

Neu: Welde Jahrgangsbier 9. Edition, Belgien

Das Saison ist eröffnet

Belgische Bierspezialität aus Plankstadt – Braumanufaktur Welde holt alten Bierstil mit Aromahopfen aus der Wallonie in die Kurpfalz



Plankstadt, 08. Oktober 2017 – Die Braumanufaktur Welde ist erneut besonderen Hopfensorten und einem alten Bierstil auf der Spur. Die mittlerweile neunte Edition des Jahrgangsbiers aus der Plankstadter Brauerei ist eine klassisch-moderne Interpretation eines typischen, ursprünglich wallonischen „Saison“-Bieres. Nach einem Tag harter Arbeit war das selbstgebraute „Saison“ der perfekte Durstlöcher für die Feldarbeiter im französischsprachigen Teil Belgiens. Gebraut haben die Plankstadter Brauer um Braumeister Stephan Dück das helle, obergärige Bier mit Gersten- und Weizenmalz, und mit den beiden, für belgische Biere typischen, Aromahopfensorten “Golding” und “Challenger”. Für eine weitere besondere Geschmacksintensität sorgt eine spezielle Bierhefe. Die moderne Interpretation des „Saison“ aus dem Hause Welde ist jetzt im Handel.

Das “Saison” oder “Farmhouse Ale”, wie diese Bierspezialität auch genannt wird, war gegen Ende des vergangenen Jahrhunderts nahezu ausgestorben. Der Name des Bieres leitet sich von seinen Herstellern ab: die belgischen Feldarbeiter - die “Saisonniers” – brauten in der weniger arbeitsreichen und kühlen Winterzeit ein helles Bier, um im Sommer eine gute bierige Erfrischung zu haben. Schließlich war „gekochtes“ Bier für Jahrhunderte auch in Europa im Gegensatz zum Wasser unbedenklich genießbar, weil Keime & Co. im Brauprozess abgetötet wurden. Die wallonischen Bauern nutzen außerdem den Treber – die festen Malzbestandteile, die beim Brauen zurückbleiben - als nährstoffreiches Winterfutter. Ursprünglich wurde das Bier stark gehopft, um es haltbarer zu machen. Für einen fruchtigeren, süßeren Geschmack gab man Gewürze und Honig dazu.



Auch die Hefe macht das Bier

Das Welde-„Saison“ komme ohne die Gabe von solchen Zusätzen aus, es erhalte sein außergewöhnliches Aroma aus den Hopfendolden, dem Gerstenmalz – aber auch aus der besonderen Hefe, erklärt Dück. Denn diese lange Zeit unbekanntem einzelligen Lebewesen sind nicht nur für die alkoholische Gärung und die Entwicklung von Kohlensäure zuständig, sie sind auch wichtig für den Geschmack.

Das Vorhandensein von Hefe im Bier wurde bereits Ende des 17. Jahrhunderts mit der Entwicklung des Mikroskops nachgewiesen. Jedoch lagen ihre spezifischen Eigenschaften und ihr großer Einfluss auf Bier und andere Lebensmittel noch bis Mitte des 19. Jahrhunderts im Dunklen. Deutsche und französische Wissenschaftler wiesen erst in den 1830er Jahren das Vorhandensein des „Zuckerpilzes“ nach. 1883 isolierte der Däne Emil Christian Hansen erstmals eine Hefezelle und züchtete die erste Reinkultur einer Bierhefe.

Erst seit rund 130 Jahren wird Hefe gezielt zur Gärung eingesetzt. Die unglaubliche Vielzahl ihrer Aromen macht die Hefe gerade in der Craft Beer Szene mittlerweile zu einem wichtigen Geschmacksgeber. Heute nutzen die Brauer auch diese für die alkoholische Gärung verantwortlichen, hochaktiven und komplexen Mikroorganismen, um unterschiedliche Geschmacksnoten im Zusammenspiel mit Hopfen, Malz und Wasser zu erreichen. Für die Aromen des jeweiligen Hefestammes sind Stoffwechselprodukte verantwortlich, die die Hefezellen während der alkoholischen Gärung freisetzen. Bekanntes Beispiel dafür ist der oft leicht bananige Geschmack von Hefeweizen: er beruht auf der obergärigen Hefe.

Für das neue Jahrgangsbier nutzten die Welde-Brauer die für belgische Biere typische „Saison-Hefe French Style“. Seinen trockenen Körper erhalte das Bier ebenso wie seine Spritzigkeit von dieser speziellen Hefe, erklärt Welde-Braumeister Dück. Die Hefe habe, einfach ausgedrückt, einen besonders großen Hunger und vergäre jedes Zuckermolekül, das sie finden könne – mit der Folge, dass das Bier trocken sei und einen höheren Alkoholgehalt von sieben bis acht Prozent Volumenalkohol aufweise, so Dück weiter. Auch für den



typischen zart-pfeffrigen Geruch der Bierspezialität sei die Hefe maßgeblich verantwortlich.

Eine neue Biererfahrung

“Ich habe mit unserem neuen Jahrgangsbier tatsächlich das erste Mal ein „Saison“ probiert. Das Bier bekommt durch die Hefe einen ganz eigenen Geschmack. Für mich eine tolle neue Biererfahrung!”, berichtet WeldeChef Hans Spielmann. Sohn Max Spielmann, seit April im Unternehmen, hat ein besonderes Faible für alte Biersorten und probierte im vergangenen Jahr ein „Saison“ in Belgien. Er war so begeistert davon, dass er Stephan Dück vorschlug, den selten gebrauten Bierstil mit dem charakteristischen Hefeprofil bei Welde zu brauen. Das passte gut, denn Dück hatte bei seiner jährlichen Hopfensuche bereits die Hopfensorten „Golding“ und „Challenge“ im Auge, die im Westen Flanderns angebaut werden. So konnte zusammen kommen, was zusammen gehört - und das belgische „Saison“ Einzug in die Kurpfalz halten. Auch Braumeister Dück ist begeistert vom Ergebnis: „Das ist ein trockenes Bier geworden, mit einer ganz feinen Süße, schlank und mit viel Charakter“, beschreibt der Biersommelier die neue Bierkreation aus dem Hause Welde. Er sei sicher, dass er mit dem neuen Jahrgangsbier, dem viele Wochen kältetreifen Resultat seines Ausflugs in die faszinierende Bierkultur unseres Nachbarlandes, die Biergenießer in der Region erfreue.

712 Wörter

Info:

Welde Jahrgangsbier 9. Edition, Belgien

Mit belgischem Hopfen „Challenger“ und „Golding“, Saisonhefe „French Style“ und Gersten- und Weizenmalz. Vol.Alc. 7,8%; IBU 35.

0,75l Champagnerflasche, 1,5l Magnum-Flasche im Geschenkkarton.

Ab sofort verfügbar im gut sortierten Getränkehandel oder im Onlineshop auf shop.welde.de



Fotos



BU: Das neue Welde Jahrgangsbier mit belgischem Hopfen schmeckt gut – und sieht gut aus



BU: Welde Jahrgangsbier 9. Edition, Belgien in der 0,75l Flasche

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 Slow Beer Pils (Öko-Test "Sehr gut"), Welde Naturstoff (Bio-Bier), Welde Kurpfalz Export, Kurpfalzbräu Helles, 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 Leserfragen

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>