



HOPFEN

R U N D S C H A U

International Edition of the German Hop Growers Magazine

2013/2014

B 3948 E · Pokorny Design München

Drei Brauer auf einer Craft-Bier-Wellenlänge Three Brewers – One Idea



SPECIAL SERVICE FOR YOU: EXTRA BOOKLET ABOUT GERMAN HOPS AND CRAFT BEER

Seite / Page 58

Trends

Starke Marke – starkes Produkt / Top Brand – Top Product
Hopfenbetont, elegant und charmant – Ladies & Hops
Neues von der / News from the Bitburger Braugruppe



Events

Hop Tour 2013
The New Hop Queen
60 Jahre / Years HVG
Craft Brewers Conference in Washington 2013
VLB MicroBrew Symposium



Science

Special Flavor Hops from Hüll:
• **Braueigenschaften / Brewing Properties**
Dr. Adrian Forster & Andi Gahr
• **Biogenese / Biogenesis**
Dr. Klaus Kammhuber & Evi Neuhof-Buck



**Liebe Hopfenfreunde,
Braumeister, Craft
Brewer, „Hop Heads“ ...**

2013 war für die Hopfenpflanzler in Deutschland ein schwieriges Jahr mit extremen Witterungsgegensätzen und einer über 20 Prozent geringeren Ernte als im Vorjahr. Lesen Sie dazu den Trendreport auf Seite 99.

Craft-Bier wird Dank vieler engagierter Braumeister, Biersommeliers und Bierliebhaber auch in Deutschland zum Trend. Sogar der zweifache Ski-Olympiasieger von 1994, **Markus Wasmeier** braut sein Spezialbier am Schliersee mit feinsten deutschen Aromahopfen (S. 8).

Auch große Brauereien suchen z. B. mit **„Craftwerk“** (Bitburger Braugruppe, S. 24) oder **„BRAUFACTUM“** (Radeberger, S. 70) mittlerweile ihren eigenen Weg im wachsenden Craft Beer-Markt.

Die viel beachtete Präsentation **„German Hops in Craft Brewing“** von **Ron Barchet** (Victory Brewing Company) anlässlich der **Craft Brewers Conference 2013** (S. 48) haben wir exklusiv für unsere Leser dieser Ausgabe als Sonderdruck beigelegt.

Ein Dankeschön an die Braumeister Eric Toft, Hans-Peter Drexler und Dr. Stefan Hanke für die Vorstellung ihrer Craft Beer-Kreationen im Rahmen unserer **Hopfenrundfahrt 2013** (S.16). Hier entstand auch das Titelbild unserer diesjährigen Ausgabe.

Besonders darf ich unseren Lesern auch den wissenschaftlichen Vortrag von Dr. Adrian Forster und Andreas Gahr über die **„Braueigenschaften von vier neuen deutschen Hopfensorten“** (Mandarina Bavaria, Huell Melon, Hallertau Blanc, Polaris) empfehlen (S. 36).

Wir gratulieren schließlich zum Jubiläum **„60 Jahre HVG“** (S. 12) und freuen uns weiterhin auf eine gute Zusammenarbeit!

Besuchen Sie uns auf der CBC 2014 (8. bis 11.4.) in Denver und auf der Brau 2014 (11. bis 13.11.) in Nürnberg!

Herzliche Grüße aus dem Haus des Hopfens in Wolnzach

Ihr / Yours sincerely

Otmar Weingarten
Geschäftsführer
Verband Deutscher Hopfenpflanzler e.V.

**Dear Hop Friends,
Brewmasters,
Craft Brewers and
“Hop Heads”
everywhere, ...**

2013 was a difficult year for hop growers in Germany with great extremes of weather and a harvest of over 20 percent less than last year. See here the Trend Report on page 99.

Craft beer is becoming the trend in Germany too thanks to many committed brewmasters, beer sommeliers and beer lovers in general. Even the alpine skiing double gold medal winner of the 1994 Winter Olympics, **Markus Wasmeier**, brews his special Schliersee Lake beer using the finest German aroma hops (p. 8).

The big breweries are now also feeling their way into the growing craft beer market with, for example, **“Craftwerk“** (Bitburger Braugruppe, p. 24) and **“BRAUFACTUM“** (Radeberger, p. 70).

Exclusively for readers of this edition we have included as a special supplement a booklet of the well heeded **“German Hops in Craft Brewing“** presentation made by Ron Barchet (Victory Brewing Company) at the **Craft Brewers Conference 2013** (p. 48).

A big thank you goes out to the brewmasters Eric Toft, Hans-Peter Drexler and Dr. Stefan Hanke for the presentation of their craft beer creations on the occasion of our **Hop Tour 2013** (p. 16). Our cover picture this year shows the brewmaster trio.

Here, I would also like to specially recommend the scientific article of Dr. Adrian Forster and Andreas Gahr about the **“Brewing Properties of Four New German Hop Varieties“** (Mandarina Bavaria, Huell Melon, Hallertau Blanc and Polaris) (p. 36).

Finally, our heartiest congratulations on the anniversary **“60 Years HVG“** (p. 12) and we look forward to continued excellent cooperation in the future.

Visit us at the CBC 2014 in Denver (April 8 to 11) and at the Brau 2014 in Nuremberg (November 11 to 13)!

Hearty greetings from the House of Hops in Wolnzach.

Managing Director
German Hop Growers Association

Order your free copy of the Hopfen-Rundschau International by e-mail: info@deutscher-hopfen.de



3 Editorial

6 Neueröffnung des Getränkewissenschaftlichen Forschungszentrums der TU München
Opening of the New Beverage Research Center of the Technical University of Munich

8 Immer für eine Überraschung gut!
 Markus Wasmeier braut mit HVG-Hopfen
Always good for a surprise!
 Markus Wasmeier brews with HVG hops

10 Das schmeckt auch Barack Obama
That also hits the spot with Barack Obama

12 60 Jahre HVG / 60 Years HVG 

16 Hopfenrundfahrt / Hop Tour 2013

22 EU-Arbeitsgruppe Lückenindikationen Hopfen
EU Working Group On Minor Uses for Hops

24 Bitte ein Bit ... und ein Tangerine Dream
"Bitte ein Bit" ... and a Tangerine Dream

32 Jetzt kommt Regina
Here comes Regina – the new Hop Queen

Kallertau

35 Craft-Bier: IPA ist da! / **Craft Beer: IPA has arrived!**

36 Braueigenschaften von vier neuen Hopfensorten
Brewing Properties of Four New German Hop Varieties / Dr. Adrian Forster & Andi Gahr

48 Craft Brewers Conference & Brew Expo / USA
 Verband Deutscher Hopfenpflanzer zum 7. Mal dabei
7th Time Round for the German Hop Growers Association

59 Sprechen wir über die Zukunft!
Let's talk about the future!

Elbe-Saale

60 Starke Marke – starkes Produkt
Top Brand – Top Product



62 Hopfenbetont, elegant & charmant –
 Frauenpower im Hopfenbusiness
**Hop accentuated, elegant and charming –
 Woman power in the hop business**

66 Hopfenquiz Tettngang 2013
Hop Quiz – Guess & win

Tettngang

**Wir danken unseren Anzeigenpartnern.
 Many thanks to our advertising associates.**

Barth-Haas Group, Bayerischer Brauerbund, Bitburger Braugruppe, Decker Hopdosing, Hopsteiner, HVG, HVG Spalt, IGN Hopfenverwertungsgesellschaft, Maschinenbau Siegel, Messe Nürnberg, OECKL, Weyermann Spezialmalze

70 Die Hopfenrevolution / **The Hop Revolution**

73 Aroma, das im Bier ankommt / **The Hüll Special Flavor Hops work magic in unique beer aromas**

74 Daten und Fakten zum Hopfenbaugebiet Spalt *Spalt*
Facts and figures about the Spalt hop growing region

78 Die Hopfenbombe / **The Hop Bomb**
 Schneider Weisse TAP5 Meine Hopfenweisse

79 The Brewers of Europe – Demetrio Carceller
 ist neuer Präsident / **is the new President**

80 Hopfen und Gesundheit – Unsere Buchempfehlung!
Hops and Health – Our book recommendation

82 IHB-Kongress in Poperinge 2013 / **IHGC Congress**

84 Deutscher Brauertag 2013 in Berlin
German Brewers Conference 2013 in Berlin

86 Braukunst Live! Festival 2013 – Ein Platz für Genießer
A place for connoisseurs

88 Die Bierfeen sind erwacht
The flavor fairies have arrived

91 Die Zugkraft des Hopfens / Buch und Ausstellung
New Illustrated History of the Tractor in Hop Growing

92 Erste Untersuchungen zur Biogenese der neuen
 Hüller Special Flavor-Hopfen / **First analysis of the biogenesis of the new Hüll special flavor hops** 
 Dr. Klaus Kammhuber & Evi Neuhofer-Buckl

95 Impressum / **Imprint**

96 European Beer Star 2013

99 Trend-Report / **Trend Report**

100 Hopfenwissenschaftler aus aller Welt zu Gast in Kiew
Hop scientists from all over the world hosted in Kiev

102 2. / **2nd VLB MicroBrew Symposium in Berlin** 

Unser Titelbild wurde während der Hopfenrundfahrt 2013 im Deutschen Hopfenmuseum aufgenommen und zeigt die sehr experimentierfreudigen Brauer (v.l.n.r.):



Our cover picture was taken during the Hop Tour 2013 in the German Hop Museum and shows the brewers who love to experiment (from left): Dr. Stefan Hanke, Hans-Peter Drexler and Eric Toft

Foto: Pokorny Design



Internationale Alleinstellung für Bayern: Neueröffnung des Getränkewissenschaftlichen Forschungszentrums der TU München



April 2013. Das „Internationale Getränke-wissenschaftliche Zentrum Weihenstephan“ (iGZW) am TUM-Standort Freising-Weihenstephan verbindet in hochinstallierten Laboratorien die natur- und ingenieurwissenschaftlichen Expertisen der modernen Getränke-wissenschaften. Weltweit einmalig bildet das

Forschungszentrum die gesamte Prozesskette der Getränkeforschung ab – von den molekularbiologischen Grundlagen über biotechnologische Verfahren bis hin zum fertigen Produkt.

Aufgrund der zentralen wissenschaftlichen Bedeutung beteiligt sich der Bund zu 50 Prozent an der 22 Millionen Euro teuren Finanzierung. Die vom Wissenschaftsrat befürwortete Forschungsprogramm der TUM kann künftig auf einer Nutzfläche von 4.200 Quadratmetern umgesetzt werden. Die TUM selbst hat rund 1 Million Euro zur apparativen Ausstattung beigesteuert. Der Forschungsneubau basiert auf dem von TUM-Präsident Prof. Dr. Wolfgang A. Herrmann initiierten Konzept vom März 2008.

„Mit dem Forschungsneubau setzt die TUM ihr internationales Markenprofil in der Brau- und Getränkewissenschaft in eine neue Zukunft fort,“ sagte Prof. Herrmann. „Das neue Zentrum hat den Zweck, naturwissenschaftliche und ingenieurwissenschaftliche For-

„Im iGZW führen wir unsere Arbeiten zur Entwicklung einer ‚Kefirade‘ fort“, erklärte Prof. Rudi Vogel (l.) vom Lehrstuhl für Technische Mikrobiologie Dr. Wolfgang Heubisch (r.) und Prof. Herrmann bei einer Verkostung.

„In the iGZW we are continuing our work on the development of a ‚kefirade‘,“ explains Prof. Rudi Vogel (l.) of the Chair for Technical Microbiology to Dr. Wolfgang Heubisch (r.) and Prof. Herrmann during a tasting.

„Die Forschungsprogramm-grammatik führt die fachlichen Kernkompetenzen mehrerer Lehrstühle interdisziplinär zusammen und sie nutzt das fruchtbare Umfeld der Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften am TUM-Standort Weihenstephan,“ sagte Prof. Herrmann.

„The interdisciplinary research program unites the core expertise of many different chairs and benefits from the fertile environment of the food and nutritional sciences at the TUM campus of Weihenstephan,“ says Prof. Herrmann.

World first for Bavaria: Opening of the New Beverage Research Center of the Technical University of Munich

April 2013. The “International Beverage Research Center Weihenstephan” (iGZW) on the Freising-Weihenstephan houses high-tech laboratories for beverage technology experts from both natural sciences and engineering. This unique research facility will cover the entire beverage research process chain – from basic molecular biology research through biotechnology processes to the final product.

As this is an area of key scientific interest, the German federal government has contributed half of the total investment cost of €22 million. The TUM’s beverage research program, endorsed by the science council, can now be conducted at the center stretching over 4,200 square meters. The TUM itself contributed approximately €1 million towards the cost of equipment. The new research building is based on the concept initiated in March 2008 by Prof. Wolfgang A. Herrmann, President of the TUM.

“The new research facility is the continuation of the TUM’s international profile in brewing and beverage technology with a view to the future,“ says Prof. Herrmann. “The new center has the aim of bringing the natural sciences and engineering research cultures closer together



Bei der Eröffnung des iGZW: TUM-Vizepräsident Prof. Thomas Hofmann, TUM-Präsident Prof. Herrmann, Dieter Soltmann, ehem. Mitglied des TUM-Hochschulrats und ehem. Aufsichtsratsvorsitzender der Spaten-Franziskaner-Bräu, Dr. Wolfgang Heubisch, Staatsminister für Wissenschaft, Forschung und Kunst, Prof. Alfons Gierl, Dekan der Fakultät Weihenstephan

At the opening of the iGZW: TUM Vice President Prof. Thomas Hofmann, TUM President Prof. Herrmann, Dieter Soltmann, former member of the TUM University Council and former Chairman of the Supervisory Board of the Spaten-Franziskaner-Bräu Brewery, Dr. Wolfgang Heubisch, Bavarian State Minister for Science, Research and Art, Prof. Alfons Gierl, Dean of the Weihenstephan Faculty



schungskulturen an einer gemeinsamen Zielsetzung, dem Getränk als innovativem Lebensmittel, miteinander zu verbinden.“ Die Nachfrage nach funktionellen, mit gesundheitsrelevanten Inhaltsstoffen angereicherten Getränken und Lebensmitteln, so der Präsident, seien eine Herausforderung für die Forschung in ihrer gesellschaftlichen Verantwortung. Der Freistaat Bayern habe die Initiative aufgenommen und am lebenswissenschaftlichen Standort Weihenstephan jetzt ein neues Glanzlicht gesetzt.

to achieve the common goal of developing innovative beverages.“ TUM’s President believes that the demand for functional food and beverages fortified with health-promoting additives presents a challenge for the research community. The Free State of Bavaria has taken the initiative and focused a new spotlight on the life sciences research center of Weihenstephan.

Outcome of reforms

The new research building is a visible result of the Technical University of Munich’s reform policy started 15 years ago to transform its major life sciences campus of Weihenstephan. This development produced not only the modern central library, but also the new building for the “Nutrition and Food Research Center” and the relocation of the Food Chemistry chair from Garching to Weihenstephan plus the addition of two more chairs. To date, about €150 million has been invested in infrastructure as part of the reform program, including the soon to be opened Hans Eisenmann Center for Agricultural Science, Weihenstephan.

Bundled know-how for innovative beverages under one roof

Chairs for System Process Engineering and Technical Microbiology; research groups of the **Chair for Brewing and Beverage Technology;** **Bavarian Biomolecular Mass Spectrometry Center (BayBioMS)** with focus on Protein and Metabolite Analysis; **Chair for Proteomics and Bioanalysis;** **Chair for System Process Engineering;** **Chair for Food Chemistry and Molecular Sensory Analysis.**

Reformergebnis

Der Forschungsneubau ist ein sichtbares Ergebnis der vor 15 Jahren begonnenen Reformpolitik der TU München für ihren wichtigen lebenswissenschaftlichen Campus Weihenstephan. Diese Entwicklung hat nicht nur die moderne Zentralbibliothek ergeben, sondern auch den Neubau „Ernährungs- und Lebensmittelforschung“ und die Verlagerung der Lebensmittelchemie mitsamt Erweiterung um zwei Lehrstühle von Garching nach Weihenstephan. Einschließlich des „Hans Eisenmann-Zentrums für Agrarwissenschaften Weihenstephan“, das demnächst eröffnet wird, wurden in die Strukturreform rund 150 Millionen Euro an Infrastrukturmaßnahmen investiert.

Gebündeltes Know-how für innovative Getränke unter einem Dach

Lehrstühle für Systemverfahrenstechnik und Technische Mikrobiologie; Forschergruppen des **Lehrstuhls für Brau- und Getränketechnologie;** **Bavarian Biomolecular Mass Spectrometry Center (BayBioMS)** mit Schwerpunkt auf der Protein- und Metabolitenanalytik; **Lehrstuhl für Proteomik und Bioanalytik;** **Lehrstuhl für Systemverfahrenstechnik;** **Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik.**

Auszug Presstext der Technischen Universität München
Fotos: Pokorny Design; Foto links oben: U. Benz/TUM

Infos zur Technischen Universität München unter: www.tum.de

Information about the Technical University of Munich is available at www.tum.de



Immer für eine Überraschung gut!

Markus Wasmeier braut mit HVG-Hopfen

Always good for a surprise!

Markus Wasmeier brews with HVG hops

Gleich hinter dem Schliersee, zu Füßen der Schlierseer Berge und nahe des Wendelsteins, wo sich die Hektik des Alltags in einer lieblichen Landschaft verliert, liegt die wunderbare Welt des Markus Wasmeier.

Just behind the Schliersee lake in Bavaria, at the foot of the Schliersee mountains and not far from the famous Wendelstein mountain, where the hustle and bustle of everyday life dissolves into the mellow landscape, lies the wonderful world of Markus Wasmeier.

V.l.n.r. / from left: Markus Wasmeier, Olaf Krüger, Dr. Johann Pichlmaier und / and Otmar Weingarten



Markus Wasmeier Freilichtmuseum Schliersee

Brunnbichl 5, 83727 Schliersee

Tel. 08026 92922-0

www.wasmeier.de

Di bis So und Feiertage 10 - 17 Uhr, Mo Ruhetag

Markus Wasmeier Open Air Museum in Schliersee

Brunnbichl 5, 83727 Schliersee

Tel. +49 (0)8026 92922-0

www.wasmeier.de

10am to 5pm Tuesday to Sunday and Public Holidays, closed Monday

Text und Fotos: Pokorny Design

Im Jahr 2007 hat der ehemalige Ski-Superstar – man denke nur an die überraschenden Goldmedaillen im Super-G und im Riesenslalom bei den Olympischen Spielen 1994 in Lillehammer – hier in seiner Heimatregion das Markus Wasmeier Freilichtmuseum Schliersee eröffnet. Als Initiator und treibende Kraft des altbayerischen Museumsdorfes ist es ihm ein großes Anliegen, das kulturelle Erbe zu pflegen und zu bewahren. Da wundert man sich nicht, dass hier im Museumsareal auch eine traditionelle Schöpfbrauerei dank Hacker-Pschorr ihren festen Platz hat. Für den Saisonstart 2013 hatte sich der Hausbraumeister Olaf Krüger einen besonderen, kräftig gehopften Sud mit dem vielsagenden Namen „Hopfentraum“ vorgenommen. Sechs Wochen in Holzfässern gelagert und gereift ist das naturtrübe, bernsteinfarbene Märzen mit 13,5 Prozent Stammwürze und 5,4 Prozent Alkohol. Seit 2011, als die offizielle staatliche Zulassung als Hausbrauerei erteilt wurde, ist die Hopfenverwertungsgenossenschaft HVG mit den Sorten Tettnganger, Hallertauer Mittelfrüher und Saphir sozusagen Hopfenlieferant des Museumsbräus. Und so reiste am 16. Mai eine Delegation der HVG Tettngang und Hallertau an, um den meisterlichen Trunk erstmals und direkt vor Ort zu verkosten. Und wie kam Wasmeier der erwartungsfrohen Gesellschaft entgegen? Natürlich in Tracht und auf dem Mountainbike, mit einem eleganten „Einkehrschwung“ direkt vor dem liebevoll restaurierten (Gast-)Hof „Beim Wofen“. Und dann war es soweit: Olaf Krüger schenkte persönlich aus, und die begeisterten Kommentare der Gäste ließen die blauen Augen Wasmeiers strahlen: „Kräftig im Antrunk, ohne Ecken und Kanten, und rund im Abgang.“ Einfach bodenständig und echt, so wie das ganze Museumsdorf mit seinen Märkten, Menschen und Geschichten. Denn Wasmeier ist einer, der gerne und begeistert erzählt. Fast ein bayerischer Luis Trenker. Aber er ist auch einer, der zuhören kann und die Dinge hinterfragt. Respekt!

In 2007, the former ski superstar – think of his surprising gold medals for the Super G and Giant Slalom at the 1994 Winter Olympics in Lillehammer – opened the Markus Wasmeier Open Air Museum in Schliersee. As initiator and the driving force behind the old Bavarian museum village he is very concerned about maintaining and retaining the cultural heritage of his home region. So it is no great surprise that the museum site also includes a traditional "Schöpfbrauerei" brewery (where the brew is hand ladled with scoops and not pumped) thanks to the major Munich brewery Hacker-Pschorr. For the start of the 2013 season, the house brewmaster Olaf Krüger decided to make a special, strongly hopped brew with the promising name of "Hopfentraum" (hop dream). The unfiltered, amber colored Märzen was stored and matured for six weeks in wooden casks and has 13.5 percent original extract and 5.4 percent alcohol. Ever since 2011, when the official micro brewery license was granted, the Hopfenverwertungsgenossenschaft HVG (Hop Processing Cooperative) has been supplying the museum brewery as if by special appointment with the Tettnganger, Hallertauer Mittelfrüher and Saphir hop varieties. Therefore, on May 16, 2013, a delegation from the HVG Tettngang and Hallertau made an excursion to taste the masterful beverage for the first time and directly on site. And how did Wasmeier meet the expectant group? Naturally in traditional costume and on a mountain bike with an elegant sliding stop just in front of the carefully restored "Beim Wofen" inn. And now the time had come: Olaf Krüger himself drew the beer and the enthusiastic comments of the guests had Wasmeier's blue eyes beaming. "Strong at first taste, no rough edges, rounded finish" was the unanimous opinion. Simply straightforward and genuine, just like the entire museum village with its markets, people and tales. Indeed, Wasmeier is an enthusiastic story teller. Almost like a Bavarian version of Luis Trenker. But he is also someone who listens and asks questions. Chapeau!

DAS SCHMECKT AUCH BARACK OBAMA

**US-Generalkonsul schenkt Hopfenmuseum zwei Biere –
gebraut nach Rezepten aus dem Weißen Haus**



Wolnzach (WZ) Besondere Flaschen bereichern nun die Biersammlung von Hopfenmuseumsleiter Dr. Christoph Pinzl: Der US-amerikanische Generalkonsul Bill Moeller hat ihm bei seinem Besuch im Juni zwei Biere geschenkt, die nach Rezepten aus dem Weißen Haus gebraut worden sind – davon eines mit Hallertauer Aromahopfen.

Eigene Brauerei, eigenes Bier, eigene Bienen. Sehr gut passt das zusammen im Weißen Haus: Im Amtssitz des US-amerikanischen Präsidenten wird nämlich seit zwei Jahren auch Bier gebraut, seit der amtierende Präsident Barack Obama, ein passionierter Biertrinker, sich einen Traum verwirklicht hat. Fasziniert von den vielen kleinen Hausbrauereien, die in etlichen US-Staaten ganz passable Biere zaubern, hat er die Küche im Weißen Haus mit einer kleinen Braustätte ausgerüstet. Seither dampfen in den Töpfen dort nicht nur kulinarische Offenbarungen für illustre Gäste, sondern brodeln auch die Zutaten für zwei eigene Biersorten: das „White House Honey Ale“ und das „White House Honey Porter“.

Viel experimentiert haben die Bierbrauer im Auftrag des Präsidenten mit verschiedenen Rezepturen, bis nach etlichen Sudversuchen die eigenen Zutaten standen. „Wir waren wirklich selbst überrascht, wie gut uns das gelungen ist“, so Sam Kass, Sprecher des Weißen Hauses. „Schließlich hatte niemand von uns große Erfahrung im Bierbrauen.“

Die Küche des Weißen Hauses wurde mit einer kleinen Braustätte ausgerüstet, in der seit zwei Jahren für den passionierten Biertrinker Barack Obama das „White House Honey Ale“ und das „White House Honey Porter“ mit Bienenhonig vom Südrasen des Amtssitzes gebraut wird.

Two years ago a small brewery plant was installed in the kitchen of the White House in which since then the „White House Honey Ale“ and the „White House Honey Porter“ have been brewed for the passionate beer drinker Barack Obama with honey from bees housed on the south lawn of the official residence.

Bierbrauen im Weißen Haus

Die Leidenschaft US-amerikanischer Präsidenten für selbst erzeugte Getränke hat durchaus Tradition, das Bierbrauen an sich allerdings weniger. Während der erste US-Präsident George Washington (1789 bis 1797) auf seinem Gut Mount Vernon eigenen Whiskey destillierte und der dritte Präsident Thomas Jefferson (1801 bis 1809) Wein kelterte, gibt es im Weißen Haus keine Aufzeichnungen darüber, dass dort in früheren Zeiten irgendwann einmal Bier gebraut wurde. Geändert hat das der amtierende US-Präsident Barack Obama: Fasziniert von der sich ausbreitenden Kultur der Hausbrauereien in vielen US-Staaten, hat er vor zwei Jahren im Weißen Haus eine kleine Hausbrauerei installieren lassen, in der seither zwei Sorten Bier gebraut werden: das „White House Honey Ale“ und das „White House Honey Porter“. Letzteres wird gebraut mit verschiedenen Malzen, Bitterhopfen, Trockenhefe aus Nottingham, Maiszucker und Hallertauer Aromahopfen. Beide Biersorten sind obergärige Biere, das bedeutet, dass die Hefe während der Gärung in klassischen Brauverfahren an die Oberfläche steigt und in modernen Brauverfahren nach Ende der Gärung wieder zu Boden sinkt. Die für die Obergärung erforderlichen höheren Gärtemperaturen (15 °C bis 22 °C) führen zu einer vermehrten Bildung von Fruchttestern und höheren Alkoholen durch die Hefe. Diese verleihen den Bieren oft ein besonders fruchtiges Aroma.

Beer brewing in the White House

The passion of US presidents for producing beverages has a long tradition, but not so much beer brewing. While the first US President George Washington (1789 to 1797) distilled his own whiskey on his Mount Vernon property and the third President Thomas Jefferson (1801 to 1809) pressed wine, there are no records in the White House showing that beer was ever brewed there. This has changed now with the current US President Barack Obama. Fascinated by the growing culture of boutique breweries in many US states he installed a small brewing plant in the White House two years ago, which has been brewing two sorts of beer ever since: the „White House Honey Ale“ and the „White House Honey Porter“. The porter is brewed with various malts, bitter hops, Nottingham dry yeast, corn sugar and Hallertauer aroma hops. Both sorts are top fermenting beers, which means that during the fermentation in the classic brewing process the yeast rises to the surface and in modern beer processes it sinks back down to the bottom after the end of fermentation. The higher temperatures (15 °C to 22 °C) required for the top fermentation lead to increased formation of fruity esters and higher alcohol content through the yeast. This often gives the beers a particularly fruity aroma.

**That also hits the spot with Barack Obama
US Consul General presents Hop Museum
with two beers – brewed according to
White House recipes**

Wolnzach (WZ) Special bottles now adorn the collection of Dr. Christoph Pinzl, Director of the Hop Museum. The US Consul General Bill Moeller visited the museum in June and brought along two beers which are brewed according to recipes from the White House – one of them with Hallertau aroma hops.

Own brewery. Own beer. Own bees. That goes together well in the White House. For two years beer has also been brewed in the official residence of the US president, ever since the current president Barack Obama, a passionate beer drinker, realized a dream. Fascinated by the numerous boutique breweries that produce very acceptable beers in many US states, he had a small brewery plant installed in the kitchen of the White House. Since then, the pots are not only steaming with culinary revelations for illustrious guests, but are also bubbling with the ingredients for two sorts of house beer: the „White House Honey Ale“ and the „White House Honey Porter“. On behalf of the president the beer brewers experimented with numerous different recipes until the final ingredients were achieved after many trial brews. „We were really quite surprised ourselves about how well we had done,“ says Sam Kass speaking for the White House. „After all, none of us had any real experience in brewing beer.“



Die Bierrezepte wurden in großer Runde übergeben (v.l.n.r.): Bürgermeister Jens Machold; Josef Wittmann, Vorsitzender des Hallertauer Hopfenpflanzerverbandes; Generalkonsul Bill Moeller; Consul Randall Merideth; Museumsleiter Dr. Christoph Pinzl; Hopfenkönigin Elisabeth Fuß und Dr. Johann Pichlmaier, Präsident des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzler

Der Honig spielt in beiden Rezepturen eine tragende Rolle: Er stammt von Bienen, die auf dem Südrasen des Weißen Hauses untergebracht sind, und soll dem Ale und dem Porter nach Informationen aus dem Weißen Haus „ein reiches Aroma und einen schönen Abgang verleihen, es aber nicht zu sehr süßen“.

Doch nicht nur in den USA, auch im amerikanischen Generalkonsulat in München gibt es leidenschaftliche Biertrinker, so zum Beispiel den Chef der konsularischen Abteilung, Consul Randall Merideth. Und unter seiner Federführung wurden diese Biere in München nun nachgebraut: „Ganz klein daheim sozusagen“, so der Consul im Gespräch mit unserer Zeitung. „Wir machen das immer nur dann, wenn eine Party ansteht, dafür reichen die Sude aus.“

Verwendet hat er dazu die Originalrezepte aus dem Weißen Haus – mit einer kleinen Rezeptänderung: Der verwendete Honig stammt dabei nicht von den Bienen aus dem Weißen Haus, sondern von einem bayerischen Imker, dem Sohn des Polizeihauptkommissars Rainer Walter. Und der wiederum hat die beiden neuen Biere auch dem Leiter des Deutschen Hopfenmuseums Dr. Christoph Pinzl schmackhaft gemacht. Als Biersommelier ist Pinzl schließlich ständig auf der Suche nach ungewöhnlichen Gebräuen aus der ganzen Welt und war gleich begeistert von den White-House-Rezepturen – auch weil eines davon, das „White House Honey Porter“, neben verschiedenen Malzen und Bitterhopfen auch Hallertauer Aromahopfen enthält (s. Infokasten). „So kam der Kontakt zustande“, erzählt Pinzl. Ein Kontakt, dem nun ganz unbürokratisch ein Besuch folgte: Weil er gerade in der Region verschiedene Termine wahrnahm, hatte sich der US-amerikanische Generalkonsul Bill Moeller auch für einen Besuch im Deutschen Hopfenmuseum angesagt – natürlich mit jeweils zwei Flaschen der in München gebrauten White-House-Biere im Gepäck. „Wir freuen uns wirklich sehr, dass unser Bier auch im Deutschen Hopfenmuseum ausgestellt werden soll“, so der amerikanische Generalkonsul bei der Übergabe, zu der neben dem Präsidenten des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzler Dr. Johann Pichlmaier und dem Chef des Hallertauer Hopfenpflanzerverbandes Josef Wittmann auch der Wolnzacher Bürgermeister Jens Machold (CSU) und die Hallertauer Hopfenkönigin (2012/13) Elisabeth Fuß eingeladen waren.

The honey plays an important role in both recipes. It comes from bees housed on the south lawn of the White House and according to the White House information gives the ale and porter „a rich aroma and fine finish without being too sweet“.

But it is not only in the USA that there are passionate beer drinkers. Consul Randall Merideth of the US Consulate General in Munich is also a staunch imbibor of beer. And under his guidance these two beers were also brewed in Munich: „In a small way at home, so to speak,“ says the consul speaking to our journal. „We only ever make a brew when there is a party planned and make sure that there is enough beer to go around.“

He used the original White House recipes – with just one slight modification: the honey used was not from the bees from the White House garden, but from a Bavarian beekeeper, the son of Police Chief Inspector Rainer Walter. And he in turn made Dr. Christoph Pinzl, the Director of the German Hop Museum, curious about the two new beers. As beer sommelier Pinzl is constantly in search of unusual brews from all over the world and was immediately overjoyed about the White House recipes – also because the „White House Honey Porter“ contains Hallertau aroma hops in addition to various malts and bitter hops (see information box). „That is how the contact was made,“ explains Pinzl.

A contact that was followed up by a completely unbureaucratic visit. Because he happened to have a number of appointments in the region, the US Consul General Bill Moeller also announced a visit to the German Hop Museum – naturally bringing with him two bottles each of the White House beer brewed in Munich. „We are really so happy that our beer will also be exhibited in the German Hop Museum,“ said the US Consul General at the handing over ceremony, at which the guests included Dr. Johann Pichlmaier, President of the German Hop Growers Association and Josef Wittmann, Chairman of the Hallertau Hop Growers Association as well as Jens Machold, the Mayor of Wolnzach and Elisabeth Fuß, the Hallertau Hop Queen (2012/13).

The beer recipes were presented at the German Hop Museum (from left to right): Mayor Jens Machold; Josef Wittmann, Chairman of the Hallertau Hop Growers Association; Consul General Bill Moeller; Consul Randall Merideth; Museum Director Dr. Christoph Pinzl; Hop Queen Elisabeth Fuß and Dr. Johann Pichlmaier, President of the German Hop Growers Association



So schön kann Bier aussehen.

How beautiful beer can look.

Text: Karin Trouboukis, Wolnzacher Zeitung; Fotos: Rainer Lehmann

60 Jahre HVG

60 years

Von der lokalen Genossenschaft zum globalen Hopfendienstleister

From local cooperative to global hop service provider

Als sich am 6. Oktober 1953 in Mainburg die „Hopfenverwertungsgenossenschaft Hallertau e.G.m.b.H.“ gründete, waren dieser Vermarktungsgemeinschaft für Hallertauer Hopfen bereits einige ähnliche Initiativen vorausgegangen, die letztlich alle am Widerstand mächtiger Hopfenhändler und der fehlenden Solidarität der Mitglieder scheiterten.

When the “Hopfenverwertungsgenossenschaft Hallertau e.G.m.b.H.” (HVG) was founded in Mainburg on October 6, 1953 as a marketing cooperative for Hallertau hops, there had already been a number of similar initiatives established previously, all of which however had failed in the end due to the lack of solidarity of the members to stand up against the resistance of powerful hop merchants.

Das gerade durchlebte katastrophale Hopfenjahr 1953 schweißte zusammen: „Die Genossenschaft will durch ihre geschäftlichen Einrichtungen die wirtschaftlich Schwachen stärken“ und „zur Förderung des Hopfenabsatzes“ beitragen, hieß es in der Gründungs-Charta. Mitglied konnte werden, wer in den Hallertauer Siegelbezirken Hopfenbau betrieb.

Zum ersten Vorsitzenden wählten die Genossen den Gräfeltinger Dr. Jakob Spitzauer. Mitglied Nr. 1 wurde der damalige Bayerische Staatsminister für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten, Dr. Alois Schlögl, was die enge Verbindung der HVG mit der Politik belegt, welche bis heute Bestand hat und die Entwicklung vom „Kommissionär“ zwischen Hopfenerzeuger und Hopfenhandel hin zum global tätigen Hopfendienstleister begleitete.

Rasch überwand die HVG die anfängliche Skepsis vieler Hopfenpflanzler gegenüber dieser „Solidargemeinschaft“ und konnte bereits im Jahr nach der Gründung 4 366 Mitglieder aufweisen – also mehr als jeden zweiten Hallertauer Hopfenpflanzler in dieser Zeit!

The catastrophic hop year of 1953 welded the growers together: According to the founding charter “the cooperative intends to support the economically less well off through its social institutions” and help “promote the sale of hops”. Eligible members were hop growers in the Hallertau Siegelbezirke (seal districts).

The members voted Dr. Jakob Spitzauer from Gräfelting as the first chairman. The 1st member was the then Bavarian State Minister for Agriculture, Nutrition and Forests, Dr. Alois Schlögl, bearing witness to the close ties between the HVG and politics which continue today and which accompanied the development of the HVG’s role from “commissioner” between hop growers and hop merchants to global hop service provider.

Rapidly the HVG dispersed the initial skepticism with which many hop growers viewed this “supportive society” and in just one year after its foundation could boast 4,366 members, over half the Hallertau hop growers at the time! Yet the first hop marketing campaign of the HVG in 1954 was quite unsatisfactory for the growers, so much so that wild dreams of speculation on the volatile hop market

Dabei war die erste Hopfenvermarktungskampagne der HVG 1954 recht unbefriedigend für die Pflanzler verlaufen, so dass in dem volatilen Hopfenmarkt bei vielen Genossen wieder Spekulationsfantasien überwogen und daher der Genossenschaft nur sehr geringe Hopfenmengen anvertraut wurden. Erst das Jahr 1960 brachte die HVG entscheidend voran, als begonnen wurde, das Kommissionsgeschäft zugunsten eines Vertragshopfenanbaus aufzugeben. Dies schlug sich bald in stark steigenden Hopfenmengen nieder, die von der HVG vermarktet wurden. Mit dem Erwerb der Firma Hopstabil, die in Wolnzach Hopfenpulver herstellte, wurde die Firma 1968 erstmalig auch zum Anbieter eines verarbeiteten Hopfenproduktes.

Entscheidende Wende im Jahr 1973

Ganz entscheidend prägte dann das Jahr 1973 die Entwicklung der HVG, als die Genossenschaft als Erzeugergemeinschaft im Sinne der Marktordnung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft anerkannt wurde. Als Erzeugergemeinschaft übernahm man die Aufgabe, die für die Hopfenpflanzler gewährten Beihilfemittel zu verwalten und Maßnahmen zur Stärkung des Hopfenanbaus durchzuführen.

Die HVG war Mitte der 70er Jahre an der Spitze des Welthopfenmarktes angekommen: Bereits über 2 500 Tonnen Hopfen vermarktete die Genossenschaft 1974. Nur 15 Jahre später waren es bereits 4 000 Tonnen. Heute werden bis zu 10 000 Tonnen deutsche Hopfen und Hopfenprodukte jährlich in alle Welt verkauft. Mit zum Aufstieg in die Top 3 am Weltmarkt trug Anfang der 80er Jahre der Erwerb von namhaften Beteiligungen an den modernsten Hopfenverarbeitungswerken in St. Johann (Hopfenveredlung St. Johann) und Wolnzach (NATECO₂) bei, die vor wenigen Jahren auf 40 % aufgestockt wurden, um den gestiegenen Verarbeitungsmengen Rechnung zu tragen. Die hohe Wertschätzung für die Politik der HVG bei den Hopfenpflanzern in ganz Deutschland führte schließlich um die Jahrtausendwende dazu, dass die regionalen Hopfengenossenschaften Elbe-Saale (2000), Jura (2001) und Tettngang (2001) sich



Dr. Jakob Spitzauer

„Die Genossenschaft will durch ihre geschäftlichen Einrichtungen die wirtschaftlich Schwachen stärken“ und „zur Förderung des Hopfenabsatzes“ beitragen, hieß es in der Gründungs-Charta.

According to the founding charter “the cooperative intends to support the economically less well off through its social institutions” and help “promote the sale of hops”.

once again grew attractive for many members and only very small amounts of hops were entrusted to the cooperative. The HVG had to wait until 1960 to make decisive progress when the changeover started moving away from commission business to contractual growing. This was soon marked by increasing amounts of hops marketed by the HVG. In 1968, upon acquiring the Hopstabil company, which produced hop powder, the cooperative also became a provider of processed hop products for the first time.

Decisive development in 1973

A key year in the development HVG was 1973 when the cooperative was recognized as a producer group according to the EEC market organization. As a producer group the HVG took on the task of managing the aid granted to the hop growers and conducting measures to boost the cultivation of hops.

By the mid 1970s the HVG had reached the top of the world hop market. In 1974 the cooperative marketed over 2,500 tons of hops. Just 15 years later the figure had climbed to 4,000 tons. Today up to 10,000 tons of German hops and hop products are sold every year around the world. A key factor towards entering the top 3 in the world market was the purchase of shares at the beginning of the 1980s in the most modern hop processing works in St. Johann (Hopfenveredlung St. Johann) and Wolnzach (NATECO₂), which just a few years ago were increased to 40% to accommodate the rise in volumes being processed.

The hop growers throughout Germany so greatly appreciated the policies of the HVG that at the turn of the millennium the regional hop cooperatives of Elbe-Saale (2000), Jura (2001) and Tett-



Die HVG unterstützt verschiedene Forschungsprojekte mit finanziellen Mitteln, wie hier zum Beispiel eine Versuchsspritze aus dem Bereich Pflanzenschutztechnik.
The HVG gives financial support to all sorts of different research projects like this experimental sprayer for plant protection.



Abnahme einer Bewässerungsanlage
Acceptance of an irrigation plant

mit der HVG zusammenschlossen, um Hopfen aus nahezu allen deutschen Anbaugebieten direkt zu vermarkten. Dies stärkte wesentlich die Position der Pflanzler gegenüber ihren Abnehmern aus Brauindustrie und Handel.

Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Hopfenerzeugung

Im Sommer 2003 konnte die HVG in Wolnzach ihren neuen Verwaltungssitz im Haus des Hopfens beziehen, wo der Hopfen-Ring, die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) sowie der Hallertauer Hopfenpflanzerverband und der Verband Deutscher Hopfenpflanzler ein weltweit einzigartiges Hopfenkompetenzzentrum bilden. Allesamt Organisationen und Institutionen, mit denen die HVG seit Jahren eine enge Zusammenarbeit pflegt – im Sinne der deutschen Hopfenwirtschaft.

Mit der Übernahme der Hans Schmid Hopfenhandel GmbH im Jahr darauf konnte die HVG ihre Marktposition weiter ausbauen. In den folgenden Jahren – insbesondere nach den Dürresommern 2003 und 2006 – setzte die HVG gezielt auf Maßnahmen zur Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Hopfenerzeugung wie dem Erwerb der Rechte an der neuen Hopfensorte Herkules (2006), der Auflage eines Bewässerungsprogrammes, das den Erzeugern auch in sehr trockenen Jahren Liefersicherheit ermöglichte (2008), sowie der Förderung von Umweltschutzmaßnahmen wie der Senkung des Energieverbrauchs in der Hopfentrocknung (2010). In Zusammenarbeit mit Forschungsinstituten wie der LfL wurden (und werden)

nang (2001) joined forces with the HVG to directly market hops from practically every growing region in Germany. This essentially strengthened the growers' position in dealings with the purchasers from the brewing industry and trade.

Boosting the competitiveness of German hop production

In summer 2003, the HVG was able to move into its new administrative headquarters in the House of Hops in Wolnzach, where the Hopfenring, the Bavarian Regional Agricultural Institute (LfL) as well as the Hallertau Hop Growers Association and the German Hop Growers Association all form a center of hop competence unique in the world. These are all the organizations and institutions with which the HVG has been cooperating for years – in the interests of the German hop industry.

The following year saw the acquisition of Hans Schmid Hopfenhandel GmbH, which expanded HVG's market position even more. In the next years – in particular after the dry summers of 2003 and 2006 – the HVG introduced special measures to reinforce the competitiveness of the German hop production like purchasing the rights to the new hop variety, Herkules (2006), launching an irrigation program to permit growers to deliver even in very dry years (2008), and promoting environmental protection measures like decreasing energy consumption in hop drying (2010). In cooperation with research institutes like the LfL the HVG has supported and will continue to support numerous hop research and breeding projects. The HVG has also done its part for the much talked about energy



Links: Luftbildaufnahme des NATECO₂-Werkes in Wolnzach (2012)
Left: Aerial photograph of the NATECO₂ plant in Wolnzach (2012)

Rechts: Das Hopfenveredlungswerk St. Johann aus der Vogelperspektive
Right: Bird's eye view of the St. Johann hop refining plant

von der HVG eine Vielzahl von Projekten zur Hopfenforschung und -züchtung unterstützt. Auch zur viel zitierten „Energiewende“ leistete die HVG einen gleichermaßen innovativen wie pragmatischen Beitrag: An der 2012 in Betrieb genommenen Bioerdgasanlage bei Wolnzach, wo vorwiegend Hopfenrebenabfälle Biogas für rund 5 000 Haushalte liefern, ist die HVG mit 10 % beteiligt. Der wirtschaftliche Erfolg aus dem traditionellen Hopfenhandelsgeschäft der HVG trägt zudem wesentlich zur Stärkung des Hopfenanbaus in Deutschland bei, denn durch die Zahlung von Dividenden und Warenrückvergütungen werden die Mitglieder direkt am Ertrag ihrer Genossenschaft beteiligt. An vier Standorten wird mit einem Team aus 25 Mitarbeitern Hopfen in über 70 Länder vertrieben.

Dabei bleibt die HVG stets ihrer Maxime treu: „Wir haben eine klare Philosophie“, erläutert Dr. Johann Pichlmaier, Vorsitzender des Vorstandes der HVG seit Juli 1996. „Wir setzen uns für den deutschen Hopfen ein. Und wir vermitteln dem Brauer in aller Welt, dass wir in Deutschland die passende Geschmacksantwort für den von ihm gewünschten Biertyp anbauen.“ Gemäß dem Slogan: „HVG – Your German Hoppportunity“. **Seit nunmehr 60 Jahren.**

turnaround in both innovative and pragmatic ways. For instance, the HVG has a 10% share in the bio natural gas plant that started up in Wolnzach in 2012 and which uses mainly hop vine waste to produce bio gas for about 5,000 households. The economic success from the traditional hop trading business of the HVG also does a great deal to underpin hop growing in Germany, because the payment of dividends and goods reimbursements means that the members benefit directly from the yield of their cooperative. A team of 25 at four sites sells hops in over 70 countries.

And the HVG always remains true to its motto: "We have a clear philosophy," explains Dr. Johann Pichlmaier, Chairman of the Board of the HVG since July 1996. "We advocate German hops. And we communicate to brewers around the world that we in Germany grow hops to create whatever taste is required in whatever type of beer." Our slogan: "HVG – Your German Hoppportunity".

Now for 60 years.



Bioerdgasanlage Hallertau in Oberlauterbach
Hallertau bio natural gas plant in Oberlauterbach

Autor: Alexander Herzog; Fotos: IMAGO 87 und Archiv HVG





HOPFEN- RUNDFAHRT *Hop Tour 2013*

Die Hopfenrundfahrt des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzler e.V. findet traditionell jedes Jahr zum Erntebeginn im Anbaugebiet Hallertau statt. Alle zwei Jahre wird diese Veranstaltung maßgeblich von einem der vier Hallertauer Landkreise (Freising, Kelheim, Landshut und Pfaffenhofen/Ilm) unterstützt. So wurde die Hopfenrundfahrt 2013 auf Einladung von Verbandspräsident Dr. Johann Pichlmaier und dem Pfaffenhofener Landrat Martin Wolf am 26. August 2013 durchgeführt.

Diese Hopfenrundfahrt war für die deutschen und Hallertauer Hopfenpflanzler allerdings ein ganz besonderer Event, da Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner, Staatssekretär Dr. Robert Kloos, der Bayerische Staatsminister Helmut Brunner und zahlreiche Abgeordnete aus dem Europäischen Parlament, dem Deutschen Bundestag und dem Bayerischen Landtag der Einladung gerne gefolgt waren.

The Hop Tour of the German Hop Growers Association takes place traditionally every year at the beginning of the hop harvest in the Hallertau growing region. Every two years this event is substantially supported by one of the four Hallertau districts of Freising, Kelheim, Landshut and Pfaffenhofen a.d. Ilm. Thus the Hop Tour was conducted this year at the invitation of the association's president Dr. Johann Pichlmaier and the Pfaffenhofen District Administrator Martin Wolf on August 26th, 2013.

However, the Hop Tour this year was a very special event, because Ilse Aigner, the German Federal Minister of Agriculture, State Secretary Dr. Robert Kloos, the Bavarian State Minister Helmut Brunner and numerous members of the European Parliament, the German Parliament and the Bavarian Parliament had all turned up in response to the invitation.

Nach dem Pressegespräch im Deutschen Hopfenmuseum wurde auf den großen Erfolg für die deutschen Hopfenpflanzler in Brüssel angestoßen. Dank der guten Zusammenarbeit zwischen den Ministerien, den Verbänden und dem Verband Deutscher Hopfenpflanzler e.V. fielen die Entscheidungen in Brüssel sehr positiv aus. V.l.n.r./left to right: Otmar Weingarten, Dr. Johann Pichlmaier, Bundesministerin Ilse Aigner, Staatsminister Helmut Brunner, Landrat Martin Wolf und Heinz-Jürgen Cooberg

Verbandspräsident Dr. Johann Pichlmaier berichtete über die schwache Hopfenernte 2013, die Risiken der Hopfenproduktion und die zukunftsweisenden Beschlüsse zur gemeinsamen Agrarpolitik in Brüssel von 2014 bis 2020.

Aufgrund der extremen Witterungsverhältnisse der Hopfenbausaison 2013 erwartete Dr. Pichlmaier eine leider nur schwache Ernte 2013 nach größtenteils überdurchschnittlichen Hopfenernten in den zurückliegenden 5 Jahren (Details im Trendreport auf Seite 99).

Im Ergebnis werde daher 2013 für die allermeisten der deutschen Hopfenpflanzler ein wirtschaftlich schlechtes Jahr. Andererseits erhoffe er sich eine gewisse Belebung am Hopfenmarkt. Pichlmaier: „Wichtig wäre vor allem eine Preissteigerung bei den Vorverträgen, denn diese sind bei uns die Grundlage für den wirtschaftlichen Erfolg!“

In diesem Zusammenhang wies er auch auf das neue Marktsegment Spezialsorten bzw. Flavor-Hopfen hin, die für stark gehopfte Biere, die vorwiegend aus Amerika kommen, immer mehr im Trend lägen. Auch das sei für ihn ein wichtiges Marktsegment, an dem die deutschen Hopfenpflanzler derzeit leider noch zu wenig partizipieren könnten. Mit vier zusätzlichen neuen Special Flavor-Hopfensorten aus Hüll und verstärkten Werbeaktivitäten versuche man neuerdings, von deutscher

The President of the German Hop Growers Association, Dr. Johann Pichlmaier, reported about the poor hop harvest of 2013, the risks involved in hop production and the forward-looking decisions made in Brussels with regard to the Common Agricultural Policy from 2014 to 2020.

Unfortunately, due to the extreme weather conditions during the 2013 hop growing season, Dr. Pichlmaier expected only a low yield this year after the mainly above-average hop harvests of the past five years (see Trend Report on page 97 for details).

2013 will therefore be an economically bad year for most of the German hop growers. On the other hand, he hopes for an upturn in the hop market – Pichlmaier: “It would be important above all to increase the pre-contract prices, because for us these are the basis for economic success!”

In this respect he also pointed to the new market segment of special varieties or flavor hops which are becoming increasingly popular for strongly hopped beers that come mainly from the USA. He also considers this to be an important market segment in which the German hop growers could unfortunately still only participate to a limited extent. Recently, however, more efforts have been made with four new Hüll Special Flavor Hops and increased advertising activity in an attempt to get a foothold from the German side in this rapidly growing specialty market. Here

After the press conference in the German Hop Museum, a toast was raised to the success in Brussels for the German hop growers. Thanks to the cooperation between the ministries, the associations and the German Hop Growers Association the decisions made in Brussels were very positive.

Seite in diesem schnell wachsenden Spezialmarkt Fuß zu fassen. Dabei sehe er auch unter den deutschen und europäischen Brauern bereits sehr innovative und kreative Köpfe, die mit den neuen Sorten die ersten exzellenten, hopfenbetonten Biere brauen.

Angesichts der immer mehr zunehmenden Privat- und Firmenpatente in der Sortenzüchtung sah Dr. Pichlmaier die Gefahr von neuen Abhängigkeiten und betonte die enorme Bedeutung der öffentlich-rechtlichen Züchtungsarbeit unter Aufsicht der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft in Hüll, deren Ergebnisse in erster Linie den deutschen Hopfenpflanzern zur Verfügung stehen müssen.

Großer Erfolg für die deutschen Hopfenpflanzler im Rahmen der Agrarreform in Brüssel

Viele Maßnahmen und Projekte für die Zukunft des Hopfenbaus in der Hallertau und in Deutschland (z. B. Neutrale Qualitätsfeststellung, Pflanzenschutzmonitoring, Forschung, Züchtung, aber auch Absatzförderung, Öffentlichkeitsarbeit etc.) wären heute nicht mehr realisierbar, gäbe es da nicht die Fördermittel der Europäischen Union, die in diesem Bereich der Erzeugergemeinschaft HVG für die Projektdurchführung zur Verfügung gestellt werden.

So fließen jedes Jahr 2,27 Mio. Euro in entsprechende Förderprojekte, die ganz maßgeblich auf die Zukunft der Hopfenproduktion in Deutschland und Europa ausgerichtet sind.

Nach einem harten und fast 2-jährigen regelrechten „Kampf“ seien in Brüssel mittlerweile die Würfel zugunsten der deutschen Hopfenpflanzler gefallen, was Dr. Pichlmaier als eine ganz besondere und herausragende Teamleistung der verantwortlichen Politiker bezeichnete.

Allen voran aber dankte er Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner und Staatsminister Helmut Brunner, die er im Rahmen der Hopfenrundfahrt 2013 jeweils mit dem Hopfenorden des internationalen Hopfenbaubüros für ihr großartiges Engagement auszeichnete.

he sees very innovative and creative heads among the German and European brewers who have already created the first excellent, hoppy beers with the new varieties.

In face of the increasing private and corporate patents in variety breeding, Dr. Pichlmaier saw the danger of new dependencies and emphasized the enormous importance of public-sector breeding work under the supervision of the Bavarian State Research Center for Agriculture in Hüll, whose results should be made available first of all to the German hop growers.

Great success for the German hop growers with the agricultural reform in Brussels

Many measures and projects focused on the future of hop growing in the Hallertau and Germany (including independent quality control, plant protection monitoring, research, breeding as well as sales promotion and public relations) would not be possible if it weren't for the subsidies of the European Union which were made available to the HVG producer group for implementing projects.

For example, this year €2.27million flowed into corresponding projects which are concentrated mainly on the future of hop production in Germany and Europe.

After a hard, almost 2-year "battle" the dice have finally fallen in Brussels in favor of the German hop growers, which Dr. Pichlmaier designates as a the result of very special and outstanding work done by the politicians concerned.

Above all he thanked Ilse Aigner, the German Federal Minister of Agriculture, and the Bavarian State Minister, Helmut Brunner, and during the Hop Tour 2013 he awarded both of them the Hop Order of the International Hop Growers' Convention for their magnificent commitment.

Danke für die Unterstützung an (v.l.n.r.) / Thanks for the support go to (left to right): Brigitte Beyer (ständige Vertretung der BRD bei der EU), Karl-Heinz Wilms (BMELV), Carsten Maier (BMELV), Staatssekretär Robert Kloos (BMELV), Abteilungsleiter Friedrich Mayer (Bay. STM ELF)

Danke für die Unterstützung an / Thanks for the support go to: MdEP Albert Deß und MdEP Britta Reimers (Bildmitte / center)



Gemeinsam mit den Hopfenhoheiten aus den Anbaubereichen Tettang, Hallertau und Spalt präsentierte sich Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner an der Pflückmaschine den Pressefotografen. Ilse Aigner, the German Federal Minister of Agriculture, posing for the press at the hop harvester together with the "Hop Highnesses" from the Tettang, Hallertau and Spalt growing regions.

New / New

Positive neue Beschlüsse 2013 zur Gemeinsamen Agrarpolitik für den Hopfenanbau Positive new decisions made in 2013 for the Common Agricultural Policy in the hop growing sector

Verbandspräsident Dr. Johann Pichlmaier fasste im Rahmen des Pressegesprächs bei der Hopfenrundfahrt 2013 nochmals die großartigen Erfolge bei den Verhandlungen zur GAP für die nächsten Jahre wie folgt zusammen:

1. Die Förderung der Erzeugergemeinschaften in Deutschland in Höhe von jährlich 2,27 Mio. Euro bleibt für die Reformperiode von 2014 bis 2020 erhalten.
2. Die Hopfenzertifizierung zur Vermarktung der Hopfen in den europäischen Anbaubereichen bleibt ebenfalls unverändert bestehen, so dass Jahrgang, Sorte und Anbaubereich auch in Zukunft amtlich kontrolliert und bestätigt werden.
3. Ebenso müssen für die Einfuhr von Hopfen aus Drittländern die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestqualitätskriterien weiterhin eingehalten werden.
4. Die Sonderkultur Hopfen wurde schließlich als Dauerkultur vom sogenannten „Greening“ ausgenommen.

Jeder einzelne dieser Punkte ist nach Pichlmaiers Worten sehr wichtig für den Hopfenanbau, weshalb man mit den Ergebnissen sehr zufrieden sein könne. Gleichzeitig versprach er, mit den EU-Fördermitteln für die Erzeugergemeinschaften weiterhin zu versuchen, aus einem Euro mit sinnvollen Maßnahmen für die Hopfenpflanzler mehr als nur einen Euro zu machen.

At a press conference, Dr. Johann Pichlmaier, President of the German Hop Growers Association, once again summarized as follows the great success of the negotiations for the CAP of the coming years:

1. The demand of the producer groups in Germany to retain the annual subsidy of €2.27million for the reform period of 2014 to 2020 is upheld.
2. The hop certification for marketing hops in the European growing areas also remains unchanged, so that the year, variety and growing region will be officially monitored and confirmed also in the future.
3. Likewise, the legally required minimum criteria for quality will be retained for the import of hops from other countries.
4. The special cultivation of hops has finally been removed as permanent culture from the so-called "greening".

According to Pichlmaier, each of these points is extremely important for hop growing, which is why we can be very pleased with the results. At the same time he also promised to continue to attempt with the EU subsidies for the producer groups to employ appropriate measures for the hop growers to make more than just one euro from one euro.

Danke für die Unterstützung (v.l.n.r.) / Thanks for the support go to (left to right): Willi Kampmann (Dt. Bauernverband im Büro Brüssel), Dr. Dieter Stallknecht (Dt. Bauernverband), John Brauer (Brewers of Europe) und Peter Hahn (Dt. Brauerbund)

Der Vorstandsvorsitzende der Gesellschaft für Hopfenforschung, Dr. Michael Möller, gab im Hopfenforschungszentrum Hüll einen kurzen Überblick über die aktuellen Forschungs- und Züchtungsaktivitäten. / In the Hop Research Center in Hüll, Dr. Michael Möller, Chairman of the Board of the Society of Hop Research, gave a brief overview of the current research and breeding activities.



Gute Stimmung herrschte bei den über 200 Gästen im Rahmen der Begrüßung vor dem Deutschen Hopfenmuseum in Wolnzach. The 200 plus guests were in a good mood at the greeting ceremony in front of the German Hop Museum in Wolnzach.

Neben Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner und Staatsminister Helmut Brunner bedankte sich Dr. Pichlmaier anschließend mit einer kleinen Ehrung und einem Präsent bei den vielen wichtigen Unterstützern im EU-Parlament, im Deutschen Bundestag, im Bayerischen Landtag, den Mitarbeitern im Bayerischen Staatsministerium und dem Bundeslandwirtschaftsministerium, dem Deutschen Bauernverband und seiner Dienststelle in Brüssel, der ständigen Vertretung der Deutschen Bundesregierung in Brüssel und last but not least beim Deutschen Brauerbund und seiner Dachorganisation Brewers of Europe in Brüssel für die großartige Unterstützung in dieser für die deutschen Hopfenpflanzer wichtigen und zukunftsweisenden Angelegenheit.

Verbunden mit einem großen Dankeschön für die Unterstützung im Rahmen der Agrarreform überreichte Präsident Pichlmaier folgenden Persönlichkeiten ein kleines Präsent: MdEP Albert Deß, MdEP Britta Reimers (leider verhindert waren die MdEPs Elisabeth Jeggle, Dr. Peter Jahr, Ulrike Rodust, Martin Häusling und Christa Kläß). Des Weiteren bedankte er sich bei Staatssekretär Dr. Robert Kloos (BMELV), Karl-Heinz Wilms (BMELV), Carsten Maier (BMELV), Abteilungsleiter Friedrich Mayer (Bay. StM ELF), Dr. Hans-Dieter Stallknecht (Dt. Bauernverband), Willi Kampmann (Dt. Bauernverband/Büro Brüssel), Peter Hahn (Dt. Brauerbund) und John Brauer (Brewers of Europe).

For their undying support in this matter, which is so very important to the German hop growers, Dr. Pichlmaier also thanked with a small honor and gift the many important supporters sitting in the European, German and Bavarian parliaments, the employees in the Bavarian State Ministry and the German Federal Ministry of Agriculture, the German Farmers' Association and its office in Brussels, the permanent representation of the German Federal Government in Brussels, and last but not least the German Brewers Association and its umbrella organization the Brewers of Europe in Brussels.

Together with a big thank you for the support in the agricultural reform, the association's president Pichlmaier presented the following personalities with a small gift: MEP Albert Deß and MEP Britta Reimers (unfortunately unable to attend were the MEPs Elisabeth Jeggle, Dr. Peter Jahr, Ulrike Rodust, Martin Häusling and Christa Kläß). Furthermore he thanked the State Secretary Dr. Robert Kloos (German Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection), Karl-Heinz Wilms (German Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection), Carsten Maier (German Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection), Head of the Directorate Friedrich Mayer (Bavarian State Ministry of Food, Agriculture and Forestry), Dr. Hans-Dieter Stallknecht (German Farmers' Association), Willi Kampmann (German Farmers' Union / Brussels Office), Peter Hahn (German Brewers Association) and John Brauer (Brewers of Europe).



Jan Niewodniczanski (links) und Dr. Peter Hanke präsentierten die Biere der Marke „Craftwerk“, die als neues, eigenständiges Label bei Bitburger vertrieben werden.

Jan Niewodniczanski (left) and Dr. Peter Hanke present the beers branded "Craftwerk", the new independent label marketed by Bitburger.



Auf dem Hopfenbaubetrieb der Familie Johann und Gisela Schreier waren Ilse Aigner und Helmut Brunner sehr willkommene Gäste.

Ilse Aigner and Helmut Brunner were very welcome guests on the hop farm of Johann and Gisela Schreier.

Hopfenerte „live“ bei Familie Schreier in Pallertshausen

Nachdem sich die über 200 registrierten Teilnehmer der Hopfenrundfahrt 2013 zunächst in Hüll über laufende Forschungs- und Züchtungsprojekte der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft informiert hatten und vom Vorstandsvorsitzenden der Gesellschaft für Hopfenforschung, Dr. Michael Möller, einen Überblick über die Züchtungs- und Forschungsaktivitäten im Hüller Forschungszentrum bekommen hatten, bewegten sich die vier gut besetzten Busse zum Hopfenbaubetrieb der Familie Schreier nach Pallertshausen, um die Hopfenerte 2013 „live“ zu erleben und sich über die Teilnahme an EU-geförderten Innovationsprojekten, wie z. B. der nahezu flächendeckenden Tröpfchenbewässerung im Hopfenanbau der Familie Schreier, zu informieren.

Hop harvest "live" with the Schreier family in Pallertshausen

After the over 200 registered participants on the Hop Tour 2013 had first informed themselves about the current research and breeding projects of the Bavarian State Research Center for Agriculture in Hüll and then received an overview of the breeding and research activities in the Hüll Research Center from Dr. Michael Möller, Chairman of the Board of the Society of Hop Research, the four packed coaches moved on to the hop farm of the Schreier family in Pallertshausen for a "live" experience of the 2013 hop harvest and to hear about participation in the EU-subsidized innovation projects like the drip irrigation of practically all the hop gardens of the Schreier family.

Der Betrieb / The Farm

Betriebszweige: Hopfenanbau, Waldwirtschaft, Energieerzeugung (Photovoltaikanlagen)
Operations: hop growing, forestry, power generation (photovoltaic plants)

Betriebsflächen / Production areas:

Landwirtschaftliche Nutzfläche / Agricultural acreage	26,5 ha
Hopfen / hops	24,0 ha
Stilllegung / Set aside	2,5 ha
Forstfläche / Forest	6,0 ha
Hof- und Gebäudefläche / Complete farm buildings	1,0 ha

Hopfsorten / Hop varieties:

Hallertauer Tradition 5,8 ha, Perle 5,0 ha, Spalter Select 1,7 ha, Hallertauer Magnum 7,9 ha, Herkules 3,6 ha

Neben der Familie Schreier arbeiten 4 - 11 Saisonarbeitskräfte auf dem Hof. The Schreier family plus 4 - 11 seasonal workers work on the farm.

Erntetechnik / Harvest equipment :

2 Hopfenpflückmaschinen für 500 - 600 Reben/Std.; 2 Picking machines for 500 - 600 vines/hour; Hopfentrocknung auf 40 m², Konditionierung auf 2 x 40 m²; Hop drying over 40 m², Conditioning over 2 x 40 m²

Bewässerung: Fläche 20,0 ha, 2 Brunnen à 10 Meter Tiefe, Tropfschlauch auf Bifang 60 km
Irrigation: acreage 20.0 ha, 2 wells each 10 meters deep, drip irrigation hose on strip between rows 60 km

Energieerzeugung / Power generation:

Photovoltaikanlagen 15 kW/p und 30 kW/p, Eigenverbrauch Hopfenerte ca. 20 %
Bewässerung ca. 60 %, Jahresdurchschnitt ca. 30 %
Photovoltaic plants 15 kW/p and 30 kW/p, own consumption for hop harvest approx. 20%
Irrigation approx. 60%, annual average approx. 30%

Autor: Otmar Weingarten

Fotos: Rainer Lehmann;

Foto S. 20 unten und Illustration: Pokorny Design

Staatsminister Helmut Brunner freute sich ganz besonders über das Treffen mit dem neu gewählten Hallertauer Dreigestirn. / State Minister Helmut Brunner was particularly happy about the meeting with the newly elected Hallertau regal trio. V.l.n.r. / left to right: Angelika Märkl, Regina Obster und Regina Faltermeier



EU-Arbeitsgruppe Lückenindikationen Hopfen

EU Working Group On Minor Uses for Hops

Kooperation auf EU-Ebene beim Schließen von Indikationslücken im Pflanzenschutz

Mit Inkrafttreten der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 zum Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln wurden in der EU neue Bedingungen für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln geschaffen. Die Verordnung ist Anlass und Grundlage für Neuerungen bei der internationalen Zusammenarbeit zu Lückenindikationen. Das wichtigste Instrument der EU-Lückenarbeit sind die **Commodity Expert Groups Minor Uses (CEG)**, die sich um die Lösung konkreter Pflanzenschutzprobleme kümmern. Derzeit existieren CEGs für Verarbeitungsgemüse, Frischgemüse, Klein- und Steinfrüchte, Zierpflanzen und Hopfen.

CEG Hopfen

Die Commodity Expert Group Hops wurde 2012 in Hüll gegründet. Beteiligt sind die Hopfeninstitute aus Deutschland, Slowenien, der Tschechischen Republik und Polen sowie Experten von Erzeugerorganisationen aus Frankreich, Belgien, Großbritannien, Österreich und Deutschland. Vertreter des Julius Kühn-Instituts, des Deutschen Hopfenwirtschaftsverbandes und der US-Hopfenwirtschaft ergänzen die Gruppe. Die CEG Hops wird von der Arbeitsgruppe Pflanzenschutz am Hopfenforschungszentrum Hüll geleitet.

Ziel ist eine arbeits- und kostenteilige Bearbeitung der Pflanzenschutzprobleme im Hopfen. Insbesondere für neue Mittel und Wirkstoffe sollen die Grundlagen für zonale Anträge nach Art. 51 VO (EG) 1107/2009 erarbeitet werden. Ihre zentrale Organisation hat mehrere Vorteile:

- Der spezialisierte Pflanzenschutz-Sachverstand aus den wichtigsten Hopfenbaugebieten der Europäischen Union ist hier gebündelt. Mit Beteiligung der US-Hopfenwirtschaft ist zudem eine Plattform zum Informationsaustausch über die Zulassungssituation in den größten Welt-Hopfenbauregionen geschaffen.
- Lücken im Pflanzenschutz beim Hopfen und neue Pflanzenschutzprobleme werden praxisnah schnell identifiziert und entsprechend der Dringlichkeit abgearbeitet.
- Die nationalen Experten sind mit der Anlage von Wirkungs- und Rückstandsversuchen vertraut.
- Durch Absprachen zur Arbeitsteilung bei der Versuchsanstellung können benötigte Daten schneller und kostengünstiger erarbeitet und gemeinsam genutzt werden. Neue Produkte sind so schneller für die Praxis verfügbar.

Die Arbeitsgruppen tagen halbjährlich. Pflanzenschutzprobleme im europäischen Hopfenbau und die jeweils verfügbaren Lösungen werden systematisch besprochen und zusammengestellt. Es werden gemeinsame Projekte zu Wirksamkeitsversuchen vereinbart. Für die Arbeit der CEGs ist eine enge Zusammenarbeit mit der

Cooperation at EU Level for Dealing with Minor Uses in Plant Protection

New conditions for the approval of plant protection products were created when the Regulation (EC) No. 1107/2009 concerning the placing of plant protection products on the market came into force. The regulation is the reason and basis for innovations in the international cooperation for dealing with minor uses.

*The most important instruments for this work are the **Commodity Expert Groups Minor Uses (CEG)** which deal with solving specific plant protection problems. To date there are CEGs on processed vegetables, fresh vegetables, small and stoned fruit, ornamental plants and hops.*

CEG Hops

The Commodity Expert Group Hops was founded in Hüll in 2012. The members include hop research institutes from Germany, Slovenia, the Czech Republic and Poland as well as experts from hop grower associations in France, Belgium, Great Britain, Austria and Germany. Representatives of the Julius Kühn Institute, the German Hop Industry Association and the US Hop Industry are also included in the group. The CEG Hops is led by the Working Group for Plant Protection Hops at the Hop Research Center in Hüll.

The aim of the group is to deal with plant protection problems in hops on a cost and work sharing basis. In particular, the basics are to be established for zonal applications for the approval of new agents and active ingredients according to article 51 of Regulation (EC) 1107/2009. The central organization has many advantages:

- *The specialized plant protection know-how from the major hop growing areas of the European Union is bundled here. The participation of the US hop industry provides an additional platform for exchanging information about the approval situation in the largest hop growing regions of the world.*
- *Gaps in the plant protection regulations regarding hops and new plant protection problems are rapidly identified and dealt with on the spot according to urgency.*
- *The national experts know the plant from efficiency and residue trials held there.*
- *Work sharing agreements in the test program mean that the required data can be processed faster and more cost effectively for joint use. New products are then available sooner.*

The working groups convene twice a year. Plant protection problems in the European hop growing areas and the available solutions are systematically discussed and recorded. Agreements are made for joint efficacy trials. The CEG work requires close cooperation with the plant protection product industry. In agreement with the com-



Die jüngste Fachtagung der neugegründeten „Commodity Expert Group Hops“ (CEG) fand vom 8. bis 9. Oktober 2013 im Landwirtschaftlichen Tagungszentrum „Unilet“ in Paris statt. Auf der Tagesordnung standen neben der Besprechung der Hopfensaison 2013 und den Versuchsanstellungen in den Europäischen Hopfenbauländern vor allem eine rege Diskussion neuer gemeinsamer Lösungen für die zukünftige Pflanzenschutzpraxis im Europäischen Hopfenanbau.

Pflanzenschutzmittelindustrie notwendig. In Absprache mit den Firmen vereinbaren die CEGs frühzeitig Projekte für neue Pflanzenschutzmittel. Zugleich hat die Pflanzenschutzindustrie jetzt auch Ansprechpartner für Zulassungsprojekte in kleinen Kulturen auf europäischer Ebene.

European Minor Uses Database (EUMUDA)

Die Daten aller CEGs sind in EUMUDA, der gemeinsamen europäischen Datenbank zu Minor Uses zusammengefasst. Neben allgemeinen Informationen zum Pflanzenschutz sowie Links zu nationalen Datenbanken können folgende Themen recherchiert werden:

- Liste der geringfügigen Anwendungen und Kleinkulturen
- Liste der nationalen Anbauflächen
- Arbeits- und Projektlisten der CEGs
- Mitglieder der EU-Arbeitsgruppen und der OECD-Arbeitsgruppe
- EU-Ansprechpartner der Pflanzenschutzmittelproduzenten.

Fazit

Lückenindikationen bleiben eine Herausforderung für Berufsstand, chemische Industrie, amtlichen Dienst, Behörden und Gesetzgeber. Da sich die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für die Pflanzenschutzfirmen nicht grundlegend geändert haben, bleibt auch zukünftig das Schließen von Lücken eine Daueraufgabe. Allerdings sehen die Firmen zunehmend auch den gesamten europäischen Markt. Die Verordnung (EG) 1107/2009 eröffnet die Möglichkeit, Pflanzenschutzprobleme arbeits- und kostenteilig durch europaweite Kooperation zu bearbeiten. Für neue Pflanzenschutzmittel und ungelöste Probleme werden durch die CEGs Projekte durchgeführt mit dem Ziel, zonale Zulassungen voranzutreiben. Mit einer gegenseitigen Anerkennung auch für Lückenindikationen ist mittelfristig eine stärkere Harmonisierung im Pflanzenschutz in Europa zu erwarten.

panies the CEGs organize projects for new plant protection products well in advance. In parallel the plant protection product industry now also has contacts for approval projects for minor crops on a European level.

European Minor Uses Database (EUMUDA)

The data of all the CEGs is compiled in EUMUDA, the European Union Minor Uses Database. In addition to general information about plant protection and links to national databases, the following can also be found:

- *List of minor uses and minor crops*
- *List of the national crop areas*
- *Working programs and projects of the CEGs*
- *Members of the EU working groups and the OECD working group*
- *EU contacts of the plant protection product manufacturers*

Conclusion

Minor uses remain a challenge for the profession, the chemical industry, the authorities and the legislature. Since the economic conditions for the plant protection product industry have not changed fundamentally, the problem of closing the gaps for minor uses will continue to be a major task. However, the companies are now beginning to perceive the complete European market. The Regulation (EC) No. 1107/2009 permits Europe-wide cooperation in tackling plant protection problems on a work and cost sharing basis. The CEGs run projects for new plant protection products and unsolved problems with the aim of speeding up zonal approvals. Mutual recognition also with regard to minor uses and crops means that greater harmonization in the question of plant protection in Europe can be expected mid-term.

*Autoren: Wolfgang Sichelstiel, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung, Arbeitsgruppe Pflanzenschutz im Hopfenbau, Hüll; Dr. Mario Wick, Julius Kühn-Institut, Institut für Strategien und Folgenabschätzung im Pflanzenschutz, Kleinmachnow
Fotos: S. 38 www.ccvision.de; S. 39: J. Grauvogl*

Ziel der CEG Hops ist eine arbeits- und kostenteilige Bearbeitung der Pflanzenschutzprobleme im Hopfen. Insbesondere für neue Mittel und Wirkstoffe sollen die Grundlagen für zonale Anträge nach Art. 51 VO (EG) 1107/2009 erarbeitet werden.

The aim of the CEG Hops is to deal with plant protection problems in hops on a cost and work sharing basis. In particular, the basics are to be established for zonal applications for the approval of new agents and active ingredients according to article 51 of Regulation (EC) 1107/2009.



Bitte ein Bit ... und ein Tangerine Dream

Jan Niewodniczanski

“Bitte ein Bit” ... and a Tangerine Dream

Bitburger ist spätestens seit der Einführung des Werbeslogans „Bitte ein Bit“ in den 50er Jahren ein feststehender Begriff in der deutschen Bierlandschaft – mittlerweile auch „Bitburger Siegelhopfen“ dank der nachhaltigen Fernsehwerbung. Anlass und Grund genug für die Hopfen-Rundschau International, der Bitburger Brauerei an ihrem Sitz in der Eifel einen Besuch abzustatten.

At the latest since the introduction of the advertising slogan “Bitte ein Bit” in the 1950s Bitburger has become a fixed point in the German beerscape. In the meantime the “Bitburger Siegelhopfen” hop has also attained a similar standing thanks to sustained television commercials. This was occasion and reason enough for the Hopfen-Rundschau International to visit the Bitburger brewery at its headquarters in the Eifel region of Germany.



Besonders bemerkenswert ist auch das Engagement von Jan Niewodniczanski im Advisory Board der Deutschen Gesellschaft für Hopfenforschung. Das Bild verdichtet sich: Niewodniczanski, Geschäftsführer Technik der gesamten Bitburger Brauerguppe, der heute die Inhaberfamilien in 7. Generation innerhalb der Geschäftsführung vertritt, vertraute die Leitung der eigenen Versuchsbrauerei Dr. Stefan Hanke an, der sich in seiner Dissertation an der TU München/Weihenstephan mit dem Einsatz von Aromahopfen in Bezug auf Biereigenschaften, insbesondere Geschmacksstabilität und -harmonie, auseinandergesetzt hat.

Als ich Jan Niewodniczanski zufällig auf der BRAUKUNST LIVE! in München traf und er in seiner unkomplizierten, offenen Art signalisierte, dass sich in Bitburg etwas „Neues“ zusammenbraue, stand für mich und Stefanie Pokorny unser diesjähriger Interview-Besuch in Bitburg fest.

One thing that is particularly remarkable is the commitment of Jan Niewodniczanski in his work on the Advisory Board of the German Society for Hop Research. The plot thickens. Niewodniczanski, Director Technology of the whole Bitburger Brewery Group and seventh generation representative of the owner families on the board, entrusted the management of the group's own research brewery to Dr. Stefan Hanke. In his dissertation at the Technical University of Munich/Weihenstephan Dr. Hanke dealt with the use of aroma hops with regard to beer characteristics, in particular flavor stability and harmony.

When I met Jan Niewodniczanski by chance at the Braukunst Live! in Munich and in his uncomplicated and frank manner he signaled that something “new” was being brewed in Bitburg, then for me and Stefanie Pokorny it was immediately clear that this year's interview visit was to be in Bitburg.

Mit dem Flugzeug von München nach Köln-Bonn und von dort weiter mit dem Auto Richtung Westen erreichten wir Bitburg, Kreisstadt des Eifelkreises Bitburg-Prüm in Rheinland-Pfalz, ca. 30 Kilometer nördlich von Trier in der lieblichen Südeifel gelegen.

Im Brauerei-Ausschank „Zum Simonbräu“, dem Stammhaus der 1817 gegründeten Bitburger Brauerei, waren wir bestens untergebracht und konnten uns am Vorabend eines eineinhalbtägigen, perfekt durchgeplanten Besuchsprogramms zunächst von der guten regionalen Küche und natürlich der hervorragenden Qualität der zwei Stammmarken „Bitburger Premium Pils“ und „Köstritzer Schwarzbier“ überzeugen.

„Hopfenfrühstück“ – Besuch auf dem Hof Dick

Auf dem Hof Dick der gleichnamigen Hopfenpflanzfamilie in Holsthum, romantisch am Flüsschen Prüm gelegen und nur wenige Kilometer von der Bitburger Brauerei entfernt, lernten wir den „Bitburger Siegelhopfen“ und seine Hopfenpflanz näher kennen. Senior Herbert Dick und sein Sohn Andreas genießen ihre Monopolstellung als einzige Hopfenpflanz in Rheinland-Pfalz und sind sozusagen „Hoflieferanten“ für die nahegelegene Bitburger Brauerei. Dem hohen Qualitätsanspruch in Bitburg und dem entsprechenden Know-how der Familie Dick ist es zu verdanken, dass der Hopfen für beide Seiten ein großer Gewinn ist.

So machen vor allem während der Hopfenernte beinahe täglich verschiedenste Busreisegesellschaften im Rahmen von Firmenevents oder Besucherprogrammen der Bitburger Brauerei einen mehrstündigen Stopp auf dem „Hopfenlebnishof Dick“, der mit unterschiedlichsten Angeboten, vom Bierbrauseminar über fachkundige Bierverkostungen bis hin zu pffiffigen Hopfenlebnissen, seinen Besuchern ein reichhaltiges Angebot bietet (**Näheres unter www.hopfenbauer.de**).

By plane from Munich to Cologne-Bonn and then by car heading west we reached Bitburg. The town is the capital of the Eifel region of Bitburg-Prüm in Rhineland-Palatinate, and lies about 30 kilometers north of Trier in the attractive south Eifel area.

We had excellent quarters in the brewery pub “Zum Simonbräu”, the headquarters of the Bitburger Brewery founded in 1817, and on the eve of our perfectly organized one and a half day visit we were able to enjoy the tasty regional cooking and of course convince ourselves of the outstanding quality of the two mainstay brands of “Bitburger Premium Pils” and “Köstritzer Schwarzbier”.

“Hop breakfast” – On a Visit to the Dick Farm

On the farm of the hop growing family Dick in Holsthum, romantically situated on the Prüm stream just a few kilometers away from the Bitburger Brewery, we became more familiar with the “Bitburger Siegelhopfen” hop and those who grow it.

The head of the family, Herbert Dick, and his son Andreas have the monopoly as the only hop growers in Rhineland-Palatinate and are so to speak the “suppliers by special appointment” to the nearby Bitburger Brewery. Thanks to the high demand for quality at Bitburg and the know-how of the Dick family this hop is of great benefit to both sides.

*Thus, especially during the hop harvest, all sorts of tourist buses on company outings or just visiting the Bitburger Brewery stop off every day for a number of hours on the “Dick Hop Adventure Farm”. The visitors are treated to a wide variety of offerings from beer brewing seminars through expert beer tastings to amusing hop happenings. (**More information is available at www.hopfenbauer.de**).*

Zu einem herzhaften Frühstück gehört nicht nur Kaffee ...

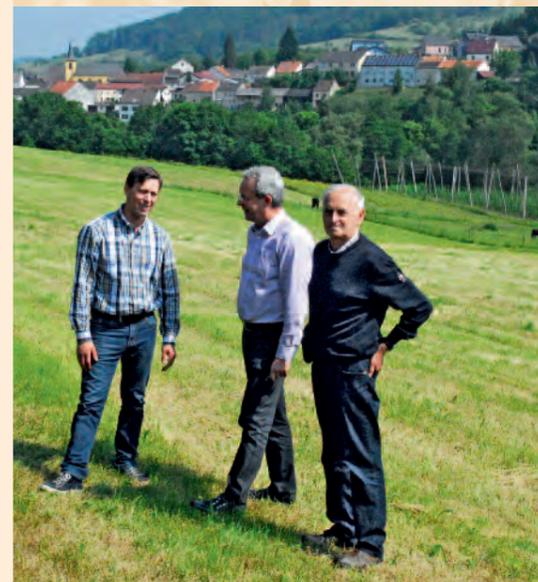
Coffee is not all you need for a hearty breakfast ...



Andreas Dick (links), Otmar Weingarten (Mitte) und Herbert Dick vor einem ihrer Hopfengärten.

Andreas Dick (left), Otmar Weingarten (center) and Herbert Dick against the backdrop of one of their hop gardens.

Prämierter Siegelhopfen vom Hof Dick
Prize-winning Siegelhopfen hops from the Dick Farm



Auf die Frage nach fachlicher Unterstützung und Beratung danken Herbert und Andreas Dick ausdrücklich dem Hopfenpflanzerverband sowie der amtlichen Beratung der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft in Wolnzach für die hervorragende Zusammenarbeit. „Natürlich sind wir förderndes Mitglied im Hopfenpflanzerverband Hallertau e. V.“, betont Herbert Dick.

Herbert and Andreas Dick expressly thank the Hop Growers Association for their support and expert advice and equally the Bavarian State Research Center for Agriculture in Wolnzach for their official consulting and excellent cooperation. "Naturally we are associate members of the Hallertau Hop Growers Association," underlines Herbert Dick.

Seniorchef Herbert Dick merkte während unseres herzhaften „Hopfenfrühstücks“ nicht ohne Stolz an, dass dieses neue Standbein der Familie mittlerweile Früchte trage. Auch weil sein Sohn Andreas (verheiratet, zwei Kinder), gelernter Brauer und Mälzer sowie Landbautechniker mit praktischen Stationen in der Hallertau (Breitner) und Tettngang (Locher), als Diplom-Biersommelier (Doemens Akademie, Gräfelting) sein Hopfen- und Bierwissen glaubwürdig, charmant und eloquent an interessierte Besucher weitergeben kann. Das ist auch im Besucherzentrum der Bitburger Brauerei sehr gefragt. Dort bietet Dick den Besuchern nach einer Führung durch die Marken-Erlebniswelt auch die fachkundige Verkostung von verschiedenen Spezialbieren an.

Zurück zum Hopfen

Auf dem Hof Dick werden heute auf den fruchtbaren Schwemmböden der Prümebene in sehr mildem Weinbauklima ca. 20 Hektar Hopfen kultiviert. In der besonders geschützten Lage unter optimalen Klimabedingungen wird diese Landschaft am Ende des sogenannten „Pariser Beckens“, das sich über Luxemburg und die Champagne bis nach Paris erstreckt, auch als „Toskana der Eifel“ bezeichnet. Hier fühlt sich der Hopfen offenbar wohl und sichert der Familie Dick mit guten Erträgen und interessanten Aromen ihr Auskommen.

Im Sortenspektrum befinden sich heute Perle, Hallertauer Tradition, Hallertauer Magnum, Herkules, aber auch Spalter Select, etwas Nordbrauer sowie 1 Hektar Hallertauer Mittelfrüher, der hier sehr gut und vor allem welkfrei gedeiht.

Father Herbert Dick remarked not without pride during our hearty "hop breakfast" that this new mainstay of the family is now beginning to yield fruit. Not least because his son Andreas (married, two children), who as qualified brewer and maltster and agricultural engineer with practical experience gathered in the Hallertau (Breitner) and Tettngang (Locher), and as graduate beer sommelier from the Doemens Academy, Gräfelting, can bring across his knowledge of hops and beer in a convincing, charming and eloquent manner to his interested visitors. This is also well appreciated in the visitor center of the Bitburger Brewery. There, Andreas takes visitors on a tour through the Bitburg World of Beer Brands and then treats them to an expert tasting of the various special beers.

Getting Back to the Hops

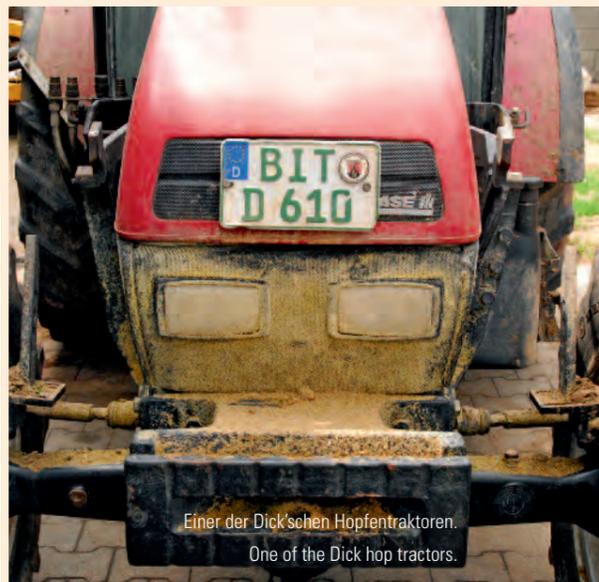
On the Dick Farm about 20 hectares of hops are grown on the fertile alluvial soil of the Prüm plain in a very mild wine growing climate. This particularly protected site with optimum climatic conditions located at the tip of the so-called "Paris Basin" that extends over Luxembourg and the Champagne region to Paris is also designated the "Tuscany of the Eifel". The hops evidently feel good here and produce good yields and interesting aromas to ensure a good future for the Dick family.

The range of varieties grown today include Perle, Hallertauer Tradition, Hallertauer Magnum, Herkules, as well as Spalter Select, some Northern Brewer and 1 hectare of Hallertauer Mittelfrüher, which grows very well here and above all free of wilt.

Thanks to their unique situation and optimum location, the Dicks cultivate their hops very close to nature, very robust and without herbicides. Taking the "model of the wild hop" we are told that the hop is perfectly capable of

In der hofeigenen Micro Brewery kann Andreas Dick (rechts) Sudversuche starten und seine Gäste in das Geheimnis des Bierbrauens einführen.

In the farm's own microbrewery Andreas Dick (right) can launch trial brews and introduce his guests to the secrets of beer brewing.



Einer der Dick'schen Hopfenraktoren.
One of the Dick hop tractors.



In ihrer Einzellage und aufgrund ihres Standortes bauen die Dicks ihren Hopfen sehr naturnah, d.h. unter anderem sehr robust und unter Verzicht auf Herbizid-Einsatz an. Am „Vorbild des Wildhopfens“ wird uns erklärt, dass der Hopfen durchaus einen gewissen Unkrautdruck verträgt, der nur über die Bodenbearbeitung mit Grubber und Scheibenegge kontrolliert wird. Eine besondere Philosophie verfolgen Vater und Sohn auch bei ihren Hopfenanlagen, die nach dem Hallertauer System als Großraumanlage konzipiert sind. Sämtliche Hopfensäulen sind übrigens aus im Mai geschlagenem und geschältem Lärchenholz und bewähren sich nach einjähriger Trocknungsphase bestens für ihren Einsatz.

Wie in den übrigen deutschen Anbaugebieten wird der Bitburger Hopfen öffentlich-rechtlich zertifiziert und durchläuft über die Brauerei und eine weiterverarbeitende Handelsfirma in der Hallertau auch eine neutrale Qualitätsfeststellung, die Basis für die Abrechnung auf einem vertraglich vereinbarten Bonus-Malus-System ist.

Die Marke Bitburger und ihre Geschichte – Rundgang mit Jan Niewodniczanski durch die Marken-Erlebniswelt

Am alten Produktionsstandort im Zentrum von Bitburg befindet sich heute nur noch die Verwaltung der Bitburger Braugruppe. Das ehemalige Produktionsgebäude wurde mittlerweile umfunktioniert in ein großes, modernes Besucherzentrum, die sogenannte Marken-Erlebniswelt, die unmittelbar an die Stadthalle Bitburg angrenzt. Die komplette Produktion und die Logistik wurden an den neuen Standort im Gewerbegebiet in der Brauereistraße verlagert.

„Hier in Bitburg ist zu unserer größten Zufriedenheit auf dem alten Betriebsgelände der Bitburger Brauerei mittlerweile ein echtes Public-Private-Partnership-Projekt der besonderen Art entstanden,“ so Jan Niewodniczanski beim Rundgang in Bitburg.

Auf dem Weg durch die Marken-Erlebniswelt von Bitburger kann man sehen, hören, fühlen, riechen und schmecken, wie Bitburger Premium Pils entsteht. Auf rund 1700 m² wird der Besucher detailliert nicht nur durch die Firmen- und Markengeschichte, sondern mit Unterstützung modernster Medien vor allem auch durch den technischen Prozess des Bierbrauens geführt.

supporting a certain amount of weed pressure that is controlled only by working the earth with cultivator and disc harrow. Father and son pursue a particular philosophy also in their hop gardens which are laid out according to the Hallertau System as large-scale gardens. All the hop poles are of peeled larch wood which, cut in May and dried for a year, is best suited for this purpose.

As in the other hop growing areas of Germany, the Bitburger hop is certified under public law. It is also subject to independent quality control through the brewery and a processing trading company in the Hallertau, which serves as a basis for the accounting on a contractually agreed bonus-malus system.

The Bitburger Brand and its History – A Tour with Jan Niewodniczanski around the World of Beer Brands

Only the administration of the Bitburger Brewery Group is still located on the old production site in the center of Bitburg. The former production building has now been redeveloped into a large, modern visitor center, the so-called "Marken-Erlebniswelt" or "World of Beer Brands" that is adjacent to the Bitburg civic center. The entire production and logistics have been relocated to the new site in the Brewery Road on the industrial estate.

"To our greatest satisfaction, a genuine public-private partnership project of a special kind has grown here in Bitburg on the old premises of the Bitburger Brewery," recounts Jan Niewodniczanski on the tour of Bitburg.

On the way round the Bitburg World of Beer Brands you can see, hear, feel, smell and taste how Bitburger Premium Pils is created. On over 1,700 m² visitors are given detailed insights not only into the history of the company and brand, but also into the technical process of brewing beer using cutting-edge media.

Die ehemalige Bitburger Braustätte bietet nun Platz für die Marken-Erlebniswelt (links).

Eines der Highlights bei unserem Besuch in Bitburg war die „Chefführung“ durch die Ausstellung.

Jan Niewodniczanski gewährte uns einen umfassenden Einblick in die spannende Firmengeschichte und -philosophie.

The former Bitburger brewery plant is now the location for the Bitburg World of Beer Brands (left).

One of the highlights of our visit to Bitburg was the "boss tour" through the exhibition. Jan Niewodniczanski gave us a comprehensive insight into the captivating company history and philosophy.



Im „Sudhaus“ der Marken-Erlebniswelt
In the "Brewhouse" of the Bitburg World of Beer Brands

Vorfriede auf ein kühles Bit in der Genießer-Lounge / Looking forward to a cool Bit in the Connoisseur Lounge:
v.l.n.r./left to right: Jan Niewodniczanski, Dr. Stefan Hanke, Andreas Dick, Otmar Weingarten and Herbert Dick

Die nette Runde wird noch ergänzt durch Dr. Annika Lagemann und Dr. Georg Stettner.
Dr. Annika Lagemann and Dr. Georg Stettner join the convivial company.

Cooler aus dem „Craftwerk“: Bitburgs Antwort auf den neuen Biertrend „Craft Beer“

Auf der Agenda unseres Programms stand nun das „Bitburger Biererlebnis“ in der Genießer-Lounge. Bereits im Vorfeld wurde angedeutet, dass an diesem Abend ein ganz besonderes Biererlebnis auf uns wartete. So durften wir zur Einstimmung zunächst ein frisches Bitburger Premium Pils genießen und auf Einladung Jan Niewodniczanskis stießen weitere Mitarbeiter der Bitburger Brauerei zu uns: Dr. Georg Stettner (Prokurist und Leiter Technologie und Qualitätswesen der Bitburger Braugruppe), Dr. Annika Lagemann (Leiterin Zentrallabor) und last but not least der Leiter der Versuchsbrauerei, Dr. Stefan Hanke.

Die Spannung steigt und es folgt der 1. Gang des Abendmenüs ...

Jan Niewodniczanski lüftet in dieser kleinen, erlesenen Runde seiner vertrauten Mitarbeiter erstmals öffentlich ein bis dahin bestens gehütetes Betriebsgeheimnis:

Die bisher anonyme Versuchsbrauerei der Bitburger Braugruppe erhält mit dem Namen „**Craftwerk**“ einen für die Zukunft eindeutig erkennbaren, neuen Zweck. Hier wird in Zukunft, neben den üblichen Versuchen, auch für den Endverbraucher verfügbares Craft-Bier produziert. Wer wäre dafür besser geeignet als der in Aromahopfen promovierte Dr. Stefan Hanke. „Er kann sich hier in Sachen Craft-Bier regelrecht austoben,“ lacht Jan Niewodniczanski. Ein echt cooles Logo, wie ich meine, das er uns für das handwerklich gebraute Craft-Bier aus dem Hause „Craftwerk“ in Bitburg präsentiert.



Das erste Bier der Marke Craftwerk Brewing, das uns Biersommelier Andreas Dick vorstellt, ist „**Tangerine Dream**“ – ein wunderbar aromatisches Pale Ale mit den fruchtigen Noten des neuen Special Flavor-Hopfens Mandarinina Bavaria (mit 12,6 % Stammwürzegehalt, 5,8 % Alkohol und ca. 50 Bittereinheiten). Alle Anwesenden sind begeistert.

Im zweiten Gang präsentiert uns Andreas Dick „**Hop Head IPA**“ – ein India Pale Ale ganz im amerikanischen Stil, das zu 50 % mit amerikanischen Sorten und zu 50 % mit den deutschen Sorten Hallertauer Magnum, Her-

Cool Competition from the „Craftwerk“: Bitburg's Answer to the New Craft Beer Trend

On the agenda of our program now stood the "Bitburger Beer Experience" in the Connoisseur Lounge. Already before there had been signs that this was going to be a very special beer experience this evening. So, to start off with we enjoyed a freshly tapped glass of Bitburger Premium Pils and then on the invitation of Jan Niewodniczanski other employees of the Bitburger Brewery joined us: Dr. Georg Stettner (General Manager and Head of Technology and Quality Assurance of the Bitburger Brewery Group), Dr. Annika Lagemann (Head of the Central Laboratory) and last but not least the Head of the Research Brewery, Dr. Stefan Hanke.

The Tension Rises and the 1st Course of the Evening Menu Arrives...

In this small, select round of his trusted colleagues Jan Niewodniczanski proceeded to reveal for the first time in public the best kept company secret to date:

The until-now anonymous research brewery of the Bitburger Brewery Group is to be called "**Craftwerk**", thus indicating a clearly recognizable purpose for the future. Here, in addition to the usual research work, craft beer will be produced which will also be available to the public. Who better suited for this task than Dr. Stefan Hanke with his doctor's thesis on aroma hops. "He can really go wild in the world of craft beer," says Jan Niewodniczanski laughing. A really cool logo, in my opinion, was what he presented for the hand-brewed craft beer from the "Craftwerk" plant in Bitburg.

The first beer of the Craftwerk Brewing brand that our beer sommelier Andreas Dick presents is "**Tangerine Dream**" – a wonderfully aromatic pale ale with the fruity note of the new Mandarinina Bavaria Special Flavor Hop (with 12.6% original extract, 5.8% alcohol and approx. 50 bitterness units). All present are full of enthusiasm.

For the second course Andreas Dick comes up with "**Hop Head IPA**" – an India Pale Ale in the American style brewed with 50% American varieties and 50% the German varieties Hallertauer Magnum, Herkules and Taurus

kules und Taurus eingebraut wurde (17,4 % Stammwürzegehalt, 8 % Alkohol und 65 Bittereinheiten) – auch dieses wunderschöne IPA ist ein Volltreffer. „Wir wollen unsere neuen Craft-Biere nicht mit Gewalt auf dem Markt platzieren, sondern vielmehr zunächst einmal unsere Braukompetenz in Bitburg dem interessierten Biergenießer näherbringen und entsprechende Qualitätsprodukte anbieten. Diese Produktlinie kann selbstverständlich nicht mit den klassischen Bitburger Produkten Hand in Hand gehen, sondern wird über eigene Vermarktungswege, zum Beispiel via Social Media und Internet, seinen Weg zu den interessierten Verbrauchern und Bierliebhabern finden.“

Es folgt **Bier Nr. 3**: Ein wunderschön rundes und mild mundendes **Tripel nach belgischer Brauart**, von dem insbesondere die anwesenden Damen äußerst begeistert sind. Eingebraut mit den Hopfensorten Perle und Hallertauer Tradition leitet dieses schöne, an die belgischen Abteibiere angelehnte Bier (mit 19,5 % Stammwürzegehalt und 9 % Alkohol) die Endphase unseres Bierevents in der Bitburger Genießer-Lounge ein. Alle Anwesenden sind sich einig, dass auch der Name „**Holy Cowl**“ (übersetzt: „Heilige Kutte“) unmittelbar zum Produkt passt.

Zum abschließenden Dessert stachelt Andreas Dick für uns ein ganz traditionelles Köstritzer Schwarzbier, das durch das Bierstacheln seine wunderschönen Röst- und Karamellaromen entfaltet. Mit vielen amüsanten Anekdoten und Geschichten geht ein ganz besonderer Abend in der Bitburger Genießer-Lounge zu Ende. **Auf der folgenden Seite finden Sie wichtige Fakten und Zahlen zu Bitburger.**



Das sind sie, die neuen Sorten: Tangerine Dream, Hop Head IPA⁷ und Holy Cowl – www.craftwerk.de
Here they are, the new beers: Tangerine Dream, Hop Head IPA⁷ and Holy Cowl

(17.4% original extract, 8% alcohol and 65 bitterness units). This wonderful IPA was also a big hit. "We don't want to push our new craft beers onto the market, but initially let interested beer connoisseurs get to know our brewing competence in Bitburg and offer them products of corresponding quality. This product line can of course in no way go hand in hand with the classic Bitburger products, but will find its way to interested consumers and beer amateurs via its own marketing channels like social media and the internet."

Then the arrival of **beer no. 3**. A perfectly round and mild tasting Triple in the Belgian brewing style, about which the ladies present were particularly enthusiastic. Brewed with the Perle and Hallertauer Tradition hop varieties this beautiful beer, reminiscent of Belgian Abbey beers (with 19.5% original extract and 9% alcohol), announced the end phase of our beer event in the Bitburger Connoisseur Lounge. All those present also agreed that the name "**Holy Cowl**" is very apt for the product.

As a closing dessert Andreas Dick mulled a traditional Köstritzer Schwarzbier (black beer) for us, which brought out the rich roasted and caramel aromas. A very special evening draws to a close in the Bitburger Connoisseur Lounge with many amusing anecdotes and tales. **Key facts and figures about Bitburger are on the following pages.**

Ein gestacheltes Köstritzer Schwarzbier lässt jedes Dessert zum besonderen Erlebnis werden.
A mulled Köstritzer Schwarzbier makes every dessert a special event.



About Bitburger

Die „Kommandozen-
trale“. Hier wird der
Brauprozess gesteuert
und überwacht.

The “command
center”. The brewing
process is controlled
and monitored here.

Bitburger blickt auf eine beinahe 200-jährige Tradition zurück und ist seit sieben Generationen in Familienhand. Sie zählt zu den größten Privatbrauereien Deutschlands und ist die Nummer eins im Fassbiermarkt. Bei den weltweit größten 40 Brauereien reiht sich Bitburger auf Platz 35 ein. Seit 2007 agiert sie unter dem Dach der Bitburger Braugruppe. Die Marken des Unternehmens: Bitburger, König Pilsener, Köstritzer, Licher, Wernesgrüner. In der gesamten Bitburger Braugruppe sind rund 1700 Mitarbeiter beschäftigt.

Standort: Bitburg liegt in der Südeifel (Rheinland-Pfalz) – ca. 30 km nördlich von Trier.

Produktion: Ca. 4 Millionen Hektoliter Bier. Ausgeschenkt wird Bitburger in 50.000 Bars, Restaurants und Kneipen in 60 Ländern weltweit.

Brauerei: Gebraut wird im 6-Tage-Schichtbetrieb.

Hopfen: Magnum, Taurus und Herkules sind die verwendeten Bittersorten, Tradition und Perle kommen als Aromahopfen zum Einsatz.

Hopfenbedarf: Jährlich werden in Bitburg ca. 40 Tonnen Alphasäure benötigt.

Hohe Qualitätsstandards bei der Rohhopfenauswahl:

Meist in der ersten Oktoberhälfte reist ein kleines Team von Chemikern, Brauern und Qualitätsmanagementbeauftragten in die Hallertau, um direkt vor Ort auf verschiedenen Hopfenbaubetrieben Hopfenmuster zu ziehen, die dann im eigenen Zentrallabor untersucht werden. So wird sichergestellt, dass nur die besten Rohhopfen zur Weiterverarbeitung kommen. Bitburger verwendet zum Brauen ausschließlich Pellets und Ethanolextrakt.

Bitburger looks back on almost 200 years of tradition and has been in family hands for seven generations. It is one of the largest private breweries in Germany and is number one in the draught beer market. Bitburger is number 35 of the 40 largest breweries in the world. Since 2007 it has been operating as part of the Bitburger Brewery Group.

The company brands: Bitburger, König Pilsener, Köstritzer, Licher, Wernesgrüner

The entire Bitburger Brewery Group has about 1700 employees.

Location: Bitburg lies in the south Eifel (Rhineland-Palatinate) – approx. 30km north of Trier.

Production: Approx. four million hectoliters of beer. Bitburger is served in 50,000 bars, restaurants and pubs in 60 countries around the world.

Brewery: Brewing is done in 6-day shift work.

Hops: Magnum, Taurus and Herkules are the bitter varieties used; Tradition and Perle are used as aroma hops.

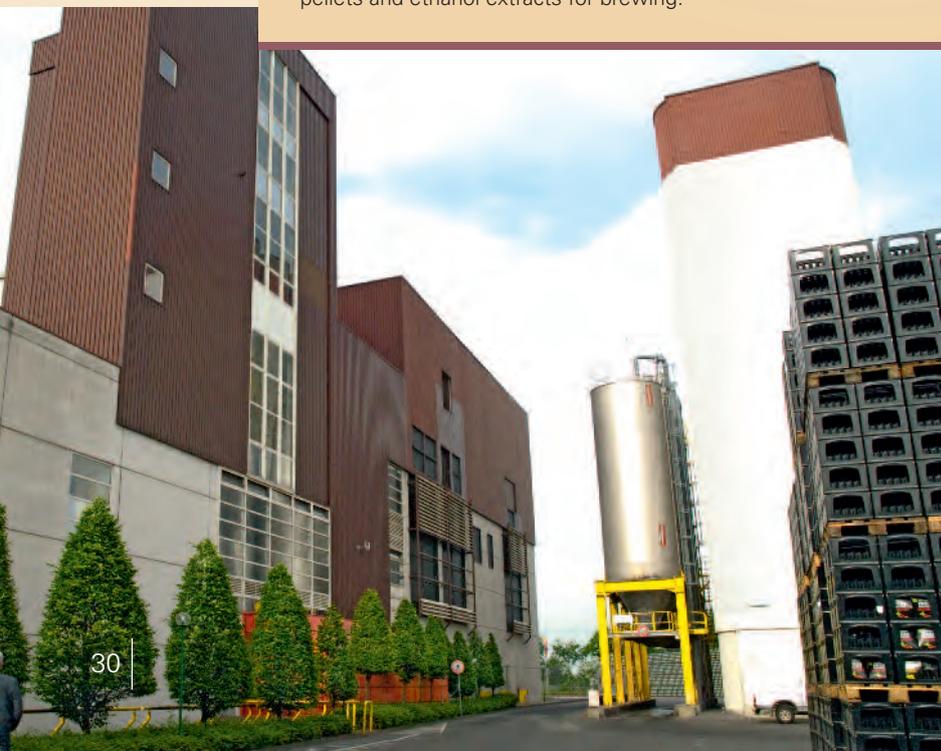
Hop requirement: Approx. 40 tons of alpha acid are needed per year in Bitburg.

High standards of quality in the choice of raw hops:

Usually in the first half of October, a small team of chemists, brewers and quality management officers journey to the Hallertau to take hop samples from different growers, which are then examined in their own central laboratory. This ensures that only the best raw hops are processed. Bitburger uses only pellets and ethanol extracts for brewing.

Die Brauerei mit den
Malz- und Trebersilos
rechts.

The brewery with
malt and spent grain
silos.



Das „Craftwerk“ – ehemals Versuchsbrauerei
The “Craftwerk” – the former research brewery

Autor: Otmar Weingarten

Fotos und Text Infokasten: Pokorny Design

Produktfotos: Craftwerk/Bitburger

Immer im August, wenn der Hopfen noch hoch steht, ist es soweit: Die Wahl der neuen Hopfenköniginnen steht an. Junge, bezaubernde Frauen, die aus einer Hopfenpflanzfamilie stammen müssen, stellen sich zur Wahl um den begehrten Hopfenthron. Ihre Aufgabe wird es sein, den Hallertauer Hopfen zu Hause und in aller Welt stilvoll zu repräsentieren. Und das neben Beruf oder Studium.

In diesem Jahr war der 12. August ein besonders warmer Sommerabend, die Wolnzacher Festhalle war bis auf den allerletzten Platz gefüllt mit Hopfenpflanzfamilien und vielen Freunden der Kandidatinnen und Schlachtenbummlern, die die Halle förmlich zum Beben brachten. Die Stimmung war großartig, als nach dem zweiten Wahldurchgang feststand, wer in der Saison 2013/14 das Zepter und die Krone tragen darf: Regina Faltermeier aus dem Siegelbezirk Nandlstadt wird Hopfenprinzessin, Regina Obster aus dem Siegelbezirk Mainburg ist die neue Hopfenkönigin und Angelika Märkl aus dem Siegelbezirk Pfaffenhofen die Vizekönigin.

Wir gratulieren und freuen uns auf eine erfolgreiche Regentschaft.

August, when the hops are still high, is always the time for the election of the new Hop Queen. Enchanting young women, who must come from a hop grower family, put themselves up for election to the coveted Hop Throne. It is the duty of the Hop Queen to represent the Hallertau hops at home and abroad with grace and style. And that on top of a job or studies. This year, August 12th was a particularly warm summer evening and the Wolnzacher Festhalle was filled to the last seat with hop families and many friends of the candidates as well as general fans who had the festival hall stomping. The atmosphere was gigantic as it became clear after the second round of voting who was to bear the scepter and crown for the 2013/14 season. Regina Faltermeier from the seal district of Nandlstadt is Hop Princess, Regina Obster from the seal district of Mainburg is the new Hop Queen and Angelika Märkl from the seal district of Pfaffenhofen is the Vice Hop Queen. We congratulate and look forward to a successful reign.

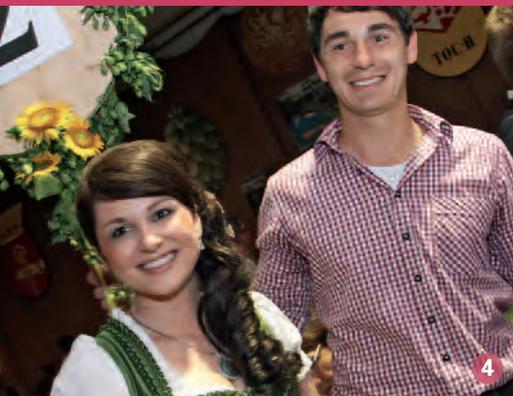
Das neue Dreigestirn zeigt sich von seiner charmantesten Seite (v.l.n.r.) / The new regal trio from their most charming side (left to right): Regina Obster, Angelika Märkl und Regina Faltermeier



Jetzt kommt Here comes Regina



Die alte und die neue Hopfenkönigin / The outgoing and incoming Hop Queens: Elisabeth Fuß und Regina Obster



- 1 Die Festhalle in Wolnzach ist bis auf den letzten Platz gefüllt, als sich die Kandidatin Regina Obster auf der Bühne zur Wahl der Hopfenkönigin 2013/14 stellt. / There was not an empty seat in the Wolnzach festival hall as the candidate Regina Obster came on stage to present herself for the election of the Hop Queen 2013/14.
- 2 Angelika Märkl mischt sich unter die Besucher im Festzelt, um gemeinsam mit ihrem „Taferlbaum“ die Massen für sich zu gewinnen. / Angelika Märkl mingles with the visitors in the festival tent together with her “board boy” to win over the masses to vote for her.
- 3 Dr. Willy Buholzer, Global Manager bei AB-InBev, folgte mit Begeisterung der Einladung des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer zum Wolnzacher Volksfest. / Dr. Willy Buholzer, Global Manager at AB-InBev, gladly accepted the invitation extended by the German Hop Growers Association to attend the Wolnzach Festival.
- 4 Eine glückliche Kandidatin, die es geschafft hat: Regina Faltermeier wird Hopfenprinzessin. / A happy candidate who's made it: Regina Faltermeier is the Hop Princess.
- 5 „Oane geht scho noch“, Stefan Stang (links), Private Brauereien Bayern, und Hans Peter Drexler, Schneider Weisse, hatten an diesem warmen Sommerabend großen Durst. / “Still room for another one”: Stefan Stang (left), Private Breweries of Bavaria, and Hans Peter Drexler, Schneider Weisse Brewery, were very thirsty on that warm summer evening.
- 6 Fleißige Bedienung sorgen für das leibliche Wohl der Besucher. / Hard-working waitresses kept the customers happy.
- 7 Eine große, auf zwei Beinen wandelnde Hopfendolde begleitete eine der Kandidatinnen zur Unterstützung ihrer Wahlkampagne. / A giant hop cone on two legs accompanied one of the candidates in support of her election campaign.
- 8 Bei Ramona Zach, die sich ebenfalls als Kandidatin zur Wahl stellte, reichten die Stimmen leider nicht aus. Doch als gelernte Dirndlschneiderin wird ihr in Zukunft sicher nicht langweilig werden. Sie nimmt vor Ort schon mal bei Josef Wittmann, Hopfenpflanzerverband Hallertau, Maß für eine neue Trachtenweste. / Unfortunately for Ramona Zach, who was also a candidate, the votes weren't quite enough. But as qualified dirndl seamstress she can look forward to an active future. Here she measures up Josef Wittmann, Hallertau Hop Growers Association, on the spot for a new traditional Bavarian waistcoat.



Text: Pokorny Design; Fotos: Rainer Lehmann



Craft-Bier: IPA ist da!

Conrad Seidl über die Ankunft der Craft-Bier-Revolution in Deutschland

Anfrage des renommierten Gläserherstellers Spiegelau: Ob denn India Pale Ale ein Thema sei in Deutschland? Es ist nämlich so: Die Glasmacher aus der Oberpfalz haben sich vor einigen Jahren auf der Suche nach neuen Märkten in der amerikanischen Craft-Bier-Szene umgesehen und gemeinsam mit den renommierten Brauereien Dogfish Head und Sierra Nevada ein eigenes Glas für die kräftig-herben IPAs entwickelt. In den USA ist das Kürzel jedem Bierfreund vertraut, im deutschen Sprachraum war India Pale Ale bis vor kurzem sogar Braumeistern unbekannt. Es waren diesseits und jenseits des Atlantiks die ganz kleinen Brauereien, die den Bierstil aus dem 19. Jahrhundert wiederentdeckt haben. Pionierarbeit hat das Siebensternbräu in Wien geleistet: Mit der 1516 Brewing Company ist Ende der 1990er Jahre ein American Style Brewpub in Wien entstanden, wo stets ein IPA ausgeschenkt wird.

Im Zweifel eher Pils als Stout

Aber in Deutschland? Dort war man jahrzehntelang der Meinung, dass die Brauer doch ohnehin genau jene Biere brauen, die die Biertrinker gerne trinken. Wobei geflissentlich übersehen wurde, dass der deutsche Durst nach typisch deutschem Bier im Eiltempo abnimmt. Und „Fremdes“ wird auf dem deutschen Biermarkt ohnehin mit Zurückhaltung angeboten. Wer in Deutschland in ein Irish Pub geht, der wird in deutscher Sprache begrüßt und bekommt im Zweifel eher ein Pils als ein Stout angeboten.

Eiskalter Hallodri

Allerdings gibt es ein starkes Signal, dass auch in unserem Nachbarland umgedacht wird: Im Mai fand in München das Festival *Braukunst Live!* statt – hier traf ein recht junges Publikum auf ebenfalls recht junge Braumeister, um Biere jenseits des Massengeschmacks zu kosten und zu diskutieren.

Da war nicht der leiseste Hauch von Oktoberfest, da gab es nicht einen einzigen Maßkrug. Dafür interessante Biere. Wer gezielt verkostete, konnte geradezu einen Wettlauf feststellen, welcher Brauer es wohl am besten schaffen würde, den neuen Aromahopfen Mandarina Bavaria zur Geltung zu bringen. Sogar das staatliche Hofbräuhaus beteiligte sich – mit einem unfiltrierten, „Eiskalter Hallodri“ genannten Spezialbier. Und natürlich jede Menge IPAs – allein in diesem Stil gab es über 30 Biere im *Braukunst-Live!*-Angebot, davon gut die Hälfte von deutschen Brauereien.

Es ist recht wahrscheinlich, dass Spiegelau bald auch in Deutschland Kunden für das IPA-Glas findet.



Conrad Seidl

Craft Beer: IPA has arrived! Conrad Seidl on the advent of the craft beer revolution in Germany

A question posed by the renowned glass manufacturer Spiegelau: Is India Pale Ale going to be happening in Germany? The story goes like this: A few years ago, the glass manufacturer from the Upper Palatinate region in Bavaria was on the lookout for new markets in the American craft beer scene and joined forces with the renowned Dogfish Head and Sierra Nevada breweries to develop a special glass for the hop-forward IPAs. In the USA, this abbreviation is known to every beer amateur, but in the German-speaking regions India Pale Ale was not even known to brewmasters until recently. It was the really small breweries on either side of the Atlantic which rediscovered the 19th century beer style. The pioneer work was done by the Siebensternbräu brewery in Vienna. At the end of the 1990s the 1516 Brewing Company was founded in Vienna as an American-style brew pub, where an IPA is always served.

When in doubt, better pils than stout

But in Germany? The country where for decades one was of the opinion that the brewers were brewing the beers that beer drinkers like anyway. But it was studiously ignored that the German thirst for typically German beer is on a rapid decline. And "something different" is only hesitantly offered on the German beer market; if you go into an Irish Pub in Germany, you are bound to be greeted in German and more likely to be offered a pils than a stout.

"Eiskalter Hallodri"

However, there are strong signs that things are on the turn also with our neighbors. The Braukunst Live! Festival was held in Munich in May at which quite a young public encountered equally young brewmasters to taste and discuss beers beyond the boundaries of mass products.

There was no hint of Oktoberfest there, not even a single Maßkrug. Instead, interesting beers. Discerning tasters could detect a sort of competition as to which brewer can best bring out the full flavor of the new Mandarina Bavaria aroma hop. Even the state Hofbräuhaus brewery participated – with a special unfiltered beer called "Eiskalter Hallodri". And of course a host of IPAs. There were over 30 beers in this style at the Braukunst Live! and over half from German breweries. It is quite probable that Spiegelau will also soon be finding customers in Germany for their IPA glass.

Einen Hallodri könnte man im charmanten Sinne als einen Lebenskünstler, Spitzbuben oder auch Narren bezeichnen.

A "Hallodri" can be translated as a master of the art of living, charming rogue or even jester.



Autor und Foto: Conrad Seidl, Wien – Austria

Braueigenschaften

von vier neuen deutschen Hopfensorten¹

Brewing Properties of Four New German Hop Varieties¹

1. Einleitung

Weltweit werden derzeit über 100 Hopfensorten kommerziell angebaut. Von Bedeutung sind etwa 50, die meisten davon Kreuzungszüchtungen [1, 118-139]. Die wesentlichen Zuchtziele sind Ertragssteigerungen, höhere Alpha-Säurenwerte, Krankheitstoleranzen, bessere Aromaeigenschaften und in letzter Zeit die Ausprägung besonderer Aromen, die unter Umständen gar nicht im herkömmlichen Sinn ein Hopfenaroma vermitteln. Viele dieser Sorten mit typischen, oft nach bestimmten Früchten riechenden Aromen werden bevorzugt für die Kalthopfung (Hopfenstopfen, Dry Hopping) eingesetzt [1, 295-302; 2].

Eine besondere Rolle bei den neuen Hopfensorten mit speziellen Aromen spielen schwefelhaltige Substanzen mit zwar geringen Gehalten, aber auch extrem niedrigen sensorischen Schwellenwerten [3].

Da die Neuzüchtungen auf großes Interesse, insbesondere von Craft Brewern, stoßen, ist die Zahl in den letzten Jahren sprunghaft gestiegen. Es wurden vier neue deutsche Zuchtsorten mit speziellen Aromen zugelassen, die auch gerne als „Flavor-Hopfen“ bezeichnet werden.

Ihre generellen Braueigenschaften und damit ihre Zuordnung zu der Gruppe der Aroma- oder Bitterhopfen interessiert genauso wie ihr Potenzial zum Hopfenstopfen.

Es kamen die vier kürzlich zugelassenen Hüll-Neuzüchtungen mit speziellen Aromausprägungen als gemahlener Doldenhopfen zum Einsatz: Mandarinina Bavaria (MB), Huell Melon (HN), Hallertau Blanc (HC) und Polaris (PA).

2. Versuchsanstellung

2.1 Brauversuche der ersten Serie (Heißhopfung)

In einer ersten Serie (Forschungsbrauerei St. Johann, 2 hl) wurden die verwendeten Hopfen reinsortig eingesetzt, ähnlich einem schon früher verifizierten Schema der CMA (Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft). Basis war ein helles Lagerbier mit ca. 11,5 Gew.-% Stammwürze und 20 bis 25 Bittereinheiten. Die Hopfengabe geschah wie folgt: In einer geteilten späten Gabe dosierte man eine Menge, die 1 ml Hopfenöl pro hl entspricht, je zur Hälfte bei Kochende und in den Whirlpool. Die damit zu erwartenden Bittereinheiten mussten bei der 1. Gabe zu Kochbeginn berücksichtigt und die benötigte Hopfenmenge über die Isomerisierungsrate von 25 % errechnet werden. Ziel dieser Serie war, die generellen Braueigenschaften der Hopfensorten zu prüfen und einander gegenüberzustellen.

1. Introduction

Over 100 different hop varieties are currently grown commercially around the world. About 50 varieties are significant, most of which are the result of cross-breeding [1, 118-139]. The primary aims of breeding are increased yields, high alpha acid values, greater disease tolerance, better aroma characteristics and more recently the development of particular aromas that are not necessarily traditional hop aromas. Many of these varieties with typical aromas of specific fruits are used preferably for cold hopping (dry hopping) [1, 295-302; 2].

With these new hop varieties with special aromas a particular role is played by sulfur substances with admittedly low content, but also with extremely low sensory threshold values [3].

Since these new breeds attract a lot of interest, especially from craft brewers, there has been a dramatic increase in their numbers in recent years. Four new German breeds with special aromas, also called "flavor hops", have been approved.

Their general brewing properties and therefore their inclusion in the group of aroma hops or bitter hops are just as interesting as their potential for dry hopping.

The four recently approved new breeds from Hüll with special aromas were used recently in the form of ground hop cones: Mandarinina Bavaria (MB), Huell Melon (HN), Hallertau Blanc (HC) and Polaris (PA).

2. Test Program

2.1 Brewing trials of the first series (hot hopping)

In an initial series (Forschungsbrauerei St. Johann, 2 hl) the hops were used separately, similar to the earlier verified model of the CMA (Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft = Central Marketing Organization of German Agricultural Industries). The basis was a pale lager beer with approx. 11.5% original extract and 20 to 25 bitterness units. The hopping was as follows: In a split late addition, a dose of 1 ml hop per hl was used, half each at the end of boiling and in the whirlpool. The expected bitterness units had to be taken into account with the first addition at the beginning of boiling and the necessary volume of hops calculated with a rate of isomerization of 25%. The aim of this series was to test and compare the general brewing properties of the hop varieties.

The comparison was made with a beer with as little "hop character" as possible, bittered with a low-oil-content CO₂ extract of the Herkules variety. Thus the dose contained less accompanying bitter compounds, no hop polyphenols and just a fraction of the hop aroma components.

Tabelle / Table 1			Heiße / Hot Dosage		Kalte / Cold Dosage
Sorte / Variety	Kürzel / Code	Öl / Oil (ml/100g)	Start g/hl	Ende g/hl	g/hl
Saphir	SR	1,00	218,8	100,0	-
Herkules	HS	1,50	52,3	66,7	-
Mandarinina Bavaria	MB	2,05	85,7	48,8	73,0
Huell Melon	HN	1,45	109,0	69,0	103,0
Hallertau Blanc	HC	1,65	75,7	60,6	91,0
Polaris	PA	3,80	33,2	26,3	40,0

Verwendete Hopfensorten, Ölgehalte und eingesetzte Mengen
Hop varieties used, oil content and doses applied

Zum Vergleich diente ein Bier mit möglichst wenig „Hopfencharakter“, gebittert mit einem ölarmen CO₂-Extrakt der Sorte Herkules. Damit wurden weniger Hopfenbeleitbitterstoffe, keine Hopfenpolyphenole sowie nur ein Bruchteil der üblichen Hopfenaromakomponenten dosiert.

In Tabelle 1 sind die eingesetzten Hopfensorten mit ihren Ölgehalten und den daraus abgeleiteten Dosagemengen bei Kochbeginn, Kochende/Whirlpool sowie zum Hopfenstopfen (2. Serie) aufgelistet.

Die vier neuen Hüll-Neuzüchtungen wurden mit zwei typischen Hallertauer Hauptsorten verglichen.

Der Saphir hat sich bei Brauern als eine Sorte durchgesetzt, die bei einer späten Hopfung eine besonders fruchtige Hopfenblume vermittelt. Herkules repräsentiert die derzeit erfolgreichste deutsche Bittersorte.

2.2 Brauversuche der zweiten Serie (Kalthopfung = Hopfenstopfen)

Beim Hopfenstopfen (engl. „dry hopping“) werden üblicherweise Doldenhopfen, gemahlener Hopfen oder Pellets ins kalte Bier gegeben, um Aromakomponenten mit geringeren Verlusten (keine Verdampfung) und verminderten chemischen Veränderungen (keine thermische Belastung, geringerer Einfluss der Hefe) ins Bier zu transferieren [1, 295-301; 2].

Da insbesondere die Angaben zu Transferraten spärlich sind, wurde dieser Frage nachgegangen.

Basis und Vergleich war ein aufwendig gehopftes helles Vollbier, das folgende Merkmale aufweist:

- Stammwürze 11,5 bis 12,0 Gew.-%
- Angestrebte Bittere ca. 25 IBU
- Viergeteilte Hopfengabe mit normalen Pellets Typ 90 der Sorten Hallertauer Tradition (HT) und Hallertauer Mittelfrüher (HA)
- 1. Gabe 75 g/hl HT bei Kochbeginn
- 2. Gabe 70 g/hl HT bei Kochmitte
- 3. Gabe 50 g/hl HA bei Kochende
- 4. Gabe 50 g/hl HA als Vorlage in den Whirlpool
- Kochdauer (Innenkocher) 75 min.
- Hefe W 34/70
- Kalte Hauptgärung ca. 1 Woche bei 9 °C, Reifung ca. 1 Woche bei 15 °C, Kaltlagerung 3 Wochen bei 0-1 °C

Die jeweiligen Mengen zum Hopfenstopfen wurden im Lagertank vorgelegt, der Tank mit CO₂ gespült und das Jungbier nach der Hauptgärung in den Lagertank gepumpt. Der Hopfen blieb während der Reifung und Lagerung im Tank und wurde durch Abschießen zusammen mit der Hefe am Vortag der Filtration abgetrennt. Tabelle 1 gibt die Dosagemengen in g pro hl wieder (siehe oben). Sie errechnen sich aus dem Ölgehalt der Hopfen und einer gewünschten Dosage von 1,5 ml Hopfenöl pro hl.

Table 1 shows the hop varieties used with their oil content and the derived doses at the beginning of boiling, the end of boiling/whirlpool and also for dry hopping (2nd series).

The four new breeds from Hüll were compared with typical major Hallertau varieties.

The Saphir variety has become popular with brewers as a hop that gives a particularly fruity hop bouquet with late hopping. Herkules is currently the most successful German bitter variety.

2.2 Brewing trials of the second series (cold hopping = dry hopping)

Normally with dry hopping whole hop cones, ground hops or pellets are added to the cold beer to transfer in particular aroma components to the beer with low loss (no evaporation) and reduced chemical transformation (no thermal load, less influence of yeast) [1, 295-301; 2].

Since information about the transfer rates in particular is rather sparse, this matter was dealt with in detail.

The basis and comparison was a generously hopped pale lager with the following characteristics:

- Original extract 11.5 to 12.0%
- Bitterness approx. 25 IBU
- Four-stage hopping with normal Type 90 pellets of the Hallertauer Tradition (HT) and Hallertauer Mittelfrüher (HA) varieties
- 1. Dose of 75 g/hl HT at the beginning of boiling
- 2. Dose of 70 g/hl HT in the middle of boiling
- 3. Dose of 50 g/hl HA at the end of boiling
- 4. Dose of 50 g/hl HA in the whirlpool
- Boiling time (internal boiler) 75 minutes
- Yeast W 34/70
- Cold main fermentation approx. 1 week at 9 °C, maturation approx. 1 week at 15 °C, cold storage 3 weeks at 0-1 °C

The amounts in each case for dry hopping were given in the storage tank, the tank flushed with CO₂ and the green beer was pumped into the storage tank after the main fermentation. The hops remained in the tank during maturation and storage and were separated off along with the yeast the day before filtration.

Table 1 shows the doses in g per hl (see above). They are calculated from the oil content of the hops and the desired dose of 1.5 ml hop oil per hl.

2.3 Methods of analysis

The hops were analyzed as follows:

- α-acids and β-acids using HPLC according to EBC 7.7
- Unspecified total polyphenols according to an AHA method (AHA = Arbeitsgruppe Hopfenanalyse = Hop Analysis Working Group)
- Specific low-molecular polyphenols using HPLC [5]
- Total oil according to EBC 7.10

¹Nach einem Vortrag beim 34. EBC Congress in Luxemburg, 2013
Based on a lecture held at the 34th EBC Congress in Luxembourg, 2013

		SR	HS	MB	HN	HC	PA
α -Säuren / α -acids	% w/w	3,6	13,9	8,7	7,0	9,8	19,5
β : α		1,7	0,3	0,76	1,22	0,56	0,26
Cohumulone ratio	% rel	17	35	31	28	22	25
Total Polyphenols	% w/w	5,5	3,7	4,4	4,3	5,6	3,8
Polyphenols : α		1,53	0,27	0,51	0,61	0,57	0,19
Öl / Oil	ml/100g	1,00	1,50	2,05	1,45	1,65	3,8

Allg. Hopfenanalysen und daraus abgeleitete Kennzahlen in 6 Hopfensorten
General hop analyses and derived figures for 6 hop varieties

2.3 Analysenmethoden

Die Hopfen wurden wie folgt analysiert:

- α - und β -Säuren mittels HPLC nach EBC 7.7
 - Unspezifische Gesamtpolyphenole nach einer Methode der AHA (Arbeitsgruppe Hopfenanalyse)
 - Spezifische, niedermolekulare Polyphenole mittels HPLC [5]
 - Gesamtöl nach EBC 7.10
 - Aromastoffe mittels GC-FID nach MEBAK 1.4
- An Bieranalysen liegen vor:
- Allgemeine Analysen wie Stammwürze, Alkohol, pH, Bittereinheiten EBC 9.8
 - α - und Iso- α -Säuren mittels HPLC nach EBC 7.8
 - Gesamtpolyphenole nach EBC 9.11
 - Niedermolekulare HPLC-Polyphenole angelehnt an Hopfen [5]
 - Hopfenaromastoffe im Bier mittels Head-Space SPME-GC-MS [6]

2.4 Sensorik der Biere

Bereits in der Vergangenheit hat sich ein etwa 30-köpfiges Konsumentenpanel bewährt [7]. Gegenüber einem trainierten Panel ist allerdings ein vereinfachtes Verkostungsschema gefragt, das sich auf das Wesentliche im Zusammenhang mit Hopfen beschränkt. Die Probanden hatten folgende fünf Kriterien mit den Noten von 1 bis 10 zu bewerten:

- Intensität und Qualität des Hopfenaromas
- Intensität und Qualität der Bittere
- Vollmundigkeit

Zusätzlich wurde in jeder Sitzung nach der Präferenz der Biere ab 1 (bevorzugtes Bier) gefragt. Doppelbenennungen waren nicht zulässig.

3. Versuchsergebnisse

3.1 Hopfenanalysen

In Tabelle 2 sind Daten der eingesetzten Hopfen zusammengestellt, wie sie ähnlich auch in neueren Sortenbeschreibungen zu finden sind [1, 134-136]. Der Hopfenölgehalt dient als Grundlage für die Dosage der späten Hopfengaben und der Hopfen für das Dry Hopping. Folgt man der bisherigen Gepflogenheit einer Eingruppierung, ist neben dem SR auch der HN als Aromasorte zu verstehen, die neue Sorte PA dagegen als Bittersorte. Außer dem ungewöhnlich hohen α -Säuregehalt von nahezu 20 % Gew.-% stechen die niedrigen Kennzahlen β : α oder Polyphenole: α hervor, die auch dem HS eigen sind. Die neuen Sorten MB und HC lassen sich so nicht eindeutig einer Sortengruppe zuordnen. Tabelle 3 enthält die Gehalte einiger der 56 analysierten niedermolekularen Polyphenole. Es sind jeweils Vertreter der Pronthocyanidine, monomeren Flavanole, Hydroxycinnamonsäuren sowie Kämpferol- und Quercetinflavonoide enthalten. Ein höheres Niveau weisen SR und HC auf, die Sorten MN und MB liegen in der Mitte,

- Aroma substances using GC-FID according to MEBAK 1.4

The following were used for beer analysis:

- General analyses of original extract, alcohol, pH, bitterness units according to EBC 9.8
- α -acids and iso- α -acids using HPLC according to EBC 7.8
- Total polyphenols according to EBC 9.11
- Low-molecular HPLC polyphenols based on hops [5]
- Hop aroma substances in the beer using Headspace SPME-GC-MS [6]

2.4 Sensory analysis of the beers

A panel of 30 consumers has already proven to be effective [7]. In contrast to a panel of trained people, however, it is preferable to use a simplified tasting scheme which focuses on the essentials of hops. The test persons were asked to evaluate the following five criteria with scores of 1 to 10:

- Intensity and quality of the hop aroma
- Intensity and quality of the bitterness
- Body/palatefullness

In addition, at each session the personal preference of the beers was asked starting with 1 (preferred beer). Multiple answers were not permitted.

3. Test results

3.1 Hop analyses

Table 2 shows the data of the hops used set out in a fashion similar to more recent descriptions of varieties [1, 134-136]. The hop oil content is the basis of the dosage for the late hopping and the hops for the dry hopping. According to the previous customary grouping, HN is to be understood as an aroma variety alongside SR, and the new variety PA as a bitter variety. Apart from the unusually high α -acid content of almost 20% w/w the low values of β : α and polyphenols: α as for HS are striking. The new varieties MB and HC cannot be clearly assigned to one group or another.

Table 3 shows the contents of some of the 56 low-molecular polyphenols analyzed. These include pronthocyanidins, monomeric flavanols, hydroxycinnamic acids as well as quercetin and kaempferol flavonoids. SR and HC show a high level, the MN and MB varieties are in the middle and HS and in particular PA close with low contents. As proven in earlier works [1, 282-284; 5; 7], clear differences can be made between the varieties in the composition of their components.

Table 4 shows the content of 20 aroma components in the six hop varieties. This is a selection from 81 quantified components.

Polaris leads with myrcene, ocimene, β -caryophyllene, humulene and all esters. Striking are the high values of

	SR	HS	MB	HN	HC	PA
Procyanidin B3	93	21	56	69	64	22
Catechin	148	61	51	89	76	33
Caffeoylchinasäure/-quinic acid	87	55	68	69	59	29
Quercetinglucosid	134	169	87	153	178	67
Quercetinmalonylhexosid	177	43	132	83	164	56
Kaempferol-3-glucosid	59	43	42	95	107	50
Kaempferolmalonylhexosid	145	22	91	69	151	78

Gehalte von 7 Polyphenolen in 6 Hopfensorten (mg/100g)

Content of 7 polyphenols in 6 hop varieties (mg/100g)

HS und besonders PA mit niedrigen Gehalten am Ende. Wie schon in früheren Arbeiten belegt [1, 282-284; 5; 7], sind in der Zusammensetzung einzelner Komponenten zwischen Sorten deutliche Unterschiede auszumachen.

In Tabelle 4 sind die Gehalte von 20 Aromakomponenten in den sechs Hopfensorten zusammengefasst. Es handelt sich um eine Auswahl aus 81 quantifizierten Komponenten.

Polaris führt bei Myrcen, Ocimen, β -Caryophyllen, Humulen und allen Estern die Reihenfolge an. Auffällig sind die hohen Werte von α - plus β -Selininen bei den vier neuen deutschen Züchtungen. Generell sind bei diesen Hopfen auch die hohen Estergehalte bemerkenswert. Jedenfalls deckt die Spannweite des Hopfenöls von 1 ml bis knapp 4 ml/100g und der Einzelanalysen der sechs Hopfensorten die derzeitige Spannweite der in Deutschland angebauten Hopfen gut ab.

3.2 Brauversuche der ersten Serie

3.2.1 Bieranalysen

In Tabelle 5 sind Analysenwerte der 7 Biere wiedergegeben (Control plus 6 reinsortige Hopfensude). Anhand der Daten für Stammwürze und der Bittereinheiten lässt sich die gute Reproduzierbarkeit der Sudversuche belegen.

Deutlich treten die Sortenunterschiede bei den Gesamtpolyphenolen hervor. Das Vergleichsbier ohne Hopfenpolyphenole enthält mit 141 mg/l nur Malzpolyphenole. Die Biere mit α -betonten Hopfen (HS und PA) liegen geringfügig höher (147 und 165 mg/l), gefolgt von den drei anderen Flavor-Hopfen (185 bis 198 mg/l) bis zum Saphir (238 mg/l).

Linalool ist besonders stark ausgeprägt beim SR (75 μ g/l), was an der hohen Dosage gekoppelt mit den hohen Gehalten von 9 mg/kg liegt. Es folgen HC und HN, den Abschluss bilden MB, HS und PA.

Tabelle 6 enthält die Angaben von sieben mittels HPLC analysierten Polyphenolen des Vergleichsbieres und der sechs Versuchsbiere. Es handelt sich um hopfenbetonte Polyphenole wie Catechin sowie hopfenexklusive Kom-

	Control	SR	HS	MB	HN	HC	PA
Stammwürze / Gravity	% w/w	11,8	12,0	12,0	11,5	11,6	11,9
Bittere / Bitterness	IBU	23	22	25	23	23	21
Polyphenols	mg/l	141	238	147	185	186	165
Linalool	μ g/l	3	75	31	34	29	51

Allgemeine Analysen der 7 Biere

General analysis data of the 7 beers

	SR	HS	MB	HN	HC	PA
Myrcen	428	719	833	771	914	2248
α -Ocimen	7	22	9	14	5	107
α -Humulen	113	347	143	25	145	739
α - + β -Selinene	25	8	113	193	218	27
Isobutylisobutyrat	1	9	12	14	6	28
Isomylpropanoat	1	7	5	5	10	28
3-Methylbutyl-2-Methylpropanoat	0	5	4	8	6	19
2-Methylbutyl-2-Methylpropanoat	2	31	30	48	28	89
Linalool	9	6	6	4	7	9
Geraniol	1	11	14	8	2	4

Gehalte von 10 Aromakomponenten in 6 Hopfensorten (mg/100g)

Content of 10 aroma components in 6 hop varieties (mg/100g)

α -selinene und β -selinene in the four new German breeds. The high ester content is also generally remarkable with these hops. In any case the spread of hop oil from 1 ml/100g to almost 4 ml/100g and the individual analyses of the six hop varieties well cover the current spread of the hops grown in Germany.

3.2 Brewing trials of the first series

3.2.1 Beer analyses

Table 5 lines out the analysis values of the 7 beers (control plus 6 single hop brews). The brewing trials have a high reproducibility based on the data for original extract and bitterness units.

The varieties differ significantly in their total polyphenols. The control beer without hop polyphenols contains only 141 mg/l of malt polyphenols. The beers with high α hops (HS and PA) lie slightly higher (147 mg/l and 165 mg/l) followed by the three other flavor hops (185 mg/l to 198 mg/l) and culminating with Saphir (238 mg/l).

Linalool is strong in SR (75 μ g/l), which is due to the high dosage combined with the high contents of 9 mg/kg. This is followed by HC and HN and then MB, HS and PA.

Table 6 shows the data of seven polyphenols analyzed with HPLC in the control beer and the six test beers. These are hop pronounced polyphenols like catechin as well as components exclusive to hops like caffeoylquinic acid, two glycosides and two malonylhexosides of quercetin and kaempferol.

The yields of the hop substances are calculated from the analyses of the test beers, from which a value of the control beer is to be subtracted. This "pure" hop value in the beer is referred to the dosage of the hops (amount in mg/l multiplied by the content of a substance).

Table 7 shows the yields of the unspecified total polyphenols and some low-molecular single substances as mean values of the six single hop beers.

	Control	SR	HS	MB	HN	HC	PA
Procyanidin B3	0,7	2,4	0,5	1,6	1,7	1,8	0,9
Catechin	3,7	7,5	4,5	4,2	4,9	4,8	3,7
Caffeoylchinasäure/-quinic acid	<0,1	1,8	0,6	0,7	0,8	0,6	0,2
Quercetinglucosid	<0,1	5,0	1,6	1,8	2,6	2,3	0,6
Quercetinmalonylhexosid	<0,1	1,5	0,2	0,5	0,4	0,7	<0,1
Kaempferol-3-glucosid	<0,1	2,7	0,6	1,0	1,8	1,6	0,4
Kaempferolmalonylhexosid	<0,1	1,3	0,2	0,5	0,5	0,6	0,2

7 HPLC-Polyphenole des Vergleichsbieres und der 6 Versuchsbiere (mg/l)

7 HPLC polyphenols of the control beer and the 6 test beers (mg/l)

Tabelle / Table 7	
	Ausbeute / Yield Ø
Total Polyphenols	63
Procyanidin B3	77
Catechin	82
Caffeoylchinasäure / -quinic acid	70
Quercetinglucosid	106
Quercetinmalonylhexosid	27
Kaempferol-3-glucosid	122
Kaempferolmalonylhexosid	33
Linalool Total Dosage	31
Linalool Letzte / Last Dosage	78

Durchschnittliche Ausbeuten an Einzel- und Gesamtpolyphenolen sowie des Linalool durch die Dosage von 6 Hopfensorten in % rel.

Average yield of the single and total polyphenols and the linalool through the dosage of 6 hop varieties in rel. %

ponenten wie Caffeoylchinasäure, zwei Glukoside und zwei Malonylhexoside von Quercetin sowie Kämpferol.

Die Ausbeuten von Hopfeninhaltsstoffen errechnen sich aus den Analysen der Versuchsbiere, von denen ein Wert des Vergleichsbieres abzuziehen ist. Diesen „reinen“ Hopfenwert im Bier bezieht man auf die Dosage durch den Hopfen (Menge mg/l mal Gehalt einer Substanz).

Tabelle 7 gibt die Ausbeuten der unspezifischen Gesamtpolyphenole und einiger niedermolekularen Einzelsubstanzen als Mittelwerte der sechs sortenreinen Biere wieder.

Insbesondere die Ausbeuteunterschiede bei den zwei Glukosiden (> 100 %) gegenüber den Malonylhexosiden (ca. 30 %) sind interessant, decken sich aber mit den Angaben in der Literatur. Auch die Ausbeuten der Gesamtpolyphenole liegen mit 63 % im Rahmen der zugänglichen Daten von etwa 60 % [1, 285-287; 8].

Im Falle des Linalools ist dagegen die Kochzeit der Würze mit Hopfen für die Ausbeute entscheidend. In Tabelle 7 wurden ebenfalls die Linaloolwerte der Biere auf die Gesamtdosage und alternativ nur auf die geteilte späte Gabe (Kochende und Whirlpool) berechnet. Durchschnittlich ergeben sich 31 % Linaloolausbeute bezogen auf die Gesamthopfungabe und 78 % bezogen auf die späte Gabe. Berücksichtigt man allerdings eine Restausbeute von Linalool durch die Gabe bei Kochbeginn von etwa 5 bis 10 % relativ, verringert sich die durchschnittliche Ausbeute der späten Gabe auf etwa 50 bis 63 % anstatt der errechneten 78 %. Das deckt sich mit anderen Angaben in der Literatur [1, 274-275; 8; 9].

3.2.2 Sensorische Ergebnisse der ersten Serie

Die durchschnittlichen Bewertungen sind in den Abbildungen 1 bis 3 dargestellt. Die Säulen enthalten zusätzlich die 95%igen Vertrauensbereiche als Balken. Die Bezugshopfen Saphir und Herkules sind hervorgehoben.

Die Beobachtungen können wie folgt zusammengefasst werden:

- Bei der Intensität des Hopfenaromas schneidet das Vergleichsbier verständlicherweise am schwächsten

Particularly interesting are the yield differences of the two glycosides (> 100%) compared with the malonylhexosides (approx. 30%), but they are conform to data given in the literature. The yields of the total polyphenols also lie with 63% within the framework of about 60% given in the available data [1, 285-287; 8].

In comparison, in the case of the linalool, it is the boiling time of the wort with hops that is decisive for the yield. In Table 7 the linalool values of the beers were also calculated for the total dosage and alternatively only for the split late addition (at the end of boiling and in the whirlpool). On average there is a 31% linalool yield referred to the total hopping and 78% referred to the late addition. However, if you take into account a residual yield of linalool of about 5 to 10% through addition at the beginning of boiling, the average yield of the late addition decreases to about 50 to 63% instead of the calculated 78%. This is conform to the other data given in the literature [1, 274-275; 8; 9].

3.2.2 Sensory results of the first series

The average assessments are given in Figures 1 to 3. The columns also include the 95% confidence intervals as bars. The reference hop varieties Saphir and Herkules are highlighted.

The observations can be summarized as follows:

- The control beer fares poorly, of course, with regard to the intensity of the hop aroma, but the Polaris beer is also significantly lower than the other beers.
- Herkules, Polaris and Hallertau Blanc are similar in their quality of hop aroma. Huell Melon and Saphir rank significantly higher. The Mandarin beer is in-between.
- The intensity of the bitterness is perceived more in all the test beers than in the control beer, which is due to the accompanying bitter substances added with the dosage.
- The assessment of the quality of the bitterness is interesting. The control beer is ranked as the weakest, in the middle are the beers hopped with Herkules, Polaris and Hallertau Blanc. Once again, significantly better are the Saphir and Huell Melon hop varieties. Mandarin Bavaria holds the center field.
- For body the control beer is way down the scale, which is due to the lack of polyphenols, for example. Of the test beers, Huell Melon and Saphir are significantly different to Herkules and Polaris, and Hallertau Blanc and Mandarin Bavaria are in the middle.
- With regard to personal preferences, Saphir and Huell Melon lead, followed by Mandarin Bavaria. These three beers were preferred significantly to beers hopped with Hallertau Blanc, Polaris and Herkules. The absolute loser is the control beer.

Figure 4 shows the observations on the quality of the hop aroma. The pair of columns on the left compares Hallertau

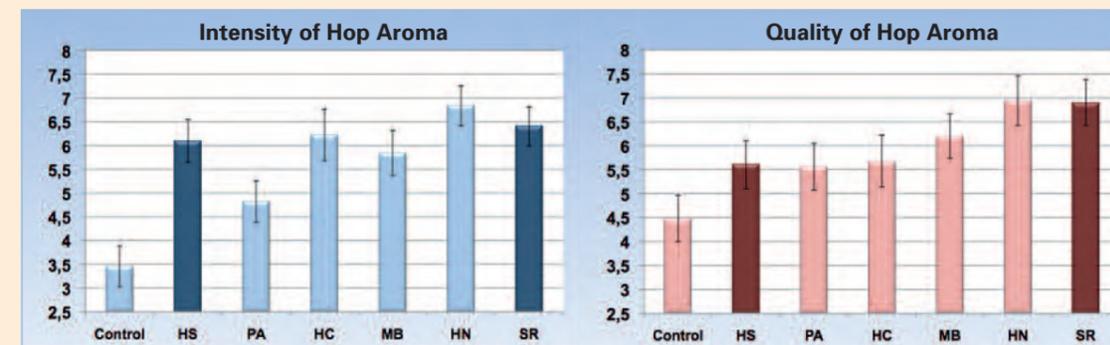


Abb. 1: Intensität und Qualität des Hopfenaromas vom Vergleichsbier (Control) und den 6 reinsortigen Bieren; Fig. 1: Intensity and quality of the hop aroma of the control beer and the 6 single hop beers; HS = Herkules, PA = Polaris, HC = Hallertau Blanc, MB = Mandarin Bavaria, HN = Huell Melon, SR = Saphir

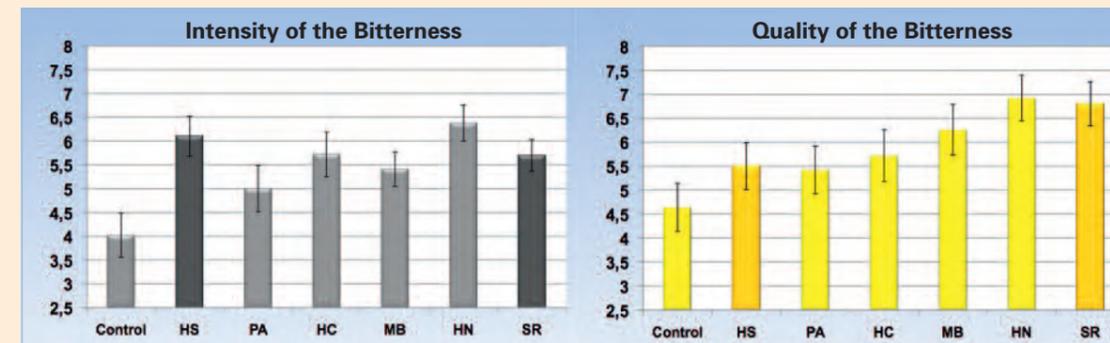


Abb. 2: Intensität und Qualität der Bittere; Erläuterungen siehe Abb. 1

Fig. 2: Intensity and quality of the bitterness; see Fig. 1 for explanations

ab, aber auch das Polaris-Bier liegt signifikant tiefer als die übrigen Biere.

- In der Qualität des Hopfenaromas ähneln sich Herkules, Polaris und Hallertau Blanc. Signifikant besser rangieren Huell Melon und Saphir. Das Mandarinabier liegt dazwischen.
- Die Intensität der Bittere wird in allen Versuchsbiere stärker wahrgenommen als im Vergleichsbier, was durch die mitdosierten Begleitbitterstoffe begründet ist.
- Interessant ist die Bewertung der Qualität der Bittere. Das Vergleichsbier wird am schwächsten eingestuft, im Mittelfeld folgen gleichauf die Biere der Sorten Herkules, Polaris und Hallertau Blanc. Wiederum signifikant besser schneiden Saphir u. Huell Melon ab, Mandarin Bavaria rangiert in der Mitte.
- In der Vollmundigkeit fällt das Vergleichsbier weit ab, was im Fehlen von z. B. Polyphenolen begründet ist. Bei den Versuchsbiere unterscheiden sich Huell Melon und Saphir signifikant von Herkules und Polaris, Hallertau Blanc und Mandarin Bavaria siedeln sich in der Mitte an.
- In der Präferenz liegen Saphir und Huell Melon vorne, gefolgt von Mandarin Bavaria. Diese drei Biere werden signifikant gegenüber den Bieren aus Hallertau Blanc, Polaris und Herkules bevorzugt. Eindeutig abgeschlagen ist das Vergleichsbier.

In Abbildung 4 ist noch eine Beobachtung zur Qualität des Hopfenaromas dargestellt. Das Säulenpaar links vergleicht den Hallertau Blanc mit dem Mandarin Bavaria, der tendenziell etwas besser abschneidet. Die beiden rechten Kurven zeigen die Häufigkeitsverteilung der Bewertung über die Punktzahl aufgetragen. Während beim Mandarin Bavaria eine normale Verteilung entsteht, weist sie beim Hallertau Blanc zwei Spitzen auf. Einigen Verkostern sagt das Aroma besonders zu, andere lehnen es deutlich ab.

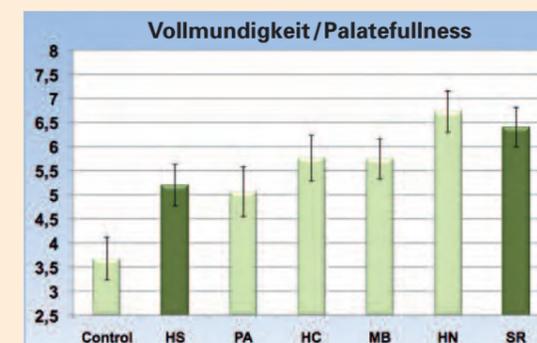


Abb. 3: Vollmundigkeit; Erläuterungen siehe Abb. 1

Fig. 3: Body; see Fig. 1 for explanations

Blanc with Mandarin Bavaria, which generally tends to fare somewhat better. The two curves on the right depict the frequency distribution of the assessment through the number of points. Whereas Mandarin Bavaria has a normal distribution, Hallertau Blanc has two peaks. Some tasters like the aroma, others reject it.

Summing up these results we can say the following:

- Saphir, Huell Melon and also Mandarin Bavaria meet the criteria for aroma hops even with late hopping. They each impart a specific hop bouquet.
- Polaris and Hallertau Blanc are similar to Herkules in their brewing properties. They cannot compete with the top three varieties as aroma hops.
- Hallertau Blanc is difficult to classify. Some tasters prefer the special aroma, others reject it.

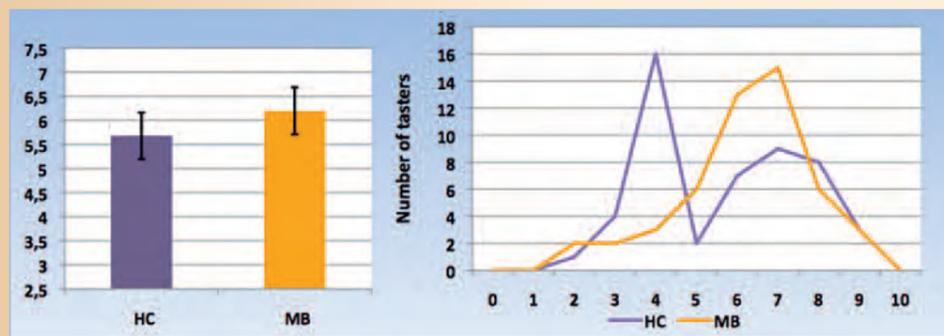


Abb. 4: Durchschnitte und Häufigkeitsverteilung der Qualität des Hopfenaromas bei Hallertau Blanc und Mandarina Bavaria
Fig. 4: Averages and frequency distribution of the hop aroma quality for Hallertau Blanc and Mandarina Bavaria

Fasst man diese Resultate zusammen, ergibt sich folgende Bewertung:

- Saphir, Huell Melon und auch Mandarina Bavaria erfüllen die Kriterien von Aromahopfen auch bei einer späten Hopfengabe. Sie vermitteln jeweils eine spezifische Hopfenblume.
- Polaris und Hallertau Blanc ähneln dem Herkules in den Braueigenschaften. Sie können mit den oberen drei Sorten als Aromahopfen nicht mithalten.
- Hallertau Blanc ist schwierig einzustufen. Manche Verkoster bevorzugen das spezifische Aroma, andere lehnen es ab.

3.3 Brauversuche der zweiten Serie zum Hopfenstopfen

3.3.1 Bieranalysen

Die Analysen der fünf Biere, nämlich vom Kontrollbier, das bereits als aufwendig gehopft gelten kann, und den vier hopfengestopften Bieren, sind in Tabelle 8 gesammelt.

Die Abweichungen der Stammwürzen, Alkoholgehalte, pH-Werte und Iso-Alpha-Säuren belegen eine gute Reproduzierbarkeit. Eine Erhöhung des pH-Wertes durch das Hopfenstopfen kann nicht abgeleitet werden. Die Bittereinheiten steigen gegenüber dem Kontrollbier moderat an. Deutlich höher liegen die α -Säuren mit einem Plus von durchschnittlich 3 mg/l. Auffällig ist der Anstieg der Gesamtpolyphenole. Niedermolekulare HPLC-Polyphenole folgen dieser Entwicklung.

In Tabelle 9 sind die Messwerte von neun Aromakomponenten in den fünf Bieren wiedergegeben. Entsprechende Zunahmen in den hopfengestopften Bieren fallen sofort ins Auge. Dass der Schwellenwert von Linalool bereits im Kontrollbier deutlich überschritten wurde, war zu erwarten. Im Fall von Geraniol ist das nur bei der Kalthopfung gelungen. Aber auch Myrcen und besonders die Ester haben den Schwellenwert überschritten.

	Control	MB	HN	HC	PA
Stammwürze / Gravity % w/w	11,6	11,6	11,4	11,8	11,8
pH	4,47	4,46	4,45	4,51	4,56
Bittere / Bitterness IBU	26	27	29	28	27
Iso- α -Säuren / -acids mg/l	22,8	21,6	21,8	21,5	20,5
α -Säuren / -acids mg/l	2,8	5,8	5,7	6,4	6,6
Total polyphenols mg/l	201	221	219	227	215

3.3 Brewing trials of the second series for dry hopping

3.3.1 Beer analyses

Table 8 shows the analyses of the five beers – the control beer, which can already be considered as complexly hopped, and the four dry hopped beers.

The standard deviations of the original extracts, alcohol content, pH values and iso-alpha-acids show a good reproducibility. An increase of the pH value through dry hopping cannot be ascertained. The bitterness units rise moderately compared with the control beer. The α -acids are significantly higher with a plus on average of 3 mg/l. The increase in total polyphenols is striking. Low-molecular HPLC polyphenols follow this trend.

Table 9 shows the measured values of nine aroma components in the five beers. Corresponding increases in the dry hopped beers are noticeable immediately. That the threshold value of linalool was significantly exceeded already in the control beer was to be expected. In the case of geraniol, this was only achieved with the cold hopping. But myrcene and particularly esters have also exceeded the threshold value.

3.3.2 Transfer rates through dry hopping

The dosage of a substance can be calculated in mg/l or μ g/l from the content of one component in the hops and its addition. The value of the control beer is subtracted from the analysis value of this substance in the dry hopped beers, from which the additional quantity is thus calculated. The additional quantity is referred to the dosage and in this way the transfer rate is determined in relative %.

Figure 5 shows the relative yield of the α -acids with the deviation.

	Control	MB	HN	HC	PA
Linalool	38	87	79	103	76
Geraniol	4	54	44	36	42
Myrcen	2,7	10,6	9,3	26,3	21,0
Ocimen	0,4	2,3	2,0	4,7	4,7
α -Humulen	4,0	4,2	4,5	5,6	8,4
Isoamyl propanoat	3,0	25,5	43,5	751	89,4
3-Methylbutyl-2-methylpropanoat	1,7	25,5	67,5	42,8	76,4
2-Methylbutyl-2-methylpropanoat	20	338	706	371	596
Isobutyl isobutyrat	2,2	63,2	86,5	23,8	60,6

Analysenresultate der 9 interessantesten Hopfenaromakomponenten in den 5 Bieren [μ g/l]
Analysis results of the 9 most interesting hop aroma components in the 5 beers [μ g/l]

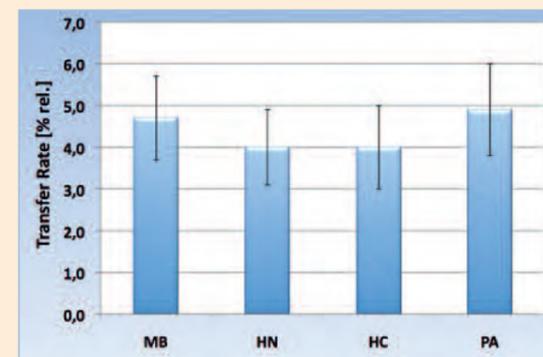


Abb. 5: Transferraten der α -Säuren durch das Hopfenstopfen in % rel.
Fig. 5: Transfer rates of the α -acids through dry hopping in relative %

3.3.2 Transferraten durch das Hopfenstopfen

Über den Gehalt einer Komponente im Hopfen und dessen Gabe lässt sich die Dosage einer Substanz in mg/l oder μ g/l errechnen. Vom Analysenwert dieser Substanz in den hopfengestopften Bieren wird der des Kontrollbieres abgezogen und so die Mehrmenge errechnet. Diese bezieht man auf die Dosage und erhält so die Transferrate in % relativ.

Abbildung 5 zeigt die relativen Ausbeuten der α -Säuren mit der Fehlerbreite.

Bei der vorliegenden Versuchsanstellung resultieren gleichartige Transferraten der Säuren von 4 bis 5 % relativ, was etwa 3 bis 4 mg/l, also mehr als dem Doppelten im Vergleich zum ungestopften Kontrollbier, entspricht. Das kann sich eher positiv auswirken, da man unisomerisierten α -Säuren im Bier eine positive Schaumwirkung und über die Chelatierung von Eisen eine Verbesserung der Geschmacksstabilität zuschreibt [1, 249 und 257-259].

In Abbildung 6 sind die Transferraten der Gesamtpolyphenole mit den Schwankungsbreiten dargestellt, in Abbildung 7 die einiger Einzelsubstanzen.

Festgehalten werden kann jedoch Folgendes:

- Die Ausbeute an Gesamtpolyphenolen liegt trotz niedrigem pH-Wert und tiefer Temperatur der Biere bei etwa 50-60 %.
- Die Transferraten von Quercetin- und Kämpferolglucosid liegen um 100 %, deutlich darunter dagegen die der beiden Malonylhexoside.
- Nicht abgebildet sind Procyanidin B3, Catechin und Caffeoylchinasäure mit ca. 100 % Ausbeute.

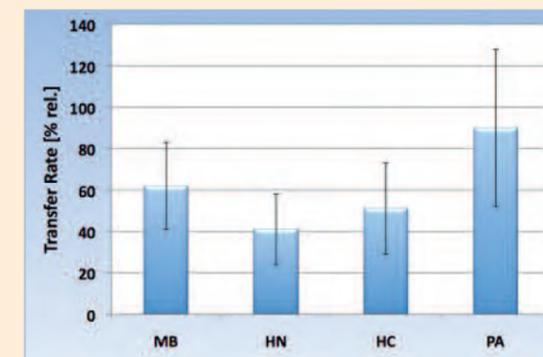


Abb. 6: Transferraten der Gesamt-Polyphenole in % rel.
Fig. 6: Transfer rates of the total polyphenols in relative %

The results of the present test program show the same transfer rates of 4 to 5% of the α -acids, which corresponds to about 3 to 4 mg/l, therefore more than double compared with the non-dry hopped control beer. This can be positive, because non-isomerized α -acids in the beer are imputed to have a positive foam effect and also improve flavor stability through chelation of iron [1, 249 and 257-259].

Figure 6 shows the transfer rates of the total polyphenols with the ranges of fluctuation and Figure 7 some of the single substances. However, the following can be established:

- The yield of total polyphenols is 50 to 60% despite low pH value and low temperature of the beers.
- The transfer rates of quercetin and kaempferol glycosides are about 100%. The transfer rates of the two malonylhexosides are significantly less.
- Procyanidin B3, catechin, caffeoylquinic acid with a yield of approx. 100% are not shown.

Polyphenols are said to improve the flavor stability of the beer. Non-oxidized polyphenols positively influence the body (mouth feel) of beers [8].

Figures 8 and 9 show the percentage transfer rates for four aroma substances with the following explanations:

- The linalool yield is about 100%. It is not possible to ascertain from these tests the content of glycosidically-bound linalool released by the yeast used.

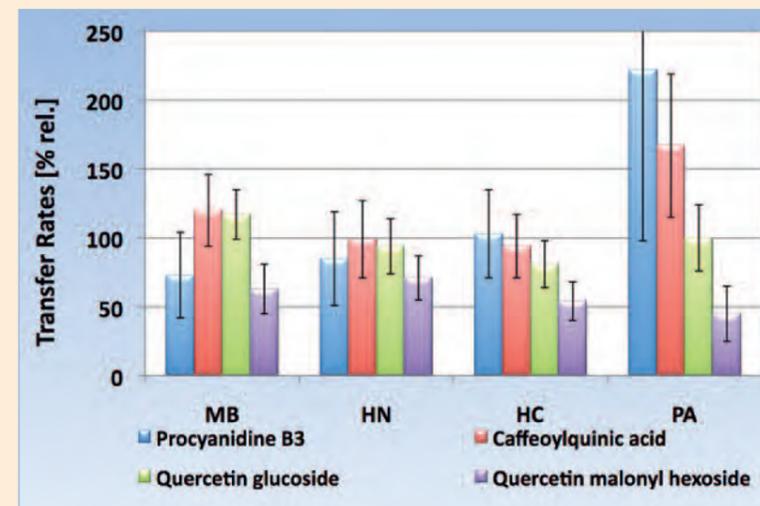
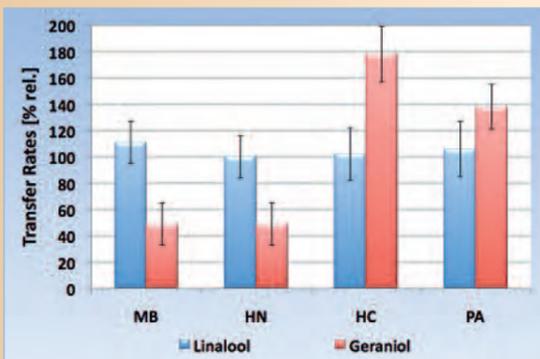


Abb. 7: Transferraten von 4 Einzelkomponenten der Polyphenole in % rel.
Fig. 7: Transfer rates of 4 single components of the polyphenols in relative %

Abb. 8: Transferraten zweier Terpenalkohole durch das Hopfenstopfen in % relativ



Polyphenole wird eine Verbesserung der Geschmacksstabilität des Bieres zugeschrieben, nicht oxidierte Polyphenole beeinflussen die Vollmundigkeit (Mundgefühl) von Bieren positiv [8].

Für vier Aromasubstanzen sind die prozentualen Transferraten in Abbildung 8 und 9 gezeigt mit folgenden Erläuterungen:

- Die Linaloolausbeute liegt bei etwa 100 %. Inwieweit darin glykosidisch gebundenes und von der verwendeten Hefe freigesetztes Linalool enthalten ist, kann aus diesen Versuchen nicht abgeleitet werden.
- Beim Geraniol herrscht Unklarheit. Zwei Sorten zeigen eine Transferrate um 50 %, zwei andere dagegen deutlich über 100 %. Dieses Phänomen sollte man im Auge behalten, da es Hinweise gibt, dass durch enzymatische Hefeaktivitäten Vorläufer von Geraniol zu unterschiedlichen Gehalten führen [10]. Denkbar ist zusätzlich, dass glykosidisch gebundene Terpenalkohole je nach Hopfensorte in unterschiedlichen Mengen vorliegen und durch Hefeenzyme gespalten werden, womit eine sortengeprägte Quelle an z.B. Geraniol oder Linalool zur Verfügung stehen könnte [11].
- 3- und 2-Methylbutyl-2-methylpropanoat liefern kein klares Bild. Eine Zunahme – ggf. sogar sortengeprägt – kann nicht ausgeschlossen werden.

3.3.3 Sensorische Ergebnisse

Die 5 Biere wurden vom Konsumentenpanel verkostet und wie schon beschrieben bewertet. Zusätzlich war nach der Präferenz von 1 (bevorzugtes Bier) bis 5 (am wenigsten bevorzugtes Bier) gefragt. Bei allen Interpretationen muss man berücksichtigen, dass bereits das Vergleichsbier nur mit Aromahopfen recht aufwendig gehopft war. In den Abbildungen 10 bis 12 sind die sensorischen Resultate mit 95%igem Vertrauensbereich dargestellt.

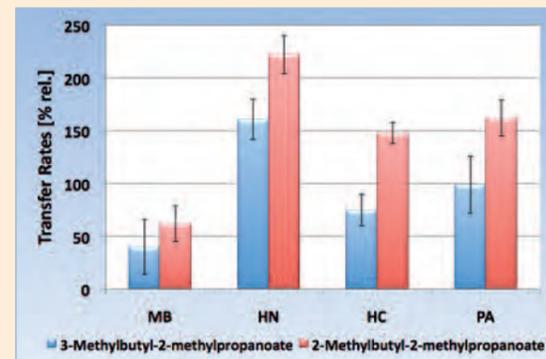
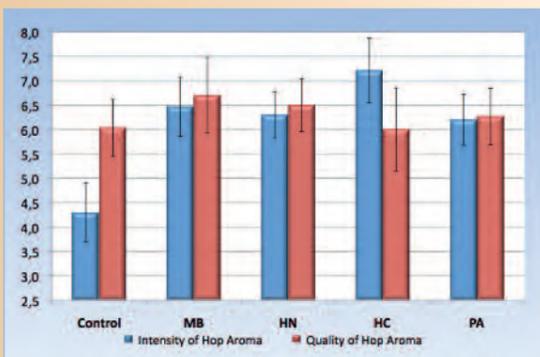


Abb. 9: Transferraten zweier Ester durch das Hopfenstopfen in % relativ

- *With geraniol things are not clear. Two varieties show a transfer rate of about 50% and two others significantly over 100%. An eye should be kept on this phenomenon, because there are indications that precursors of geraniol lead to different contents through enzymatic activities of yeast [10]. It is also conceivable that glycosidically-bound terpene alcohols are present in different volumes depending on the hop variety and are split by yeast enzymes, which could provide a variety-specific source of geraniol or linalool, for example [11].*
- *2- and 3-methylbutyl-2-propanoate do not provide a clear picture. An increase – under circumstances even variety-specific – cannot be excluded.*

3.3.3 Sensory results

The 5 beers were tasted by the consumer panel and evaluated as already described above. In addition, personal preferences were asked from 1 (most preferred beer) to 5 (least preferred beer). In all interpretations it must be taken into account that the control beer was already richly hopped only with aroma hops. Figures 10 to 12 show the sensory results with 95% confidence interval.

The following can be determined:

- *For intensity of hop aroma the control beer is clearly behind the dry hopped beers. Dry hopping not by weight but by oil content (1.5 ml/hl) was useful here as proven by the relatively even intensity of the hop aroma.*
- *No significant differences were found for the quality of the hop aroma. The control beer with its late hopping is also on the same level as the dry hopped beers. The on average greater confidence intervals appear to be logical: for the quality of the hop aroma the individual senses of the testers play a greater role than the more quantitative characteristic of the intensity.*
- *At first it might seem surprising that the control beer did considerably less well for body (4.4 compared with the average of 5.9). Through the cold hopping however, certain substances are dissolved as proven with the polyphenols. The observation however seems*

Abb. 10: Intensität (links) und Qualität (rechts) des Hopfenaromas der 5 Versuchsbiere in Noten von 1 bis 10

Fig. 10: Intensity (left) and quality (right) of the hop aroma of the 5 test beers with scores from 1 to 10

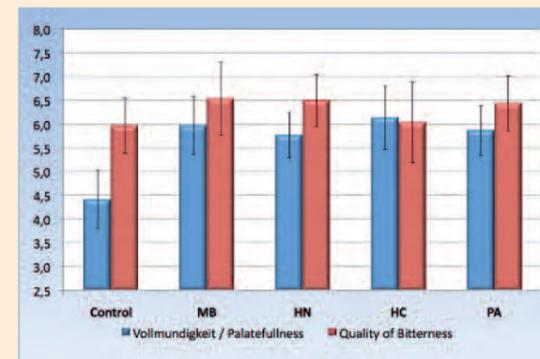


Abb. 11: Vollmundigkeit (links) und Qualität der Bittere (rechts) der 5 Versuchsbiere in Noten von 1 bis 10

Fig. 11: Body (left) and quality of the bitterness (right) of the 5 test beers with scores from 1 to 10

Folgende Feststellungen lassen sich treffen:

- In der Intensität des Hopfenaromas liegt das Kontrollbier klar unter den gestopften Bieren. Das Hopfenstopfen nicht nach Gewicht, sondern nach dem Ölgehalt (1,5 ml/hl) hat sich hier als sinnvoll erwiesen, wie die relativ gleichmäßige Intensität des Hopfenaromas belegt.
- Bei der Qualität des Hopfenaromas sind keine nennenswerten Unterschiede festzustellen. Auch das Kontrollbier liegt mit seiner späten Hopfengabe auf dem Niveau der gestopften Biere. Die im Schnitt größeren Vertrauensbereiche erscheinen logisch: Bei der Qualität des Hopfenaromas spielt das individuelle Empfinden der Tester eine größere Rolle als bei dem eher quantitativen Merkmal der Intensität.
- Zunächst mag es überraschen, dass das Kontrollbier in der Vollmundigkeit signifikant niedriger abschneidet (4,4 gegenüber durchschnittlich 5,9). Durch die kalte Hopfengabe werden allerdings einige Inhaltsstoffe gelöst, wie an den Polyphenolen nachgewiesen ist. Im Zusammenwirken dieser polaren Substanzen mit auch unpolaren Komponenten wie den gelösten α -Säuren oder möglicherweise auch Begleitbitterstoffen [1, 212-217] erscheint die Beobachtung plausibel.
- Die Qualität der Bittere wird durch das Hopfenstopfen bei keiner der eingesetzten Sorten negativ beeinflusst. Das steht im Widerspruch zu anderen Versuchsergebnissen [12].
- In der Präferenz der Biere unterscheiden sich MB- und HN-Bier nur geringfügig und rangieren signifikant vor dem Kontroll- und HC-Bier. Das Polaris-Bier liegt in der Mitte.

Zusammenfassung

Es wurden die vier neuen Hüller Zuchtsorten (Mandarinina Bavaria, Huell Melon, Hallertau Blanc, Polaris) untersucht. Im Vergleich zu den bisher bekannten Sorten weicht die Zusammensetzung der Aromastoffe deutlich ab, sodass ihre inoffizielle Einstufung als Hopfen mit besonderen Aromen oder Flavor-Hopfen sinnvoll erscheint.

In reinsortigen untergärigen Brauversuchen interessierte die Eignung dieser Hopfen bei einer konventionellen heißen Dosage am Kochbeginn und Kochende bzw. in den Whirlpool. Als Vergleich diente die Bittersorte Herkules und die Aromasorte Saphir. Es kristallisierte sich heraus, dass MB und HN in ihren allgemeinen Brau-

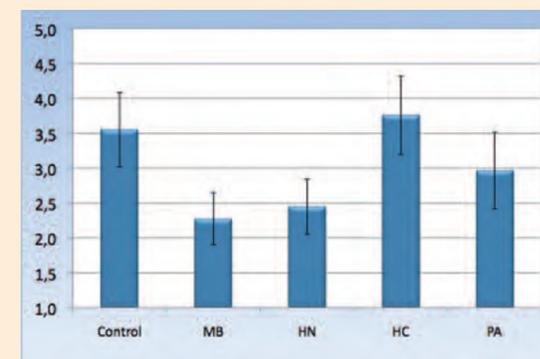


Abb. 12: Präferenz der 5 Versuchsbiere (von 1 bis 5)

Fig. 12: Personal preference of the 5 test beers (from 1 to 5)

plausible considering the interaction of these polar substances with non-polar substances like the dissolved α -acids or possibly even accompanying bitter substances [1, 212-217].

- *The quality of bitterness is not negatively influenced by dry hopping with any of the varieties used. This stands in contradiction to other test results [12].*
- *In the personal preferences, the MB and HN beers differed only slightly and ranked significantly in front of the control beer and the HC beer. The Polaris beer lies in the middle.*

Summary

The four new Huell breeding varieties (Mandarinina Bavaria, Huell Melon, Hallertau Blanc, Polaris) were examined. Compared with previously known varieties the composition of the aroma substances deviates significantly so that their unofficial classification as hops with special aromas or flavor hops appears to be justified.

In single hop, bottom fermenting brewing trials, what was interesting was the suitability of this hop for conventional hot dosage at the beginning of boiling and at the end of boiling and in the whirlpool. The Herkules bitter variety and the Saphir aroma variety were used for comparisons. It turned out that MB and HN are on a par with Saphir in their general brewing properties. Taking into account their special aromas they can definitely be classed as aroma varieties.

By comparison, the leading bitter variety Herkules was inferior in hop aroma quality, bitterness and body of the beer. The new varieties HC and PA are similar to the Herkules variety and can therefore be considered more as bitter hops.

In the case of HC, it is striking that the assessment of the hop aroma leads to polarized scores: some tasters recognize and love the special aroma, others reject it.

The four new varieties were tested in a second series for their suitability for dry hopping. The recorded transfer rates gave the following picture.

Of the dosed α -acids, 4 to 5% were in the beer, of the total polyphenols 50 to 60%. The transfer rates of individual polyphenols show systematic differences; there is no clearly recognizable dependence on variety. The behavior of the aroma components examined is also not uniform. Terpene hydrocarbons show low yields up to 3%; linalool transfers to about 100%. Geraniol is variety-spe-



eigenschaften dem Saphir nicht nachstehen. Berücksichtigt man ihre speziellen Aromausprägungen, können sie als Aromasorten gelten.

Demgegenüber erweist sich die Leitbittersorte Herkules schwächer in der Qualität des Hopfenaromas, der Bittere und der Vollmundigkeit des Bieres. Die neuen Sorten HC und PA ähneln dem Herkules und können demnach eher als Bitterhopfen angesehen werden. Beim HC fällt auf, dass die Beurteilung des Hopfenaromas zu polarisierenden Noten führt: Manche Verkoster erkennen und lieben das spezielle Aroma, andere lehnen es ab.

Die vier neuen Sorten wurden in einer zweiten Serie auf ihre Eignung zum Hopfenstopfen getestet. Die ermittelten Transferraten ergaben folgendes Bild:

Von den dosierten α -Säuren fanden sich 4 bis 5 % im Bier, von den Gesamtpolyphenolen 50 bis 60 %. Die Transferraten einzelner Polyphenole zeigen systematische Unterschiede, eine Sortenabhängigkeit war nicht eindeutig erkennbar. Auch die untersuchten Aromakomponenten verhalten sich uneinheitlich. Terpenkohlenwasserstoffe weisen geringe Ausbeuten bis etwa 3 % auf, Linalool geht nahezu quantitativ über. Geraniol verhält sich sortenspezifisch mit zweimal ca. 50 % und zweimal deutlich über 100 % Ausbeute. Auch bei 2- und 3-Methylbutyl-2-methylpropanoat zeigt sich ein sortenspezifisches Phänomen. Chemische Umwandlungen mit und ohne Hefeenzyme dürften die Ursache sein. Die vorliegenden Ergebnisse machen deutlich, wie viel Arbeit noch ansteht.

Die Verkostung dieser Biere durch ein 30-köpfiges Konsumentenpanel ergab zusammengefasst Folgendes:

- Die Intensität des Hopfenaromas ist bei den gestopften Bieren deutlicher ausgeprägt. Die Dosage nach dem Ölgehalt führte innerhalb der gestopften Biere zu einer vergleichbaren Intensität.
- Die Qualität des Hopfenaromas ergab bei keinem der Biere eine signifikante Bevorzugung, was auch auf das ungestopfte Vergleichsbier zutrifft. Es dominieren individuelle Präferenzen der Verkoster.
- Die Vollmundigkeit der gestopften Biere wurde signifikant höher als die des Vergleichsbieres bewertet, was an der Dosage von z. B. Polyphenolen liegen kann.
- Signifikant bevorzugt wurden die Biere mit Mandarin Bavaria und Huell Melon. Wesentlich schwächer schnitten das Kontrollbier und das Hallertau Blanc-Bier ab, Polaris lag in der Mitte.
- Bei diesen Versuchen konnten die Verkoster keine Zunahme der Bittere durch Dry Hopping feststellen.

Die individuellen Aromen der Hopfen führten zu deutlich unterschiedlichen Beschreibungen der Biere. Es zeigte sich, dass die vier neuen Zuchtsorten sich sehr gut eignen, dem Bier über das Hopfenstopfen differenzierte Aromen zu vermitteln.

cific with two yields of approx. 50% and two significantly over 100%. There is also a variety-specific phenomenon with 2- and 3-methylbutyl-2-propanoate. Chemical transformations with and without yeast enzymes are probably the cause. The results show just how much more work has to be done.

The tasting by a panel of 30 consumers produced the following results:

- *The intensity of the hop aroma is much more distinctive in the dry hopped beers. Dosing according to oil content results in comparable intensity in the dry hopped beers.*
- *There was no significant preference regarding the quality of the hop aroma in any of the beers including the non-dry hopped control beer. The personal preferences of the tasters are dominant.*
- *The body of the dry hopped beers was assessed to be significantly better than that of the control beer, which might well be due to the dosage of polyphenols, for example.*
- *There was a significant preference for the beers hopped with Mandarin Bavaria and Huell Melon. The control beer and the Hallertau Blanc beer lay significantly behind and Polaris was in the middle.*
- *The tasters could not detect any increase in the bitterness through dry hopping in these tests.*

The separate aromas of the hops led to significant differences in the descriptions of the beers. It was apparent that the four new breeding varieties are perfect for giving beer various aromas through dry hopping.

Die Autoren:



Dr. Adrian Forster, HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft e.G., Wolnzach, Germany



Andreas Gahr, Hopfenveredlung St. Johann GmbH & Co. KG, Forschungsbrauerei, Train – St. Johann, Germany

Fotos: Landesanstalt für Landwirtschaft, LfL (S. 46) und Pokorny Design (S. 47)

Literatur / Literature

- [1] **Biendl M., Engelhard B., Forster A., Gahr A., Lutz A., Mitter W., Schmidt R. und Schönberger C.:** Hopfen – Vom Anbau bis zum fertigen Bier, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg 2012; English version will come out soon.
- [2] **Hieronimus S.:** For the love of hops; The practical guide to aroma, bitterness and the culture of hops; Brewers Publications, Boulder, Colorado, 2012, 205-224
- [3] **Lermusieau G. and Collin S.:** Volatile Sulfur Compounds in Hops and Residual Concentrations in Beer – A Review; J. of Am. Soc. Brew. Chem. 61, 2003, 109-113
- [4] **Lutz A., Kammhuber K. and Seigner E.:** New Trend in Hop Breeding at the Hop Research Center Huell; Brewing Science, 65, 2012, 24-32
- [5] **Forster A., Beck B., Schmidt R., Jansen C. und Mellenthin A.:** Über die Zusammensetzung von niedermolekularen Polyphenolen in verschiedenen Hopfensorten und zwei Anbaugebieten; Monatsschrift für Brauwissenschaft., 55, 2002, 98-108
- [6] **Van Opstaele F., De Causmacker B., Aerts G. and De Cooman L.:** Characterisation of Novel Varietal Floral Hop Aromas by Headspace Solid Phase Microextraction and Gas Chromatography – Mass Spectrometry / Olfactometry; J. Agric. Food Chem. 2012, 60, 12270-12281
- [7] **Kammhuber K.:** Differentiation of the World Hop Collection by Means of the Low Molecular Polyphenols; Brewing Science. 65, 2012, 16-23
- [8] **Forster A. and Gahr A.:** Hopping of Low Alcohol Beers; Brewing Science, 65, 2012, 72-81
- [9] **Steinhaus M. and Schieberle P.:** Transfer of the potent hop odorants linalool, geraniol and 4-methyl-4-sulfanyl-2-pentanone from hops into beer; 31st EBC Proc. 2007, Venice; paper 112
- [10] **Takoi K.:** Biotransformation of monoterpene alcohols by lager yeast and their contribution to the citrus flavor of beer, paper 40 at ASBC Annual Meeting, Sanibel, Florida 2011
- [11] **Kollmannsberger H., Biendl M. and Nitz S.:** Occurrence of glycosidically bound flavor compounds in hops, hop products and beer; Monatsschrift für Brauwissenschaft 59, 2006, 83-89
- [12] **Teagle J. M.:** Organoleptical and Analytical Aspects of Dry Hopping; Diploma thesis, TU München-Weihenstephan, 2012

Hop briquettes – green gold in a handy form



Innovative Hopfenpresse / Hop Press Hopfen-Mini-Ballot-Pressse

Eine zukunftsweisende Neuentwicklung revolutioniert den weltweiten Markt!
A cutting-edge new development revolutionizes the worldwide market!

Vorteile der Hopfenpressung

Naturbelassener Hopfen wird in handliche Form gepresst
Leichteres Handling und enorme Lagerraumersparnis
Vakuumverpackung mit langer Haltbarkeit und Lagerzeit des Naturhopfens
Wertvolle Inhalts- und Aromastoffe des Hopfens bleiben erhalten
Brauereibetriebe schätzen die Innovation der Hopfenbriketts

The advantages of hop pressing

Natural hops are pressed into an easy-to-handle shape
Easier handling and great savings in storage space
Vacuum packaging for long shelf life and storage time of natural hops
Valuable constituents and aroma substances of the hops are retained
Breweries appreciate the innovation of the hop briquette

MASCHINENBAU SIEGEL BRIKETTIERTECHNIK
A-9560 Feldkirchen/Kärnten/Austria · Lastenstr. 7
Tel. 0043 (0)4276 2893 · E-Mail: info@siegel-mb.at
www.siegel-mb.at



Craft Brewers Conference & BrewExpo in USA
Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V. zum
7. MAL DABEI

7th Time Round for the German Hop Growers Association

Washington D.C. – 26. bis 29. März 2013

Nur wenige Querstraßen vom Weißen Haus und vom Capitol entfernt liegt das Washington D.C. Convention Center, in dem diesmal die Craft Brewers Conference und BrewExpo gastierten. Wir sind am Mittwoch, den 26. März 2013, gegen Mittag gerade dabei, unsere alljährlich stattfindende „Hospitality“ vorzubereiten. Einen Tag vor dem eigentlichen Messebeginn sind wir neben der offiziellen „Welcome Reception“ am Abend die einzige Veranstaltung, bei der es Bier zu verkosten gibt. Die meisten Braumeister und Fachbesucher wissen das mittlerweile und werden uns, der Hallertauer Hopfenkönigin, unserer Hopfenausstellung und natürlich unseren Spezialbieren die Ehre erweisen.

Als Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V. sind wir inzwischen nicht nur ständiges Mitglied in der Brewers Association, sondern hinsichtlich der CBC und der BrewExpo auch bereits im siebten Jahr Aussteller und Sponsor mit einem entsprechenden Bierausschank vor und während der Messe.

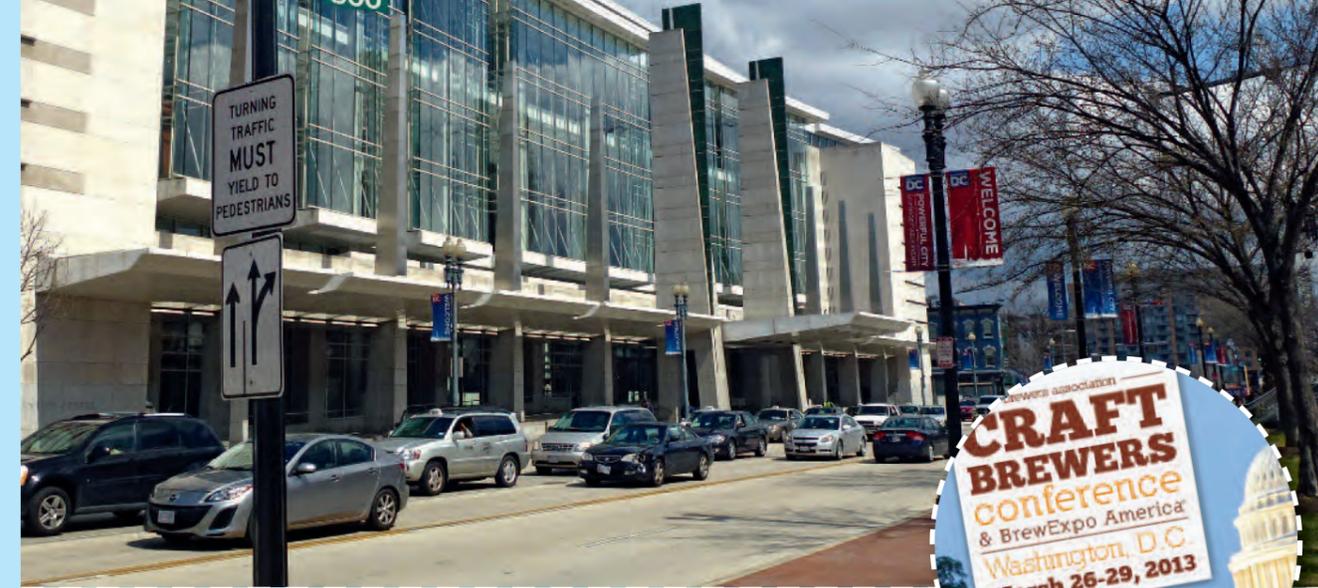
Unsere Aktivitäten in den USA begannen 2007 auf der Craft Brewers Conference in Austin/Texas, wo wir gemeinsam mit Eric Toft und der Victory Brewing Company unser erstes Bier „Sapphire“ (einen Saphir-Bock nach Spezialrezept von Eric Toft) dem begeisterten Fachpublikum präsentierten. Damals erwartete man in Austin ca. 1 400 Besucher und auch die Anzahl der Aussteller war noch überschaubar. Dennoch hatten wir bereits bei dieser Veranstaltung eine relativ gute Resonanz, vor allen Dingen hinsichtlich des von uns ausgeschenkten Spezialbieres in Kombination mit der Präsentation von speziellen Aromahopfen-Mustern. Der Begriff „Flavor-Hopfen“ oder „Special Flavor-Hopfen“ existierte damals übrigens noch nicht.

Washington D.C. March 26 to 29, 2013

Just a few blocks down from the White House and the Capitol is the Washington D.C. Convention Center, which hosted this year's Craft Brewers Conference and BrewExpo. On Wednesday March 26, 2013, around noon, we are just in the middle of preparing our annual hospitality event. One day before the trade fair opens, ours is the only event alongside the official welcome reception in the evening at which beer can be tasted. Most brewmasters and trade visitors know this now and will most certainly do us the honor of dropping by to see the Hallertau Hop Queen, our hop exhibition and of course taste our special beers.

In the meantime the German Hop Growers Association has become a permanent member of the Brewers Association. But not only that. For the seventh year running we are both exhibitor at and sponsor of the CBC and BrewExpo at which we dispense beer before and during the trade fair.

We started our activities in the USA in 2007 at the Craft Brewers Conference in Austin/Texas, at which together with Eric Toft and the Victory Brewing Company we presented our first beer "Sapphire" to an enthusiastic trade public. "Sapphire" is a Saphir bock beer brewed according to one of Eric Toft's special recipes. In Austin about 1,400 visitors were expected and the number of exhibitors was still relatively limited. But even at this trade fair we had quite a good feedback, above all with regard to the special beer we served in tandem with the presentation of special aroma hop samples. The terms "flavor hop" and "special flavor hop" had not yet been coined at the time.



Washington Convention Center

Die Messe boomt

Diesmal, im März 2013 in Washington D.C., durften wir den regelrechten Ansturm auf die CBC von sage und schreibe 6 400 zahlenden Fachbesuchern miterleben. Aus der ehemals überschaubaren Fachausstellung ist mit rund 440 Ausstellern eine professionelle Braufachmesse geworden.

Nicht selten hörten wir hier in Washington von unseren Messebesuchern „best beer under the roof“ oder „fantastic hop aroma“. Man kennt uns inzwischen in der amerikanischen Craft-Bier-Szene. Ebenso hat der deutsche Aromahopfen verstärkt Einzug in die Craft-Biere gehalten. Mit den Newcomern Mandarina Bavaria, Hallertau Blanc, Huell Melon und Polaris versuchen wir nun, auch ausgesprochene Craft-Bier-Stile wie Pale Ale, India Pale Ale etc. zu erobern. Insoweit gibt es in der Tat Nachholbedarf. Umso erfreulicher und durchaus hoffnungsvoll waren die ersten Reaktionen auf der diesjährigen Craft Brewers Conference.

Fünf feine Biere – speziell für die CBC gebraut

So boten wir selbstverständlich in Washington nicht mehr nur ein Spezialbier an wie seinerzeit in Austin. Es standen vielmehr fünf Bierkreationen von Eric Toft und Ron Barchet zur Verkostung: ein Bayerisch Pale Ale, ein CBC Bitter, ein Session Ale 007 und ein Session Ale 008. Abgerundet wurde dies alles von einem Tettnanger Terroir Pils.

A booming trade fair

This time, in Washington D.C. in March 2013, we were there to experience the veritable flood of an incredible 6,400 paying visitors to the CBC. The rather cozy trade exhibition at the time has boomed into a professional brewing trade fair with 440 exhibitors.

It wasn't seldom that we heard "best beer under the roof" and "fantastic hop aroma" from the visitors to our stand here in Washington. We are now known in the American craft brew scene. Likewise the German aroma hop has found its way into the craft beers. With the newcomers Mandarina Bavaria, Hallertau Blanc, Huell Melon and Polaris we are now trying to conquer the typical craft beer styles like Pale Ale and India Pale Ale. There is in fact a lot of catching up to be done. So the first reactions at this year's Craft Brewers Conference gave us good reason for pleasure and hope.

Five fine beers – brewed specially for the CBC

So, naturally in Washington, we did not content ourselves with just one special beer as then in Austin. We had five beer creations from Eric Toft and Ron Barchet just waiting to be tasted: a Bavarian Pale Ale, a CBC Bitter, a Session Ale 007 and a Session Ale 008. These were rounded off with a Tettnang Terroir Pils.

„Als Vertretung der deutschen Hopfenpflanzer standen wir mit unserem Fachmessestand und der eigenen Bierstation mit Spezialbierausschank bereits zum siebten Mal mitten im Geschehen der CBC“, freute sich Otmar Weingarten.

“As representatives of the German hop growers we were fully integrated in the CBC for the seventh time with our trade stand and beer station,” said an overjoyed Otmar Weingarten.



Lincoln Memorial



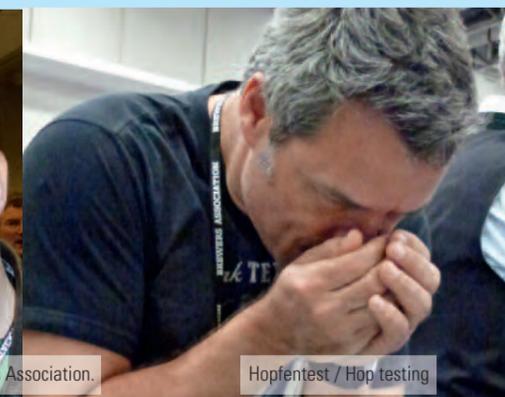
Chinatown



Das / The Capitol



Bei der Hospitality des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer. / At the hospitality suite of the German Hop Growers Association.



Hopfestest / Hop testing

8,4 hl Spezialbiere wurden bei Victory für die gesamte Messe geordert. Durch den enormen Run auf unsere Bierstation mussten schnell noch weitere 3,6 hl über Nacht angeliefert werden.

8.4 hectoliters of special beers were ordered from Victory for the entire trade fair. The enormous run on our beer meant that another 3.6 hectoliters had to be delivered overnight.

Großer Durst der Besucher bei der Hospitality

Im Erdgeschoss des Washington Convention Center, nahe des Haupteinganges, stand uns für die Hospitality ein ca. 400 m² großer Raum zur Verfügung, der neben teilweiser Bestuhlung, Bühne und Rednerpult noch genug Platz für die Werbeplakate und Rollups des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer bot. Vor allem wollten wir zwei wichtige Dinge präsentieren: Zum einen ein umfangreiches Hopfensortiment mit bereits vorbontierten Sorten-Mustern und zum anderen unsere köstlichen fünf Spezialbiere, die an zwei Bierausschankstationen gut gekühlt und frisch vom Fass mit Durchlaufkühlern ausgeschenkt wurden. Insgesamt haben wir bei Victory 8,4 hl in 20-Liter-Fässern geordert – so war unser Plan für den Hospitality-Ausschank und die anschließende Bierstation auf der Messe.

Der Ansturm während der Hospitality wurde jedoch so heftig, dass wir am Schluss der dreistündigen Veranstaltung mit permanenten Warteschlangen an den beiden Ausschankstellen und den Hopfenmustertischen beinahe den Bierausschank einstellen mussten, da unser Bier und auch die Trinkgefäße zur Neige gingen, was wir mit Unterstützung des CBC-Personals gerade noch verhindern konnten. Nicht viel anders erging es uns an unserer Bierstation neben dem Messestand des Verbandes. So kam es, dass wir erstmals im Rahmen unserer Präsentationen in USA rund 3,6 hl unserer Spezialbiere nachordern mussten. Victory machte es möglich und lieferte uns über Nacht den nötigen Nachschub für den letzten Messetag.

“Oh, you are the Hop Queen. That’s amazing.”

Großes Lob und Komplimente gab es von allen Seiten vor allem für die hervorragend mündenden Spezialbiere, aber auch für eine perfekte Ansprache unserer amtierenden Hallertauer Hopfenkönigin, Elisabeth Fuß, der es gelang, unsere Fachbesucher während der Hospitality eine Viertel Stunde lang in ihren Bann zu ziehen – und das ohne Mikrofon. So war es auch nicht verwunderlich, dass die “Hop Queen” im feschen Dirndl die Besucher auf der Messe verückte und bei den abendlichen Veranstaltungen der „Star“ war.

Wie ein roter Faden zog sich diese Stimmung dann auch über die beiden folgenden Messetage hindurch. **Ein echter Erfolg für den deutschen Hopfen und sein Image in Amerika!**

Visitors with a Mighty Thirst at the Hospitality Event

On the ground floor of the Washington Convention Center, near the main entrance, we were appointed a large area of about 400m² for the hospitality suite which in addition to partial seating, stage and lectern provided enough space for the advertising posters and roll-ups of the German Hop Growers Association. Above all we wanted to present two important things: on the one hand, an extensive range of hops with pre-sorted variety samples and on the other, our five delicious special beers served well cooled straight from the keg. We had ordered 8.4 hectoliters in 20-liter kegs from Victory – that was our plan for the hospitality suite and the subsequent beer station during the trade fair.

However, the rush at the hospitality suite was so strong with endless lines at the two dispensing points and at the hop sample tables, that we almost had to stop serving at the end of the three hour session because we were running out of beer and drinking vessels. Luckily we could just about avoid this thanks to the help of the CBC staff.

YES, WE CAN

„Der Bierausschank neben unserem Messestand zog die Craft Brewer geradezu magisch an. Und die Muster der neuen Special Flavor Hopfen und anderer Aromasorten begeisterten Brauer und Besucher gleichermaßen. Rundum ein großer Erfolg für den deutschen Hopfen und sein Image in Amerika.“

“The beer station next to our trade fair stand had a magical attraction for the craft brewers. The samples of the new Special Flavor Hops and other aroma varieties fascinated both brewers and other visitors. An all-round success for German hops and their image in America.”

The story was not much different at our beer station next to the association's stand. Thus, for this first time ever in the course of our presentations in the USA, we had to order an extra 3.6 hectoliters of our special beers. Victory made this possible and delivered the necessary fresh supplies for the last day of the trade fair.

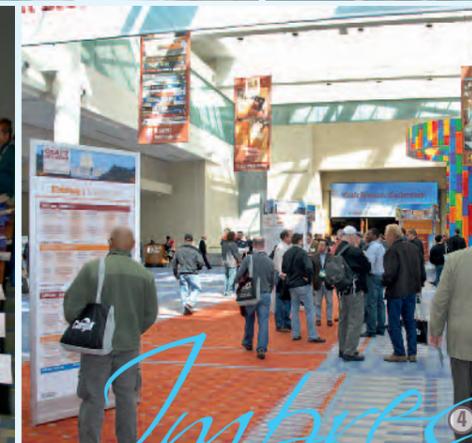
“Oh, you are the Hop Queen. That’s amazing.”

It rained praise and compliments from all sides in particular for the exceedingly tasty special beers, but also for the perfect speech held by our reigning Hallertau

Hop Queen, Elisabeth Fuß. She succeeded in holding our visitors' attention for a full quarter of an hour without a microphone at the hospitality event.

It was therefore hardly surprising that the “Hop Queen” in her attractive dirndl dress delighted the guests during the trade fair and was the star of the evening events.

This atmosphere was sustained during the next two days of the trade fair. **A genuine success for German hops and their image in America!**



Impressionen

- 1 Ron Barchet, Victory Brewery, und / and Otmar Weingarten
- 2 Die Welcome-Veranstaltung zur CBC fand im Smithsonian Air Museum statt und bot bei stimmungsvoller Atmosphäre den idealen Rahmen für das „Come-together“ der Craft Brewer und Fachbesucher. The welcome reception of the CBC was held in the Smithsonian National Air and Space Museum which lent a convivial ambience to the come-together of the craft brewers and trade visitors.
- 3 Die Muster deutscher Aromahopfen wurden während der Hospitality des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer mit großem Interesse aufgenommen. The samples of the German aroma hops aroused great interest at the hospitality suite of the German Hop Growers Association.
- 4 Die Fachbesucher machen sich auf den Weg zur BrewExpo im Convention Center. / The trade visitors make their way to the BrewExpo in the Convention Center.
- 5 Ferdinand Weingarten und Schankhilfe Natasha freuten sich über den großen Erfolg der fünf Spezialbiere. Ferdinand Weingarten and barmaid Natasha are happy about the enormous success of the five special beers.
- 6 + 7 Die Hallertauer Hopfenkönigin Elisabeth Fuß hielt ihre Rede vor großem Publikum bei der Hospitality am Vortag der Craft Brewers Conference in Washington D.C. The Hallertau Hop Queen Elisabeth Fuß held her speech before a large audience at the hospitality event on the eve of the Craft Brewers Conference in Washington D.C.





Am HVG-Stand / At the HVG stand



"Hop Queen" Elisabeth Fuß mit / together with Dr. Pichlmaier (l. / left), Eric Toft und / and Josef Wittmann (r. / right)



1 Bei der Preisverleihung des European Beer Stars gratulierten Josef Wittmann und Elisabeth Fuß Matt Brynildson zur Goldmedaille. / Josef Wittmann and Elisabeth Fuß congratulate Matt Brynildson on his gold medal at the European Beer Star award ceremony. 2 Am Beispiel des Spezialbieres Tettmanger Terroir Pils, das am Messestand des Verbandes angeboten wurde, erklärt Eric Toft einer amerikanischen Reporterin die besonderen Feinheiten beim Einsatz deutscher Aroma- und Special Flavor-Hopfen in klassischen Bier- und Craft-Bier-Stilen. / Taking the example of the Tettmanger Terroir Pils, a special beer offered at the association's trade fair stand, Eric Toft explains to an American reporter how the use of German aroma and Special Flavor Hops add that special fine character to classic and craft beer styles. 3 Dr. Pichlmaier beantwortet auf der BrewExpo Fragen zum deutschen Hopfen. / Dr. Pichlmaier answers questions about German hops at the BrewExpo.

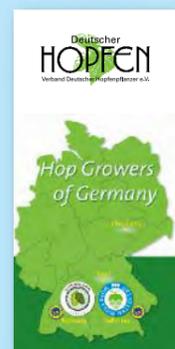
Brewers Association: Craft Beer-Markt verzeichnet erneuten Anstieg Biervolumen und Verkaufsumsatz übertreffen den Gesamtmarkt 2012 deutlich

**Brewers Association: Craft Beer Market Records Another Increase
Beer Volumes and Sales Figures Significantly Up on the Total Market of 2012**

Boulder, CO – 18. März 2013. Der amerikanische Brauereiverband (Brewers Association), der die kleinen und unabhängigen Brauer repräsentiert, hat die neuesten Zahlen der amerikanischen Craft Brewer veröffentlicht. Demnach verzeichnen die Craft Brewer einen Mengenzuwachs von 15 % und einen 17-prozentigen Anstieg im Einzelhandel, was einen Gesamtanstieg von fast 1,8 Millionen Barrels entspricht. Zum Vergleich: der gesamte US-Biermarkt ist lediglich um 1 % im Volumen gewachsen. Mit einem Ausstoß von 13.235.917 Barrels in 2012 betrug Craft Beer 6,5 % des gesamten US-Biermarktes (5,7 % in 2011). Zusätzlich stieg der Anteil von Craft Beer am Umsatz des gesamten Biermarktes in den USA in 2012 auf 10,2 %. Die Umsätze der Craft Brewer im Einzelhandel stiegen von 8,7 Mrd. \$ in 2011 auf 10,2 Mrd. \$ in 2012. „Die gesamte US-Bierindustrie erwirtschaftet einen Umsatz von 99 Mrd. \$ – die Umsätze der Craft Brewer im Einzelhandel, die in 2012 zum ersten Mal im zweistelligen Bereich lagen, leisten dazu einen erheblichen Beitrag“, sagte Paul Gatza, Geschäftsführer der Brewers Association.

Boulder, CO – March 18, 2013. The American Brewers Association, which represents the small and independent brewers, releases the latest figures of the American craft brewers. According to these the craft brewers have achieved a volume increase of 15% and a 17% increase in retail, which corresponds to an overall increase of almost 1.8 million barrels. In comparison, the whole US beer market has a growth in volume of only 1%. With an output of 13,235,917 barrels in 2012, craft beer's volume share of the total US beer market was 6.5% (5.7% in 2011). Furthermore, the share of craft beer in the sales of the total beer market in the USA rose to 10.2% in 2012. The retail sales of the craft brewers rose from \$8.7billion in 2011 to \$10.2billion in 2012. "The complete US beer industry has a turnover of \$99 billion – the retail sales of the craft brewers, who reached double figures for the first time in 2012, play a significant role here," said Paul Gatza, Director of the Brewers Association.

Werbeflyer des Verbandes
The association's flyer



„Kleine und unabhängige Brauer sind kontinuierlich innovativer und produzieren geschmacksbetonte Craft-Biere von hoher Qualität. Die Amerikaner sind nicht nur an den Craft-Bieren selbst interessiert, sondern auch an den Leuten und Geschichten, die dahinter stecken.“
2012 gab es insgesamt 2403 Brauereien in den USA – ein Anstieg von 18 % gegenüber 2011.
Es gab 409 Brauereieröffnungen und nur 43 Schließungen. Kleine Brauereien beschäftigten 2012 insgesamt 108440 Personen, das sind 4857 mehr als im Vorjahr mit 103583.
„Im Durchschnitt eröffnet jeden Tag mehr als eine Craft-Brauerei in den USA und wir rechnen mit noch mehr im nächsten Jahr. Die Nachfrage nach Craft-Bier ist ungebrochen, was sich auch in den Wachstumszahlen der letzten Jahre widerspiegelt“, ergänzt Gatza. „Diese kleinen Brauereien leisten großartige Arbeit für das Gemeinwesen, für die gesamte Craft-Brauer-Szene, für unsere Essenskultur und die gesamte amerikanische Wirtschaft.“

"Small and independent brewers are consistently more innovative and produce high-flavor craft beers of high quality. The Americans are not only interested in the craft beers as such, but also in the people and stories behind them."
In 2012 there were 2,403 breweries in the USA – an increase of 18% compared with 2011.
There were 409 brewery openings and 43 closures. In 2012, small breweries employed 108,440 people, which is 4,857 more than the previous year's figure of 103,583.

"On average, more than one craft brewery opens per day in the USA and we reckon with even more next year. The demand for craft beer is unbroken, which is reflected also in the growth figures of the past few years," adds Gatza. "These small breweries do excellent work for the community, for the complete craft brewer scene, for our eating culture and for the whole of the American economy."



Grafische Darstellung des Wachstums der Craft Breweries in den USA
Graphical representation of the growth of craft breweries in the USA



Brauerfreundschaft

Eric Toft und Ron Barchet
A Brewers' Friendship

Die beiden Studienfreunde aus Weihenstephan stehen auch heute noch in engem persönlichen und geschäftlichen Kontakt zueinander. Seit der CBC 2007 in Austin berät und unterstützt Eric Toft den Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V. bei der Präsentation deutscher Hopfen in den USA und ist insbesondere für die Rezepturen der auf der CBC zur Verkostung angebotenen Spezialbiere der Deutschen Hopfenpflanzer verantwortlich. Ron Barchet und sein erfahrenes Team von Victory brauen jährlich die entsprechenden Spezialsude und sorgen für die Anlieferung der erstklassigen Biere auf der CBC. Auch für die Vorbereitung von Rons Vortrag in Washington haben sich die beiden Hopfen- und Craft-Bier-Spezialisten natürlich fachlich abgestimmt.

The two Weihenstephan student friends are still in close personal and business contact. Ever since the CBC 2007 in Austin, Eric Toft advises and supports the German Hop Growers Association with the presentation of German hops in the USA and in particular he is responsible for the recipes of the special beers offered by the German hop growers for tasting at the CBC. Ron Barchet and his experienced team at Victory brew the special brews every year and ensure delivery of the first-class beers to the CBC. Of course, the two craft beer specialists also put their heads together for Ron's speech in Washington.

Während unserer USA-Reise anlässlich der CBC besuchten wir Ron Barchet (2. v. r.) in seiner Brauerei in Downingtown. Lesen Sie mehr dazu auf den folgenden Seiten.
During our USA trip for the CBC we also visited Ron Barchet (2nd from right) in his brewery in Downingtown. Read more about it overleaf.

Besuch bei der Victory Brewing Company in Downingtown, Pennsylvania, an der Ostküste der USA

Victory Brewing Company in Downingtown, Pennsylvania, on the East Coast of the USA

Am Freitagmorgen ist nach drei anstrengenden Messetagen am Vormittag unser einziger Programmpunkt „Messeabbau“. Danach machen wir uns schließlich mit der Hallertauer Hopfenkönigin auf den Weg zur Victory Brewing Company in Downingtown/Pennsylvania, wo bis zum Ostersonntag ein interessantes Besuchsprogramm auf uns wartet. Vor allem sind wir schon sehr gespannt auf die Besichtigung der „Großbaustelle“ von Victory, wo bis September 2013 in Parkesburg/PA, die neue zweite Braustätte von Victory entsteht, die auf rund 300 000 hl Jahresausstoß ausgelegt ist.

Zwischenstop bei Dogfish Head in Milton/Delaware

Vorher machen wir jedoch noch einen interessanten Abstecher zur legendären Dogfish Head Brewery in Milton/Delaware, die unmittelbar am Atlantik liegt. Hier wird seit 1995 unter anderem das legendäre „60 Minute IPA“ von Dogfish Head mit dem berühmten Fischlabel produziert, das wir nach zweieinhalbstündiger Autofahrt von Washington aus im Tap Room der Brauerei probieren dürfen. Vorher haben wir jedoch eine kurze Brauereiführung gebucht.

1995 begann der Firmengründer Sam Calagione in der sogenannten Rehoboth Beach Area am Atlantik in Delaware mit einer selbstgebauten „Mini-3 Keg-Anlage“ auf eigene Rechnung mit dem Bierbrauen unter dem gleichnamigen Bierlabel.

Besonders beliebt und bekannt ist bis heute sein „60 Minute IPA“, das in einem speziellen Brauverfahren 60 Minuten lang unter ständiger Hopfenzugabe gekocht wird. Weitere Ausbaustufen im gleichen Produktionsverfahren sind das „90 Minute IPA“ und das „120 Minute IPA“ mit Bitterwerten jenseits von dem, was wir in Europa gewohnt sind. Die Hallertauer Hopfenkönigin Elisabeth Fuß und auch das übrige Team ist vom „60 Minute IPA“ begeistert.

The only item on our agenda on Friday morning after three exhausting trade fair days is "stand disassembly". Then in the company of the Hallertau Hop Queen we make our way to the Victory Brewing Company in Downingtown/Pennsylvania, where an interesting program awaits us through to Easter Sunday.

Above all we are excited about visiting Victory's "major construction site" where the new, second Victory brewery plant in Parkesburg/PA is due to be finished by September 2013. This is designed for an output of about 300,000 hectoliters per year.

Stopover at Dogfish Head in Milton/Delaware

Beforehand, however, we make an interesting detour to the legendary Dogfish Head Brewery in Milton/Delaware, which lies directly on the Atlantic. Here, since 1995, the legendary "60 Minute IPA" with the famous fish label has been produced by Dogfish Head. After two and a half hours drive from Washington it was a great pleasure to taste this in the brewery's tap room. But before that, we booked in for a brief tour of the brewery.

In 1995, the company founder, Sam Calagione, started brewing beer in the so-called Rehoboth Beach Area on the Atlantic coast in Delaware. He did this in a self-made, self-funded "mini 3-keg plant" producing beer under the same "Dogfish Head" beer label.

Still known and well-liked today is his "60 Minute IPA", a beer brewed in a special process whereby it is boiled for 60 minutes with continuous addition of hops. Other developments in the same production process include the "90 Minute IPA" and the "120 Minute IPA" with bitterness units beyond anything we are used to in Europe. The Hallertau Hop Queen Elisabeth Fuß and also the rest of the team were thrilled about the "60 Minute IPA".

Dogfish Head – übersetzt „Katzenhaikopf“ ist für Craft-Bier-Liebhaber in den USA – ein besonderes Label.
Dogfish Head – a special label for craft beer lovers in the USA.



Eichenfässer in der Dogfish Head-Brauerei in Milton/Delaware / Oak barrels in the Dogfish Head Brewery in Milton
Verpackung des legendären „60 Minute IPA“ / Packaging of the legendary "60 Minute IPA"
Im Tap Room der Brauerei werden die unterschiedlichsten Biere angeboten. / All sorts of different beers are on offer in the brewery tap room.





So wird sie aussehen, die neue Brauerei.
This is what the new brewery will look like.
Quelle: Victory Brewing Company

Nach weiteren zweieinhalb Stunden Autofahrt erreichen wir von Milton aus schließlich Downingtown, wo wir direkt das „Brewpub“ (Brauereirestaurant) von Victory ansteuern. Wir sind nämlich nicht nur hungrig und durstig, sondern enorm gespannt auf die vielseitigen Bierspezialitäten dieser innovativen Brauerei, die sich seit ihrer Gründung 1996 durch Bill Covaleski und Ron Barchet, zwei ehemalige Schulfreunde, bis heute mit ihrem Jahresausstoß von ca. 110 000 hl in den USA einen Namen für gute Qualitätsbiere unterschiedlichster Bierstile gemacht hat.

So wird z. B. das „Prima Pils“ von Victory regelmäßig in einem entsprechenden Wettbewerb der Washington Post zum „besten Pils Amerikas“ gekürt und auch der „Hop Devil“, ein besonders stark gehopft IPA, gehört in Amerika zu den Klassikern unter den Craft-Bieren. Insgesamt werden im „Bräustüberl“ von Victory, unmittelbar in der Brauerei, ca. 20 bis 25 Biere vom Fass angeboten.

Deutscher Hopfen hat in dieser Brauerei seit jeher seinen festen Platz und das wird nach den Worten von Braumeister und CEO Ron Barchet und seinem Partner Bill Covaleski auch in Zukunft so bleiben.

Dabei ist Victory eine der wenigen Brauereien in den USA, die noch ausschließlich Doldenhopfen in ihren Bieren einsetzt. Die Braumeister von Victory, allen voran Ron, schwören darauf, dass gerade Doldenhopfen dem Bier ein ganz besonderes Aroma verleiht. So ist auch bereits für die neue Produktionsbrauerei in Parkesburg, ca. 17 Meilen von Downingtown entfernt, ein umfangreiches Kühltlager für den von Victory so geschätzten Doldenhopfen im Bau.

Besuch auf der Baustelle für die neue Braustätte von Victory in Parkesburg/Chester County

Nachdem die Braustätte in Downingtown gegen Ende 2012 die Kapazitätsgrenze erreicht hat, entschloss man sich bei Victory für die Produktionserweiterung und einen neuen zweiten Produktionsstandort.

Ein ca. 13 000 m² großes Industriegebäude in Parkesburg, nur 17 Meilen von der Victory-Brauerei in Downingtown entfernt, wird ab September 2013 die neue Produktionsstätte von Victory beheimaten.

Eine große Rolle bei der Standortauswahl spielten für Bill Covaleski und Ron Barchet dabei ähnliche Fakten wie an ihrem Standort in Downingtown. So wird auch die neue Brauerei in Parkesburg, ähnlich wie das Stammhaus, auf dem Gelände einer ehemaligen Bäckerei in einen bestehenden Gewerbebaukomplex integriert.

Ganz entscheidend ist dabei die kurze Entfernung zur Quelle des sogenannten West Branch

Technische Daten der neuen Anlage in Parkesburg:

Sudhauskapazität: Ausschlag/Sud 234 hl x 10/Tag
Gärtanks: à 1180 hl
Abfüll- und Verladezentrum: 4700 m²

Technical data of the new plant in Parkesburg

Brewhouse capacity: cast/brew 234 hl x 10/day
Fermenting tanks: 1,180hl each
Bottling and logistics center: 4,700m²

After another two and a half hours drive from Milton we finally reach Downingtown, where we are guided directly into the Victory brew pub. We are not only hungry and thirsty, but also very curious about the various beer specialties of this innovative brewery. It was founded in 1996 by Bill Covaleski and Ron Barchet, two old school friends, and since then has established itself a name in the USA for good quality beer of all sorts of styles with an annual output of about 110,000 hectoliters.

For example, the „Prima Pils“ from Victory is regularly chosen as the „best pils of America“ in a Washington Post competition and the „Hop Devil“, a particularly strongly hopped IPA, is one of the classic craft beers of America. About 20 to 25 different beers are on tap in the Victory brew pub adjacent to the brewery.

German hops have had their established place in this brewery from the very outset and they will continue to do so according to brewmaster and CEO Ron Barchet and his partner Bill Covaleski.

In this respect Victory is one of the few breweries in the USA to use only hop cones in their beers. The brewmasters of Victory, led by Ron, are adamant that it is precisely the hop cones that give the beer its special aroma. Consequently, an extensive cold storage facility is being constructed for the new production brewery in Parkesburg, about 17 miles away from Downingtown, to store the hop cones so valued by Victory.

Visit to the construction site of the new Victory brewery plant in Parkesburg/Chester County

After the brewery plant in Downingtown had reached its capacity limit towards the end of 2012, it was decided at Victory to extend production at a second, new site.

As of September 2013 an industrial complex covering about 13,000m² will be home to the new Victory production plant in Parkesburg, just 17 miles from the Victory brewery in Downingtown.

In seeking out the location, Bill Covaleski and Ron Barchet laid great store by similar conditions to their Downingtown site. Thus the new brewery plant in Parkesburg will, similar to the headquarters, be on the premises of a former bakery integrated in an established commercial property complex.

The decisive factor is the short distance from the headwaters of the West Branch of the Brandywine Creek in Parkesburg, similar to the distance of Downingtown from the headwaters of the East Branch. Both rivers confluence in the Brandywine Creek which eventually flows into the Delaware River.



River in Parkesburg, ähnlich wie die Entfernung von Downingtown zum Quellgebiet des East Branch River. Beide Flüsse speisen den Delaware River.

Ca. 8 Monate hat es allein gedauert, um in einem Wassererprobungsprojekt herauszufinden, dass die mineralische Zusammensetzung des West Branch River identisch mit der des East Branch Rivers ist.

So waren Umweltgesichtspunkte und vor allem die Wasserqualität schließlich wichtige Eckpunkte für die Wahl des Expansionsstandortes in Parkesburg.

Für Ron Barchet und die Victory Brewing Company ist die Investition eine große wirtschaftliche Herausforderung, zumal der Craft-Bier-Anteil von gut 6 % am US-Biermarkt relativ gering ist. Mit Zuversicht blickt er dem kontinuierlich wachsenden Biermarkt entgegen.

So wird die neue Brauerei von Victory in Parkesburg in ihrer ersten Ausbaustufe mit ca. 270 000 hl pro Jahr bald weit mehr als doppelt so viel Produktionskapazität aufweisen wie die derzeitige Brauerei am Standort in Downingtown.

Auch in Parkesburg wird es, ähnlich wie in Downingtown, ein Brewpub geben, das nach den Worten von Bill Covaleski ebenfalls wie eine große Forschungs- und Entwicklungseinrichtung funktionieren wird, weil man auf diese Weise neue, frische Ideen präsentieren kann und gleichzeitig sieht, wie diese beim Publikum ankommen.

Doch die Pläne der beiden Gründer gehen wesentlich weiter. So will man für die Besucher einen hochgelegenen, verglasten Rundgang anlegen, mit einem Überblick über die komplette Brauereianlage, vom Forschungslabor bis zur Abfülllinie.

„Wir wollen, dass die Besucher und Kunden das Herz und die Seele der Brauerei kennen lernen“, erläutert uns Ron. Man möchte für die Besucher so viel wie möglich sichtbar machen und erklären. Selbstverständlich wird es neben dem Brewpub auch einen Biergarten unter freiem Himmel geben. Später eventuell sogar einen Hopfengarten, eine Mälzerei, ... Ron und Bill haben viele Zukunftsvisionen.

Hinsichtlich der Kapazität könnte Victory, die in USA unter den Craft-Brauereien derzeit auf Platz 26 liegt, irgendwann einmal die Schwelle von 500 000 hl Jahresausstoß überschreiten, falls die bisherige Entwicklung auch für die kommenden Jahre anhält.

It took nearly eight months of water-quality research to find that the mineral composition of the West Branch River water is nearly identical to that of the East Branch River.

Thus environmental aspects and above all water quality were the major decisive factors for choosing Parkesburg as the location for the brewery expansion.

The investment is a great business challenge for Ron Barchet and the Victory Brewing Company, especially considering that the craft beer portion of a good 6% of the US beer market is relatively small. Nevertheless he looks confidently at the continuously growing beer market.

In its initial phase, therefore, the new Victory brewery in Parkesburg with an annual production of about 270,000 hectoliters will soon have a production capacity twice that of the brewery at the current site in Downingtown.

In Parkesburg, just like in Downingtown, there will also be a brew pub, which in the words of Bill Covaleski will also function like a large research and development facility, because it will be an ideal platform for presenting new ideas and immediately seeing how the public reacts to them.

But the founders' plans go much further. They want to erect a raised, glass-covered walkway permitting visitors to view the complete brewery plant from research lab to bottling line.

„We want visitors to get to know the heart and soul of the brewery,“ Ron explains to us. They want to make as much as possible transparent to the visitors and explain everything. It goes without saying that in addition to the brew pub there will be a beer garden. Later perhaps even a hop garden, a malt house ... Ron and Bill have many visions for the future.

With regard to capacity, Victory, which is currently number 26 of the craft brewers in the USA, might at some point cross the threshold of 500,000 hectoliters per year if the development to date is sustained in the coming years.

Autor und Fotos S. 54 unten, S. 55 unten und S. 57 oben:
Otmar Weingarten;
Alle anderen Fotos: Pokorny Design; Fotolia.com: © maglara (S. 48 Hintergrundbild), © simbos und suzannmeer (S. 54)

Die neue Victory-Brauerei in Parkesburg, 17 Meilen von Downingtown entfernt.

The new Victory brewery in Parkesburg, 17 miles from Downingtown.

Auch bei Victory wird gewickelt. Sampling at Victory.

Stefanie Pokorny & Otmar Weingarten



Produktion: Derzeit ca. 110 000 hl

Brauereifläche: Derzeit 9 300 m²

13 Stammbiersorten:

Hop Devil (IPA), Prima Pils, Golden Monkey (Tripel), Headwaters Pale Ale, Storm King Stout, Hop Wallop, Victory Lager, Donnybrook Stout, V Twelve, Helios Ale, Baltic Thunder, The Mad Kings Weiss, Braumeister Pils

Hinzu kommen derzeit, mit ansteigender Tendenz, 11 Saison- und Spezialbiere:

Moonglow Weizenbock, Sunrise Weissbier, Festbier, Swing Session Saison, Summer Love Ale, Yakima Glory Ale, St. Boisterous Hellerbock, St. Victorious Doppelbock, Old Horizontal Barleywine Style Ale Bier, Limited Draft Specialties, White Monkey.

Vertrieb: Zur Zeit wird Victory in Japan, Singapur und 29 US-Staaten vertrieben und in naher Zukunft wird es Victory-Bier auch in Europa geben

Beschäftigte: In der Brauerei und in der Verwaltung sind derzeit 60 Mitarbeiter, im Restaurant 215 Mitarbeiter beschäftigt. Das Restaurant verfügt über 300 Sitzplätze, eine 18 m lange Bar und 24 sogenannte „rotating taps“ – Zapfstellen

Production: Currently approx. 110,000hl

Brewery surface: Currently 9,300m²

13 staple beer varieties:

Hop Devil (IPA), Prima Pils, Golden Monkey (Tripel), Headwaters Pale Ale, Storm King Stout, Hop Wallop, Victory Lager, Donnybrook Stout, V Twelve, Helios Ale, Baltic Thunder, The Mad Kings Weiss, Braumeister Pils

Add to these the increasingly popular 11 seasonal and special beers:

Moonglow Weizenbock, Sunrise Weissbier, Festbier, Swing Session Saison, Summer Love Ale, Yakima Glory Ale, St. Boisterous Hellerbock, St. Victorious Doppelbock, Old Horizontal Barleywine Style Ale Beer, Limited Draft Specialties, White Monkey.

Sales: Victory is currently sold in Japan, Singapore and 29 US states and very soon Victory beer will also be available in Europe.

Employees: Currently 60 in the brewery and administration and 215 in the restaurant. The restaurant seats 300, has an 18m long bar and 24 rotating taps.



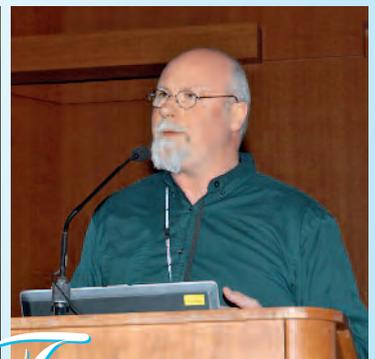
German Hops in Craft Brewing

presented by
Ron Barchet

Sollte an dieser Stelle kein Exemplar eingeklebt sein, finden Sie das Booklet zum Download auf unserer Homepage: www.deutscher-hopfen.de

If there is no booklet here, you can download it from our home page: www.deutscher-hopfen.de

**History of German Hop Farming and Industry
German Hop Varieties / Brewing with German Hops**



For you

Der Vortragssaal bei der CBC war fast bis auf den letzten Platz gefüllt, als Ron Barchet mit seinem Fachvortrag zum Thema „Deutscher Hopfen in amerikanischen Craft-Bieren“ seine Zuhörer eine Stunde lang in seinen Bann zog. Er berichtete von seinen jahrelangen, positiven Erfahrungen mit dem deutschen Qualitätsprodukt Hopfen.

Wir haben für Sie den Vortrag in einem anschaulichen Booklet zusammengefasst.

The auditorium of the CBC was practically full as Ron Barchet enthralled his listeners for an hour with his lecture. He reported on his long years of positive experiences with the quality product of hops from Germany.

We have published the lecture in an attractive booklet.



Sprechen wir über die Zukunft!

Fragt man Emil Berthold, den 1. Vorsitzenden des Hopfenpflanzerverbandes Elbe-Saale, nach seinen Eindrücken und Erfahrungen des Jahres 2013 im nördlichsten Hopfenanbaugebiet Deutschlands, so kneift er leicht die Augen zusammen und antwortet mit einem leisen Lächeln: „Sprechen wir doch lieber über die Zukunft! Das Jahr 2013 hat es uns Hopfenpflanzern nicht leicht gemacht, aber wir haben in Elbe-Saale einige Themen und Projekte auf den Weg gebracht, die uns die nächsten Jahre positiv begleiten und wohl auch voranbringen werden.“ Und er erzählt mit sichtlichem Stolz von einer neuen Bandrocknersteuerung, die auf Anregung der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) in der Region Elbe-Saale gerade entwickelt wird. Über eine hochsensible Sensormessung wird die Abluftfeuchte am Band ständig kontrolliert und so die Bandbelegung und die Geschwindigkeit entsprechend angepasst. Ziel ist es, Trocknungsqualität, Leistung und Energieeinsparung zu optimieren. Da in Elbe-Saale fast alle Pflanzler mit Bandrocknern arbeiten, ist der Bedarf eindeutig gegeben. Ein Testlauf zeigte bereits 2013 in einem ausgewählten Betrieb sehr gute Ergebnisse.

Und schon sprudelt Emil Berthold weiter: „Ja, und weil unsere Region doch ein ganz eigenes Klima hat, das man besonders bei Ostwind mit heißen, trockenen Sommern und oft bitterkalten Wintern zu spüren bekommt, testen wir praktisch alle Hopfenzuchtstämme aus Hüll, natürlich auch die Special Flavor-Hopfen, auf „regionale Verträglichkeit“. Wir suchen gute Alternativen zum „Magnum“, der mit 800 ha Anbaufläche (von insgesamt 1 300 ha) den Hopfenanbau in Elbe-Saale dominiert, bei einem deutlichen Rückgang der Weltmarktnachfrage. Fünf Betriebe bauen daher bereits Flavor-Hopfen an“.

„Und da wäre noch das Bewässerungsversuchsprogramm, das in Zusammenarbeit mit der Bayerischen (LfL) und der Thüringischen (TLL) Landesanstalt für Landwirtschaft exemplarisch in einem regionalen Betrieb getestet wird. Zwar verfügt Elbe-Saale auf 73 % der Hopfenanbaufläche bereits über eine Tropfbewässerung, aber auch hier ist die konstante und präzise Messung und Steuerung das A und O“, erklärt Berthold. „Es tut sich was bei uns“, ist sein Resümee.

Und nächstes Jahr wählt Elbe-Saale wieder seine neue Hopfenkönigin. „Tja“, sagt er, „das kann ein Problem werden. Bei nur 29 Betrieben ist das Angebot natürlich rein numerisch sehr eingeschränkt. Aber auch dafür werden wir wie immer eine gute Lösung finden“, schmunzelt er.

Ask Emil Berthold, the Chairman of the Elbe-Saale Hop Growers Association, about his impressions and experiences in the northernmost hop growing region in Germany in 2013, he squints very slightly and with a quiet smile he answers: "Let's talk about the future!"

"The year 2013 wasn't easy on us hop growers, but in the Elbe-Saale region we have managed to launch a few themes and projects which are bound to bring us positive results." With evident pride he tells of a new belt dryer controller which is being developed in the Elbe-Saale region following the idea of the Regional Agricultural Institute (LfL). Highly-sensitive sensor measurements constantly monitor the exhaust air humidity and regulate the filling and speed of the belt accordingly. The aim is to optimize drying quality, performance and energy saving. Since practically all growers in Elbe-Saale work with belt dryers, the demand is definitely there. A test run already held at a selected producer's in 2013 gave very good results.

And Emil Berthold is already off again: "Certainly, and because our region has its own special climate, characterized by prevalent east winds that bring hot dry summers and bitter cold winters, we test practically all the hop breeding strains from Hüll, and of course the Special Flavor Hops for "regional compatibility". We are looking for good alternatives to "Magnum", which with 800ha dominates the total Elbe-Saale growing area of 1,300ha in the face of a marked decrease in the world market demand. Five farms are therefore already cultivating Flavor Hops".

"And then there is the experimental irrigation program in cooperation with the Bavarian (LfL) and Thuringian (TLL) Regional Agricultural Institutes, which is being tested on a regional farm. Despite the fact that Elbe-Saale already has drip irrigation on 73% of the hop growing area, continuous and precise measurement and control are essential," explains Berthold.

He summed up with "things are moving here with us".

And next year Elbe-Saale will elect its new hop queen. "Well," he said, "that might be another problem. With only 29 hop growers the offering is naturally very limited numerically. But even for that we will find a good solution, as we always do," he says with a knowing smile.

Blick in einen Hopfengarten im Elbe-Saale-Anbaugebiet 2013

View of a hop garden in the Elbe-Saale growing region in 2013

Let's talk about the future!

Text: Pokorny Design; Foto: Emil Berthold

STARKE MARKE

STARKES PRODUKT



Hopfen aus der Hallertau ... für die besten Biere der Welt!

So lautet ein Werbeslogan, der die Weltgeltung des Hallertauer Hopfens unterstreicht. Immerhin werden Jahr für Jahr über 80 % der in der Hallertau geernteten Hopfen in über 100 Länder der Erde exportiert.

Wegen dieser großen Exportbedeutung und des guten Rufes, den der Hallertauer Hopfen genießt, hat man schon vor über 150 Jahren durch die Abgrenzung des Anbaugebietes und die Siegelung der geernteten Hopfen ganz gezielt auf die Herkunft hingewiesen. Das amtliche Bescheinigungsverfahren gilt als einer der ältesten Herkunftsnachweise und begleitet bis heute in der weltweiten Vermarktung jede Hopfenpartie und jedes Hopfenprodukt vom Erzeugerbetrieb bis zum Einsatz in der Brauerei.

Dieser traditionelle Markenschutz wurde nunmehr durch ein weiteres Gütesiegel ausgebaut. Bereits im Jahr 2003 hat der Hopfenpflanzerverband Hallertau bei der EU-Kommission beantragt, „Hopfen aus der Hallertau“ in das Europäische Register „Regionaltypische Spezialitäten“ aufzunehmen.

Nach über 7 Jahren konnte das umfangreiche, von etlichen Rückschlägen begleitete Prüfverfahren im Mai 2010 erfolgreich abgeschlossen und die Bezeichnung „Hopfen aus der Hallertau“ als geschützte geografische Angabe europaweit geschützt werden.

Umgehend wurde ein Logo kreiert und auch der internationale Schutz der Marke „Hopfen aus der Hallertau“ nicht nur für Europa, sondern auch für die Länder USA, Brasilien und Indien ausgeweitet.

Der Verband Deutscher Hopfenpflanzer als Markeninhaber will damit nicht nur die Marke „Hallertauer Hopfen“ international schützen, sondern mit dem neuen Logo den heimischen Hopfen noch intensiver bewerben und vermarkten. So wurde bereits 2011 bei der Hopfenzertifizierung auf der ersten Vermarktungsstufe neben der Sorten- und Anbaugebietsbeschreibung auf die Marke hingewiesen und die Umsetzung in der praktischen Anwendung erprobt.

Bereits nach der Ernte 2012 wurde die Versuchsphase auf die zweite Vermarktungsstufe und die Hopfenverarbeitung ausgeweitet.

Top Brand Top Product

Hops from the Hallertau ... for the best beers in the world!

That is the advertising slogan that underscores the global significance of Hallertau hops. After all, year for year over 80% of the hops harvested in the Hallertau are exported to over 100 countries round the world.

Due to this great significance for export and the good reputation enjoyed by Hallertau hops, well over 150 years ago it was decided to demarcate the growing region and seal the harvested hops with a view to guaranteeing the origin of the hops.

The official certification procedure is one of the oldest instances of proof of origin. Even today in the global market it still accompanies every hop lot and every hop product from the grower's garden to its application in the brewery. This traditional brand protection has now been extended with another seal of quality. Already back in 2003, the Hallertau Hop Growers Association had requested the EU Commission to enter "Hopfen aus der Hallertau" ("Hops from the Hallertau") in the European Register of "typical regional specialties".

After seven years, the extensive investigation, plagued by many setbacks, was finally completed in May 2010 and the designation "Hops from the Hallertau" is now protected throughout Europe as a registered geographical indication.

A logo was immediately created and the international protection of the brand "Hops from the Hallertau" was also extended not only for Europe, but also for the USA, Brazil and India.

The German Hop Growers Association is the owner of the brand and with the logo wants not only to protect the "Hallertau Hops" brand internationally, but also boost the advertising and sales of the German hops in the domestic market. Already in 2011, the first trials were made in practice and the brand with the hop certification was advertised at the first marketing stage in addition to the variety and growing region description.

After the 2012 harvest, the trial phase was extended to the second marketing stage and hop processing. This additional brand name ensures that not only the raw hops, but also the product delivered to the brewery receives the protected geographical indication when only



Mit dieser zusätzlichen Markenbezeichnung wird gewährleistet, dass nicht nur Rohhopfen, sondern auch das an die Brauerei gelieferte Produkt bei ausschließlicher Verwendung von Hallertauer Hopfen die geschützte geografische Angabe erhält und auf den Begleitpapieren das Logo abgebildet wird.

Auf diese Weise soll gefördert werden, dass die Marke und damit der Hallertauer Hopfen auch durch den Verbraucher – z. B. durch den Abdruck des Logos auf den Bieretiketten oder die Verwendung in verschiedenen Marketingstrategien der Brauereien – bewusst wahrgenommen und nachgefragt wird.

Ein Beispiel dieser Öffentlichkeitsarbeit ist auch der Imagefilm „Hopfen aus der Hallertau“, der im Vorjahr auf der „Brau“ in Nürnberg erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt wurde.

Waren der Wunsch nach einer geschützten Marke und die werbewirksame Verwendung zunächst ausschlaggebend für die Beantragung des Markenschutzes, sind es mittlerweile auch die Fördermittel der EU, die es zu nutzen gilt, um im internationalen Wettbewerb nicht nur zu bestehen, sondern wichtige Akzente zu setzen und neue Absatzmärkte, z. B. in China, zu erschließen.

Während zur Zeit noch mit der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) als zuständiger öffentlicher Behörde für die Umsetzung der EU-Vorgaben an einem Kontrollkonzept gearbeitet wird, haben bereits über 90 % unserer Mitgliedsbetriebe in der Hallertau ihr Interesse an der Zeichennutzung bekundet.

Bleibt zu hoffen, dass auch die noch nicht endgültig von diesem Markenschutz überzeugten Hopfenbaubetriebe, Handelshäuser und Brauereien die Vorzüge erkennen und durch ihr solidarisches Handeln und die gezielte Nachfrage den Hallertauer Hopfen im weltweiten Wettbewerb fördern und unterstützen!

Hallertau hops are used and the logo is featured on the shipping documents.

These measures, like printing of the logo on beer bottle labels and incorporating the logo in brewery advertising campaigns, help draw the consumers' attention to the brand and make them consciously demand it.

One example of this public relations work is the image film "Hops from the Hallertau" that was shown to the public for the first time at the "Brau" exhibition in Nuremberg last year.

Whereas the desire for a protected brand and its active application in advertising were initially the main reasons for applying for approved certification, nowadays it is of advantage to make use of the EU subsidies not only to face up to international competition but also to lead it and push through to new markets like China, for example.

Already over 90% of our members in the Hallertau have registered their interest in using the brand even though work is still going on with the Regional Agricultural Institute (LfL), the public authority responsible for compliance with EU regulations, to establish a monitoring system.

Let us hope that those hop growers, merchants and breweries still not yet convinced by this brand protection will soon recognize the advantages and support the Hallertau hops in worldwide competition with their cooperative trading and specific demand!

Begleitkunden für Hopfen: Herkunft, Sorte, Jahrgang und Gewicht werden auf diesen Urkunden mit Brief und Siegel bestätigt.

Hop certificates: origin, variety, year and weight are officially confirmed on these certificates.

Autor: Werner Brunner





Tanja Leidgschwendner



Elisabeth Fuß



Dr. Annika Lagemann



Elisabeth Stiglmaier



Denise Jones

Hopfenbetont, elegant

Hop accentuated, elegant and charming – Woman power in the hop business

Wer gibt dem Bier die echte Würze und eine schöne Schaumkrone? Natürlich der weibliche Hopfen, wie jeder Pflanze weiß. Und wer setzt der Hopfen- und Brauwirtschaft nicht nur mit Charme und Kompetenz „die Krone auf“? Natürlich die Frauen, die aus diesem Geschäft schon lange nicht mehr wegzudenken sind. In allen Bereichen und Funktionen stehen Frauen „ihren Mann“.

Ich habe mich auf die Suche gemacht, nach echter Frauenpower im Hopfenbusiness. Und ich habe „Sie“ gefunden.

Beispielsweise **Elisabeth Stiglmaier**, die als ausgebildete Hopfenbotschafterin seit einigen Jahren zahlreiche Gäste über den Stiglmaierschen Hof in Attenhofen führt und ihnen einen Einblick in die Arbeit der Hopfenpflanze gewährt.

Im vergangenen Juli habe ich eine solche Erlebnisführung mitgemacht und war begeistert vom Engagement und Herzblut der Pflanzlerin, die den Teilnehmern der Tour viel Wissenswertes über den Anbau von Hopfen, Ernte, Trocknung, Lagerung und Vermarktung erzählen konnte.

Als Elisabeth Stiglmaier ihren Mann vor 26 Jahren beim Tanzen kennenlernte, arbeitete sie noch als Kinderkrankenschwester in Landshut. Dann kam die Heirat, Familie und das Leben auf einem großen Hof in der Hallertau. Die Kinder wuchsen heran und die Bäuerin war auf der Suche nach einer neuen Herausforderung. Da kam ihr das Angebot des Landwirtschaftsamtes sehr entgegen, das anregte, den Landwirten neben der Land-

What gives beer its real flavor and a beautiful head? Naturally the female hop, as every grower knows. And who caps the hop and brewing industry not only with charm but also with competence? Naturally women, who now have long been key players in this business. Women are pulling their weight in all areas and functions.

I set out to find genuine woman power in the hop business. And I succeeded.

*For example, **Elisabeth Stiglmaier**, who as a qualified hop ambassador has been guiding visitors for many years on the Stiglmaier Farm in Attenhofen and showing them all aspects of the work of hop growers.*

Last July I joined one of these adventure tours and was amazed by her commitment and how the hop grower put her heart and soul into telling the visitors all sorts of interesting things about the growing, harvesting, drying, storing and marketing of hops.

When Elisabeth Stiglmaier met her husband 26 years ago at a dance, she was still working as a children's nurse in Landshut. Then came the wedding, family and life on a large farm in the Hallertau. The children grew up and the farmer's wife was on the look out for a new challenge. Then an offer from the Department of Agriculture came just at the right time. It encouraged farmers to establish a second mainstay in addition to agriculture to ensure the family income and offered various training courses to this effect. She trained as one of nineteen hop ambassadors in the Hallertau and is now happy that her appointment calendar is full. A great help here of course is her natural

und charmant

Frauenpower im Hopfenbusiness

wirtschaft ein zweites Standbein zur Sicherung des Familieneinkommens zu ermöglichen und unterschiedliche Schulungen anbot. Sie ließ sich zu einer von neunzehn Hopfenbotschafterinnen in der Hallertau ausbilden und freut sich nun über einen gut gefüllten Terminkalender. Dabei hilft ihr natürlich ihr großes Talent, die Geschichten der Hallertau, gewürzt mit einer großen Portion Heimatgefühl, authentisch an den Gast zu bringen.

Von einer ganz anderen Seite aus betrachtet **Dr. Annika Lagemann**, die seit 2012 bei der Bitburger Braugruppe die Leitung des Zentrallabors übernommen hat, das Produkt Hopfen. Ihr Fachbereich als Lebensmittelchemikerin ist die Analytik. Malzanalysen, Spezialanalytik, z.B. von Aromastoffen, Schadstoffmonitoring oder die Endkontrolle der Bierproben stehen täglich ab sieben Uhr morgens auf dem Arbeitsplan der jungen Mutter. Nach der Promotion (Thema: Molekulare Sensorik – Geschmacksstoffe im Spinat) in Weihenstephan ist das ihre erste Anstellung. Ihr Weg führte sie über das Studium in Bonn erst nach Münster, dann folgte ein Abstecher nach Bayern, bis sie sich für den Umzug in die Eifel entschied und sich dort mittlerweile gut eingelebt hat. „Durch meinen Aufenthalt in Bayern“, so sagt sie, „ist der Süden schon etwas näher herangerückt. Und in Weihenstephan kam ich das erste Mal intensiver mit Bier in Berührung.“ Sie freut sich auch heuer schon darauf, nach der Hopfernte in die Hallertau zu reisen, um für die Bitburger Braugruppe vor Ort Hopfen zu bonitieren und eigene Analysen anzufertigen. So wird sichergestellt, dass nur die besten Hopfen gekauft werden

talent for telling authentic stories of the Hallertau seasoned with a big portion of "Heimatgefühl" (down-home feeling).

***Dr. Annika Lagemann** sees the product hops from a completely different angle. In 2012 she became head of the central laboratory of the Bitburger Brewery Group. As a food chemist her specialty is analysis. Malt analyses; special analyses, of aroma substances for example; contaminant monitoring and the final inspection of beer samples are part of the daily routine that the young mother starts at seven o'clock in the morning. This is her first job after her Ph.D. in Weihenstephan (dissertation topic: Molecular sensory analysis – flavor substances in spinach). Her way via her studies in Bonn took her first to Münster followed by a detour to Bavaria until she finally decided to move to the Eifel where she has now settled in very well. "Through my stay in Bavaria," she says, "the south moved a little nearer. And in Weihenstephan I made my first intensive contact with beer." This year too she is looking forward to traveling to the hop harvest in the Hallertau to evaluate hops on site for the Bitburger Brewery Group and to make her own analyses. This ensures that only the best raw hops are purchased and used for further processing. "Beer is a super beverage," says the scientist enthusiastically during our conversation. "I really got the taste for it in Bitburg. Women tend not to drink beer in Münster."*

During our beer tasting together Dr. Annika Lagemann was also very impressed by the mulled Köstritzer Schwarzbier.



„Bierstacheln“ eignet sich ideal für dunkle Biere oder Starkbiere. Ein heißer Edelstahlstab wird ins Bierglas getaucht, das Bier leicht erhitzt. Dabei wird der lakritzartig schmeckende Restzucker karamellisiert und das Bier erhält einen angenehm runden Geschmack. Der Schaum, der sich beim Stacheln bildet, schmeckt überraschend cremig. Ein wahrer Genuss.

Mulling is best done with dark beers or strong ales. A hot stainless steel rod is plunged into the beer glass to slightly heat the beer. This caramelizes the liquorice-tasting residual sugar and the beer takes on a pleasantly round taste. The head formed by mulling tastes surprisingly creamy. A genuine pleasure.

und zur Weiterverarbeitung gelangen. „Bier ist ein tolles Lebensmittel“, begeistert sich die Wissenschaftlerin bei unserem Gespräch. „Auf den wahren Geschmack kam ich erst in Bitburg. In Münster ist Biertrinken bei Frauen eher nicht so angesagt.“ Bei unserer gemeinsamen Bierprobe war Dr. Annika Lagemann jedenfalls sehr angetan vom „gestachelten“ Köstritzer Schwarzbier.

In ihrer Funktion als Biersommeliere „stachelt“ die 26-jährige **Tanja Leidgswendner** gerne mal für ihre Gäste in der Brauerei im Eiswerk einen dunklen Bock oder schlägt selbst erprobte Rezepte für spezielle Bier-events auf dem Nockherberg vor, wie etwa lauwarmen Schokokuchen mit flüssigem Schokokern, der mit Biersoße zum „Bourbon Bock“ gereicht wird. Auch ließ sie schon die Besucher blind Biere verkosten und freute sich dann über deren erstaunliche Kommentare. Die immer gut aufgelegte junge Frau aus dem bayerischen Oberland, die aus einer Metzgerfamilie stammt, hat das Brauerhandwerk bei Schweiger in Markt Schwaben gelernt und dann als Gesellin zwei Jahre im Brauhaus Tegernsee gearbeitet, bevor sie im „Eiswerk“ anfang. Im Dezember 2011 wurde in der damaligen Forschungsbrauerei von Paulaner der erste Sud angesetzt, bis dann schließlich im Dezember 2012 das „Eiswerk“ gegründet wurde. Hier wird in „homöopathischen“ Mengen gebraut. Der Brauerin neuer Lieblingshopfen ist eindeutig Mandarina Bavaria und wird im „Weizenbock Mandarin“ gebraut. Aus ihrer bisherigen Erfahrung weiß Tanja Leidgswendner, dass dieser Aromahopfen ideal für obergärige Biere geeignet ist. Und das kommt an. Alle 14 Tage gibt es einen Verkauf ab Brauerei, wobei die Abgabe auf maximal 2 Flaschen des Weizenbocks und des 4 Monate gelagerten „Bourbon Bocks“, beide im hochpreisigen Segment angesiedelt, limitiert ist. Die Flaschen werden alle von Hand abgefüllt und mit nummerierten und signierten Etiketten ausgegeben. „Der Trend beim Bier geht vom Durstlöscher zum Genuss“, findet die Brauerin, die ab Herbst nur noch halbtags arbeitet, um Zeit fürs Studium zur Diplom-Braumeisterin an der TU in Weihenstephan zu haben. Zukünftig möchte die Brauerin noch lange im „Eiswerk“ arbeiten, das Sortiment erfolgreich ausbauen und die Kunden mit ihren Bieren weiterhin glücklich machen.

Mehr als glücklich war auch die amerikanische Brauerin **Denise Jones**, als sie auf der Craft Brewers Conference in Washington von der Hallertauer Hopfenkönigin den European Beer Star in Bronze für ihr „Dragoons Dry Irish Stout“ überreicht bekam. Und das war in ihrer bisher 18-jährigen Laufbahn als Brauerin nicht der einzige Preis. Bevor sie jedoch zum Bier kam, arbeitete Denise in der elterlichen Gastronomie. Dort stellte sie fest, dass sie aus ihrer Leidenschaft eine Profession machen möchte. Nach fast sieben Jahren bei der Moylan's Brew-

*In her function as beer sommelière the 26-year old **Tanja Leidgswendner** often likes to mull a dark bock beer for her guests in the “Brauerei im Eiswerk” brewery or suggests recipes she’s tried herself for special beer events on the Nockherberg. For example, warm chocolate cake with a melting chocolate center served with a beer sauce accompanied by a “Bourbon Bock”. She has already had guests do blind tasting and laughed about their surprising comments. The ever cheerful young woman from a butcher’s family in the Bavarian Oberland region learnt her brewer’s trade at the Schweiger brewery in Markt Schwaben and then worked as a journeywoman for two years in the Brauhaus Tegernsee brewery before starting at the “Eiswerk” brewery. In December 2011, the first brew was made in the former Paulaner research brewery and finally the “Eiswerk” brewery was founded in December 2012. Beer is brewed here in “homeopathic” volumes. The brewer’s new favorite hop is evidently Mandarina Bavaria which is included in the “Weizenbock Mandarin” brew. From her many years of experience Tanja Leidgswendner knows that this aroma hop is ideal for top fermenting beers. And that tastes good. Every two weeks you can purchase ex brewery, but each buyer is limited to a maximum of 2 bottles of the Weizenbock and 2 of the “Bourbon Bock” that has been stored for 4 months. Both beers are in the upper price class. The bottles are all filled by hand and the labels numbered and signed. “The trend with beer is moving from thirst quenching to savoring,” says the brewer who as of autumn will only be working half days to give herself time to study for her Master Brewer Diploma at the Technical University of Munich in Weihenstephan. For the future, the young brewer would like to stay on long at the “Eiswerk” brewery and successfully expand the range to continue bringing pleasure to the customers.*

*The US brewer **Denise Jones** was also more than happy as she received her European Beer Star in Bronze award from the Hallertau Hop Queen at the Craft Brewers Conference in Washington. She won the award for her “Dragoons Dry Irish Stout”. And this was not the only prize the brewer had won in her 18-year career to date. But before she got to beer Denise worked in her parent’s restaurant. There she decided that she would like to make a profession out of her passion. After nigh on seven years at the Moylan’s Brewing Company, California, she recently moved to the Napa Point Brewing establishment in Napa, California, as brewmaster. She learnt her trade at the American Brewers Guild in Chicago. Her work in the brewery is foremost for Denise, even if it means little free time after a working week of 50 to 60 hours. “The beers are my kids,” she says beaming. The range of beers at the brewery with brew pub includes 25 different types of which many are brewed with German hops. She best likes to use Tradition and Magnum because she herself loves to drink German beer. Pale lager beer, Festbier, Kölsch and above all the Franconian*

ing Company, Kalifornien, ist sie seit kurzem bei Napa Point Brewing in Napa, Kalifornien, als Braumeisterin beschäftigt. Erlern hat sie das Brauen bei der American Brewers Guild in Chicago.

Die Arbeit in der Brauerei geht Denise über alles, auch wenn ihr bei einem Arbeitspensum von 50 bis 60 Wochenstunden wenig freie Zeit bleibt. „Die Biere sind meine Kinder“, erzählt sie mir und strahlt. Das Sortiment der Brauerei mit „Brewpub“ umfasst 25 verschiedene Sorten, von denen einige mit deutschem Hopfen gebraut wurden. Tradition und Magnum verwendet sie am liebsten, schließlich trinke sie auch gerne deutsches Bier. Helles, Festbier, Kölsch und vor allem das fränkische Bier, das sie in Bamberg probiert hat, hätten es ihr angetan. Natürlich experimentiert die Amerikanerin auch gern und dabei kommt beispielsweise ein Weihnachtsbier heraus, bei dem Muskatnuss, Orangenschale und eine zarte Zimtnote den Hintergrundgeschmack bilden. Und ganz selbstbewusst erklärt sie mir, dass es wesentlich schwieriger sei, ein vernünftiges Lagerbier herzustellen als ein IPA. Das könne ja jeder.

Nun fehlt nur noch eine im „Frauenpower-Quintett“: die Hopfenkönigin, die eine sehr wichtige Aufgabe für den deutschen Hopfen innehat. Denn dieser soll bestmöglich seinen Weg in die Brauereien auf der ganzen Welt finden. So wurde zur Unterstützung des Hopfen-Marketings vor vielen Jahren das Amt der Hopfenkönigin eingeführt. Die Hoheiten repräsentieren ihre Heimatregion und fördern auf sehr elegante und bezaubernde Art und Weise das positive Image des Hopfens weltweit.

Das ist keine leichte Aufgabe, die eine junge Pflanztochter mit der jährlichen Wahl übernimmt. **Elisabeth Fuß**, Hallertauer Hopfenkönigin 2012/13, hat in ihrer einjährigen Amtszeit fast 180 Termine bewältigt. Viele Politiker hat sie getroffen, auf der Grünen Woche in Berlin ist sie gewesen und in Amerika auf der CBC. Die Studentin der Agrarwissenschaften, die gerade an ihrer Bachelorarbeit schreibt und anschließend noch ihren Master machen möchte, hat ihre Regentschaft sehr genossen. Ein wenig fehle ihr inzwischen der Kontakt zu ihren letztjährigen Hoheiten-Kolleginnen Andrea Kreitmeier und Karin Kellner, mit denen sie aber immer noch in freundschaftlicher Verbindung stehe.

Einer der bewegendsten Momente für sie war der Wahlabend an sich. „Das war ein unbeschreibliches Moment, den man erst gar nicht fassen kann“, sinniert Elisabeth Fuß bei unserem Gespräch. Die amerikanischen Craft Brewers konnten es ebenfalls kaum glauben, eine so charmante Königin mit Krone und Zepter auf der CBC zu sehen. „Oh, you are the hop queen! Dürfen wir bitte ein Foto machen?“ Mit einem lachenden und einem weinenden Auge verabschiedete sich Elisabeth im August von ihrem Amt. Jetzt bleibt ihr wieder mehr Zeit fürs Studium und die Mithilfe im elterlichen Hopfenbaubetrieb oder zum Ausgehen mit Freunden. **Auf die Zukunft des Hopfens – mit Frauenpower!**



beer she tried in Bamberg were what aroused her interest. Naturally the American loves to experiment, which results in a Christmas beer, for example, whose background flavors include nutmeg, orange peel and a delicate note of cinnamon. And full of confidence she explains to me that it is much more difficult to produce a good lager beer than an IPA. Anyone can do that.

Erlebnisführung durch einen Hopfengarten mit Elisabeth Stiglmaier
Guided tour through a hop garden with Elisabeth Stiglmaier

Now there is only one missing in the “woman power quintet”: the Hop Queen, who plays a very important role for German hops. Because these should at best find their way into all the breweries of the whole wide world. To help promote the hop marketing, the office of Hop Queen was created many years ago. Their highnesses represent their home region and in an elegant and charming manner support the positive image of hops around the world.

*It is not any easy task that a young hop grower’s daughter takes upon herself at the annual election. **Elisabeth Fuß**, Hallertau Hop Queen 2012/13, has kept almost 180 appointments in her one year reign. She has met many politicians, was at the Green Week in Berlin and at the CBC in the USA. The agricultural science student, who is currently working on her bachelor’s dissertation and would like to go on to complete her master’s degree, thoroughly enjoyed her year in office. In the meantime she misses the contact to her fellow highnesses of last year, Andrea Kreitmeier and Karin Kellner, but is still in touch with them as friends.*

One of the most moving moments for her was the election evening. “It was an indescribable moment that you can hardly believe at first,” Elisabeth Fuß remembers during the interview. The American craft brewers could hardly believe their eyes either to see such a charming queen with crown and scepter at the CBC. “Oh, you are the Hop Queen. May we take a photo?” It was with a smile and a tear that Elisabeth departed from her office in August. Now she’ll have more time to study, help out on her parents’ hop farm or just go out and have fun with friends.

Long live the future of hops – with woman power!

Autor und Fotos: Stefanie Pokorny

Foto Elisabeth Fuß: The Sour Cherry – Werbeagentur & Fotostudio

Bild Hopfen: © PhotoSG; Bild Holz: © jd-photodesign; Beide Fotolia.com



Hopfenquiz

Hopquiz Guess & Win

Tett nang 2013

Machen Sie mit!
 Bei der Verlosung winken tolle Preise.
Have a go!
 Great prizes to be won.

Der Tett nanger Hopfenpflanzerverband hat ein ganz besonderes Schmankerl für Sie vorbereitet. Testen Sie Ihr Wissen und machen Sie mit beim Hopfenquiz Tett nang 2013. Es winken tolle Preise:

1. Preis

½-stündiger Flug mit dem Zeppelin NT über den Bodensee für 2 Personen

2. Preis

Besuch im Tett nanger Hopfenmuseum mit Bierprobe und Vesper für 10 Personen

3. Preis

Wanduhr Tett nanger Hopfen – Feinster Biergenuss

The Tett nang Hop Growers Association has prepared something very special for you. Test your knowledge and do the 2013 Tett nang Hop Quiz. There are great prizes to be won:

1st Prize

A ½-hour flight for 2 people in the Zeppelin NT over Lake Constance

2nd Prize

A visit for 10 people to the Tett nang Hop Museum including beer tasting and snack

3rd Prize

A "TETTNANG HOPS Inside" wall clock

Fragen / Questions

1. Welche Stadt ist Deutschlands südlichstes Hopfenanbaugebiet mit einer jährlichen Durchschnittstemperatur von 9-10 Grad Celsius, ca. 1 100 mm Niederschlag und rund 1 600 bis 1 700 Sonnenstunden?

Which town designates Germany's southernmost hop growing region with an average annual temperature of 9-10 degrees Celsius, about 1,100mm of precipitation and about 1,600 to 1,700 hours of sunshine?

- h Tett nang
- a Hallertau
- x Spalt

2. An welchem See liegt das Hopfenanbaugebiet Tett nang?

On which lake does the Tett nang hop growing region lie?

- c Titisee
- d Chiemsee
- o Bodensee (Lake Constance)



3. In welchem Anbaugebiet gibt es eine Hopfenpflanzerkapelle, bestehend aus ca. 30 bis 40 aktiven Musikern, die alle zwei Jahre zum Ball der Tettninger Hopfenkönigin aufspielt?

In which hop growing region is there a hop grower band consisting of about 30 to 40 active musicians which performs every two years at the Tettning Hop Queen Ball?

- j Elbe-Saale
- h Hallertau
- p Tettning

4. In welchem Anbaugebiet werden auf über 90 % der Fläche Aromahopfen und feinste Aromahopfen angebaut?

In which hop growing region are over 90% of the total area cultivated with aroma hops and fine aroma hops?

- k Hallertau
- f Tettning
- m Elbe-Saale

5. Welche Sorte wird – gemessen an der Anbaufläche – im Hopfengebiet Tettning am häufigsten angebaut?

Which hop variety is grown over the greatest area in the Tettning hop growing region?

- a Herkules
- d Perle
- i Tettninger

Lösungswort / Solution word:

Frage / Answer 1 Frage / Answer 2 Frage / Answer 3 Frage / Answer 4 Frage / Answer 5

Einsendeschluss ist der 31. März 2014.

Und so geht's: Fragen beantworten und die Kennbuchstaben zum Lösungswort zusammenfügen. Das Lösungswort per Post, Fax oder E-Mail an den Hopfenpflanzerverband Tettning e.V. schicken. Als Stichwort / Betreff geben Sie bitte das Wort „Hopfenquiz 2013“ an. Vergessen Sie nicht, Ihre Adresse anzugeben.

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Hotel und Anreise sind nicht inbegriffen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Closing date for entries is March 31, 2014.

Instructions: answer the questions and take the letter from each answer and fill in the solution word accordingly. Send the solution word by post, fax or e-mail to the Hopfenpflanzerverband Tettning e.V. giving "Hop Quiz 2013" as the reference/subject. And don't forget to give your address as well.

The winners will be notified in writing. Hotel and travel are not included. The judges' decision is final.

Autor: Jürgen Weishaupt, Foto: Achim Mende

Hopfenpflanzerverband Tettning e.V.

Kaltenberger Str. 41, D-88069 Tettning
 Fax: 0049 (0) 7542 52160, E-mail: tt-hops@tettninger-hopfen.de
 Facebook: <http://facebook.tettninger-hopfen.de>



Sehen Sie hier den Tettninger Hopfenfilm „Vom Bauer zum Brauer“
 See here the Tettning hop film "From the grower to the brewer"





Dr. Marc Rauschmann,
BRAUFACTUM



Die Hopfen Revolution

The Hop Revolution

Ein Volksgetränk wird vornehm: Mutige Brauer entdecken den Reichtum des Biers, beleben alte Sorten und spielen mit den Zutaten. Verkostungen wie beim Wein sollen die neuen Biere aufwerten, die beste Werbung ist aber der fantastische Geschmack.

Man hat ja schon einiges getrunken im Leben, aber wenn ein echter Braumeister neben einem das Bierglas ansetzt, schaut man schon mal genau hin. Wie er das macht, ein wirklich feines Bier trinken, dazu eines, das er selbst kreiert hat. Marc Rauschmann dreht die Augen, wobei er die Schaumschicht im Glas fixiert, dann spannt er die Lippen beim Schlucken. Kein Zungenschlagen, kein Luftflöten wie beim Wein. Das hat einen Grund, erklärt Rauschmann: Der Mensch schmeckt mehr mit der Nase. Und wirklich, was da im Glas schäumt, duftet bombastisch. Rauschmanns India Pale Ale „Progusta Harvest“ ist aus der letzten Hopfenernte gebraut. Es riecht nach Mandarinen, Heu und Baumharz, alles auf einmal. Im Mund reichert die Atemluft den Geruch herb an, das Bier geht mit heller, pampelmusiger Munterkeit über die Zunge. Der Mehrwert entsteht durch drei Hopfensorten und drei verschiedene Arten von Malz. Die Dolden des Hopfens kommen unzerpflückt in den Brausud, erklärt Marc Rauschmann, sodass sie dieses gewaltige Aroma entfalten. Der frische, herbe Hauch erinnert an Pilsener,

A common beverage gets classy. Courageous brewers discover the wealth of beer, bring old types back to life and are adventurous with the ingredients. Tastings similar to those for wine are meant to enhance the status of the new beers, but the best advertising is the great taste.

One has already imbibed a drop or two in life, but when a genuine brewmaster raises his beer glass, you take a good look. How he drinks a really fine beer and, what's more, one he has created himself. Marc Rauschmann turns his eyes, focusing on the layer of foam in the glass, and then he purses his lips on swallowing. No swilling around the mouth or taking in air as with wine. There is a reason for this explains Rauschmann: The human being tastes more with the nose. And quite honestly, the stuff foaming in the glass smells fantastic. Rauschmann's India Pale Ale called "Progusta Harvest" is brewed from the last hop harvest. It smells of mandarins, hay and resin all at once. In the mouth, the air breathed in enriches the smell with bite and the beer goes over the tongue with a light, grapefruity jauntiness. The added value comes from the three hop varieties and three different types of malt. The hop cones come into the brew unshredded, explains Marc Rauschmann, so that they can develop this overwhelming aroma. The fresh hint of bitterness is reminiscent of a pilsner, but more intense. The India Pale Ale beer type dates back to the 18th century when the English brewers added extra amounts of hops to the beer to preserve it. Partly the hops were even inserted directly into the barrels that were shipped to

ist aber intensiver. Die Biersorte India Pale Ale stammt aus dem 18. Jahrhundert, als die englischen Brauer extra viel Hopfen für die Haltbarkeit ins Bier gaben, teilweise sogar direkt in die Fässer, die nach Indien verschifft wurden. Das englische Bier ist nicht die einzige Sorte, die Marc Rauschmann unter dem Namen „BRAUFACTUM“ auferstehen lässt. Er und seine Kollegen beim Frankfurter Bier-Riesen Radeberger haben eine Kollektion klassischer Sorten auf der Höhe der Braukunst neu belebt. Elf fantastische Biere, darunter ein Bitter namens „Colonia“ aus der seltenen Hallertauer Hopfensorte Saphir, ein stark gehopftes, gar nicht so süßliches Weizen India Pale Ale namens „Indra“, das mit dem Geschmack von Banane, Mango und Blutorange überrascht. Das Schwarzbier „Darkon“, das mit dunklen Malzen verarbeitet wird, was bei Brauern des Aufwands wegen aus der Mode gekommen ist. Es besitzt den Duft „von Malz, Schokolade und Sattelleider“, wie das BRAUFACTUM-Handbuch verspricht. In der Fibel werden neben den Eigenkreationen 20 Biere anderer Braumeister angeboten, darunter das in Holzfässern gereifte belgische Lambic-Bier der Brauerei Boon, das mit Himbeeren oder Kirschen vergoren wird und unbeschreiblich nach diesen Früchten schmeckt. Dazu belgisches Rotbier von Rodenbach, helles Wit-Bier aus Barriquefässern, das der Brauer Teo Musso im piemontesischen Piozzo herstellt, die Kreationen der britischen Brauhäuser Harviestoun und Marston's, die man im Getränkemarkt kaum bekommt, und die Flaschen der kalifornischen Brauer Firestone, die einige Biere in Bourbonfässern lagern. Schließlich die Getränke der Brooklyn Brewery, bei der Garrett Oliver wirkt, einer der berühmtesten Braumeister der Welt. Sie alle nennen sich „Braumanufakturen“, zeichnen sich aber nicht so sehr durch eine Form von Nicht-Fließbandarbeit aus, mehr durch die Absicht, die Möglichkeiten der Brauwissenschaft leidenschaftlich auszuschöpfen. Es geht also um Berufsehre, um Spieltrieb und die Lust an der Grenzüberschreitung. Die Idee, das Marketingwort von der Manufaktur einzusetzen, stammt aus den USA. Dort existieren einige Tausend Craft Breweries, die sich gegen die Marktmacht des Massengeschmacks stellen, den die Bierindustrie liefert. Sie bieten ihre Biere in der Heimatregion an und schicken sie auf den jährlichen Meetings



Garrett Oliver,
Brooklyn Brewery

India. The English beer is not the only type that Marc Rauschmann recreates under the name of "BraufactuM". He and his colleagues at the Frankfurt beer giant Radeberger have revived a collection of classic types at the pinnacle of the art of brewing. Eleven amazing beers including the bitter called "Colonia" brewed with the rare Hallertau Saphir hop variety; a strongly hopped, not at all sweet wheat India Pale Ale called "Indra" which surprises the drinker with the taste of bananas, mangos and blood oranges. The black beer dubbed "Darkon", refined with dark malts, which has become unfashionable with brewers because of the work involved. It has the aroma "of malt, chocolate and saddle leather" as promised in the BRAUFACTUM manual. In addition to his own creations the primer offers 20 beers from other brewmasters including the Belgian lambic beer matured in wooden casks from the Boon brewery, which is fermented with raspberries or cherries and tastes indescribably like those fruits. Also included are a Belgian red beer from Rodenbach; pale Wit beer from barrique casks made by the brewer Teo Musso in Piozzo, Piedmont; the creations of the British brewery houses Harviestoun and Marston's, which you can hardly find in the beverage store, and the bottles of the Californian Firestone brewers who store some beers in Bourbon casks. Finally, the beverages from the Brooklyn Brewery, where one of the most famous brewmasters in the world, Garrett Oliver, works. They all call themselves "brew manufactures", and distinguish themselves not so much in the absence of production line work, but more so in the way they passionately pursue the science and art of brewing. We are talking here about professional pride, a gaming instinct and the desire to go over the line. The idea of using the marketing word "manufacture" comes from the USA. There are several thousand craft breweries there which take a stand against the market force of mass products delivered by the beer industry. They offer their beers in their local regions and send them off to manufacture brewers' annual meetings in competition – Marc Rauschmann participates with his BraufactuM beers. The custom of pairing fine beers with multi-course menus and tasting them in compositions also comes from the USA. Rauschmann has already done a beer and food pairing tour with Garrett Oliver through Germany's star eateries, whereby the brewer from Brooklyn praises the European beer culture ▶





der Manufakturbrauer in einen Wettbewerb – Marc Rauschmann ist mit seinen BRAUFACTUM-Bieren dabei. Aus den USA stammt auch der Usus, edle Biere mit einem Mehr-Gänge-Menü zusammenzubringen und in Kompositionen zu verkosten. Zum „beer and food pairing“ tourt Rauschmann auch schon einmal mit Garrett Oliver durch Deutschlands Sterne-Lokale, wo dann der Brauer aus Brooklyn die europäische Bierkultur lobt und zum Vorbild seiner Arbeit erklärt. Für das amerikanische Bier der Vor-Oliver-Zeit findet er ein knappes Verdikt: zu schwach im Geschmack.

Dabei sind die Deutschen mit ihren Massenbieren offenbar unzufriedener als die New Yorker mit ihren. „Großkonzerne fluten das Land mit Einheitsplörre“, überschrieb erst kürzlich der Stern seinen Report aus dem ja durchaus trinkfreudigen Berlin, wo es eine Handvoll „widerständige“ Hausbrauereien gebe, die ihren (kontinuierlich steigenden) Umsatz mit handgemachten Stadtteilbieren machen. Das sind Biersorten mit Namen wie „Roter Wedding“ oder „Panke-Gold“, das der Brauer Martin Eschenbrenner aus amerikanischem Cascade-Hopfen herstellt.

Der Frust über das gewöhnlich gleiche Pilsener treibt den Brauer an, denn „es gibt so viele andere Biersorten, ich bin ständig auf Erkundungstour“. Überdross gibt es offenbar auch am liebsten Aushängeschild der Bierbrauer, dem deutschen Reinheitsgebot von 1516. Der Berliner Michael Schwab betreibt seine Brauerei Brewbaker seit 2005 und hat schon hundert verschiedene Sorten ausprobiert. Er schneidet Kürbis in sein „Pumpkin Lager“ und gibt Kartoffelstärke zum „Fritz“, dem Bier zur Feier des 300. Geburtstags von Friedrich dem Großen.

Die Möglichkeiten, die Grundzutaten Malz und Hopfen durch geringfügige Variationen zu unterschiedlichen Geschmacksrichtungen reifen zu lassen, sind enorm. Ein Grad mehr oder weniger Hitze beim Maischen macht geschmacklich viel aus. Der Flensburger Brauer Thomas Kipka von der Westindien Compagnie lässt das Bier in der Flasche ein zweites Mal mit einer Spezialhefe gären. Er verwendet englischen Hopfen, der auf der Nordseeinsel Sylt angebaut wird. Die 0,75-Liter-Flasche „Sylter Hopfen“ kostet 19,95 Euro. Im Preis schlägt unter anderem die Kühlkette zu Buche, die das empfindliche Getränk bis zum Verbraucher bringt.

Die BRAUFACTUM-Kühlschränke, die Gourmetbiere in ausgewählten Getränkemärkten bereithalten, liefern die Brauwaren aus aller Welt in bester Qualität zum Kunden. Auf dem Lagerplatz eines Supermarkts sollen sie es nicht aushalten müssen, sagt Marc Rauschmann. Sorgen um den Absatz brauchen sich die Edelbrauer nicht zu machen. Denn ihre Biere sind nicht bloß dafür geschaffen, den Durst zu löschen – das können sie aber natürlich auch.



beer culture and declares it to be the standard for his work. For American beer of the pre-Oliver era he has a short verdict: too weak in taste.

But the Germans are evidently unhappier with their mass beers than the New Yorkers with theirs. “Big corporations are flooding the country with standardized gnat’s piss” was the headline of a recent report in the German weekly “Stern” from a Berlin that can quite confidently be classed as enjoying its tipples and where there is a handful of “resistant” boutique breweries who make their (steadily growing) turnover with hand-made neighborhood beers. For example, beer types with wonderful names like “Roter Wedding” and “Panke Gold” are produced by brewer Martin Eschenbrenner using American Cascade hops.

His frustration about the usual standard pilsner spurs the brewer on, because “there are so many other types of beer that I am constantly in search of”. Weariness is evidently growing also about the beloved banner of the beer brewers, the German purity law of 1516. The Berliner Michael Schwab has been running his Brewbaker brewery since 2005 and has already tried out hundreds of different types. He slices pumpkin into his “Pumpkin Lager” and puts potato starch in his “Fritz”, the beer he brewed for the 300th birthday anniversary of the Prussian king Frederick the Great.

There are boundless possibilities of making slight variations to the basics of malt and hops to achieve different flavors. One degree more or less of heat when mashing can make the world of difference in taste. The Flensburger brewer Thomas Kipka of the Westindien Compagnie lets the beer ferment a second time round in the bottle using a special yeast. He uses English hops that are grown on the North Sea island of Sylt. The 0.75-liter bottle of “Sylter Hopfen” costs €19.95. A major cost factor in the price is the distribution cold chain that brings the sensitive beverage to the consumer.

The Braufactum refrigerators, which contain gourmet beers in select beverage stores, bring the brewery products from around the world in the best state of quality to the customers. “They shouldn’t have to linger in the warehouse of a supermarket,” maintains Marc Rauschmann. But these brewers of fine ales do not need to worry about the sales. Because their beers are not made simply to quench your thirst. But of course they can do that very well too.

Quelle: Lufthansa Exclusive, Ausgabe 1/2013
 Redaktion: G+J Corporate Editors GmbH, Hamburg
 Fotos: BRAUFACTUM; Brooklyn Brewery (S. 71 oben)

Aroma, das im Bier ankommt

Die Hüller Special Flavor-Hopfen zaubern einzigartige Aromen ins Bier **The Hüll Special Flavor Hops work magic in unique beer aromas**

Seit letztem Jahr, als wir das erste Mal von den neuen Hüller Special Flavor-Hopfensorten Mandarina Bavaria, Hallertau Blanc, Huell Melon und Polaris mit ihren fruchtigen, zitrusartigen und exotischen Aromausprägungen berichteten, sind die Anbauflächen dieser Sorten auf 150 ha angewachsen. Die Neuartigkeit der vielfältigen Aromen dieser Neuzüchtungen, die sich beim Zerreiben der Dolden entfalten, wurde durch Brauer und Rohstoffexperten aus aller Welt bestätigt. Auch chemische Analysen im eigenen Labor sowie Aromastoffanalysen in spezialisierten Labors belegten dies. Viele Brauer – angefangen von traditionell geprägten bis hin zu den experimentierfreudigen Craft-Brauern – testeten die neuen Sorten der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft und ließen dabei ihrer Kreativität freien Lauf. So entstanden in vielen Bierkategorien – vom klassischen Hellen und Weißbier, über belgische, englische und amerikanische Biertypen – kleine Wunderwerke der Braukunst. Dabei wurde bewiesen, dass die vielfältigen Hopfenaromen dieser Hüller Special Flavor-Hopfen auch im Bier zu riechen und zu schmecken sind und Biertrinker begeistern können.

Since last year, when we reported for the first time about the new Hüll Special Flavor Hop cultivars of Mandarina Bavaria, Hallertau Blanc, Huell Melon and Polaris with their fruity, citrus and exotic aromas, these hops are now being grown on an area of 150ha. The novelty of the diverse aromas of these new breeds, which unfold when you rub the cones, has been confirmed by brewers and raw material experts from around the globe. Chemical analyses in our own laboratory and aroma substance analyses in specialized laboratories have also reached the same conclusion. Many brewers – from traditional brewers to experimental craft brewers – tested the new varieties of the Bavarian State Research Center for Agriculture and gave full rein to their creativity. The result was a whole range of little miracles of the art of brewing in many beer categories from classic pale and wheat beer to Belgian, English and American beer types. Here was convincing proof that the versatile hop aromas of these Hüll Special Flavor Hops can well be smelt and tasted in beer and are more than capable of making beer drinkers' eyes light up with enthusiasm.

Autoren: Dr. Elisabeth Seigner und Anton Lutz;
Chem. Daten: Dr. Klaus Kammhuber



Mandarina Bavaria

Hopfenaroma / Hop Aroma: hopfig, fruchtig, frisch, Mandarinen- und Zitrusnote
hoppy, fruity, fresh, mandarin-orange and citrus notes

Gesamtöle / Total Oils: 1,5 – 2,2 ml/100 g 1,5 – 2,2 ml/100 g
Alphasäuren / Alpha Acids: 7,0 – 10,0 % (w/w) 7,0 – 10,0 % (w/w)
Polyphenole / Polyphenols: 2,3 – 2,7 % (w/w) 2,3 – 2,7 % (w/w)

Aroma im Bier / in Beer: hopfig, Mandarinen- und Orangenaroma
hoppy, citrusy, mandarin-orange aroma

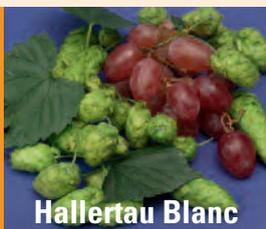


Huell Melon

Hopfenaroma / Hop Aroma: fruchtig, süß, Honigmelone, Aprikose und Erdbeere
fruity, sweet, honeydew melon, apricot, strawberry

Gesamtöle / Total Oils: 0,8 – 2,1 ml/100 g 0,8 – 2,1 ml/100 g
Alphasäuren / Alpha Acids: 7,0 – 8,0 % (w/w) 7,0 – 8,0 % (w/w)
Polyphenole / Polyphenols: 3,0 % (w/w) 3,0 % (w/w)

Aroma im Bier / in Beer: süßliche Aromen, Honigmelone, Aprikose
sweet aroma notes, honeydew melon, apricot

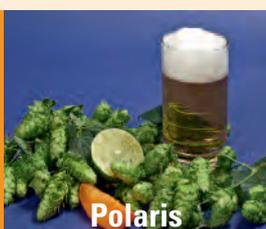


Hallertau Blanc

Hopfenaroma / Hop Aroma: blumig-fruchtig, Mango, Maracuja, Grapefruit, Stachelbeere und Ananas
floral-fruity, mango, passion fruit, grapefruit, gooseberry and pineapple

Gesamtöle / Total Oils: 1,5 – 1,8 ml/100 g 1,5 – 1,8 ml/100 g
Alphasäuren / Alpha Acids: 9,0 – 11,0 % (w/w) 9,0 – 11,0 % (w/w)
Polyphenole / Polyphenols: 3,1 % (w/w) 3,1 % (w/w)

Aroma im Bier / in Beer: grüne Früchte, Mango, Stachelbeere
green fruits, mango, gooseberry notes



Polaris

Hopfenaroma / Hop Aroma: würzig, fruchtig, Minze, Gletschereis-Bonbon-Note
spicy, fruity, mint, "glacier mints"

Gesamtöle / Total Oils: 4,4 – 4,8 ml/100 g 4,4 – 4,8 ml/100 g
Alphasäuren / Alpha Acids: 18,0 – 23,0 % (w/w) 18,0 – 23,0 % (w/w)
Polyphenole / Polyphenols: 2,6 – 2,7 % (w/w) 2,6 – 2,7 % (w/w)

Aroma im Bier / in Beer: frisch, fruchtig, Minznote, leichte Zitrusnuancen
fresh, fruity, minty, slight citrus nuances

Daten und Fakten zum Hopfenanbaugebiet Spalt

Räumliche Gliederung und Struktur

Das Hopfenanbaugebiet Spalt besteht aus den Siegelbezirken Spalt und Kinding, deren zentrale Lage im Freistaat Bayern die nebenstehende Karte zeigt. Derzeit gibt es 56 Pflanzler im Siegelbezirk Spalt und 8 im Siegelbezirk Kinding. Der Hopfenanbau ist vor allem im Siegelbezirk Spalt (0,6-15,3 ha, Ø 3,9) klein strukturiert und weit verteilt: hier befinden sich 88 % der Betriebe, sie bewirtschaften 64 % der Anbaufläche. Im Anbaugebiet sind dies im Mittel pro Betrieb 5,5 ha, im Siegelbezirk Kinding 15,6 ha (0,9-47,3 ha). Naturgemäß sind damit unterschiedliche Anteile des Hopfenanbaus am Gesamteinkommen der Betriebe verbunden.

Die Spalter Hopfenbauern erzeugen überwiegend klassische deutsche Aromahopfen, sowohl Land- (vor allem Spalter und Mittelfrüh) als auch Zuchtsorten (Select, Tradition, Perle).

Dazu kommen Hochalphahopfen, meist Herkules, zur Verlängerung der Erntesaison.

Man versucht in Spalt vorsichtig, neue Sorten in das Portfolio aufzunehmen. Aufgrund der wachsenden Nachfrage steht daher ab

Ernte 2013 Spalt Cascade zur Verfügung und ab 2014 Spalt Hallertau Blanc.

Organisation der Pflanzler im Anbaugebiet Spalt

Auch und gerade in einem kleinen Hopfenanbaugebiet muss die Arbeitsteilung gut organisiert sein. Spalt besitzt mit dem Hopfenpflanzerverband Spalt e.V. einen eigenen Pflanzerverband, der das kleinste von vier Mitgliedern im Verband Deutscher Hopfenpflanzler e.V. ist. Beide erfüllen wichtige Aufgaben. Dazu zählen neben der Vertretung der Interessen der Hopfenpflanzler gegenüber EU, Staat, Politik und Öffentlichkeit auch die Beratung der Pflanzler in administrativen, wirtschaftlichen und rechtlichen Fragen. Ferner verbessern sie durch Hopfenbegehungen und -schätzungen die Markttransparenz und sorgen für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln.

Die Hopfenverwertungsgenossenschaft HVG Spalt e. G. ist eine Erzeugergemeinschaft, die vor allem den Zweck hat, durch gemeinsame Vermarktung, aber auch durch gemeinsamen Einkauf die Konkurrenzfähigkeit der Mitglieder zu erhalten. Sie übernimmt mehr als 90 % des

Facts and figures about the Spalt hop growing region

Geographical Arrangement and Structure

The Spalt hop growing region consists of the two seal districts of Spalt and Kinding, centrally located in the Free State of Bavaria as shown on the adjacent map.

There are currently 56 growers in the Spalt seal district and 8 in the Kinding seal district. The structure of hop growing in the Spalt seal district is small scale (0.6-15.3 ha, Ø 3.9) and widely dispersed: 88% of the farms are located here and cultivate 64% of the growing area. This results in an average of 5.5 ha per farm whereas in the Kinding seal district the average is 15.6 ha (0.9-47.3 ha). Therefore there are different portions of the hop growing which contribute to the overall revenue of the farms.

The Spalt hop growers produce mainly classic German aroma hops, both landrace varieties (predominantly Spalter and Mittelfrüh) and breeding varieties (Select, Tradition, Perle).

To these come high alpha hops, usually Herkules, to prolong the harvesting season.

In Spalt they are gingerly trying to add new varieties to the portfolio. Thus, due to the growing demand, Spalt Cascade will be available as of the 2013 harvest and Spalt Hallertau Blanc as of 2014.

Organization of the Growers in the Spalt Growing Region

Even in a small hop growing area, and in fact just because of its size, the division of labor must be well organized. Spalt has its own local hop growers association which is the smallest of four members in the German Hop Growers Association. Both associations fulfill important tasks. These include representing the interests of hop growers vis-à-vis the EU, the state, politics and the general public, as well as consulting growers in administrative, business and legal matters. Furthermore, they improve market transparency through hop inspections and evaluations.

The Hopfenverwertungsgenossenschaft HVG Spalt e.G. (Spalt Hop Cooperative) is a producer cooperative with the primary purpose of joint marketing. Joint purchasing is also practiced in order to maintain the competitiveness of all the members. The cooperative acquires over 90% of the hops produced in the growing region, stores them in its own cold storage facility, ensures that they are properly processed and markets them worldwide.



Die Siegelbezirke Kinding und Spalt bilden das Anbaugebiet Spalt. The Kinding and Spalt seal districts form the Spalt growing region.

Hopfenverwertungsgenossenschaft HVG Spalt e.G. in English: Spalt Hop Marketing and Processing Cooperative



Das Team aus Spalt gemeinsam mit dem Bayerischen Landwirtschaftsminister. / The Spalt team with the Bavarian Minister of Agriculture. V.l.n.r. / left to right: Hans Zeiner, Landwirtschaftsminister Werner Wolf, Hopfenkönigin Karin Heckl, Staatsminister Helmut Brunner, Dr.-Ing. Frank Braun

im Anbaugebiet erzeugten Hopfens, lagert ihn im eigenen Kühllager und sorgt für dessen Verarbeitung sowie für die weltweite Vermarktung.

Tätigkeitsbereich des „Hopfenring e.V.“ sind die bayerischen Hopfenanbaugebiete Hallertau und Spalt. Dieser fördert den Hopfenanbau durch Musterziehung und neutrale Qualitätsfeststellung, Hopfenuntersuchungen, -siegelung und -zertifizierung. Er berät die Pflanzler in hopfenbaulichen Fragen, nimmt dazu u.a. Boden- und Virusuntersuchungen vor und unterhält einen Spritzempfehlungsdienst.

Zukunftschancen / -sicherung im kleinen Hopfenanbaugebiet

Es gibt naturgemäß nicht für alle Betriebe Nachfolger und die teilweise erheblichen Entfernungen erschweren Anpachtungen durch Nachbarbetriebe. In Spalt fasst man sich daher intensiv mit

- dem Erhalt der Anbauflächen durch erfolgreiche Betriebsübergaben bzw. durch Erweiterung der Anbaufläche einzelner Betriebe,
- der Vermarktung des Mehrwerts der in kleinen Mengen erzeugten exklusiven Aromahopfen,
- dem Erhalt bzw. Ausbau spezifischer Strukturen mit dem Ziel, die Vermarktung der eigenen Erzeugnisse zu koordinieren.

Spalt aktiv

„Spalt aktiv“ ist die informelle Plattform der Spalter Nachwuchshopfenpflanzler. Die Teilnehmer treffen sich zum regelmäßigen Erfahrungs- und Meinungsaustausch, organisieren Präsentationen, Kurse und Veranstaltungen. Dazu zählen eine Schulung in Rechnungswesen und die Vorführung eines modernen Gießgeräts. Im Rahmen einer „Junghopfenfahrt“ befasste sich der Arbeitskreis mit den Auswirkungen unterschiedlicher Maßnahmen bei Neupflanzungen.

Auch über die Verwendung des Spalter Hopfens hat man sich bereits kundig gemacht. Brautechnologe Dr.-Ing. Frank Braun gab den Teilnehmern einen Bierbrau-

The „Hopfenring e.V.“ (Hop Ring) is active in the Bavarian hop growing regions of Hallertau and Spalt. This organization promotes hop growing by extracting samples and conducting independent quality control as well as examining, sealing and certifying the hops. It advises the growers about growing hops, makes earth and virus examinations and also runs a consulting service for spraying.

Securing the Future in the Small Hop Growing Region

It is a matter of nature that there are not successors for all the farms and the often great distances make leasing to neighboring farms difficult. Therefore, in the Spalt region this is what greatly concerns the hop farmers:

- Conservation of the growing areas through successful handing over of farms and by extending the growing areas of specific farms.
- Marketing of the added value of the exclusive aroma hops which are grown in small quantities.
- Conservation and extension of specific structures with the aim of coordinating the marketing of their own products.

Spalt in Action

„Spalt aktiv“ (Spalt in Action) is an informal platform for the young Spalt hop growers. Members meet regularly to exchange their experiences and opinions and to organize presentations, courses and events. These include accounting courses and the demonstration of a modern watering device. On a „Young Hops Tour“ the working group considered the effects of different measures taken when planting hops.

They are already experts in the use of Spalt hops. Brewing engineer Dr.-Ing. Frank Braun held a beer brewing course for the participants in which they became familiar with the technological basics. Then in groups of three they brewed their own very hoppy beers (2-3kg raw hops/hectoliter).

Eine Herausforderung
Die Pflanzler im Anbaugebiet Spalt stellen sich der Herausforderung. Diese besteht in der auf großer Fläche verteilten kleingliedrigten Struktur mit einem hohen Anteil an Nebenerwerbsbetrieben.
A challenge
The hop growers in the Spalt growing region meet the challenge of a small-scale structure spread over an extensive area with a high portion of part-time growers.

kurs, dabei lernten sie die technologischen Grundlagen kennen und brauten dann in Dreiergruppen jeweils einen Sud sehr hopfigen Bieres (2-3 kg Rohhopfen/Hektoliter).

Zukunftssicherung im Anbaugebiet Spalt am Beispiel der Betriebsteilung Auernhammer

Andreas Auernhammer macht mit bei „Spalt aktiv“ und ist im dritten Jahr Hopfenpflanzer. Dies ist angesichts des Strukturwandels in der Landwirtschaft mit immer größeren Betrieben nicht selbstverständlich. Im Hauptberuf ist er Zimmermann und vollzog mit der Übernahme des elterlichen Hopfenbaubetriebes dort den Wechsel vom Voll- zum Nebenerwerb. Sein Vater betreibt seinen landwirtschaftlichen Betrieb weiter, baut jedoch keinen Hopfen mehr an. Die entsprechenden Anlagen hat er seinem Sohn verpachtet. Dazu zählen neben den 4,5 ha Hopfenanbaufläche, dem Erntezentrum, den spezifischen Gebäudeteilen, Maschinen und Geräten auch ein Anteil der Hoffläche sowie ein Traktor.

Die Betriebsteilung bringt einige Besonderheiten mit sich. Beide Betriebe wirtschaften unabhängig. Jeder führt selbst Buch. Wechselseitige Leistungen werden berechnet und bezahlt. Vater Heinz Auernhammer zieht eine positive Bilanz des Übergangs. Der Junior konnte in das Geschäft hineinwachsen, dabei bereits Verantwortung übernehmen und hat in seinem Vater jederzeit einen erfahrenen und kompetenten Berater. Andreas Auernhammer sieht die Obergrenze für den zeitlichen Aufwand seiner Arbeit als Zimmermann bei 35 Wochenstunden, „30 wären noch besser“ meint er. „Natürlich bringt das Nebeneinander mitunter sehr lange Arbeitstage mit sich. An die ist man in der Landwirtschaft allerdings gewöhnt. Hopfenbau macht nicht nur viel Spaß, es ist eine Lebensform. Einmal davon erfasst, lässt man sie freiwillig nicht mehr los.“ Den Absatz übernimmt die Erzeugergemeinschaft. Auernhammer fühlt sich dort gut beraten und setzt auf langfristige Verträge.

Andreas Auernhammer ist Nebenerwerbs-hopfenpflanzer
Andreas Auernhammer is a part-time hop grower



Dividing the Auernhammer Farm for Assuring the Future in the Spalt Growing Region

Andreas Auernhammer is a member of “Spalt aktiv” and is hop grower in his third year. This is not always evident considering the structural changes in agriculture and the trend towards ever larger farms. His principal profession is carpenter and when he took over his parents' hop farm he managed to transform operations from full time to part time. His father continues his farming activities, but no longer grows hops. He has leased all the necessary equipment to his son. In addition to the 4.5 ha hop growing area this includes the harvesting center, specific buildings, machines and appliances, part of the farmyard and a tractor.

Dividing the farm has its special points. Both farms run their operations independently. Each with its own accounting. Performance of services between the two is invoiced and paid accordingly. The father, Heinz Auernhammer, sees the transition as a positive move. The son was able to feel his way into the business and already carry the responsibility. Furthermore, in his father he always had an experienced expert he could consult.

Andreas Auernhammer sees the upper limit of the time spent working as carpenter as 35 hours per week, “30 would be better,” he thinks. “Of course, doing the two jobs in parallel involves very long working days. Although that is not uncommon in agriculture. Hop growing is not only a lot of fun, it is also a way of life. Once it gets you, you can't let go.” The yield goes to the cooperative. Auernhammer feels well advised there and is aiming for long-term contracts.

Changeover at the HVG

Hans Zeiner has been at the head of the cooperative for 25 years. His term of office saw great challenges, above all the consolidation in hop trading. Since April 2013 the

„Hopfenbau macht nicht nur viel Spaß, es ist eine Lebensform. Einmal davon erfasst, lässt man sie freiwillig nicht mehr los“, sagt Andreas Auernhammer.

„Hop growing is not only a lot of fun, it is also a way of life. Once it gets you, you can't let go,” says Andreas Auernhammer.

Stabwechsel bei der HVG

Hans Zeiner leitet die Genossenschaft seit 25 Jahren. In seine Amtszeit fielen große Herausforderungen, allen voran die Konsolidierung im Hopfenhandel. Seit April 2013 ist auch der Brauingenieur und Betriebswirt Dr.-Ing. Frank Braun hauptamtlicher Vorstand. Anfang 2014 möchte Hans Zeiner aus dem Vorstand ausscheiden. Seine Erfahrung wird er weiter zur Verfügung stellen, als Berater der Geschäftsleitung, der Pflanzler und als Einkäufer.

Konsequente Qualitätspolitik

Die Pflanzler in Spalt bieten dem Brauer alle Vorteile der weltweit führenden deutschen Standards und dazu einige Besonderheiten des Gebiets:

- hervorragende Reinigung und Fremdteilausscheidung
- ausschließlich indirekte Hopfendarren
- Vermeidung von Doldenbruch durch Konditionierung
- hochentwickelte Überwachung von Pflanzenschutzmittelrückständen
- neutrale Qualitätsfeststellung jeder Charge bezüglich (Fehl-) Aroma, Wassergehalt, Sortenreinheit, Pflücke, Samen, Schädlingen und Krankheiten
- hundertprozentige Rückverfolgbarkeit
- Herkunft und Erntejahr definiert durch gesetzlich geregelte Siegelung
- moderate Preise
- feine, klassische, reine oder überwiegend hopfenwürzige Aromasorten

Die überschaubare Größe des Anbaugebiets mit seinen 64 Pflanzern ist hier ein Vorteil. Hans Zeiner kennt jeden Betrieb, jeden Pflanzler und fast jeden Hopfengarten. Durch kontinuierliche Begehungen, durch die Rückstandsuntersuchung aller Chargen und durch eigene Qualitätsbeurteilung wird der ohnehin hohe deutsche Standard ergänzt.

brewing engineer and industrial administrator Dr.-Ing. Frank Braun is also CEO. Hans Zeiner desires to leave the board of management at the beginning of 2014. He will continue to make his experience available as advisor to the management and growers and in his function as purchaser.

Consistent Quality Policy

The Spalt growers provide the brewer with all the advantages of the worldwide leading German standard plus a number of special advantages of the region:

- Excellent cleaning and separation of foreign bodies.
- Only indirect hop kilning.
- Conditioning to prevent cone breakage.
- High-tech monitoring of pesticide residues.
- Independent quality control of every lot with regard to aroma, water content, varietal segregation, picking, seeds, pests and diseases.
- One hundred percent traceability.
- Origin and year of harvest are defined by seals regulated by statutory law.
- Moderate prices.
- Fine, classic, pure or mainly hoppy aroma varieties

One big advantage here is the manageable size of the growing region and its 64 growers. Hans Zeiner knows every farm, every grower and practically every hop garden. The German standard that is very high anyway is extended through continuous inspections, residue testing of every lot and in-house quality assessment.

Autor: Dr.-Ing. Frank Braun; Fotos: Rainer Lehmann (S. 75), Andreas und Nadine Auernhammer (S. 76), Bayernkarte: Pokorny Design

**Wo der feinste Hopfen wohnt...
Home of the noblest hops...**



Ihr direkter Weg zum Hopfen aus Spalt. Wir sind höchster Qualität und Ihrem Erfolg verpflichtet. Kompetent in Hopfen und Brautechnologie. **Fragen Sie uns!**

Your direct access to hops from Spalt. We are committed to highest quality and to your success. Competent in hops and in brewing technology. **Just ask!**

Spalter Hopfen GmbH / HVG Spalt | Gewerbepark Hügelmühle 40 | 91174 Spalt
Fon +49-9175-78888 | Fax -78815 | www.spalterhopfen.com | info@spalterhopfen.com



Die Hopfenbombe:

Schneider Weisse TAP5 Meine Hopfenweisse The Hop Bomb: Schneider Weisse TAP5 Meine Hopfenweisse

Für aufgeschlossene Genießer empfehlen wir TAP5 Meine Hopfenweisse aus der Schneider Weisse-Familie. Die Hopfenweisse zeigt, wie weit Weißbiergeschmack gehen kann. Sie vereint bayerische Qualität mit US-amerikanischem Innovationsgeist. Sie wurde im Rahmen eines Brauprojekts von Schneider Weisse-Braumeister Hans-Peter Drexler und dem Braumeister der New Yorker Brooklyn Brewery, Garrett Oliver, entwickelt. Das transatlantische Brauergebnis ist ein hopfiges Feuerwerk, das im Duft an eine Heublumenwiese und an tropische Früchte wie Ananas oder Mango erinnert. Aufgrund seines sehr intensiven und überwältigenden Geschmacks verlangt dieses Weizenstarkbier kräftige Speisen, die am besten scharf und süß-sauer zugleich sind. Ideal dazu sind indisches Curry oder auch richtig würzig marinierte Spareribs. TAP5 Meine Hopfenweisse wurde bei internationalen Bierwettbewerben bereits mehrfach ausgezeichnet, zuletzt bei den „Oscars“ der Brauwirtschaft – den Brewing Industry International Awards – mit der Silbermedaille.



For open-minded connoisseurs we recommend TAP5 Meine Hopfenweisse from the Schneider Weisse family. The Meine Hopfenweisse shows just how far you can take the wheat beer taste. It unites Bavarian quality with the American pioneering spirit. This wheat beer was developed during a brewing project ventured on by the Schneider Weisse brewmaster Hans-Peter Drexler and Garret Oliver, the brewmaster of the Brooklyn Brewery in New York. The transatlantic brew is a firework of hops with an aroma that reminds you of hay flowers and tropical fruits like pineapple and mango.

Due to its intense and overwhelming taste this wheat doppelbock demands to be paired with strong dishes that are best both spicy and sweet-and-sour.

Ideal are Indian curry dishes or a platter of spicy marinated spare ribs. TAP5 Meine Hopfenweisse has already been honored at many

international beer competitions, most

recently with silver at the brewing industry "Oscars" – the Brewing Industry International Awards.

Autor: Stephan Butz; Produktfoto: Schneider Weisse

Das Projekt / the Project

Hans-Peter Drexler, Braumeister von Schneider Weisse, und **Garrett Oliver**, Braumeister der Brooklyn Brewery, wagten sich gemeinsam an ein transatlantisches Brauprojekt. Im Mai 2007 brauten sie in Kelheim die „Schneider & Brooklyner Hopfen-Weisse“ ein – ein kräftiges Weizenbier mit einer ungewöhnlich starken Hopfennote. Dieses Bier gibt es seit dem Sommer 2009 auch auf dem deutschen Markt, bekannt unter dem Namen „Schneider Weisse TAP5 Meine Hopfenweisse“.

Hans-Peter Drexler, brewmaster at Schneider Weisse, and **Garrett Oliver**, brewmaster at the Brooklyn Brewery, ventured on a joint transatlantic brewing project. In May 2007 they brewed the "Schneider & Brooklyner Hopfen-Weisse" – a powerful wheat beer with an unusually strong hop note. This beer has been available on the German market since summer 2009 under the name of "Schneider Weisse TAP5 Meine Hopfenweisse".

Über / about Schneider Weisse TAP5 Meine Hopfenweisse

Goldfarbenedes Weizenstarkbier mit rötlichem Schimmer. Der ausgeprägte blumige Duft erinnert an tropische Früchte. Die dominante Bittere wird von einer fruchtigen Süße abgelöst. Dieses wirklich extreme Weißbier zeigt, wie weit Weißbiergeschmack gehen kann, und passt zu sehr würzigen und exotischen Gerichten wie Chili-Hackfleischspießen, würzigem Schafskäse, scharf marinierten Spareribs, Tortilla-Chips mit Zucchini-Chutney;

Heller Weizendoppelbock mit besonderer Hopfennote 8,2 % vol. alc., Stammwürze: 18,5 %

Gebraut mit: **Hallertauer Tradition** (Bitterhopfen) und **Saphir** (Aromahopfen – hopfengestopft)

Golden wheat doppelbock with a reddish shimmer. The distinctive aroma is reminiscent of tropical fruits. A fruity sweetness also takes the edge off the dominant bitterness. This extreme wheat beer demonstrates just how far wheat beer taste can go. It is ideally paired with very spicy and exotic dishes like chili meatball skewers, spicy sheep cheese, spicy marinated spare ribs or tortilla chips with zucchini chutney.

Pale wheat doppelbock with a distinctive hop note, 8.2% vol. alc., 18.5% original extract.

Brewed with **Hallertauer Tradition** (bitter hop) and **Saphir** (aroma hop – dry hopped).

The Brewers of Europe – Demetrio Carceller ist neuer Präsident / is the new President

Am 26. November 2012 haben „The Brewers of Europe“ Demetrio Carceller zum neuen Präsidenten ernannt. Er folgt Alberto da Ponte im Amt nach.

Demetrio Carceller, Vorstandsvorsitzender von S.A. Damm, glaubt fest an die Einzigartigkeit der Braubranche, zu der die kleinsten Brauereien bis hin zu internationalen Unternehmen mit ihren traditionellen lokalen Wurzeln gehören. Zusammen spielen sie eine wichtige Rolle im sozio-ökonomischen und kulturellen Erbe Europas.



On November 26, 2012, "The Brewers of Europe" appointed Demetrio Carceller as their new president. He succeeds Alberto da Ponte in this office.

Demetrio Carceller, Chairman of the Board of S.A. Damm, firmly believes in the uniqueness of the brewing industry to which belong the tiniest breweries through to the international concerns with their traditional local roots. Together they play an important role in the socio-economic and cultural heritage of Europe.



The Brewers of Europe

Bierfreundliches Umfeld

Durch seine Wahl von Brauer-Delegationen aus 28 europäischen Ländern fühlt sich Carceller verpflichtet, den Brewers of Europe zu helfen, die Erfolge seines Vorgängers weiter auszubauen: „Die Vision der Brewers of Europe ist es, ein positives Umfeld für die europäische Brauwirtschaft zu gestalten. Dem Beispiel meines Vorgängers folgend werde ich mich anstrengen, um sicherzustellen, dass Europas Braubranche mit seinem einzigartigen Mix aus Unternehmen aller Größen seine dynamische Teilnahme an den aktuellen Kontroversen in Europa fortführt.“

Beer-friendly environment

Through his election by brewery delegations from 28 European countries Carceller feels it his duty to help the Brewers of Europe to expand the success of his predecessor: "The vision of the Brewers of Europe is to create a positive environment for the European brewing industry. Following the example of my predecessor, I will make every effort to ensure that Europe's brewing sector with its unique mélange of enterprises of all dimensions will continue its dynamic participation in the current controversies in Europe."

Quelle: Brauerei Forum

Anzeige



DECKER

Automatic hop dosing

- hop pellets
- hop extracts
- isomerized hop products

Detailed information at: www.decker-hopdosing.de



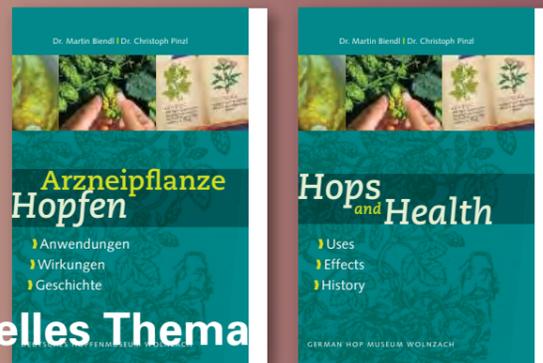
Be ahead of the competition in quality and price!
Sichern Sie sich einen Vorsprung im Wettbewerb um Qualität und Preis!

Decker Maschinenbau · Niederumelsdorfer Str. 11 · 93358 Train/Germany · Phone +49 9444 485 · Fax +49 9444 432 · info@decker-hopdosing.de



HOPFEN UND GESUNDHEIT

Nach wie vor ein aktuelles Thema



Bei der „Diet and Optimum Health Conference“, die vom 15. bis 18. Mai 2013 in Corvallis (Oregon, USA) stattfand, wurde das Potenzial von Xanthohumol zur Vorbeugung von Fettleibigkeit und Alterszucker vorgestellt.

At the Diet and Optimum Health Conference, held from May 15th to 18th, 2013 in Corvallis (Oregon, USA), the potential of xanthohumol for preventing obesity and type 2 diabetes was presented.

Interview mit / with Dr. Martin Biendl

Hops and Health – As always a topical subject

Was hat sich seit dem Erscheinen der Erstausgabe des Buchs „Arzneipflanze Hopfen“ Entscheidendes verändert?

Hier sind vor allem zwei Aspekte hervorzuheben. Zum einen hat man inzwischen durch eine klinische Studie bei Patienten mit Schlafstörungen die einschläffördernde Wirkung des Hopfens eindeutig bestätigt. 2007 fehlte dieser wissenschaftlich anerkannte Beweis noch, so dass Hopfenpräparate bis dahin nur als traditionelle Arzneimittel bei milden Symptomen wie Unruhe oder Nervosität zugelassen waren. Heute ist ein klinisch getesteter Hopfenextrakt als rationales Arzneimittel erhältlich, d. h. seine Wirksamkeit ist auf Basis wissenschaftlich fundierter Daten von der Europäischen Arzneimittelbehörde amtlich anerkannt. Der zweite Aspekt, den ich hervorheben möchte, betrifft die Erkenntnisse über Xanthohumol und andere bioaktive Hopfeninhaltsstoffe. Denn auch hier hat sich in den vergangenen Jahren eine Menge getan, auch wenn man von einer Zulassung als Medikament noch weit entfernt ist.

Wie steht es denn konkret mit der Erforschung von Xanthohumol?

Wie gesagt, die Forschungen laufen hier sehr intensiv weiter. Seit 2007 sind etwa 150 wissenschaftliche Artikel erschienen, die über Aktivitäten von Xanthohumol berichten.

Welche davon hat das größte Potenzial?

Obwohl das krebopräventive Potenzial inzwischen mehrfach in diversen Tierversuchen bestätigt werden konnte, rücken derzeit auch noch andere Krankheiten wie Arthrose oder Diabetes in den Mittelpunkt, gegen die Xanthohumol helfen könnte. Darüber wurde man erst kürzlich bei der Konferenz „Diet and Optimum Health“ (Ernährung und optimale Gesundheit) umfassend informiert. Diese alle zwei Jahre am renommierten Linus Pauling Institut in den USA stattfindende Tagung beschäftigt sich zwar hauptsächlich mit den gesundheitlichen Aspekten von Vitaminen, in diesem Jahr war jedoch ein kompletter Vortragsblock dem Hopfeninhaltsstoff Xanthohumol gewidmet. Dabei berichtete Prof. Fred Stevens detailliert über Ergebnisse aus Experimenten mit übergewichtigen, fettreich ernährten Ratten. Die tägliche Zufuhr von Xanthohumol verringerte die Gewichtszunahme (Fettreduzierung) und ergab eine signifikante Senkung des Blutzuckerspiegels. Klinische Studien bei Prädiabetikern sollen nun folgen. Das sind Personen mit zu hohen Blutzuckerwerten und damit einem erhöhten Risiko, an Diabetes zu erkranken.

What decisive changes have there been since the first edition of the “Hops and Health” book?

We should focus on two aspects here. In the meantime a clinical study has been made on patients suffering from sleep disorders, which clearly confirmed the sleep-promoting effect of hops. In 2007, this scientifically recognized proof was not available, so that hop preparations were approved only as traditional remedies for mild symptoms like restlessness or nervousness. Today, a clinically tested hop extract is available as a rational pharmaceutical, i.e. its efficacy is officially recognized by the European Medicines Agency on the basis of scientifically sound data. The second aspect that I want to spotlight relates to the knowledge gained about xanthohumol and other bioactive hop substances. Because a lot has happened on this score, too, in the past few years, even if we are still a long way off from licensing as a drug.

What is the situation now in xanthohumol research?

As already mentioned, intense research is being continued here. About 150 scientific articles have been published on the activities of xanthohumol since 2007.

Which of these has the greatest potential?

Although the cancer-preventive potential has been confirmed in many different animal studies, other diseases like osteoarthritis and diabetes, against which xanthohumol may also be helpful, are coming more to the forefront. Comprehensive information about this was given recently at the Diet and Optimum Health Conference. This conference, which is held every two years at the renowned Linus Pauling Institute in the USA, deals mainly with the health aspects of vitamins, but this year devoted a complete lecture block to the hop substance xanthohumol. Here, Prof. Fred Stevens gave a detailed report about the results of experiments made with overweight rats fed on a high-fat diet. The daily administration of xanthohumol reduced the increase in weight (fat reduction) and also significantly lowered the blood sugar level of the rats. Clinical studies on patients with pre-diabetes are due to follow. These are people whose blood sugar levels are too high and who therefore have an increased risk of developing diabetes.

Do you think that a new drug with xanthohumol will come onto the market at some point?

That is really difficult to predict. Clinical studies are much more expensive compared with the “in vitro” tests conducted until now and the animal studies. To date most of the experiments have been made at universities or similar

Rechnen Sie damit, dass irgendwann ein neues Medikament mit Xanthohumol auf den Markt kommen wird?

Das ist wirklich schwer vorhersehbar. Im Vergleich zu den bislang durchgeführten „in vitro“ Tests und den Tierversuchen sind klinische Studien finanziell um ein Vielfaches aufwendiger. Bislang wurden die meisten Untersuchungen an Universitäten oder ähnlichen Einrichtungen durchgeführt und größtenteils von öffentlicher Hand als Grundlagenforschung gefördert. Nun braucht es das Engagement einer interessierten Pharmafirma, die eine konsequente Medikamentenentwicklung betreibt, wie es beispielsweise bei der endgültigen Feststellung der schlaffördernden Wirkung des Hopfens erfolgreich der Fall gewesen ist. Wissenschaftliche Voraussetzungen zur Rechtfertigung von klinischen Studien sind bei Xanthohumol aber auf alle Fälle gegeben.

institutions and were supported mainly by public funds as basic research. Now we need the commitment of an interested pharmaceutical company which does consistent development of drugs as was successfully the case in the final confirmation of the sleep-promoting effect of hops. However, the initial scientific requirements for the justification of clinical studies are definitely given with xanthohumol in any case.

Die Redaktion im Gespräch mit Dr. Martin Biendl

Info

Infos zum Buch „Arzneipflanze Hopfen“

Zweite aktualisierte Auflage 2013 (Erstausgabe 2007)
127 Seiten, 120 größtenteils farbige Abbildungen, Preis: € 14,90
Zu beziehen über: www.hopfenshop.de / ISBN 978-3-929749-09-0
Verlag: Deutsches Hopfenmuseum Wolnzach, Elsenheimerstr. 2, 85283 Wolnzach

Information about the book “Hops and Health”

Second Revised Edition 2013 (First Edition 2007)
127 pages, 120 illustrations, mainly in color. Price: €14.90
Available at: www.hopfenshop.de / ISBN 978-3-929749-09-0
Publisher: Deutsches Hopfenmuseum Wolnzach, Germany



Committed to the brewer worldwide.



We are always open to new ideas. On the other hand, we never question the need to uphold traditional values such as quality and reliability. We are committed to the brewer – from the growing and processing of the hops we supply, through to logistics, research and development.

The service and advice we provide help us to stay in close touch with our partners' needs, supplying fertile ground for mutual success.

Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH & Co.

Auhofstrasse 18 | D-84048 Mainburg, Germany
Tel +49 (0) 87 51-86 05-0
Fax +49 (0) 87 51-86 05-80
E-Mail info@hopsteiner.de

www.hopsteiner.de



Hopsteiner
COMMITTED TO THE BREWER.



Besuch der Kongressteilnehmer in der St.-Bernardus-Brauerei in Watou mit Verkostung des typischen Biersortiments.
Congress participants visit the St.-Bernardus-Brauerei brewery in Watou and taste the typical beers.



Im historischen Saal des Rathauses zu Poperinge fanden die offiziellen Meetings des 54. IHB-Kongresses statt.
The official meetings of the 54th IHGC Congress were held in the historical hall of the Poperinge town hall.

IHB-Kongress 2013 in Poperinge 2013

Der frisch gewählte neue IHB-Präsident Leslie Roy bedankte sich bei seinem Vorgänger, dem langjährigen IHB-Präsidenten Bernhard Ingwiller (links) mit einem persönlichen Geschenk.
The freshly elected new IHGC president Leslie Roy thanks his predecessor, the long-serving IHGC president Bernhard Ingwiller (left) with a personal gift.



Vom 5. bis 8. August 2013 fand in Poperinge / Belgien der 54. Kongress des Internationalen Hopfenbaubüros (IHB) statt.

Über 100 registrierte Teilnehmer reisten auf Einladung der belgischen Hopfenpflanzer nach Poperinge und absolvierten dort ein sehr dicht gedrängtes und interessantes dreitägiges Programm rund um das Thema Hopfen und Bier. Natürlich kamen auch Kultur und Tourismus dabei nicht zu kurz.

Im Mittelpunkt der Fachtagung stand neben dem internationalen Informations- und Erfahrungsaustausch über die Ernte 2013 vor allem eine Satzungsänderung auf dem Programm, die die internationale Arbeit des IHB zeitgemäßer machen und entsprechend den Bedürfnissen der Branche optimieren soll.

Auch hopfenpolitisch gab es ein „Highlight“ mit der Neuwahl des IHB-Präsidenten und seiner vier Vizepräsidenten. So löste auf einstimmigen Vorschlag des Vorstandes und nach einstimmiger Abstimmung in der Generalversammlung Leslie Roy aus den USA den langjährigen IHB-Präsidenten Bernhard Ingwiller ab. Schließlich wurden beim IHB-Kongress in Poperinge wieder besonders verdiente Persönlichkeiten aus der Hopfenwirtschaft mit dem Hopfenorden ausgezeichnet.

IHGC Congress 2013 in Poperinge

The 54th Congress of the International Hop Growers' Convention (IHGC) took place in Poperinge/ Belgium from August 5th to 8th, 2013.

At the invitation of the Belgian hop growers, 100 registered participants traveled to Poperinge and successfully worked their way through a well-packed and interesting three-day program all about hops and beer. Culture and tourism were, of course, on the agenda, too.

In addition to the international exchange of information and experiences about the 2013 harvest, the congress focused above all on an amendment to the articles of the convention that is designed to bring the international work of the IHGC up to date and optimize the requirements of the sector.

There was also a hop-related political highlight with the election of the new IHGC president and his four vice presidents. Thus, upon a unanimous proposal of the board and after a unanimous vote of the general assembly, Leslie Roy from the USA took over from the long-standing IHGC president Bernhard Ingwiller. Finally, at the IHGC Congress in Poperinge, well deserving personalities from the hop industry were decorated with the Order of the Hop.

A special highlight for the German hop growers was the awarding of the Order of the Hop, 2nd degree (Officer of the Order of the Hop) to the current president of the German Hop Growers Association, Dr. Johann Pichlmaier, who also acts as a vice president of the IHGC. His deputy, Josef Wittmann, held a speech before the general assembly thanking Dr. Johann Pichlmaier above all for his commitment and successful work as Chairman of the Board of the HVG and long-standing hop grower president.

Autor und Fotos: Otmar Weingarten; Gruppenfoto: Coral DeWilliam Studer

Ein ganz besonderer Höhepunkt für die deutschen Hopfenpflanzer war in Poperinge die Verleihung des Hopfenordens II. Stufe (Offizier) an den amtierenden Präsidenten des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer e.V. Dr. Johann Pichlmaier, der zugleich auch als Vizepräsident des IHB fungiert. Sein Stellvertreter Josef Wittmann bedankte sich im Rahmen seiner Laudatio in der Generalversammlung bei Dr. Johann Pichlmaier vor allem für sein Engagement und seine erfolgreiche Arbeit als Vorstandsvorsitzender der HVG wie auch als langjähriger Pflanzlerpräsident.



DEUTSCHER BRAUERTAG 2013

German brewers convened in Berlin

Am 5. Juni fand der Branchenevent der deutschen Brauer in Berlin statt.

Viele Gäste aus Politik, Wirtschaft und den Medien folgten der Einladung zu diesem traditionsreichen und innovativen Forum.

Die branchenübergreifende Tagung trug wieder einmal der ganzen Brauwirtschaft und allen Partnern und Freunden Rechnung und war durch die produktiven Sitzungen und das interessante Begleitprogramm ein großer Erfolg. Die im Deutschen Brauer-Bund e.V. organisierten Brauereien haben dabei erneut ihre alljährliche inhaltliche Ausrichtung ihrer Verbandsarbeit festgelegt und Erfahrungen ausgetauscht.

Hauptgeschäftsführer des Deutschen Brauer-Bundes verabschiedet

Anlässlich der Jahresversammlung der deutschen Brauer fand auch die offizielle Entlassung des langjährigen Hauptgeschäftsführers des Deutschen Brauer-Bundes, Rechtsanwalt Peter Hahn, in den Ruhestand statt. Verschiedene Laudatoren aus Politik und Wirtschaft lobten Peter Hahn vor einem großen Publikum für seine 14-jährige erfolgreiche Verbandsarbeit und seinen begeisternden Einsatz für die Branche und das Kulturgut Bier.

Der offizielle Teil des Brauertages endete mit dem geselligen Brauerabend in der Vertretung Baden-Württembergs beim Bund im Herzen von Berlin. In entspannter Atmosphäre haben alle Gäste einen schönen und langen Abend bei verschiedensten Bieren „genossen“.

On June 5th, 2013 the German brewers held their major industry event in Berlin.

Many guests from politics, industry and the media accepted the invitation to attend this traditional and innovative forum.

The cross-industry conference once again accommodated the entire brewing industry and all its partners and friends and was a great success thanks to productive meetings and an interesting accompanying program. The breweries belonging to the German Brewers Federation used the occasion to define their annual work agenda and exchange opinions and experience.

Farewell to the General Manager of the German Brewers Federation

The annual meeting of the German brewers this year was also the occasion to send off the long-standing General Manager of the German Brewers Federation, lawyer Peter Hahn, into his well-deserved retirement.

Various speakers from politics and business praised Peter Hahn in front of a large audience for his 14 years of successful work for the federation and his enthusiastic commitment to the industry and the cultural heritage of beer.

The official part of the brewers' conference ended with the convivial Brewers Evening held in the Regional Representation of the State of Baden-Württemberg in the heart of Berlin. In a relaxed atmosphere all the guests enjoyed a long and pleasant evening in the company of many different "beer comrades".

Quelle: Deutscher Brauer-Bund, Foto: Otmar Weingarten



Mit einem Geschenk verabschiedete sich der Verband Deutscher Hopfenpflanzer vom Hauptgeschäftsführer des Deutschen Brauer-Bundes Peter Hahn.

With a fitting gift the German Hop Growers Association bids farewell to the General Manager of the German Brewers Federation, Peter Hahn.

V.l.n.r. / Left to right: Otmar Weingarten, Dr. Hans-Georg Eils, Präsident des Deutschen Brauer-Bundes, Elisabeth Fuß, Dr. Johann Pichlmaier und Peter Hahn

PREISVERLEIHUNG / AWARD CEREMONY

Henrich-Funke-Pschorr-Stiftung (Foundation) 2013

Forschungsvorhaben der Industriellen Gemeinschaftsforschung IGF wird ausgezeichnet

Berlin, 05.06.2013. Erstmals geht der in diesem Jahr zum 5. Mal verliehene Henrich-Funke-Pschorr-Stiftungspreis an eine junge Wissenschaftlerin. Der Präsident des Deutschen Brauer-Bundes Dr. Hans-Georg Eils überreichte die Urkunde im Rahmen der öffentlichen Delegiertenversammlung des deutschen Brauertages in Berlin an Carla Denschlag. Frau Denschlag, Doktorandin an der Technischen Universität München, erhält den mit 2.000 Euro dotierten Forschungspreis der deutschen Brauwirtschaft für ihre durch die Industrielle Gemeinschaftsforschung und -entwicklung IGF geförderte Forschungsarbeit „Entwicklung isothermer PCR-Nachweissysteme zur schnellen und einfachen Detektion Mykotoxin-bildender und Gushing-relevanter Fusarium-Arten in Braugetreide und Malz“.

Der von Frau Denschlag entwickelte Test eines isothermen Amplifikationsverfahrens, das auf dem Prinzip der „loop-mediated isothermal amplification of DNA (LAMP)“ beruht, verbessert und beschleunigt die Qualitätskontrolle von Braugetreide, da er innerhalb weniger Stunden ein Ergebnis liefert und damit wesentlich schneller ist als die bisher üblichen Verfahren.

Research project of the Joint Industrial Research and Development (IGF) is honored.

Berlin, 05.06.2013. For the first time the Henrich-Funke-Pschorr Foundation Prize was awarded, in this its 5th year, to a young female scientist. Dr. Hans-Georg Eils, President of the German Brewers Federation, presented Carla Denschlag with her certificate at the public meeting of delegates of the German Brewers' Congress in Berlin. Ms. Denschlag, Ph.D. student at the Technical University of Munich, received the research award of the German brewing industry, endowed with €2,000, for her research work on the "development of isothermal PCR detection systems for the fast and simple detection of mycotoxin-forming and gushing-relevant Fusarium species in brewing cereals and malt", sponsored by the Joint Industrial Research and Development (IGF).

The test of an isothermal amplification procedure, developed by Ms. Denschlag based on the principle of the loop-mediated isothermal amplification of DNA (LAMP), improves and accelerates the quality control of brewing cereals, because it provides results within a few hours and is therefore substantially faster than the usual procedures to date.

Quelle: Auszug Pressemitteilung des Deutschen Brauer-Bundes



Carla Denschlag und Dr. Hans-Georg Eils bei der Preisverleihung in Berlin. Carla Denschlag and Dr. Hans-Georg Eils at the award ceremony in Berlin.

Wir gratulieren
Congratulations

Mit dem Henrich-Funke-Pschorr-Stiftungspreis werden in zweijährigem Turnus hervorragende Forschungsarbeiten aus dem Bereich der Brauwissenschaft prämiert. Infos unter: www.wifoe.org

The Henrich-Funke-Pschorr Foundation Prize biannually honors outstanding research work in the field of brewing science.

Information is available at: www.wifoe.org

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Germany
www.weyermann.de · www.weyermannmalt.com

BRAUKUNST LIVE! FESTIVAL 2013

*Ein Platz für
Genießer*

Was 2011 und 2012 noch als Novum und Geheimtipp gehandelt wurde, war 2013 ein echter „Knaller“: Über 3000 Besucher und mehr als 80 (!) Aussteller zeigten sich gleichermaßen begeistert von der 3. Braukunst Live!, die vom 8. bis 10. März im MVG Museum in München stattfand. An drei Tagen präsentierten die ambitionierten Aussteller ihre Produkte, Ideen und Innovationen als „Braukunst in Reinkultur“. Und die Botschaft kam an. Das Publikum zeigte sich äußerst interessiert und „proBierfreudig“, die Stände waren dicht umlagert und die Braukünstler führten ihre gelungenen Kreationen sichtlich stolz und nimmermüde vor. Auch die Resonanz bei Presse und TV war riesengroß.

Interviews, Workshops, Diskussionen und Präsentationen gab es ohne Ende. Das vielfältige Programm war so dicht gestaffelt, dass die Zeit kaum ausreichte. Allorts traf man bekannte Gesichter aus der Brau- und Hopfenwirtschaft, aus Wissenschaft und Hopfenforschung, Bier-Sommeliers und Biergenießer und deutlich mehr weibliche Besucher als in den letzten beiden Jahren.

Was zeigt, dass sich der Trend zum bewussten Biergenuss bei beiden Geschlechtern immer mehr festigt.

Nicht der Bier-Konsum stand bei den Besuchern im Vordergrund, sondern der wahre Bier-Genuss. Also eine echte Punktlandung für die Craft Brewer-Bewegung.

Weiter so!

What was still a novelty and insider tip in 2011 and 2012 turned out to be a big hit in 2013.

Over 3,000 visitors and more than 80 (!) exhibitors were equally enthusiastic about the 3rd Braukunst Live!, held this year in the MVG Museum in Munich from 8th to 10th March. The ambitious exhibitors took the three days to present their products, ideas and innovations as "the pure art of brewing". And they got the message across. The public showed great interest and were very "pro beer"; the stands were well visited and the brewing artists untiringly presented their wonderful creations with evident pride. There was also an enormous echo in the press and on TV.

Interviews, workshops, discussions and presentations were boundless. The varied program was so full that there was hardly enough time. All over the place you could see familiar faces from the brewing and hop industry and from science and hop research. Beer sommeliers and beer connoisseurs mingled in anticipation and this year there were many more female visitors than in the two previous years. This just goes to show that the trend towards the discerning enjoyment of beer is growing in both genders. The visitors' emphasis was not on consuming beer but on savoring it. Top marks for the craft brewer movement.

Keep it up!

Text und Fotos: Pokorny Design

**Nächstes / Next
BRAUKUNST LIVE!
FEBRUAR / FEBRUARY 14 – 16, 2014**



Impressionen

- 11213** Der Look mochte wohl unterschiedlich sein, der Durst war es jedenfalls nicht.
 - 4** Die Labels der dänischen Brauerei Beerhere wurden alle vom Chef persönlich gestaltet.
 - 5** Liebevoll arrangierter Stand der Weißenhofer Klosterbrauerei.
 - 6** Der BRAUWELT-Verleger Michael Schmitt nutzte die Gelegenheit, besondere Biere zu probieren.
 - 7** Zeit für einen Plausch.
- 11213** The look might be different but the thirst was the same.
 - 4** The head of the Danish Beerhere brewery designed all the labels himself.
 - 5** The lovingly arranged stand of the Weißenhofer Klosterbrauerei brewery.
 - 6** Michael Schmitt, publisher for the "BRAUWELT", used the occasion to taste some special beers.
 - 7** Time for a chat.



Die Bierfeen sind erwacht



Vier Nachwuchsbrauerinnen präsentierten „HolladieBierfee“

Die vier Brauerinnen im Sudhaus
The four lady brewers in the brewhouse
(v.l.n.r. / from left to right): Monika Meinel-Hansen, Gisela Meinel-Hansen, Isabella Straub und / and Yvonne Wernlein

Memmsdorf/Trebgast/Hof

„Girls! Have fun!“ Unter diesem Motto präsentierten Yvonne Wernlein (Brauerei Haberstumpf, Trebgast), Isabella Straub (Brauerei Drei Kronen, Memmsdorf) und die Schwestern Gisela und Monika Meinel-Hansen (Brauerei Meinel, Hof) am Samstagabend ihre neueste Bierkreation. Über 50 enge Freunde und Journalisten waren gekommen, um in der Trebgaster Bräuschänke das neue Bier mit dem schönen Namen „HolladieBierfee“ zu verkosten.

„Jetzt brau' ich schon seit über 40 Jahren Bier, aber meinst, mir hätte mal jemand ein Ständchen gespielt?“ Das war das Fazit von Hans Wernlein, für dessen Tochter Yvonne und ihre drei Kolleginnen eine lokale Künstlerin gerade ein „HolladieBierfee“-Lied vorgetragen hatte. Vier Stunden vorher hatte der Abend mit dem Einmarsch der vier Brauer-Mädels begonnen. Jede mit einem Blecheimer auf dem Kopf und einer speziell angefertigten Schürze umgebunden. Jeder Gast bekam einen kleinen Schluck „HolladieBierfee“ frisch vom Fass als Aperitif, und dann erklärte jede der vier „Bierfeen“ ihren Beitrag zu dem „Frauenbier“. Yvonne Wernlein stellte mit Trebgaster Brauwasser den „Körper des Bieres“, Isabella Straub zeichnete für Sudhaus und Malz – die „Seele des Bieres“ – verantwortlich. Für die fruchtige „Würze des Bieres“ sorgte Gisela Meinel-Hansen, die eine spezielle Komposition verschiedener edler Hopfensorten zusammengestellt hatte. Ihre Schwester Monika schließlich organisierte den „Geist des Bieres“ – eine Ale- und eine Champagnerhefe.

The flavor fairies have arrived.

Four budding young brewers present “HolladieBierfee”

Memmsdorf/Trebgast/Hof

“Girls! Have fun!” This is the motto under which Yvonne Wernlein (Haberstumpf brewery, Trebgast), Isabella Straub (Drei Kronen brewery, Memmsdorf) and the sisters Gisela and Monika Meinel-Hansen (Meinel brewery, Hof) presented their latest beer creation on Saturday evening. Over 50 close friends and journalists had come to the Trebgast brewery tap room to taste the new beer bearing the beautiful name of “HolladieBierfee”.

“Well, I’ve been brewing beer for over 40 years now, but do you think anyone ever serenaded me?” That was how Hans Wernlein summed it up after a local artist had sung a “HolladieBierfee” song for his daughter and her three colleagues. The evening had begun four hours previous with the grand entry of the four young brewing ladies. Each with a steel bucket on her head and wearing a specially designed apron. Each guest received a glass of freshly tapped “HolladieBierfee” as aperitif and then each of the four “flavor fairies” explained their part in brewing this “ladies beer”. Yvonne Wernlein provided the “body of the beer” with Trebgast brewing water and Isabella Straub with brewhouse and malt was responsible for the “soul of the beer”. The fruity “wort of the beer” is taken care of by Gisela Meinel-Hansen, who composed a special blend of fine hop varieties. Her sister Monika conjures up the “spirit of the beer” with ale and Champagne yeasts.

After three months of maturation the result was a fine strong ale with six percent alcohol which Hans Wernlein spontaneously described with these words: “The hop

Heraus kam nach drei Monaten Reifezeit ein feines Starkbier mit sechs Prozent Alkohol, das Hans Wernlein spontan so beschrieb: „Der Hopfengeruch steigt sofort in die Nase, die Farbe ist leicht orange. Auch im Geschmack wirkt es sofort orangig und fruchtig, ist sehr schlank und im Nachtrunk leicht hopfig. Für mich ein echtes Frauenbier!“ Mit am Tisch saßen Dr. Bernd Sauer, Schatzmeister von Bierland Oberfranken und Hans-Jürgen Päsler, Vorstand der Kulmbacher Kommunbräu. Sauer freute sich über das „innovative“ Bier, das im schlanken Sektglas auch „einfach mal erfrischend anders“ präsentiert wurde. Für ihn ist HolladieBierfee „eine bezaubernde Idee“, bei der er sich vorstellen kann, dass „so manche Frau schwach wird“. Während Sauer das Bier eher als Aperitif oder zum Nachtrunk sieht, würde Kommunbräu-Vorstand Päsler es „eher am Abend zum Entspannen“ genießen.

aroma goes straight to the nose, the color is light orange. It also tastes immediately orangey and fruity, it is very dry and slightly hoppy in the final taste. For me a real ladies beer!” At the table were also Dr. Bernd Sauer, treasurer of Bierland Oberfranken and Hans-Jürgen Päsler, president of the Kulmbacher Kommunbräu brewery. Sauer was happy about the “innovative” beer which served in a slim sparkling wine glass, was “simply something refreshingly different”. He found the HolladieBierfee to be a “fascinating beer” which he can imagine will “tempt a good few ladies”. Whereas Sauer sees the beer more as an aperitif or to accompany dessert, Päsler would “prefer to drink it when relaxing in the evening”. He found it courageous to bottle the beer in 0.33l and 0.75l bottles, but his wife explained that “for us this is ideal. Half a liter is always too much for me, so the small bottle is just right. And the large bottle is ideal as a present!”



HolladieBierfee gibt es in 0,33- und 0,75-Liter-Flaschen.
HolladieBierfee is available in 0.33l and 0.75l bottles.



„Bierfee küsst Fruchtdla“: Zitronensorbet in einem Früchtebett, mit HolladieBierfee aufgegossen

„Bierfee küsst Fruchtdla“: lemon sorbet on a bed of fruit arrosed with HolladieBierfee

Hallertauer Qualitätshopfen von der Interessengemeinschaft Qualitätshopfen Niederlauterbach aus Kontrolliertem Vertragsanbau

Strenge Erzeugungsregeln und lückenlose Aufzeichnungspflicht über Anbau und Pflege

Neutrale Kontrolle über die einzelnen Hopfenfelder und jede Hopfenpartie durch den Hopfenring Hallertau – unterstellt dem LKP (Landes-Kuratorium für Pflanzliche Erzeugung in Bayern e. V.)

LKP-Zertifikat garantiert den integrierten Anbau



Hallertau Quality Hops from Supervised Contracted Cultivation Interessengemeinschaft Qualitätshopfen Niederlauterbach

Stringent production regulations and complete records kept on cultivation, care and attention

Independent inspection for the individual hop fields and for every single lot of hops carried out by the Hopfenring Hallertau which underlies the LKP (Landes-Kuratorium für Pflanzliche Erzeugung in Bayern e. V.)

LKP certificate guarantees the integrated production

Mit Sicherheit und Vertrauen Facing the future with der Zukunft entgegen reliability and confidence

IGN Hopfenvermarktungs- und Vertriebs-GmbH

Geisenfelder Str. 24 · Niederlauterbach · D-85283 Wolnzach Tel: ++49 (0)8442 -4151 · Fax: -3157
info@IGN-Hopfen.de · www.IGN-Hopfen.de



Der erste Schluck schmeckt auch Dr. Bernd Sauer von Bierland Oberfranken (rechts) und Hans-Jürgen Päsler, Vorstand der Kulmbacher Kommunbräu (zweiter von rechts).

Dr. Bernd Sauer, of Bierland Oberfranken (right) and Hans-Jürgen Päsler, president of the Kulmbacher Kommunbräu brewery (second from right) are enjoying the first sip.

Mutig fand er die Abfüllung in 0,33- und 0,75-Liter-Flaschen, aber seine Frau klärte auf: „Das ist für uns doch ideal. Ein halber Liter ist mir immer zu viel, da ist die kleine Flasche genau richtig. Und die große ist prima zum Verschenken!“

Zu ihrem Bier servierten die vier Brauerinnen auch ein kleines Menü, bestehend aus „Bierfee-Krüschilda“ (dunkles getoastetes Bauernbrot mit Spinat, Schinken und verschiedenen Käsesorten), „Bierfee-Küchla“ (Weißbier-Mango-Muffins) und „Bierfee küsst Früchdla“ (Zitronensorbet in einem Früchtebett, mit HolladieBierfee aufgegossen).

Insbesondere der letzte Gang faszinierte alle Anwesenden, die noch bis nach Mitternacht in der Bräuschänke saßen und ihre Bierfeen hochleben ließen. Die zeigten sich sichtlich beeindruckt. Isabella Straub meinte gerührt: „Die Stimmung hier ist richtig Klasse, seit der ersten Minute! Das freut mich natürlich, wo wir so viele Stunden in das Bier investiert haben. Die Leute haben außerdem schon viele Flaschen gekauft, das ist echt super!“ Und Hausherrin Yvonne Wernlein ergänzte: „Ich bin echt geplättet, ich hätte nie gedacht, dass die Gäste so lange sitzen bleiben, ich bin überglücklich!“ Es ist also wahrscheinlich, dass die acht Hektoliter HolladieBierfee auch ähnlich schnell ausgetrunken sein werden wie die Premieren-Edition aus dem letzten Jahr. Doch auch dann wissen die vier Frauen schon, was zu tun ist: „Dann machen wir eine Herbstedition, dunkel und schokoladig“, schwärmte Monika Meinel-Hansen.

To accompany their beer the four lady brewers also served a small menu consisting of “Bierfee-Krüschilda” (toasted dark farmhouse bread with spinach, ham and various cheeses), “Bierfee-Küchla” (wheat beer and mango muffins) and “Bierfee küsst Früchdla” (lemon sorbet on a bed of fruit arrosed with HolladieBierfee).

It was the last course in particular which fascinated all those present who sat well past midnight celebrating their flavor fairies. They were evidently impressed. Isabella Straub was quite touched saying that “the atmosphere here is just great, from the very beginning! I am very happy of course, considering all the time we have invested in creating the beer. Apart from that the people have already bought lots of bottles, which is really super!” The landlady Yvonne Wernlein said in addition that “I am really flabbergasted, I would never have thought that the guests would stay so long. I am over the moon!” It is therefore probable that the eight hectoliters of HolladieBierfee will be drunk just as quickly as the Premiere Edition from last year. But then the four young ladies know exactly what is to be done: “Then we’ll brew an Autumn Edition, dark and chocolaty”, says Monika Meinel-Hansen waxing lyrical.

Autor und Fotos: Markus Raupach



NEW
**Neuer Bildband
 zur Geschichte
 des Traktors im
 Hopfenbau**

„Die Zugkraft des Hopfens“ lautet der Titel eines neuen Buches aus dem Deutschen Hopfenmuseum, erschienen im Oktober 2013.

Der aufwendig gestaltete Bildband mit 264 Seiten und über 400 Abbildungen erzählt die bewegte Geschichte des Schleppers im Hopfenbau. Im Vordergrund stehen dabei neben den technischen Entwicklungen vor allem die Veränderungen im Leben und Arbeiten der Menschen in den Hopfenbaugebieten.

Ab den 1950er Jahren setzte überall in der Landwirtschaft ein gewaltiger Umbruch ein. Maschinen hielten Einzug, allen voran der Traktor. Innerhalb einer Generation wandelte sich das Leben auf den Dörfern radikal. Ganz eigenen Gesetzen folgte dabei die Geschichte des Schleppers im Hopfenbau, die in diesem Buch zum ersten Mal in umfassender Form erzählt wird. Der Bogen spannt sich von den ersten Anfängen um die Wende zum 20. Jahrhundert über die „Schlepperrevolution“ in den 1950er und 1960er Jahren bis in die nahe Gegenwart. Dabei zeigt sich, dass keineswegs nur Schmalspurschlepper in die Hopfengärten einführen. Die Struktur des Hopfenbaus, die Form der Hopfengerüste, die Erntetechnik, aber vor allem auch das Denken und Fühlen der Hopfenbauern prägten maßgeblich die Motorisierung mit. Neben einer umfassenden Auswertung der vorhandenen Literatur und Archivalien kommen die ehemals Betroffenen ausgiebig zu Wort.



New Illustrated History of the Tractor in Hop Growing

„Die Zugkraft des Hopfens“ (“The Pull of Hops”) is the title of a new book from the German Hop Museum published in October 2013.

The elaborately designed book with 264 pages and over 400 illustrations tells the moving history of the tractor in hop growing. Alongside the technical developments it is above all the changes in the lives and work of the people in the hop growing regions that are at the forefront in this book.

As of the 1950s there has been an enormous change in agriculture. Machines made their appearance, above all the tractor. Within just one generation village life changed radically. The history of the tractor in hop growing is a law unto itself and this is described in extensive detail for the first time in this book. The time covered is from the start of the 20th century via the “tractor revolution” into the 1950s and 1960s through to the present day. It shows that it was by no means just narrow track tractors that entered the hop gardens. The structure of hop growth, the shape of the hop trellises, the harvesting technique and above all how the hop growers think and feel were the key factors in the motorization. After extensive evaluation of the existing literature and archives, those affected at the time are given full opportunity to tell their story.

Die beiden Autoren, Museumsleiter **Dr. Christoph Pinzl** und der Landtechnikspezialist **Peter Mayer-Diener**, haben jahrelang Material zum Thema zusammengetragen. Ihre zahlreichen Gespräche mit Hopfenbauern, Händlern und Herstellern sind in das Buch mit eingeflossen. Ab Ende November 2013 wird zudem eine Begleitausstellung im Deutschen Hopfenmuseum gezeigt.

The two authors, Museum Director **Dr. Christoph Pinzl** and the agricultural engineering specialist **Peter Mayer-Diener**, have spent many years gathering material on the subject. Their innumerable conversations with hop growers, merchants and manufacturers all flow into this book. An accompanying exhibition will also be presented in the German Hop Museum as of the end of November 2013.

Autor: Dr. Christoph Pinzl

€ 25,00
 Erhältlich im
 Buchhandel oder
 direkt unter
www.hopfenshop.de
 ISBN-Nr.
 978-3-929749-08-3

Available in
 bookshops or
 directly at
www.hopfenshop.de
 ISBN
 978-3-929749-08-3

Erste Untersuchungen zur Biogenese der neuen Hüller Special Flavor-Hopfen

First analysis of the biogenesis of the new Hüll Special Flavor Hops

Die sich rasant entwickelnde Craft Brewers-Szene bringt auch entscheidende Veränderungen zur Philosophie des Hopfens. Früher wurde Hopfen hauptsächlich als Lieferant von α -Säuren betrachtet. Jetzt richtet sich der Fokus immer mehr auf die Aromastoffe. Das hat auch Konsequenzen, denn die Aromastoffe sind viel stärker vom Erntezeitpunkt und Standort abhängig als die Bitterstoffe. Das Sortenbewusstsein beim Hopfen könnte sich ähnlich wie beim Wein entwickeln, wo Anbaugemeinden und Standorte (Lagen) bei der Vermarktung eine Rolle spielen. In Hüll wird jedes Jahr ein Biogenese-Versuch mit den wichtigsten Hopfensorten gemacht. Im letzten Jahr waren auch die neuen Hüller Special Flavor-Hopfen beteiligt. Die Abbildungen 1 und 2 zeigen die Biogenese der Gesamtöle im Vergleich zu den α -Säuren.

The rapidly developing craft brewers scene carries with it decisive changes in the philosophy of hops. Previously hops were considered primarily to be the suppliers of α -acids. Now the focus is increasingly more on aroma substances. This has important consequences, because the aroma substances depend much more on the time of harvesting and site than the bitter substances. The awareness of hop varieties might develop in the same way as in viticulture, where the growing region and site play a role in the marketing. In Hüll, a biogenesis analysis is made every year of the major hop varieties. Last year the new Hüll Special Flavor Hops were included. Figures 1 and 2 show the biogenesis of the total oil compared with the α -acids.

Abbildung 1: Biogenese der Gesamtöle (Hüller Special Flavor-Hopfen)

Figure 1: Biogenesis of the total oils (Hüll special flavor hops)

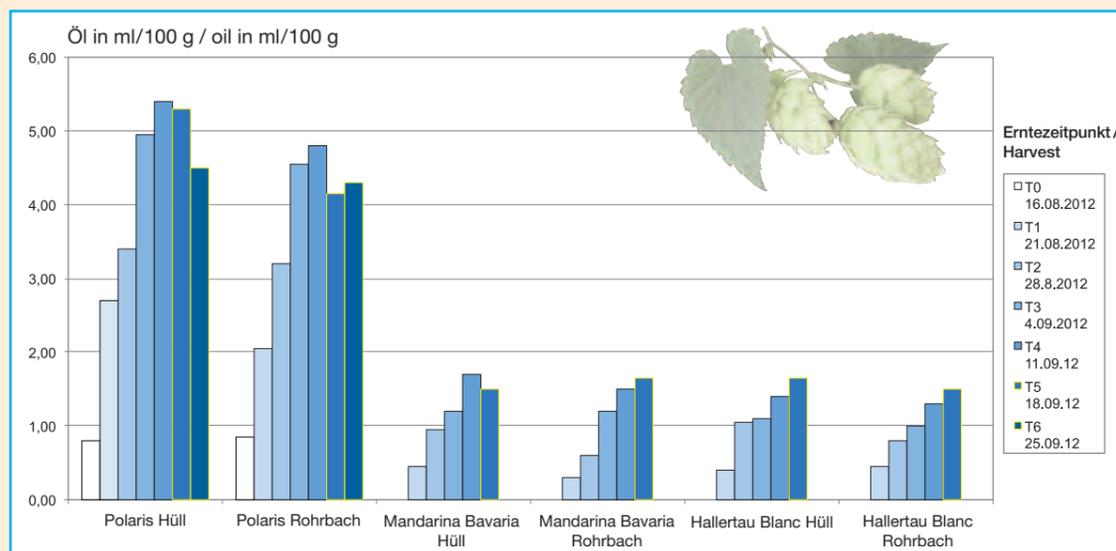
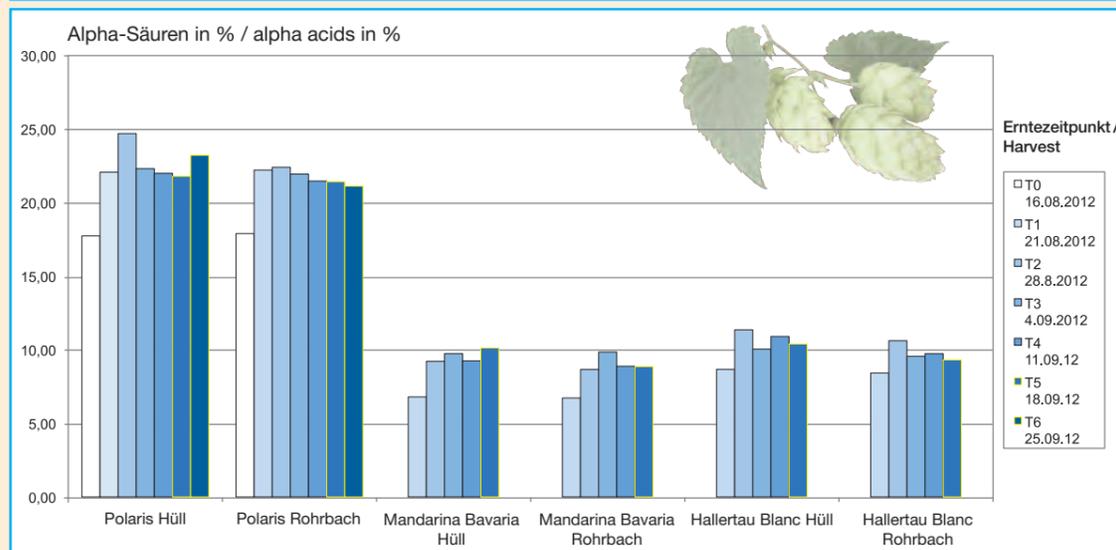


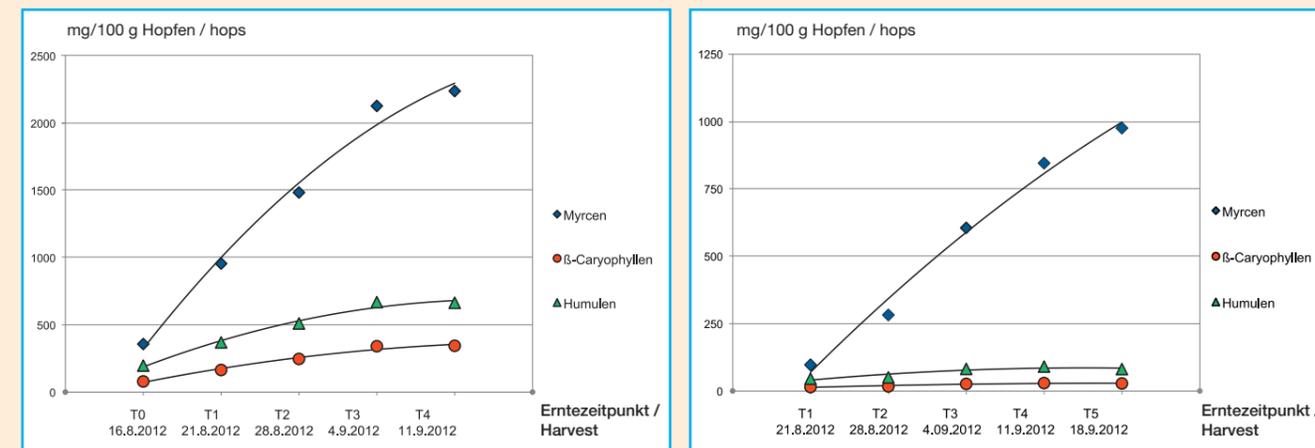
Abbildung 2: Biogenese der α -Säuren (Hüller Special Flavor-Hopfen)

Figure 2: Biogenesis of the α -acids (Hüll special flavor hops)



Es ist deutlich zu erkennen, dass der Gesamtölgehalt viel stärker vom Erntezeitpunkt abhängt als die α -Säuren. Auch die Zusammensetzung der Öle ändert sich (Abbildung 3). Der Myrcengehalt steigt stärker an als die anderen ÖlkompONENTEN und dies ist bei der Sorte Mandarina Bavaria noch intensiver ausgeprägt als bei der Sorte Polaris.

It is clear to see that the total oil content depends much more on the time of harvest than the α -acids. The composition of the oils also differs (Figure 3). The myrcene content increases more than the other oil components and this is much more marked in the Mandarina Bavaria variety than in the Polaris variety.



Polaris Abbildung 3: Die Biogenese von Myrcen, β -Caryophyllen und Humulen
Figure 3: The biogenesis of myrcene, β -caryophyllenes and humulenes

Mandarina Bavaria

Myrcen hat einen etwas harzigen, metallischen Geruch. Die Transferrate ins Bier ist jedoch mit $< 2,6\%$ sehr gering und der Geschmacksschwellenwert ist mit etwa $100\ \mu\text{g/l}$ sehr hoch; damit ist der Beitrag zum Bieraroma eher gering. Die Schlüsselindikatorsubstanz für ein angenehmes Hopfenaroma ist Linalool (Abbildung 4) mit einem Geschmacksschwellenwert von $5\ \mu\text{g/l}$. Eine weitere wichtige Substanz ist Geraniol (Abbildung 4) mit einem Geschmacksschwellenwert von etwa $25\ \mu\text{g/l}$. Geraniol ist der typische Duftstoff einer Rose. Beide Substanzen vermitteln einen blumigen Geruchseindruck und gehen mit einer Transferrate von über 80% ins Bier über. Geraniol kann auch während des Brauprozesses zu Citronellol umgewandelt werden.

Myrcene has a resinous, slightly metallic aroma. However, the transfer rate into the beer is very low at $< 2.6\%$ and the taste threshold value is very high at about $100\ \mu\text{g/l}$; therefore its contribution to the beer aroma is low. The key indicator substance for a pleasant hop aroma is linalool (Figure 4) with a taste threshold value of $5\ \mu\text{g/l}$. Another important substance is geraniol (Figure 4) with a taste threshold of about $25\ \mu\text{g/l}$. Geraniol is the typical odorant of a rose. Both substances give a flowery aroma impact and go well over into the beer with a transfer rate of over 80% . Geraniol can also be transformed into citronellol during the brewing process.

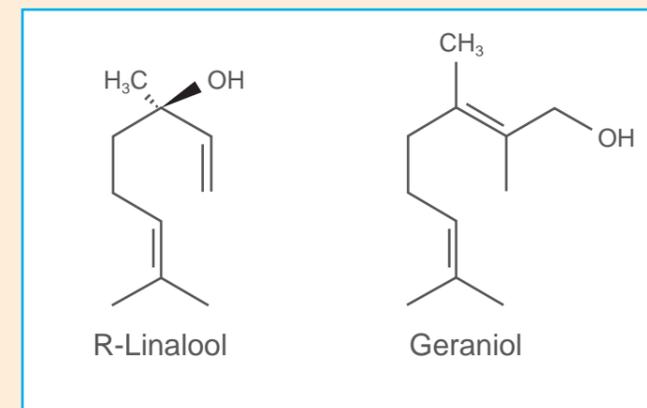
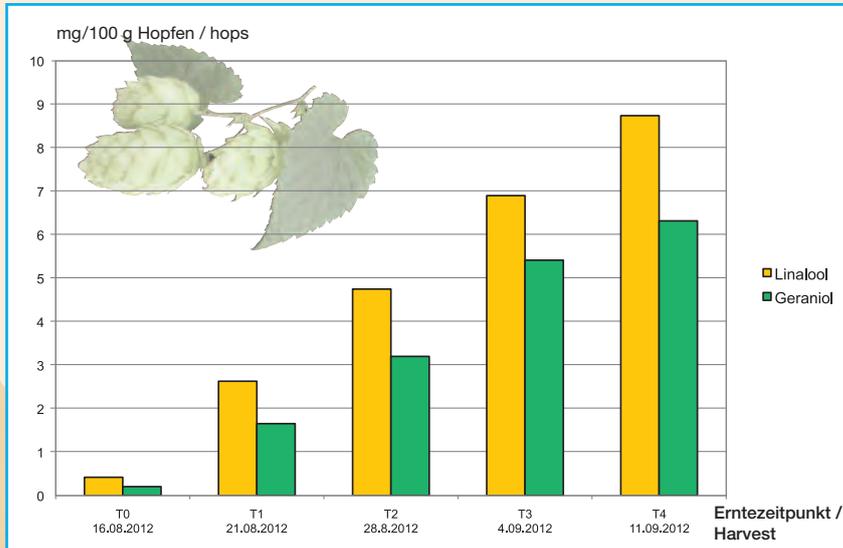


Abbildung 4: Chemische Formeln von Linalool und Geraniol
Figure 4: Chemical formulas of linalool and geraniol

Abbildung 5 zeigt die Biogenese beider Substanzen.

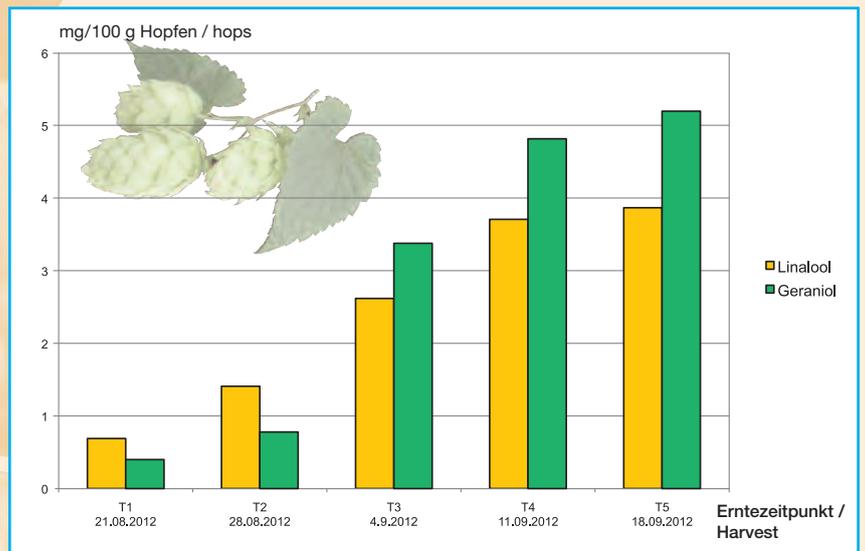
Figure 5 shows the biogenesis of both substances.



Polaris

Abbildung 5: Biogenese von Linalool und Geraniol bei den Sorten Polaris und Mandarinä Bavaria

Figure 5: Biogenesis of linalool and geraniol in the Polaris and Mandarinä Bavaria varieties



Mandarinä Bavaria

Bei der Sorte Mandarinä Bavaria steigt während der Biogenese der Geraniolgehalt stärker als der Linaloolgehalt an. In diesem Jahr wird die Biogenese der ätherischen Öle und auch der Einfluss der Trocknungstemperatur auf die Ölzusammensetzung in Zusammenarbeit mit Jakob Münsterer in einer Bachelor-Arbeit genauer untersucht.

In the case of the Mandarinä Bavaria variety, the biogenesis of the geraniol content increases more than the linalool content. This year, the biogenesis of the essential oils and the influence of the drying temperature on the oil composition are to be examined closely in a bachelor dissertation in cooperation with Jakob Münsterer.

Auf alle Fälle ist für die optimale Ausprägung dieser besonderen Aromen die Wahl sowohl des richtigen Erntezeitpunkts als auch eines Standorts sehr wichtig. Um die Feinheit der Aromen zu erhalten muss auch auf eine schonende Nacherntebehandlung geachtet werden.

In any case, the choice of the right time of harvesting and the site are very important for the optimum impact of these special aromas. Great attention must also be paid to careful post-harvest handling to retain the fineness of the aromas.

Autoren: Dr. Klaus Kammhuber, Evi Neuhof-Buckl,
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Konzept, Redaktion, Anzeigen, Gestaltung und Satz *Concept, editing, advertising, layout and typesetting:* Pokorny Design, Hohenzollernstr. 89, D-80796 München, Tel. +49 89 2721132, www.pokorny-kreativ-welten.de, info@pokorny-kreativ-welten.de

Verlag *Publisher:* Hopfen-Rundschau, Postfach 229, D-85283 Wolnzach

Herausgeber *Issued by:* Verband Deutscher Hopfenpflanzer e. V., Kellerstr. 1, „Haus des Hopfens“, D-85283 Wolnzach, Tel. +49 8442 957-200, Fax +49 8442 957-270, www.deutscher-hopfen.de; in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Hopfenwirtschaftsverband e. V. (Hauptplatz 14, D-85276 Pfaffenhofen/Ilm); dem Bay. Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstr. 2, D-80539 München; 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.

Schriftleitung *Executive Editor:* Otmar Weingarten, Geschäftsführer Verband Deutscher Hopfenpflanzer e. V., weingarten@deutscher-hopfen.de

Übersetzung *Translation:* David Glyn Pinder, Clos la Garance; 217, Chemin de la Fonète F-30700 St-Quentin-la-Poterie, Tel. +33 4667 22921; **Lektorat** *Copy editing:* SCRIPTURA, Kath. Kirchenplatz 6, D-91054 Erlangen, Tel. +49 9131-898929;

Druck *Print:* Kössinger AG, www.koessinger.de

Erscheinungsort *Place of publication:* Wolnzach **Auflage** *Edition:* 10 000

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. Gericht- und Erfüllungsort ist Wolnzach. Veröffentlichung gemäß § 8 Abs. 3 des Gesetzes über die Presse vom 3.10.1949.

Beteiligungsverhältnis: Alleinigiger Besitzer des Verlages ist der Verband Deutscher Hopfenpflanzer e. V., Wolnzach. Vorsitzender: Dr. Johann Pichlmaier. Einzelmitglieder (Vorsitzender, Beiratsmitglieder, Fachwarte, Pflanze, Geschäftsführer, Angestellte) oder sonstige juristische Personen sind weder offene noch stille Teilhaber am Verlag.

Nachdruck der Artikel nur mit Genehmigung des Herausgebers.

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 Euroskala; Satzspiegel: 158 mm x 230 mm

DIN A4 format 210 mm x 297 mm; offset printing, 4c Euroscale; type area 158 mm x 230 mm

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

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

Anzeige



Wir schaffen Verbindungen.

OECKL. Taschenbücher des Öffentlichen Lebens.

Umweltschutz *Wissenschaft und Forschung* Länder
 Bund *Behörden* *Gemeinden*
 Bürgermeister *Verwaltungen* *wirtschaft*

Professionelle politische Kommunikation braucht die richtigen Kontakte. Seit 1950 stellt der OECKL die relevanten Akteure des öffentlichen Lebens vor, in Deutschland und Europa. Ihr zuverlässiger Pfadfinder im Behörden-Dschungel: www.oeckl.de



Buch



CD



Online



Adress-Services



FESTLAND VERLAG

Postfach 200561 · 53135 Bonn · Tel. (02 28) 36 20 21 · Fax (02 28) 35 17 71



COMPETITION



V.l.n.r. / left to right:
Dr. Wolfgang Stempf,
Doemens e.V.;
Stefan Stang und
Dr. Werner Gloßner,
Private Brauereien
Bayern

Der / The European Beer Star 2013

mit neuer Rekordmarke beim
10-jährigen Jubiläum

with new record
for the 10-year jubilee

1.512 Biere aus 40 unterschiedlichen Ländern und allen Kontinenten dieser Erde: Das sind eindrucksvolle Werte für den European Beer Star, der zu den bedeutendsten internationalen Bierwettbewerben der Welt gehört.

2004 wurde er von den Privaten Brauereien ins Leben gerufen. Ziel war damals, genauso wie in diesem Jahr bei der 10. Veranstaltung, dass der Biertrinker die ungeheure Vielfalt an Biersorten und die Vielzahl an Brauereien stärker wahrnehmen soll. Wesentliches Merkmal des European Beer Star ist das strenge olympische Prinzip: Es werden je Bierstil nur drei Preisträger mit einem Gold-, Silber- und Bronze-Award ausgezeichnet. Die bewerteten Kategorien beschränken sich auf Bierstile, die ihren traditionellen Ursprung in Europa haben. Deshalb auch die Bezeichnung European Beer Star. Teilnehmen können jedoch Brauereien aus der ganzen Welt.

Es wurde in 51 unterschiedlichen Kategorien bewertet. Vertreten waren die großen deutschen und englischen Stile wie Pils, Export, Weizenbier, Porter oder Stout. Aber auch Spezialitäten wie IPA, holzfassgereifte Starkbiere oder Scotch Ale zeigten hohe Teilnehmerzahlen.

1,512 beers from 40 different countries and all the continents. These are impressive figures for the European Beer Star, one of the major international beer competitions.

It was started in 2004 by the Private Breweries of Bavaria. The aim then, as it is at this year's 10th anniversary event, was to make beer drinkers more aware of the enormous diversity of beer types and the myriad of breweries. The essential characteristic of the European Beer Star is the strict Olympic principle. There can be only three award winners – gold, silver and bronze – per beer style. The categories evaluated are restricted to beer styles that have their traditional origin in Europe. Hence the designation European Beer Star. Participants however can come from all over the world.

51 different categories were judged. The big German and English styles like pils, export, wheat beer, porter and stout were well represented. But also specialties like IPA, cask-matured strong ales and Scotch Ale were also there in high numbers.



Private Brauereien

102 Verkoster haben in unterschiedlichen Runden von der Vorrunde bis zum Finale 1.512 Biere aus 40 verschiedenen Ländern verkostet und bewertet.

102 tasters tasted and judged in different rounds from the preliminaries to the final 1,512 beers from 40 different countries.



102 Verkoster haben in unterschiedlichen Runden von der Vorrunde bis zum Finale verkostet und bewertet, bis letztendlich die Sieger feststanden. Die hohe Internationalität der Teilnehmer spiegelt sich auch in der Gewinnerliste wider. Mehr dazu unter www.european-beer-star.de

Der Trend war mehr als deutlich: Charakterstarke Sorten mit eigenständigem, harmonisch abgestimmtem Geschmacksprofil und spürbaren Hopfenaromen als prägende Note gingen als Favoriten ins Rennen. Das Verkostergremium, bestehend aus Braumeistern, Biersommeliers sowie Verkostungsspezialisten, die über eine breite Bierexpertise verfügen, kam aus 25 Ländern. Die Privaten Brauereien durften die wertvollen Awards im Rahmen der „drinktec 2013“ verleihen und auf der anschließenden Gewinnerfeier, der „Nacht der Sieger“, stand eine weltweit einzigartige Vielfalt ausgezeichnete Biere zur Verkostung bereit.

102 tasters tasted and judged in different rounds from the preliminaries to the final until the winners were finally found. The range of international participants was also reflected in the list of winners. For more information go to www.european-beer-star.de.

The trend was more than obvious: types of strong character with unique, harmoniously composed taste profiles and distinctive hop aromas as the defining note went as favorites.

The taster panel consisting of brewmasters, beer sommeliers and tasting specialists with a broad beer expertise came from 25 countries. The Private Breweries of Bavaria awarded their prizes at the drinktec 2013 and at the subsequent winners party, the "Night of the Winners", there stood a unique diversity of excellent beers just waiting to be tasted.

Autor: Dr. Werner Gloßner; Fotos: Private Brauereien Bayern

Gewinnerliste und Infos unter: www.european-beer-star.de

List of winners and information at: www.european-beer-star.de



Viele glückliche Gewinner bei der European Beer Star Preisverleihung auf der „drinktec 2013“ in München

So many happy winners at the "European Beer Star" award ceremony at "drinktec 2013" in Munich, Germany



+ nicht verpassen + don't miss +

2014

17. bis 26. Januar / January 17 to 26, 2014
Grüne Woche in Berlin www.gruenewoche.de

14. bis 16. Februar / February 14 to 16, 2014
Braukunst Live! Festival, München / Munich www.braukunst-live.com

8. bis 11. April / April 8 to 11, 2014
**Craft Brewers Conference in Denver, Colorado
 und / and World Beer Cup**
www.craftbrewersconference.com

10. November 2014 / November 10, 2014
3. / 3rd VLB MicroBrew Symposium, Germany www.vlb-berlin.org

11. bis 13. November / November 11 to 13, 2014
Brau Bevale in Nürnberg / Nuremberg
www.brau-bevale.de

Schon an Weihnachten gedacht?

Looking for something special for Xmas?

Calendar 2014

Der Ring junger Hopfenpflanzler präsentiert in diesem Jahr unter dem Titel „**Perlen der Hallertau**“ etwas noch nie Dagewesenes – einen Kalender mit Hopfenschönheiten.

12 Hopfenpflanzertöchter aus der Hallertau haben sich dafür im August von Fotografin Michaela Ertl ablichten lassen und begleiten damit jeden Hopfenliebhaber durch das Jahr 2014. Die Präsentation des Kalenders fand im Rahmen der „Hallertauer Hopfennacht“ am 15. November 2013 im Landgasthaus Rockermeier in Unterpindhart statt.

Der Kalender ist auf 750 Stück limitiert und kann beim Ring junger Hopfenpflanzler auf Anfrage unter **hallertauer-hopfennacht@web.de** zum Preis von 21,50 € erworben werden. Ein Teil der Einnahmen wird für einen guten Zweck gespendet.

The Young Hop Growers Ring has come up with something novel and exclusive this year – a calendar with pictures of the local hop beauties entitled “Perlen der Hallertau” (“Pearls of the Hallertau”). 12 daughters of Hallertau hop growers got together with the photographer Michaela Ertl for a session in August and will now accompany hop lovers throughout the year of 2014. The calendar was presented at the “Hallertauer Hopfennacht” (Hallertau Hop Night) in the “Landgasthaus Rockermeier” country inn in Unterpindhart on November 15, 2013.

The calendar has a limited edition of 750 copies and can be purchased from the Young Hop Growers Ring for €21.50 at: hallertauer-hopfennacht@web.de.

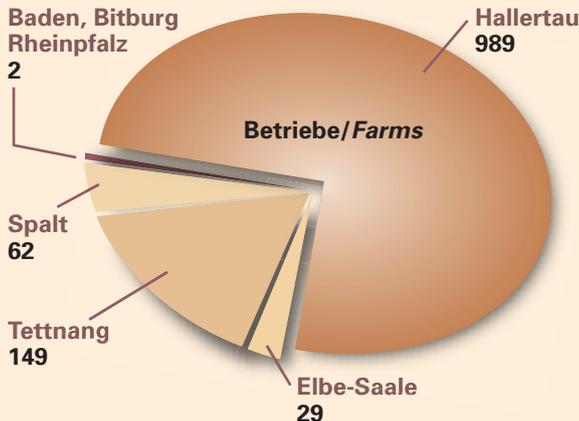
Part of the revenue will be donated to a good cause.





Werner Brunner

brunner@deutscher-hopfen.de
stellv. Geschäftsführer Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V.
Vice-Director Association of German Hop Growers



1 231 Anzahl der Betriebe in Deutschland – 64
Number of farms in Germany

16 849 ha Anbaufläche – 279 ha
Acreage

German Top Ten

Sorte/Gesamtfläche Variety/total area

- Hallertauer Magnum (3102 ha)
- Herkules (3086 ha)
- Perle (3048 ha)
- Hallertauer Tradition (2661 ha)
- Hallertauer Mittelfrüher (925 ha)
- Hersbrucker Spät (847 ha)
- Tettninger (787 ha)
- Taurus (709 ha)
- Spalter Select (496 ha)
- Saphir (324 ha)



Anbauflächenveränderung / Changes in acreage

bei verschiedenen Sorten (Bundesgebiet) for the various varieties (Germany)

Herkules	+ 444 ha	Hallertauer Magnum	- 407 ha
Saphir	+ 72 ha	Perle	- 155 ha
Hersbrucker	+ 62 ha	Hallertauer Taurus	- 112 ha
Polaris	+ 43 ha	Hallertauer Mittelfrüher	- 87 ha
Mandarina Bavaria	+ 35 ha	Hallertauer Tradition	- 87 ha



Gesamtschätzung Hopfenernte 2013 / Total Estimated Crop 2013

Die Gesamtschätzung 2013 für das Bundesgebiet Deutschland auf einer Gesamtfläche von 16 849 ha beträgt 27 107 t (542 140 Ztr.)

The total estimated crop in 2013 for Germany on a total acreage of 16 849 ha is 27 107 tons (542 140 metric cwts.)

Anbauggebiet Production area	Tonnen tons	Ztr. cwts.	Altfläche/ha old acreage/ha	Neufläche/ha new acreage/ha	Gesamtfläche/ha total acreage/ha
Hallertau					
Schätzung / estimated crop 2013	23 000,00	460 000	13 079	1 007	14 086
Ernte / crop 2012	29 794,14	595 883	13 748	510	14 258
Tettngang					
Schätzung / estimated crop 2013	1 420,00	28 400	1 143	65	1 208
Ernte / crop 2012	1 607,43	32 149	1 179	36	1 215
Elbe-Saale					
Schätzung / estimated crop 2013	2 150,00	43 000	1 173	12	1 186
Ernte / crop 2012	2 546,12	50 922	1 268	16	1 284
Spalt					
Schätzung / estimated crop 2013	500,00	10 000	326	24	350
Ernte / crop 2012	481,15	9 623	335	16	351
Rheinpfalz / Bitburg Hochdorf / RHW					
Schätzung / estimated crop 2013	37,00	740	20	0	20
Ernte / crop 2012	46,37	927	20	0	20
Total					
Schätzung / estimated crop 2013	27 107,00	542 140	15 740,73	1 108,50	16 849,23
Ernte / crop 2012	34 475,21	689 504	16 546,70	577,67	17 127,86

Differenzen durch Auf- und Abrunden möglich. / Differences are possible through rounding up or down.

Hopfenwissenschaftler aus aller Welt zu Gast in Kiev

Hop scientists from all over the world hosted in Kiev



Der Tagungsband mit allen Präsentationen sowie ein Kurzbericht stehen auf der Webseite der Wissenschaftlichen Kommission im Internetangebot der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) unter www.lfl.bayern.de/ipz/hopfen/024299/ zur Verfügung.

The conference transcript with all the presentations and a brief report are available from the Scientific Commission on the website of the Bavarian State Research Center for Agriculture at www.lfl.bayern.de/ipz/hopfen/024299/

Die Wissenschaftliche Kommission (WK) war vom 04. bis 09. Juni 2013 zum ersten Mal mit ihrer Tagung zu Gast in der Ukraine. Die WK folgte so ihrem Auftrag, im Namen des Verbandes der Welthopfenpflanzer – dem Internationalen Hopfenbaubüro – alle zwei Jahre Hopfenwissenschaftler und Experten aus der Hopfen- und Brauwelt zum Wissensaustausch zusammenzubringen.

Auf Einladung der Vorsitzenden der WK Dr. Elisabeth Seigner, Hopfenforschungszentrum Hüll der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, und von Prof. Dr. Maksym Melnychuk, Vize-Rektor der Nationaluniversität für Bio- und Umweltwissenschaften der Ukraine (NULES), kamen 49 Hopfenwissenschaftler und Experten der Hopfen- und Brauindustrie aus 12 Hopfenbauländern nach Kiev.

In 22 Vorträgen und 13 Postern wurde die gesamte Bandbreite an Forschungsthemen vorgestellt: Hopfenzüchtung (klassische Züchtung und biotechnologische Arbeiten), Hopfenkrankheiten und -schädlinge, Strategien zum Integrierten Pflanzenschutz, chemische Analyse der Hopfeninhaltsstoffe, Verbesserungen in den Produktionstechniken und im Anbau sowie die Physiologie des Hopfens. Auch das Bieraroma im Zusammenhang mit der Kalthopfung, dem „Dry Hopping“ sowie die Möglichkeiten von Hopfen für den Einsatz außerhalb der Brauindustrie wurden thematisch aufgegriffen und diskutiert. Darüber hinaus wurden auch aktuelle Forschungsansätze in „Workgroups“ bearbeitet und vertieft.

Des Weiteren konnten die Tagungsteilnehmer bei einer Brauereiführung und einer Exkursion in den ländlichen Bereich um Kiev das technologische und wirtschaftliche Umfeld sowie Land und Leute kennen lernen.

The Scientific Commission (SC) held a conference for the first time in the Ukraine from 4th to 9th June, 2013. The SC was following its task on behalf of the International Hop Growers' Convention to bring together every two years hop scientists and experts from the hop and brewing sector to exchange knowledge and experience.

49 scientists and experts from the hop and brewing industry came to Kiev from 12 hop growing countries at the invitation of the SC chairperson, Dr. Elisabeth Seigner from the Hop Research Center Hüll of the Bavarian State Research Center for Agriculture, and Prof. Maksym Melnychuk, the Vice Rector of the National University of Life and Environmental Sciences of the Ukraine (NULES). The whole spectrum of hop research was covered in 22 talks and 13 posters: hop breeding (classical breeding and biotechnological work), hop diseases and pests, strategies for integrated plant protection, chemical analysis of hop substances, improvements in production techniques and growing, and the physiology of hops. Subjects like the beer aroma in conjunction with dry hopping and the possible uses of hops outside the brewing industry were also discussed.

Furthermore, work groups were formed to discuss and develop current research work.

The conference participants were also taken on a brewery visit and an excursion to the rural region around Kiev to get to know the technological and business environment as well as the country and people. On these occasions Prof. Melnychuk presented a garden for the trial cultivation of organic hops and Prof. Valeriy Dubrovin (NULES) showed a research station with a small hop pelleting facility, oil press and biodiesel production plant as examples of the National University's research activities. In the long run,



Dabei stellten Prof. Melnychuk mit dem Anbau von Ökhopfen und Prof. Dr. Valeriy Dubrovin (NULES) mit einer kleinen Hopfen-Pelletieranlage, Ölpresse und Biodieselanlage auf einer Versuchsstation verschiedene Forschungsaktivitäten der Nationaluniversität vor. Letztlich unterstützen alle Projekte die gemeinsame Zielsetzung:

durch eine leistungsfähige Landwirtschaft und eine regionale Verarbeitung ihrer Produkte neue Einkommensquellen für die ländliche Bevölkerung in dieser strukturarmen Region um Kiev zu schaffen. Besondere Höhepunkte hatte Prof. Melnychuk mit seinen Abendveranstaltungen vorbereitet wie z. B. einem Dinner mit landestypischer Folklore und Gesangseinlagen, dargeboten von Akteuren der Nationaluniversität, sowie einem Abendessen an Bord eines Dnepr-Schiffes. Die Stadtführung zeigte Kiews neues großstädtisches Flair und auch dessen historische Bauwerke, Plätze und Kirchen. Eine einzigartige Erfahrung hinterließ sicherlich für alle Teilnehmer der Besuch des Ukrainischen Parlaments.

Der Dank der WK geht an Prof. Dr. Maksym Melnychuk und sein Team für die exzellente Organisation der Tagung und für die große Gastfreundschaft. Mit dieser Veranstaltung in Kiev hat die WK einmal mehr ihre Mission erfolgreich fortgesetzt. Die Vortrags- tagung wie auch die Exkursionen und Führungen boten für jeden Tagungsteilnehmer eine Fülle an Informationen und Möglichkeiten zum Aufbau von wissenschaftlichen Netzwerken.

all these projects have the common aim of establishing an efficient agriculture and regional processing of the local products in order to generate new sources of income for the rural population of the infrastructure-poor region around Kiev.

Prof. Melnychuk had also prepared special highlights with his evening events including a dinner accompanied by local folklore and singing presented by actors from the National University and a dinner on board a Dnepr river boat. The guided tour of Kiev showed its new metropolitan flair as well as its historical buildings, squares and churches. Certainly the visit to the Ukrainian Parliament was a unique experience for all the conference participants.

The SC thanks Prof. Maksym Melnychuk and his team for the excellent organization of the conference and the great show of hospitality.

This event in Kiev was a successful continuation of the SC's mission. The papers as well as the excursions and guided tours provided each conference participant with valuable information and the contacts for establishing scientific networks.

Autorin: Dr. Elisabeth Seigner, LfL Hopfenzüchtung;
Fotos: NULES (S. 100 und S. 101), F. Wehrauch (S. 101 ganz unten)

49 Hopfenwissenschaftler und Experten der Hopfen- und Brauindustrie aus 12 Hopfenbauländern folgten der Einladung der Wissenschaftlichen Kommission nach Kiev.

49 scientists and experts from the hop and brewing industry came to Kiev from 12 hop growing countries at the invitation of the Scientific Commission.

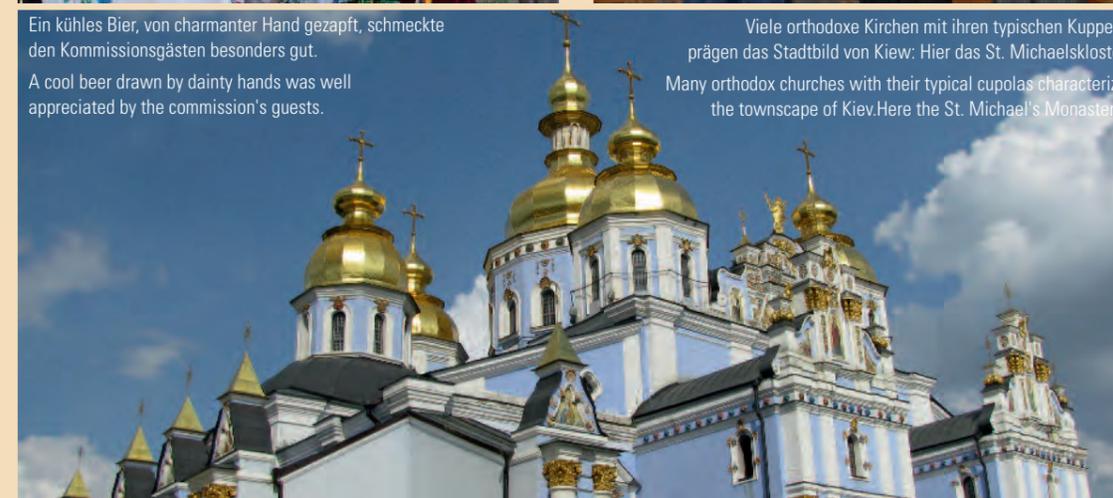


Ein kühles Bier, von charmanter Hand gezapft, schmeckte den Kommissionsgästen besonders gut.
A cool beer drawn by dainty hands was well appreciated by the commission's guests.



Der Sprecher des Parlaments Voldymyr Rybak (rechts) bedankte sich bei Dr. Elisabeth Seigner mit einem Geschenk für die Organisation dieser Hopfen-Konferenz in Kooperation mit Prof. Melnychuk.

The speaker of the Ukrainian parliament, Voldymyr Rybak (right), thanked Dr. Elisabeth Seigner with a present for organizing this hop conference in collaboration with Prof. Melnychuk.



Viele orthodoxe Kirchen mit ihren typischen Kuppeln prägen das Stadtbild von Kiev: Hier das St. Michaelskloster
Many orthodox churches with their typical cupolas characterize the townscape of Kiev. Here the St. Michael's Monastery.



Prof. Melnychuk (6.v.r.) und sein Team erwiesen sich als exzellente Gastgeber für die Hopfenexperten aus aller Welt.
Prof. Melnychuk (6th from right) and his team were perfect hosts to the hop experts from all over the world.



Das 2. MicroBrew Symposium der VLB Berlin zog gut 60 Craft-Brauer aus aller Welt auf die Burg in Nürnberg.

The 2nd European MicroBrew Symposium of the VLB Berlin attracted a good 60 craft brewers from all over the world into the castle in Nuremberg.

2. VLB MicroBrew Symposium

2nd

zu Besuch in der Hallertau in the Hallertau

Mitte September 2013 besuchte eine Gruppe von Craft-Brauern aus der ganzen Welt die Hallertau. Direkt vor der „drinktec“ hat im September 2013 die VLB Berlin in Kooperation mit der Messe Nürnberg das „2. European MicroBrew Symposium“ in Nürnberg mit Hopfen-Exkursion in die Hallertau durchgeführt.

In the middle of September 2013, a group of craft brewers from all over the world visited the Hallertau. Just ahead of the “drinktec” trade fair, the VLB Berlin and the NürnbergMesse exhibition center organized the “2nd European MicroBrew Symposium” in Nuremberg which included a hop excursion to the Hallertau.

Bierverkostung von unterschiedlich gehopften Bieren bei der Firma Hopsteiner
Tasting of differently hopped beers from Hopsteiner



Das 3. European MicroBrew Symposium findet am 10. November 2014 direkt vor der Brau Beviiale 2014 statt.

The 3rd European MicroBrew Symposium will take place on November 10, 2014 just before the Brau Beviiale 2014.



„Hop King“ Chip McElroy hatte sichtlich Spaß bei der Exkursion in die Hallertau.
“Hop King“ Chip McElroy evidently had great fun on the excursion to the Hallertau.

Rund 60 Teilnehmer aus ganz Europa sowie aus den USA, Mexiko, Argentinien und China besuchten das 2. VLB MicroBrew Symposium in der Nürnberger Burg. Die englischsprachige Veranstaltung bot technische Vorträge mit dem Fokus auf Hefeauswahl und Hefeführung, Qualitätssicherung und Prozessoptimierung. Bei der Podiumsdiskussion, die mit der Fachjournalistin Dr. Ina Verstl, David Grinnell (Boston Brewing Co./Samuel Adams, USA), Axel G. Kristiansen (Scandinavian Brewing School, DK) und Chuck Skyeck (Brewers Association, USA) hochkarätig besetzt war, standen vor allem die Erfolgsfaktoren des Craft-Brauens im Mittelpunkt. Sind US-amerikanische Definitionen eines Craft-Brauereis auf europäische Verhältnisse übertragbar? Wären nicht kunden- und/oder produktorientierte Definitionen passender?

Hopfenernte live

Der zweite Veranstaltungstag führte in die Hallertau, wo die Unternehmen Hopsteiner, BarthHaas-Group und HVG ein umfassendes Programm rund um das Thema Hopfen gestalteten. Beim Besuch eines Hopfengartens in Ratzenhofen konnten die Teilnehmer hautnah an der Hopfenernte und -trocknung teilnehmen.

In der Hopfenveredelung wurde über die Pelletproduktion und -lagerung informiert. Bei Hopsteiner in Mainburg erhielten die internationalen Gäste Erklärungen zum Extraktionsverfahren mit Ethanol bzw. CO₂.

Natürlich durfte eine Verkostung unterschiedlich gehopfter Ales nicht fehlen. „Das Programm hat sich im Vergleich zum Vorjahr noch verbessert“, begeisterten sich die Teilnehmer. „Die Exkursion ist eine tolle Ergänzung!“ Der krönende Abschluss mit Hallertau-Abend bei bayerischen Schmankerln, Spezialbieren und Volksmusik der Band „Sauglocknläutn“ (Boarische Volksmusik! Aber anders!) fand ebenfalls großen Anklang.

Bis zum nächsten Jahr!

About 60 participants from all over Europe as well as from the USA, Mexico, Argentina and China attended the 2nd VLB MicroBrew Symposium in the Nuremberg castle. The event was held in English and included technical/technical talks concentrating on choosing yeast and yeast propagation, quality assurance and process optimization. During the panel discussion with a team of top speakers including the specialized journalist Dr. Ina Verstl, David Grinnell (Boston Brewing Co./Samuel Adams, USA), Axel G. Kristiansen (Scandinavian Brewing School, Denmark) and Chuck Skyeck (Brewers Association, USA), the focus was above all on the success factors of craft brewing. Can you transfer the USA definitions of a craft brewer to the European scenario? Would not customer-oriented or product-oriented definitions be better?

Hop harvest live

On the second day of the symposium there was a trip to the Hallertau, where Hopsteiner, the BarthHaas-Group and the HVG provided a comprehensive program all about hops. When visiting a farm in Ratzenhofen the participants had a close-up view of hop harvesting and drying. In the hop refining section information was given about pellet production and storage. At Hopsteiner in Mainburg, the international guests were told about extraction procedures with ethanol or CO₂.

Naturally, tasting of the differently hopped ales was part of the agenda. “The program this year was even better than last year,” said the participants full of enthusiasm. “The excursion was a delightful extra!” The praise was also great for the magnificent finale of a Hallertau evening with Bavarian specialties, special beers and folk music from the “Sauglocknläutn” band (Bavarian folk music! But different!).

See you next year!

Autor und Fotos S. 102: Olaf Hendel, VLB; Fotos S. 103: Pokorny Design

Die meisten Teilnehmer des 2. VLB MicroBrew Symposiums waren das erste Mal bei der Hopfenernte zu Gast.

Most of the participants at the 2nd VLB MicroBrew Symposium were at the hop harvest for the first time.

