

HOPF UND MALZ GOTT ERHALT'S



Tradition seit 1892 und klares Augenmerk auf eine einzige Bierspezialität: Die Weißbierbrauerei Hopf in Miesbach konzentrierte sich früh auf das prickelnde Hopfenelixier mit Weizenmalz. Eine beeindruckende Vielfalt entsteht in den Miesbacher Braukesseln, vom Leichten und Hellen Weizenbier bis zur dunklen, kräftigen „Bockfotzn“

N

„omen est omen“ kann man im Falle der Miesbacher Brauerei gut und gerne sagen: Dass der Herr Hopf gern mit Hopfen arbeitet und der Braumeister

Weizbauer genau der Richtige für eine Weizenbier-Brauerei ist, daran besteht kein Zweifel. Doch warum hat man sich auf Weißbier konzentriert, das Bier, das neben dem häufigeren Gersten- auch Weizenmalz enthält? Vom Weizen nämlich kommt der Name Weizenbier oder Weißbier, wie man in Oberbayern sagt. „Das Wasser hier ist für Weißbier ganz besonders geeignet. Es kommt runter von den Bergen, ist rein und hat genau den richtigen Härtegrad. Wir verwenden das ganz normale Miesbacher Stadtwasser“, meint Braumeister Robert Weizbauer, der seit über 20 Jahren für den Geschmack der Hopfbiere verantwortlich ist.

Wie jedes Bier in Bayern sind alle Biere der Weißbierbrauerei Hopf nach dem bayrischen Reinheitsgebot gebraut. Seit 1516 dürfen Getränke, die als „Bier“ bezeichnet werden, nur aus drei Zutaten bestehen: Hopfen, Malz und Wasser. Welcher Hopfen verwendet wird, trägt ganz maßgeblich zum Geschmack eines jeden Bieres bei. Es gibt bitterere, kräftigere Sorten und mildere und inzwischen auch Züchtungen mit Fruchtgeschmack. Der Hopfen bei Hopf stammt vor allem aus der nahen Holledau, das Malz von Mälzereien aus der

Oberpfalz oder aus Schwaben. Mälzereien sind Spezialbetriebe, die Braugerste und -weizen in Malz verwandeln. Das Korn wird hierfür angekeimt und dann wieder langsam und mit viel Erfahrung gedarrt. Je nach Röstdauer und -temperatur entsteht helleres oder dunkleres, milderer oder kräftigeres Malz. Das Malz ist verantwortlich dafür, ob helles oder dunkles Bier entsteht; „malzig“ nennen Biersommeliers den Geschmack von dunklen, kräftigeren Bieren.

Der Härtegrad des Wassers spielt außerdem eine immens wichtige Rolle beim Bierbrauen. In Böhmen zum Beispiel, der Urheimat des kräftigen Pils mit seinen markanten Bitternoten, ist das Wasser besonders weich. Und das Miesbacher Wasser ist eben optimal für frische, perlende Weizenbiere, von denen die Brauerei Hopf gleich zehn verschiedene Sorten braut.

Im Jahr 1892 wurde die „Weißbierbrauerei Miesbach“ gegründet und 1921 von Josef Hopf übernommen, der zuvor schon in Garmisch Weizenbier braute; die „Hopf Weiße“ war geboren, und über viele Generationen blieb die Brauerei im Familienbesitz. Gebraut wurde bis 1962 am Miesbacher Marienplatz, dem Stammhaus der Brauerei, in dem sich heute das Weißbräustüberl befindet. Doch schon in den 1950er-Jahren wurde der Platz zu eng. Nach und nach entstanden die heutigen Gebäude in der Schützenstraße. Von 1975 bis heute nämlich konnte die Brauerei den Ausstoß von



KUNST & HANDWERK

3.000 auf stattliche 40.000 Hektoliter steigern. Das ist nicht nur auf das traditionelle klassische helle Weißbier zurückzuführen, das etwa die Hälfte der Produktion ausmacht, sondern immer mehr auf das leichte Weißbier, bei dem die Weißbierbrauerei Hopf schon in den 1980er-Jahren eine führende Rolle einnahm. Der Trick, dass das süffige Bier mit dem geringeren Alkoholgehalt von 3,4 Prozent genauso gut schmeckt: „Hopf Die Leichtere“ wird zwar mit weniger Stammwürze eingebraut, doch um den vollen Geschmack zu erreichen, werden Spezialmalze verwendet. Etwa 15 Prozent des Ausstoßes macht das leichte Bier inzwischen aus, Tendenz stark steigend. Dies gilt auch für „Hopf Die Alkoholfreie“, deren Anteil derzeit bei rund zehn Prozent liegt. „Leichte und alkoholfreie Biere passen in die heutige Zeit. Sie sind gesunde, wohlschmeckende Durstlöcher, wenn's heiß ist im Sommer, wenn man noch fahren muss oder nach dem Sport“, meint Geschäftsführer Tilo Ruttmann und hat recht damit. Früher, da sind sich Braumeister und Geschäftsführer einig, konnte kaum ein alkoholfreies Bier mit dem „echten“ konkurrieren. Eigentlich haben sie überhaupt nicht geschmeckt.

Während andere Brauereien verschiedene Biersorten herstellen – vom Hellen zum Märzen, Dunklem zu Pils oder Weizen, hat sich Hopf ganz und gar dem Weißbier gewidmet. Welches Potenzial darin steckt, zeigt allein schon das zischende Sommerbier „Hopf White“, das Eisweißbier mit reduzierter



Braumeister Robert Weizbauer und Geschäftsführer Tilo Ruttmann sind zu Recht stolz auf die zehn Weißbiersorten der Miesbacher Brauerei

Kohlensäure. „Dadurch kann man es“, so der Braumeister, „sogar aus der Flasche trinken. Das kommt zum Beispiel bei Straßenfesten oder in Szenekneipen gut an.“ „Hopf Weiße“ ist ein regionales Bier: 80 Prozent werden in der Region, also in den Landkreisen

Bad Tölz, Miesbach, Rosenheim, Garmisch-Partenkirchen und nach München verkauft. Darüber hinaus findet man das frische Getränk in besonders gut sortierten Läden, vor allem seit der anerkannte „ProBier-Club“ das „Helle Weiße“ von Hopf zum Bier des Jahres 2014 gewählt hat. Seit 1998 wird dieser bundesweit einmalige Preis von einem Verein vergeben, der sich der Brauervielfalt und dem „Bier als Kulturgut“ verschrieben hat.

Mitglied werden kann jeder; aus über 7.000 (!) deutschen Biermarken von rund 1.300 Brauereien kürt der Club ein Bier des Monats. Dies ist gleichzeitig die Nominierung für das „Bier des Jahres“. Die Monatssieger werden dann nochmals streng geprüft und zwar in Hinblick auf Farbe, Geruch, Optik, Rezenz, Gesamteindruck und freilich Geschmack. „Ein schönes Kompliment“, meint der Braumeister.

Neben ihm sind weitere sieben Brauer in Miesbach für sommerliche Frische aus dem Glas zuständig, 21 Mitarbeiter hat die Weißbierbrauerei insgesamt. Ein recht familiärer Betrieb also, man kennt sich und arbeitet kollegial zusammen. Dass die Brauerei 2006 unter den Mantel der Münchner Brauerei Hacker-Pschorr schlüpfte, hat daran nichts geändert. „Hier ist alles gleich geblieben, die Produktion ist komplett autark. In 30 Kilometern Umkreis wird selber ausgefahren, nur darüber hinaus können wir von der Logistik des Partners

GENUSS AUF ITALIENISCHE ART

WIR FÜHREN NUR PRODUKTE VON KLEINEN FAMILIÄR GEFÜHRTEN BETRIEBEN, WIE Z.B.

- NUDELN AUS NEAPEL GRAGNANO
 - ANTIPASTI
 - PESTO

- PROSECCO AUS VALDOBBIADENE
 - GRAPPA + LIKÖR + WEIN

- IM HOLZFASS GELAGERTER BALSAMICO, OLIVENÖL
- PRODUKTE AUS UNSERER FRISCHETHEKE WIE ORIG. ITALIENISCHER KOCHSCHINKEN, ROHSCHINKEN AUS SOAVE, FENCHELSALAMI A. D. TOSCANA, BÜFFELMOZZARELLA, PARMESAN+PECORINO, ETC.

GESCHENKKÖRBE ZU JEDEM ANLASS, FÜR SIE, ODER MIT IHNEN ZUSAMMENGESTELLT.

ÖFFNUNGSZEITEN: Mittwoch 9-13 Uhr.

Donnerstag +Freitag 9-12 Uhr und 15-18 Uhr. Samstag 9-12 Uhr.
Außerhalb der Geschäftszeiten nach telefonischer Vereinbarung.

ToscAnna August-Moralt-Straße3, 83646 Bad Tölz Tel. 08041 / 79 40 94
WWW.TOSCANNA.DE * INFO@TOSCANNA.DE



ToscAnna
GENUSSVOLL LEBEN

profitieren. Aber unser Bier ist und bleibt ein Miesbacher Bier“, sagt Tilo Ruttmann, und Braumeister Robert Weizbauer bestätigt dies. Er war auch derjenige, der – nicht ganz ohne Schalk im Nacken – das neue Bier der Brauerei erfand, das dem 900-jährigen Jubiläum der Stadt gewidmet wurde: die Miesbacher, Verzeihung „Muospacher Bockfotzn“. „A Bier wiara Watschn: Des haut oan um!“, sagen sie. Naheliegend, dass es sich hier um ein Stark-Weißbier handelt, „gscheid stark, acht Prozent Alkohol, schmecka duads sämig-moizig (...) Du merkst den Alkohol erst vui spaader, wennst wieada aufstehst“. Und dann wirkt's eben wie eine Ohrfeige (hochdeutsch für „Watschn“ respektive „Bockfotzn“). Obacht also!

Einen Wunsch hätten die Herren noch an die Konsumenten. Sie mögen doch das feine Bier das ganze Jahr über genießen. Denn vor allem helles Weißbier ist außerhalb Bayerns ein Sommergetränk, der Umsatz ist in der heißen Jahreszeit um ein Drittel höher als in den kühleren Monaten. Klar, Weißbier ist ein guter Durstlöscher, das leichte oder alkoholfreie Weizen erst recht. Aber die Bayern bleiben ihrem Lieblingsgetränk auch im Winter treu, wo doch das kräftige „Spezial Weiße“ oder „Hopf Weißer Bock“ besonders gut schmecken würden. Damit, meinen wir, könnte man auch unser Weißbier-Tiramisù (siehe Rezept) würzen, das man gut und gerne zu Festtagen servieren kann.

Genießen kann man alle Biere der Weißbierbrauerei Hopf auch in zwei bayerischen Miesbacher Gaststätten mit bayrischer Küche, dem Weißbräustüberl am Marienplatz, dem Stammhaus der Brauerei Hopf, und dem Bräuwirt, die beide von Hanni und Klaus Huber betrieben werden. In beiden Gasthäusern wird Regionalität großgeschrieben. Milchprodukte und Salate kommen aus der Umgebung, das Fleisch aus der hauseigenen Metzgerei und das Weißbier von Hopf.

Heike Hoffmann

A GUADS WEISSBIER-TIRAMISÙ

ZUTATEN:

1 Ei, 2 Eigelb
50 g Zucker
Mark einer Vanilleschote
250 g Mascarpone
100 g Löffelbiskuits
250 bis 375 ml Weißbier
½ TL gemahlener Zimt
4 Pimentkörner
1 TL Korianderkörner
2 Scheiben Pumpernickel

ZUBEREITUNG:

Eier in eine Schüssel geben, auf höchster Stufe mit dem Rührgerät weiß schlagen, den Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen. Vanille zugeben, den Mascarpone unterziehen. Piment- und Korianderkörner zum Beispiel in einem Mörser zerstoßen, anschließend zusammen mit dem Zimt zum Weißbier geben. Eine Lage Löffelbiskuits nebeneinander in eine flache Form legen, mit dem gewürzten Weißbier tränken. Eine Schicht der Mascarpone-Creme daraufgeben und glatt verstreichen. Eine weitere Schicht Löffelbiskuits einlegen, wiederum tränken und den Rest der Creme daraufstreichen. Das Tiramisù einen halben Tag im Kühlschrank durchziehen lassen. Pumpernickel fein zerbröseln, in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis die Brösel duften. Abkühlen lassen und über das Tiramisù streuen. Vor dem Servieren nochmals etwa 20 Minuten ruhen lassen, die Brösel sollen noch etwas durchziehen.



DAS TEGERNSEE |

Ihr Biergarten
vor Traumkulisse.

Bei schönem Wetter täglich
ab 12:00 Uhr geöffnet.

– Donnerstags ab 18:30 Uhr Barbecue
– Sonntags von 10:00 bis 13:00 Uhr
Bayerischer Frühstücksbrunch mit Live-Musik

DAS TEGERNSEE
Neureuthstraße 23 · 83684 Tegernsee
Fon +49 (0) 80 22 1 82 0
info@dastegernsee · www.dastegernsee.de