

# Bier

Bier macht schlau - egal ob Pilsener, Altbier oder Hefeweizen

## Bier mit Champagnerseele: Sylter Hopfen

Autor: Ariane

abgelegt in: [Biersorten](#)

**Sylt ist bekannt als Insel der Reichen und Schönen. Und diese trinken bekanntlich liebend gerne Champagner. Doch auf Sylt gibt es eine Alternative...**



Der [Sylter Hopfen](#) gilt unter Kennern als eines der feinsten Biere der Welt. Gebraut mit Champagnerhefe hat es einen einzigartigen Geschmack und einen unverwechselbaren Charakter. Diplombraumeister Thomas W. Kipka und sein langjähriger Freund Jens F. Boysen entwickelten dieses Bier aus den feinsten [Hopfen](#)sorten und wollten von Anfang an ein Bier, welches mit Champagner verwandt ist.

“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 Kipka. Zusammen mit Boysen entwickelte er daher nach jahrelanger Arbeit für verschiedene Brauereien ein Bier, das aus 100% natürlichen Rohstoffen besteht und ohne künstliche Zusätze auskommt - dafür mit Champagnerhefe. Jahrelange Versuche hat es gebraucht, um eine geeignete Champagnerhefe zu finden. Diese wird nun für jede einzelne Flasche Bier im eigenen

Labor gezüchtet. Schon seit 2004 züchten die beiden Brauer auf Sylt verschiedene Sorten [Hopfen](#), die an das Reizklima der Insel angepasst sind. Auf diese Weise ist der “Sylter Hopfen” ein reines [Naturprodukt](#) und [Bio-Bier](#), mit einem besonders exquisiten Geschmack.

Das Bier durchläuft mehrere Lagerungen und verschiedene Gärverfahren, wobei die Hauptgärung in traditionellen Gärbottichen stattfindet. Die anschließende Nachgärung und die Lagerung in der Flasche erfolgt bei verschiedenen Temperaturen und sorgt so nach einigen Wochen für einen spritzigen und perligen Geschmack. Währenddessen setzt sich die Champagnerhefe vollständig ab und wird mittels Degorgierverfahren aus der Flasche entfernt. Somit wird auf die heute eher üblichen Filtrationsverfahren gänzlich verzichtet.

Leider gibt es den Sylter Hopfen bislang nur in einigen ausgewählten Restaurants auf Sylt, unter anderem im "Fisch Fitje" und im "Frans Ganser", aber so hat man als Bierfand wenigstens mal einen guten Grund, die Insel zu besuchen.

### verwandte Beiträge

- [Bey Bier: Deutsches Bier mit türkischer Seele](#)
- [Biersorten aus Tschechien: Staropramen](#)
- [Biersorten aus Tschechien: Pilsner Urquell](#)
  - [Instant Bier](#)
  - [Allerlei Bierweisheiten](#)

Bookmarks:       



### Kommentar schreiben

Name

E-Mailadresse (wird nicht veröffentlicht)

Website

### Kategorien

- [Allgemein](#) (28)