



90 Jahre Hopfenforschung – zukunftsweisend und nachhaltig!

Mitgliederversammlung der GfH

Seit nunmehr 90 Jahren ist der kleine Ort Hüll bei Wolnzach in der Hallertau **das** Zentrum für Hopfenforschung in Deutschland.

Das plötzliche Auftreten der damals noch unbekanntes Pflanzenkrankheit „Peronospora“ war 1926 Auslöser für die Gründung der Gesellschaft für Hopfenforschung (GfH), einem privaten Verein, den vor allem die Brauwirtschaft aus Sorge um ihre Rohstoffversorgung initiierte. Heute arbeiten der Freistaat Bayern mit dem Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung der LfL sowie der Gesellschaft für Hopfenforschung in einer langjährigen und bewährten öffentlich-privaten Partnerschaft gemeinsam an Lösungen aktueller Fragen und Probleme des Hopfenbaus. Dabei ist der sogenannte integrierte Ansatz in der Hüller Forschung eine ideale Herangehensweise. Ohne Reibungsverluste kommen Produktionstechnik, Pflanzenschutz, Hopfenzüchtung, Qualitätsforschung und Wissenstransfer aus einer Hand direkt in die Praxis. So kann das gewonnene Know-how zügig in den Betrieben umgesetzt werden.

Dr. Michael Möller, Vorstandsvorsitzender der GfH, ließ in seiner Begrüßungsrede den internationalen Hopfen- und Biermarkt des Jahres 2015 Revue passieren. Trotz des sinkenden Bierabsatzes steigt der Bedarf an Aromahopfen durch die starke Nachfrage der Craft-Brauer. Der Anteil an Craft-Bieren bei neuen Biermarken hat in Deutschland mittlerweile 12 % erreicht. Um die Wettbewerbsfähigkeit des Hopfenbaus in Deutschland weiter zu erhalten, sind neben dem obligatorisch hohen Qualitätsanspruch Neuzüchtungen zur Ergänzung und Verbesserung des Sortenportfolios gefordert. Dr. Möller verkündete stolz, dass zwei neue Flavor-Hopfensorten, nämlich **Ariana** und **Callista**, zur Zulassung angemeldet und damit zum Anbau unter Lizenzaufgaben freigegeben wurden.

Nach dem Bericht über das Geschäftsjahr 2015 präsentierte **Dr. Bernd Schmidt**, Schatzmeister der GfH, den Mitgliedern im Jahresabschluss eine ausgeglichene und zufriedenstellende Bilanz.

Auch **Adolf Schapfl**, Präsident des Hopfenpflanzerverbandes Hallertau, betonte die immense Bedeutung der GfH für alle Hopfenbauern, gerade was die Themen Klimawandel, Anpassungen im Anbau, Pflanzenschutz und integrierte Schädlingsabwehr betrifft.

Ministerialdirigent Friedrich Mayer vom Landwirtschaftsministerium brachte es mit einem ernst gemeinten Augenzwinkern auf den Punkt: „Wenn es die GfH noch nicht gäbe, müsste sie erfunden werden!“

CONGRATULATION

90

Jahre | Years

ANNIVERSARY

90 Years of Hop Research – Forward-looking and Sustainable!

Annual General Meeting
of the Society of Hop Research (GfH)

For 90 years now hop research in Germany has been centered in the little town of Hüll near Wolnzach in the Hallertau region of Bavaria.

The sudden appearance of the then unknown plant disease "Peronospora" in 1926 triggered the founding of the Society of Hop Research (GfH = Gesellschaft für Hopfenforschung). It was a private association initiated above all by the brewing industry concerned about their raw material supply. Today, the Free State of Bavaria through the Institute for Crop Science and Plant Breeding of the Bavarian State Research Center for Agriculture (LfL) works hand in hand with the Society of Hop Research. The two members of this long-standing and proven public-private partnership work together on solutions to today's problems in hop growing. Here the so-called integrated approach works ideally in the Hüll research projects. From a single-source, solutions for production technology, plant protection and quality, for example, are transferred directly to the field. This permits the researched know-how to be implemented immediately by the growers.

*In his welcoming speech **Dr. Michael Möller**, Chairman of the Board of the GfH, reviewed the international hop and beer market in the year of 2015. Despite the sinking beer sales there is a growing demand for aroma hops thanks to the craft brewers. Craft beers have now reached a level of 12% of the new beer brands in Germany. In order to maintain the competitiveness of hop growing in Germany, in addition to the obligatory high quality requirements it is new breeds that are required to expand*

Dr. Peter Doleschel, Leiter des Instituts für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung an der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), gab in bewährter Weise einen Überblick über die Versuchs- und Forschungsarbeiten der einzelnen Arbeitsbereiche wie Hopfenbau und Produktionstechnik, Pflanzenschutz, Hopfenzüchtung und schließlich Hopfenqualität und Hopfenanalytik.

In seinem Fachvortrag **„Hopfen verändert die Bierwelt – Bier verändert die Hopfenwelt“** konzentrierte sich **Dr. Michael Zepf** von der Doemens Academy GmbH in Gräfelfing auf die aktuelle Situation der Brauindustrie in den USA mit Schwerpunkt Craft Beer-Szene und ihre historische Entwicklung.

Die kommerzielle Craft Beer-Szene in den USA ist aus der sogenannten Homebrew-Bewegung hervorgegangen. Von 1919 bis 1978 war es in den USA verboten, Bier für den privaten Gebrauch zu brauen. Nach der Legalisierung gab es für die Bierfreunde kein Halten mehr. Die American Homebrewers Association spricht heute von mindestens einer Million Hausbrauern in den USA! Das ist Hobby und Leidenschaft pur! Anfangs hat sich die kommerzielle Craft Beer-Szene sehr stark an den europäischen Bierstilen und der traditionellen europäischen Brautechnologie orientiert. Nach und nach haben die Craft Brewer dann aber eigene Ideen, Philosophien, Techniken und Innovationen entwickelt, die mittlerweile wieder den Weg zurück nach Europa finden. So kam es auch zu einer Wiederbelebung alter und manchmal vergessener Bierstile, wie z. B. IPA, Steam Beer, Cream Ale, Barley Wine, Gose, Adambier usw. Und – das Hopfenaroma wurde „neu entdeckt“. Das heißt: Einsatz von hocharomatischen (meist amerikanischen) Hopfensorten, aber auch Experimentieren mit vielen ver-

and improve the variety portfolio. Dr. Möller proudly announced that two new flavor hop varieties, **Ariana** and **Callista**, have been registered for approval and so have been released for growing under license.

After the report on the business year of 2015, **Dr. Bernd Schmidt**, Treasurer of the GfH, presented a satisfactory balance sheet to the members in the annual financial statement.

Adolf Schapfl, President of the Hallertau Hop Growers Association, also emphasized the enormous importance of the GfH for all hop growers in particular in the light of climate change, adaptation of cultivations, plant protection and integrated pest control.

Assistant secretary of state **Friedrich Mayer** of the Bavarian State Ministry for Food, Agriculture and Forestry put it in a nutshell with a seriously intended wink: “If the GfH didn't already exist, it would have to be invented!”

Dr. Peter Doleschel, Head of the Institute for Crop Science and Plant Breeding at the Bavarian State Research Center for Agriculture (LfL), gave the traditional overview of the trial and research activities in areas such as hop growing and production technology, plant protection, hop breeding and finally hop quality and hop analysis.

In his lecture entitled **“Hops change the beer world – beer changes the hop world”** **Dr. Michael Zepf** of the Doemens Academy GmbH in Gräfelfing concentrated on the current situation of the brewing industry in the USA with a focus on the craft beer scene and its historical development.

Die Teilnehmer der Mitgliederversammlung der Gesellschaft für Hopfenforschung lauschten aufmerksam dem Vortrag von Dr. Michael Zepf.

Participants at the annual general meeting of the Society of Hop Research listen attentively to Dr. Michael Zepf.





1 GfH-Vorsitzender / Chairman of the GfH
Dr. Michael Möller

2 Adolf Schapfl, Vorsitzender des Hallertauer Hopfenpflanzerverbandes / Chairman of the Hallertau Hop Growers Association

3 Ministerialdirigent Friedrich Mayer aus dem Landwirtschaftsministerium / Assistant secretary of state Friedrich Mayer of the Bavarian State Ministry for Food, Agriculture and Forestry

4 Dr. Peter Doleschel, Institutsleiter für Pflanzenbau und -züchtung / Head of the Institute for Crop Science and Plant Breeding

5 Dr. Michael Zepf, Doemens Academy GmbH, sprach über die amerikanische Craft Beer-Szene. / Dr. Michael Zepf, Doemens Academy GmbH, spoke about the American craft beer scene.

schiedenen internationalen Hopfensorten und Mischungen, enthusiastische Hopfengaben auch im Kaltbereich und schließlich eine Renaissance der „Noble Hops“, wie z. B. Hallertauer Mittelfrüher, Hersbrucker, Tettnanger oder Spalter. Weltweit gibt es derzeit etwa 200 Hopfensorten, von denen aber nur 70 nennenswert gehandelt werden. Besonders für die Craft Brewer gilt da der Spruch: „Wer die Wahl hat, hat die Qual.“ Auswahlkriterien sind natürlich das favorisierte Wunscharoma im Bier, das Verhältnis Alpha-Säure und Ölgehalt, die Berücksichtigung von lang- und kurzfristigen Trends bei den Verbrauchern, die längerfristige Verfügbarkeit und die Frische bestimmter Hopfensorten. Auch der Zeitpunkt der Hopfengabe eröffnet einen interessanten Spielraum: Vorderwürzehopfung während der Kochung, im Whirlpool, im Gärtank, im Lagertank oder im Drucktank sind möglich. Bei der dynamischen Kalthopfung spricht man neuerdings von Hop-Gun, Hop-Rocket, Hop-Torpedo, Hop-Cannon, Hop-Bomber. Da geht die Post ab! Es ist nicht verwunderlich, dass sich in den USA das Verhältnis der Anbauflächen von Alpha- zu Aromasorten von 70 : 30 (2009) auf 30 : 70 (2015) umgekehrt hat. Die amerikanische Bierszene zeigt noch weitere Besonderheiten: Anders als im deutschen Biermarkt managen sogenannte „Distributors“ als Großhändler direkt den Markt zum Konsumenten. Das bedeutet eine leichtere Überschaubarkeit und Kontrolle des riesigen Marktes, weniger Nachteile für kleinere Brauereien und mehr Biervielfalt in der Gastronomie. Da fließen in manchem US-Pub bis zu 50 (!) verschiedene Biere aus den Hähnen. Und der Konsument zeigt ein hohes Interesse und Fachwissen bei seinem Lieblingsthema Bier. Das spiegelt sich auch in der Vielzahl von Biermagazinen und Publikationen auf dem amerikanischen Markt wider.

Zum Schluss der gelungenen Veranstaltung wurde den zahlreich erschienenen Gästen eine feine Bierauswahl aus der deutschen Hopfenmetropole Wolnzach zur Verkostung angeboten.

The commercial craft beer scene in the USA has its roots in the so-called homebrew movement. From 1919 to 1978 it was forbidden in the USA to brew beer for private consumption. After its legalization there was no holding back for the beer enthusiasts. The American Homebrewers Association speaks of at least one million homebrewers in the USA today. That is pure hobby and passion! In the beginning the commercial craft beer scene kept very close to the European beer styles and the traditional European brewing technology. Now the craft brewers have gradually developed their own ideas, philosophies, techniques and innovations, which in turn are finding their way back to Europe. This led to the revival of old and sometimes forgotten beer styles like IPA, Steam Beer, Cream Ale, Barley Wine, Gose, Adambier etc., and the hop aroma was "rediscovered". This means the use of highly aromatic (mostly American) hop varieties, but also experimentation with many different international hop varieties and mixtures, enthusiastic addition of hops also in the form of dry hopping and finally a renaissance of the "noble hops" like Hallertau Mittelfrüher, Hersbrucker, Tettnanger and Spalter, for example. There are currently 200 hop varieties worldwide, but only 70 of these are traded in any noteworthy volumes. Here the craft brewers are really spoiled for choice. Selection criteria are of course the desired aroma in the beer, the ratio of alpha acids to oil content, predicting long-term and short-term consumer trends, as well as the long-term availability and freshness of certain hop varieties. The timing of the hop addition has also opened up an interesting scope for experimentation. First wort hopping during the boil, in the whirlpool, in the fermentation tank or in the pressure tank are all possible. In the case of dynamic dry hopping the buzz words now are hop gun, hop rocket, hop torpedo, hop cannon and hop bomber. And things really take off! It is not surprising that the ratio of growing areas of alpha varieties to aroma varieties has reversed from 70:30 (2009) to 30:70 (2015) respectively. The American beer scene also shows further particularities. Unlike on the German beer market, so-called distributors manage the market to the consumers directly as wholesalers. This provides a better overview and control of the gigantic market, there are less disadvantages for small breweries and a greater variety of beers in the gastronomy sector. In many a US pub up to 50 (!) different beers flow from the taps. And the consumers show great interest and a high level of knowledge about their favorite topic of beer. This is reflected also by the myriad beer magazines and related publications on the American market.

At the end of the successful event the numerous guests were invited to taste a fine selection of beers from the hop metropolis of Wolnzach.

info

Der Jahresbericht Hopfen 2015 der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft und der Gesellschaft für Hopfenforschung steht in Deutsch für Sie im Internet zur Verfügung.

The 2015 Annual Hop Report of the Bavarian State Research Center for Agriculture (LfL) and the German Society of Hop Research (GfH) is now available in the internet in German and English.

www.hopfenforschung.de/jahresbericht_2015.pdf

www.hopfenforschung.de/hopfen_annual_report_2015_englisch.pdf



Autor und Fotos: Pokorny Design