

Hopfen – vom Anbau bis zum Bier

Ein Kompendium von Hopfenfachleuten
für die Hopfen- und Braubranche

Hops – From Garden to Glass
A compendium by hop experts
for the hops and brewing industry

Kompaktes Wissen
auch für Hochschul-
und Schulabgänger
des Brauwesens

Compact knowledge
for graduates in
brewing studies

Um das Jahr 1900 existierten allein in deutscher Sprache eine Vielzahl von Lehrbüchern mit allen relevanten Hopfenthemen. Da mag es verblüffen, dass derzeit kein Standardwerk aufgelegt ist. Das sagt nichts über das Interesse an Hopfenthemen aus, denn nach zehn Jahren war das EBC-Manual „Hops and Hop Products“ (1997 mit einer Auflage von 1 000 Stück erschienen) bereits vergriffen, übrigens am schnellsten von allen EBC-Manuals. Zudem erfährt Hopfen gerade in den letzten zehn Jahren eine verstärkte Aufmerksamkeit in Wissenschaft und Anwendung. So lag es auf der Hand, ein umfassendes und aktuelles Lehrbuch über möglichst viele Hopfenaspekte zu konzipieren.

Acht Hopfenfachleute, die schon viele Jahre in der Hopfenbranche tätig sind, fanden sich zusammen, um ein Werk für Wissenschaftler, Brauer und Studierende zu realisieren. Die Gliederung umfasst folgende acht Kapitel: „Hopfenanbau“, „Hopfenmarkt“, „Hopfeninhaltsstoffe“, „Qualitätssicherung“, „Hopfensorten“, „Hopfenprodukte“, „Hopfen im Bier“ und einen „Ausblick“. Neue Wege wurden beim Kapitel „Hopfen im Bier“ beschritten, da allgemeingültige Kriterien für eine Gliederung fehlen. So entstand die Idee von drei Schwerpunkten, nämlich Bitterstoffe, Aromastoffe und Polyphenole des Hopfens im Bier.

Diesen drei Säulen ist das Thema „Hopfenrelevante Sensorik“ vorgeschaltet und schließt mit „Spezielle Hopfungsverfahren“ (u. a. dem Hopfenstopfen) und „Hopfen und Gushing“.

Am Ende eines jeden Kapitels finden sich Literaturangaben mit Schwerpunkt auf jüngeren Arbeiten, die eine vertiefende Beschäftigung ermöglichen.

8 Kapitel

Hopfenanbau

Hopfenmarkt

Hopfeninhaltsstoffe

Qualitätssicherung

Hopfensorten

Hopfenprodukte

Hopfen im Bier

Ausblick



FACHVERLAG
HANS CARL

Around 1900, alone in the German language, numerous textbooks were available dealing with all aspects of hops. It may therefore be quite surprising that there has been no standard work available to date. This says nothing about the interest in hop topics, because the EBC manual "Hops and Hop Products" was already out of print after ten years (first published in 1997 in an edition of 1,000), the fastest selling of all EBC manuals.

Furthermore, over the past ten years science and industry have been showing a steadily growing interest in hops. So the natural consequence was a comprehensive and up-to-date work covering as many aspects of hops as possible.

Eight hop experts who have long been active in the hop industry got together to produce a work for scientists, brewers and students. The book is divided into eight chapters: "Hop Growing", "Hop Market", "Hop Constituents", "Quality Assurance", "Hop Varieties", "Hop Products", "Hops in Beer" and "Perspectives". The "Hops in Beer" chapter goes down new paths, because there are no generally applicable criteria for classification. So the idea arose to focus on the three major aspects of hops in beer – bitter substances, aromatic substances and polyphenols. "The Sensory Side of Hops" is positioned before these three pillars and "Special Hopping Procedures" (including dry hopping) and "Hops and Gushing" provide a fitting conclusion.

At the end of each chapter is a list of references to mainly recent literature providing more in-depth knowledge.

Hopfen – Vom Anbau bis zum Bier. Kompendium / Hops – From Garden to Glass. Compendium

Biendl, Martin | Engelhard, Bernhard | Forster, Adrian | Gahr, Andreas | Lutz, Anton | Mitter, Willi | Schmidt, Roland | Schönberger, Christina

ISBN 978-3-418-00808-0

317 Seiten mit 205 farbigen Abbildungen, Graphiken und 100 Tabellen

317 pages with 205 color illustrations, charts and 100 tables

Format: 24,5 x 17,5 cm, Preis EUR 99,- / Fachverlag Hans Carl GmbH, Nürnberg, Reihe Brauwelt Wissen

Die englische Übersetzung wird 2013 erscheinen. / The English edition will be published in 2013.

Aus dem Vorwort des Präsidenten der EBC, Dr. Stefan Lustig, seien einige Sätze zitiert:

„Bei aufmerksamer Betrachtung der Brauereiszene fällt auf, dass sich in den letzten Jahren nicht nur in den USA, sondern auch in vielen Ländern mit Biertradition, wie z. B. Belgien, Deutschland und Tschechien, immer mehr Brauereien erfolgreich mit Bierspezialitäten in einem wettbewerbsintensiven Markt behaupten. Neben der Malzrezeptur, dem Verfahren und dem Hefestamm ist für diese Biere die Verwendung von verschiedensten Hopfensorten mit ausgeprägten Aromaeindrücken ein wichtiges Differenzierungsmerkmal. Somit gewinnt der Hopfen immer größere Bedeutung, die über die reine Rolle als Alpha-Säure-Quelle hinausgeht. Deshalb sind die Kenntnisse über Sorteneigenschaften und interessante Stoffgruppen des Hopfens wichtig, um Produkteigenschaften zu verstehen und zu gestalten.

Diesem Wissensbedürfnis wurde nun Rechnung getragen und es freut mich sehr, dass die Autorengruppe in einer bewundernswerten Art das neue Hopfenbuch herausgegeben hat. Es ist diesem Team aus Hopfenfachleuten gelungen, ein neues Standardwerk für Hopfen zu schaffen.“ Und: „Besonders interessant ist das Kapitel der Hopfenbestandteile in Bier, das in einzigartiger und gesamtethischer Form den Beitrag von Hopfen zu den Charakteristiken von Bier darstellt. Sie werden beim Studium feststellen, dass dieses Buch weit über den Status eines Nachschlagewerks hinausgeht.“

A few sentences cited from the foreword by the EBC President, Dr. Stefan Lustig:

"If you take a close look at the brewing scene, you notice that not only in the USA, but also in many countries with a long beer tradition like Belgium, Germany and the Czech Republic, increasingly more breweries are penetrating the highly competitive market with beer specialties. For these beers, alongside the malt recipe, the procedure and the yeast strain, the use of different hop varieties with distinctive aromas is of paramount importance. This way hops are gaining in significance beyond the singular role of providing alpha acid. This is why knowledge of the properties and the interesting substances of different varieties of hops is important to understand and influence product characteristics.

This thirst for knowledge is now quenched and I am very glad that this group of authors has published this wonderful new hop book. The team of hop experts has succeeded in creating a new standard work for hops." And: "Of particular interest is the chapter about the hop components in beer which gives a unique and comprehensive account of how hops belong to the characteristics of beer. On reading you will find that this book goes way beyond the status of a reference work."

Bild: Fachverlag Hans Carl GmbH

Der fachlich fundierte Inhalt des Kompendiums wurde durch intensive Besprechungen und Diskussionen im Autorenkreis unterstrichen.

The expert contents of the compendium was distilled through the close cooperation of the authors.

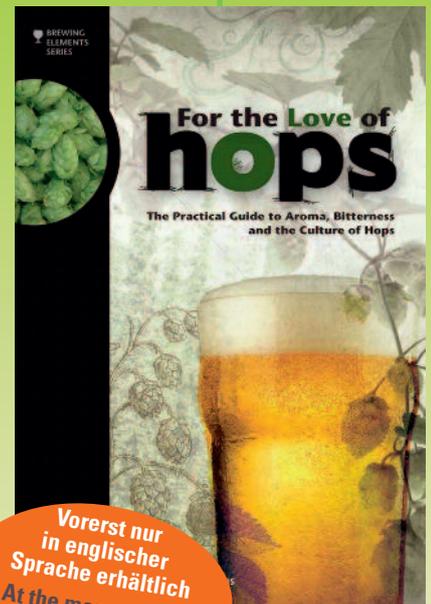
For the Love of hops !

A new book from Brewers Publications in the United States written by Stan Hieronymus

Aus Liebe zum Hopfen: Das Handbuch über Hopfenaroma, -bittere und -züchtung ist sowohl eine Einführung für diejenigen, die gerade erst begonnen haben, sich mit Hopfen zu beschäftigen, als auch ein Leitfaden für den professionellen Brauer. Es kann ab Anfang Dezember bestellt werden. Der Aufbau von „Aus Liebe zum Hopfen“ spiegelt das neu erwachte Interesse am Hopfenaroma wider, das aus der Nachfrage nach einzigartigen Geschmacksrichtungen entstanden ist. Das erste Kapitel befasst sich gezielt mit dem Aroma, dem wichtigsten Bestandteil des Geschmacks, und betrachtet die Hunderten von Geruchsmischungen, wie man sie im Hopfen findet, sowie die Art und Weise, in der das menschliche Gehirn diese in Aroma und Geschmack übersetzt. Das dritte Kapitel konzentriert sich vollständig auf den Hopfenanbau einschließlich der Forschung nach neuen Züchtungen mit neuen Aromen – etwas, nach dem viele Brauer Ausschau halten. Mehr Infos unter www.brewerspublications.com

For the Love of Hops: The Practical Guide to Aroma, Bitterness and the Culture of Hops is both a primer for those just learning about hops and a manual for the brewing professional. It will be available for order at the beginning of December.

The organization of **For the Love of Hops** reflects the renewed attention on hop aroma that has resulted from that demand for unique flavors. The first chapter deals specifically with aroma, the most important component in flavor, examining the hundreds of odor compounds found in hops and how the human brain translates them into aroma and flavor. The third chapter focuses entirely on breeding hops, including research into creating varieties with new aromas many brewers are looking for. More information at www.brewerspublications.com



Vorerst nur
in englischer
Sprache erhältlich
At the moment only
available in English