

# Junge Brauer gehen neue Wege

Bei Lang in Schönbrunn vollzieht sich ein Generationswechsel. Die Brüder Hopf sorgen mit ihrem naturtrüben „Super Ale“ für Aufsehen.

Von Richard Ryba

**Wunsiedel** – Es ist schon ein Ausrufezeichen, das die Hopf-Brüder da gesetzt haben: Die beiden Söhne von Bräu Jürgen Hopf haben den Generationswechsel bei der Brauerei Lang im Wunsiedler Ortsteil Schönbrunn eingeläutet – und zwar mit einem Bier, das in der Region etwas völlig Neues darstellt und dennoch dem seit zwei Jahren bestehenden Lang-Bräu-Slogan absolut gerecht wird: Es läuft. Mit dem naturtrüben, obergärigen „Super Ale“ betreten Braumeister Richard Hopf und sein Bruder Rudolf, zuständig für Vertrieb und Marketing, Neuland im Fichtelgebirge, und zwar mit Erfolg. Seit wenigen Wochen ist das Ale nun auf dem Markt – und die Reaktionen der Biertrinker sind zum Teil geradezu überschwänglich.

Etwas Neues zu wagen – das hat für die Hopf-Brüder gute Gründe: „Der Markt verändert sich“, sagen Rudolf Richard Hopf im Gespräch mit der *Frankenpost*. Die Zeiten übermäßigen Bierkonsums seien vorbei. Große Brauereien hätten Absatzprobleme und versuchten es mit Preissenkungen. Auf der anderen Seite fänden kleinere Craft-Beer-Brauer, die verstärkt Aromatik in die Biere bringen, immer mehr Zulauf. Außerdem sei zuletzt ganz deutlich ein Trend zu spüren gewesen: weg vom Pils und hin zum Hellen aus Oberbayern. In dieser Gesamtsituation wollten die Brüder ein neues Bier entwickeln – für den regionalen Markt, aber auch darüber hinaus. „Etwas, wo man sa-

gen kann: Damit kann ich auch woanders anklopfen“, formuliert es Rudolf. „Ein Bier mit Alleinstellungscharakter“, ergänzt Richard, „ein Bier, das zeigt: Da schaut her, da sind junge Leute, die bewegen was, die können was.“

Mit ganz konkreten Vorstellungen ist Richard Hopf ans Brauen gegangen, nachdem sich die Brüder mit Kollegen am Stammtisch zusammengesetzt und sich ausgetauscht hatten: Eine Fruchtigkeit sollte das neue Bier bekommen, gepaart mit

Malz- und Hopfennoten, die ihm eine besondere Aromatik verleihen. Erste Versuche mit Weizenhefen scheiterten, deshalb probierte Richard Hopf Ale-

Hefen aus, um ein obergäriges, fruchtiges Bier mit leichten

Nussnoten zu bekommen – und siehe da: Es gelang. Zusammen mit einer Mischung aus Gersten- und Weizenmalz sowie Hallertauer Aromahopfen ergibt sich ein reicher Körper – ein Bouquet, ein Blumenstrauß an Aromen. Als die Brüder das Gebräu aus dem finalen

„Wir wollen die Bier-Fans mit an den Sudkessel holen.“

Richard und Rudolf Hopf



Der Blick geht nach vorn: Richard (links) und Rudolf Hopf haben mit ihrem naturtrüben „Super Ale“ einen Volltreffer gelandet. Eine weitere neue Bierkreation soll nächstes Jahr folgen.

Foto: Florian Miedl

Sud erstmals probierten, waren sie begeistert. Eine Punktlandung sei das gewesen. Deshalb habe das naturtrübe Ale aus besten Zutaten, gebraut nach dem Reinheitsgebot, den zugegebenermaßen etwas unbescheidenen Zusatz „Super“ bekommen.

Das sei große Brau-Kunst: „Nicht irgendwas zusammenrühren, sondern etwas schaffen, das den eigenen Vorstellungen entspricht“, sagt Richard Hopf. Ein Ziel sei bei dem neuen Bier gewesen, dass es gut trinkbar ist. „Es sollte anders schmecken, aber auch süffig sein“, sagt Rudolf Hopf. Und bei der „Drinkability“ – ein in der Branche gängiger Ausdruck – bekommt das neue Ale von seinen Schöpfern die volle Punktzahl. Nicht nur von ihnen. Die Resonanz der Bierfreunde, direkt oder über Facebook, sei äußerst positiv, berichten die Brüder. In Anlehnung an das Wort Ale heiße es jetzt gerne: „Wir ölen uns noch eins.“ Geschmack und Süffigkeit fördert auch die sogenannte Whirlpool-Hopfung: Die Hallertauer Aromahopfen Perle, Mittelfrüh und Tradition werden erst ganz zum Schluss in den Sud gegeben, was auch zur Folge hat, dass nur wenig Bitterstoffe im Bier sind.

Da sie die Oberpfälzer Zoigltradition respektieren, haben die Hopf-Brüder bewusst darauf verzichtet, einen weiteren Brauerei-Zoigl auf den Markt zu bringen. Vielmehr wollen sie im nächsten Jahr wieder etwas Neues versuchen: „Wir wollen unsere Fans mit an den Sudkessel holen“, kündigen Richard und Rudolf Hopf an. Es können Vorschläge für ein neues Bier gemacht werden, die die Brüder Hopf dann umsetzen.

Die Entwicklung neuer Biere geht also weiter. Da das Sortiment aber nicht über die Maßen groß werden soll, hat man sich in der Lang-Bräu entschlossen, zwei Biersorten zu streichen. Welche das sind, soll bis zum Ende des Jahres feststehen.