

Kein Rohstoff beim Brauen hat so viel Einfluss auf Aroma, Geschmack und Bittere eines Bieres wie Hopfen. Und kein Rohstoff hat so viele Aromen wie Hopfen. Und dennoch haben wir uns bisher darauf beschränkt, Hopfensorten in Aromasorten und Bittersorten zu gruppieren und den Hopfen dementsprechend im Brauprozess einzusetzen. Aber ist diese Einteilung überhaupt sinnvoll? Die amerikanischen Craft Brewers haben das Brauen neu entdeckt und auch die Verwendung von Hopfen für Bier. Hier werden alle Regeln über Bord geworfen und Aromasorten und Bittersorten gleich behandelt, nämlich als Geschmacksgaben für das Bier!

In den letzten Jahren ist die Zahl der Brauer gestiegen, die den Hopfen neu entdecken wollen, um ihr Bier besser differenzieren zu können. Sie wollen nicht nur den Alpha- oder Ölgehalt wissen, sind nicht alleine an technischen Werten interessiert, nein, sie wollen wissen, wie der Hopfen riecht, welche Aromen er hat und wie sich diese Aromen eventuell auf das fertige Bier auswirken. Seit über tausend Jahren verwenden wir Hopfen zum Brauen und doch beschränken sich die Beschreibungen zum Hopfenaroma fast ausschließlich auf Begriffe wie hopfig, würzig, blumig, fruchtig!

Joh. Barth & Sohn, der führende Dienstleister rund um den Hopfen, hat daher in enger Zusammenarbeit mit zwei Biersommelier-Weltmeistern und einem Parfumeur die Aromen der wichtigsten Hopfensorten aufgeschlüsselt und detailliert beschrieben. Gefunden wurden einzigartige Aromen. Jede Hopfensorte hat ihre eigene Aromazusammensetzung – und jede Hopfensorte verändert den Geschmack eines Bieres. Natürlich ist das originäre Hopfenaroma nur ein Anhaltspunkt, aber wer die Hopfenaromen und ihre Wirkungen kennt, der kann auch seine Kunden für differenzierte Biere begeistern.

Entdecken Sie mit uns den Hopfen und seine unvergleichlichen Aromen – im Interesse des Bieres und im Interesse Ihrer Kunden!

Stephan J. Barth

PS: Dieses Projekt wäre ohne unsere Pioniere Dr. Christina Schönberger, dem Parfumeur Frank Rittler und die beiden Bier-Sommelier Weltmeister Karl Schiffner und Sebastian Priller-Riegele nicht möglich gewesen. Vielen Dank dafür – und es gibt noch viele Hopfensorten, deren Aromen darauf warten in Band II und III, "entdeckt" zu werden!

Zitrone Minze Schokolade grüne Paprika Apfel

Magnum

Deutschland



Die außerordentlich großen und schweren Dolden des Magnum-Hopfens sind im Einklang mit seinem Namen.

Die Hochalphasorte aus Hüll erzielt gute Erträge und zeichnet sich durch ihre hohe Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten aus. Magnum ist in Deutschland bislang die bedeutendste Bittersorte. Im Rohhopfen tendiert Magnum zu kühlen Aromen von Minze und süßen Früchten. Hinzu kommen pfeffrig-würzige Noten sowie harzige Geschmacksnuancen. Im Kaltauszug tragen grüner Paprika, Sellerie, Apfel und Schwarztee mit leichten Schokoladennoten zum Geschmacksprofil der Zuchtsorte bei.

Menthol
Blumig 8 Tee
Süße Früchte Rote Beeren Zitrus
Würzig/ krautig
Holzig Vegetal aromatisch Sahnekaramell

Magnum (Kaltauszug*)

Magnum (Rohhopfen)

Deskriptor	Darunter werden folgende Aromen zusammengefasst:
Menthol	Minze, Melisse, Salbei, metallisch, Kampfer
Tee	Grüner Tee, Kamillentee, Schwarzer Tee
Grüne Früchte	Birne, Quitte, Apfel, Stachelbeere, Weinhefe, ätherisch
Zitrus	Grapefruit, Orange, Limette, Zitrone, Bergamot, Zitronengras, Ingwer
Grün	Grün grasig, Tomatenblätter, grüne Paprika
Vegetal	Sellerie, Lauch, Zwiebel, Artischocken, Knoblauch, Bärlauch
Sahnekaramell	Butter, Schokolade, Joghurt, Lebkuchen, Honig, Sahne, Karamell, Toffee, Kaffee
Holzig aromatisch	Tabak, Cognac, Barrique, Heu, Leder, Tonka, Waldmeister, Weihrauch, Myrrhe, Harz
Würzig/krautig	Liebstöckel, Pfeffer, Chili, Curry, Wacholder, Majoran, Estragon, Dill, Lavendel, Anis, Lakritz, Fenchel
Rote Beeren	Cassis, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren
Süße Früchte	Banane, Wassermelone, Honigmelone, Pfirsich, Aprikose, Maracuja, Lychee, Trockenobst, Pflaume, Ananas, weiße Gummibärchen
Blumig	Holunderblüte, Kamillenblüte, Maiglöckchen, Jasmin, Apfelblüte, Rose, Geranie

^{*} für den Kaltauszug wurden 2 gr Pellets auf 200 ml Wassen (20 °C) für 30 min gelöst und im Anschluss evaluiert, um ansatzweise die Aromaveränderung beim Hopfenstopfen zu simulieren.



Magnum

Deutschland



Die außerordentlich großen und schweren Dolden des Magnum-Hopfens sind im Einklang mit seinem Namen.

Die Hochalphasorte aus Hüll erzielt gute Erträge und zeichnet sich durch ihre hohe Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten aus. Magnum ist in Deutschland bislang die bedeutendste Bittersorte. Im Rohhopfen tendiert Magnum zu kühlen Aromen von Minze und süßen Früchten. Hinzu kommen pfeffrig-würzige Noten sowie harzige Geschmacksnuancen. Im Kaltauszug tragen grüner Paprika, Sellerie, Apfel und Schwarztee mit leichten Schokoladennoten zum Geschmacksprofil der Zuchtsorte bei.

Analysewerte	Was all the second of the seco
Reifezeit	spät
Anbaugebiete	Deutschland
Ertrag (Kilo pro Hektar)	2000
Ertrag (lbs pro Acre)	1785
Alphasäuren*	11,0 - 16,0 Gew%
Betasäuren	5,0 - 7,0 Gew%
Alpha/Beta-Verhältnis	1,6 - 3,2
Cohumulon	21 – 29 % der Alphasäuren
Colupulon	38 – 48 % der Betasäuren
Gesamtgehalt Polyphenole	2,0 - 3,0 %
Xanthohumol	0,4 - 0,5 %
Gesamtöl	1,6 - 2,6 ml/100 g
Myrcen	30 – 45 % des Gesamtöls
Linalool	0,2 - 0,7 % des Gesamtöls
Beta-Caryophyllen	8 – 13 % des Gesamtöls
Aromadendren	< 0,2 % des Gesamtöls
Humulen	30 – 45 % des Gesamtöls
Farnesen	< 1 % des Gesamtöls
Beta-Selinen	0,3 – 0,8 % des Gesamtöls
Alpha-Selinen	0,3 – 0,8 % des Gesamtöls

Die Analysewerte sind sortentypische Werte zum Zeitpunkt der Ernte, können jedoch abhängig von Erntejahr, Anbaugebiet, Pflanzer und Alterungsgrad variieren.

personnerien desc	ichen Geschmackseindrücke können Sie hier formulieren:					

^{*} Der Alphagehalt wird spektralphotometrisch bestimmt.



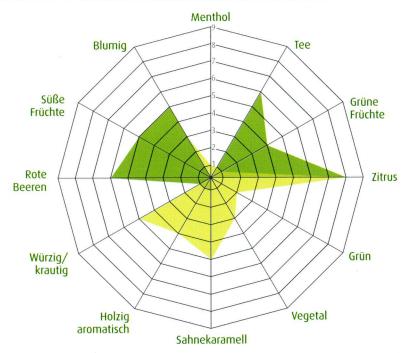
Strisselspalter

Elsass



Der sehr geschätzte Strisselspalter ist eine der bekanntesten elsässischen Hopfensorten aus der Region um Straßburg. Sein Name geht zurück auf die Begriffe Strissel und Spalt. Strissel bedeutet so viel wie Bouquet, Spalt ist eine ältere Bezeichnung für Qualität.

Sein Aroma ist von mittlerer Intensität. Im Rohhopfen dominieren Aromen von Zitrus, Bergamot, Grapefruit und Orange mit Tendenz zu sahnekaramelligen bis würzigen Geschmacksnoten. Im Kaltauszug spielen rote Beeren wie Cassis eine tragende Rolle. Aber auch Anteile von Kamillenblüten und Tee sind angenehm berauszuschmecken.



Strisselspalter (Kaltauszug*)

Strisselspalter (Rohhopfen)

Deskriptor	Darunter werden folgende Aromen zusammengefasst:
Menthol	Minze, Melisse, Salbei, metallisch, Kampfer
Tee	Grüner Tee, Kamillentee, Schwarzer Tee
Grüne Früchte	Birne, Quitte, Apfel, Stachelbeere, Weinhefe, ätherisch
Zitrus	Grapefruit, Orange, Limette, Zitrone, Bergamot, Zitronengras, Ingwer
Grün	Grün grasig, Tomatenblätter, grüne Paprika
Vegetal	Sellerie, Lauch, Zwiebel, Artischocken, Knoblauch, Bärlauch
Sahnekaramell	Butter, Schokolade, Joghurt, Lebkuchen, Honig, Sahne, Karamell, Toffee, Kaffee
Holzig aromatisch	Tabak, Cognac, Barrique, Heu, Leder, Tonka, Waldmeister, Weihrauch, Myrrhe, Harz
Würzig/krautig	Liebstöckel, Pfeffer, Chili, Curry, Wacholder, Majoran, Estragon, Dill, Lavendel, Anis, Lakritz, Fenchel
Rote Beeren	Cassis, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren
Süße Früchte	Banane, Wassermelone, Honigmelone, Pfirsich, Aprikose, Maracuja, Lychee, Trockenobst, Pflaume, Ananas, weiße Gummibärchen
Blumig	Holunderblüte, Kamillenblüte, Maiglöckchen, Jasmin, Apfelblüte, Rose, Geranie

^{*} für den Kaltauszug wurden 2 gr Pellets auf 200 ml Wasser (20 °C) für 30 min gelöst und im Anschluss evaluiert, um ansatzweise die Aromaveränderung beim Hopfenstopfen zu simulieren.



Strisselspalter

Elsass



Der sehr geschätzte Strisselspalter ist eine der bekanntesten elsässischen Hopfensorten aus der Region um Straßburg. Sein Name geht zurück auf die Begriffe Strissel und Spalt. Strissel bedeutet so viel wie Bouquet, Spalt ist eine ältere Bezeichnung für Qualität.

Sein Aroma ist von mittlerer Intensität. Im Rohhopfen dominieren Aromen von Zitrus, Bergamot, Grapefruit und Orange mit Tendenz zu sahnekaramelligen bis würzigen Geschmacksnoten. Im Kaltauszug spielen rote Beeren wie Cassis eine tragende Rolle. Aber auch Anteile von Kamillenblüten und Tee sind angenehm herauszuschmecken.

Analysewerte	
Reifezeit	spät
Anbaugebiete	Frankreich
Ertrag (Kilo pro Hektar)	1750
Ertrag (lbs pro Acre)	1561
Alphasäuren*	3,0 - 5,0 Gew%
Betasäuren	3,0 - 5,5 Gew%
Alpha/Beta-Verhältnis	0,5 - 1,7
Cohumulon	20 – 25 % der Alphasäuren
Gesamtöl	0,6 - 0,9 ml/100 g
Myrcen	20 – 30 % des Gesamtöls
Beta-Caryophyllen	8 – 10 % des Gesamtöls
Humulen	15 – 25 % des Gesamtöls
Farnesen	< 1 % des Gesamtöls

Die Analysewerte sind sortentypische Werte zum Zeitpunkt der Ernte, können jedoch abhängig von Erntejahr, Anbaugebiet, Pflanzer und Alterungsgrad variieren.

	KOITHEIT SIE IHEI TOITHUH	

^{*} Der Alphagehalt wird spektralphotometrisch bestimmt.

Majoran Wermut Wacholder Chili Erdbeere

Helga

Victoria/Tasmanien



Der feine Aromahopfen Helga stammt in zweiter Generation vom deutschen Hallertauer Mittelfrüh ab und wurde 1986 auf den Markt gebracht.

Die Sorte wird ausschließlich in Tasmanien angebaut und beinhaltet die Hallertautypischen feinen Aromanoten. Im Rohhopfen dominieren würzig-holzige Aromen von Chili, Majoran, Wacholder und Curry kombiniert mit sahnekaramelliger Note und leichten Zitrusspitzen. Dem stehen im Kaltauszug geschmacksintensive Teearomen kontrastreich gegenüber.

Menthol
Süße Früchte Rote Beeren Rote Beeren
Würzig/ krautig Holzig aromatisch Vegetal
Sahnekaramell

Deskriptor	Darunter werden folgende Aromen zusammengefasst:
Menthol	Minze, Melisse, Salbei, metallisch, Kampfer
Tee	Grüner Tee, Kamillentee, Schwarzer Tee
Grüne Früchte	Birne, Quitte, Apfel, Stachelbeere, Weinhefe, ätherisch
Zitrus	Grapefruit, Orange, Limette, Zitrone, Bergamot, Zitronengras, Ingwer
Grűn	Grün grasig, Tomatenblätter, grüne Paprika
Vegetal	Sellerie, Lauch, Zwiebel, Artischocken, Knoblauch, Bärlauch
Sahnekaramell	Butter, Schokolade, Joghurt, Lebkuchen, Honig, Sahne, Karamell, Toffee, Kaffee
Holzig aromatisch	Tabak, Cognac, Barrique, Heu, Leder, Tonka, Waldmeister, Weihrauch, Myrrhe, Harz
Würzig/krautig	Liebstöckel, Pfeffer, Chili, Curry, Wacholder, Majoran, Estragon, Dill, Lavendel, Anis, Lakritz, Fenchel
Rote Beeren	Cassis, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren
Süße Früchte	Banane, Wassermelone, Honigmelone, Pfirsich, Aprikose, Maracuja, Lychee, Trockenobst, Pflaume, Ananas, weiße Gummibärchen
Blumig	Holunderblüte, Kamillenblüte, Maiglöckchen, Jasmin, Apfelblüte, Rose, Geranie

Helga (Rohhopfen)

^{*} für den Kaltauszug wurden 2 gr Pellets auf 200 ml Wasser (20 °C) für 30 min gelöst und im Anschluss evaluiert, um ansatzweise die Aromaveränderung beim Hopfenstopfen zu simulieren.



Helga (Kaltauszug*)

Helga

Victoria/Tasmanien



Der feine Aromahopfen Helga stammt in zweiter Generation vom deutschen Hallertauer Mittelfrüh ab und wurde 1986 auf den Markt gebracht.

Die Sorte wird ausschließlich in Tasmanien angebaut und beinhaltet die Hallertautypischen feinen Aromanoten. Im Rohhopfen dominieren würzig-holzige Aromen von Chili, Majoran, Wacholder und Curry kombiniert mit sahnekaramelliger Note und leichten Zitrusspitzen. Dem stehen im Kaltauszug geschmacksintensive Teearomen kontrastreich gegenüber.

Reifezeit	früh
Anbaugebiete	Australien
Ertrag (Kilo pro Hektar)	1600 - 2400
Ertrag (lbs pro Acre)	1400 - 2140
Alphasäuren*	5,0 - 6,5 %
Betasäuren	3,8 - 5,4 %
Alpha/Beta-Verhältnis	0,93 - 1,58
Cohumulon	22 – 26 % der Alphasäuren
Gesamtöl	0,6 - 0,7 ml/100g
Myrcen	2 – 12 % des Gesamtöls
Beta-Caryophyllen	10 – 14 % des Gesamtöls
Humulen	35 – 47 % des Gesamtöls
Farnesen	< 1 % des Gesamtöls

Die Analysewerte sind sortentypische Werte zum Zeitpunkt der Ernte, können jedoch abhängig von Erntejahr, Anbaugebiet, Pflanzer und Alterungsgrad variieren.

^{*} Der Alphagehalt wird spektralphotometrisch bestimmt.