



Englische Bierstile in Kurpfälzer Glanz

- Mit Pale Ale, India Pale Ale und Citra Helles erweitert die Welde Braumanufaktur ihr Craft Beer Sortiment
- Fokus auf Zusammenspiel verschiedener aromenreicher Hopfensorten

Plankstadt, Juli 2018 – Mit drei hopfenbetonten Bieren erweitert die Braumanufaktur Welde aus Plankstadt ihr Craft Beer Sortiment.

Das „Pale Ale“ und das „India Pale Ale (IPA)“ sind alte englische, obergärige Bierstile, die bereits vor über 200 Jahren im Vereinigten Königreich gebraut wurden und von dort die Bier-Welt bis zu den britischen Kolonien in Indien eroberten. In der Craft Beer Bewegung in den USA, aber auch in Deutschland, stehen IPA und Pale Ale inzwischen nahezu als Synonym für den Begriff Craft Beer. Das „Citra Helles“ hat seinen Namen vom maßgeblichen Hopfen „Citra“ und ist ein modernes Helles. Allen neuen Welde Craft Bieren sei eins gemeinsam: jeweils mit mehreren besonderen Hopfensorten kaltgehopft, bieten sie eine besonders große hopfige Aromenvielfalt.

Traditionellen Bierstilen fühlt sich die Plankstadter Braumanufaktur seit vielen Jahren besonders verbunden, sowohl im Craft Beer- als auch im klassischen Biersortiment. Bereits bei der Einführung der Craft Beer Edition im Jahr 2015 wurden mit der Badisch Gose und dem Bourbon Barrel Bock zwei Biere auf den Markt gebracht, die klassische deutsche Bierstile neu interpretierten. Das gemeinsam mit Himburgs Braukunstkeller gebraute Pepper Pils erweiterte diese Linie.

Im vergangenen Jahr brauten die Welde-Brauer Versuchssude verschiedener traditioneller Craft Beer Sorten. Deren Präsentation auf mehreren Craft Beer Messen wie der Braukunst Live! in München habe gezeigt, dass das Team um die Braumeister Stephan Dück und Benjamin Wehle alles richtig gemacht habe – die Biere seien bei Fachleuten und Bierenthusiasten sehr gut angekommen, sagt Welde-Chef Hans Spielmann.



Immer wichtig für die Welde-Brauer: die Biere sollen eine hohe „Drinkability“ haben, also den Gaumen ausgewogen erfreuen. So könne man auch mal zwei oder drei Gläser des edlen Gerstensaftes genießen.

„Wir haben viele verschiedene Pale Ales und IPAs von führenden internationalen Brauereien getestet. Die besten Hopfensorten, also die mit den interessantesten und schönsten Aromen, haben wir dann für unsere Versuchssude bestellt und ausprobiert“, berichtet Dück.

Götter, Obstsalat und harmonische Bittere

Ihre Finger im Spiel haben wohl auch einige Götter: nach dem finnischen Gott des Feldes und der Fruchtbarkeit - übrigens insbesondere der Gerste und des Brauens - wurde der amerikanische Zwerghopfen Pekko benannt, der zusammen mit den ebenfalls aus den USA stammenden Hopfen Simcoe und Cascade dem neuen Pale Ale aus Plankstadt seine Aromen gegeben hat. Unterstrichen wird die markante, fruchtige Aromenvielfalt von der eingesetzten American Ale Hefe. Der Begriff Pale bedeutet übersetzt so viel wie „bleich“ – in England nutzten die Brauer zu Zeiten der Entstehung des Bieres vor allem sehr helle Malze. Auch, wenn sich das heute geändert hat, behielt der Bierstil seinen traditionellen Namen. Der Begriff Ale bezeichnet alle obergärigen Biere.

Das haitianische göttliche Geistwesen „Azacca“, zuständig für die Landwirtschaft und bisweilen auch für Liebesangelegenheiten, ist Namensgeber für den neuen Zwerghopfen gleichen Namens. Im neuen IPA aus Plankstadt sorgt er mit seinen Aromen von Zitrusfrüchten, Mango, Birne und Tannennadeln für harmonische Fruchtigkeit. Der ursprünglich japanische Hopfen Sorachi Ace – Sorachi ist der Name einer japanischen Unterpräfektur der Präfektur Hokkaido - wird mittlerweile auch in der Hallertau angebaut und bringt mit seinem starken Lemon- und zarten Kokosaroma würzige Noten und eine harmonische Bittere ins Bier. Auch im IPA kommt die American Ale-Hefe zum Einsatz, verschiedene Malze unterstreichen die hopfenbetonten Aromen im Lagerbier. Fast zwölf Wochen konsequent hopfengestopft und kältgereift, entfaltet das IPA einen frischen Duft. Durch die lange



Lagerung können die ätherischen Öle aus dem Hopfen viel besser zur Geltung kommen, erklärt Braumeister Dück. Das Besondere am Welde IPA sei aus seiner Sicht, dass es einen schönen malzigen Körper und eine angenehme Bittere habe, die gut eingebunden und nicht nachhängend sei. „Die durch die Kalthopfung entstehenden fruchtigen Aromen wie Ananas und tropische Früchte sind angenehme Begleiter der Hopfenbittere“, so Dück weiter.

Im Citra Helles macht der namengebende Hopfen seinem Ruf alle Ehre. Der „Obstsalat unter den Hopfen“, wie ihn das Portal „Craftbeerrevolution.de“ zu Recht beschreibt, bringt neben Noten von Limette und Grapefruit die verschiedensten tropischen Fruchtaromen mit. Gepaart mit den Aromen aus der Welde-eigenen Hefe ist ein fruchtig-frisches Helles mit angenehmer Bittere entstanden, das übrigens beweist, dass Bier und Spargel eben doch perfekt zusammen passen. Das konstatierten auch die Besucher des 350. Spargelanstichs in Schwetzingen – von Sterneköchen bis zu den Sandhäuser Hopfenbauern.

Braukunst für Biergenuss

Noch vor wenigen Jahren war Craft Beer allenfalls den eingeweihten Bier-Freaks ein Begriff. Was einst als Trend aus den USA über den großen Teich zu uns geschwappt ist, hat sich mittlerweile zu einem ernstzunehmenden Wachstumsmarkt entwickelt. Craft Beer ist aus der hiesigen Bierlandschaft nicht mehr wegzudenken. Es wäre auch schade drum, denn mit der großen Steigerung der Biervielfalt geht eindeutig auch gesteigerte Bierqualität für schöneren Genuss einher.

747 Wörter – 5.235 Zeichen inkl. Leerzeichen



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, Welde Naturstoff (Bio-Bier), Welde Kurpfalz Export, Kurpfalzbräu Helles, Hefeweizen hell und Sportweizen alkoholfrei, zweierlei Fassbrause auf Limonadenbasis sowie die Mixgetränke Welde Naturradler und Welde WeizenGrape. Dazu komponiert Welde jährlich ein hopfenbetontes Jahrgangsbier mit edlem Aromahopfen aus aller Welt. Verschiedene Craft Beer Stile runden die Welde-Biervielfalt ab. Die klassischen WeldeBiere werden 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>





Welde Pale Ale

Goldgelb leuchtendes Pale Ale mit angenehmer Bittere und fruchtig-frischem Geschmack nach Maracuja und Orange.

Hopfen: Simcoe, Pekko, Cascade

Malz: Gerstenmalz, Weizenmalz

Hefe: American Ale

IBU: 30 – Stammwürze: 11,5° Plato – Alk.4,8%VOL.

Empfohlene Trinktemperatur: 6°C – Glas: Craft Beer- oder Rotweinglas

Welde India Pale Ale (IPA)

Tropisch-Fruchtiges India Pale Ale mit ausgewogener Bittere. Hopfenaromen von Ananas, Limone, Mango und Nuancen von Kokos.

Hopfen: Azzaca, Cascade, Sorachi Ace

Malz: Gerstenmalz, Weizenmalz

Hefe: American Ale

IBU: 55 - Stammwürze: 15,2 ° Plato – Alk. 6,7%VOL.

Empfohlene Trinktemperatur: 8°C – Glas: Craft Beer- oder Rotweinglas

Welde Citra Helles

Hopfenbetontes Helles mit frischen Zitronen- und Waldhonig-Noten und leichter Bittere im Abgang

Hopfen: Citra, Select, Yellow Sub

Malz: Gerstenmalz

Hefe: Welde-Hefe

IBU: 16 – Stammwürze: 12,4° Plato – Alk. 5,2%VOL.

Empfohlene Trinktemperatur: 6°C – Glas: Craft Beer- oder Rotweinglas

Die neuen Welde Craft Biere sind ab sofort im gut sortieren Getränkehandel in der Region Rhein-Neckar und darüber hinaus u.a. bei www.beerwulf.de oder www.bierselect.de erhältlich.