

## Sylter Hopfen - wohl eines der exklusivsten Biere der Welt

**Den hohen Anspruch in Sachen Bier lernte Diplom Braumeister Thomas Kipka als er für die Königshäuser von Norwegen und Dänemarks braute. Aus diesem Anspruch erwuchs die Auffassung das Bier auch besser hergestellt werden kann als die Großindustrie es heute praktiziert.**



Den hohen Anspruch in Sachen Bier lernte Diplom Braumeister Thomas Kipka als er für die Königshäuser von Norwegen und Dänemarks braute. Aus diesem Anspruch erwuchs die Auffassung das Bier auch besser hergestellt werden kann als die Großindustrie es heute praktiziert. Somit reifte die Idee ein Gourmetbier herzustellen in einem Verfahren welches in der Massenproduktion heutzutage nicht mehr möglich ist.



## Grundlage ist der Hopfen der Sylter Plantage

Die Grundlage für dieses Gourmetbier liefert der Hopfen der Sylter Plantage. Vier Jahre haben die Brauer vom „Sylter Hopfen“ gebraucht um in aufwendigen Versuchen die richtige Hopfensorte zu kultivieren die dem reinen und sauberen aber auch dem rauen Seeklima gewachsen ist.

Manufaktur bedeutet „handgemacht“ das ist ein Anspruch der beim Sylter Hopfen wörtlich genommen wird. In der Manufaktur wird das Bier durch Flaschengärung mit einer eigens gezüchteten Champagnerhefe ein zweites mal in der sogenannten „Imperial“ Flasche vergoren. Nach einer wochenlang dauernden Reifezeit werden die Flaschen von Hand abgerüttelt damit sich die Hefe nach vollendeter Gärung in den Flaschenhals absetzen kann. Hier verweilt Sie dann nochmals einige Wochen um dem Bier das besondere Aroma zu geben. Das anschließende Degorgieren (austreiben der Hefe) veredelt den Sylter Hopfen und so wird er nachdem der Korken in die Flasche getrieben wurde zu einem echten „Bier Imperial“





---

## Sylter Hopfen und das Genussgeheimnis

„Das Genussgeheimnis liegt in den zwei verschiedenen Gärungen, unserem eigenen Hopfen und der intensiven langen Flaschengärung, erklärt Dipl. Braumeister Thomas Kipka. „Hier entstehen die verschiedenen typischen Aromen für den einzigartigen Geschmack unseres Sylter Hopfens“.

Ob als Aperitiv , zum Essen oder danach, „Sylter Hopfen“ kann man dank seines ausgewogenen Charakters immer trinken“ Wir verstehen uns als Brauer jenseits der Massenproduktion“ so Kipka, unsere Kunden schätzen ein Bier ohne künstliche Zusätze , Pasteurisation oder chemischen Beimischungen. Mehr über dieses außergewöhnliche Bier auf [www.sylter-hopfen.de](http://www.sylter-hopfen.de)

---

**Veröffentlicht von Gourmet Magazin**

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | [info@gourmet-magazin.de](mailto:info@gourmet-magazin.de) | [www.gourmet-magazin.de](http://www.gourmet-magazin.de)