

Hopfen-Ernte auf Sylt für exklusives Champagner-Bier

Von Timo Lindemann 8. September 2009, 04:00 Uhr

Jede Flasche ist nummeriert - Kunden reißen Unternehmern Getränk aus den Händen - Weihnachtsgeschäft läuft an

Keitum - Champagner-Bier - so etwas kann es wohl nur auf Sylt geben. "Das Besondere ist der Standort", sagt auch Jens Boysen, der zusammen mit Bierbrauer Thomas Kipka die Bierspezialität "Sylter Hopfen" entwickelt hat. Auf einem Feld neben der Kirche in Keitum steht der erste Hopfen-Groß-Anbau zum Ernten bereit. "Wir müssen ernten, denn es ist Sturm angesagt", erzählt der 30 Jahre alte Boysen. Obwohl die Plantage windgeschützt in einer Senke liegt, könnte sich bei zu starkem Wind das Lupolin - kleine gelbe Körner - in der Hopfenfurcht lösen, das zum Bierbrauen benötigt wird.

Mit vier Helfern arbeitet das Duo auf dem Feld. 300 englische Hopfen-Pflanzen haben Kipka und Boysen in Keitum angebaut, mit je drei Strängen, an denen die Frucht, die sogenannten Dolden, zu Dutzenden wächst. Bis zu 20 000 Flaschen können die Jung-Unternehmer daraus herstellen. Etwa drei Monate dauert es von der Ernte bis zum Verkauf. "Diese Ernte ist das Weihnachtsgeschäft", berichtet Boysen. 2007 hat das Duo noch testweise etwa 1000 Flaschen produziert.

Zu den Abnehmern gehören Einzelhändler, Restaurants und Bars, aber auch Privatpersonen, Eventagenturen und Unternehmen, die das Bier zu Weihnachten verschenken wollen. "Die Insel ist natürlich ein starker Absatzmarkt", erzählt Boysen. Die Kunden sitzen aber auch im Rest Deutschlands, in Österreich, Dänemark oder den USA. "Wir bewegen uns in einem gehobenen Metier", sagt Kipka. Bereits seit fünf Jahren forschen Boysen und Kipka am Sylter Hopfen. "Wir haben herausgefunden, dass englische Sorten optimal zu den Bedingungen auf Sylt passen." Trotz hoher Investitionen mache das Unternehmen bereits jetzt schon Gewinn, erzählt Boysen. Den Erfolg mit dem "Sylter Hopfen" erklärt er mit der Kombination aus Sylt, Bier und spezieller Hefe, die eigentlich zur Herstellung von Champagner verwendet wird. "Die Hefe ruft im Bier den Charakter des Champagners hervor", sagt Braumeister Kipka. Mit 6,2 Volumenprozenten liegt der Alkoholgehalt etwas höher als bei einem Pils.

Das Unternehmer-Duo setzt auf Exklusivität. "Wir haben ein großes Alleinstellungsmerkmal. Jede Flasche wird einzeln nummeriert. Jede ist ein Unikat", berichtet Boysen. Zudem gärt das Bier in der Flasche. "Weltweit gibt es nur noch ein belgisches Bier, das mit Champagner-Hefe hergestellt wird, aber die bauen nicht ihren eigenen Hopfen an", erklärt Boysen, dessen Familie bereits in der zehnten Generation auf der beliebten Ferieninsel zu Hause ist. "Der Name ist für uns also nicht nur Marketing, sondern auch eine Identifikation."

Die Flasche wird nach dem Gärvorgang für eine Sekunde geöffnet, um die Hefe herausschießen zu lassen. Danach muss sie sofort wieder verschlossen werden, damit das Aroma nicht verloren geht. Das wird bei jeder Flasche von Hand gemacht. "Wir müssen jede Flasche etwa 20 Mal anfassen und drehen. Das erklärt den für Bier ungewöhnlichen Preis von 19,95 Euro pro Flasche", betont Boysen. Dennoch wird den Unternehmern das Bier aus den Händen gerissen. Kipka setzt weiter auf den "Sylter Hopfen" als Rarität. "Es ist ein exklusives Stück Sylt. Wir haben nicht den Anspruch, eine Großbrauerei zu werden."