



19.10.2017 15:32 CEST

## Grünes Gold: Hopfen aus der Hallertau verfeinert das Paulaner Bier

Die Hopfenfelder in der Hallertau, dem größten Hopfenanbaugebiet der Welt, sind leer. In den vergangenen Wochen wurden die Dolden abgeerntet. Am heutigen Donnerstag stattete Paulaner Braumeister Peter Winter, Qualitätsmanager für Rohstoffe der Paulaner Brauerei, zusammen mit zwei Braumeisterkollegen dem Hopfenhändler IGN in Niederlauterbach in der Hallertau einen Besuch ab, um sich einerseits von der Ernte zu überzeugen und andererseits den Hopfen für das kommende Jahr auszuwählen.

Während andere Kunden sich auf die Auswahl durch den Hopfenhändler verlassen, prüft Paulaner jedes Jahr selbst die Qualität des Hopfens für das Paulaner Bier. Die Brauerei und ihre Braumeister legen Wert auf den persönlichen Kontakt und die Qualitätskontrolle vor Ort. Ein Großteil des Hopfens der Paulaner Biere kommt aus der Hallertau, ein weiterer Teil aus Spalt und Tettang. Die Regionalität ist dem Unternehmen wichtig, so wird kein Hopfen aus weiteren großen Hopfenanbaugebieten wie den USA oder Polen für die Brauerei importiert.

Eine Hopfenbonitierung ist ein Schritt der Qualitätssicherung der Brauereien bei den jeweiligen Anbietern von Hopfen. Die Bonitierung entscheidet über die Hopfenauswahl für das kommende Jahr. Bei jährlich mehreren Hopfenbonitierungen testen die Paulaner Braumeister direkt in den Hopfenanbaugebieten den Hopfen der aktuellen Ernte und entscheiden sich für die aus ihrer Sicht besten Erntepartien. Damit ist die Hopfenernte eines Hopfenbauers, in einer Lage, zum Beispiel Sonnen- oder Hanglage, in einem Erntejahr gemeint. All diese Faktoren bestimmen die Qualität des Hopfens und sein Aroma, auch innerhalb der verschiedenen Hopfensorten. Anders als noch auf dem Feld oder bei der Ernte, wo die Pflanzen hochmodern analysiert oder auf Krankheitsbefall getestet werden können, testen beurteilen die Braumeister in den Bonitierungsräumen nur durch ihre Erfahrung, ihren Geruchs-, Seh- und Tastsinn. Hier kommt es vor allem auf das Herausfinden bestimmter Aromen an, damit das Paulaner Bier in jedem Jahrgang seinen bewährten und beliebten Geschmack erhält.

## **Peter Winter**

Seit 1993 bei Paulaner, ist Peter Winter nicht nur ausgebildeter Braumeister, sondern auch Qualitätsmanager für Rohstoffe. In dieser Funktion übernimmt er, zusammen mit seinen Kollegen, die jährlichen Hopfenbonitierungen. „Eine gute Nase“ ist laut ihm neben Erfahrung das wichtigste Merkmal, das einen zum Experten für die Qualitätsprüfung des Hopfens macht, Erfahrung und eine lange Lehrzeit: „Man muss anfangs mit Menschen mitgehen, die die verschiedenen Aromen ‚herausriechen‘ können und selbst lernen, auf die

feinen Unterschiede zu achten.“ So kann er nicht nur den Unterschied zwischen den meisten Hopfensorten ausschließlich am Geruch erkennen, sondern auch aus den zahlreichen Erntepartien diejenigen auswählen, die am besten für das Paulaner Bier geeignet sind.

## **Ausbildung bei Paulaner**

Schon während der Ausbildung spielt das Wissen über Rohstoffe und deren Verarbeitung bei Paulaner eine große Rolle. So kümmern sich die Auszubildenden zum Beruf Brauer/in und Mälzer/in in einem kleinen Hopfengarten auf dem Brauereigelände selbst um die Anpflanzung von Hopfen. Dieser wird von ihnen das Jahr über gepflegt und im Herbst geerntet. Die Sorgfalt im Umgang mit Rohstoffen und die vielen Schritte, die im Anbau und der Qualitätssicherung nötig sind, geben ihnen das notwendige Wissen und Verständnis an die Hand, wenn die jetzigen Auszubildenden später vielleicht einmal selbst als Braumeister an einer Hopfenbonitierung teilnehmen.

## **Über**

### **Paulaner Brauerei**

Die Paulaner Brauerei ist eine der großen Münchner Traditionsbrauereien und gehört zur Paulaner Brauerei Gruppe. Seit 1634 steht Paulaner für beste Braukunst und bayerisches Lebensgefühl und ist bekannt unter dem Claim „Gut – besser – Paulaner“. Die Paulaner Brauerei Gruppe GmbH & Co. KGaA vereint die Marken Paulaner, Hacker-Pschorr, Auer Bräu, Hopf und Thurn und Taxis. Geschäftsführer sind Roland Tobias (Sprecher), Dr. Stefan Lustig, Heinrich Müller, Andreas Steinfatt und Sebastian Stobl. Weitere Informationen finden Sie hier: [www.paulaner.de](http://www.paulaner.de)

---

## **Über**

### **Paulaner Brauerei**

Die Paulaner Brauerei ist eine der großen Münchner Traditionsbrauereien und gehört zur

Paulaner Brauerei Gruppe. Seit 1634 steht Paulaner für beste Braukunst und bayerisches Lebensgefühl und ist bekannt unter dem Claim „Gut – besser – Paulaner“. Die Paulaner Brauerei Gruppe GmbH & Co. KGaA vereint die Marken Paulaner, Hacker-Pschorr, Auer Bräu, Hopf und Thurn und Taxis. Geschäftsführer sind Roland Tobias (Sprecher), Dr. Stefan Lustig, Heinrich Müller, Andreas Steinfatt und Sebastian Stobl. Weitere Informationen finden Sie hier: [www.paulaner.de](http://www.paulaner.de)

## Kontaktpersonen



### **Öffentlichkeitsarbeit**

Pressekontakt

Kontakt

[presse@paulaner.de](mailto:presse@paulaner.de)

089/ 48005-922