

Die Doemens-Frage des Monats



Warum arbeiten immer mehr Brauereien mit Trockenhefe?

Die von der Hefe gebildeten und sensorisch relevanten Gärungsnebenprodukte, die einen Bierstil prägen, können nur durch die Verwendung des jeweilig spezifischen Hefestamms ins Bier gebracht werden. So kommt der Brauer nicht darum herum, für zum Beispiel ein Pale Ale, Weißbier, Kölsch, belgisches Tripel oder Saison jeweils einen anderen, und für den jeweiligen Bierstil typischen, Hefestamm zu verwenden.

Daher hat die Craft Bier-Bewegung für zahlreiche Brauereien dazu geführt, dass sie sich

plötzlich gezwungen sehen, mit deutlich mehr verschiedenen Hefestämmen arbeiten zu müssen als bisher. Die Anforderungen (zeitlich, räumlich, organisatorisch, finanziell und hinsichtlich der Kompetenz) an das Hefemanagement steigen aber

mit jedem zusätzlich verwendeten Hefestamm enorm an und wären für viele Brauereien ein unlösbares Problem. Der Ausweg aus diesem Problem heißt in vielen Fällen: Verwendung von Trockenhefe.

Daher hat, besonders für kleinere Brauereien, erst die Verfügbarkeit von zahlreichen Bierstil-spezifischen Hefestämmen als Trockenhefe die Möglichkeit eröffnet, eine breite Produktpalette an internationalen Bierstilen zu brauen.

Ein großes Angebot an verschiedensten Hefestämmen besteht in den

nationalen und internationalen Hefebanken bereits seit Jahrzehnten. Allerdings nicht als Ready-to-use-Pulver, sondern in der Regel als Flüssig- oder Agar-Kultur zum Start einer Hefereinzucht in der Brauerei. Daher hat bisher kaum eine Brauerei im deutschsprachigen Raum über die theoretische Möglichkeit nachgedacht, mehr als zwei verschiedene Hefen im Betrieb zu verwenden.

Sowohl die Nachfrage als auch das Angebot an Bier-Trockenhefen ist in den letzten Jahren aber enorm gestiegen und hat die Hefe als vierten Rohstoff zur Bierbereitung noch deutlicher in den Fokus gerückt.

*Dr. Michael Zepf
Mitglied der Geschäftsleitung der
Doemens Academy*



Foto: Renaissance BioScience Corp./K. Kallberg