

Bayerischer Klimapreis Bavarian Climate Award für / for



Martin Schmailzl

Die Bayerische Staatsministerin Michaela Kaniber überreichte den Bayerischen Klimapreis 2023 an Martin Schmailzl aus Oberhartheim.

Bavarian Minister of State Michaela Kaniber presented the Bavarian Climate Award 2023 to Martin Schmailzl from Oberhartheim.

Das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat 2023 schon zum dritten Mal den Bayerischen Klimapreis verliehen.

Dieses Jahr erhielten fünf landwirtschaftliche Betriebe eine Auszeichnung für ihre klimaschonende Produktion sowie für ihre selbstentwickelten und energiesparenden Verfahren.

Martin Schmailzl durfte sich als Hopfenpflanzer über den diesjährigen Klimapreis und eine Siegerprämie in Höhe von 4.000 € freuen. Er baut bereits in 4. Generation Hopfen in Oberhartheim bei Vohburg an.

Den Bayerischen Klimapreis erhielt er vor allem für sein neues Hopfenprodukt **WetHOP** und für die Neuerungen an seinem Bandrockner.

Optimierung bei der Trocknung

Um das bestmögliche Ergebnis bei der Trocknung zu erzielen, nutzt er eine Wärmebildkamera, eine Leitfähigkeitsmessung, eine Luftdruck- und Wärmemessung und einige Feuchtigkeitssensoren. Zwei Öfen mit optimaler Brennersteuerung ermöglichen die ideale Temperaturanpassung zur Trocknung. Dazu kommt die Kraft-Wärme-Kopplungsanlage mit einem Wirkungsgrad von 75 %, durch die die elektrische Leistung während der Ernte sichergestellt wird. Die gesamte Abwärme kann für den Trocknungsprozess genutzt werden. Mit der Wärmerückgewinnung der Vortrocknung und der gut durchdachten Überwachung und Steuerung konnte der Energieverbrauch je 50 kg Trockenhopfen auf etwa 14 l Heizöl verringert werden.

WetHOP: haltbarer, feuchter Hopfen

Das neue Produkt besteht aus in Dosen oder Folien konserviertem (durch Thermisation) zerkleinertem Hopfen.

Verglichen mit Pellets hat der WetHOP ein stabileres und höheres Aroma. Durch seine weichen Harze, seine Beschaffenheit und Feuchte gibt er dieses auch schneller

In 2023, the State Ministry for Food, Agriculture and Forestry bestowed the Bavarian Climate Award for the third time.

This year, five farms received an award for their climate-friendly production and for their self-developed energy-saving processes.

Martin Schmailzl, a hop grower, was delighted to receive this year's climate award and a winner's prize of €4,000. He is already the 4th generation to grow hops in Oberhartheim near Vohburg.

He received the Bavarian Climate Award primarily for **WetHop**, his new hop product, and for innovations to his belt dryer.

Optimization in drying

To achieve the best possible result in drying, Martin Schmailzl employs a thermal imaging camera, conductivity measurement, air pressure and heat measurement, and a number of moisture sensors. Two kilns with optimum burner control allow ideal temperature adjustment for drying. In addition, there is the combined heat and power plant with an efficiency of 75%, which provides electrical power during the harvest. All the waste heat can be used for the drying process. With the heat recovery from the pre-drying and the well-designed monitoring and control system, the energy consumption per 50kg of dried hops could be reduced to about 14 liters of fuel oil.

WetHop: long-life, green hops

The new product consists of shredded hops preserved (by thermal treatment) in cans or foil bags.

Compared to pellets, the WetHop product has a more stable and higher aroma. Due to its soft resins, texture and moisture, WetHop also releases the aroma faster, reducing the required contact time in the brewing process.

Another advantage of the WetHop is that the entire energy-intensive drying process is eliminated. A comparison with dried hops shows that WetHop uses about 90% less

ab, wodurch die notwendige Kontaktzeit im Brauprozess verringert wird.

Ein weiterer Vorteil des WetHOP ist, dass der gesamte energieaufwendige Trocknungsprozess entfällt. Stellt man einen Vergleich mit getrocknetem Hopfen an, kommt man beim WetHOP auf ca. 90 % weniger Energieaufwand. Das kommt daher, dass WetHOP nur erwärmt wird und somit kein aufwendiger Wasserentzug nötig ist.

Der Hopfen wird in mehreren Stufen erwärmt, jedoch nicht gekocht. Dabei wird der zerkleinerte Hopfen ausschließlich mit seiner eigenen Feuchte, ganz ohne Zusatzstoffe, thermisch behandelt. Der Hopfengarten kommt quasi direkt in die Dose beziehungsweise den Beutel.

Innovation zahlt sich aus. Wir gratulieren!

Quelle: Auszug aus Interview Juni 2023 von Anna-Swantje Aumann, VDH
Foto S. 142: Hauke Seyfarth / StMELF; Foto S. 143: Schmailzl



energy. This is due to the fact that WetHop is only warmed up and therefore no complex water extraction is necessary.

The hops are warmed up in several stages, but not actually heated dry. In this process, the shredded hops are thermally treated exclusively in their own moisture, completely without additives. This practically puts the hop garden directly into the can or foil bag.

Innovation pays. Our congratulations!

IMPRESSUM - IMPRINT

Konzept und Redaktion *Concept and editing:* Dr. Erich Lehmailr
Anzeigen, Druckvorstufe und Produktion *Advertisements, prepress and production:* Pokorny Design, Hohenzollernstr. 95, D-80796 München, Tel. +49 89 2721132, www.pokorny-kreativ-welten.de, info@pokorny-kreativ-welten.de

Verlag *Publisher:* Hopfen-Rundschau, Postfach 1229, D-85280 Wolnzach

Herausgeber *Issued by:* Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V., „Haus des Hopfens“, Kellerstr. 1, D-85283 Wolnzach, Tel. +49 8442 957-200, Fax +49 8442 957-270, www.deutscher-hopfen.de; in Zusammenarbeit mit der Erzeugergemeinschaft HVG e.G., Kellerstr. 1, D-85283 Wolnzach, Tel. +49 8442 957-100, Fax +49 8442 957-169 und der HVG Spalt e.G.

Die Herausgabe der Hopfen-Rundschau International wurde vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gefördert.
The publication of the Hopfen-Rundschau International has been sponsored by the Bavarian Ministry of Food, Agriculture and Forestry.

Schriftleitung *Executive Editor:* Dr. Erich Lehmailr, Geschäftsführer Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V., lehmailr@deutscher-hopfen.de

Übersetzung *Translation:* David Glyn Pinder, 62 Boulevard Gambetta, F-30700 Uzès, Tel. +33 4 66722921; **Lektorat** *Copy editing:* SCRIPTURA, Kath. Kirchenplatz 6, D-91054 Erlangen, Tel. +49 9131-898929

Druck *Print:* Kastner AG, www.kastner.de

Erscheinungsort *Place of publication:* Wolnzach **Auflage** *Edition:* 7.000

Erscheinungsweise *Publication frequency:* einmal jährlich als Sondernummer der Hopfen-Rundschau / *Once a year, as a special issue of the Hopfen-Rundschau*
Namentlich gekennzeichnete Artikel stellen nicht in jedem Fall die Meinung der Schriftleitung/Redaktion dar. Unverlangt eingesandte Manuskripte werden nur zurückgeschickt, wenn Rückporto beiliegt. Bei Nichterscheinen infolge höherer Gewalt besteht kein Anspruch auf Nachlieferung der Zeitschrift oder Rückzahlung des Bezugsgeldes. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Wolnzach. Veröffentlichung gemäß § 8 Abs. 3 des Gesetzes über die Presse vom 3.10.1949. / *Articles identified with the author's name do not necessarily reflect the opinion of the editorial staff or the publisher. Unsolicited manuscripts will not be returned unless accompanied by a self-addressed stamped envelope. No entitlement for delivery or repayment of the subscription price will result from non-appearance due to force majeure. Place of performance and jurisdiction is Wolnzach. Publication in compliance with § 8 Paragraph 3 of the Press Law of October 3, 1949.*

Beteiligungsverhältnis *Ownership structure:* Alleiniger Besitzer des Verlages ist der Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V., Wolnzach. Vorsitzender: Adi Schapfl. Einzelmitglieder (Vorsitzender, Beiratsmitglieder, Fachwarte, Pflanzler, Geschäftsführer, Angestellte) oder sonstige juristische Personen sind weder offene noch stille Teilhaber am Verlag. Nachdruck der Artikel nur mit Genehmigung des Herausgebers. / *Sole proprietor of the publishing house is the German Hop Growers Association, Wolnzach. President: Adi Schapfl. Individual members (chairman, advisory board member, functionary, grower, managing director, employee) or any other legal persons are neither active nor silent partners of the publishing house. Reprinting of articles only with permission of the publisher.*

Verbreitung *Circulation:* Versand weltweit an Hopfeneinkäufer und Bierbrauer sowie national an alle Abonnenten der monatlich erscheinenden Hopfen-Rundschau. *Worldwide to hop merchants and beer brewers and in Germany to subscribers of the monthly Hopfen-Rundschau.*

Technische Daten *Technical data:* Format: DIN A 4 (210 mm x 297 mm)
Offsetdruck, 4c Eurokala; Satzspiegel: 158 mm x 230 mm
DIN A4 format 210mm x 297mm; offset printing, 4c Euroscale; type area 158mm x 230mm

Anzeigenformate und -preise *Advertising sizes and prices:*
Preisliste Nr. 7 vom 1. Juni 2012. Bisherige Preislisten werden hiermit ungültig.
Price list is valid as of June 1, 2012 and renders all previous price lists invalid.

Mediadaten *Advertising rates:* www.pokorny-kreativ-welten.de

Umschlag Innenseite (U2/U3), <i>inside cover</i>	EUR 3.650,-
Umschlag Rückseite (U4), <i>back cover</i>	EUR 4.000,-
1 Seite, <i>whole page</i> (210 mm x 297 mm)	EUR 3.350,-
1/2 Seite, <i>1/2 page</i> (210 mm x 145 mm)	EUR 2.450,-
1/4 Seite, <i>1/4 page</i> (210 mm x 80 mm)	EUR 1.650,-
1/4 Seite, <i>1/4 page</i> (110,5 mm x 130 mm)	EUR 1.650,-

Weitere Formate auf Anfrage / *For other formats please contact us.*