



Aus Hopfen, Malz und Plankstadt

Craft Beer aus der Welde Braumanufaktur

Wenn aus dem Schornstein am Ochsenhorn Rauch aufsteigt und ein Aroma von Malz durch die Straßen zieht, wissen die Plankstadter Bürger: bei „ihrer“ Welde wird gebraut. In der kleinen, familiengeführten Braumanufaktur Welde braut man seit über 260 Jahren gutes Bier. Bier, das seine Ecken und Kanten behalten darf - und damit seinen unverwechselbaren Charakter. Bier, das viel handwerkliche Sorgfalt, immer einen guten Blick auf qualitativ hochwertige, möglichst regionale und nachhaltige produzierte Rohstoffe braucht - und Brauer, die mit Sorgfalt und Leidenschaft Bier brauen. Der Craft Beer Trend rannte bei Welde offene Türen ein. „In unser Bier kommen grundsätzlich nur beste Rohstoffe, beim Brauen arbeiten wir schon immer ganz traditionell und geben dem Bier viel Zeit zum reifen“, erklärt Welde-Chef Dr. Hans Spielmann. Man braue bei Welde die Brauspezialitäten mit besonders hochwertigen, geschmacksintensiven Rohstoffen ein, so beispielsweise das hopfengestopfte Jahrgangsbier mit edlen Aromahopfensorten aus aller Welt.

Craft Beer:

„Angefangen hat alles in den USA der 1970er. Als Biertrinker da die Wahl hatten zwischen Coors, Miller und Anheuser-Busch. Im Grunde hatten sie also gar keine Wahl, sondern nur mittelschlechte, kaum unterscheidbare Industriebiere vor sich. Deswegen fingen sie an, selbst zu brauen. Aus den besten „homebrewers“ wurden „microbreweries“, die ihre Biere in der Gegend verkauften und aus einem Hobby für brave, amerikanische Familienväter wurde der größte Umbruch der Getränkeindustrie seit der Prohibition – die Craft Beer Revolution.“

Nina Anika Klotz, hopfenhelden

Quelle und mehr Infos: www.hopfenhelden.de

„Was ist Craftbeer? Im Wesentlichen handelt es sich um handwerklich gebraute Biere, bei denen hochwertige Zutaten, ungewöhnliche Geschmacksrichtungen und das Wiederbeleben alter Brau-Traditionen im Fokus stehen. Tradition und Weiterentwicklung sind für Craft



Breweries keine Gegensätze, im Gegenteil: Die Tradition des Bieres ist eine Geschichte, die es nicht nur fortzuführen gilt, sie will auch weiterentwickelt werden.

Wer Craft Beer für ein neues Phänomen hält, sollte mal den Blick über den großen Teich riskieren. Genervt von der Einheitsbrühe anonymer Großbrauereien begannen dort schon in den 1980er Jahren engagierte Brauer, eigene Produkte herzustellen. Teilweise in Garagen produzierten sie Sude, die alles bisher Dagewesene in den Schatten stellten. Nun schwappt der Mega-Trend auch zu uns – oder ist schon seit einigen Jahren fest etabliert.“

Mareike Hasenbeck, Journalistin und Bloggerin

Quelle und mehr Infos: <https://feinerhopfen.com/category/lexikon/>

Jahrgangsbier England: God save the Bock

Für das aktuelle Jahrgangsbier, die achte Edition, entschied sich Braumeister Dück für einen Hopfen aus England. Mit dem einzigartigen „Warrior Queen“-Hopfen aus Kent braute er seinen neuen untergärigen Lagerbock ein. Nach einer acht Wochen dauernden Kältereifung war das Bier so weit, dass es im November in Champagnerflaschen abgefüllt werden konnte, die im gut sortierten Getränkehandel zu haben sind. „Der „Warrior Queen“ ist ein sehr englischer Hopfen mit kräftigen würzigen und zugleich fruchtigen Noten und ich hatte gleich das Gefühl, dass diese Aromen in einem untergärigen Lagerbock besonders gut zur Geltung kommen würden“, berichtet Dück. Aber halt: Englischer Hopfen in untergärigem Bier? Da wird mancher ins Grübeln kommen, ist doch das englische Bier landauf, landab für obergärige Sorten bekannt, allen voran für Ale. So sind die englischen Hopfensorten normalerweise vor allem für die Herstellung obergäriger Biere geeignet. Gerade darin sah Dück aber sowohl das Spannende als auch die Herausforderung. „Der Duft dieses Hopfens, das Aroma von Holz und Trockenfrüchten hat mich total überzeugt. Zusammen mit einem kräftigen Malz musste das ein prächtiges Bier werden“, erklärt der Braumeister und Biersommelier. Bevor also – zumindest EU-technisch - leise Goodbye zum Nachbarn gesagt wird, würdigt die Braumanufaktur Welde England in der Kurpfalz. Mit dem Welde Jahrgangsbier 8. Edition England und dem roten Kreuz des Drachentöters Georg.

**Jahrgangsbier:**

Seit 2009 wurden acht Jahrgangsbiere bei Welde gebraut. Die Aromahopfen für die Biere kamen aus Australien, Frankreich, USA, Südafrika, Argentinien, Neuseeland, Deutschland und England.

Die Biere sind durch ihre besondere Brauart mindestens zwei Jahre haltbar, sofern sie kühl, dunkel und stehend gelagert werden. Im Laufe der Zeit reifen Farbe und Geschmack nach.

Quelle: Braumanufaktur Welde

Craft Beer: Handwerklich gebraute Geschmacksvielfalt

Die Craft Beer Edition aus der Welde Braumanufaktur ist das Ergebnis eines langen Prozesses. Denn eigentlich wollten Stephan Dück und Max Spielmann an einem lauen Frühsommerabend anno 2014 nur ein Bier trinken. Dann gerieten die beiden Genießer im Gespräch immer tiefer hinein in die Feinheiten ihrer Kunst und brauten schließlich in der kleinen Versuchsbrauerei mehrere Craft Biere ein.

„Als Max mit der Idee ankam, weitere Craft Beer Stile zu brauen, war ich erst mal skeptisch“, gibt Dück unumwunden zu. Craft Beer ist hochinteressant, findet er, aber oft etwas extrem im Geschmack – und sehr aufwändig in der Herstellung. Aus seiner Hand sollten Spezialitäten entstehen, die die Aromen- und Geschmacksvielfalt exklusiver Hopfen und Malze hervorheben oder alte Bierstile mit neuer Kreativität wiederbeleben.

Wichtig sind die Rohstoffe, ob feinste Aromahopfen, spezielle Karamellmalze oder andere Zutaten. Und Zeit für eine lange Lagerung der Biere ist bedeutend, gern in Holzfässern, in denen vorher bereits Rum, Whisky oder Tequila heranreifen. Der Craft Beer Trend mit Ursprung in den USA mischt auch die Brauszene in Deutschland auf und beschert ungeahnte Genüsse.

Hopfen – die „Seele des Bieres“

Das Hanfgewächs Echter Hopfen (lat. „Humulus lupulus“) gibt dem Bier seinen typischen herben Geschmack, sorgt für eine feste Schaumkrone und erhöht ganz natürlich die Haltbarkeit des Bieres. Bis zu sieben Meter hoch ranken sich die Kletterpflanzen an den Drahtseilen in den Hopfengärten im weltweit größten zusammenhängenden Anbaugebiet -



der bayerischen Hallertau - und anderswo in die Höhe. Die beruhigende Wirkung des Hopfens ist seit Jahrhunderten bekannt. Deutschland ist einer der wichtigsten Hopfenproduzenten: 70% der deutschen Hopfenernte werden exportiert.

Für Craft Beer wird vor allem Aromahopfen eingesetzt, denn dieser Hopfen bietet eine riesige Aromenvielfalt. Weltweit werden über Hundert Hopfensorten angebaut. Kreuzungszüchtungen betonen die Ausprägung spezieller, meist fruchtiger Aromen und werden bevorzugt für die Kalthopfung, auch Hopfenstopfen genannt, eingesetzt. Kalthopfung oder Hopfenstopfen hat in Deutschland eine lange Tradition, war aber in Vergessenheit geraten. Der Hopfen wird beim Hopfenstopfen erst im kühlen Gär- oder Lagertank beigegeben, nicht schon im heißen Sudkessel. Dadurch können sich die hitzeflüchtigen Hopfenaromen langsamer und deutlicher im Bier entfalten. Obwohl man für diese Art der Hopfung leicht die zehnfache Hopfenmenge benötigt, erfreut sich die Kalthopfung seit einigen Jahren steigender Beliebtheit.

Der Craft Beer Trend hat auch die Hopfenbauern vor neue Herausforderungen gestellt. Waren bisher in Deutschland vor allem klassische Sorten wie „Saphir“, „Magnum“ oder „Tradition“ gefragt, erfreuen sich heute besonders aromastarke Sorten wie „Polaris“, „Huell Melon“ oder „Mandarina Bavaria“ immer größerer Beliebtheit. So wächst die Sortenvielfalt auf den Anbauflächen in der Hallertau und in anderen Gebieten. Auch internationale Aromahopfen wie „Cascade“ und „Pride-of-Ringwood“ werden zunehmend heimisch in den deutschen Anbaugebieten. Der Bier- und Geschmacksvielfalt tut das auch in Deutschland gut.

Wer Hopfen live erleben möchte, kann dies übrigens – vor allem im Sommer bis Ende August - ganz in der Nähe beim letzten verbliebenen Hopfenfeld der Rhein-Neckar-Region in Sandhausen!

Mehr Infos rund um die Rohstoffe:

www.craftbeer-revolution.de/lexikon/hopfen

<http://www.hopfenhelden.de/tag/bier-rohstoffe/>

<http://www.brauer-bund.de/bier-ist-rein/so-wird-bier-gebraut.html>

<http://www.brauer-bund.de/bier-ist-rein/so-kommt-farbe-ins-bier.html>



Aus Dücks Hand entstehen Craft Biere, die die Aromen- und Geschmacksvielfalt exklusiver Hopfen und Malze in verschiedenen klassischen Biersorten hervorheben und alte Bierstile mit neuer Kreativität wiederbeleben. Dazu wurde eigens wieder ein großer Holzfasskeller mit 225-Liter-Bourbon-, Rum-, Tequilafässern eingerichtet. Die große Handwerkskunst des Welde-Braumeisters führt zu herrlichen Bieren und feinen Cuvées, wie die aus Welde Craft Beer Edition zeigen: Ein holzfassgereiftes Bockbier, ein kaltgehopftes Lagerbier mit mehreren besonderen Hopfensorten und eine eher seltene Bierart: die Gose. Das ist ein eigener, alter Biertyp mit Ursprung in Goslar (Harz). Die obergärige Weizenbierspezialität wird mit Koriander und Salz verfeinert.

Neu in der Craft Beer Edition ist das Pepper Pils, ein sog. „Collab-Brew“. So nennt man es in der Craft Beer Szene, wenn Brauer gemeinsam ein Bier entwickeln und brauen. Zwei kreative Köpfe haben die neue, ungewöhnliche Bierspezialität entwickelt: „Welde-Junior“ Max Spielmann – auch Braumeister und Biersommelier – und Alexander Himburg von Himburgs BraukunstKeller, Gypsy-Brauer und Ikone der deutschen Craft Beer Szene. Herausgekommen ist ein feines, frisches Pils, das keinesfalls scharf, aber sehr fruchtig ist. Gebraut hat Braukünstler Stephan Dück, auch gelagert wurde das Bier bis zur Reife in der Braumanufaktur Welde.

Seit vielen Jahren braut Welde Brauspezialitäten mit besonders hochwertigen, geschmacksintensiven Rohstoffen, so beispielsweise auch das hopfengestopfte Jahrgangsbier mit edlen Aromahopfensorten aus aller Welt. „Wir bei Welde freuen uns über diesen Trend und die damit einhergehende Geschmacksvielfalt“, erklärt Braumeister Dück.

Zeit für Genuss: Slow Brewing bei Welde

Sowohl die klassischen Biere wie das Welde No1 Premium Pils, das neue Kurpfalzbräu Helles oder die diversen Weizenbiere als auch die Craftbiere sind bei Welde Slow-Biere. „Was wir mit Ruhe machen, zählt auf den guten Geschmack unserer Biere ein“, erklärt Braumeister und Biersommelier Stephan Dück. „Bei Welde darf das Bier mindestens sechs Wochen, je nach Bierart auch wesentlich länger, lagern und in



Kälte langsam reifen“. Versteht sich, dass die badische Braumanufaktur stolz darauf ist, von slowBREWING, dem Club der Prädikatsbrauereien, zertifiziert worden zu sein und sich den damit verbundenen regelmäßigen Prüfungen gern stellt.

Slow Brewing:

Das Slow Brewing Institut hat seinen Sitz in Freising. Slow Brewing ist das konsequenteste Gütesiegel am internationalen Biermarkt. Es bewertet Bier und Brauerei. Nicht nur der konstant herausragende Geschmack, sondern der gesamte Herstellungsprozess unterliegt der strengen Kontrolle durch die unabhängigen Experten des Slow Brewing Instituts. Diese Kontrollen werden nicht nur einmal, sondern regelmäßig und in kurzen Intervallen gemacht.

Einer streng Prüfung unterzogen werden:

- Produktionsqualität und Geschmack, eingesetzte Rohstoffe,
- Unternehmensführung und –kultur.
- Die Zertifizierung erfolgt durch unabhängige Experten.

Das harte, unabhängige Audit erfolgt durch technisch fundierte Prüfverfahren.

Quelle und mehr Infos: www.slow-brewing.com

Welde lebt authentische, unabhängige Braukunst und exklusiven Biergenuss. In achter Generation ist die Braumanufaktur familiengeführt, die neunte Generation bindet sich gerade die Schuhe zu, um in die Startlöcher zu steigen. Seit mehr als 260 Jahren entstehen - erst in Schwetzingen mitten in der Stadt und seit 1971 in Plankstadt - aus hervorragendem Tiefbrunnen-Mineralwasser, besten Rohstoffen, traditionellem Handwerk und innovativen Ideen erstklassige Biere. Biere, die sind, wie sie sein sollen: handwerklich perfekt und mit einzigartigem Geschmack, ob klassisches Pils, süffiges Helles, charakterstarkes Weizen, naturtrübes Bio-Bier oder exklusives Craft Beer.

Das Welde Craft Beer gibt es wie auch die anderen Welde-Biersorten im gut sortierten Getränkehandel in der Metropolregion Rhein-Neckar und im Online-Shop der Braumanufaktur auf www.welde.de.

**Die Welde Craft Beer Edition im Überblick:**

- **NEU:** *Pepper Pils - Collab-Brew von Welde und Himburgs BraukunstKeller: Frisches Pilsbier gewürzt mit einem Sud aus fair gehandeltem schwarzem und rosa Pfeffer. Der Pfeffer dominiert mit seiner fruchtigen Würze das Bier und verleiht ihm Aromen von Grapefruit, Mango und Bergamotte, die sonst nur durch Aromahopfen ins Bier gelangen. Gemeinsam gebraut mit Himburgs Braukunstkeller. ALC 4,8% VOL., Stammwürze 12° PLATO, International Bitter Unit IBU 25.*
- *Badisch Gose: leicht hefetrübe Weizenbierspezialität mit Citra-Hopfen. Spritzig-frisch im Geschmack. Zarter Duft nach Banane, Zitronen-Koriander-Note. Leichte mineralische Süße und dezente Bittere auf der Zunge. ALC 4,6% VOL., Stammwürze: 11° PLATO, IBU 10.*
- *hop stuff Ella-Equinox: Lagerbier, kaltgehopft mit australischem Ella- und amerikanischem Equinox-Hopfen. Naturbelassenes Kellerbier mit ausgewogener Bittere. Aromen von Guave, Limette und Melone. ALC 5,6% VOL., Stammwürze 12° PLATO, IBU 18.*
- *Bourbon Barrel Bock: mit Green-Bullet-Hopfen hopfengestopft. Fassgereifter Bockbier-Cuvée mit feiner Bourbon-Kopfnote. Drei Monate Lagerzeit in Bourbon-, Rum- und Tequila-Fässern. Aromen von Vanille und Karamell. ALC 6,6% VOL., Stammwürze 16° PLATO, IBU 28.*
- **NEU:** *Jahrgangsbier 8. Edition, England: untergäriger Lagerbock in der 0,75l-Champagnerflasche. Bernsteinfarben leuchtend, mit leichter Trübung. Malziger Duft und Noten von Trockenfrüchten und Holz. ALC 6,7% VOL., Stammwürze 16,8° PLATO, IBU 30.*

Die Welde Craft Beer Edition ist erhältlich im gut sortierten Getränkehandel in der Metropolregion Rhein-Neckar, in ausgesuchten Craft Beer Shops bundesweit und im Online-Shop auf www.welde.de.

Auswahl Fotos:



Anzeige



Braumanufaktur Welde - Anzeige Craft Beer Edition mit Pepper und Jahrgangsbier England.pdf



Braumanufaktur Welde - Braumeister Stephan Dück am Sudkessel hoch.jpg



Braumanufaktur Welde - Holz und Malz.jpg



Braumanufaktur Welde - Holzfass Bourbon Barrel Bock.jpg



Hopfernte Sandhausen - noch echte Handarbeit.jpg



Hopfernte Sandhausen 2016.jpg



Slow_Brewing_Guetesiegel_CMYK_Goldgelb.jpg



WeldeFest - am Craft Beer Stand.jpg



Über Welde

Welde ist eine in achter Generation familiengeführte Braumanufaktur, die seit 1752 in der Metropolregion Rhein-Neckar für innovative, traditionelle und handwerkliche Braukunst steht. Die Welde-Biere werden mit nachhaltig erzeugten Rohstoffen aus der Region und nach Slow Beer Richtlinien eingebraut. Die Welde-Biervielfalt umfasst Welde No1 Premium Pils (Öko-Test "Sehr gut"), Welde Naturstoff (Bio-Bier), Welde Kurpfalz Premium Export, diverse Weizenbiere und Sportweizen (alkoholfrei), zweierlei Fassbrause auf Limonadenbasis sowie die Mixgetränke Welde Naturradler und Welde WeizenGrape (Hefeweizen Pampelmuse). Dazu komponiert Welde jährlich ein hopfenbetontes Jahrgangsbier mit edlem Aromahopfen aus aller Welt. Eine Craft Beer Edition verschiedener Stile rundet die Welde-Biervielfalt ab. Die WeldeBiere werden hauptsächlich in der charakteristischen Flasche mit dem geschwungenen Hals angeboten, der ersten Mehrweg-Individualflasche Deutschlands. Die Braumanufaktur Welde, Mitglied bei den Freien Brauern, ist durch das Exzellenz- und Bier-Gütesiegel des internationalen slowBREWING Instituts als Slow Brewery zertifiziert.

Ansprechpartnerin für Redaktionen und Leseranfragen

Weldebräu GmbH & Co. KG
Susanne Schacht
Brauereistr. 1
68723 Plankstadt-Schwetzingen
Telefon: 06202 / 93 00-84
Telefax: 06202 / 93 00-8984
E-Mail: presse@welde.de, sschacht@welde.de
Internet: <http://www.welde.de>