiert hatte, konnte zusammen mit Dr. Christoph Pinzl über 40 Teilnehmer im Deutschen Hopfenmuseum Wolnzach begrüßen.

Ganz besonderes Interesse fanden die Neuzüchtungen der Gesellschaft für Hopfenforschung, die zum Zeitpunkt des Seminars noch keine marktauglichen Namen hatten. Anton Lutz, der als Züchter an der Landesanstalt für Landwirtschaft frühzeitig den aus den USA nach Deutschland herüberschwappenden Trend der Flavor Hops erkannte (s. Artikel auf S. 40) und auch für die deutschen Anbauggebiete Neuzüchtungen selektierte, fand in den Teilnehmern sehr interessierte Zuhörer, als er den Prozess von der Erzeugung bis zur Zulassung einer neuen Hopfensorte erläuterte.

Ähnlich wie bei der sorgfältigen Auswahl von Zutaten für ein Festmenü charakterisierte Georg Drexler, Technical Manager Barth Innovations, gängige und neue Hopfensorten, damit sie entsprechend ihrer Eigenschaften für verschiedene Bierrezepturen ausgewählt und eingesetzt werden können. Besonderes Interesse fand der Vortrag von Dipl. Ing. Andreas Gahr zur Theorie und Praxis des Hopfenstopfens.

Die Teilnehmer der kreativen Hopfentagung im Deutschen Hopfenmuseum Wolnzach – im Bild Dr. Wolfgang Stempfli (Doemens) – beteiligten sich rege am angebotenen Informations- und Erfahrungsaustausch über neue Kreationen des Bayerischen Bieres.

Participants in the creative hops seminar in the German Hop Museum in Wolnzach – center Dr. Wolfgang Stempfli (Doemens) – eagerly exchanged information and experiences about new Bavarian beer creations.

The “CREATIVE DAYS WITH BAVARIAN BEER” workshop devoted a full day to each of the raw materials with practical tips and suggestions for product development and optimization in the specialty segment going from unusual experiments through to ready-for-market beers with high drinkability and great consumer acceptance.

The “Hops” special topic day, held in cooperation with the Barth-Haas Hops Academy, was the most visited special topic day. Dipl. Ing. Walter König from the Bavarian Brewers Association, which initiated the special topic days, welcomed over 40 participants in the German Hop Museum in Wolnzach along with Dr. Christoph Pinzl.

Particular interest was shown in the new hop varieties of the Society of Hop Research, which at the time of the seminar still had no marketable names. Anton Lutz, who as a grower at the Bavarian State Research Center for Agriculture was early to recognize the flavor hops trend coming over to Germany from the USA (see article on page 40) and selected new varieties for the German hop growing areas, found eager listeners as he explained the process from the creation of a new hop variety to its approval.

Similar to the careful selection of ingredients for a gala menu, Georg Drexler, Technical Manager Barth Innovations, characterized standard and new varieties of hops so that they can be chosen and utilized appropriately for different beer recipes according to their properties. The lecture held by Dipl. Ing. Andreas Gahr on the theory and practice of dry hopping was particularly interesting, because this method of adding hops according to essential oil content is best suited to give aromatic nuances to different types of beer.

## 4 neue Special Flavor Hopfen new Special Flavor Hops

Name	Aroma	Number
Polaris (PA)	Gletschereis – Pfefferminzaroma Glacier ice and peppermint	2000/109/728
Hallertau Blanc (HC)	Stachelbeere – weinartiges Aroma Gooseberry wine	2007/19/08
Mandarina Bavaria (MB)	Fruchtig mit Mandarinnote Fruity with a touch of mandarin	2007/18/13
Huell Melon (HN)	Fruchtig mit Honigmelonennote Fruity with a hint of honeydew melon	2009/02/706



2012 bereits 40 ha im Anbau – nähere Informationen erteilt auch die Gesellschaft für Hopfenforschung e.V. – [www.hopfenforschung.de](http://www.hopfenforschung.de)

2012 already a growing area of 40 ha – detailed information is available from the Society of Hop Research at [www.hopfenforschung.de](http://www.hopfenforschung.de)

# Kreativtage

Denn diese Methode der Hopfengabe nach Ölgehalt ist bestens zur aromatischen Differenzierung verschiedener Biersorten geeignet. Herr Gahr musste den Teilnehmern des Seminars die Hausaufgabe aufgeben, Hopfenstopfversuche in kleineren Gefäßen der Produktion einer größeren Charge vorwegzunehmen, da die eingesetzten Aromahopfen unterschiedlich starke Aromausprägungen in differierenden Biermatrizes bewirken.

Mit dem Vortrag von Dr. Christina Schönberger, Barth Innovations, zur Hopfen- und Biersensorik ging der Workshop direkt in die von Dr. Christoph Pinzl und Walter König moderierte Verkostung internationaler Bierstile und kreativer baye-rischer Biere über.

Bereits beim **Thementag „Hefe“** konnten die Seminarteilnehmer unterschiedlichste Biere, die aus einer Standardwürze mit verschiedenen Hefestämmen bei unterschiedlichen Gärtemperaturen hergestellt wurden, verkosten.

Beim **Thementag „Hopfen“** lag der Schwerpunkt der Verkostung auf der Aromaintensität und Aromaqualität stark gehopfter und hopfengestopfter Biere. Der letzte Thementag der dreitägigen Kreativtage fand in der Spezialmalzfabrik Weyermann® in Bamberg statt. Neben dem Spezialmalzeinsatz und der Verkostung von mit Spezialmalz hergestellten Bieren standen beim **Thementag „Spezialmalze“** auch im Fass gereifte (Barrell aged) Biere auf dem Programm.

Der Bayerische Brauerbund dankt allen, die zum Gelingen der KREATIVTAGE BAYERISCHES BIER beigetragen haben, insbesondere dem Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie von Professor Dr. Thomas Becker in Weihenstephan sowie der Barth Akademie und dem Team der Weyermann® Spezialmalze, Bamberg.

*In handing out the homework Mr. Gahr told the seminar participants to do their dry hopping trials in small production vessels before moving on to larger batches, because the flavor hops have different flavor impacts in different beer matrices.*

*The lecture held by Dr. Christina Schönberger, Barth Innovations, on hop and beer sensory analysis led the workshop straight into a tasting session of international beer styles and creative Bavarian beers under the guidance of Dr. Christoph Pinzl and Walter König.*

*Already at the „Yeasts“ special topic day the seminar participants could taste different beers produced from the same standard wort but with different strains of yeast and at different fermentation temperatures.*

*At the „Hops“ special topic day the focus of the tasting was on the intensity and quality of the aroma of strongly hopped and dry hopped beers. The last special topic day of the three creative days was held in the Weyermann® Special Malts Factory in Bamberg. The „Malts“ special topic day covered not only the utilization of special malts and the tasting of beers brewed with special malt, but also barrel aged beers.*

*The Bavarian Brewers Association thanks everybody who helped make the CREATIVE DAYS WITH BAVARIAN BEER a great success, in particular the Chair for Brewing and Beverage Technology of Professor Thomas Becker in Weihenstephan, the Barth-Haas Hops Academy and the team from Weyermann® Special Malts Factory, Bamberg.*

**Presstext: Bayerischer Brauerbund e.V.**  
**Kontakt: Dipl. Ing. Walter König**  
**Fotos: Walter König**  
**www.bayerisches-bier.de**



Dr. Christoph Pinzl, Direktor Deutsches Hopfenmuseum Wolnzach und Biersommelier / Director of the German Hop Museum in Wolnzach and beer sommelier



Präsentation verschiedener Aromahopfen / Presentation of diverse flavor hops

Vortrag Dr. Christina Schönberger, Barth Innovations zur Hopfen- und Biersensorik / lecturing on hop and beer sensory analysis

