

Geburtstagsbier mit Großvaters Hefe

FAMILIENGESCHICHTE | Es soll häufiger vorkommen, dass es zu einem besonderen Geburtstag eines Brauers das selbstgebraute Bier gibt. Dass dieses Bier aber mit der vom Großvater entdeckten Bierhefe vergoren wurde, ist die absolute Ausnahme. Dr. Urs Wellhoener hatte dieses Glück: Zum 50. Geburtstag hat er sich diesen besonderen Sud gegönnt. Und wir haben nachgefragt...

Herr Dr. Wellhoener, Sie sind promovierter Brauingenieur und schon seit vielen Jahren bei der Boston Beer Company tätig. Zu Ihrem 50. Geburtstag haben Sie nun Ihr ganz spezielles „Geburtstagsbier“ gebraut. Wie kam es dazu?

Urs Wellhoener: Nun, seit kurzem steht bei mir zum ersten Mal die „5“ vorne bei meinem Alter. Und seit Februar dieses Jahres bin ich Technical Director, Brewing Innovation bei Boston Beer Co. Als David Grinnell, Vice President Brewing and Quality, mich über die Beförderung informierte, entstand auch gleichzeitig die Idee, für den Geburtstag ein spezielles Bier zu brauen. Dies hat mich sehr gefreut, zumal ich auch das Rezept dafür erstellen durfte.

Da ich ein gutes Pilsner Bier liebe, haben wir uns dazu Gedanken gemacht. Wir haben weiches Wasser verwendet, bestes Malz, darunter auch Bohemian Floor malt, Tett nanger, Spalter und Hallertauer Hopfen sowie eine typische untergärige Hefe. Dazu kommen noch spezielle Technologien wie der Einsatz von biologischer Säuerung zur Einstellung des Maische-pH-Wertes, die Vorderwürze-Hopfung und Hopfenstopfen im Warmbereich. Herausgekommen ist ein typisches Pilsner Bier mit allem, was es ausmacht.

Für Ihr Geburtstagsbier setzen Sie auf den Hefestamm W548, einen untergärigen Stamm, den Ihr Großvater „entdeckt“ und in seiner Brauerpraxis „gepflegt“ hat. Was ist in Ihren Augen so einzigartig an diesem Stamm?

Wellhoener: Mein Großvater Dr. Hans-Joachim Wellhoener hat in den 80er-Jahren seine Hefebank an Doemens verkauft, darunter war eben auch die W548. Zunächst einmal liebe ich Biere, die mit diesem Hefestamm vergoren werden. Glücklicherweise bin ich mit dem Braumeister einer Brauerei, die diesen Stamm verwendet, sehr gut befreundet, so dass er mir auch ein paar Tipps zum Umgang mit der Hefe geben konnte.

Außerdem hat mich fasziniert, dass diese Hefe eine besonders hohe Beta-Lyase-Aktivität hat, was die Biotransformation beim Hopfenstopfen fördert. Daher auch das Hopfenstopfen im Warmbereich, nicht wie beim NEIPA (wo die Optimal-Temperaturen für obergärige Hefen angestrebt werden), aber dennoch warm genug eben für untergärige Hefen. Theresa Zimmer hat während ihrer Zeit bei Doemens einen tollen Beitrag in der BRAUWELT und BRAUWELT International veröffentlicht. Sie konnte zeigen, dass interessanterweise die Wellhoener-Stämme alle hohe Beta-Lyase-Aktivitäten haben.

Welche sensorischen Eigenschaften waren Ihnen für Ihr Geburtstagsbier wichtig?

Wellhoener: Dieses Bier sollte eine leichte, aber fruchtige Hopfennote aufweisen, schlank im Trunk mit einer typischen herben und bitteren Note. Alles nicht

aufdringlich, es soll zum Weitertrinken anregen. Natürlich sollten auch keine negativen Gärungsnebenprodukte identifizierbar sein, daher also ein „sauberes“ Bier.

In der Doemens Hefebank sind neben dem Hefestamm W548 noch weitere untergärige „Wellhoener-Hefestämme“, zum Beispiel W547 oder die DGH (Druck-Gär-Hefe), eingelagert. Diese Hefestämme ermöglichen die Herstellung neuer, charaktvoller Biere. Was empfehlen Sie Brauereien, wenn sie zukünftig auf einen der Hefestämme setzen wollen?

Wellhoener: Wie generell mit allen Hefestämmen, die es weltweit gibt, muss man die Möglichkeit haben, sie auszuprobieren. Dazu gehört auch ein gewisser Mut zum Risiko. Am besten ist es natürlich, erstmal im Kleinmaßstab zu testen, sofern man die technischen Voraussetzungen dafür hat. Es ist unglaublich, wie viele unterschiedliche Biere sich mit der gleichen Würze herstellen lassen.



Zu seinem 50. Geburtstag hat Dr. Urs Wellhoener ein ganz besonderes Bier gebraut



Kreative Geschenkidee: Sticker mit dem Konterfei des Geburtstagskindes

Das Potential der Hefe war zu lang in den Hintergrund gerückt; dank der US-Craft Bier-Revolution interessieren sich immer mehr Brauereien für neue Hefestämme. Dazu zählen eben auch die Wellhoener-Stämme, denen man wieder mehr Beachtung schenkt. Diese Hefen aus den 1950er- und 1960er-Jahren, waren trotz der nicht so guten Malzqualitäten nach dem Zweiten Weltkrieg sehr robust in der Gärung. Und dann gibt es natürlich auch die Stämme für die Druckgärungen, denen man gerade bei den hohen statischen Drücken in den heute üblichen ZKGs Beachtung schenken sollte.

Planen Sie in Zukunft die Herstellung eines kommerziell hergestellten Bieres der Boston Beer Company mit einer „Wellhoener-Hefe“?

Wellhoener: Wir waren schon einmal sehr nahe dran, ein Bier mit dem Stamm W548 herauszubringen. Wir hatten einmal sogar genügend Hefe propagiert, um einen kom-

pletten Gärtank anzustellen. Das wurde aber zwölf Stunden vor dem Anstellen doch gecancelt, da wir zu diesem Zeitpunkt noch kein Yeast Management Center hatten und es daher schwierig war, mehr als zwei oder drei Hefestämme zu propagieren. Heutzutage können wir problemlos vier und mehr Hefestämme kontinuierlich propagieren, und mit ein wenig Überzeugungsarbeit könnte es vielleicht mal wieder mit einer Wellhoener-Hefe klappen!

Noch eine letzte Frage: Wie viele Hektoliter sind bei Ihrer Geburtstagsfeier denn eigentlich getrunken worden? Und wie war die Reaktion der Gäste auf Ihr Bier?

Wellhoener: Insgesamt sind 2,2 hl getrunken worden. Aber man muss auch dazu sagen, dass wir mit über 130 Gästen über den Tag verteilt mehr als zwölf Stunden gefeiert haben, von 13.00 Uhr am Nachmittag bis spät in die Nacht. Es waren so viele Gäste da: meine Kollegen, Hockey- und Golfreunde,



Im Sudhaus von Samuel Adams

Nachbarn, Brauer aus befreundeten Brauereien – es war toll.

Am Sonntag beim Aufräumen wurde dann weiter verkostet. So sind es schließlich 220 Liter geworden. Die Gäste waren begeistert, fanden es leicht zu trinken, und alle waren am nächsten Tag fit. Die Gäste fragten uns ständig, wann wir dieses Bier bei Samuel Adams rausbringen. Also, wer weiß, vielleicht gibt es ja doch eine Chance auf Wellhoener-Bier mit Wellhoener-Hefe bei Samuel Adams...

Herr Dr. Wellhoener, Ihnen nachträglich nochmal herzlichen Glückwunsch zum runden Geburtstag und vielen Dank für das Gespräch.

Die Fragen stellten Andreas Hofbauer, Doemens, und BRAUWELT-Chefredakteurin Dr. Lydia Junkersfeld.