



Sylter Hopfen

NEU: Sylter Hopfen

– Eine norddeutsche Bierspezialität mit Champagnerseele Traditionelle Braukunst und die Ansprüche einer modernen Gesellschaft vereinigen sich in dem exklusiven Getränk, jenseits der Massenproduktion.

Sylter Hopfen ist das feinste Bier der Welt. Es ist mit Champagnerhefe gebraut und entfaltet deswegen einen einzigartigen, ausgewogenen Charakter und einen besonders feinen Geschmack. Aus exklusiven Hopfensorten gebraut, ist die Erfindung von Diplombraumeister Thomas W. Kipka und seinem langjährigen Freund Jens F. Boysen allein schon eine Besonderheit. Die Verwandtschaft zum Champagner verleiht dem edlen Getränk jedoch eine besondere Note und macht es zu einer Bierspezialität mit Champagnerseele.

Zehn Jahre braute Thomas W. Kipka erstklassige Markenbiere in verschiedenen Brauereien Deutschlands und Dänemarks. Dann packte ihn die Neugierde und der Ehrgeiz. Aus dem ältesten Getränk der Welt musste sich doch noch mehr machen lassen. „Der Zwang zu hoher Effizienz und der permanente Versuch die breite Masse zu erreichen, hat die Brauwelt vom Naturprodukt Bier entfernt. So sind die meisten Biere mittlerweile reine Industrieprodukte.“, erklärt Dipl. Braumeister Thomas W. Kipka. Gemeinsam mit Jens F. Boysen entwickelte er ein Bier aus 100% natürlichen Rohstoffen, ohne künstliche Zusätze - dafür mit Champagnerhefe.

Dieser Zusammensetzung verdankt das ‚Sylter Hopfen‘ seinen einzigartig, ausgewogenen Charakter und den feinen Geschmack. Nach langen und aufwendigen Versuchen haben die beiden Gründer zu einer eigenen speziellen Champagnerhefe gefunden und züchten diese nun für jede einzelne Flasche im firmeneigenen Labor.

Seit dem Jahr 2004 kultivieren Kipka und Boysen verschiedene englische Hopfensorten auf der Insel Sylt. Ein ungewöhnliches Unterfangen.

„Sylt als Hopfenanbaugebiet zu nutzen, stellt uns vor besondere Herausforderungen. Wir mussten einen eigenen Hopfen züchten, der an das spezielle Reizklima der Insel angepasst ist. Das hat unsere Geduld und unseren Pioniergeist auf eine harte Probe gestellt.“, kommentiert der Sylter Jens F. Boysen.

Quer denken und bewusst handeln.

‚Sylter Hopfen‘ ist ein Naturprodukt. In ihm vereinen sich traditionelles Brauerhandwerk und der Anspruch unserer modernen Gesellschaft, Rohstoffe möglichst naturbelassen und schonend zu verwerten. Deswegen trinkt gern ‚Sylter Hopfen‘ wer auch quer denkt und bewusst lebt.

Die Herstellung des ‚Sylter Hopfen‘ erfolgt durch besonders aufwendige Verfahren. Anders als in der Massenproduktion steht hier nicht die Menge in Relation zur Qualität, sondern ausschließlich die Qualität im Vordergrund.

Die Lagerung ist einer der Grundpfeiler des ‚Sylter Hopfen‘. Jede Flasche durchläuft mehrere Lagerungen. Die Hauptgärung findet in traditionellen Gärbottichen statt und sorgt für den sanften Biergeschmack des edlen Getränkes. Die anschließende Nachgärung und Lagerung in der Flasche bei unterschiedlichen Temperaturstufen sorgt nach mehreren Wochen für einen spritzigen und feinperligen Geschmack. Während dieser Lagerung setzt sich die Champagnerhefe vollständig ab und wird mittels Degorgierverfahren aus der Flasche entfernt. Somit wird auf die heute eher üblichen Filtrationsverfahren gänzlich verzichtet. Daher bleibt das Bier in der Flasche naturbelassen, ausgereift und aus besten Rohstoffen.

Textverwendung:

Kopieren mit Quellverweis als funktionierender Link auf www.kochmesser.de/news.html gestattet - Bilder nur auf Anfrage!
© 1993 - 2007 [k.de] <http://www.kochmesser.de>