



Spalt

– eine besondere Verbindung /
a special connection

Die Stadtbrauerei Spalt und der Spalter Hopfen – eine besondere Verbindung

Eine Brauerei mit Alleinstellungsmerkmalen

Es gibt einige Brauereien in Deutschland, die „Stadtbrauerei“ heißen, aber nur eine ist auch heute noch vollständig in gemeindlicher Hand. Die Stadtbrauerei Spalt ist seit 1879 ein kommunaler Eigenbetrieb. Das ist an sich sehr ungewöhnlich, der Erfolg ist noch ungewöhnlicher. Schließlich ist der Betrieb dem Markt ausgesetzt, der nicht zur klassischen Kompetenz kommunaler Verwaltungen gehört. Jeder Bürger kann sich als Eigentümer fühlen und er partizipiert am Erfolg.

„In Spalt, in Spalt, dou wern die Leit gar alt. Sie kenna nix defier – dös macht ös goute Bier“ (Inscription auf Brauerei und Bierdeckeln).

“In Spalt, in Spalt, the people grow old. They can't do anything about it – it's the good beer that does it” (inscription on the brewery and beer mats).

Die Brauerei verfügt über weitere Alleinstellungsmerkmale. Spalt hat seinen Namen auch dem regionalen Hopfenanbaugebiet gegeben, mit dem sich die Brauerei nicht nur verbal identifiziert. Allerfeinstes Hopfenaroma und intensive, aber höchst harmonische Hopfenbittere sind Pflicht für „Stadtbiere“. Bei beiden Aspekten sind die Spalter Biere weltweit führend. Wo immer sich die Brauerei über ihre Biere äußert, steht der Spalter Hopfen im Mittelpunkt. Es ist eine einzigartige Verbindung der Brauerei mit dem Anbaugebiet.

Der historische Hergang

Die Witwe Walburga Rutsch, Inhaberin der Lammsbräu, gegründet 1540, hatte Schulden bei der Stadt. Diese ersteigerte die Brauerei zunächst mit der Absicht, sie zu privatisieren. Immerhin gab es noch sechs weitere Privatbrauereien in der kleinen Stadt. Allerdings fand sich scheinbar niemand, der hier ein Risiko eingehen wollte. So blieb die Brauerei bei der Stadt, die in der Folge ein

Braumeister Uwe Schulz bei der Hopfengabe für den jährlichen Grünhopfensud

Brewmaster Uwe Schulz adding hops for the annual green hop brew



The Stadtbrauerei Spalt and Spalt hops – a special connection

A brewery with unique attributes

There are a number of breweries in Germany called “Stadtbrauerei” (city brewery), but only one is still completely in the city's hands today. The Stadtbrauerei Spalt has been a city brewery since 1879. That in itself is very unusual, its success is even more unusual. After all, the operation is exposed to the market, which is not part of the traditional competence of municipal administrations. Every citizen can feel like an owner and they all participate in the success.

The brewery has other unique features. Spalt has also given its name to the local hop-growing region, with which the brewery identifies not only by its name. The very finest hop aroma and intense but highly harmonious hop bitterness are mandatory for “city beers”. Spalt beers are world leaders in both aspects. Wherever the brewery talks about its beers, Spalt hops take center stage. It is a unique connection between the brewery and the growing region.

History

The widow Walburga Rutsch, owner of the Lammsbräu brewery, founded in 1540, was in debt to the city. The latter initially bought the brewery at auction with the intention of privatizing it. After all, there were six other private breweries in the small town. However, apparently no one was willing to take a risk here. The brewery remained with the city, which subsequently invested several times the purchase price in modernization and the construction of its own malt house - now long since shut down. In 1913, a pale ale was offered for the first time, as well as bottled beer. By 1926, the pale ale had already overtaken the dark ale.

Major new construction took place in 1880 and 1930-33. The permanent task of investment was and is really taken seriously here. In addition, emphasis is placed on communal control. Raising capital through shares or similar means that jeopardize control is out of the question.

Another success factor is the long-term commitment of the brewmasters. Uwe Schulz studied at Weihenstephan and is only the 10th city brewmaster, a position he has held since 2000.

Mehrfaches des Kaufpreises in die Modernisierung und in den Bau einer eigenen Mälzerei – heute längst stillgelegt – investierte. Im Jahr 1913 wurde erstmals ein helles Bier und auch erstmals Flaschenbier angeboten. 1926 hatte das helle Bier das dunkle schon überholt. Große Neubauten fanden 1880 und 1930-33 statt. Die permanente Aufgabe Investition wurde und wird hier wirklich ernst genommen. Daneben wird die kommunale Kontrolle großgeschrieben. Kontrollgefährdende Kapitalbeschaffung durch Aktien oder Ähnliches kommt nicht in Frage.

Ein weiterer Erfolgsfaktor ist die langfristige Bindung der Braumeister. Uwe Schulz hat in Weihenstephan studiert und ist erst der 10. Stadtbraumeister, und das schon seit dem Jahr 2000.

Gegenwart und Zukunft

Die Stadtbrauerei hat 50 Mitarbeiter. Sie setzt auf besonders feine Biere, Bodenständigkeit, Mundpropaganda, Regionalität, gelebte Nachhaltigkeit und langsames, aber stetiges Wachstum. Auch während der Krisenjahre 2020-2022 wuchs der Ausstoß um jeweils 2-3 %. Man denkt in langen Zeiträumen. Laut Bürgermeister und Brauereidirektor Udo Weingart ist ein wesentlicher Vorteil der kommunalen Firma, dass Rendite nicht sofort abgeschöpft wird. Die Brauerei folgt den Prinzipien des Slow-Brewings und bewirbt dies auch.

Nachhaltigkeit ist dabei nicht nur ein Lippenbekenntnis, sondern auch an der Technik ablesbar. Man investiert stetig in neue Einrichtung, seit Jahren kommen nur noch isolierte Tanks zum Einsatz, obwohl sie überwiegend in isolierten Räumen stehen. Derzeit wird eine bisher einzigartige Kälte-Intervall-Rekuperations-Kühlung (KIRK) geplant: Wenn die Sonne scheint, wird mehr gekühlt und die Tankisolierschichten werden als Kälteakkus verwendet. In der Sudhaustechnik wurden von Prof. Dr.-Ing. habil. Hackensellner größere Wärmeübergangsflächen für den Kochprozess konstruiert. Dadurch wird niedrigerer Dampfdruck benötigt, um die edlen Spalter Aromahopfenarten schonend einzubrauen. Wo in aller Welt darf der Braumeister mit dem Bürgermeister zusammen die Brautechnik auf die Zutaten abstimmen?! – In Spalt ist vieles umweltfreundlicher, langfristiger gedacht und einzigartig.

Die Ernte 2023 in Spalt

„Jedes Hopfenjahr ist anders.“ So beschrieb der langjährige Chef der Spalter Hopfenpflanzler, Hans Zeiner, die Herausforderungen in Anbau und Vermarktung. Das Vegetationsjahr 2023 hat ihn einmal mehr eindrucksvoll bestätigt. Es war geprägt von drei sich abrupt ablösenden Wetterlagen, die jeweils recht lange stabil blieben. Zunächst musste sich der Hopfen durch ein nasskaltes Frühjahr mühen. Manche Hopfenarten wie Perle und Taurus kommen damit nur schwer zurecht. Aus der Kühle folgte ein Wachstumsrückstand, dessen Ausmaß

Present and future

The city brewery has 50 employees. It focuses on particularly fine beers, down-to-earthness, word of mouth, regionality, practiced sustainability and slow but steady growth. Even during the crisis period of 2020-2022, output grew by 2-3% each year. Long term horizons are the key to success. According to Mayor and Brewery Director Udo Weingart, a key advantage of the municipal company is that returns are not immediately skimmed off. The brewery follows and promotes the principles of slow brewing.

Lip service is not only paid to sustainability, it can also be seen in practice in the technology. There is constant investment in new equipment, and for years only insulated tanks have been used, although most of them are located in insulated rooms. Currently, a unique cold interval recuperation cooling system is being planned: When the sun shines, more cooling occurs and the tank insulation layers are used as cold storage cells. In the brewhouse technology, Prof. Dr.-Ing. habil. Hackensellner designed larger heat transfer surfaces for the boiling process. As a result, lower steam pressure is required to gently brew the noble Spalt aroma hop varieties. Where on earth is the brewmaster allowed to work with the mayor to match the brewing technique to the ingredients?! – In Spalt, many things are more environmentally friendly, thought out for the long term, and unique.

The 2023 harvest in Spalt

“Every hop year is different.” This is how the long-time head of the Spalt hop growers, Hans Zeiner, described the challenges in growing and marketing. The vegetation year of 2023 has once again impressively confirmed this. It was characterized by three abruptly changing weather patterns, each of which remained stable for quite a long time. First, the hops had to struggle through a wet and cold spring. Some hop varieties, such as Perle and Taurus, have difficulty coping with this. The coolness resulted in a retardation of growth, the extent of which depends on the variety. The transition to a hot and extremely dry summer was abrupt. The “catching up” that is otherwise possible in June could hardly take place due to the harsh conditions. Numerous vines did not reach the trellis height and the vast majority remained much sparser than usual. At the end of July, the second bad harvest in a row had to be expected. But unlike 2022, it started raining in the fourth week of July and continued until the end of August. No one had previous experience with such a three-part weather scenario. Above all, it seemed unclear to what extent the hops would still be able to take advantage of the late water supply – after all, by the time the rain set in, even



Spalt's Bürgermeister Udo Weingart – der beste Botschafter des Spalter Bieres

Spalt's mayor Udo Weingart – the best ambassador of Spalt beer

Georg Zeiner, Ehrenvorsitzender des
Hopfenpflanzerverbandes Spalt e.V. /
Honorary Chairman of the
Spalt Hop Growers Association



von der Sorte abhängt. Der Übergang in einen heißen und extrem trockenen Sommer verlief schlagartig. Das im Juni sonst mögliche „Aufholen“ konnte aufgrund der harschen Bedingungen kaum stattfinden. Zahlreiche Reben erreichten die Gerüsthöhe nicht und die allermeisten blieben wesentlich dünner als gewöhnlich. Ende Juli musste mit der zweiten Missernte hintereinander gerechnet werden. Doch im Unterschied zu 2022 setzte in der vierten Juliwoche Regen ein und hielt an bis Ende August. Niemand hatte bisher Erfahrung mit einer solchen dreigeteilten Witterung. Vor allem schien unklar, wie weit der Hopfen das späte Wasserangebot noch nützen können würde – immerhin waren beim Einsetzen des Regens auch die späten Sorten bereits vom vegetativen, sprich Längenwachstum ins generative, sprich Blütenwachstum übergegangen.

Die Auswirkungen überraschten teilweise, sind aber auch erklärbar. Zum einen konnten die Pflanzen wegen der Trockenheit den im späten Frühjahr ausgebrachten Dünger nicht aufnehmen – das nötige Wasser fehlte. Mit dem Regen wurden die Nährstoffe pflanzenverfügbar, nach gängiger Meinung aber viel zu spät. Die dünneren Pflanzen ließen mehr Licht in die Kulturen, so dass Dolden auch weit unten wuchsen. Die dennoch eher wenigen Dolden konnten zu ungewöhnlicher Größe heranwachsen. Diese Witterung hatte weitere Nebenwirkungen. So wuchsen im August (!) an vielen Pflanzen neue Seitenarme, teilweise mit Blüten, die natürlich keinen Ertrag bringen können. Selbst erfahrene Pflanzler wie Georg Zeiner, Ehrenvorsitzender des Spalter Hopfenpflanzerverbandes, sagte dazu: „So etwas habe ich noch nie gesehen!“

Die Auswirkungen auf den Brauwert bleiben zum Redaktionsschluss abzuwarten, allerdings lassen die Biogenesedaten aus Hüll ebenso wie die allgemeine Erfahrung (sehr späte Nährstoffgaben führen meist zu niedrigeren Alphawerten) eher Unterdurchschnittliches erwarten. Für die Verfügbarkeit von Hopfen aus der Ernte 2023 ist dieses späte Wachstum dennoch positiv: Es geht auch Lupulinbildung damit einher. Somit ist die gesamte Lupulinmenge trotzdem höher, auch wenn der relative Lupulingehalt unter dem Durchschnitt bleibt. Hopfen der Ernte 2023 sind von außerordentlich guter Qualität – in Spalt gab es kaum Probleme mit Schädlingen oder Krankheiten. Die Hopfen bieten das aus Spalt gewohnte feine Aroma.

Die Ernteschätzung am 21.08.2023 ergab eine Erwartung von 550 Tonnen im Anbaugebiet Spalt. Diese Schätzung ist vorsichtig und dürfte angesichts der laufenden Abwaage um 5-10 % übertroffen werden. Verglichen mit der historischen Missernte 2022, die nur 408 Tonnen brachte, sieht dies aus wie eine erfreuliche Steigerung. Zu einer Durchschnittsernte würden damit aber immer noch 70-120 Tonnen fehlen.

the late varieties had already switched from vegetative, i.e. longitudinal growth, to generative, i.e. flowering.

The effects were partly surprising, but can also be explained. First, because of the drought, the plants could not absorb the fertilizer applied in late spring – the necessary water was lacking. With the rain, the nutrients became available to the plants, but according to general opinion, much too late. The sparser plants allowed more light into the crops, so cones also grew well down. The nevertheless relatively few cones were able to grow to an unusual size. This weather scenario had other side effects. In August (!), for example, new lateral shoots grew on many plants, some with flowers, which, of course, cannot produce a yield. Even experienced growers like Georg Zeiner, Honorary Chairman of the Spalt Hop Growers Association, commented: "I've never seen anything like this before!"

The effects on the brewing value remain to be seen at the time of going to press, but the biogenesis data from Hüll as well as general experience (very late nutrient applications usually lead to lower alpha values) suggest below-average values. Nevertheless, this late growth is positive for the availability of hops from the 2023 harvest:

It is also accompanied by the formation of lupulin. Thus, the total amount of lupulin is still higher, even though the relative lupulin content remains below average. Hops from the 2023 harvest are of exceptionally good quality – there were hardly any problems with pests or diseases in Spalt. The hops offer the fine aroma familiar from Spalt.

The crop yield estimate on August 21, 2023, showed an expected 550 tons in the Spalt growing region.

This estimate is conservative and is likely to be exceeded by 5-10% given the ongoing weighing. Compared to the historic bad harvest of 2022, which yielded only 408 tonnes, this looks like a welcome increase. However, this would still leave 70-120 tonnes short of an average harvest.

HVG Spalt turns 70

Interview with the Chairman of the Board of Management Dr. Frank Braun

It is said that the HVG Spalt has a round birthday this year.

Yes, our cooperative was founded in December 1953. The Spalt hop growers faced incomparably larger business partners in both purchasing and marketing. So they joined forces. Later, the HVG Spalt took on the role of a producer group – now called a hop processing cooperative. Today it markets the Spalt hops almost completely. Its wholly



Die HVG Spalt wird 70

**Gespräch mit dem Vorstandsvorsitzenden
Dr. Frank Braun**

Es heißt, die HVG Spalt eG hat heuer runden Geburtstag.

Ja, unsere Genossenschaft wurde im Dezember 1953 gegründet. Die Spalter Hopfenpflanzler sahen sich beim Einkauf wie bei der Vermarktung ungleich größeren Geschäftspartnern gegenüber. Daher bündelten sie ihre Kräfte. Später hat die HVG Spalt die Rolle einer Erzeugergemeinschaft – nunmehr Erzeugerorganisation genannt – übernommen. Heute vermarktet sie die Spalter Hopfen fast komplett. Ihre 100%ige Tochter Spalter Hopfen GmbH erlaubt auch die Vermarktung von Nichtmitgliedprodukten. Dadurch können wir auch mit Pflanzern aus anderen Hopfenregionen Verträge schließen und so unser Angebot vervollständigen.

Sie sind seit 10 Jahren Vorstand. Was ist in der Zeit passiert?

Der stetige Prozess der Konsolidierung ist weitergegangen. Heute hat Spalt 44 Pflanzler mit insgesamt 400 ha, also einen Durchschnitt von ca. 9 ha pro Mitglied. Vor zehn Jahren waren es 65 Betriebe mit 351 ha (Ø 5,4). Spalt ist damit eines der, wenn nicht sogar das kleinststrukturierte Anbaugebiet der Welt.

Wie anderswo auch, wird dieser Trend anhalten. Dafür sorgen schon die immensen Investitionen, die man in eine zeitgemäße Erntetechnik stecken muss. Auf der anderen Seite haben diese kleinen Betriebe auch direkt am Hopfen sichtbare Vorteile: Niemand identifiziert sich so mit seinem Hopfen wie der Bauer selbst. Je kleiner ein Betrieb, umso eher gilt der alte Satz, dass der Hopfen seinen Herrn täglich sehen möchte. Diese Betriebe sind bei der Ernte meist nicht auf Fremdarbeiter angewiesen und sie halten Kapazitätsreserven vor. Damit können sie im Unterschied zu „großen“ Kollegen ihre Hopfen zum optimalen Reifezeitpunkt ernten und bei schlechtem Wetter ihre Ernten unterbrechen. Beides trägt enorm zur außerordentlichen Qualität ihrer Produkte bei. Auch die Technik wurde in dieser Zeit verbessert, vor allem bei der Trocknung. Auf diesem Feld hat Jakob Münsterer von der LfL in Hüll sehr gute Arbeit geleistet und wesentlich zur heutigen, weltweit einzigartigen Qualität beigetragen. Wir konnten in Spalt vieles davon umsetzen.

Was bringt die Zukunft?

Wir leben im Zeitalter des Klimawandels und der verlangt viel. Im vergleichsweise niederschlagsarmen Spalter Hügelland mit seinen sandigen Böden sind es die Hopfenbauern schon seit Jahrzehnten gewohnt, die Wasseraufnahme- und Wasserhaltefähigkeit ihrer Äcker zu verbessern. Diesbezügliche Maßnahmen sind sorgfältige Auswahl der Flächen, Humusaufbau, Begrünung der Fahrgassen und manches mehr. Wir als Genossen-

owned subsidiary Spalter Hopfen GmbH also allows the marketing of non-member products. This allows us to conclude contracts with growers from other hop regions and thus complete our offer.

You have been on the board for 10 years. What has happened in that time?

The steady process of consolidation has continued. Today Spalt has 44 growers with a total of 400ha, i.e. an average of about 9ha per member. Ten years ago, there were 65 farms with a total of 351ha (av. 5.4ha). Spalt is thus one of, if not the smallest structured growing region in the world.

As elsewhere, this trend is set to continue. This is already ensured by the immense investments that have to be made in modern harvesting technology. On the other hand, these small farms also have direct visible benefits for the hops: No one identifies with their hops as much as the farmers themselves. The smaller a farm, the more likely the old saying that the hops want to see their master every day holds true. These farms usually do not rely on outside labor for harvesting, and they retain spare capacity. This means that, unlike “big” colleagues, they can harvest their hops at the optimum time for ripening and interrupt their harvests in bad weather.

Both contribute enormously to the extraordinary quality of their products. The technology was also improved during this time, especially in drying. Jakob Münsterer from the LfL (Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft = Bavarian State Research Center for Agriculture) in Hüll has done very good work in this field and contributed significantly to today's quality, which is unique worldwide. We were able to implement much of this in Spalt.

Die Teilnehmer der Hopfenschätzung in Spalt
The participants of the hop estimation in Spalt





Die Spalter Hopfenkönigin Lea Schüssel und Dr. Frank Braun (r.) bei der Hopfenrundfahrt 2023 mit Andreas Auernhammer (HVG Spalt)

The Spalt Hop Queen Lea Schüssel and Dr. Frank Braun (r.) on the Hop Tour 2023 with Andreas Auernhammer (HVG Spalt)

schaft fördern diese und weitere moderne Methoden wie die Unterstützung des Bodenlebens. Durch die Veränderung der Niederschlagsverteilung (seltener, dann aber mehr, als der Boden aufnehmen kann) kommt Wasserspeicherung und Bewässerung der Flächen immer mehr Bedeutung zu.

Was wird in Spalt konkret unternommen?

Den Herausforderungen des Klimawandels begegnen wir mit einer Reihe von Maßnahmen. Wie uns Prof. Dr. Martin Grambow im Juni beim Brausymposium in Freising eindrucksvoll dargelegt hat, ist Grundwasser eine Ressource, an der wir keinen Raubbau betreiben dürfen. In Spalt sind gut ein Viertel der Hopfenflächen bewässert, bisher aber überwiegend durch Bohrbrunnen. Einerseits muss hierfür auf überschüssiges Oberflächenwasser umgestellt werden, andererseits müssen noch mehr Flächen in die Bewässerung. Wir arbeiten seit acht Jahren an einem großen Bewässerungsprojekt, das innerhalb der nächsten fünf Jahre ungefähr die Hälfte der Spalter Hopfen auf nachhaltige Art bewässern soll. Für solche Maßnahmen ist ein langer Atem nötig.

Die leistungsfähigen neuen Sorten aus Hüll bringen wir in den Boden und auch an den Brauer. Natürlich können diese nicht jede traditionelle Hopfensorte ersetzen. Deswegen arbeiten wir mit den oben genannten Methoden intensiv daran, letztere auch unter den neuen Bedingungen dauerhaft zu marktfähigen Kosten anzubieten. Allen voran betrifft dies den superfeinen Spalt Spalter, für den gleichwertiger Ersatz nicht in Sicht ist. Um es mit Prof. Ludwig Narziß zu sagen: „Ein gutes Bier regt zum Weitertrinken an. Dafür braucht es ein feines Aroma und eine harmonische Hopfenbittere.“

Der Rekordernte 2021 folgte die schwere Missernte 2022. Damit ist eindrucksvoll gezeigt, wie wichtig eine qualitätserhaltende Lagerung ist. Die Spalter Hopfenpflanzler haben 2016 mit dem Bau einer zusätzlichen großen Kühlhalle komfortable Möglichkeiten geschaffen. Brauer in aller Welt wissen dies zu schätzen. Das funktioniert sehr gut, schließlich sind die Hopfenprodukte inert verpackt und so im Kühlhaus jahrelang ohne Qualitätsverlust haltbar.

What does the future have in store?

We live in the age of climate change and this is very demanding. In the comparatively low-precipitation Spalt hill country with its sandy soils, hop farmers have been used to improving the water absorption and water retention capacity of their hop gardens for decades. Measures in this regard include careful selection of the acreage, humus buildup, greening of aisles, and much more. As a cooperative, we promote these and other modern methods such as supporting soil life. Due to the change in the distribution of precipitation (less frequently, but then more than the soil can absorb), water storage and irrigation of the acreage are becoming increasingly important.

What specifically is being done in Spalt?

We are meeting the challenges of climate change with a range of measures. As Prof. Dr. Martin Grambow impressively explained to us at the brewing symposium in Freising in June, groundwater is a resource that we must not overexploit. In Spalt, a good quarter of the hop acreage is irrigated, but so far mainly via drilled wells. On the one hand, this requires switching to surplus surface water, and on the other hand, even more acreage needs to be irrigated. We've been working for eight years on a major irrigation project that will irrigate about half of Spalt's hops in a sustainable way within the next five years. Such measures require a lot of staying power.

We are putting the high-performance new varieties from Hüll into the ground and also supplying them to the brewers. Of course, these cannot substitute every traditional hop variety. That is why we are working intensively with the above-mentioned methods to offer the latter at marketable costs on a sustained basis, even under the new conditions. First and foremost, this concerns the superfine Spalt Spalter variety, for which no equivalent substitute is in sight. To quote Prof. Ludwig Narziß: "A good beer encourages you to keep drinking it. For that, it needs a fine aroma and a harmonious hop bitterness."

The record harvest in 2021 was followed by a very bad harvest in 2022. This impressively demonstrates the importance of quality-preserving storage. In 2016, the Spalt hop growers created convenient facilities with the construction of an additional large cold store. Brewers around the world appreciate this. This works very well; after all, the hop products are packaged inertly and can thus be kept in cold storage for years without any loss of quality.

Autor: Dr. Frank Braun; Fotos: S. 120, S. 121: Stadtbrauerei Spalt; S. 122 und 123: Frank Braun; S. 124: Pokorny Design
