

Pressemeldung

Klimawandel: Zukunfts-Bier gebraut

BarthHaas und Brauerei Rittmayer kreieren Bier mit neuen, zukunfts-fähigen Hopfen- und Malzsorten

Nürnberg, 21. September 2023 Die Brauereien stehen vor großen Herausforderungen: Enorm steigende Kosten für Rohstoffe, Energie und Logistik belasten die Betriebe. Hinzu kommt, dass extreme Witterungsbedingungen immer häufiger zu Ernteausschlägen und Versorgungsschwankungen bei Braugerste und Hopfen führen. Der weltgrößte Hopfenspezialist BarthHaas setzt alles daran, der Brauwirtschaft in diesen schweren Zeiten als starker Partner mit seiner Expertise zur Seite zu stehen. Das Unternehmen unterstützt in Deutschland die Gesellschaft für Hopfenforschung bei der Züchtung neuer, trocken-toleranter Hopfensorten.

Die Brauerei Rittmayer aus dem fränkischen Hallerndorf hat nun erstmals mit diesen neuen Hopfensorten ein Bier gebraut. Das helle Landbier hat einen Alkoholgehalt von 4,9 Volumenprozent und kommt Ende September unter den Namen „Beer for future“ auf den Markt. Die Rezeptur dafür wurde in der BarthHaas-Konzeptbrauerei in Nürnberg entwickelt und optimiert, bevor es Ende Juli ins deutlich größere Sudhaus der Brauerei Rittmayer ging. „Durch den Probe-Sud in unserer kleinen Brauerei konnten wir alle Rohstoffe testen und die Rezeptur für den größeren Sud bei Rittmayer vorbereiten“, erklärt Lennart Heselhaus, Chef der BarthHaas-Konzeptbrauerei.

„Traditionell gebraute Biere müssen neu interpretiert werden. Ein Umdenken in allen Bereichen, von der Sudhaustechnik bis zur Rohstoffauswahl, muss stattfinden. Mit diesem Bier gehen wir den richtigen Weg!“, sagt Heselhaus. Ziel des „Collaboration Brew“ sei gewesen, ein traditionelles Bier und keine ausgefallene Spezialität zu brauen. Vorbild war das „Rittmayer Landbier Hell“.

Neben den zukunfts-fähigen Hopfensorten (Titan, Mandarina Bavaria, Callista und eine weitere Zuchtsorte aus dem Hopfenforschungszentrum Hüll) wurde das Bier auch mit einem neuen Malz der Kulmbacher Mälzerei Ireks gebraut. Es ist ebenso wie der neue Hopfen ertragsstabil, mit guter Mehltau-Resistenz, sehr robust und trockenstresstolerant.

Mit dem Zukunfts-Bier treibt BarthHaas den Einsatz widerstandsfähiger Hopfensorten voran. „Die Neuzüchtungen müssen nicht nur von unseren Pflanzern akzeptiert werden, sondern auch bei den Brauern gut ankommen“, sagt Thomas Raiser, Geschäftsführer bei BarthHaas. Daher habe man sich zum Ziel gesetzt, den Wandel auf allen Ebenen der Branche zu begleiten und zu unterstützen. „Wir wollen gemeinsam mit unseren Kunden daran arbeiten und sie beraten, wie sie auch mit den neuen, widerstandsfähigeren Hopfensorten den gewohnten Geschmack ihrer Biere erzielen können“, erklärt Raiser.

Das „Beer for Future“ ist bei der Brauerei Rittmayer erhältlich und kann auch während der Messe BrauBeviale in Nürnberg (28.-30. November) am BarthHaas-Stand in Halle 1.316 probiert werden.

Über BarthHaas

BarthHaas ist ein weltweit führender Anbieter von Hopfenprodukten und Dienstleistungen rund um den Hopfen. Das Familienunternehmen in achter Generation ist Spezialist für den kreativen und effizienten Einsatz von Hopfen und Hopfenprodukten. Als Visionär, Impulsgeber und Ideenumsetzer gestaltet BarthHaas seit über 225 Jahren den Markt rund um einen einzigartigen Genussrohstoff.

Rückfragen an:

Dirk Omlor

Pressestelle BarthHaas GmbH & Co. KG

Tel.: 06321/970 61 13

dirk.omlor@barthhaas.de