

DIE „WUIDE BIERWELT“ DES MARKUS HOPPE

In Waakirchen geht einer neue Wege und kreiert „handgmachts
Krafftbeer“ mit großem Elan und sprühender Leidenschaft



E

Er wird's nicht hören wollen, die Tatsache nämlich, dass er verdammt jung ist für das, was er erlebt und erreicht hat, der Markus Hoppe aus Waakirchen zwischen Tölz und Tegernsee. Nach dem Abitur Praktikum und dann gleich eine Lehre als Brauer und Mälzer bei der Schlossbrauerei Maxlrain; nach erfolgreichem Abschluss geht er nach Mauritius und baut dort die erste Gaststätten-Brauerei auf, kehrt nach spannenden eineinhalb Jahren zurück, macht seinen Meister, arbeitet in Bad Tölz als Braumeister und macht sich nebenher mit großer Kreativität und Leidenschaft an seine eigenen Biere: 2013 wird das erste „Hoppebräu“ abgefüllt. 26 Jahre wird er jetzt im November, und wenn er und alle Bierliebhaber Glück haben, eröffnet er kommenden Sommer zu Hause in Waakirchen die eigene Brauerei – eine Schaubrauerei, in der jeder zusehen kann, wie Bier entsteht, mit Pub und Biergarten.

Mit Riesenglück zum Braumeister

Doch langsam und der Reihe nach. Dass er den Praktikumsplatz bekommen hat, sei ein „Riesenglück“ gewesen, weil ein anderer kurzfristig abgesagt hatte. Sein Ausbilder hat wohl Markus' Freude und Talent erkannt, denn nach erfolgreicher Lehre empfiehlt er ihn an Kollegen weiter, die kleine Sudhäuser in die ganze Welt liefern. Im Winter 2012 geht seine Reise nach Mauritius. „55 Grad Temperaturunterschied, das war schon heftig“, grinst er, und trotz der 35 Grad im Schatten sei er ins kalte Wasser gesprungen. Die Brauanlage war noch im Container, der Rohbau noch nicht fertig. Mitten in den Bau, auf die soeben fertig gewordene Betonplatte, installierten sie nun von

früh bis spät die Anlage, sieben Tage die Woche, um pünktlich brauen zu können.

In Mauritius lernt er auch neue Bierstile kennen, und neugierig probiert er sie durch. „Bier kann so viel mehr sein als nur Helles, Dunkles und Weißbier – auch innerhalb des Reinheitsgebots. Es gibt so viele Hopfen- und Gerstensorten, die auf unterschiedlichste Weise vermälzt und kombiniert werden können. Dann das Wasser, die wichtigste Zutat, auch wenn es durchsichtig ist.“ Man kann den Härtegrad steuern und dem Bier damit einen ganz anderen Stil geben. Dann sind da noch die Hefen, die Gärtemperatur, Länge und Art der Lagerung ... Markus Hoppe sprudelt nur so vor Wissen und Begeisterung für ein Getränk, das es verdient hat, endlich wieder aufgewertet zu werden. „Durch den Konkurrenzkampf wurde Bier immer wässriger, immer heller und immer ähnlicher“, erklärt er. Regionale Brauereien, vor allem aber auch die „Craftbrauer“, stemmen sich gegen

die Vereinheitlichung und machen die Welt der Biere wieder bunter. Wie beim Wein, bei dem der Winzer vom Weinberg zum Weinkeller und bis in die Flasche die Entwicklung gestaltet, soll es auch beim Bier werden. Individualität vom Hopfengarten und vom Getreidefeld bis in die Flasche.

Wuide Bierwelt in Bayern

„Wuid“ sei sein Bier eigentlich nur für deutsche, insbesondere bayerische Gaumen, in anderen Ländern sei das ganz normal. „Die Bayern sind da etwas konservativ, aber wissbegierig“, meint Hoppe, der in der Bierszene mit seinen ersten Kreationen gleich als „wuida Hund“ galt, was ja ein großes Kompliment ist. Einer der ersten (und sicher strengen) Tester seiner Biere war der Opa. „Vogelwuid“, meinte er zum starken Bier des Enkels, der dafür fünf verschiedene Hopfensorten kombinierte. So, erzählt Markus, sei seine „wuide“ Bierserie entstanden. Zum „Wuiden Hund“ kam die „Wuide Hehna“, zu „Vogelwuid“ die „Wuidsau“. Und

In der Tegernseer Region ist Markus Hoppe zuhause. „Wuid“ ist auch die Präsentation der Biere

Markus Hoppe aus Waakirchen hat allen Grund zum Strahlen. Hoppebräu ist auf Erfolgskurs





WUIDSAU

AMBER ALE / P13 / alc. 5,6% vol. / IBU 45

Pilsner Malz, Münchner Malz und Caraaroma Malz verleihen dem Amber Ale die Vollmundigkeit und Farbe. Mit nur einer Sorte gehopft, dem Australischen Galaxy, ein wuides Bier. Hier sieht man, wie sich diese tolle Hopfensorte entwickeln kann! Noten von roten Beeren und Pinie kommen zum Vorschein. Mit dem Malzkörper im Einklang ein total rundes Bier.

Die Biere von Hoppebräu sind alle auf der Basis des Reinheitsgebots gebraut. Allein durch die Verwendung verschiedener Malze oder Hopfensorten entsteht ein individueller Bierstil



„Fuchsdeifiswuid“ kommt im Januar dazu: ein „Double IPA“ (Double India Pale Ale) mit acht Prozent Alkohol und besonderen, neuen Hopfensorten.

Noch außergewöhnlicher wird ein Schwarzbier, das die Edelbierserie von Hoppebräu anführen wird, dunkel wie Guinness, aber viel stärker: Stattliche 11,5 Volumenprozent Alkohol erreicht man durch die Verwendung besonders resistenter Hefen. Farbe und Geschmack kommen unter anderem durch die Lagerung in Fässern, in denen ehemals Sherry Pedro Ximénez reifte, woher der in der Craft-Szene benutzte Be-

griff „PX Bier“ stammt. Solche Fässer werden sonst gerne zur Vollendung von Destillaten verwendet. Inspiriert wurde Markus Hoppe dazu von seinem Bruder Fabian, der Destillateur bei Lantenschammer im nahen Hausham ist.

Die Familie hilft mit

Überhaupt erhält Markus viel Unterstützung von der Familie. Die Mama nimmt schon mal Urlaub, wenn es eng wird, der Papa unterstützt beim Vertrieb, und die Freundin hilft bei der Buchhaltung. Sie ist, so freut sich Markus, inzwischen zu einer richtigen

Biersommelière geworden. „Wenn wir verreisen“, erzählt Markus, „dann immer auch zu neuen Entdeckungen in die Welt der Biere.“ Wichtig bleibt aber: Alle Hoppebräu-Sorten sind nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut. Markus Hoppe setzt die Rohstoffe nur anders ein, er experimentiert mit stärker oder weniger stark geröstetem Malz aus der Vielfalt der Gersten und mit den vielen Hopfensorten, von denen immer neue gezüchtet werden. Das Malz kommt



82499 Wallgau · Walchensee Str. 11
Telefon 08825 / 422

G'WAND MIT TRADITION

Neuer Online-Shop:
www.trachtenmode-leismueller.de



Braumalz entsteht durch das Rösten von Gerste oder Weizen. Je stärker geröstet wird, desto dunkler wird das Bier

Wuide Feier: Die „Wuidsau“ ist eine besonders kräftige Sorte. Der Hopfen dafür stammt aus Tasmanien

vor allem aus der Rhön, von einer Mälzerei, die eng mit den Bauern der Region zusammenarbeitet. Der Hopfen kommt zwar vor allem aus der Holvedau, doch über seinen Lieferanten dort bekommt Hoppe auch Hopfen aus Tasmanien, der der „Wuidsau“ ihren charakteristischen Geschmack verleiht. Es wird also nicht am Malz gespart oder gar billiger Hopfen verwendet.

Ganz wichtig neben einem blitzsauberen und sorgsam überwachten Brauvorgang

ist auch die korrekte Lagerung des Bieres. Manchmal ist bei Hoppebräu eine Sorte unter Umständen nicht verfügbar. „Wir verkürzen dann nicht einfach die Lagerzeiten, die für den Geschmack so wichtig sind“, betont der Brauer.

Im Moment ist Hoppebräu noch eine sogenannte Gipsy-Brauerei oder auch Kuckucksbrauerei. Markus Hoppe nutzt die Sudanlagen einer anderen Brauerei, wo er nach seinen eigenen Rezepten Bier braut. „Gar nicht immer so einfach“, meint er, „denn erstens haben viele Brauereien keine Kapazitäten frei, und zweitens muss man natürlich jede Anlage erst kennenlernen.“ Hoppebier wurde auch schon in Österreich gebraut, bei Kufstein, wo mit den dortigen Kollegen ein Bier namens „Grenzgänger“ entstand.

Sauberkeit ist Pflicht

Wer Bier herstellen will, der muss, da sich der Brauer sicher, viel Spaß daran haben, denn einen Großteil der Zeit, seufzt er, verbringt man mit Putzen. Das Sudhaus, der Braukessel, die ganze Anlage, die Lager tanks: Alles muss blitzsauber sein. Doch der Einsatz lohnt sich: Gab es im Gründungsjahr 2013 knapp 70 Hektoliter Hoppebräu, wurden es im Jahr darauf schon 200, und 2015 konnte die Menge auf stattliche 600 Hektoliter gesteigert werden. Und die Baupläne für die eigene Brauerei liegen bereits in der Schublade. Zur Ergänzung der bisherigen Biersorten wartet schon das erste Bier der Edelbierserie im Fass, und später soll auch noch eine „klassische“ Bierserie mit

Hellem, Dunklem und Weißbier dazukommen. Doch eines ist sicher: „Wuid“ wird es auf jeden Fall bei Hoppebräu weitergehen.

Heike Hoffmann

Die Biere und ihre Begleitung

Wuida Hund

Der Wuide Hund ist ein bernsteinfarbenes, untergäriges Lager mit 4,5 Volumenprozent Alkohol. Es passt ganz klassisch zu Brotzeiten, Schweinsbraten oder Sülze.

Wuide Hehna

Hell, feinherb, zitrusartig bei leichten 4,1 Volumenprozent Alkohol; ein erfrischendes Pale Ale, ein „Frauenbier“, aber auch für Männer sehr passend zu allerlei leichten Fischspeisen oder auch zu Gemüsegerichten. Tipp: Zu in Butter gebratenem Fisch passt eine Soße aus Fischfond und einem guten Schuss Wuide Hehna!

Vogelwuid

Stattliche 6,5 Volumenprozent Alkohol und fünf Hopfensorten führen zu einer echten Geschmacksexplosion, sodass sich das Bier bestens als Begleiter zu scharfen, asiatischen Gerichten wie Curries aus dem Wok eignet, zu Chillis oder kräftigen Wildgerichten aus der heimischen Küche.

Wuidsau

Die vollmundige Wuidsau ist mit 5,6 Volumenprozent Alkohol recht kräftig. Ein obergäriges Amber Ale, das gereifte Käsesorten, Parmaschinken oder Pastete begleitet und beweist, dass Bier als elegantes Getränk auch zur feinen Küche passt.

INFORMATION

GERETSRIED

SUDETENLAND

SCHLESNIEN

DONAUSCHWABEN

SIEBENBÜRGEN

MUSEUM

DER STADT
GERETSRIED

... DIE EINFACH
ANDERE GESCHICHTE

Öffnungszeiten

Montag geschlossen
Di, Mi, Fr bis Sonntag
14.00 – 16.00 Uhr
Do 17.00 – 19.00 Uhr

Graslitzer Straße 1
82538 Geretsried
Tel. 081 71/629827
www.geretsried.de