



# „Bayerns Brauer sind zufrieden“



## Mitgliederversammlung der Gesellschaft für Hopfenforschung (GfH) im Hopfenmuseum Bavaria's brewers are beaming Annual General Meeting of the Society for Hop Research in the German Hop Museum

Die GfH-Vorstand-  
schaft / Management  
board of the Society  
for Hop Research  
(v.l.n.r. / left to right):  
Dr. Willy Buholzer,  
Friedrich Mayer,  
Dr. Michael Möller,  
Dr. Bernd Schmidt  
und / and Bernhard  
Engelhard (Geschäfts-  
führer / Managing  
Director)

Zufrieden über die Entwicklungen blickte Vorstandsvorsitzender Dr. Michael Möller bei der Mitgliederversammlung der Gesellschaft für Hopfenforschung im Deutschen Hopfenmuseum in Wolnzach in die Zukunft.

Demnach stieg insgesamt die Weltbierproduktion, wenn auch der Trend in Deutschland seit zehn Jahren nach unten zeigt. Allerdings bestünden Wachstumsmärkte überwiegend in Ländern mit niedrigeren Hopfengaben. „Alles in allem sind Bayerns Brauer zufrieden. Der Export macht's“, zog Möller Bilanz. Außerdem wies er darauf hin, dass sogenanntes „handwerkliches“ Bier groß im Trend liege – auch in China – und berichtete, dass die Entwicklung der Craft Brewer in allen Veröffentlichungen gut bewertet wird. „Das sind durchaus positive Signale für den Hopfen und ich denke, wir haben eine Chance“, kommentierte er.

Demgegenüber teilte der Vorstandsvorsitzende mit, dass die Weltanbaufläche bei Hopfen nach vielen Jahren erstmals ziemlich konstant blieb und sich vor allem die Aromahopfen im Aufwind befinden. Dabei bestimmen die Kunden, wie viele Sorten es gibt. „Derzeit sind es 55 in den USA und 27 in Deutschland“, fügte Möller hinzu mit dem Hinweis, dass sich die vier Flavor-Hopfsorten aus Hüll positiv entwickeln und die Hüller Hopfenzüchtung neue Zuchtstämme biete – auch solche, die eine Alternative zu amerikanischen Sorten sein können. Im Moment werden nach seinen Worten gut 47 ha Polaris, gut 48 ha Mandarina Bavaria, knapp 27 ha Huell Melon und knapp 27 ha Hallertau Blanc in Deutschland angebaut. „Das klingt im ersten Moment optimistisch, doch es stecken noch relativ bescheidene

*With a beam, Dr. Michael Möller looked towards a bright future at the annual general meeting of the Society for Hop Research in the German Hop Museum in Wolnzach.*

*The worldwide production of beer is on the rise despite the fact that the trend in Germany has been downwards for the past ten years. There are, however, growth markets particularly in countries with low hopping levels. "On balance, Bavaria's brewers are happy. It's the export that does it," Möller summed up. In addition he pointed out that so-called "artisan" beer is the big trend – even in China – and reported that the development of craft brewers is generally well accepted in the press and trade literature. "These are very positive signals for hops and I think we have a good chance," he commented.*

*In contrast, the chairman disclosed, the world hop growing area remained fairly constant for the first time in years and that above all aroma hops are now up and coming. Here it is the customers who determine the number of varieties. "There are currently 55 in the USA and 27 in Germany," added Möller, noting that the four new Hüll Special Flavor Hops are enjoying a positive development and that the Hüll hop breeding is offering new breeding lines – also such which could be an attractive alternative to American varieties. According to his words, a good 47ha of Polaris, a good 48ha of Mandarina Bavaria, almost 27ha of Huell Melon and almost 27ha of Hallertau Blanc are being grown in Germany today. "At first this sounds optimistic, but the actual volumes are relatively modest," was Möller's opinion. Furthermore, two breeding lines are currently being tested on about 6 to 7 hectares.*



Mengen dahinter“, meinte Möller. Außerdem werden derzeit zwei Zuchtstämme auf knapp 6 bzw. 7 ha Versuchsfläche getestet.

### Mitgliederentwicklung

Erfreuliches gab es zur Mitgliederentwicklung zu berichten. Demnach umfasst die Gesellschaft für Hopfenforschung aktuell insgesamt 382 Mitglieder, aufgeteilt in 150 Brauereien und Brauerverbände, 174 Hopfenpflanzler und Pflanzlerorganisationen sowie 58 Förder- und persönliche Mitglieder.

Josef Wittmann, Präsident des Hopfenpflanzerverbandes Hallertau, dankte der GfH für die geleistete Arbeit und das große Engagement. „Sie hat viel in die Wege geleitet und damit in die Zukunft investiert“, stellte er fest.

Ministerialdirigent Friedrich Mayer überbrachte die Grüße vom Landwirtschaftsministerium. „Gerade der Hopfen zeigt sich besonders innovativ“, betonte er und lobte die vielversprechenden Projekte im Forschungsbereich. Motor sei die Praxis, die nach neuen Ideen fragt und so zu einem positiven „Output“ führt.

„Wir stehen zu dieser Kooperation, bei der auch die Wirtschaft ihren Beitrag leistet“, so Mayer, der für mehr Forschung und Innovation plädierte. Positiv vermerkte der Ministeriumsvertreter am Ende die große Anzahl der Hopfenpflanzler, die bereits den notwendigen Lehrgang für den Pflanzenschutz-Sachkundenachweis absolvierte. „Das ist ein Zeichen für das Bewusstsein der Praktiker, dass der Pflanzenschutz keine starre Sache ist, die man einmal gelernt hat“, meinte er und fügte hinzu, dass Pflanzenschutzmittel sorgfältig und verbraucherschutzgerecht eingesetzt werden müssten. Traditionell stehen bei der Mitgliederversammlung der Gesellschaft für Hopfenforschung informative Vorträge sowie die Darstellung der Versuchs- und Forschungsarbeiten im Hopfen auf der Tagesordnung. Diesen Part übernahmen dieses Jahr Dr. Elisabeth Wiesen, Technical Manager Barth & Sohn, Dr. Adrian Forster, HVG, und Dr. Peter Doleschel, Institutsleiter der Hopfenforschung und -beratung an der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL).

### Fachreferate

„Riechen und Schmecken – die Beurteilung von Hopfensorten“ lautete das Referat von Dr. Elisabeth Wiesen. Sie informierte die Zuhörer, dass es über 200 Hopfensorten mit jeweils unterschiedlicher Zusammensetzung sowie über 400 Hopfenaromastoffe gibt. Weiter machte sie deutlich, dass nicht jede Sorte für jeden Biertyp geeignet sei. So besitzen einige Hopfensorten ein intensiv fruchtiges Aroma und andere, wie zum Beispiel die klassischen Hopfensorten Perle, Hersbrucker und Mittelfrüher, ein holzig aromatisches Aroma.

### Member trend

*There was good news to be reported about the members. The Society for Hop Research now has 382 members comprising 150 breweries and brewers associations, 174 hop growers and 58 sponsor members and private members.*

*Josef Wittmann, President of the Hallertau Hop Growers Association, thanked the Society for Hop Research for all their work and outstanding commitment. "It has initiated a lot of projects and has thus invested in the future," he declared.*

*Ministerialdirigent Friedrich Mayer from the Bavarian State Ministry for Food, Agriculture and Forestry transmitted greetings from the minister. "It is hop growing that is particularly innovative," he emphasized and praised the bold research projects. Practical application is the driving force fueled by new ideas for a positive output.*

*"We stand by this cooperation in which the industry also does its bit," said Mayer advocating more research and innovation. In conclusion, the representative of the ministry positively mentioned the large number of hop growers who have already completed the necessary certified plant protection training courses. "This is a sign of the practitioners' awareness that plant protection is not a rigid matter that is learnt once by heart," was his opinion – with the message that plant protection products must be used with great care and always in compliance with consumer protection legislation.*

*Traditionally the annual general meeting of the Society for Hop Research includes on its agenda informative lectures and the presentation of the trial and research work done with hops. This year, this role was filled by Dr. Elisabeth Wiesen, Technical Manager Barth & Sohn, Dr. Adrian Forster, HVG, and Dr. Peter Doleschel, Head of the Institute of Hop Research and Consulting at the Bavarian State Research Center for Agriculture.*

### Presentations

*"Smelling and Tasting – the Assessment of Hop Varieties" was the title of the presentation by Dr. Elisabeth Wiesen. She informed the audience that there are over 200 varieties of hops each with a different composition and over 400 hop aroma substances. She also made it clear that not every variety is suitable for every type of beer. For example, some hop varieties have an intensive fruity aroma and others, like the classic hop varieties Perle, Hersbrucker and Mittelfrüher, have a woody aroma.*

*Dr. Adrian Forster dedicated himself to a comparison of the Cascade hop variety from the USA and the Hallertau growing areas.*

*Dr. Peter Doleschel gave an overview of the different working groups and their tasks. These include production technology and plant protection as well as hop breeding and analysis.*

- 1 | Ministerialdirigent Friedrich Mayer
- 2 | Dr. Peter Doleschel
- 3 | Dr. Elisabeth Wiesen
- 4 | Dr. Adrian Forster
- 5 | Dr. Michael Möller, Vorstandsvorsitzender der GfH / Chairman of the Board of the Society of Hop Research



Mit Geldpreisen von der Dr.-Nienaber-Stiftung wurden bei der Versammlung der Gesellschaft für Hopfenforschung in Wolnzach hervorragende Arbeiten ausgezeichnet. Je 1.500,- € gingen an Lisa Maria Iwo, Anne Wurdak und Fernando de Stefano für deren Examensarbeiten. Die Dissertation von Dr. Rebecca Seidenberger wurde mit 4.000,- €, von Dr. Kathrin Oberhollenzer mit 5.000,- € und von Dr. Michael Dresel mit 6.000,- € honoriert. Die Preisträger freuten sich bei der Preisübergabe über die Glückwünsche der GfH-Vertreter.

Cash prizes from the Dr.-Nienaber-Stiftung were awarded for outstanding work at the annual general meeting of the Society for Hop Research in Wolnzach. Lisa Maria Iwo, Anne Wurdak and Fernando de Stefano each received €1,500 for their examination papers. For their dissertations, Dr. Rebecca Seidenberger received €4,000, Dr. Kathrin Oberhollenzer €5,000 and Dr. Michael Dresel €6,000. The happy prize winners were congratulated by members of the research institute at the prize giving ceremony.

Dr. Adrian Forster widmete sich dem Vergleich der Hopfensorte Cascade aus den Anbaugebieten USA und Hallertau.

Dr. Peter Doleschel gab einen Überblick über die verschiedenen Arbeitsgruppen und deren Aufgaben. Dazu zählen Produktionstechnik, Pflanzenschutz, Hopfenzüchtung und -analytik.

„Die Forschung dient den Hopfenerzeugern, der Hopfenwirtschaft und der Brauwirtschaft“, betonte er. Für jeden Forschungsbereich griff der Referent die Schwerpunkte im vergangenen Jahr heraus. Dazu zählten beispielsweise in der Produktionstechnik Projekte zum Bewässerungsmanagement sowie Entwicklung und Optimierung der automatischen Hopfenpflücke. Zum Bereich Pflanzenschutz gehört das neue Projekt „Einsatz von Raubmilben gegen Spinnmilben.“ Jede Menge Forschungsbedarf sah Doleschel auch auf dem Gebiet Echter Mehltau, Hopfenerdfloh, Markeule/Kartoffelbohrrer und Hopfenputzen. Im Bereich Züchtung geht es nach seiner Auskunft vor allem um Ertrag, Brauqualität und Sortenentwicklung im Aromasegment. „Mit den vier neuen Flavor-Hopfensorten wurde ein positiver Impuls für die Zukunft gesetzt und das Bewusstsein für Hopfen als aromabringender Stoff im Bier geschärft“, stellte er fest mit dem Hinweis, dass derzeit wiederum zwei Zuchtstämme auf dem Weg sind.

Da steckt viel Hopfen drin. Bierverkostung bei der Mitgliederversammlung der Gesellschaft für Hopfenforschung (GfH).

A whole lot of hops. Beer tasting at the annual general meeting of the Society for Hop Research.



“The research is for the benefit of hop producers, the hop industry and the brewing industry,” he emphasized. The speaker touched on the main focus of each area of research over the past year. In production technology, for example, this included projects for irrigation management and the development and optimization of automatic hop picking. In the plant protection sector there is the new project entitled “Deployment of Predatory Mites to Combat Spider Mites”. Doleschel also saw a great need for research in the sectors of powdery mildew, hop flea beetle, frosted orange moth/potato stem borer as well as hop stripping and suckering. With regard to breeding, the main concerns are yield, brewing quality and development of varieties in the aroma sector. “The four new Hüll Special Flavor Hops set a positive impulse for the future and heightened the awareness of hops as a source of aroma in beer,” he stated indicating that two new breeding lines are on the way.

Text und Foto Seite 76: Helga Gebendorfer  
Fotos: Pokorny Design