



Hopfenernte – Pyraser Landbrauerei feiert Niederfall

Auch bei der Pyraser Landbrauerei steht Ende August die Hopfenernte an. Traditionell kommen Mitarbeiter:innen und fleißige Helfer:innen im brauereieigenen Hopfengarten zusammen, um das grüne Gold zu ernten. Beim sogenannten Niederfall werden die Hopfendolden noch von Hand gezupft bevor sie zur köstlichen Bierspezialität eingebracht werden.

Aroma-Hopfen für einzigartigen Biergenuss

Das diesjährige Wetter war nicht optimal für den Hopfen. Manche Bauern haben aufgrund von Hagelschäden sogar den Großteil ihrer Ernte verloren. Hiervon ist auch die Pyraser Landbrauerei unmittelbar betroffen. Umso erfreulicher ist es, dass der kleine Hopfengarten auf dem Gelände der Brauerei in prächtigem Grün erstrahlt. Auch in diesem Jahr war es Ende August wieder soweit, Braumeister Achim Sauerhammer motivierte seine Kolleginnen und Kollegen sowie die größten Pyraser Fans zur Hopfenernte. Rund 30 fleißige Helfer:innen leisteten am Vormittag echte Handarbeit und zupften die Dolden des Pyraser Hopfens. Hierbei handelt es sich um eine besondere Sorte, wie der Braumeister zu berichten weiß: „Bei uns wächst die Aromahopfensorte Spalt-Spalter, die zu den feinsten und edelsten Hopfensorten zählt. Wir haben uns für den Anbau dieser Sorte entschieden, da er ein hopfentypisch würziges und leicht fruchtiges Aroma hat. Dadurch verleiht er dem Bier eine kräftige, harmonische Bittere.“

Drei Generationen übernehmen die Hopfengabe

In diesem Jahr holte sich Achim Sauerhammer familiäre Verstärkung für die Hopfengabe. Neben seinem Sohn Luis, half auch sein Vater Helmut Sauerhammer, der vor seinem Sohn Braumeister in Pyras war, bei der ehrenvollen Aufgabe. Und so gaben drei Generationen der Familie Sauerhammer die ersten Metzen mit Hopfendolden in den Sud. In den kommenden Wochen reift nun das Pyraser Hopfenpflückerpils im kühlen Gärkeller heran, um das volle Aroma des eigens für dieses Bier gepflanzten, handgezupften Hopfen, zu entfalten. Ab Ende September heißt es dann wieder schnell sein bevor die Bierspezialität im Handel vergriffen ist.

Bildunterschrift: Achim Sauerhammer, 1. Braumeister in Pyras, gibt gemeinsam mit seinem Vater Helmut Sauerhammer, Senior-Braumeister, und seinem Sohn Luis den Grünhopfen in den Sudkessel.

Bildrechte: Pyraser Landbrauerei

Weitere Fragen beantwortet gerne:

Pyraser Landbrauerei GmbH & Co. KG

Christina McMullin

Pyras 26 | 91177 Thalmässing

Telefon 09174/474729

E-Mail: c.mcmullin@pyraser.de