

Datum: 31. März 2022

## ZHAW testet neues Braurezept für Bier mit Hanf statt Hopfen

Weil der Klimawandel dem Hopfen immer mehr zu schaffen macht, testet die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) den Ersatz von Hopfen durch Hanfblüten. Erste Versuche sind vielversprechend.

von sda/mos



Auf die Idee, Hanfblüten für die Bierproduktion zu verwenden, kamen die Forschenden einerseits, weil Hanf und Hopfen zur gleichen botanischen Familie gehören, wie die ZHAW am Donnerstag mitteilte. Andererseits schmeckt Hanf, genauso wie Hopfen, ziemlich bitter, was für den Geschmack von Bier entscheidend ist.

Hopfen wächst nicht besonders gut in der Schweiz, daher werden 90 Prozent des Bedarfs durch Importe gedeckt. Hanf dagegen gedeiht hier sehr gut. Die Pflanze brauche kaum Dünger, Pestizide oder Bewässerung, heisst es in der Mitteilung. Zudem sei sie wärmeresistent und ertrage die Klimaerwärmung im Gegensatz zum Hopfen problemlos.

Der Schweizer Brauerei-Verband ist laut Mitteilung sehr interessiert an den Hanf-Versuchen der ZHAW. Das Projekt könne den Schweizer Brauereien helfen, ihre grosse Abhängigkeit von Hopfenimporten zu verringern.

### Neues Bier soll gleich schmecken wie Hopfenbier

Zwar gibt es bereits heute sogenanntes «Hanfbier» im Handel. Dabei werde aber Hanf nicht als Ersatz sondern als Ergänzung zusätzlich zum Hopfen beigelegt, heisst es in der Mitteilung. Meist hätten diese Biere einen typischen Hanfgeschmack. Genau das wollten die ZHAW-Forschenden jedoch nicht. Ihr Ziel war ein Produkt, das gleich schmeckt wie ein herkömmliches Hopfenbier.

Nach fast drei Jahren auf der Suche nach geeigneten Hanfsorten und dem richtigen Rezept ist Amandine André vom Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation nun einen grossen Schritt weiter.

Pflanzenversuche brachten zwei Favoriten hervor, die besonders viele Bitterstoffe enthalten und ein hopfenähnliches Aroma haben. Bei verschiedenen Brauversuchen zeigte sich, dass es für ein gutes Bier drei bis vier mal so viel Hanf braucht wie Hopfen, um eine vergleichbare Bitterkeit zu erreichen.

Schliesslich wurden zwei unterschiedliche Bierrezepte erstellt und zwar auf der Grundlage eines Pilsner-Biers. Die erste Variante war ein reines Hanfbier – ohne Hopfen. Für die zweite Variante wurde die Hopfenmenge im Pilsner-Rezept auf ein Viertel reduziert.

Eine erste Blindverkostung fiel laut ZHAW positiv aus. Das reine Hanfbier hatte im Vergleich zu einem handelsüblichen Hanfbier ein schwächeres Hanfaroma. Bei dem mit Hopfen angereicherten Hanfbier konnten die sieben Testpersonen keinen Unterschied im Vergleich zum klassischen Lagerbier schmecken. Nun sollen die Biere nach mehreren Monaten weiterer Lagerung erneut bewertet werden.