Neu im Team der HVG: Dr. Florian Schüll

Seit Anfang Mai 2015 verstärkt Dr. Florian Schüll das Team der Hopfenverwertungsgenossenschaft (HVG) in Wolnzach, die damit auf einen sich wandelnden Markt und stetig wachsende Kundenanforderungen reagiert. Nach Studium und einem kurzen Ausflug in den Brauereianlagenbau war der promovierte Brau-Ingenieur am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie in Weihenstephan als Stellvertreter der Laborleitung im Bereich Rohstoffe tätig. Seit 2010 leitete er unter Prof. Becker die Forschungsbrauerei der Technischen Universität München.
Neben der eigentlichen Forschungs- und Ausbildungstätigkeit entwickelte er in Zusammenarbeit mit seinem Team diverse Spezialbiere, die zusammen mit der Staatsbrauerei Weihenstephan vermarktet werden.

„Basisidee aller Rezepturen war zu zeigen, dass Reinheitsgebot und Regionalität keine Einschränkung, höchstens eine Herausforderung sind. Meine Leidenschaft für Hopfen entspringt dem intensiven Umgang mit dieser faszinierenden Pflanze. Es ist unglaublich, welche Möglichkeiten Hopfen einem Brauer bietet, sein Produkt sensorisch, aber auch qualitativ zu beeinflussen!", so Dr. Schüll zur HRI. In seiner Position als Technical Manager agiert Florian Schüll zukünftig als Schnittstelle zwischen HVG und der technischen Abteilung der Brauereien, der wissenschaftlichen Institute und Verbände.

„Es ist unglaublich, welche Möglichkeiten Hopfen einem Brauer bietet, sein Produkt sensorisch, aber auch qualitativ zu beeinflussen!"

"It is unbelievable what hops can offer a brewer to influence his product not only sensorily, but also in quality!"

New in the HVG Team

Since the beginning of May 2015 the team of the Hopfenverwertungsgenossenschaft (HVG) or Hop Processing Cooperative in Wolnzach has been enjoying the powerful support of Dr. Florian Schüll to help it react effectively to the changing market and growing customer demands. After his studies and a brief spell in brewery plant construction the doctor of brewery engineering – he gained his doctorate at the Chair for Brewing and Beverage Technology in Weihenstephan – joined the laboratory management in the raw materials section. Since 2010 he has been manager of the Research Brewery of the Technical University of Munich under the direction of Professor Becker.
Alongside his activities in research and training he and his team have developed various specialty beers which were marketed in cooperation with the Bavarian State Brewery of Weihenstephan.

"The fundamental idea behind all the recipes was to show that the German beer purity law and regionality pose no restrictions and are at most a challenge. My passion for hops comes from my intensive dealings with this fascinating plant. It is unbelievable what hops can offer a brewer to influence his product not only sensorily, but also in quality," Dr. Schüll told the HRI. In his position as Technical Manager, Florian Schüll will in future act as an interface between the HVG and the technical departments of the breweries, scientific institutes and associations.

Quelle: Hopfenverwertungsgenossenschaft (HVG); Foto: Dr. Florian Schüll

DEUTSCHER HOPFEN

auf der BrauBeviale bestens präsentiert

German hops on full show at the BrauBeviale

Der neue Messestand des Verbandes kam beim Publikum auf der letztjährigen BrauBeviale 2014 in Nürnberg sehr gut an. Unter dem gemeinsamen „Dach" des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer konnten sich die Hopfenbauregionen Hallertau, Tettnang, Elbe-Saale und Spalt überzeugend vorstellen. Das moderne und ansprechende Design aus original Hopfenstangen und Edelstahltraversen in Kombination mit den informativen Wandelementen und einer gemütlichen Theke schuf eine offene und kommunikative Atmosphäre für gute Gespräche und natürlich die eine oder andere Gelegenheit für einen „Probierschluck" von den feinen, extra für die Messe gebrauten Spezialbieren. Hier waren wieder Eric Toft von Schönram und Hans-Peter Drexler von Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn als „Bierdesigner" federführend.
Besonders umlagert war neben den Hopfenproben das neue Glücksrad, wo als Hauptpreis für den Profi- oder Hobbybrauer ein Vakuum-Pack mit feinem deutschen Flavor-Hopfen winkte.
Na dann: ein Prost auf den deutschen Hopfen!

The association's new trade fair booth was a great hit with the public at the 2014 BrauBeviale. Under the "umbrella" of the German Hop Growers Association the hop growing regions of Hallertau, Tettnang, Elbe-Saale and Spalt put on an impressive show. The modern and attractive design of original hop poles and stainless steel cross beams combined with informative panels and a cozy bar all went to create an open and communicative atmosphere for interesting conversations and of course the opportunity now and again to have a little "taster" of the fine beers brewed specially for the trade fair. Once again Eric Toft from Schönram and Hans-Peter Drexler from Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn were the leading "beer designers".
Apart from the hop samples, the new wheel of fortune was a popular attraction offering as main prize for the professional and amateur brewers a vacuum pack of fine German flavor hops.

Well cheers! Here's to German hops!

Autor und Fotos: Pokorny Design