



# VORWORT

Jahrzehntlang befand sich die deutsche Brauindustrie in einem Dämmer Schlaf, begleitet von Brauereisterben und sinkendem Bierkonsum. Die Menschen tranken immer weniger Bier, denn für den durchschnittlichen Konsumenten schmeckte wahrscheinlich alles irgendwie langweilig und gleich. Das galt ebenso für mich. Obwohl ich aus einem bayerischen Vorzeige-Bierdorf im Süden von München stamme, muss ich zugeben, dass auch ich vor wenigen Jahren absolut kein Gefallen an gängigen Gersensäften fand. Dabei war Bier bei uns schon seit jeher ein Getränk, das die Leute um mich herum zum Feierabend, im Biergarten oder auf Volksfesten tranken.

Mein Interesse am Bier ist erst mit der Craftbier-Bewegung erwacht. Auf einer Genussveranstaltung im Jahre 2012 kam ich als Journalistin das erste Mal mit US-amerikanischen Kreativsuden in Kontakt und erlebte einen für mich entscheidenden Wow-Effekt. Ich war überrascht, welche subtile Aromen im virtuosens Zusammenspiel diverser Hopfensorten überhaupt möglich sind, und durchlief ein völlig neues Genusserlebnis. Damals waren Kreativbiere hierzulande noch weitgehend unbekannt.

Nach dieser Initialzündung startete ich ein Jahr später mit „feinerhopfen.com“ den ersten Craftbier-Blog in Deutschland und begann, mich immer mehr mit dem Thema Bier, dessen Rohstoffen, der Herstellung, den verschiedenen Typologien, der Sensorik und Bierländern sowie den Brauern hinter der Marke auseinanderzusetzen. Seitdem begleite ich die moderne Bierszene mit ihren einzigartigen Suden, ungewöhnlichen Charakteren und einer großartigen Community sowohl auf meinen Plattformen als auch medial in renommierten Print- und Onlinemedien und half auf diese Weise mit, den jungen Brauern den Weg in einen neuen Markt zu ebnen. Aber immer wieder treffe ich auf Menschen, die erstaunt darüber sind, wieso sich eine Frau mit dem Thema Bier befasst, das sei doch schließlich Männersache. Weit gefehlt: Wer sich mit der Bierhistorie auskennt, der weiß, dass es Frauen waren, die bereits vor Tausenden von Jahren – quasi als Nebenprodukt beim Brotbacken – die ersten Sude brauten.

Mir ist klar, dass sich die vielen spannenden Brauwerkstätten, die in den vergangenen Jahren rund um den Globus entstanden sind, kaum zwischen zwei Buchdeckel packen lassen, sodass ich mich zwangsläufig auf eine begrenzte Auswahl im deutschsprachigen Raum konzentrieren musste. Das Ergebnis der Selektion sind Porträts aus einer Mischung von traditionellen und kreativen Brauereien, die alle auf ihre Art und Weise einzigartig sind und eine interessante Geschichte zu erzählen haben.





BRAUEREIEN  
ÖFFNEN  
DIE KESSEL

# Heute am Zapfhahn

Wuida Hund	4,5%	6	New England	5,0%
Helles	4,9%	7	Vogelwuid	6,2%
Gracherl	0,0%	8	Märzen	5,9%
Weißbier	5,5%	9	Wuidsau	5,0%
Wuide Hehne	4,1%	10	Browasser	0,0%



## HOPPEBRÄU

# WILDER HUND

Die Leidenschaft zu kreativen Bieren entfachte sich bei Markus Hoppe 9000 Kilometer von seiner Heimat entfernt, auf Mauritius. Zurück im oberbayerischen Waakirchen errichtete der junge Braumeister Hoppebräu, sein eigenes Biermekka mit Brauerei, Brewpub und Biergarten. Seitdem gilt er als Erfolgsbeispiel für viele seiner Kollegen.



Wichtige Gespräche:  
Braumeister Markus Hoppe  
bringt seinen Kollegen auf  
den neuesten Stand.



Palettenweise frisches  
Bier wartet, bis es in den  
Lkw geladen und zum  
Kunden geliefert wird.



Markus Hoppe  
spindelt, um die  
Stammwürze zu  
überprüfen.



## BIER UNSER

Gerade in dieser Region, dominiert von jahrhundertealten Traditionsbraustätten, gilt das als wahre Meisterleistung: „Das braucht einen ganz schön langen Atem“, bekennt Markus Hoppe schmunzelnd, „aber wenn die Realisierung einer Brauerei so einfach wäre, dann würde es wohl jeder machen.“

Ganz so einfach war Hoppes Vorhaben jedenfalls nicht. Lange Zeit vor dem Start in die Selbstständigkeit analysierte er sein Umfeld. Er wollte sich von den anderen Brauereien abheben. Das kostete das bayerische Mannsbild enorme Willensstärke, Mut sowie finanzielle Risikobereitschaft und vor allem Nerven. Viel Schweiß und Tränen brachten den sympathischen Jungunternehmer, der immer ein Lächeln auf den Lippen führt, zum Ziel. „Bei uns zählen die Identifikation als Familienbetrieb und die damit verbundene Authentizität“, betont er im oberbayerischen Dialekt. Besonders aber seine Kreativbiere führe in dieser Form keiner seiner Konkurrenten im Sortiment.

Die Idee zu Hoppebräu kam ihm 9000 Kilometer von seiner Heimat entfernt. Nach seiner Brauerlehre bei einem Traditionsbetrieb bot sich ihm die Chance, die Flying-Dodo-Gasthausbrauerei auf Mauritius hochzuziehen. Das ließ sich Markus Hoppe nicht entgehen, und er experimentierte dort erstmals mit Rohstoffen, die in seiner Heimat das heilige Reinheitsgebot untersagt hätte. Der Kurzzeitauswanderer braute mit Zuckerrohr, tüftelte an verschiedenen India Pale Ales (IPAs) mit ganz unterschiedlichen, Hopfenkombinationen und sammelte für ein Imperial Stout sogar Pinienrinde am Strand, die zur Nachgärung im Bottich landete. „In den paar Monaten habe

ich wirklich alles ausprobiert, was irgendwie machbar war“, erzählt der einstige Hobbybrauer, der seine ersten Biere in der Garage seiner Eltern mit einer 100-Liter-Anlage produzierte.

Nach der Reise wollte er unbedingt seine eigene Biermarke gründen und den Bayern zeigen, welche Biervielfalt es neben Weißbier, Hellem & Co. gibt. Er braute wie ein Besessener, bis die Kapazitäten schnell nicht mehr ausreichten und Markus Hoppe den Schritt zum Gypsy-Brauer wagte. Seine Sude verwirklichte er nun ohne eigene Produktionsstätte in befreundeten Brauereien. Auf der Rückfahrt eines Brautages fragte er seinen Vater, wie er denn nun das hofengestopfte Lager nennen sollte. Dieser meinte nur: „Alle sagen zu dir, du bist ein wuider Hund, wieso nennst du das Bier nicht einfach ‚Wuider Hund‘?“ Der Name stand fest und der Weg zur „Wuid“-Serie war angelegt. Beim zweiten Bier, dem India Pale Ale (IPA), fungierte der Opa als Testperson. Der nippte am Glas, verzog das Gesicht und sagte: „Puh, das schmeckt ja vogelwuid!“ Somit war das „Vogelwuid IPA“ geboren.

Der nächste Schritt stand an. Markus Hoppe war ziemlich aufgeregt, als er das erste Mal beim Waakirchner Bürgermeister vorsprach, der ihn aber wegen seines Vorhabens, eine eigene Brauerei im Ort zu errichten, regelrecht auslachte. Nahezu zeitgleich erhielt der Jungbrauer eine Existenzgründerförderung und begann intensiv mit der Planung seines Bierreichs. „Ich musste viel Lehrgeld blechen“, sagt Markus, der Familienvater zweier Söhne ist. Wegen eines querschlagenden Nachbarn musste er auch noch eine Lärmschutzwand aufbauen, die in der Gemeinde jetzt „Waakirchner Klagemauer“ genannt

# M

Markus Hoppe lebt und arbeitet dort, wo andere Urlaub machen. Im bayerischen Oberland mit malerischen Bergkulissen, gemütlichen Biergärten und urigen Wirtschaften erfüllte sich der junge Braumeister seinen größten Traum. In der 6000-Seelen-Gemeinde Waakirchen nahe des Tegernsees, wo bunte Geranien die Balkone der alten Bauernhäuser schmücken, errichtete der zielstrebige Oberbayer seine eigene Brauerei mit gemütlichem Pub und heimeligem Biergarten.





In der Zapferei fließen die Hoppebräu-Biere ganz frisch aus elf Zapfhähnen.

Das fruchtig-würzige Weißbier zählt zu den Flaggschiffen von Hoppebräu.

wird. Die Mühe hat sich gelohnt. Im April 2018 fand der erste Spatenstich statt, bei dem Markus Hoppe die Freudentränen nur so über die Wangen kullerten.

Ein Jahr danach eröffnete der engagierte Freizeitkoch sein Bier-Erlebniszentrum, das er schon wenige Monate später mit neuen Tanks erweitern musste. In seiner Brauerei setzte Hoppe auf neueste Technologien, weitgehend regionale Rohstoffe und Transparenz. Sein lokales Zugferd ist ein süffiges Helles. „Ich sehe unsere Sorten als Bindeglied zwischen traditionellen und extremen Bieren“, bekräftigt der Vollblutbayer.

Er versteht das als Brückenschlag zwischen Tradition und Moderne und führt daher neben den bayerischen Sorten hopfenbetonte Session IPAs, Double IPAs oder Amber Ales im Portfolio. Eines seiner beliebtesten Biere ist das Jahrgangsbier: ein Imperial Stout jenseits der zehn Umdrehungen, das mehrere Monate zur Vollendung in Whiskeyfässern reift.

Fast alle Hoppebräu-Biere fließen aus elf Zapfhähnen der Zapferei, dem angeschlossenen Brewpub. In dem gemütlichen Gasträum, mit Blick auf die glänzenden Sudkessel, flitzt auch häufig die quirlige Hoppe-Mama als Bedienung herum, oder die Hoppe-Brauer sitzen für einen Ratsch an der Bar, erklären ihre Biere und stoßen mit den Gästen an. „Wir sind eben ein modernes Bierunternehmen zum Anfassen“, freut sich der Hoppebräu-Chef sichtlich stolz, der trotz seines Erfolges auf dem Teppich geblieben ist.



## HOPPEBRÄU

Sauberes Arbeiten und regelmäßige Reinigung der Tanks gehören für den Braumeister genauso dazu wie das Brauen an sich.



Das macht Appetit: sonnengelbe Farbe und ein schneeweißer Schaum.

Der Hoppebräu-Chef ist sichtlich stolz auf sein Produkt.



# WUIDA HUND

Das Lagerbier zeigt sich in einem hellen Bernsteinton und mit einer feinporigen, weißen Schaumkrone. Im Aroma präsentiert es malzige und hopfige Noten, die an Holunder erinnern.

---

## STAMMDATEN

AUSSCHLAGVOLUMEN  
23 l

STAMMWÜRZE  
11,1 °P

ALKOHOL  
4,5 %

IBU  
35

---

## SCHÜTTUNG

PILSNER MALZ  
3000 g

CARAAROMA  
50 g

MELANOIDIN  
250 g

---

## MAISCHPROGRAMM

EINMAISCHEN MIT 15 L WASSER MIT 58 °C  
62 °C – 15 MINUTEN RAST  
64 °C – 10 MINUTEN RAST  
68 °C – 10 MINUTEN RAST  
72 °C – 30 MINUTEN RAST  
NACH JODPROBE ABMAISCHEN BEI 78 °C

---

## LÄUTERN

CA. 15 L NACHGUSS  
(78 °C WARMES WASSER)  
AUFTEILEN AUF 3 X 5 L

---

## KOCHEN

KOCHVOLUMEN 20 L  
KOCHZEIT 60 MINUTEN

---

## HOPFEN

2,5 g CASCADE DE  
24 g CASCADE DE

---

## ZUGABE

BEGINN KOCHEN  
KOCHENDE BZW. WHIRLPOOL

---

## GÄRUNG

W-34/70 ANSTELLEN BEI 8 °C UND BIS AUF 9,5 STAMMWÜRZE KOMMEN LASSEN

---

## KALTHOPFEN

50 g MANDARINA BAVARIA – 3,5 TAGE  
50 g CASCADE DE – 3,5 TAGE  
50 g CITRA – 3,5 TAGE