

Informationsmaterial zur Brauerei „Wilder Tann“ für die Presse



Die Geschichte der Brauerei Wilder Tann

Unser Traditionsbrauhaus, existiert schon seit 1973. Wir sind stolz darauf, Teil der jungen Brau-Elite des Frankenlands zu sein. Wir zeichnen uns durch hohes Innovationspotenzial und modernste Technik aus.

Gegründet wurde die Brauerei in der Nähe von Nürnberg, zog dann ins Ansbacher Umland und kehrte schließlich 'heim' in die fränkische Schweiz.

Dort sitzen wir heute noch - und bemühen uns, das beste Bier Deutschlands zu brauen.

Seit 2011 beziehen wir einen speziellen ausländischen Hopfen mit besonderem Geschmack - 100% Bio!!!

Unsere Produkte

Mit unseren Bioprodukten und unseren modernen Verfahrensrichtlinien sind wir in Sachen Ökologie ganz vorne mit dabei. Aus Liebe zur Natur bemühen wir uns seit unserer Firmen-gründung mit vollem Einsatz um eine äußerstergiebige Rohstoffverwertung. Dazu streben wir nach einer ständigen verbesserung und Optimierung unserer modernen Herstellungstechnologie.

Unser Helles

Ganz traditionell: Ein rundes, frisches Helles. In Flaschen zu 0,5l, 1l, und im 5l Partyfass!

Unser Dunkles

Am besten ganz frisch vom Fass: Ein sehr malziges, süffiges Dunkelbier. Im Winter auch als Bockbier: Solange der Vorrat reicht!

Unser Frühjahrsbier - nur im Frühling!

Nur im Frühling: Jedes Jahr eine besondere Spezialität. Lassen Sie sich überraschen!

Die 'Milde Beere'

Jetzt mit dem Bio-Hopfen "Milde Beere". Es erwartet sie ein unvergleichlicher Geschmack! Dauerhaft im Sortiment!

Die Geschichte des Biers

Die frühesten Nachweise für Bier gibt es aus dem altmesopotamischen Raum. Die Ägypter ließen halbfertig gebackenes Brot mit Wasser vergären und bekamen so eine Art Bier. Bei den Römern hieß das Bier Cervisia, nach der Göttin der Feldfrüchte, Ceres. Den Römern galt es als barbarisches Getränk. Die Kelten kannten Bier unter dem Namen Korma.

Im Mittelalter wurde Bier noch aus sehr vielen unterschiedlichen Zutaten gebraut. Erst mit der Einführung des geregelten Braubetriebs durch Klosterbrauereien wurde die Grut nach und nach durch Hopfen verdrängt. Damals galt Bier auch als geeignetes Getränk für Kinder, da es einen geringeren Alkoholgehalt als heute hatte und durch das Kochen der Bierwürze weitgehend keimfrei war, was man vom damaligen Trinkwasser nicht behaupten konnte. Es war ferner wegen seines Kaloriengehalts eine wichtige Ergänzung der oft knappen Nahrung, da auch Bier aus minderwertigem Getreide halbwegs genießbar war („flüssiges Brot“).

Bierkeller gab es vielerorts in Naturhöhlen. Als Bier in Kühlhäusern, die der Wiener Brauer Adolf Ignaz Mautner unter dem Patentnamen „Normal-Bierlagerkeller System Mautner“ entwickelte, auch bei niedrigen Temperaturen gelagert werden konnte, setzte sich bald die untergärige Brauweise durch. Bereits 1841 wurde das untergärige Lagerbier von Anton Dreher in Schwechat und von Adolf Ignaz Mautner in Wien gebraut; dies läutete die Epoche der untergärigen Biersorten ein.

Als wichtiger Punkt in der Geschichte des Bierbrauens gilt die „Erfindung“ der Pilsner Brauart. Sie ging aus der schon damals berühmten Bayerischen Brauart hervor, die vor allem auf nur leicht gedarrtem Malz und auf der langsamen Gärung durch Lagerung in kalten Höhlen und tiefen Kellern beruhte. Josef Groll braute am 5. Oktober 1842 den ersten Sud nach Pilsner Brauart. Dieser wurde erstmals am 11. November 1842 öffentlich ausgetrunken und eröffnete so den weltweiten Siegeszug dieser Bierspezialität, die als Original Pilsner Urquell vertrieben wird.

(Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Bier>)

Besonders wichtig: Ein hochwertiger Hopfen

Der Echte Hopfen (*Humulus lupulus*) ist eine Pflanzenart in der Gattung Hopfen und durch seine Verwendung beim Bierbrauen bekannt. Er gehört zur Familie der Hanfgewächse (*Cannabaceae*).

Echter Hopfen wurde zur Arzneipflanze des Jahres 2007 gekürt.

Hopfen wird hauptsächlich beim Bierbrauen verwendet. Er verleiht dem Bier sein ausgeprägtes Aroma und seine typische Bitterkeit. Zum Brauen werden ausschließlich die Dolden der weiblichen Hopfenpflanzen verwendet. Die Hopfeninhaltsstoffe wirken zusätzlich konservierend und schaumstabilisierend. Ein geringer Anteil des geernteten Hopfens wird zudem zu medizinischen Zwecken, hauptsächlich als Beruhigungs- oder Schlafmittel verwendet. Außerdem wird der Hopfen als Geschmacksbereicherung für einige Liköre und Schnäpse verwendet.

Hopfen dient auch in vielen alten Bibliotheken als Schutz vor Feuchtigkeit und Ungeziefer. Man legt Hopfendolden hinter den Büchern aus. Sie regulieren die Luftfeuchtigkeit, und ihre ätherischen Öle halten Insekten fern. Die Dolden müssen alle paar Jahre ausgewechselt werden.

Seit einigen Jahren gewinnt auch die Ernte von Hopfenspargel wieder an Bedeutung. Hierbei werden in einem zwei- bis dreiwöchigen Zeitraum in den Monaten März und April (je nach Witterung) die weißen, frisch ausgetriebenen Sprösslinge des Hopfens aus der Erde gegraben und regional als Spezialität angeboten. Die sehr kurze Saison und die zeitaufwändige, weil in Handarbeit erfolgende Ernte machen den Hopfenspargel zu einer der teuersten in Deutschland angebauten Gemüsesorten. Zubereitungen aus Hopfenzapfen werden als leichtes Einschlaf- und Beruhigungsmittel genutzt. Im Handel sind Hopfenextrakte als Fertigarzneimittel, oft im Gemisch mit anderen pflanzlichen Sedativa. In der Aromatherapie werden Hopfenblüten als „Aromakissen“ oder Hopfenauszüge als Badezusatz verwendet.

Welche Inhaltsstoffe für die Wirkung verantwortlich sind, ist noch nicht vollständig geklärt. An erster Stelle sind wohl die Bitterstoffe des Hopfens zu nennen. Aus diesen entsteht bei der Lagerung und Verarbeitung oxidativ Methylbutenol, das möglicherweise für die beruhigende Wirkung verantwortlich ist. Die Bitterstoffe stimulieren auch die Magensaftsekretion, deshalb wird der Hopfen in der Volksheilkunde bei Appetitlosigkeit und bei Verdauungsbeschwerden eingesetzt. Weltweit existieren mehrere hundert Hopfensorten, von denen allerdings nur wenige aktuell eine wirtschaftliche Bedeutung haben.

Aromasorten

- Hallertauer Mittelfrüher
- Hersbrucker Spät
- Spalter
- Tettnanger
- Hallertauer Tradition
- Perle
- Spalter Select
- Saphir
- Opal
- Smaragd

Aromahopfen gehören zu den qualitativ hochwertigsten und teuersten Hopfensorten, denn sie enthalten ein deutlich ausgeprägteres Spektrum an Aromen, als dies bei den üblicherweise eingesetzten Bitterhopfen der Fall ist. Beim Brauprozess entfalten Aromahopfen eine außergewöhnliche Aromenintensität, die dem Bier noch mehr „Körper“ verleiht. Er macht es würziger, aromatischer und charakturvoller. Aromahopfen besitzen jedoch einen geringeren Ertrag an Bitterstoffen, die beim Brauprozess ebenfalls eine wichtige Rolle spielen. Man braucht daher eine deutlich größere Menge.

Daher ist dieser Hopfentyp – auch wirtschaftlich gesehen – der hochwertigste, den man zum Bierbrauen einsetzen kann. Die wiederum höhere Hopfengabe bringt mehr Xanthohumol in die Würze bzw. das Bier ein, obwohl Bittersorten einen höheren Gehalt an Xanthohumol aufweisen. Viele Brauereien verwenden dennoch ausschließlich Bitterhopfen. Die edelsten Aromahopfensorten sind die alten Landsorten „Hallertauer Mittelfrüher“, „Spalter“, „Tettnanger“, „Hersbrucker Spät“ und der tschechische „Saazer“, die allerdings sehr empfindlich gegenüber Pilzkrankheiten und Schädlingen sind.

(Quelle: http://de.wikipedia.org/wiki/Echter_Hopfen)

Aufgrund der Empfindlichkeit hocharomatischer Hopfensorten greift die Brauerei Wilder Tann auf spezielle, resistente Züchtungen aus Dänemark zurück – aber immer 100% Bio!

Sollten Sie Rückfragen haben, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren: wildertann@gmx.de!