

Sylter Hopfen: Bier mit Champagnerseele

3. Februar 2009 | 04:50 Uhr | Von fd

Der Clou ist die Champagnerhefe - und der Keitumer Hopfen: Thomas Kipka und der gebürtige Sylter Jens Boysen entwickelten ein Bier mit auf Sylt gewachsenen Zutaten. Dafür kultivierten sie die Kletterpflanze auf einer Fläche nahe der St. Severin-Kirche.



[+ Vergrößern](#)

[◀](#) 1 von 3 [▶](#)

Auf Sylter Boden gedeiht Strandhafer gut, ebenso die Heide - und inzwischen auch der Hopfen. Zwei junge Flensburger Unternehmer haben ein ungewöhnliches Experiment gestartet: Sie kultivierten in Keitum eine Wiese und verwenden die dort angepflanzten Kletterpflanzen als Zutat für eine neue Biersorte. "Unser Bier 'Sylter Hopfen' ist das feinste Bier der Welt", meinen der Braumeister Thomas Kipka (38) und sein Freund Jens Boysen (30), ein gebürtiger Sylter, selbstbewusst. "Wir wollten etwas Ungewöhnliches machen", begründet Kipka die Idee, die 2004 keineswegs in einer Bierlaune geboren wurde. In langwierigen Versuchen entwickelte das Duo ein Bier aus natürlichen Rohstoffen, darunter als Clou edle Champagnerhefe. "Außerdem besitzt das 'Sylter Hopfen' einen dreifach so hohen Kohlensäuregehalt wie ein übliches Bier. All dies sorgte für einen prickelnden, süffig-süßen Geschmack", erläutert Kipka.

Zur besonderen Note trägt auch der in Keitum gezüchtete Hopfen bei. "Das raue Sylter Klima stellte uns dabei vor eine besondere Herausforderung. Das hat unsere Geduld und unseren Pioniergeist auf eine harte Probe gestellt." Doch letztlich zeigten sich englische Hopfensorten den Anforderungen gewachsen.

Mit Korken: Die Flasche erinnert an Chamapgner.

63 Stangen, jede etwa 3,50 Meter hoch, stehen ein paar Steinwürfe von der Keitumer Kirche entfernt in Reih und Glied. Noch sprießt hier kein Grün, doch ab dem Frühjahr werden sich die Pflanzen ähnlich wie Wein kraftvoll in die Höhe ranken.

Vor zwei Jahren konnte die erste, bescheidene Ernte eingefahren werden, seitdem entwickelt sich der Hopfen prächtig. Abhängig vom Wetter hoffen Kipka und Boysen, im kommenden September so viel ernten zu können, dass es für ein paar tausend Flaschen reicht.

Als ein "exklusives Getränk jenseits der Massenproduktion" definieren die Hersteller das Bier, und exklusiv ist auch sein Preis: 19,95 Euro muss der Kunde für eine 0,75-Liter-Flasche berappen. "Dieser Preis resultiert aus den hochwertigen Zutaten, den Entwicklungskosten und der Tatsache, dass jede Flasche von Hand abgefüllt und nummeriert wird", betont Kipka. Zudem durchläuft jede Abfüllung mehrere Lagerungen bei unterschiedlichen Temperaturstufen, bevor sie in den Verkauf gelangt und mindestens vier Monate haltbar bleibt.

Außer in Sylter Restaurants möchten die Unternehmer "Sylter Hopfen" auch bundesweit an ausgewählten Standorten anbieten. Falls die Nachfrage stimmt, ist eine räumliche Expansion möglich: Kipka und Boysen haben die Option, das tausend Quadratmeter große Grundstück durch das benachbarte Brachland auf die dreifache Größe zu erweitern.

„Auf die Gesundheit“ mit Sylter

Hopfen

Mit „Sylter Hopfen“ kann derzeit in folgenden Betrieben angestoßen werden: Restaurant Franz Ganser (Westerland), Restaurant Vogelkoje (Kampen), Tappes Restaurant (Kampen), Restaurant Fisch-Fiete (Keitum), Tobacco Mackenthun (Westerland) sowie bei Delikatessen-Mutterland in Hamburg.

[ZURÜCK ZU SUCHE](#)

Leserkommentare

Weiterführende Links

MEHR INFOS IM WEB

[Sylt im Glas - Der Sylter Hopfen zum Bestellen im Internet](#)

© SHZ.de 2008

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Schleswig-Holsteinischer Zeitungsverlag GmbH & Co. KG