Neues aus dem Hopfenanbaugebiet Spalt

Flächenentwicklung

Das Anbaugebiet Spalt ist mit seinen knapp 350 ha ca. 40-mal kleiner als die benachbarte Hallertau, das weltgrößte Hopfenanbaugebiet. Mit der dortigen Infrastruktur und den Kostenvorteilen der deutlich größeren Betriebe kann Spalt nicht konkurrieren. Dazu bieten die leichteren Spalter Böden tendentiell geringere Erträge. Folgerichtig werden andere Möglichkeiten genutzt. Hier ist vor allem die Spezialisierung auf feinste Aromahopfen zu nennen. Abb. 1 zeigt das derzeit angebaute Sortenspektrum.

Die alte Landsorte Spalter wird von vielen Brauern als der feinste Aromahopfen der Welt angesehen. Sie macht den größten Anteil der Anbaufläche aus und die Zuchtsorte Spalter Select den zweitgrößten. Man pflegt den klassischen Sektor. Der Flächenrückgang beim ebenfalls feinen, sehr blumigen Hallertauer Mittelfrüh wird durch Aromasorten wie Saphir und Hersbrucker aufgefangen. Von Bedeutung sind auch die in den letzten Jahren hinzugekommenen Sorten Hallertau Blanc, Mandarina Bavaria und Cascade. Spalt konzentriert sich auf klassischen europäisch-kontinentalen Aromahopfen. Wo sie Herausragendes bieten können, erfüllen die Spalter Pflanzer aber gerne die Wünsche der regionalen und globalen Braubranche. Gerade Spalt Cascade hat sich hier bereits einen Ruf erarbeitet.

Abb. 1 / Fig. 1

Sorte / Variety	Aroma	Anbaufläche / Acreage in ha	Aroma
SSP Spalter	angenehm, reinst hopfenwürzig	112.5	pleasantly spicy, delicate
SSE Spalter Select	hopfenwürzig, leicht fruchtig	80.4	spicy, fruity, floral, woody
SHA Hallertauer Mittelfrüh	hopfenwürzig, sehr blumig	41.3	spicy, destinctly floral, woody
SHS Herkules	weiche Bittere + Cohumulon	32.3	smoothly bitter + cohumulone
SHT Hallertauer Tradition	blumig, würzig, zitrusartig, Kräuter	30.7	floral, herbal, spicy, citrusy
SPE Perle	blumig, minzig, würzig	23.4	floral, minty, spicy
SSR Saphir	zitrusartig, exotisch-fruchtig	8.8	spicy, citrusy, woody, exotic fruity
SHE Hersbrucker	hopfenwürzig, blumig, fruchtig	5.1	spicy, floral, woody, fruity, vegetal
SMR Merkur	elegante Bittere, erdig, fruchtig	4.1	delicate bitterness, earthy, fruity
SHM Magnum	markante „männliche" Bittere	1.8	"male" bitterness
SHG Hallertauer Gold	fruchtig, erdig, holzig „Englisch"	1.8	fruity, earthy, woody "English"
SHC Hallertauer Blanc	fruchtig, weißweinartig, blumig	1.3	fruity, white-winy, floral
SOL Opal	holzig, zitrusartig, Kräuter, Frucht	1.3	woody, citrusy, herbal, fruity
SCA Cascade	sehr blumig und zitrusartig	1.2	boldly floral and citrusy
SSD Smaragd	hopfenwürzig, leicht kräuterartig	1.0	spicy, woody, herbal
SMB Mandarina Bavaria	Mandarine, sehr fruchtig	0.5	tangerine, very fruity
SHP Hersbr. Pure	angenehm hopfenwürzig, Vanille	0.1	pleasantly spicy, vanilla

News from the Spalt hop growing region

Acreage Development

The Spalt growing region with just 350ha is about 40 times smaller than the neighboring Hallertau, the world's largest hop growing region. Spalt cannot compete with the Hallertau's infrastructure and the cost advantages of its significantly larger farms. Furthermore, the lighter Spalt soils tend to give lower yields. In consequence, other options are taken up. The most noticeable is the specialization in finest aroma hops. Figure 1 shows the current spectrum of varieties grown.

The old landrace Spalter is considered by many brewers to be the finest aroma hop in the world. Spalter covers the largest part of the growing area followed by the Spalter Select variety. Here the classical sector is fostered. The decrease in acreage of the equally fine, very floral Hallertauer Mittelfrüh is compensated by aroma varieties like Saphir and Hersbrucker. Also growing in significance in recent years are the Hallertau Blanc, Mandarina Bavaria and Cascade varieties. Spalt concentrates on classic European continental aroma hops. But where they can offer something of excellence, the Spalt hop growers are not disinclined to fulfill the wishes of the regional and global brewing sector. It is the Spalt Cascade which has already made a name for itself in this respect.

2014 Crop – Wet and Cold are Good for Spalt

The last two crops in Franconia were very meager in volume. In 2012, the alpha contents of practically all the aroma varieties were over the long-standing average; in 2013 they were significantly below it. After these two poor crops, 2014 confirmed the old adage of "wet and cold are good for Spalt". This refers to the summer months, and indeed the cool, damp July and sporadic rain in August produced above-average harvest quantities.

However, the dry and hot month of June prevented a record crop like that of 2011. Due to the cool nights in August the alpha contents of the aroma varieties in 2014 remain under the average values.

Ernte 2014 – nass und kalt sind gut für Spalt

Die letzten beiden Ernten fielen in Franken mengenmäßig sehr knapp aus. 2012 lagen die Alphagehalte fast aller Aromasorten noch über dem langjährigen Durchschnitt, 2013 durchweg deutlich darunter. Nach diesen zwei schwachen Ernten bestätigt sich 2014 die alte Weisheit „Nass und kalt sind gut für Spalt". Sie bezieht sich auf die Sommermonate – und tatsächlich erlaubten der kühle, feuchte Juli und der sporadische Regen im August 2014 überdurchschnittliche Erntemengen.

Eine Rekordernte wie 2011 verhinderte indessen der trockene und heiße Monat Juni. Wegen der kühlen Nächte im August bleiben die Alphagehalte der Aromasorten 2014 unter den Durchschnittswerten.

Nachhaltigkeits-Spitzenreiter

Die internationale Lebensmittelbranche widmete in den letzten Jahren dem Thema Nachhaltigkeit wachsende Aufmerksamkeit. Der deutsche Hopfenanbau leistete hier seinen Beitrag. Der Hopfenring e.V., mit Sitz in Wolnzach und Ludwig Hörmansperger an der Spitze, hat mit global führenden Brauereien eine praktikable und transparente Branchenlösung erarbeitet. Obwohl die Pflanzer im kleinstrukturierten Anbaugebiet Spalt meist mehrere wirtschaftliche Standbeine haben und schon deswegen zusätzlichen Dokumentationsaufgaben gegenüber eher skeptisch sind, haben sie diese zukunftsorientierte Anforderung bereits weitestgehend umgesetzt: über 90 % (!) der Fläche, das entspricht knapp 90 % der Betriebe, waren bereits vor der Ernte 2014 als nachhaltig wirtschaftend registriert.

Geschützte Ursprungsangabe

Der Spalt Spalter wurde 2012 durch die EU mit dem Gütezeichen „geschützte Ursprungsangabe" versehen. Voraussetzung für die „g.U." ist, dass Güte bzw. Eigenschaften des Produktes im Wesentlichen oder ausschließlich durch das geographische Gebiet bestimmt werden. Die Europäische Kommission gewährt damit dem Anbaugebiet Spalt als Herkunft der hochfeinen Aromasorte besonderen Schutz und betont ihre Einzigartigkeit. Ab der Ernte 2014 ist dies auf den Siegelurkunden und damit auch für den Brauer in Form der beiden entsprechenden Logos (s. Abb. 2) sichtbar.

Rohstofftag in Spalt / Gelegenheit zum Bonitieren

In Brauerkreisen ist der Spalter Rohstofftag bereits eine Institution. Seit 20 Jahren werden Mitte Oktober in dem kleinen Städtchen im Fränkischen Seenland ausführliche aktuelle Informationen zu den vorangegangenen Ernten der Rohstoffe Hopfen und Braugetreide gegeben **(www.spalterhopfen.com)**. Daneben werden Technologie, Vermarktung und andere Themen rund ums Bier behandelt. Die beiden Mitveranstalter, die Brauerverbände Bayerischer Brauerbund e.V. und Private Brauereien Bayern e.V., garantieren hier aktuelle und interessante Vorträge. Neben dem offiziellen Pro-

Sustainability Leaders

The international food industry has shown growing interest in the topic of sustainability over the past few years. German hop growers did their part here. The Hopfenring e.V. (Hop Ring), with headquarters in Wolnzach, and Ludwig Hörmansperger, its head, has worked out a feasible and transparent solution for the sector with world leading breweries. Although the growers in the small-structured growing region of Spalt usually have other business mainstays and just because of this are rather skeptical about additional paperwork, they have already widely implemented this future-oriented demand: over 90% (!) of the acreage, corresponding to almost 90% of the farms, were already registered as sustainably managed before the 2014 harvest.

Protected Geographical Indication

In 2012, the Spalt Spalter variety was endowed by the EU with the guarantee mark of Protected Geographical Indication. The requirement for the "PGI" is that the quality and properties of the product are essentially or exclusively determined by the geographical region. The European Commission thus provides special protection to the Spalt growing region as the origin of this extremely fine aroma hop variety and emphasizes its uniqueness. From the 2014 crop onwards this will stand on the seal certificates and be clearly visible to brewers in the form of the two logos (see Figure 2).

Abb. 2
Fig. 2

Raw Materials Day in Spalt / Time for Appraisal

The Spalt Raw Materials Day has already become an institution in brewer circles. For 20 years, in the middle of October, the detailed current data on the preceding harvest of the raw materials hops and brewing cereals has been issued in this small town in the Franconian lake landscape ***(www.spalterhopfen.com)****. Technology, marketing and other topics all to do with beer are also covered. The two joint organizers, the Bavarian Brewers Association and the Private Breweries of Bavaria, guarantee up-to-the-minute and interesting presentations. In addition to the official agenda, the participants appreciate the opportunity given for professional exchange in a relaxed atmosphere and for appraising the fruits of the new hop harvest,*

gramm schätzen die Teilnehmer die Gelegenheit zum ungezwungenen fachlichen Austausch und zur Bonitur der neuen Hopfenernte, die im Anschluss an die Veranstaltung in den Räumen der Spalter Erzeugergemeinschaft HVG Spalt e.G. vorgenommen werden kann.

Kleine Genossenschaft – 3 Sprachen

In den Wochen nach der Hopfenernte kommt auch sonst manch überregionaler Besuch eigens zur Hopfenbonitur nach Spalt. Die HVG Spalt e.G. zeigt gerne, was im Gebiet geerntet wurde, gibt den Brauern Hilfestellung beim Bonitieren und berät in Technologiefragen. Dabei geht es bisweilen recht international zu, man spricht neben Deutsch auch Englisch und Französisch.

BrauBeviale in Nürnberg

Einen praktischen Eindruck von den Ernteergebnissen kann sich die Branche seit einigen Jahren am Stand der Vertretung der Spalter Pflanzer, der HVG Spalt e. G., auf der BrauBeviale in Nürnberg machen. Im Rahmen dieser Leitmesse des Brauwesens werden dort hopfensortenrein gebraute Biere vorgestellt – mit und ohne Kalthopfung. Der Vergleichbarkeit der Hopfensorten wegen hat man eine Technologie erarbeitet, die für alle Biere angewandt wird. Diese erlaubt deutlich überdurchschnittliche Hopfengaben und bringt klassische, angenehme Biere hervor, die zum Weitertrinken anregen und damit eine vollständige Bewertung ermöglichen. Abgesehen von der jeweiligen Hopfensorte unterscheiden sie sich nicht und erlauben so dem Praktiker, sich die Unterschiede zwischen den Hopfensorten praxisgerecht zu erriechen und zu erschmecken.

which takes place after the event in the facilities of the HVG Spalt e.G., the Spalt Hop Cooperative.

Small Cooperative – 3 Languages

In the weeks following the hop harvest many a supraregional visitor will come along to Spalt just to appraise the hops. The HVG Spalt gladly shows what was harvested in the region and helps brewers appraise the hops and consults them on matters of technology. It is often very international with English and French being spoken in addition to German.

Beim Rohstofftag (v.l.n.r.) / At the Raw Materials Day (left to right): Stefan Stang (Private Brauereien), Werner Wolf (Landwirtschaftsamtleiter), Dr. Frank Braun (HVG Spalt), Markus Wieczorek (IRUSO GmbH), Walter König (Bayerischer Brauerbund), Hans Zeiner (HVG Spalt) und / and Dr. Johann Pichlmaier (Verband Deutscher Hopfenpflanzer)

Die Spalter Erntescätzkommission im Fokus des Bayerischen Rundfunks (v.l.n.r.) / The Spalt Crop Estimates Commission in the spotlight of the Bavarian broadcasters (left to right): Georg Zeiner, Florian Fritsch, Hans Zeiner, Dr. Frank Braun, Walter König und / and Werner Wolf

◄ Hopfenrundfahrt 2014. Neben Dr. Johann Pichlmaier und Landwirtschaftsamtleiter Werner Wolf freut sich die Spalter Hopfenkönigin Karin Heckl (links) über das Zusammentreffen mit den Hoheiten aus Tettnang, Elbe-Saale und dem im August frisch gewählten Hallertauer Dreigestirn. Die Reihe vervollständigen Hans Zeiner und Dr. Frank Braun (rechts).

Hop Tour 2014. Next to Dr. Johann Pichlmaier and Head of the Department of Agriculture Werner Wolf, the Spalt Hop Queen Karin Heckl (left) is pleased about the meeting with the highnesses from Tettnang, Elbe-Saale and the three from the Hallertau, freshly elected in August. The ranks are closed by Hans Zeiner and Dr. Frank Braun (right).

BrauBeviale in Nuremberg

For a number of years now, the industry can also get an impression of the harvest yields at the booth of the representatives of the Spalt growers, the HVG Spalt, at the BrauBeviale trade show in Nuremberg. At this leading trade fair for the brewing industry single hop beers with and without dry hopping are also presented. In order to be able to compare the hop varieties, a technology has been developed which is applied to all the beers. This permits above-average hop additions and produces classic, pleasant beers that encourage you to keep on drinking and therefore permit a complete evaluation. Apart from the different hop varieties the beers are identical, which permits the practitioner to smell and taste the differences between the hop varieties under practical conditions.

Autor: Dr. Frank Braun; Fotos: Rainer Lehmann (S. 60 oben), Walter König, (S. 60 unten), HVG Spalt (S. 61)