

## Kleine Brauerei ganz groß

Der Bamberger Hopfengarten hat ein einzigartiges Verfahren zur Trocknung und Veredelung von Rauchhopfen entwickelt.

Veröffentlicht von:  
Fränkischer Tag



Kris Emmerling präsentiert seinen Hopfen und sein selbst gebranntes Rauchhopfenbier. Fotos: Stadt Bamberg

Mit seiner dunklen Farbe und dem rauchig-würzigen Aroma gilt das Rauchbier weit über die Stadtgrenzen hinaus als Bamberger Spezialität. Traditionell wird es mit geräuchertem Malz hergestellt - es geht aber auch anders: Die kleinste Brauerei Bambergs, der Bamberger Hopfengarten der Gärtnerfamilie Emmerling, hat ein einzigartiges Verfahren zur Trocknung und Veredelung von Rauchhopfen entwickelt und nun zum deutschen Patent angemeldet. Das hat jetzt die städtische Pressestelle mitgeteilt.

Die Tradition des Bierbrauens in [Bamberg](#) reicht nahezu 900 Jahre zurück. Zu dieser Zeit gehörten fast alle Brauereierzeugnisse der Gattung des Rauchbiers an. In Ermangelung technischer Alternativen mussten Brauer das zur Bierherstellung benötigte Malz über offenem Feuer trocknen, um den Keimprozess zu stoppen. Dadurch nahm das Getreide ein rauchiges Aroma an. Erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde eine rauchfreie Trocknungstechnik erfunden.

In der Geschichte des Rauchbiers setzt die kleinste Brauerei Bambergs aktuell neue Maßstäbe. Seit 2016 führt die Erlebnispflanzerei Emmerling den historischen Hopfenanbau als Bestandteil des Bamberger Welterbes fort. In der hauseigenen Brauerei des Bamberger Hopfengartens, Zollnerstraße 24, werden diverse, teilweise mit besonderen Zutaten wie Zitrone, Kräutern, Ingwer oder Beeren verfeinerte Bierspezialitäten hergestellt.

## Eine Revolution

Neu im Sortiment ist das Rauchbier. Anders als üblich wird es nicht mit Rauchmalz, sondern mit Rauchhopfen gebraut. Das Herstellungsverfahren hat sich der Bamberger Hopfengarten kürzlich patentieren lassen und damit die klassische Hopfenverarbeitung komplett revolutioniert. Durch die Zusammenfassung der bisher mehrschrittig erfolgten Trocknung und Veredlung der Hopfendolden zu Pellets wird nicht nur Energie gespart, sondern auch der Brauvorgang des Bieres erheblich vereinfacht. Der Hopfen kann direkt in die Maische (ein Gemisch aus Malzschrot und warmem Wasser) gefüllt werden. Nach dem Abkühlen wird Hefe zugegeben und der Gärprozess in Gang gesetzt.

## Einzigartiger Geschmack

Dadurch erhält das Rauchbier eine vielfältige Farbgebung und einen einzigartigen Geschmack. Letzterer kann je nach Rauch-Grad und Dauer des Räuhevorgangs verändert werden. Durch die Synthese von Rauch- und Hopfenaroma kreiert der Bamberger Hopfengarten eine neuartige, bislang nicht existente Bierart, die sogar innerhalb des bayerischen Reinheitsgebotes erlaubt ist. Es handelt sich um ein leichtes Rauchbier, das auch bei Nicht-Rauchbier-Fans gut ankommt. Zwei Sorten werden derzeit angeboten: "Smokey Hop Bockbier" und "Smokey Hop Helles". Probiert werden können diese unter anderem bei der Eröffnung der Bamberger Bierkulturwochen "Bambierla" bis 31. März im Hopfengarten oder beim Tag der offenen Gärtnereien am 28. April. *red*

- Veröffentlicht von: Fränkischer Tag
- [zur Startseite](#)