

Traditionelles Bier - nachhaltig interpretiert

Rittmayer-Collabation Brew mit neuen Hopfensorten von BarthHaas und Malz aus neuen Gerstensorten von Ireks

Hitzewellen, Trockenheit, Starkregen: Wetterkapriolen wirken sich stark auf die Rohstoffe für die Bierherstellung aus. Um den daraus resultierenden extremen Ertragsschwankungen unter anderem bei der Hopfenernte entgegenzuwirken, ist der weltgrößte Hopfenhändler [BarthHaas](#) aus Nürnberg an der Züchtung neuer Hopfensorten beteiligt. Diese sind stress- und trockentoleranter, resistenter gegen Schädlinge, ertragreicher und versprechen eine Verbesserung der Brauqualität und des Aromas. In der Brauerei Rittmayer in Hallerndorf wurde mit diesen neuen Hopfensorten der Verkaufsschlager „Landbier Hell“ nachgebraut.

„Da unsere Brauerei sehr nachhaltig mit natürlichen Ressourcen umgeht, wollen wir Brauer und Biertrinker von den neuen und innovativen Sorten überzeugen. Denn neue Hopfensorten werden meist nur für ausgefallene Biere von Craft-Beer-Liebhabern verwendet“, sagen die Rittmayer-Braumeister. So entschied sich die Hallerndorfer Brauerei, gemeinsam mit BarthHaas in deren Konzeptbrauerei in Nürnberg einen Versuchs-Sud zu brauen.

Neue Hopfensorten: Titan, Mandarina Bavaria und Callista

Ziel des „Collaboration Brew“ war es, ein traditionelles Bier zu brauen. Als Vorbild diente das „Rittmayer Landbier Hell“. Dieses sollte mit neuen Hopfensorten aus dem [Hopfenforschungszentrum Hüll](#) (bei Wolnzach) neu interpretiert werden. Beim Einbrauen Anfang Mai stellte Lennart Heselhaus, Chef der BarthHaas-Konzeptbrauerei, sämtliche neuen Hopfensorten vor. Gemeinsam mit dem Hallerndorfer Brau-Team einigte man sich auf die Hopfensorten Titan, Mandarina Bavaria, Callista und einer weiteren Hüller Zuchtsorte.

Anfang Juli stand das Konzeptbier mit dem Namen „Beer for future - new hop(e)s and malt“ zur Verkostung bereit. Das filtrierte Helle hat eine Stammwürze von 11,75° P und einen Alkoholgehalt von 4,9% vol. „Traditionell gebraute Biere müssen neu interpretiert werden. Ein Umdenken in allen Bereichen, von der Sudhaustechnik bis zur Rohstoffauswahl, muss stattfinden. Mit diesem Bier gehen wir den richtigen Weg! Ein klassischer Bier-Stil mit nachhaltigen Rohstoffen und moderner Brau- und Abfülltechnik. Durch den Probe-Sud in der BarthHaas Concept Brewery konnten wir alle Rohstoffe testen und die Rezeptur für den größeren Sud bei Rittmayer vorbereiten“, so Heselhaus.

Höchste Standards in Puncto Nachhaltigkeit

Beim Ansetzen des größeren Sudes in Hallerndorf Ende Juli kam - wie schon beim Probe-Sud - ein neues Malz von [Ireks](#) zum Einsatz. Das neue Pilsener Malz mit dem schönen Namen „Lexy“ sei ertragsstabil, mit guter Mehltau-Resistenz, sehr robust und trockenstresstolerant, verspricht der Kulmbacher Malzhersteller. „Lexy verbindet eine sehr hohe Malzqualität mit agronomischen Vorteilen: Ertrag auf Planet-Niveau und besser, sehr gesund und großkörnig“, sagen die Kulmbacher Malzmeister nach drei Jahren Tests und Qualitätsprüfungen.

Verkaufsstart des „Beer for future“ ist ab Mitte/Ende September. Erhältlich ist das Helle dann bei der Brauerei Rittmayer in Hallerndorf. Dazu wird BarthHaas das gemeinschaftlich gebraute Bier bei der

Fach-Messe „[BrauBeviale](#)“ Ende November in Nürnberg vorstellen. Georg Rittmayer, Chef der Hallerndorfer Brauerei und Präsident der Privaten Brauereien in Bayern, freut sich, „dass BarthHaas und Ireks dieses Projekt mit vorantreibt“. Die Brauerei Rittmayer in Hallerndorf setzt bereits seit dem Jahr 2000 in Puncto Nachhaltigkeit auf höchste Standards.

Hopfenforschungszentrum Hüll

- gegründet 1926 als Gesellschaft für Hopfenforschung (GfH)
- public-private Partnership GfH und Freistaat Bayern (LfL)
- Hopfenforschung in den Bereichen Anbau und Produktionstechnik, Pflanzenschutz, Hopfenanalytik, Ökologische Fragen des Hopfenanbaus und Züchtung
- beschäftigt etwa 25 Mitarbeiter
- jährlich werden 75 bis 100 Kreuzungen durchgeführt
- zwischen Mainburg und Wolnzach

„Die größten Herausforderungen im Hopfenanbau stellen aktuell der rasch fortschreitende Klimawandel und das Thema Nachhaltigkeit dar. Um diese Ziele zu erreichen, arbeiten wir in der Hüller Hopfenzüchtung seit langem unter dem Motto „Low Input –High Output“. Das bedeutet, dass in den Zuchtgärten mit deutlich reduziertem Pflanzenschutz- und Düngereinsatz sowie unter Verzicht auf Bewässerung selektiert wird. Die neuen Hüller Zuchtsorten verfügen wegen eines intensiveren Wurzelsystems über ein verbessertes Aneignungsvermögen für Wasser und Nährstoffe. In Kombination mit guten Resistenzeigenschaften und einem optimierten Dolden-Restpflanzen-Verhältnis garantieren sie auch unter schwierigen Klimabedingungen stabile Erträge und Inhaltsstoffe. Zugleich wird der CO₂-Fußabdruck deutlich reduziert und die Nachhaltigkeit in der Hopfenproduktion verbessert. Umfangreiche Sudversuche garantieren, dass neue Zuchtsorten trotzdem die Wünsche der Brauer befriedigen.“

*Anton Lutz, Technische Leitung Züchtung,
GfH (Gesellschaft für Hopfenforschung e.V.)*

„Die Hopfenzüchtung ist und bleibt ein elementares Instrument, um den Hopfenanbau in Deutschland für die bevorstehenden Herausforderungen zu sichern. Die Gesellschaft für Hopfenforschung e.V. und somit die Hopfenforschung Hüll ist der Partner, den BarthHaas in den vor- und nachgelagerten Bereichen der Züchtung unterstützt, damit neue ertrags- und klimastabilere Sorten erfolgreich in den Bierrezepten der internationalen Brauereien Anwendung finden.“

*Stephan Schinagl, Head of Purchasing,
BarthHaas GmbH & Co. KG*

<https://www.rittmayer.de/>

Pressekontakt

Brauerei Rittmayer Hallerndorf GmbH & Co. KG

Christian Dotterweich

Tel.: 09545 44 09 4-0

Mail: presse@rittmayer.de

Traditional beer - sustainably interpreted

Rittmayer-Collabation Brew with new hop varieties from BarthHaas and malt from new barley varieties from Ireks

Heat waves, drought, heavy rain: Freak weather has a major impact on the raw materials used in beer production. In order to counteract the resulting extreme fluctuations in yields, among other things during the hop harvest, the world's largest hop merchant BarthHaas from Nuremberg is involved in breeding new hop varieties. These are more stress and drought tolerant, more resistant to pests, higher yielding and promise to improve brewing quality and aroma. At the Rittmayer brewery in Hallerndorf, a Helles was brewed with these new hop varieties.

"Since our brewery handles natural resources very sustainably, we want to convince brewers and beer drinkers of the new and innovative varieties. After all, new hop varieties are usually only used for fancy beers by craft beer enthusiasts," say the Rittmayer brewmasters. So the Hallerndorf brewery decided to brew a trial brew together with BarthHaas in their concept brewery in Nuremberg.

New hop varieties: Titan, Mandarin Bavaria and Callista

The aim of the Collaboration Brew was to brew a traditional beer. The "Rittmayer Landbier Hell" served as a model. This was to be reinterpreted with new hop varieties from the Hüll Hop Research Center (near Wolnzach). At the brew-in at the beginning of May, Lennart Heselhaus, head of the BarthHaas concept brewery, presented all the new hop varieties. Together with the Hallerndorf brewing team, they agreed on the hop varieties Titan, Mandarin Bavaria, Callista and another Hüll cultivar.

At the beginning of July, the concept beer called "Beer for future - new hop(e)s and malt" was ready for tasting. The filtered Hell has an original wort of 11.75° P and an alcohol content of 4.9% vol. "Traditionally brewed beers need to be reinterpreted. A rethink in all areas, from brewhouse technology to raw material selection, must take place. With this beer, we are taking the right path! A classic beer style with sustainable raw materials and modern brewing and bottling technology. The trial brew at BarthHaas Concept Brewery allowed us to test all raw materials and prepare the recipe for the larger brew at Rittmayer," says Heselhaus.

Highest standards in terms of sustainability

When the larger brew was brewed in Hallerndorf at the end of July, a new malt from Ireks was used, as in the test brew. The new Pilsener malt with the beautiful name "Lexy" is yield-stable, with good mildew resistance, very robust and drought stress tolerant, promises the Kulmbach malt producer. "Lexy combines very high malt quality with agronomic advantages: Planet-level yield and better, very healthy and large-grained," say the Kulmbach maltsters after three years of testing and quality trials.

Sales of the "Beer for future" will start in mid/late September. The beer will then be available from the Rittmayer brewery in Hallerndorf. BarthHaas will also present the jointly brewed beer at the BrauBeviale trade show in Nuremberg at the end of November. Georg Rittmayer, head of the Hallerndorf brewery and president of the Private Breweries in Bavaria, is pleased "that BarthHaas and Ireks are helping to drive this project forward." The Rittmayer Brewery in Hallerndorf has already been setting the highest standards in terms of sustainability since 2000.

Hüll Hop Research Center

- founded in 1926 as the Society for Hop Research (GfH)
- public-private partnership GfH and Free State of Bavaria (LfL)
- Hop research in the fields of cultivation and production technology, plant protection, hop analytics, ecological questions of hop cultivation and breeding
- employs about 25 people
- 75 to 100 crossings are carried out annually
- between Mainburg and Wolnzach

"The greatest challenges in hop cultivation at present are the rapidly progressing climate change and the issue of sustainability. In order to achieve these goals, we at Hüll Hop Breeding have long been working under the motto "Low Input -High Output". This means that selection in the breeding yards is carried out with significantly reduced use of pesticides and fertilizers and without irrigation. Due to a more intensive root system, the new Hüll breeding varieties have an improved water and nutrient appropriation capacity. In combination with good resistance properties and an optimized cone-to-residual plant ratio, they guarantee stable yields and contents even under difficult climatic conditions. At the same time, the carbon footprint is significantly reduced and sustainability in hop production is improved. Extensive brew trials guarantee that new breeding varieties nevertheless satisfy brewers' wishes."

Anton Lutz, Technical Director Breeding,

GfH (Society for Hop Research)

"Hop breeding is and remains an elementary instrument for securing hop cultivation in Germany for the challenges ahead. The Gesellschaft für Hopfenforschung e.V. and thus Hopfenforschung Hüll is the partner that BarthHaas supports in the upstream and downstream areas of breeding to ensure that new varieties with better yield and climate stability are successfully used in the beer recipes of international breweries."

Stephan Schinagl, Head of Purchasing,

BarthHaas GmbH & Co. KG

<https://www.rittmayer.de/>

Press contact

Brauerei Rittmayer Hallerndorf GmbH & Co. KG

Christian Dotterweich

Tel.: +49 (0) 9545 44 09 4-0

Mail: presse@rittmayer.de