

HOPFEN

R U N D S C H A U

International Edition of the German Hop Growers Magazine

2014/2015

B 3848 E · Pokorny Design München

Hallertau Blanc
Huell Melon Polaris
Mandarina Bavaria



Hallertauer Taurus
Saphir Nugget
Hallertauer Merkur
Comet
Cascade
Hallertauer Mittelfrüher
Spalter Perle
Tettnanger Hersbrucker Spät
Smaragd
Opal Spalter Select
Hallertauer Tradition Northern Brewer
Hallertauer Magnum Herkules

Trends

Eric's Extra: Beste Brauerfahrung mit deutschen Hopfen / Best Brewing Experience with German Hops
Veränderung der Hopfenanbauflächen in Deutschland
Changes in Acreage of the German Hop Growing Areas

Events

Hop Tour 2014
The New Hop Queen
170 Jahre Hopfenbau in Tettnang / 170 Years of Hop Cultivation in Tettnang
Craft Brewers Conference in Denver 2014
Auszeichnungen / Awards

Science

Ein Vergleich der Hopfensorte Cascade aus den Anbaugebieten USA und Hallertau
A Comparison of the Cascade Hop Variety grown in the USA and in the Hallertau
Dr. Adrian Forster & Andi Gahr
News from Hüll

Enjoy our hops and taste our special beers at CBC Portland, April 14 - 17, 2015

Booth 1251
Beerstation 1249
Hospitality Suite

Gute Hopfennachrichten aus Deutschland!

Good Hop News from Germany!

Die deutschen Hopfenpflanzler hatten **2014 eine sehr gute Ernte** mit hervorragenden Erträgen in einer guten Qualität.

Deshalb dürfen sich unsere Hopfenfreunde, Braumeister, Craft Brewer und Hopheads in aller Welt mit uns über unsere 2014er Hopfen freuen.

Erstmals sind auch größere Mengen der deutschen **Special Flavor-Hopfen aus Hüll**, Mandarinava, Huell Melon, Hallertau Blanc und Polaris, verfügbar, die international sehr großes Interesse finden.

Der **Craft Beer-Trend** festigt sich in Europa und Deutschland zunehmend. Zahlreiche neue Bierfestivals stellen dies unter Beweis.

Wir freuen uns sehr über die zunehmende Resonanz der amerikanischen und internationalen Craft Brewer auf das qualitätsvolle und vielseitige Hopfenangebot aus Deutschland. Auf diesem Weg ein herzliches **Dankeschön!**

Mit dieser Hopfen-Rundschau International wollen wir allen Hopfeninteressierten auch ein **Feedback** für ihr Engagement geben mit Berichten über neueste Trends und Events aus der deutschen Hopfenwelt.

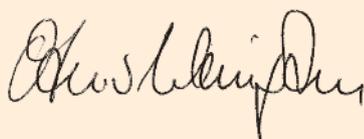
Natürlich gibt es wieder **Neuigkeiten aus der deutschen Hopfenforschung**. Ein interessanter wissenschaftlicher Vergleich erläutert z.B. die Eigenschaften der Hopfensorte Cascade aus deutschem und amerikanischem Anbau.

Herzlichen Dank an Braumeister Eric Toft (Privatbrauerei Schönram) und Ron Barchet (Victory Brewing Company), die uns seit 2007 jedes Jahr durch ihre Spezialbiere mit deutschem Hopfen auf der Craft Brewers Conference unterstützen.

Besuchen Sie uns auf der CBC in Portland, Oregon, vom 11.-17. April 2015 und auf der BrauBeviale in Nürnberg vom 11.-13. November 2014.

Herzliche Grüße aus dem Haus des Hopfens
in Wolnzach

Ihr / Yours sincerely



Otmar Weingarten
Geschäftsführer
Verband Deutscher Hopfenpflanzler e.V.



Besuch bei Victory Brewing Company in Downingtown/PA/USA 2013
V.l.n.r.: Otmar Weingarten, Bill Covaleski, Elisabeth Fuß, Ron Barchet und Eric Toft

*The German hop growers had a **very good harvest in 2014** with excellent yields and good quality.*

For this reason hop friends, brewmasters, craft brewers and hop heads around the world can give thanks with us for the 2014 hops.

*For the first time too there are large amounts available of **the German Hüll Special Flavor Hops**, Mandarinava, Huell Melon, Hallertau Blanc and Polaris, which are of great interest internationally.*

The craft beer trend is catching on increasingly in Germany and Europe. The many new beer festivals bear witness to this.

*We are very pleased about the growing response of the American and other craft brewers around the world to the high-quality and diverse offering of hops from Germany. Here we express our **hearty thanks!***

*With this edition of the International Hop Review we wish to give **feedback** in the form of reports about the latest trends and events in the German hop world in return for the commitment of all those interested in hops.*

*Naturally there is also **news from the German hop research**. For example, there is an interesting scientific comparison of the properties of the Cascade hop variety grown in Germany and the USA.*

We also express our gratitude to the brewmasters Eric Toft (Privatbrauerei Schönram) and Ron Barchet (Victory Brewing Company), who have supported us each year since 2007 with their special beers brewed with German hops for the Craft Brewers Conference.

Visit us at the CBC in Portland, Oregon, April 11-17, 2015 and at the BrauBeviale in Nuremberg, November 11-13, 2014.

*Hearty greetings from the
House of Hops in Wolnzach.*

CEO
German Hop Growers Association

Visit to the Victory
Brewing Company in
Downingtown/PA/
USA 2013
Left to right:
Otmar Weingarten,
Bill Covaleski,
Elisabeth Fuß, Ron
Barchet and Eric Toft

3 Editorial

6 Eric's Extra
„Craft-Bier ist keine Neuerfindung der letzten Jahre!“ / “Craft beer is not a new invention!”

10 Veränderung bei Augustiner
Time for a Change at the Traditional Munich Brewery Augustiner-Bräu

12 Der Hopfen hat Zukunft / Hops have a future
Bundesminister Schmidt machte sich ein Bild vom Wachstumsstand des Hallertauer Hopfens
Federal Minister Schmidt examined the state of growth of the Hallertau hops



14 Hopfenrundfahrt / Hop Tour 2014

20 Neues aus Hüll: Special Flavor-Hopfen
News from Hüll: Special Flavor Hops

22 Mit Hightech dem Hopfenaroma auf der Spur
High tech in pursuit of hop aroma

23 Runder Tisch in Berlin / Round Table in Berlin

24 Die größte Mälzerei Brasiliens
Brazil's Largest Maltster

30 Ein Vergleich der Hopfensorte Cascade aus den Anbaugebieten USA und Hallertau
A Comparison of the Cascade Hop Variety from the USA and Hallertau Growing Regions

38 Distelhäuser ist Brauerei des Jahres 2014
Distelhäuser is brewery of the year 2014

42 170 Jahre Hopfenbau in Tettang
170 years of Hop Cultivation in Tettang



46 Tettanger Hopfenwandertag
Tettang Hop Hiking Day

48 „Hopfis“ Abenteuer – ein Geschichtenbuch
“Hopfi's” Adventures – a story book

49 4. BrewingScience Hopfen Special
4th BrewingScience Hop Special

50 Flächenveränderungen in den deutschen Hopfenanbaugebieten 2014
Changes in Acreage of the German Hop Growing Regions 2014



54 Weniger Dünger, sauberes Wasser, gute Ernten
Less fertilizer, clean water, good harvests



58 Neues aus dem Hopfenanbauggebiet Spalt
News from the Spalt hop growing region



62 Da strahlt die Hallertau – Die neuen Hallertauer Hopfenhoheiten sind da! 2014/15
The Hallertau is beaming – The new Hallertau Hop Highnesses are here! 2014/15



66 Elbe-Saale-Story

68 Weltmeisterbier aus Schliersee
World Champion Beer from Schliersee

71 Fachexkursion des IHB nach Linz im Mühlviertel
The International Hop Growers' Convention in Linz/Austria

74 Dem Hopfen auf der Spur – EU-Parlamentarier in Wolnzach/Hallertau / In pursuit of hops – EU Parliamentarians in Wolnzach/Hallertau



76 Mitgliederversammlung der Gesellschaft für Hopfenforschung (GfH) im Hopfenmuseum
Annual General Meeting of the Society for Hop Research in the German Hop Museum

79 Da steckt deutscher Hopfen drin!
German hops inside.

80 Verband Deutscher Hopfenpflanzer zum 8. Mal auf der Craft Brewers Conference & BrewExpo/USA
8th Time Round for the German Hop Growers Association at the CBC

86 Staunen und Schmecken
Kleiner Ausflug in die Bierlandschaft Colorados
A little trip out to the Colorado beer landscape

90 These Guys are Using German Hops
US Craft Brewer profitieren von der Vielfalt deutscher Hopfen / US craft brewers benefit from the diversity of German hops

92 Workshopreihe Bierquerdenker
BierQuerdenker Workshops – A Story of Success

94 Im Fokus: Regionalkonzepte bei Schneider Weisse
Focus on regional concepts at Schneider Weisse

96 Krebsforscher entdecken bedeutsame Wirkstoffe in Hopfen / Cancer researchers discover important substances in hops

97 Impressum / Imprint

98 Berlin, München, Attenkirchen
Deutschland entdeckt die Bierfestivals!
Germany Discovers Beer Festivals!

102 Erhebliche Bewegung auf dem Hopfenmarkt
Substantial Moves in the Hop Market

104 European Beer Star 2014

106 Termine / Save the dates 2015

107 Trend-Report / Trend Report

Wir danken unseren Anzeigenpartnern.
Many thanks to our advertising associates.
AVANGARD Malz, Barth-Haas Group, BayWa AG AGRAR, Decker Hopdosing, Hopsteiner, HVG, HVG Spalt, IGN Hopfenverwertungsgesellschaft, NürnbergMesse GmbH, OECKL, Private Brauereien Bayern e.V., Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn GmbH, Weyermann Spezialmalze, Wolf Anlagentechnik

Titelbild: Pokorny Design



Nach acht Jahren Teilnahme an der Craft Brewers Conference in den USA ist klar: „Craft-Bier ist keine Neuerung der letzten Jahre!“

ERIC'S

After eight years of participating in the Craft Brewers Conference in the USA, one thing is clear: "Craft beer is not a new invention!"

EXTRA

Als mich im Herbst 2006 Otmar Weingarten, Geschäftsführer des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer, bat, den Verband bei der Vorstellung deutscher Hopfen auf der Craft Brewers Conference (CBC) 2007 in Austin, Texas, zu unterstützen, war mir sofort klar, dass wir den Hopfen nicht nur als Rohhopfenmuster, sondern auch exemplarisch gebraut im Bier präsentieren müssten. Bis auf wenige Ausnahmen waren auf Messen zu dieser Zeit blasse, unschöne und staubige Hopfenmuster eher die Regel als die Ausnahme. Feine Beispielbiere zur geschmacklichen Veranschaulichung waren leider Fehl-anzeige. Wie sollte ein Brauer anhand solcher Muster wissen können, wie sich der Charakter einer Hopfensorte ins Bier transferieren lässt?

Um bei den US-Craft-Brauern nicht zu altmodisch daherzukommen, beschlossen wir, die gängigen und wohlbekanntesten Sorten zu Hause zu lassen und stattdessen die relativ neue – erst 2002 zugelassene – und vielversprechende Sorte Saphir in einem hellen, hoch vergorenen und hopfenbetonten Bock vorzustellen. Gleichzeitig hielten wir saubere, sattgrüne und über Monate hinweg kalt gelagerte Bilderbuchmuster von Rohhopfen zur Bonitierung bereit, damit sich die Brauer von den Einsatzmöglichkeiten dieser Sorte ein umfassendes Bild machen konnten. Die Sorte Saphir ist in ihrer Anbaufläche von damals 186 ha auf heute über 380 ha angewachsen, Tendenz steigend, nicht zuletzt wegen ihrer Beliebtheit bei US-Brauern.

Auf der CBC 2008 in San Diego präsentierten wir dann drei Hopfensorten in drei Bieren, 2009 in Boston fünf Sorten in fünf Bieren und nun – nach mittlerweile acht Konferenzen und insgesamt 33 Bieren – haben wir außer Magnum, Perle und Taurus alle gängigen deutschen Sorten vorgestellt, neueste „Flavor Hops“ inklusive, manche Sorten darunter mehrmals und in ganz unterschiedlichen Biertypen. Rückblickend kann man mit Fug und Recht feststellen, dass deutsche Hopfen bestens in der Lage sind, den Charakter von Bieren aller möglichen Typen, Arten und Herkünfte entscheidend und eindeutig mitzuprägen.

Wir haben nicht nur unterschiedliche Sorten präsentiert, sondern auch gleiche Sorten aus verschiedenen Anbaugebieten und gleiche Sorten aus verschiedenen Lagen oder „Terroirs“ innerhalb eines Anbaugebiets. Einige Kreationen waren Starkbiere mit bis zu 9,5 % Alkohol, etliche waren „Session“-Biere mit weniger als 4 % Alkohol. Viele der 33 Biere waren „Single Hop“-Biere, manche waren mit Kompositionen aus bis zu vier Sorten gebraut, andere waren hopfengestopft bzw. kaltgehopft, wie man in Deutschland seit Neuestem sagt. Alle denkbaren Kombinationen sind machbar und wenn man die Möglichkeiten des Hopfeneinsatzes auf Gebiet und Terroir ausweitet, und das in Verbindung mit der Auswahl an Hefestämmen und Gerstensorten, sind der Kreativität des Brauers wohl keine Grenzen gesetzt.

„Man kann mit Fug und Recht feststellen, dass deutsche Hopfen bestens in der Lage sind, den Charakter von Bieren aller möglichen Typen, Arten und Herkünfte entscheidend und eindeutig mitzuprägen.“
Eric Toft



In the autumn of 2006, when Otmar Weingarten, CEO of the German Hop Growers Association, asked me to support the association in presenting German hops at the Craft Brewers Conference (CBC) 2007 in Austin, Texas, I was immediately aware that we had to present the hops not only in their raw state, but also transformed into beer. Until then, with a few exceptions, it was customary to see pale, unattractive and dusty hops on show at the trade fairs. No chance of sampling fine beers to get an idea of how the hops taste. From a handful of such samples how should a brewer know how the character of a hop variety transfers to the beer?

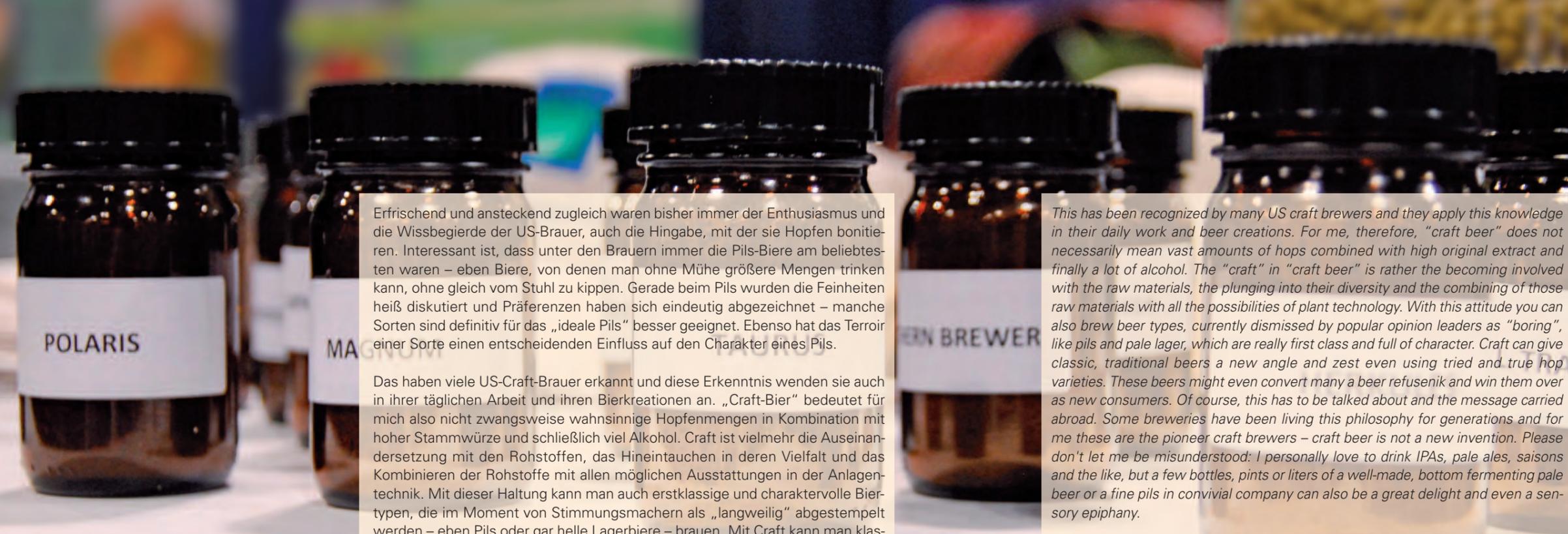
In order not to come across as being too old fashioned vis-à-vis the US craft brewers, we decided to leave the old favorites at home and instead turn up with a relatively new – first authorized in 2002 – promising variety, Saphir, presented in a pale, high attenuated, spicy bock beer. At the same time we had ready super clean, rich green samples of raw hops which had been held in cold storage for appraisal by the brewers to give them a comprehensive impression of what can be done with this variety. The growing area of the Saphir variety has increased from the then 186ha to over 380ha today with a steady tendency. This is due not least to the great popularity it enjoys among US brewers.

In 2008 in San Diego we presented three hop varieties in three beers, in 2009 in Boston we presented five varieties in five beers. And now, after eight conferences and 33 beers, we have presented all the standard German hop varieties except for Magnum, Perle and Taurus, including the latest "flavor hops", some several times and in quite different combinations. In retrospect, we can justifiably say that German hops are excellently suited to play a decisive and significant role in helping to give character to beers of all possible types, styles and origins.

We presented not only different varieties, but also the same varieties from different regions and also the same varieties from different sites or "terroirs" in one growing region. The creations included strong ales with up to 9.5% alcohol and many session beers with less than 4% alcohol. Many of the 33 beers were single hop beers, some were brewed with compositions of up to four varieties; others were dry hopped, cold hopped, as they have recently started to say in Germany. All conceivable combinations are possible and if you extend the options to using hops from specific growing regions and terroirs and combine them with a vast selection of yeast strains and barley types, then there are no bounds to a brewer's creativity.

Always refreshing and infectious were the enthusiasm and thirst for knowledge of the US brewers and so too the devotion with which they appraise hops. It is interesting to note that among brewers, it was always the pils beers which were most popular – precisely those beers of which you can easily drink large quantities without immediately keeling over. Likewise the subtleties of the pils taste were also at the center of heated debates and preferences are clearly marked – some varieties are definitely better suited for the "ideal pils". The terroir of a variety also has a decisive influence on the character of a pils.

"We can justifiably say that German hops are excellently suited to play a decisive and significant role in helping to give character to beers of all possible types, styles and origins."



Erfrischend und ansteckend zugleich waren bisher immer der Enthusiasmus und die Wissbegierde der US-Brauer, auch die Hingabe, mit der sie Hopfen bonitieren. Interessant ist, dass unter den Brauern immer die Pils-Biere am beliebtesten waren – eben Biere, von denen man ohne Mühe größere Mengen trinken kann, ohne gleich vom Stuhl zu kippen. Gerade beim Pils wurden die Feinheiten heiß diskutiert und Präferenzen haben sich eindeutig abgezeichnet – manche Sorten sind definitiv für das „ideale Pils“ besser geeignet. Ebenso hat das Terroir einer Sorte einen entscheidenden Einfluss auf den Charakter eines Pils.

Das haben viele US-Craft-Brauer erkannt und diese Erkenntnis wenden sie auch in ihrer täglichen Arbeit und ihren Bierkreationen an. „Craft-Bier“ bedeutet für mich also nicht zwangsweise wahnsinnige Hopfenmengen in Kombination mit hoher Stammwürze und schließlich viel Alkohol. Craft ist vielmehr die Auseinandersetzung mit den Rohstoffen, das Hineintauchen in deren Vielfalt und das Kombinieren der Rohstoffe mit allen möglichen Ausstattungen in der Anlagentechnik. Mit dieser Haltung kann man auch erstklassige und charaktervolle Biertypen, die im Moment von Stimmungsmachern als „langweilig“ abgestempelt werden – eben Pils oder gar helle Lagerbiere – brauen. Mit Craft kann man klassischen, traditionellen Bieren ein neues Gewand und einen frischen Glanz verleihen, auch unter Verwendung altbewährter Hopfensorten. Möglicherweise lassen sich so einige Bierverweigerer bekehren und als neue Konsumenten gewinnen. Natürlich muss man darüber reden und die Botschaft nach außen tragen. Manche Brauereien leben diese Philosophie seit Generationen und sind für mich Craft-Brauer der ersten Stunde – **Craft-Bier ist keine Erfindung der letzten paar Jahre.** Um nicht missverstanden zu werden: Persönlich trinke ich sehr gerne IPAs, Pale Ales, Saisons usw., aber mehrere Flaschen, Halbe oder Maß von einem gut gemachten untergärigen, hellen Bier oder einem feinen Pils in gemütlicher Runde können auch ein Hochgenuss und gar eine sensorische Offenbarung sein.

2012 wurden vier neue Zuchtsorten aus dem Hopfenforschungszentrum in Hüll zugelassen (s.u.), schon auf der CBC 2011 in San Francisco präsentierten wir zwei von ihnen, damals noch unter ihren Züchtungsnummern. Aus den Nummern wurden Mandarinava (MB) und Polaris (PA), die anderen zwei „Special Flavor Hops“ sind Hallertau Blanc (HC) und Huell Melon (HN). 2012 gab es die erste richtige Ernte dieser Sorten, die Erträge waren erwartungsgemäß mager – von Blanc 250 kg, von Melon gar nur 40 kg. Das Jahr 2013 bescherte aufgrund von Hagelschäden und Wetterkapriolen erneut nur eine bescheidene Ernte im Hinblick auf Aroma und Alphasäuregehalt, aber dies bekanntlich bei allen Sorten und in allen deutschen Anbaugebieten. Für Anfang September 2014 kann man recht hohe Erwartungen hegen: Eine gute und eher überdurchschnittliche Ernte mit guten Erträgen und feinen Aromen wird erwartet, dazu endlich richtige Mengen der neuen Sorten. Mandarinava, Polaris, Blanc und Melon sind auf 99, 53, 48 und 56 ha angewachsen, wobei ca. die Hälfte der jeweiligen Flächen auf Junghopfen entfällt. In diesem Kontext verdient auch Erwähnung, dass der Rockstar unter den US-Sorten, Cascade, in Deutschland bereits auf 31 ha angebaut wird.

Auf die Zukunft des Hopfenanbaus in Deutschland dürfen wir weiterhin gespannt sein: Das innovative und fleißige Team um Anton Lutz und Dr. Elisabeth Seigner im Hopfenforschungszentrum in Hüll hat wieder zwei neue und vielversprechende Flavor-Sorten in der „Pipeline“, und es ist jetzt schon ausreichend Fläche vorhanden, dass heuer die ersten Brauversuche gemacht und die ersten Aussagen zum Brau- und Anbaupotential der Züchtungen getroffen werden können.

Auf alle Fälle haben wir genügend Stoff und Ideen, um den deutschen Hopfen auf mindestens acht weiteren CBCs zu präsentieren und würdig zu vertreten.

This has been recognized by many US craft brewers and they apply this knowledge in their daily work and beer creations. For me, therefore, “craft beer” does not necessarily mean vast amounts of hops combined with high original extract and finally a lot of alcohol. The “craft” in “craft beer” is rather the becoming involved with the raw materials, the plunging into their diversity and the combining of those raw materials with all the possibilities of plant technology. With this attitude you can also brew beer types, currently dismissed by popular opinion leaders as “boring”, like pils and pale lager, which are really first class and full of character. Craft can give classic, traditional beers a new angle and zest even using tried and true hop varieties. These beers might even convert many a beer refusenik and win them over as new consumers. Of course, this has to be talked about and the message carried abroad. Some breweries have been living this philosophy for generations and for me these are the pioneer craft brewers – craft beer is not a new invention. Please don't let me be misunderstood: I personally love to drink IPAs, pale ales, saisons and the like, but a few bottles, pints or liters of a well-made, bottom fermenting pale beer or a fine pils in convivial company can also be a great delight and even a sensory epiphany.

In 2012, four new breeding varieties from the Hop Research Center in Hüll were authorized (see below). Already at the CBC 2011 in San Francisco we presented two of them still under their breeding numbers at the time. The numbers turned into Mandarinava (MB) and Polaris (PA), which were joined by the other two “special flavor hops” Hallertau Blanc (HC) and Huell Melon (HN). The year 2012 saw the first real harvest of these varieties and the yields were low as expected – Blanc 250kg and Melon only 40kg. The 2013 crop was also very meager with respect to aroma and alpha acid content due to damage caused by hail and unstable weather. But this was also the case for all varieties and in all the growing regions in Germany. At the beginning of September 2014 great expectations were in the air. A good and even above-average crop with high yields and fine aromas is expected. And at last proper quantities of the new varieties. Mandarinava, Polaris, Blanc and Melon are cultivated respectively on 99ha, 53ha, 48ha and 56ha, whereby about half of each area is covered with young hops. It is worth mentioning here that the rock star of the US varieties, Cascade, is already being grown on 31ha in Germany. We can also continue to look forward in anticipation to the future of hop growing in Germany. The innovative and hard-working team around Anton Lutz and Dr. Elisabeth Seigner at the Hop Research Center in Hüll once again has two new and promising flavor varieties in the pipeline, and enough has already been grown to make the first brewing trials and issue preliminary statements about the growing and brewing potential of the breeds.

In any case we have enough material and ideas to present and be worthy ambassadors of German hops at at least another eight CBCs.

Autor: Eric Toft, Braumeister und Betriebsleiter, Private Landbrauerei Schönram GmbH
Fotos: Pokorny Design

Bonitierung von sattgrünen und gut aussehenden Hopfenmustern der neuen Sorten während der CBC 2014.

Appraising rich green and good looking samples of the new hop varieties at the CBC 2014.



Eric Toft's bis dato 33 Bierrezepte für die CBC mit feinen Hopfen aus den deutschen Anbaugebieten faszinierten die interessierten US-Craft-Brauer.

Eric Toft's to date 33 beer recipes for the CBC with fine hops from the German growing regions have always fascinated the many interested US craft brewers.

Eric Toft kennt die Bierszene sowohl in den USA als auch in Deutschland und berät den Verband Deutscher Hopfenpflanzer seit Jahren.

Eric Toft knows the beer scenes in both the USA and Germany and for years has been consultant to the German Hop Growers Association.

Lesen Sie zu den aktuellen Anbauflächen auch unseren Beitrag ab Seite 50 und den Trendreport auf Seite 107.

Read about the current growing areas in our article on page 50 and the trend report on page 107.



Stoßen auf eine gute Zusammenarbeit an (v.l.):
Toasting to the success of good work together (from left):
Anton Obermaier, Dr. Martin Leibhard & Werner Mayer

Veränderung bei Augustiner

Time for a Change at the Traditional Munich Brewery Augustiner-Bräu

In der Augustiner-Bräu Wagner KG hat es Tradition, die Geschicke von zwei hochqualifizierten Geschäftsführern lenken zu lassen.

Durch den tragischen Unfall von Dr. Jannik Inselkammer hat die Brauerei ihren charismatischen geschäftsführenden Gesellschafter verloren, dem sie viel zu verdanken hat. Gemeinsam mit Dipl.-Ing. Werner Mayer, dem Geschäftsführer der Komplementär-GmbH, führte Dr. Jannik Inselkammer ein Jahrzehnt lang mit großem Erfolg die Brauerei.

Nunmehr werden Dr. Martin Leibhard und Dipl.-Ing. Werner Mayer gemeinsam die Augustiner-Bräu Wagner KG als persönlich haftende Gesellschafter leiten und wie bisher größtes Augenmerk auf Qualität und Tradition legen.

Der Prokurist und erfahrene Leiter des Finanz- und Rechnungswesens der Augustiner Brauerei, Anton Obermaier, wird zukünftig der Komplementär-GmbH als Geschäftsführer vorstehen.

Dr. Martin Leibhard fühlt sich der Brauerei, auf deren Gelände er als Sohn des langjährigen technischen Leiters und Braumeisters Dipl.-Ing. Hans Leibhard aufwuchs, zutiefst verbunden.

Er selbst ist gelernter Brauer, hat Brauwesen studiert und promoviert und führte dann mit Dr. Jannik Inselkammer gemeinsam als sein Vertrauter elf Jahre lang die Tucher Bräu in Nürnberg.

Die Familie Dr. Hans Inselkammer, mit knapp 32 % an der Augustiner-Bräu Wagner KG beteiligt, und die Edith-Haberland-Wagner-Stiftung als Mehrheitsgesellschafter sowie die Nachfahren der Familie Wagner freuen sich, dass Dr. Martin Leibhard die Tradition der Brauerei fortsetzen und künftig deren Geschicke mitgestalten wird.

At the Augustiner-Bräu Wagner KG it is tradition to put the company's affairs in the hands of two highly qualified managing directors.

Through the tragic accident of Dr. Jannik Inselkammer the brewery lost its charismatic managing partner to whom it had a lot to be grateful for. For ten years Dr. Jannik Inselkammer directed the brewery with great success together with Dipl.-Ing. Werner Mayer, Managing Director of the general partner GmbH.

From now on Dr. Martin Leibhard and Dipl.-Ing. Werner Mayer together will direct the Augustiner-Bräu Wagner KG as personally liable partners and will continue to lay great store by quality and tradition.

The General Manager and experienced Head of Finance and Accounting of the Augustiner Brewery, Anton Obermaier, will be the future Managing Director of the general partner GmbH.

Dr. Martin Leibhard feels deeply attached to the brewery on whose yards he grew up as son of the longstanding Technical Director and Brewmaster Dipl.-Ing. Hans Leibhard.

Dr. Martin Leibhard is in his own right a qualified brewer and studied and gained a PhD in brewing and beverage technology. He then went on to accompany Dr. Jannik Inselkammer as his close confidant in managing the Tucher Bräu brewery in Nuremberg for eleven years.

The family of Dr. Hans Inselkammer, with a share of almost 32% of the Augustiner-Bräu Wagner KG, and the Edith-Haberland-Wagner-Stiftung, as majority shareholder, and the descendants of the Wagner family welcome the fact that Dr. Martin Leibhard will continue the tradition of the brewery and help guide its destiny in the future.



Der Hopfen hat ZUKUNFT

Das interessiert auch die Medien, wenn Bundesminister Christian Schmidt (rechts) in die Hallertau reist. Der Politiker besuchte Anfang August den Hopfenbaubetrieb von Wolfgang Metzger (links). The media is also interested when Federal Minister Christian Schmidt (center right) travels to the Hallertau. The politician visited the hop farm of Wolfgang Metzger (center left) at the beginning of August.



Bundesminister Schmidt machte sich ein Bild vom Wachstumsstand des Hallertauer Hopfens

Federal Minister Schmidt examined the state of growth of the Hallertau hops

„Der Hopfen hat Zukunft!“ Das konnte Christian Schmidt, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Anfang August bei seinem Besuch auf dem Hopfenbaubetrieb von Wolfgang Metzger in Altdürnbach bei Biburg feststellen. Sichtlich beeindruckt von den enormen Investitionen des Landwirts in ein 2011 entstandenes Erntezentrum am westlichen Ortsrand besichtigte der Minister den modernen Betrieb in der Hallertau. Wenn die beiden großen Wolf-Pflückmaschinen auf Hochtouren laufen, können hier etwa 3 Hektar Hopfen pro Tag verarbeitet werden.

Insgesamt müssen 70 Hektar geerntet, getrocknet und verpackt werden. Das Spektrum ist vielfältig. 13 Sorten werden angebaut, vorwiegend feine Aromahopfen. Besonders große Stücke hält Wolfgang Metzger auf Mandarina Bavaria, auf den er sich inzwischen spezialisiert hat. Mit seiner frisch-fruchtigen Aromanote hat dieser Hopfen – er ist einer der vier neuen Special Flavor-Hopfen aus Hüll – schon so manchen Brauer nachhaltig inspiriert. Um auch weiterhin am Ball zu bleiben, wurden auf einer Fläche von 9 Hektar verschiedene Junghopfen angepflanzt. Auf einem heiß umkämpften Weltmarkt ist es wichtig, neue Wege zu gehen, und so versprechen sich die Hopfenpflanzer von den neuen Special Flavor-Hopfen und den feinen Aromasorten aus Deutschland gute Absatzchancen.

„Hops have a future!“ That is what Christian Schmidt, Federal Minister of Food and Agriculture, stated at the beginning of August on his visit to the hop farm of Wolfgang Metzger in Altdürnbach bei Biburg, Germany. The minister visited the modern farm in the Hallertau and was quite evidently impressed by the enormous investments made by the farmer in a harvesting center established on the west perimeter of the town in 2011. When the two massive Wolf hop picking machines are running at full power, up to 3 hectares of hops can be processed per day.

Altogether, 70 hectares have to be harvested, dried and packed. The spectrum is diverse. 13 varieties are grown, mainly fine aroma hops.

Wolfgang Metzger thinks particularly highly of Mandarina Bavaria, in which he has now specialized. The fresh fruity aroma of this hop – one of the four new special flavor hops from Hüll – has given many a brewer sustained inspiration. Also, to keep on the ball, an area of 9 hectares has been planted with young hops.

In a fiercely fought world market it is important to go new ways. In this respect, the hop growers have high hopes of the sales potential of the new special flavor hops and the fine aroma varieties from Germany.

The secret of success

The minister is well aware of how difficult things are, but is very confident. „The secret to the success of the German hop farmers is the combination, unique in the world, of outstanding know-how, leading-edge harvesting systems, excellent soil and just the right climatic con-

Hops have a future

Federal Minister Schmidt examined the state of growth of the Hallertau hops



Begleiteten den Minister in den Hopfengarten (v.l.n.r.) / Accompanied the minister to the hop garden (left to right): Familie Metzger, Dr. Johann Pichlmaier (Präsident des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer / President of the German Hop Growers Association), Bundesminister / Federal Minister Christian Schmidt, MdL Martin Neumeyer, Otmar Weingarten, Josef Wittmann (Verband Hallertauer Hopfenpflanzer / Hallertau Hop Growers Association) und Roswitha Heiß-Brenninger (Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Abensberg / Department for Food, Agriculture and Forestry Abensberg)

Das Erfolgsgeheimnis

Wie schwierig das Geschäft ist, weiß Minister Schmidt natürlich, ist aber sehr zuversichtlich. „Das Erfolgsgeheimnis der deutschen Hopfenbauern ist die weltweit einzigartige Mischung aus herausragendem Know-how, hochmodernen Ernteanlagen, ausgezeichneten Böden und den passenden klimatischen Bedingungen“, ließ er bei seinem Besuch in der Hallertau verlauten. Allerdings mussten sich die Landwirte in den vergangenen Jahren auch erheblichen Unwägbarkeiten wie Extremwetterlagen und stark schwankenden Preisen stellen. Um zumindest von politischer Seite für stabile Rahmenbedingungen zu sorgen, hat sich Deutschland bei den zurückliegenden Verhandlungen über die Agrarreform immer wieder für die Hopfenerzeuger stark gemacht und entscheidende Punkte durchgesetzt.

So ist es beispielsweise gelungen, die Beihilfe für Erzeugergemeinschaften im Hopfenbau in Höhe von rund 2,3 Millionen Euro pro Jahr zu erhalten. Mit diesem Erfolg werden das hohe Qualitätsniveau des Hopfens gesichert und Innovationen in Forschung, Züchtung, Pflanzenschutz und Technologie auch in Zukunft gewährleistet. „Die Hopfenanbauer brauchen verlässliche Rahmenbedingungen. Im Zuge der Agrarreform haben wir die Grundlage für eine sichere Zukunft des Hopfenbaus und der Hopfenwirtschaft gelegt. Diese Errungenschaften werden wir auch in Zukunft verteidigen“, sagte Schmidt.

Hintergrundinformationen zum Hopfenbau in Deutschland

Die Hallertau ist das weltweit größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet. Insgesamt wächst auf mehr als 17.300 Hektar Hopfen. Damit liegt hier mehr als ein Drittel der weltweiten Anbaufläche. Die Erzeugnisse der knapp 1.200 Betriebe werden in über 100 Länder exportiert.

Background information about hop growing in Germany

The Hallertau is the world's largest single region under hops. Hops grow on a total acreage of 17,300 hectares. Thus over one third of the world's hop acreage is in the Hallertau. The products of the high on 1,200 hop farms are exported to over 100 countries.

ditions,“ he declared during his visit in the Hallertau. However, in recent years the farmers have had to put up with hefty imponderables like extreme weather conditions and heavily fluctuating prices. In order to provide stable conditions at least from the political side, time and again Germany put in a strong word for the hop growers during the recent negotiations about the agricultural reform and managed to push through decisive points.

For example, it was succeeded in retaining the aid for producer groups in the hop sector to the tune of €2.3million per annum. This success will ensure the high quality level of the hops and support innovations in research, breeding, plant protection and technology in the future. „The hop farmers need reliable conditions. In the course of the agricultural reform we have laid the foundations of a secure future for hop growing and the hop industry. We will defend these achievements also in the future,“ said Schmidt.

Text: Pokorny Design und Auszüge aus Pressemitteilung Nr. 186 / Bundesministerium für Landwirtschaft; Fotos: Verband Deutscher Hopfenpflanzer

Anzeige

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

MICHAEL WEYERMANN BAMBERG
HEINZ WEYERMANN BAMBERG

Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Germany
www.weyermann.de · www.weyermannmalt.com



Die „Großwetterlage“ stimmte bei der Hopfenrundfahrt 2014 – sowohl meteorologisch als auch politisch. Die Sonne strahlte am Donnerstag, den 28. August über die ganze Hallertau, als sich die Gäste und Teilnehmer auf Einladung des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer, mit ihrem Präsidenten Dr. Johann Pichlmaier, um 12 Uhr im Biergarten von Schloss Ratzenhofen/Landkreis Kelheim, zusammenfanden. Der Ort war gut gewählt, die Stimmung und Gesprächsatmosphäre prächtig. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft war unter anderem durch Ministerialdirektor **Clemens Neumann** repräsentiert, für den Bayerischen Bauernverband kam Präsident **Walter Heidl**. Leider konnte der Bayerische Staatsminister Helmut Brunner aufgrund einer Verletzung nicht aktiv teilnehmen und wurde von **Jakob Opperer**, Präsident der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) vertreten, der dies sichtlich genoss, zumal die offizielle Ernteprognose 2014 sehr gut war, mit einem deutschlandweiten Zuwachs von 28,4 % auf 707.734 Zentner gegenüber dem eher schlechten Ergebnis vom Vorjahr mit nur 551.083 Zentner. Aber nicht nur die Menge gab Anlass zur Freude, auch die Preiserwartungen waren insgesamt günstig.

Der Biergarten im Schloss Ratzenhofen war der erste Stopp der diesjährigen Hopfenrundfahrt. The Schloss Ratzenhofen beer garden was first stop on this year's hop tour.

*The general weather situation was right for the Hop Tour 2014 – both meteorologically and politically. On that Thursday, August 28, the sun shone down on the whole of the Hallertau as the guests and participants invited by the German Hop Growers Association met with its president, Dr. Johann Pichlmaier, in the beer garden of the Schloss Ratzenhof/District of Kelheim as the bell struck noon. The choice of location was good, the mood and conversational atmosphere excellent. The Federal Ministry of Food and Agriculture was represented by **Clemens Neumann**, head of department, and for the Bavarian Farmers Association came **Walter Heidl**, its president. Unfortunately, the Bavarian State Minister Helmut Brunner was unable to actively participate because of an injury, but he was represented by **Jakob Opperer**, President of the Bavarian State Research Center for Agriculture (LfL), who evidently enjoyed the occasion; and he had every reason to be content considering that the official 2014 harvest prognosis was very good, with an increase throughout Germany of 28.4% to 707,734cwt over the rather poor yield of only 551,083cwt in the previous year. It was not only the amount that brought joy, but also the expected prices.*

Opperer führte weiter aus, dass die Sicherung des Hopfenstandortes Deutschland, und besonders der Hallertau, ein ganz wichtiges Anliegen für die Politik sei. „Wer im globalisierten Hopfenmarkt bestehen will, muss gut aufgestellt sein. Die Bayerische Staatsregierung wird die Hopfenwirtschaft und die Hopfenpflanzer im Bereich der Forschung, Beratung und Vermarktung auch künftig tatkräftig unterstützen.“

Heinz-Jürgen Cooberg, 1. Vorsitzender des Deutschen Hopfenwirtschaftsverbandes, lenkte in seinem Vortrag das Augenmerk besonders auf den Flächenzuwachs in den USA. „War es im Vorjahr noch ein Plus von 1.260 ha, so sind es heuer bereits 1.640 ha. Das liegt vor allem daran, dass dort deutlich mehr Aromahopfen neu gepflanzt (+2.300 ha) und gleichzeitig Hochalphahopfen gerodet (-662 ha) wurden. Dies ist die deutliche Reaktion der US-Pflanzer auf die dort sehr stark wachsende Craft Brewer-Szene. In den USA werden mittlerweile mehr als 18 Mio. hl des Bierausstoßes diesem Segment zugerechnet, was einem Anteil von über 8 % am US-Biermarkt entspricht. Tendenz steigend mit jährlichen Zuwächsen im 2-stelligen Prozentbereich.“ Aber, so Cooberg weiter, man dürfe bei all der Euphorie für den stetig wachsenden Craft-Bier-Markt mit weltweit ca. 25 Mio. hl keinesfalls die anderen fast 2 Milliarden hl vernachlässigen, die ebenfalls mit Hopfen gebraut werden. Besonders auch für diese Brauereien müssten langfristig die Lieferzuverlässigkeit und Qualität mit dem Rohstoff Hopfen gewährleistet werden.

Opperer further informed that the maintenance of Germany as a hop growing region and in particular the Hallertau was an important point for politics. “Whoever wants to hold their own in the globalized hop market has to be well armed. The State Government of Bavaria will continue actively also in the future to support the hop industry and hop growers in research, consulting and marketing.”

In the course of his lecture, **Heinz-Jürgen Cooberg**, Chairman of the German Hop Industry Association, turned the focus on the increase in acreage in the USA. “Whereas last year it was a plus of 1,260ha, this year it has climbed already to 1,640ha. This is due mainly to the fact that significantly more aroma hops have been newly planted (+2,300ha) and in parallel high alpha hops have been grubbed (-662ha). This is the clear response of the US growers to the strongly upcoming craft brewer scene. In the USA, more than 18 million hectoliters of the beer output is craft, which corresponds to an 8% share of the US beer market. And the tendency is rising with annual growth figures in the 2-digit percent range.” But, continued Cooberg, in the euphoria of the constantly growing craft beer market of about 25 million hectoliters worldwide, we should not neglect the almost 2 billion hectoliters of other beers that are also brewed with hops. Especially for these breweries we must also guarantee reliable supply and quality of the raw material hops.

Beim Einhängen der frisch geernteten Hopfenreben (v.l.n.r.) / Hanging in the freshly harvested hop bines (left to right): Jakob Opperer, Präsident der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), Walter Heidl, Bayerischer Bauernverband, Dr. Johann Pichlmaier, Verband Deutscher Hopfenpflanzer; Josef Wittmann, Hopfenpflanzerverband Hallertau e.V.

HOPFEN HOP TOUR RUNDFAHRT

2014





Prof. Ludwig Narziss



Otmar Weingarten



Dr. Johann Pichlmaier



Heinz-Jürgen Cooberg

Mit verhaltenem Optimismus betrachtete auch **Dr. Johann Pichlmaier** die Ernteaussichten und die Marktlage. Die gute Ernte werde sich auf die 1192 deutschen Hopfenbaubetriebe wirtschaftlich positiv auswirken. Zum einen können die Vorverträge, die rund 85 % der diesjährigen Ernte ausmachen dürften, mengenmäßig erfüllt werden. Andererseits zeichneten sich trotz der guten Erträge erfreu-

liche Freihopfenpreise ab. Besonders wichtig seien aber die mehrjährigen Vorkontrakte, die aktuell bis in die Jahre 2020/2022 abgeschlossen werden. Auch hier sei die Preisentwicklung insgesamt sehr erfreulich, selbst wenn es noch erhebliche Unterschiede zwischen den Sorten gebe. Aufgrund des enormen Wachstums an Spezialbieren, vor allem in den USA, aber sukzessive auch in anderen Ländern, nehme der Hopfenbedarf insgesamt weltweit zu. Die amerikanischen Pflanzerkollegen würden zugegebenermaßen davon bisher am meisten profitieren. Pichlmaier ist überzeugt, dass der Absatz deutscher Hopfen an die Craft Brewer steigerungsfähig sei und man auch indirekt von der rückläufigen Bitterhopfenfläche in den USA profitieren werde. Aber, warnte er, die deutsche Hopfenproduktion solle deshalb keinesfalls der Nachfrage vorauslaufen.

Die Hopfenzüchtung ist die Basis der Wettbewerbsfähigkeit

Neben vielen anderen Faktoren spiele die Hopfenzüchtung eine ganz entscheidende Rolle, stellte er fest. Er könne deshalb nur immer wieder betonen, dass der deutsche Hopfen ohne staatliche Züchtung an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft auf Dauer nicht wettbewerbsfähig sei. Die Erfolge der letzten Jahre sprächen klar für die Züchtung in Hüll. Die Flächen der neuen Sorten Mandarin Bavaria, Hallertau Blanc, Huell Melon und Polaris hätten sich erfreulich positiv entwickelt. Zusätzliche Flächen würden in den nächsten Jahren folgen. Die neuen Sorten würden das traditionelle Sortiment wunderbar ergänzen. Weitere neue Aromatypen seien in der „Pipeline“ bzw. befänden sich in der Erprobungsphase. Die jahrelange intensive Züchtungsarbeit in Hüll werde sich auch in Zukunft positiv auswirken, besonders für die Brauwirtschaft. Die Braumeister bekämen sozusagen „neue Rohstoffe“ in die Hand, um einzigartige Biere herzustellen. Diese Chance werden sich die Brauer nicht entgehen lassen.

Der Pflanzenschutz als Achillesferse

Wenn man die Sortenzüchtung als Basis für die Wettbewerbsfähigkeit bezeichne, dann sei der Pflanzenschutz die Achillesferse, betonte Pichlmaier. Die ständig steigenden Forderungen aus Brüssel würden in Deutschland inzwischen mit zusätzlichen Auflagen im Umweltbereich erweitert. Besonders eine Sonderkultur wie der

*It was with restrained optimism that **Dr. Johann Pichlmaier** viewed the crop prospects and the market situation. The good harvest will have an economically positive effect on the 1,192 German hop growing farms. On the one hand, the pre-contracts, which make up about 85% of this year's crop, will be fulfilled. On the other hand, despite the good yields the free hop prices are pleasing. Particularly important are the multi-annual pre-contracts which are currently being concluded for 2020/2022. Here, too, the price development is generally very agreeable, even if there are great differences between the varieties. Thanks to the great boom in specialty beers, above all in the USA, but successively in other countries too, the worldwide demand for hops is increasing. Admittedly, the American grower colleagues are the ones to benefit most from this so far. Pichlmaier is convinced that the sales of German hops to the craft brewers can be increased and that we can also benefit indirectly from the decline in bitter hop acreage in the USA. However, he warned that for this reason the German hop production should in no way be ahead of demand.*

Hop Breeding is the Basis of Competitiveness

In addition to many other factors, hop breeding plays a decisive role. He could therefore only repeatedly emphasize that German hops would not be competitive in the long term without the state-sponsored breeding at the Bavarian State Research Center for Agriculture. The success of recent years speaks out clearly for breeding in Hüll. The acreage of the new varieties Mandarin Bavaria, Hallertau Blanc, Huell Melon and Polaris has seen gratifyingly positive development. More acreage is due to follow in the years to come. The new varieties are a perfect complement to the traditional range. Other new aroma types are in the pipeline or in the trial phase. The years of intensive breeding work in Hüll will also have a positive effect in the future, especially for the brewing industry. The brewmasters will receive "new raw materials", so to speak, to create unique beers. The brewers will certainly not let this chance slip.

Plant Protection as Achilles Heel

If you designate variety breeding as the basis for competitiveness, then plant protection is the Achilles heel, Pichlmaier emphasized further. The ever increasing demands from Brussels have been even further extended in Germany by additional environmental requirements. In particular a special crop like hops suffers from the fact that the EU has not in twenty years managed to harmonize this area completely. One particular example is that there is no uniform procedure in the EU for evaluating the data. If you only have a few active substances available to keep the plants healthy, any unnecessary and additional obstacle practically becomes a matter of life or death. Hop producers have always been prepared to go along with all possible and meaningful measures for reduction and optimization. But, as Dr. Pichlmaier says, it

Hopfen leide darunter, dass man es nach zwanzig Jahren in der EU noch nicht geschafft habe, diesen Bereich wirklich vollständig zu harmonisieren. Insbesondere bei der Bewertung der Daten gebe es kein einheitliches Vorgehen in der EU. Wenn man ohnehin nur ein paar Wirkstoffe zur Verfügung habe, um die Pflanzen gesund zu halten, sei jede unnötige und zusätzliche Hürde schon beinahe eine Existenzfrage. Die Hopfenproduzenten seien immer bereit gewesen, an jeder möglichen und sinnvollen Reduzierungs- bzw. Optimierungsmaßnahme mitzuarbeiten. Es sei aber frustrierend, so Dr. Pichlmaier, wenn man immer wieder das Gefühl haben müsse, dass es mehr um die Bekämpfung der Pflanzenschutzmittel gehe als um die Bekämpfung der Pflanzenkrankheiten. Aber man sei schließlich als Optimist überzeugt, dass es letztendlich doch gelinge, für den Hopfenbau vernünftige Rahmenbedingungen zu schaffen und damit im internationalen Wettbewerb weiter bestehen zu können.

Bevor sich die Teilnehmer zur eigentlichen Hopfenrundfahrt aufmachten, stellte **Otmar Weingarten**, Geschäftsführer des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer, einige Schwerpunkte aus der aktuellen Verbandsarbeit vor. Nach wie vor ein großes Thema sei die äußerst schwierige Situation im Pflanzenschutz. Wie schon Dr. Pichlmaier ausführte, vergehe kein Jahr im deutschen Hopfenbau ohne erhebliche Probleme bei der Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten. Ohne die völlig überzogenen Zulassungsvorschriften für Pflanzenschutzmittel auf europäischer Ebene wäre die Arbeit um ein Vieles leichter und die Ergebnisse besser. Der integrierte Pflanzenschutz im Hopfenbau werde praktisch jährlich in Frage gestellt.

Ein weiterer Punkt waren die Verbandsaktivitäten zur Absatzförderung. Eine konstante Messepräsenz auf der Craft Brewers Conference in den USA, der drinktec in München und der BrauBeviale in Nürnberg habe sich auf jeden Fall bewährt, so Otmar Weingarten. Wichtig sei dabei auch der verstärkte Einsatz des Siegels „geschützte Herkunftsangabe“ als ein echtes Marken-, Schutz- und Qualitätszeichen. Mittlerweile sei es für alle deutschen Anbauggebiete von der Europäischen Kommission bestätigt worden und beinhalte auch die Möglichkeit für erhebliche Zuschüsse bei Absatzförderungsmaßnahmen auf internationalen Märkten. So läuft derzeit die Vorbereitung einer entsprechenden Werbekampagne für deutschen Hopfen in China, ebenso eine Absatzförderkampagne auf Fachmessen, Fachtagungen und in Brauerschulen. Abschließend kündigte Weingarten mit großer Freude den Kongress des Internationalen Hopfenbaubüros für Juli 2015 in der Hallertau an. Die Vorbereitungen seien bereits in vollem Gange, und es sei für den Hopfenpflanzerverband als Gastgeber selbstverständlich eine Ehrensache, dieses internationale Ereignis für alle Teilnehmer zu einer ganz besonderen und unvergesslichen Veranstaltung zu machen.

is very frustrating when you always have that nagging feeling that it is a matter of fighting the plant protection agents rather than fighting the plant diseases. But, in the end, as optimists you have to be convinced that finally practicable conditions will be created for hop growing so that we can continue to stand up to international competition.

*Before the participants left for the actual hop tour, **Otmar Weingarten**, CEO German Hop Growers Association, presented the major elements of the association's current activities. As always, a major topic is the extremely difficult situation of plant protection. As Dr. Pichlmaier already explained, not one year goes by without German hop growers experiencing great problems in fighting pests and diseases. The work would be so much easier and the results so much better without the completely exaggerated approval requirements for plant protection products on a European level. Practically every year, the integrated plant protection in hop growing is put into question.*

Another point is the association's activities for promoting sales. A constant presence at the Craft Brewers Conference in the USA, at the drinktec in Munich and the BrauBeviale in Nuremberg has always proved its worth said Otmar Weingarten. An important factor here is the increased use of the "Protected Geographical Indication" seal as a genuine trade mark for guaranteed quality and origin. In the meantime, the European Commission has confirmed it for all the German growing regions and it includes the entitlement to large subsidies for sales promotion measures in international markets. Thus, preparations are currently being made to launch an advertising campaign for German hops in China and a sales promotion campaign at trade fairs, conferences and in brewing schools. In conclusion Weingarten took great pleasure in announcing the July 2015 Congress of the International Hop Growers' Convention in the Hallertau. Preparations are already in full swing and it is of course a matter of honor for the Hop Growers Association as host to make this international event a very special occasion for all participants, an experience never to be forgotten.





Etwa 175 Gäste waren zur Hopfenrundfahrt gekommen. About 175 guests came on the hop tour.

Vom Biergarten zum Hopfengarten

Familie Zierer, Gastgeber der Hopfenrundfahrt 2014, betreibt nicht nur die Gastronomie mit Biergarten und Veranstaltungsservice auf Schloss Ratzenhofen, sondern auch eine Landwirtschaft mit Hopfen- und Ackerbau. Beim ersten „Bus-Stopp“ präsentierte Georg Zierer seinen modernen Hopfenbaubetrieb und gab dann zusammen mit den Ehrengästen den offiziellen „Startschuss“ zur Hopfenernte 2014. Mit Begeisterung hängten Jakob Opperer und Walter Heidl die ersten Reben in die Pflückmaschine ein, fachmännisch assistiert von Dr. Johann Pichlmaier und Josef Wittmann.

From Beer Garden to Hop Garden

The Zierer family, hosts of the Hop Tour 2014, not only runs a gastronomy enterprise with beer garden and event service in Schloss Ratzenhofen, but also practices agriculture with hop and arable farming. At the first “bus stop” Georg Zierer presented his modern hop growing farm and along with the guests of honor gave the official “starting shot” for the 2014 hop harvest. With great enthusiasm and the expert assistance of Dr. Johann Pichlmaier and Josef Wittmann, Jakob Opperer and Walter Heidl hung the first bines in the picking machine.

Der Betrieb

Schloss Ratzenhofen • Georg Zierer jun. • Dorfstr. 32 • 84094 Elsendorf

Betriebsflächen / Production areas:
Landwirtschaftliche Nutzfläche / Agricultural acreage: 86 ha
Hopfenanbau / Hops: 51,3 ha (51.3ha)
 Aromahopfen / Aroma hops: 21,7 ha (21.7ha) + Bitterhopfen / Bitter hops: 29,6 ha (29.6ha)
Ackerbau / Arable: 21 ha (Körnermais / Indian corn: 10ha, Weizen / wheat: 7ha)
 Stilllegung / Set aside: 4 ha; Grünland / Grassland: 13,5 ha (13.5ha); Forst / Forest: 15,5 ha (15.5ha)

Arbeitskräfte / Workforce:
 Betriebsleiter 50 %, MR-AK ca. 1.000 Std./Jahr, Saisonarbeitskräfte 2 bis 30 Personen
 Farm manager 50%, contract workers from machinery cooperative approx. 1,000 hours/year, 2 to 30 seasonal workers

Erntetechnik / Harvesting technology:
 1 Pflückmaschine Eigenbau und Einsatz verschiedener Herstellerkomponenten / 1 self-made picking machine and use of modules from various manufacturers; Planung / Planning: Josef Satzl, Fa. Fuß, Trocknung / Drying: Wolf, 55 sq.m.; Konditionierung / Conditioning: Huber

Gastronomie: Schlossgarten Ratzenhofen GBR
 Biergarten mit 1.300 Plätzen Saisonbetrieb April – September nur am Wochenende / Beer garden with seating for 1,300; Seasonal opening April – September, weekends only
 2 Betriebsleiter / 2 managers: Georg und / and Karin je / each 50 %, 1 Vollzeitkraft / 1 full-time employee, Georg sen. und Hannelore Zierer (Altenteiler), 25 Saisonarbeitskräfte / Georg sen. and Hannelore Zierer (part-timers), 25 seasonal workers

Photovoltaik / Photovoltaic plant:
 3 Dachanlagen mit 175 kW Gesamtleistung / 3 roof modules with 175kW total power

Karin und / and Georg Zierer mit Junior / with son



Dr. Elisabeth Seigner demonstrierte die neuesten Ergebnisse aus der Forschungsarbeit in Hüll. Lesen Sie dazu auch den Beitrag ab Seite 20.

Dr. Elisabeth Seigner demonstrates the latest results of the research in Hüll. Read more in the article starting on page 20.

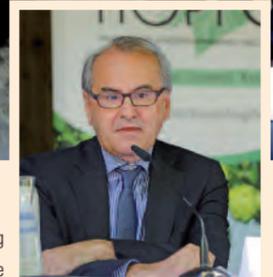


Überzeugten sich vom Aroma der neuen Zuchtsorten (v.l.n.r.):

Taking in the aroma of the new breeding varieties (left to right): Walter Heidl, Jakob Opperer, Johanna Reith und Dr. Johann Pichlmaier



Clemens Neumann, Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung
 Clemens Neumann, Federal Ministry of Food and Agriculture



Die fünf Hopfenpflanzler, die am Modellversuch zum integrierten Pflanzenschutz im Rahmen des Nationalen Aktionsplans zur nachhaltigen Anwendung von Pflanzenschutzmitteln teilnehmen, erhielten bei der traditionellen Hopfenrundfahrt aus der Hand von Clemens Neumann ihre Urkunden.

The five hop growers who are taking part in the pilot project of the National Action Plan for sustainable use of plant protection products received their certificates from Clemens Neumann during the traditional hop tour.

Hüll-Special

Weiter ging die Rundfahrt zum Hopfenforschungszentrum Hüll, wo das bewährte Team Wolfgang Sichelstiel, Dr. Elisabeth Seigner, Dr. Klaus Kamhuber und Anton Lutz die Teilnehmer erwartete. Dr. Michael Möller, Vorstandsvorsitzender der Gesellschaft für Hopfenforschung, gab nach einer kurzen Einleitung das Wort an seine „Profis“ weiter. Einen ausführlichen Ein- und Überblick zur aktuellen Forschungsarbeit in Hüll finden Sie auf den folgenden Seiten.

Die Rückfahrt nach Ratzenhofen führte in einer extra-großen Schleife durch die bezaubernde Hallertau. Bei einem kurzen Halt in Koppenwall zeigte der Busbegleiter den Teilnehmern das zerstörerische Werk des Kartoffelbohrers an einem komplett befallenen Feld. Ein trauriger Anblick.

Zum Ausklang etwas Besonderes

Die Tagung endete im Schloss Ratzenhofen bei einem gemeinsamen Abendessen und einer Bierverkostung vom Feinsten: Hier präsentierten bayerische Spitzenbrauer, was sie mit Hallertauer Hopfen Gutes zaubern können.

Hüll Special

The tour continued to the Hop Research Center in Hüll, where the familiar team of Wolfgang Sichelstiel, Dr. Elisabeth Seigner, Dr. Klaus Kamhuber and Anton Lutz were waiting for the participants. Dr. Michael Möller, Chairman of the Board of the Society of Hop Research, gave a brief introduction and then handed over to the “professionals”. See overleaf for a detailed account of the current research work in Hüll.

The journey back to Ratzenhofen took a very large detour through the enchanting Hallertau. A brief halt was made in Koppenwall to see the devastation wreaked by the potato stem borer on a complete field. A sorry sight.

Something Special to Conclude

The conference ended in Schloss Ratzenhofen with a convivial dinner and beer tasting of the very best. Here top Bavarian brewers showed the magic they can do with Hallertau hops.

Autor: Pokorny Design; Fotos: Rainer Lehmann

Dr. Michael Möller, Dr. Johann Pichlmaier und / and Josef Wittmann



Vier verschiedene Biere, die alle mit deutschen Hopfen gebraut wurden, standen am Abend für die Gäste zur Verkostung bereit. Four different beers, all brewed with German hops, were ready for the guests to taste in the evening.

Hüller Special Flavor-Hopfen – Hüll Special Flavor Hops

Mit den vier Hüller Special Flavor-Hopfsorten Mandarina Bavaria, Huell Melon, Hallertau Blanc und Polaris stehen innovativen Brauern in aller Welt besondere Hopfen aus Deutschland zur Verfügung, die es ihnen ermöglichen, Biere mit einzigartigen Aromakombinationen zu kreieren: Traditionell hopfige Noten verbinden sich mit Mandarinen-, Melonen-, Erdbeer-, Stachelbeer- und Minzaromen zu neuen Geschmacks- und Geruchserlebnissen im Bier. Am Hopfenforschungszentrum Hüll wird bereits an der Entwicklung neuer Spezialhopfsorten gearbeitet.

Die Zielsetzung dabei ist es, neue Aromausprägungen zu entwickeln und zudem Resistenzen sowie agronomische Eigenschaften der neuen Hopfen nochmals zu verbessern. Hierzu optimierte die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) in Zusammenarbeit mit der Gesellschaft für Hopfenforschung (GfH), dem Hopfenpflanzerverband und dem Hopfenwirtschaftsverband den Züchtungsablauf für Hüller Neuzüchtungen. Unverändert bleiben die Züchtungsforschung durch die LfL und der praktische Züchtungsablauf, beginnend mit der wissenschaftlichen Planung und Durchführung der Kreuzungen über die Resistenztestungen, Selektionsschritte und chemischen Analysen bis hin zur Stammes- und Hauptprüfung.

Mandarina Bavaria, Huell Melon, Hallertau Blanc and Polaris are the four Hüll Special Flavor Hop cultivars. They are hops from Germany of a very special kind that enable innovative brewers around the world to create beers with unique aroma compositions. Traditional hoppy notes blend with mandarin, melon, strawberry, gooseberry and mint aromas to give new tastes and aromas to beer. But work has already begun at the Hop Research Center in Hüll on the development of new special hop varieties.

The aim is to develop new aromas and to improve the resistance and agronomic properties of the new hops. To achieve this, the Bavarian State Research Center for Agriculture (LfL) optimized the breeding procedure for new Hüll breeds in cooperation with the Society of Hop Research (GfH), the Hop Growers Association and the German Hop Trade Association. The breeding research by the LfL will continue as usual as will the practical breeding procedure starting with scientific planning and specific crosses followed by resistance testing, selection processes and chemical analyses through to field trials with advanced selections.

Der Weg zur neuen Sorte / The Way to a new Cultivar

Jahr 0 / Year 0	100 Kreuzungen/Jahr 100 crosses/year	Kreuzung / Cross-breed
	100 000 Sämlinge im Gewächshaus 100,000 seedlings in the greenhouse	Resistenzselektion / Resistance selection - Echter Mehltau / powdery mildew - Peronospora / downy mildew
Züchtungsforschung der LfL Breeding research of the LfL	4 000 weibl. + 600 männl. Einzelstöcke im Zuchtgarten 4,000 female + 600 male plants in the breeding garden	Resistenz, Welke, Habitus, Dolde, Ertrag, Inhaltsstoffe / Resistance, wilt, habitus, cone, yield, substances
bis 7. Jahr	20-30 weibliche Stämme in Stammes- und Hauptprüfung (2 Standorte mit Wiederholungen)	Resistenz, Ertrag, Aroma- und Bitterqualität, Lagerstabilität
Up to year 7	20-30 female breeds in advanced field trials (2 sites with replications)	Resistance, yield, aroma and bitter quality, storage stability
GfH + Mitglieder Beratungsgremium GfH + members of Advisory Group	Praxis-Anbauprüfungen / Practical growing trials: 5-10 Stämme / 5-10 experimental lines Reihen-Versuchsanbau / Field trials in rows Großflächen-Versuchsanbau / Large-scale growing trials Prüfungen außerhalb Bayerns / Trials outside Bavaria	Brauversuche / Brewing trials - individuell / individual - standardisiert / standardized - mit Berichterstattung / with report
12. Jahr Year 12	Sortenanmeldung durch Variety registration by 	Sortenregisterprüfung / Variety registration test Sortenschutz / Variety protection

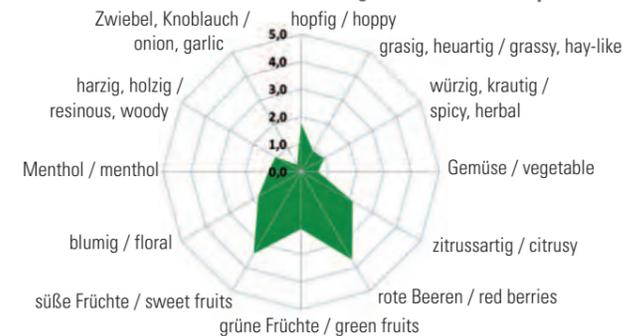


Zuchtstämme 2010/08/33 und 2010/72/20 im Großflächen-Versuchsanbau Breeding lines 2010/08/33 and 2010/72/20 in the large-scale growing trial

- Ziel: Sammeln von Anbauerfahrungen und Brauerkenntnissen, Pflanzmaterial / Goal: to gather growing and brewing data, plant material
- Freigabe der Zuchtstämme für Versuchsanbau durch GfH auf Vorschlag des GfH-Beratungsgremiums (LfL, Hopfenhandel, Brauer, -verbände, Hopfenpflanzler) / Release of the breeding lines for growing trials by GfH on recommendation of the GfH Advisory Group (LfL, hop traders, brewers and brewer associations, hop growers)
- Anbau erfolgt unter Regie und auf Kosten des Antragstellers (GfH-Mitglied) / Growing managed and paid for by the applicant (GfH member)
- keine Vermarktung des Ernteguts; Verkauf von Bier aus Brauversuchen erlaubt / No marketing of the harvest; sale of beer from brewing trials permitted

2010/08/33 Aromabeurteilung / Aroma assessment

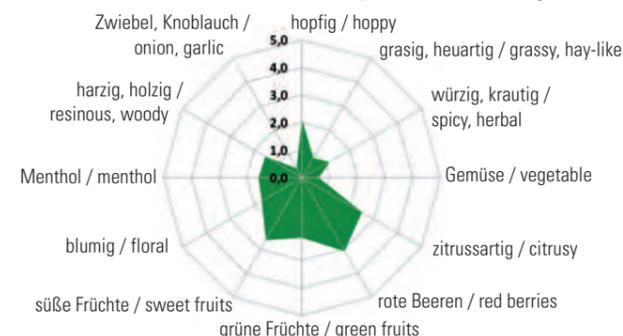
Mittelwerte der Aromaeindrücke / Average values of aroma impressions



Intensiv fruchtig, harmonisch süße Früchte (Aprikose, Maracuja), rote Beeren und Waldfrüchte (Brombeere, Himbeere)
Intensely fruity, harmonious sweet fruits (apricot, passion fruit), red berries and forest fruits (blackberries, raspberries)

2010/72/20 Aromabeurteilung / Aroma assessment

Mittelwerte der Aromaeindrücke / Average values of aroma impressions



Beeren (schwarze Johannisbeere), süße Früchte (Pfirsich, Birne, tropische Früchte)
Berries (black currants), sweet fruits (peach, pear, tropical fruits)

Durch das neu eingeführte GfH-Beratungsgremium und durch standardisierte Sudversuche wird das Selektionsverfahren ergänzt und unterstützt.

Bei den Anbauprüfungen interessanter Hüller Zuchtstämme in der Praxis wurden ebenfalls Änderungen vorgenommen. Neu ist vor allem der großflächige Versuchsanbau, um mehr Anbauerfahrungen zu sammeln und um ausreichend Erntegut für Verarbeitungsstudien und Sudversuche bereitstellen zu können. Die gewonnenen Erkenntnisse sind Grundlage für eine umfassendere Beurteilung der Zuchtstämme vor einer Entscheidung über eine Sortenanmeldung. Des Weiteren steht letztlich auch ausreichend Pflanzmaterial bei einem potenziellen Sortenstart zur Verfügung. Neu ist zudem, dass die Mitglieder der GfH diese Vorbereitungsphase bis zur Sortenanmeldung stärker begleiten. Zwei vielversprechende Zuchtstämme mit neuartigen fruchtigen Aromausprägungen sind seit Sommer 2014 in dieser Prüfphase des großflächigen Versuchsanbaus. Frühestens Ende 2016 wird die Entscheidung der GfH erwartet, ob einer oder beide Stämme als Sorte angemeldet und in den Markt eingeführt werden.

The newly formed GfH Advisory Group and the standardized trial brews complement and support the selection process.

Changes have also been made in field trials of interesting Hüll breeding lines with farmers. One prominent new aspect is the large-scale growing trial in order to gain more cultivation experience and harvest sufficient hops for processing studies and trial brews. The knowledge gained serves as a basis for more extensive assessment of the breeding lines before making a decision about registering a new cultivar. Furthermore, enough plant material is available for a potential launch of a new cultivar. Another new element is that members of the GfH will accompany the processes closer from the preparation phase through to variety registration.

Two promising breeding lines with new fruity aromas have been in the testing phase of the large-scale growing trial since summer 2014. At the earliest by the end of 2016 is the GfH expected to decide whether one or both of the breeds will be registered as a new cultivar and launched on the market.

Text: Anton Lutz, Jutta Kneidl und Dr. Elisabeth Seigner, Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung am Hopfenforschungszentrum Hüll
Fotos: Anton Lutz und Wolfgang Seemann, LfL



Vorstellung des neuen GC-MS-Systems (v.l.n.r.) /
Presentation of the new GC-MS system (left to right):
Wolfgang Sichelstiel (Koordinator des Hopfenforschungs-
zentrums Hüll / Coordinator of the the Hop Research Center
in Hüll), Dr. Klaus Kammhuber (Leiter der Arbeitsgruppe IPZ
5d, Hopfenqualität und -analytik / Head of the Working
Group IPZ 5d, Hop Quality and Analysis) und / and
Dr. Michael Möller (Vorstandsvorsitzender der
Gesellschaft für Hopfenforschung / Chairman of the Board
of the Society of Hop Research)

Mit HIGHTECH dem Hopfenaroma auf der Spur

High tech in pursuit of hop aroma

In Hüll wurde dieses Jahr sehr viel in die Zukunft der Hopfenforschung investiert. Neben der energetischen Sanierung des Laborgebäudes stellte die Gesellschaft für Hopfenforschung (GfH) auch zusätzlich 100.000,- € für die Anschaffung eines GC-MS-Systems zur Verfügung. Dieses Gerät bedeutet für die Aromaforschung in Hüll einen Quantensprung, da es jetzt auch möglich ist, die chemischen Strukturen von Aromastoffen aufzuklären. Das System besteht aus einem Gaschromatographen, einem Massenspektrometer und einem flammenphotometrischen Detektor, mit dem gezielt Schwefelverbindungen gemessen werden können. Schwefelverbindungen haben sehr geringe Geruchsschwellenwerte und tragen besonders bei den „Special Flavor-Hopfen“ zum Aroma bei. Die sensorische Beurteilung von Hopfensorten wird nach wie vor eine große Rolle spielen, denn die Geruchswahrnehmung spricht wie kein anderer Sinneseindruck das Unterbewusstsein an und löst Gefühle, Emotionen sowie Erinnerungen aus. Die Sprache der Sommeliers ist blumig und poetisch, aber auch sehr subjektiv. Die Aromaanalytik erforscht die objektiven Hintergründe, die den Aromen zu Grunde liegen. Das Hopfenaroma ist das Ergebnis des Zusammenwirkens von 300 bis 400 Einzelsubstanzen. Einige davon gelten jedoch als Leitsubstanzen, wie z.B. Linalool für ein blumiges Aroma und die Schwefelverbindung 4-Mercapto-4-methylpentan-2-on für schwarze Johannisbeere. Mit dem neuen GC-MS-System ist Hüll auf alle Fälle für die Zukunft gerüstet, um die Herausforderungen bei der Entwicklung neuer Hopfenaromen anzunehmen und zu meistern.

This year in Hüll a great amount was invested in the future of hop research. In addition to the energy-efficient renovation of the laboratory building, the Society of Hop Research (GfH) also provided an additional €100,000 for the purchase of a GC-MS system. This equipment represents a quantum leap for aroma research in Hüll, because it is now possible to analyze the chemical structures of aroma substances. The system consists of a gas chromatograph, a mass spectrometer and a flame-photometric detector for measuring specific sulfur compounds. Sulfur compounds have very low sensory thresholds and are important factors in the aromas of the "special flavor hops". The sensory assessment of hop varieties will continue to play a major role, because the sense of smell, like no other sensory impression, addresses the subconscious and triggers feelings, emotions and memories. The language of sommeliers is flowery and poetic, but also very subjective. Aroma analysis delves objectively into what is at the very basis of aromas. The hop aroma is the result of the interaction of 300 to 400 single substances. Some of these, however, are lead substances like linalool for a floral aroma and the sulfur compound 4-mercapto-4-methylpentan-2-on for black currants. The new GC-MS system means that Hüll is fit for the future to accept and master the challenges involved in developing new hop aromas.

**Autor: Dr. Klaus Kammhuber, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Foto: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft**



Round Table in Berlin

Runder Tisch in Berlin

Christian Schmidt, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, hatte am 27. August 2014 neun Spitzenverbände der Pflanzenproduktion zu einem Gespräch über aktuelle Themen eingeladen. Neben dem Bundesminister haben daran auch Staatssekretär Dr. Robert Kloos und Abteilungsleiter Clemens Neumann teilgenommen.

Der Hopfenbau wurde vertreten durch Präsident Dr. Johann Pichlmaier und Geschäftsführer Otmar Weingarten. Die Verbandsvertreter konnten aufzeigen, mit welchen Problemen sich die Hopfenpflanzer konfrontiert sehen. Angesprochen wurden vor allem auch die Themen Pflanzenschutz und Düngeverordnung. Insbesondere die neuen Vorgaben im Bereich der Zulassung von Pflanzenschutzmitteln machen allen Bereichen der Pflanzenproduktion große Sorgen. Dies wurde bei der Diskussion sehr deutlich.

Bundesminister Schmidt sagte zu, dass er großen Wert auf den regelmäßigen Dialog mit den Verbänden lege und die angesprochenen Probleme in seinen politischen Gesprächen aufgreifen werde.

Christian Schmidt, Federal Minister of Food and Agriculture, had invited nine umbrella organizations of plant growers to a meeting to discuss current topics on August 27, 2014. Also participating alongside the federal minister were the state secretary Dr. Robert Kloos and head of department Clemens Neumann.

Hop growers were represented by Dr. Johann Pichlmaier and Otmar Weingarten, president and CEO respectively of the German Hop Growers Association. The representatives of the association were able to demonstrate the problems with which hop growers are confronted. The topics of plant protection and the fertilizer ordinance were addressed in particular. It is the new regulations for the authorization of plant protection products that are causing the biggest headaches in all plant growing sectors. This became very clear during the discussion.

Federal Minister Schmidt said that he sets great store by regular dialog with the organizations and that he would take up the problems addressed in his political discussions.

Vertreter der neun Spitzenverbände für Pflanzenproduktion zusammen mit Bundesminister Christian Schmidt (erste Reihe 2. von rechts).

Representatives of the nine umbrella organizations of plant growers together with Federal Minister Christian Schmidt (front row, second from right).

Autor: Dr. Johann Pichlmaier; Foto: BMEL





Die größte Mälzerei Brasiliens Brazil's Largest Maltster

und eine starke Vertriebspartnerschaft für deutschen Hopfen
and a Strong Sales Partner for German Hops



Brasilien ist weltweit der drittgrößte Bierproduzent und auch im Land selbst werden pro Jahr durchschnittlich pro Person 65 Liter des Hopfengetränkes konsumiert. Ein Viertel des Malzes erzeugt dabei die Genossenschaft Agrária im Bundesstaat Paraná mit ihrer Handelsmälzerei, der zweitgrößten Lateinamerikas und eine der 20 größten der Welt. Es werden jährlich ca. 220 000 Tonnen Malz produziert, ein Volumen, das in den nächsten Jahren eine erhebliche Steigerung erfahren wird. Im Juni 2014 begann die bauliche Erweiterung der Mälzerei, welche ab 2016 dem brasilianischen Markt zusätzliche 120 000 Tonnen Malz anbietet.

Brazil is the world's third largest beer producer and in Brazil itself consumption of the hop beverage is currently running at an average of 65 liters per person per year. The Agrária Cooperative in the Brazilian state of Paraná produces a quarter of the malt required with its commercial malt house, the second largest in Latin America and one of the 20 largest in the world. Each year about 220,000 tons of malt are produced, a volume which is due to increase considerably in the next few years. In June 2014, work on the extension of the malting plant began. As of 2016 it will be able to provide the Brazilian market with a further 120,000 tons of malt.

Eine umfangreiche industrielle Struktur ist für die Mälzerei von großem Nutzen. So ist sie die Einzige im Land, die den gesamten Prozess – von der Erforschung der besten Gerstensorten bis hin zur Vermarktung des Malzes – bedienen kann. Dazu zählen die Versuchsstation FAPA, ein Zentrallabor mit weltweit anerkannten Analysemethoden, die integrierte Logistik sowie engagierte Mitglieder, die technische und agronomische Empfehlungen und Bedingungen befolgen.

An extensive industrial infrastructure is of great benefit to the malting plant. It is the only malting plant in the country that has control of the complete process – from research of the best varieties of barley to marketing the malt. The complex includes the FAPA Research Foundation, a central laboratory with worldwide acknowledged methods of analysis, integrated logistics and committed members of the cooperative who keep in line with technical and agronomical recommendations and regulations.

„Dieses integrierte System ist für unsere Mitglieder sicherlich einer der großen Vorteile, denn unsere seit 30 Jahren bestehende Mälzerei verfügt über einen geschlossenen Zyklus, der zum einen die sichere Lieferung anbietet und zum anderen schon lange mit der Forschung rentabler Gerstensorten begonnen hat“, meint der Finanzdirektor der Agrária, Arnaldo Stock.

“This integrated system is certainly very advantageous for our cooperative members, because our malting plant, 30 years in existence, has a closed cycle which on the one hand ensures reliable delivery and on the other has long since been involved in the research of profitable varieties of barley,” says Arnaldo Stock, Financial Director of the Agrária Cooperative.

Die Agromalte ist die Mälzerei der Genossenschaft Agrária im Bezirk von Entre Rios (Guarapuava/Paraná), Brasilien.

The Agromalte is the malting plant of the Agrária Cooperative in the Entre Rios District (Guarapuava/Paraná), Brazil.



Deutscher Qualitätshopfen für den brasilianischen Markt
High-quality German hops for the Brazilian market



Feines Malz für beste Biere
Fine malt for the best beer



Zentrallabor mit weltweit anerkannten Analysemethoden
Central laboratory with worldwide acknowledged methods of analysis



In der Mälzerei
In the malt house

agraria

Die Genossenschaft Agrária wurde am 5. Mai 1951 von aus Europa ausgewanderten Donauschwaben gegründet. Insgesamt 500 Familien, die während des 2. Weltkriegs nach Österreich flüchten mussten, errichteten mit Unterstützung der Schweizer Europa-Hilfe fünf Dörfer im Distrikt Entre Rios in der Stadt Guarapuava.

Im Laufe der Jahre bearbeiteten die Landwirte nicht nur den unbekannteren und schwachen Boden, sondern trugen maßgeblich dazu bei, dass die Region von Entre Rios derzeit eines der besten Ergebnisse Brasiliens bei Mais-, Soja-, Gerste- und Weizenenernten erreichte. Im Jahre 2013 wurden rund 37 000 Hektar Gerste angebaut, mit einem Rekordertrag von 4 800 kg/ha. Um die gesamte Genossenschaft mit den rund 550 Mitgliedern stabiler und rentabler zu gestalten, investierte die Agrária nach und nach in solche Geschäftszweige, die eine sichere Abnahme der Ernten garantierten.

So wurde schon in der Anfangszeit eine Weizenmühle gebaut und später auch die Mälzerei, die Kraftfuttermittelfabrik und die Sojaölproduktion. Ab 2014 wird auch die Maismühle in Betrieb genommen. Insbesondere die Mälzerei, die 1981 eingeweiht und 2009 um 60 % erweitert wurde, spielt eine strategische Rolle in der Malzbranche. Die ca. 250 Kunden sind in ganz Brasilien verstreut, einige bis zu 3 000 Kilometer entfernt. Darunter sind Brauereien, Brennereien und auch Nahrungsmittelindustrien. Um diese Kundenzahl zu betreuen, verfügt die Mälzerei über eine Lagerkapazität von 30 000 Tonnen Malz und eine Lieferkapazität von rund 2 000 Tonnen am Tag. „Wir haben die Unterstützung verschiedener Abteilungen der Agrária, damit das ganze System perfekt läuft“, betont der Koordinator der Mälzerei, Vilmar Schüssler.

Ab 2014 will die Mälzerei ihre eigene Produktionsleistung um weitere 120 000 Tonnen im Jahr steigern. „Die Geschäftszweige der Agrária stärken die Genossenschaft und damit auch ihre Mitglieder“, erklärt Frank Nohel, Leiter der Geschäftseinheit Malz.

Die HVG als starker internationaler Partner

Internationale Partnerschaften trugen ebenfalls dazu bei, dass die Industrie ihren Markt erweitern und eine reichhaltige Produktpalette anbieten konnte, wie z.B. Spezialmalze, Hefen und Hopfen. Im Jahre 2005 kam es zur Partnerschaft zwischen Agrária und der HVG (Hopfenverwertungsgenossenschaft e. G.) in Wolnzach, Deutschland. Hochqualitative Hopfensorten wie etwa Hallertauer Magnum, Hallertauer Perle oder auch Hersbrucker kommen heute auf dem brasilianischen Markt sehr gut an.

„Die Partnerschaft entstand, nachdem wir die Entscheidung getroffen hatten, Klein-, Mikro- und Hausbrauer zu bedienen. Dafür benötigten wir ein komplettes Portfolio“, betont der Geschäftsführer der Agrária, Adam Stemmer. „Was auch für die Partnerschaft spricht, ist, dass die HVG ebenfalls eine Genossenschaft ist und

The Agrária Cooperative was founded May 5, 1951 by Danube Swabians who had emigrated from Europe. Supported by the humanitarian institution Swiss Aid for Europe, 500 families, who were forced to flee to Austria during World War II, set up five villages in the Entre Rios district in the Municipality of Guarapuava.

Over the years, the farmers not only worked the unfamiliar and poor soil, but were also greatly responsible for the Entre Rios region producing one of the best harvest yields of malt, soya, barley and wheat in Brazil. In 2013, about 37,000 hectares of barley were grown with a record yield of 4,800 kg/ha. With the aim of making the entire cooperative with its 550 members more stable and more profitable, the Agrária consistently invested in businesses which were guaranteed purchasers of the harvest.

Thus, right at the beginning a flour mill was built followed later by the malting plant, the animal feed plant and the soybean oil production plant. A corn mill will also start working in 2014. It is the malting plant in particular, inaugurated in 1981 and extended by 60% in 2009, which plays a strategic role in the malt industry. The 250 or so customers are spread throughout Brazil, some up to 3,000 kilometers away. They include breweries, distilleries and sectors of the food industry. To cater to this vast number of customers the malting plant has a storage capacity of 30,000 tons of malt and can deliver about 2,000 tons per day. "We are supported by different departments of the Agrária to make the system work perfectly," emphasizes the malting plant coordinator, Vilmar Schüssler.

As of 2014 the maltster wants to increase its production by another 120,000 tons per year. "The business arms of the Agrária reinforce the cooperative and thus also its members," explains Frank Nohel, Head of the Malt Business Unit.

The HVG as a strong international partner

International partnerships also played their role in enabling the cooperative to expand its market and offer a manifold range of products including special malts, yeasts and hops. In 2005, the partnership was forged between Agrária and the HVG (Hopfenverwertungsgenossenschaft e. G. = Hop Processing Cooperative) in Wolnzach, Germany. High-quality hop varieties like Hallertauer Magnum, Hallertauer Perle and Hersbrucker are very popular today on the Brazilian market.

"The partnership came about after we decided to supply small, micro and craft brewers. For this we needed a complete portfolio," underlines Adam Stemmer, Managing Director of Agrária. "Another plus point for the partnership is that the HVG is also a cooperative with much the same principles as the Agrária. It is a successful partnership which is confirmed by the annual increase in hops sold on the Brazilian market," adds Stemmer.



Eingeladene Brauereivertreter aus ganz Brasilien zu Gast beim Spezialbier-Workshop in Entre Rios mit Jorge Karl, Präsident von Agrária (rechts).

Representatives of breweries throughout Brazil invited to a special beer workshop in Entre Rios with Jorge Karl, President of Agrária (right).

viele ähnliche Prinzipien wie die Agrária fördert. Es ist eine erfolgreiche Partnerschaft, was die jährliche Steigerung der Vermarktung des Hopfens auf dem brasilianischen Markt bestätigt“, fügt Stemmer hinzu. Insgesamt wächst der brasilianische Biermarkt und die Agrária passt sich der neuen Realität mit Erweiterungen und Kooperationen an. Und so gelingt es der Genossenschaft, durch die Besonderheit ihres Produktionssystems und durch ihre stabile Struktur mehr als 20 % des Malzverbrauches in ganz Brasilien abzudecken.

„Unsere Mitglieder wissen, dass ihnen die Zusammenarbeit mit der Brauindustrie konkrete Ergebnisse bringt“, ergänzt Nohel.

Die Genossenschaft Agrária

Die Genossenschaft Agrária erreichte im Jahr 2013 einen Umsatz von R\$ 2,3 Milliarden (Anm. der Redaktion: ca. 1 Milliarde US\$ / 768 Millionen €).

Historische Produktivitätsrekorde sowohl bei der Sommerernte (Durchschnittswerte von 11 800 kg/ha bei Mais und fast 3 900 kg/ha bei Sojabohnen) wie auch bei der Winterernte (4 800 kg/ha bei Gerste und 4 000 kg/ha bei Weizen) hoben das letzte landwirtschaftliche Jahr auf die Liste der erfolgreichsten, je von Landwirten erlebten Jahre. Die Sommerernte 2013/2014, die im vergangenen Mai abgeschlossen wurde, erreichte das gleiche Niveau: 12 200 kg/ha Mais (neuer Produktivitätsrekord) und 3 700 kg/ha Soja.

Neben der Mälzerei besteht Agrária noch aus weiteren Geschäftseinheiten wie der Weizenmühle, Futtermittelindustrie sowie Öl- und Kleie-Industrie. Alle erreichten im Laufe der letzten Jahre die Zertifizierung ISO 22000 in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit und die guten Herstellungspraktiken. Die Öl- und Kleie-Industrie erhielt zusätzlich auch die internationale Zertifizierung GMP+.

Die Agrária-Industrie für Maisgrieß und Maisflocken gilt als die neueste Geschäftseinheit und wird noch dieses Jahr in Betrieb genommen. Somit existiert jetzt für diesen Bereich auch eine geschlossene Produktionskette für den gesamten Getreideanbau der Mitglieder. Neben der Getreidelandwirtschaft wurde 2014 als neuer nachhaltiger Geschäftszweig die Milchviehwirtschaft eingeführt. Für einen Teil der Mitglieder ist seit vielen Jahren die Schweinezucht ein weiteres wichtiges Standbein.

The Brazilian beer market is growing and the Agrária is keeping in step with the new situation with extensions and cooperation projects.

This way the cooperative, with its special production system and sound structure, succeeds in covering more than 20% of Brazil's malt consumption.

"Our members know that the cooperation with the brewing industry brings concrete results," adds Nohel.

The Agrária Cooperative

In 2013, the Agrária Cooperative achieved sales of R\$2.3 billion (editor's note: approx. US\$1 billion / €768 million).

Historically high productivity records both in the summer harvest (average values of 11,800 kg/ha for corn and almost 3,900 kg/ha for soybeans) and in the winter harvest (4,800 kg/ha for barley and 4,000 kg/ha for wheat) put last year's agricultural year on the list of the most successful years ever experienced by the farmers. The summer harvest of 2013/2014, completed in May, attained the same level: 12,200 kg/ha for corn (new productivity record) and 3,700 kg/ha for soybeans.

In addition to the malting plant Agrária also includes other business units such as the flour mill, the animal feed plant and the soybean oil and meal plant. In the course of the past few years all the units achieved ISO 22000 certification for food safety and good manufacturing practice. The soybean oil and meal plant also achieved the international GMP+ certification for feed safety.

The Agrária plant for corn grits and corn flakes is the most recent business unit which will be starting production by the end of this year. So there is now a closed production chain also in this sector for all the cereals grown by members of the cooperative. To complement the cereal growing, Agrária introduced dairy farming in 2014 as a new sustainable business arm. For some of the members, pig breeding has also been an important source of income for many years.



Die Mälzerei verfügt über eine Lagerkapazität von 30 000 Tonnen Malz und eine Lieferkapazität von rund 2 000 Tonnen am Tag.

The malting plant has a storage capacity of 30,000 tons of malt and can deliver about 2,000 tons per day.

Im Jahr 2005 entstand die Partnerschaft zwischen der HVG in Wolnzach und Agrária, die dadurch ihr Angebot erweitern konnte. Seither verfeinern beste Hopfensorten aus der Hallertau die Biere brasilianischer Klein- und Mikrobrauereien.

In 2005, the partnership between Agrária and the HVG was forged, which enabled it to widen its offer. Since then, the best hop varieties from the Hallertau have been refining the beers brewed by small and micro-breweries in Brazil.

VON GENOSSENSCHAFT ZU GENOSSENSCHAFT

Brasilien war 2013 mit 1 238 Tonnen zu Produkten verarbeiteter Rohhopfen der sechstgrößte Importeur von deutschem Hopfen. Zusätzlich zum Direktgeschäft mit den großen Brauereien liefert die HVG e.G. mehrere Container Hopfen pro Saison an die Genossenschaft Agrária. In einem Land, das mehr als 20-mal größer als Deutschland ist, kann so die Hopfenversorgung der mittleren und kleineren Brauereien in ganz Brasilien sichergestellt werden.

Besonders beliebt bei den Brauern sind Sorten wie Magnum, Perle, Hallertauer Tradition und Hersbrucker.

Neuerdings hat die aufstrebende Craft Brewer-Szene vor Ort erste erfolgreiche Erfahrungen mit den neuen deutschen Special Flavor-Hopfen gemacht. Als Beispiel sei hier das Bier Vanilla Hoppy Cookie der Brauerei Wäls aus Belo Horizonte genannt, das mit Polaris gebraut wird.

In 2013, Brazil was the sixth largest importer of German hops with 1,238 tons of raw hops processed into products. In addition to direct business with the major breweries, the HVG also delivers several containers of hops per season to the Agrária Cooperative. In a country 20 times the size of Germany, this ensures the supply of hops to small and micro-breweries in all of Brazil.

The brewers are particularly fond of varieties like Magnum, Perle, Hallertauer Tradition and Hersbrucker.

Recently, the up-and-coming local craft brewer scene has been enjoying the results of successful experiments with the new German special flavor hops. One example is the Vanilla Hoppy Cookie beer from the Wäls Brewery in Belo Horizonte, which is brewed with Polaris hops.



FROM COOPERATIVE TO COOPERATIVE

Autoren: Mireille Gartner Maroso, Infokasten auf S. 28 Carlos Ruiz, HVG e.G.

Fotos: Agrária und Carlos Ruiz; Foto Hopfen: Rainer Lehmann;

Weltkarte: © VRD - Fotolia.com; Hopfenillustration: Pokorny Design

Foto Bier: www.wals.com.br



*Spezialbier-Workshop begeisterte alle Teilnehmer ...
Special Beer Workshop had all the participants hopping ...*



*... und Laercio Shiya von der Cervejaria Colorado.
... including Laercio Shiya from the Cervejaria Colorado.*



Zu Besuch in Brasilien:
Teilnehmer des Agrária Spezialbier-Workshops in Colonia Cachoeira/ Guarapuava im Mai 2014.

Visiting Brazil:
participants of the Agrária Special Beer Workshop in Colonia Cachoeira/ Guarapuava in May 2014.

Ein Vergleich **C** A Comparison of the
Sa Cascade Hop Variety from
 der Hopfensorte Cascade
Ca
 aus den Anbaugeländen USA und Hallertau
 de the USA and Hallertau Growing Regions

1. Einleitung

Weltweit gibt es einige Hopfensorten, die in verschiedenen Anbaugeländen kultiviert werden. Schon um 1900 wurden sensorische Unterschiede bei der Verwendung der Sorte **Hallertauer Mittelfrüher**, in Spalt oder in der Hallertau angebaut, festgestellt [1].

Anhand der Sorten **Perle** und **Nugget** konnten über die Analyse von niedermolekularen Polyphenolen mittels HPLC erstmalig systematische Unterschiede zwischen den Anbaugeländen Yakima (USA) und der Hallertau (BRD) nachgewiesen werden. In drei Ernten (1996 bis 1998) zeigten die Hallertauer Hopfen höhere Gehalte an Polyphenolen als die amerikanischen. Unterschiede ergaben sich sowohl bei Substanzgruppen als auch bei Einzelkomponenten [2].

Obwohl dem Anbaugelände vor etwa 100 Jahren eine große Bedeutung beigemessen wurde, liegen darüber keine erschöpfenden Erkenntnisse aus neuerer Zeit vor. Auch das neue wissenschaftliche Buch über Hopfen [3] sagt hierzu wenig aus, ein Hinweis für die mangelnde Bearbeitung in der aktuellen Literatur.

Inzwischen erregen Hopfensorten mit speziellen Aromausprägungen – auch als Flavor-Hopfen bezeichnet – zur Kalthopfung (Hopfenstopfen, Dry Hopping) vermehrt die Aufmerksamkeit kleinerer Brauereien (Craft Brewer). Als eine Art „Leitsorte“ gilt die amerikanische Züchtung **Cascade**, die derzeit in beträchtlichen Mengen (in den USA im Jahr 2013 auf 2 157 ha) angebaut wird, nachdem sie fast schon von der Bildfläche verschwunden war.

1. Introduction

Throughout the world there are a number of hop varieties which are cultivated in different growing regions. Even around 1900, sensory differences were determined in the use of the **Hallertauer Mittelfrüher** variety grown in the Spalt and Hallertau regions [1].

For the first time, systematic differences were proven between the growing regions of Yakima (USA) and the Hallertau (Germany) based on the analysis of low-molecular polyphenols in the **Perle** and **Nugget** varieties using HPLC (high-performance liquid chromatography). In three crops (1996 to 1998) the Hallertau hops showed a higher polyphenol content than those grown in America. Differences were found both in substance groups and in single components [2].

Whereas the growing region played an important role about 100 years ago, no substantial data is available on the topic from recent times. Even a recently published book on hops [3] says practically nothing about this, which is a pointer to its neglect in current literature.

In the meantime, hop varieties with special aromas – also known as flavor hops – for dry hopping are catching the attention of small breweries (craft brewers). Here, the American breed **Cascade** is a kind of “lead variety”. After almost completely disappearing, it is now grown in considerable quantities in the USA (2,157 hectares in 2013).

Since 2012 **Cascade** has also been grown in the Hallertau. It currently covers an area of about 10ha. It was therefore interesting to see whether and if so, which differences



© Jane - fotolia.com

Cascade wird seit 2012 auch in der Hallertau derzeit auf etwa 10 ha angebaut. Daher interessierte es, ob und ggf. welche Unterschiede sich zwischen den Hopfen aus den beiden Anbaugeländen ableiten lassen. Die wesentlichen Ergebnisse dieser Untersuchung wurden bereits als Poster bei der MBAA Annual Conference im Oktober 2013 in Austin, Texas, vorgestellt.

2. Versuchsanstellung

2.1 Hopfenproben

Aus der Ernte 2012 standen in Yakima angebaute Cascade-Pellets (US-CA) aus einem größeren Lot sowie eine Partie von homogen pelletiertem Hallertauer Cascade (HCA) zur Verfügung.

Folgende Analysen dienen zur Charakterisierung:

- Bitterstoffe nach EBC 7.7, Alpha- und Beta-Säuren
- Alterungsindex Hop Storage Index (HSI nach ASBC)
- Gesamtpolyphenole nach einer Methode der „AHA“ (Arbeitsgruppe Hopfenanalyse)
- HPLC-Polyphenole nach [2]
- Gesamtöl nach EBC 7.10
- Aromakomponenten mit GC-FID
- Schwefelhaltige Aromastoffe

2.2 Sudprogramm

Von den beiden Cascade-Pellets wurden untergärige Versuchssude in der 2-hl-Versuchsbrauerei St. Johann nach folgendem Schema durchgeführt:

- 100 % Malz
- Stammwürze von ca. 12 Gew.-%
- Angestrebte Bittere in Höhe von 25 Bittereinheiten
- 1. Gabe bei Kochbeginn mit Herkules-Pellets zur Erzielung der gewünschten Bittere
- Späte Gabe bei Kochende und im Whirlpool in einem Verhältnis von 1:1 mit dem jeweiligen Versuchshopfen in Höhe eines Äquivalents von 2,5 ml Öl/hl.

Nach der Hauptgärung wurde jeweils die eine Hälfte der Biere mit den Versuchshopfen gestopft, und zwar in einer Menge, die 1,5 ml Hopfenöl/hl entsprach. Tabelle 1 gibt die Dosagen wieder. Die nur heiß gehopften und die zusätzlich gestopften Biere füllte man nach der Filtration getrennt ab. Ein Vergleichsbier (Control) war nur bei Kochbeginn mit Herkules-Pellets gebittert.

2.3 Bieranalysen

Die Analysen der insgesamt vier Biere (2 x heiß und 2 x kalt gehopft) umfassten neben den allgemeinen Daten folgende Merkmale:

- Bitterstoffe nach EBC 9.8
- HPLC-Bitterkomponenten nach EBC 9.47
- Gesamtpolyphenole nach EBC 9.11
- HPLC-Polyphenole nach [2]
- Linalool mittels GC-FID
- Aromastoffe mittels SPME-GC-MS [4]
- Schwefelhaltige Aromastoffe [5]

there are between the hops grown in the two growing regions.

The essential results of this analysis have already been presented as a poster at the MBAA Annual Conference in October 2013 in Austin, Texas.

2. Test Program

2.1 Hop Samples

The available samples were taken in pellet form from a large lot of the 2012 Cascade crop grown in Yakima (US-CA) and from a homogeneous lot of pelleted Hallertauer Cascade (HCA) likewise of the 2012 crop.

The following analyses were selected for characterization:

- Bitter substances according to EBC 7.7, alpha and beta acids
- Aging index = Hop Storage Index (HSI according to ASBC)
- Total polyphenols according to an “AHA” (working group on hops analysis) method
- HPLC polyphenols according to [2]
- Total oil according to EBC 7.10
- Aroma components analyzed using GC-FID
- Aroma substances with sulfur content

2.2 Brew Program

Bottom fermenting test brews were made from the two different Cascade pellets in the 2 hl research brewery in St. Johann, Germany:

- 100% malt
- Original extract of approx. 12%
- Desired bitterness of 25 bitterness units
- 1st addition at begin of boil with Herkules pellets to obtain the desired bitterness
- Late addition at end of boil and in the whirlpool at a ratio of 1:1 to the trial hops at an equivalent of 2.5ml oil/hl.

After the primary fermentation half of each of the beers was dry hopped with the trial hops at a volume equivalent to 1.5ml hop oil/hl. Table 1 shows the dosages. The beers that were purely hot hopped with additional dry hopping were bottled separately after filtration. A control beer was bittered only at begin of boil with Herkules pellets.

2.3 Beer Analyses

In addition to the general data, the analysis of the four beers [2 x late hopped (hot) and 2 x additionally dry hopped (cold)] covered the following characteristics:

Tabelle / Table 1	US-CA		HCA	
	hot	cold	hot	cold
Begin of boil	129	129	108	108
End of boil (2.5 ml oil/hl)	200	200	161	161
Dry hopping (1.5 ml oil/hl)	-	120	-	97

HCA = Cascade aus dem Anbaugelände Hallertau / Cascade from the Hallertau
 US-CA = in Yakima angebaute Cascade / Cascade grown in Yakima

Hopfendosagen der zwei heiß und zwei kalt gehopften Biere in g/hl
 Hop dosage of the two late hopped and two dry hopped beers in g/hl

Die Biere verkostete das Panel in St. Johann sowie ein 38-köpfiges Konsumentenpanel und beurteilte nach folgenden Kriterien:

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

Zusätzlich wurde nach der Präferenz gefragt. Das Panel in St. Johann hatte außerdem vorgegebene Aromaeindrücke zu bewerten.

3. Ergebnisse

3.1 Hopfenanalysen

Tabelle 2 gibt die allgemeinen Hopfenanalysen wieder. Die beiden Cascade-Proben unterscheiden sich primär im Polyphenolgehalt. Die günstigen Witterungsdaten in der Hallertau können eine Erklärung für die etwas höheren α -Säuren- und Ölwerte sein; der allerdings um 44 % höhere Polyphenolgehalt deutet auf einen Einfluss des Anbaugesbietes hin.

Tabelle / Table 2			
		US-CA	HCA
α-Acids	% w/w	6.2	6.7
β : α	-	0.95	0.94
Cohumulone Ratio	% rel	32	34
Hop Storage Index	-	0.33	0.27
Total Polyphenols	% w/w	3.4	4.9
Hop Oil	ml/100g	1.25	1.55

Gehalte an Alpha-Säuren (HPLC), Verhältnis Beta- zu Alphasäuren, Cohumulonanteil, HSI (ASBC), Gesamtpolyphenole (AHA) und Gesamtöl (EBC)

Alpha acid content (HPLC), ratio of beta acids to alpha acids, cohumulone ratio, HSI (ASBC), total polyphenols (AHA) and total oil (EBC)

In Tabelle 3 sind die mittels HPLC analysierten Polyphenole als Summen in Substanzgruppen aufgelistet. Der in der Hallertau angebaute Cascade weist mit Ausnahme der Flavane (Catechin und Epicatechin) deutlich höhere Gehalte in allen Substanzgruppen auf. Im Schnitt beträgt die Mehrmenge etwa 50 %, bei den sensorisch interessanten Flavonoiden knapp 60 %.

Tabelle 4 enthält eine Übersicht einiger ausgewählter Aromastoffe, die mittels GC-FID analysierbar sind. Abgesehen von den beiden Estern Isobutylisobutyrat und 2-Methylbutyl-2-Methylpropanoat, sind keine wesentlichen Unterschiede auszumachen. Der Hallertauer Cascade weist bei beiden Estern doppelt so hohe Werte auf. Es wird in weiteren Ernten überprüft werden müssen, ob dies eine jahrgangsabhängige Erscheinung ist.

Das zunehmende Interesse an den Sorten mit speziellen, auch hopfenuntypischen Aromen hat dazu geführt, schwefelhaltigen Aromakomponenten eine besondere Aufmerksamkeit zu widmen, da diese bei vielen Flavor-Hopfen eine herausragende Rolle spielen. Sie liegen

- Bitter substances according to EBC 9.8
- HPLC bitterness components according to EBC 9.47
- Total polyphenols according to EBC 9.11
- HPLC polyphenols according to [2]
- Linalool using GC-FID
- Aroma substances using SPME-GC-MS [4]
- Aroma substances with sulfur content [5]

The beers were tasted by the panel in St. Johann and by a consumer panel of 38. The following criteria were judged:

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

In addition, personal preferences were asked.

The panel in St. Johann also had the task of assessing specified aroma impressions.

3. Results

3.1 Hop Analyses

Table 2 shows the general hop analyses. The two Cascade samples differ primarily in polyphenol content. The favorable weather conditions in the Hallertau might explain the slightly higher values for α -acids and oil; however, the 44% higher polyphenol content indicates an influence of the growing region.

Table 3 lists the polyphenols analyzed by HPLC as sums in substance groups. The Cascade grown in the Hallertau has significantly higher content in all substance groups except the flavanols (catechin and epicatechin). On average the additional quantity is about 50% and almost 60% for the flavonoids of sensory interest.

Table 4 gives an overview of selected aroma substances that can be analyzed using GC-FID. There are no significant differences to be detected except for the two esters isobutyl-isobutyrate and 2-methylbutyl-2-methylpropanoate. The Hallertauer Cascade has double the values for both esters. Additional crops will have to be analyzed to check whether this is a phenomenon dependent on the crop year.

Tabelle / Table 3		
	US-CA	HCA
Hydroxy Cinamic Acids	109	188
Flavanols	94	110
Proanthocyanidins	137	172
Quercetin flavonoids	207	340
Kaempferol flavonoids	171	258
Sum of HPLC Polyphenols	840	1256

Mittels HPLC analysierte niedermolekulare Polyphenolgruppen in mg/100 g

Low-molecular polyphenol groups analyzed by HPLC in mg/100g

Tabelle / Table 4		
	US-CA	HCA
Myrcene	640	720
β-Caryophyllene	50	48
Farnesene	51	66
α-Humulene	115	134
β-Selinene	7	6
α-Selinene	9	8
Isobutylisobutyrate	2	4
Isoamylpropanoate	4	4
3-Methylbutyl-2-Methylpropanoate	3	3
2-Methylbutyl-2-Methylpropanoate	9	17
Geranylacetate	14	15
Linalool	6	5
Geraniol	5	7

Einige ausgewählte Aromakomponenten in den beiden Cascade-Hopfen in mg/100 g

Selected aroma components in both Cascade hops in mg/100g

zwar nur in geringen Mengen vor, sind aber im Vergleich zu den sonstigen Substanzen wie Terpenen, Estern, Alkoholen etc. um Potenzen aromaaktiver. So weiß man, dass eine typische Substanz im Cascade, das 4-Sulfanyl-4-Methylpentan-2-one (4S4M2Pone oder 4MMP), für sein ganz spezielles Aroma der schwarzen Johannisbeere verantwortlich zeichnet [7]. Der Schwellenwert im Bier wird mit etwa 0,0015 μ g/l angegeben [8], was um den Faktor 3.000 bis 7.000 unter dem von Linalool (5 bis 10 μ g/l) liegt [9].

Zum Vergleich sind einige schwefelhaltige Substanzen der beiden Cascade in Tabelle 5 einander gegenübergestellt. Berücksichtigt man die analytischen Schwankungen mit wenigstens +/- 10 % relativ und eine natürliche Heterogenität des Probenmaterials, ist es verfrüht, in den Gehalten der beiden Cascade Unterschiede in Abhängigkeit vom Anbauland abzuleiten.

Lediglich die Polyphenole können derzeit als gesicherter Indikator für einen Einfluss der Provenienz gelten. Die anderen Beobachtungen müssen durch die Analyse weiterer Ernten abgesichert werden.

3.2 Bieranalysen

Wesentliche Bieranalysen können der Tabelle 6 entnommen werden. Neben dem Vergleichsbier ohne Cascade sind jeweils die nur heiß und die zusätzlich hopfengestopften Biere einander gegenübergestellt.

Folgende Unterschiede fallen ins Auge:

- Die Polyphenolgehalte der HCA-Biere liegen deutlich über denen der US-CA-Biere.
- Die schon früher gemachten Beobachtungen zum Hopfenstopfen bestätigen sich [6]: Iso-Alpha-Säuren bleiben konstant, dagegen nehmen Polyphenole, Alpha-Säuren und als Konsequenz die Bittereinkommen zu.

Tabelle 7 enthält die Werte einiger Hopfenaromakomponenten in den vier Bieren. Im Vergleich ist lediglich eine geringe Menge an Linalool detektierbar. In den mit HCA gehopften Bieren fallen die deutlich höheren Werte von Isobutylisobutyrat und 2-Methylbutyl-2-Methylpropanoat auf, was auf die entsprechenden

The increasing interest in varieties with special aromas, even those untypical for hops, has led to more attention being paid to aroma components with sulfur content, because these can play an outstanding role in many flavor hops. They are present only in small quantities, but are much more aroma-active than the other substances like terpenes, esters, alcohols, etc. It is known that a typical substance in the Cascade is the 4-sulfanyl-4-methylpentan-2-one (4MMP or 4S4M2Pone), which is responsible for the hop's quite special black currant aroma [7]. The threshold value in the beer is specified as about 0.0015 μ g/l [8], which is under that of linalool (5 to 10 μ g/l) by a factor of 3,000 to 7,000 [9].

A comparison of a number of substances with sulfur content of the two Cascade hops is given in Table 5. If you take into account the analytical fluctuations of at least +/- 10% and a natural heterogeneity of the samples, it is too early to deduct that the differences in content of the two Cascade hops are due to the growing region.

Only the polyphenols can be taken to be safe indicators of the influence of the provenience. The other observations will have to be backed up through the analysis of more crops.

Tabelle / Table 5		
	US-CA	HCA
4-Sulfanyl-4-Methylpentan-2-one	1.2	tr*
1-Sulfanyl-3-Pentan-1-ol	39	170
3-Sulfanyl-4-Methylpentan-1-ol	3.0	26.0
3-Sulfanyl-Hexan-1-ol	tr*	-
3-Sulfanyl-Heptan-1-ol	1.2	-

*tr = trace / Spur

Schwefelhaltige Aromakomponenten in den beiden Cascade in μ g/kg
Aroma components with sulfur content in both Cascade hops in μ g/kg

3.2 Beer Analyses

The results of essential beer analyses are given in Table 6. Alongside the control beer without Cascade the comparison is between beers which were only late hopped with additional dry hopping.

Tabelle / Table 6							
		Control		US-CA		HCA	
		hot	cold	hot	cold	hot	cold
Original Gravity	% w/w	11.8	12.0	12.4	12.0	12.3	+3%
Bitterness	IBU	23	27	31	24	27	+7%
Iso-α-Acids	mg/l	23.8	18.8	19.5	19.6	20.5	+4%
α-Acids	mg/l	0.6	3.5	5.0	3.7	5.2	+42%
Total Polyphenols	mg/l	141	182	212	205	240	+17%

Analysen der 5 Versuchsbiere (incl. Vergleich) mit Angabe der relativen Differenz zwischen den kalt und den heiß gehopften Bieren

Analyses of the 5 test beers (incl. control beer) with specification of the relative difference between cold and hot hopped beers

Tabelle / Table 7						
	Control		US-CA		HCA	
	hot	hot	cold	hot	cold	
Myrcene	nd	1.1	1.7	1.0	2.0	
Linalool	4	101	145	82	123	
3-Methylbutyl-2-Methylpropanoate	nd	7	19	8	22	
2-Methylbutyl-2-Methylpropanoate	nd	41	106	79	198	
Isobutylisobutyrate	nd	5	12	13	32	
Isoamylpropanoate	nd	15	35	17	36	
Sum of Esters	-	68	172	117	288	

Ausgewählte Aromakomponenten in den 4 Versuchsbiere und dem Vergleichsbier in µg/l
Selected aroma components in the 4 test beers and the control beer in µg/l

Unterschiede in den Hopfen zurückzuführen ist. Die höheren Linaloolwerte in den US-CA-Bieren addieren sich aus dem geringfügig höheren Wert im US-Cascade, vor allem aber seiner höheren Dosage nach dem Ölgehalt. Tabelle 8 enthält die Angaben zu einigen wenigen schwefelhaltigen Aromastoffen der beiden kalt gehopften Biere, wobei das US-Cascade-Bier höhere Werte zeigt. Allerdings konnte in keinem der zwei Biere das charakteristische 4-Sulfanyl-4-Methylpentan-2-one nachgewiesen werden.

Auf die Wiedergabe der Transferraten im Einzelnen wird hier verzichtet. Die errechneten Werte, z.B. für die Polyphenole (55 %) und das Linalool (68 %), bewegen sich bei der Heißhopfung im Rahmen der in [3] publizierten Daten. Auch erreichten Polyphenole und einige Aromakomponenten bei der Kalthopfung Transferraten, wie sie beispielsweise in [6] veröffentlicht sind.

3.3 Sensorische Ergebnisse

Das Verkosterpanel in St. Johann konnte in den üblichen Bewertungen von Vollmundigkeit und Bittere keine Unterschiede zwischen den jeweiligen mit US- oder Hallertauer Cascade gehopften Biere feststellen. Die Ergebnisse der sensorischen Beschreibungen der Biere sind in den Abbildungen 1 und 2 dargestellt. Die Geruchs- und Geschmackseindrücke hopfig (hoppy), würzig (herbal), zitrusartig (citrusy), blumig (floral) und fruchtig (fruity) mussten dabei auf einer Skala von 1 bis 10 bewertet werden. Der intensivere Eindruck des gestopften HCA-Bieres, besonders im Trunk bei den Merkmalen fruchtig, blumig und zitrusartig, dürfte sich aus den deutlich höheren Estergehalten ableiten.

Tabelle / Table 8		
	US-CA	HCA
	cold	cold
4-Sulfanyl-4-Methylpentan-2-one	-	-
1-Sulfanyl-3-Pentan-1-ol	0.8	0.2
3-Sulfanyl-4-Methylpentan-1-ol +	0.3	0.1
3-Sulfanyl-Hexan-1-ol +	0.1	-
3-Sulfanyl-Heptan-1-ol	-	-

Schwefelhaltige Aromakomponenten in den hopfgestopften Biere;
Werte in µg/l

Aroma components with sulfur content in the dry hopped beers;
values in µg/l

The following differences are noticeable:

- The polyphenol content of the HCA beers is significantly greater than that of the US-CA beers.
- The observations made earlier about dry hopping are confirmed [6]: iso-alpha-acids remain constant, whereas polyphenols, alpha acids and consequently the bitterness units increase.

Table 7 shows the values of a number of hop aroma components in the four beers. In comparison, only a small amount of linalool can be detected. There are noticeably higher values of isobutyl-isobutyrate and 2-methylbutyl-2-methylpropanoate in the beers hopped with HCA, which is due to the corresponding differences in the hops. The higher linalool contents in the US-CA beers come from the slightly higher value in the US Cascade, in particular from its higher dosage according to the oil content.

Table 8 shows the figures for a few aroma substances with sulfur content of the two cold-hopped beers, whereby the US Cascade beer has higher values. However, the characteristic 4-sulfanyl-4-methylpentan-2-one could not be traced in either of the two beers.

We will not go into detail here about the transfer rates. The calculated values for the polyphenols (55%) and the linalool (68%), for example, for hot hopping are conform to the data published in [3]. The polyphenols and some aroma components also attained transfer rates with dry hopping as published in [6], for example.

3.3 Sensory Results

In the usual assessment of body and bitterness, the taste panel in St. Johann could not establish any differences between the beers hopped with Cascade from the US and the Hallertau. The results of the sensory descriptions of the beers are shown in Figures 1 and 2. The aroma and taste impressions like hoppy, herbal, citrusy, floral and fruity had to be scored on a scale of 1 to 10. The more intensive impression given by the dry hopped HCA beer, particularly in flavor with the characteristics floral, fruity and citrusy, is due to the significantly higher ester content.

A consumer panel of 38 could not find any significant differences in intensity and quality of the hop aroma and bitterness respectively or in the body. The HCA beers were slightly more preferred for the bitterness, which also led to an insignificantly slightly better overall score in the evaluation.

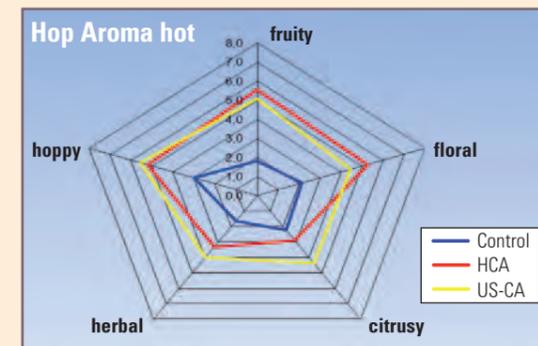


Abb. 1: Aromaprofile in Geruch und Geschmack bei den heiß gehopften Biere inkl. Vergleichsbier

Fig. 1: Aroma and taste profiles for hot hopped beers including the control beer

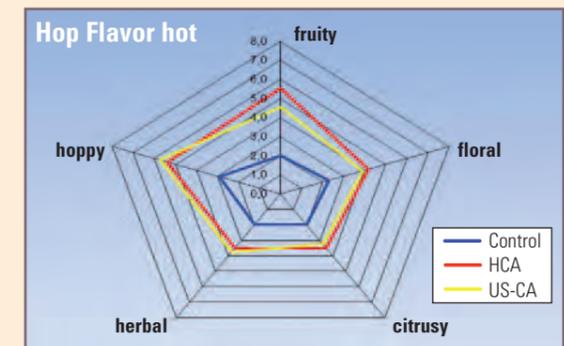
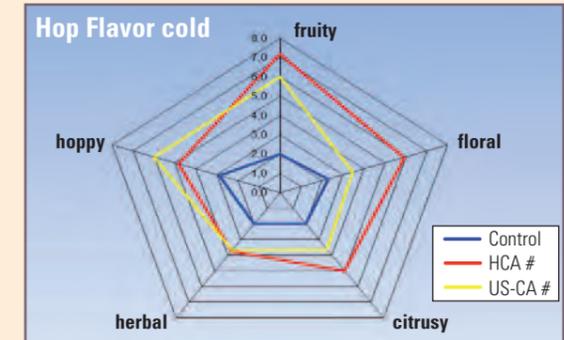


Abb. 2: Aromaprofile in Geruch und Geschmack bei den zusätzlich hopfgestopften (#) Biere inkl. Vergleichsbier

Fig. 2: Aroma and taste profiles for the additionally dry hopped beers (#) including the control beer



Ein 38-köpfiges Konsumentenpanel konnte keine signifikanten Unterschiede in Intensität und Qualität des Hopfenaromas und der Bittere sowie in der Vollmundigkeit feststellen. Die HCA-Biere wurden lediglich tendenziell in der Bittere bevorzugt, was auch zu einer nicht signifikanten, leicht besseren Gesamtbewertung führte. Ob dafür der etwas niedrigere Alterungscharakter des HCA (HSI=0,27) gegenüber dem US-CA (HSI=0,33) verantwortlich ist, kann nicht ausgeschlossen werden.

4. Zusammenfassung

Besonders bei Craft Brewern ist die amerikanische Hopfensorte Cascade sehr beliebt. Sie kann derzeit als „Leitsorte“ zum Hopfenstopfen (Dry Hopping) bezeichnet werden. Cascade wird inzwischen auch in der Hallertau angebaut. Daher interessierte es, ob sich ein aus Yakima stammender Cascade von einem Hallertauer Cascade unterscheidet.

Während sich üblicherweise Sorten in der Zusammensetzung nahezu aller Substanzen deutlich unterscheiden, ähneln sich die Cascade aus den beiden Anbauländern weitgehend. Eine Ausnahme stellen die Polyphenole dar. Hier weist der Hallertauer im Vergleich zum US-Cascade ein um 40 bis 60 % höheres Niveau auf. Eine ähnliche Beobachtung konnte bereits 2002 bei den Sorten Nugget und Perle gemacht werden.

Unterschiede sind auch bei einigen Estern feststellbar. Es wird zu prüfen sein, ob sich die höheren Gehalte im Hallertauer Cascade auch in weiteren Ernten bestätigen. Die im Pilotmaßstab gebrauten und am Kochende heiß

It cannot be excluded that this is due to the somewhat lower aging characteristic of the HCA (HSI = 0.27) compared with the US-CA (HSI = 0.33).

4. Summary

The American Cascade variety is very popular in particular with craft brewers. It can be designated as the "lead variety" for dry hopping. Cascade is now grown in the Hallertau. It is therefore interesting to see whether there are any differences between a Cascade from Yakima and a Cascade from the Hallertau.

Whereas varieties usually differ significantly in the composition of practically all substances, the Cascade hops from the two different growing regions are similar to a certain extent. The polyphenols are the exception. Here, the Hallertau Cascade has a 40% to 60% higher level than the US Cascade. A similar observation was made in 2002 when comparing the Nugget and Perle varieties.

Differences with respect to a few esters were also found. It is to be examined whether the higher content in the Hallertau Cascade is confirmed in more crops. The beers brewed on a pilot scale and hot hopped at the end of boil were divided after the main fermentation and one part was dry hopped in addition. The hop dosages were based on the oil content. The characteristic differences of the two Cascade hops, in particular the polyphenol values, were reflected in the beers.



gehopten Biere wurden nach der Hauptgärung geteilt und ein Teil zusätzlich hopfengestopft. Die Dosagen orientierten sich an den Ölgehalten. Die charakteristischen Unterschiede der beiden Cascade, besonders in den Polyphenolwerten, schlugen sich bis ins Bier nieder.

Die Autoren:



Dr. Adrian Forster,
HVG Hopfenverwertungs-
genossenschaft e.G.,
Wolnzach, Germany



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

Die beiden Cascade-Biere unterscheiden sich wie folgt:

- Das HCA-Bier weist trotz einer gegenüber dem US-CA-Bier um 20 % geringeren Dosagemenge ca. 17 % höhere Polyphenolwerte auf, was sich aus dem Niveau im HCA ableitet.
- Die im Vergleich zum US-CA prägnanteren Esterwerte im Hopfen spiegeln sich in den HCA-Bieren wider.
- Der höhere Gehalt an Linalool in den US-CA-Bieren basiert auf der angehobenen Dosagemenge auf Grund des niedrigeren Ölgehaltes. Ein Einfluss des Anbaugesbietes ist darüber hinaus nicht erkennbar.
- Sensorisch unterscheiden sich die jeweiligen Biere geringfügig. Der Hallertauer Cascade vermittelt ein etwas fruchtigeres Aroma.

Schon jetzt dürfte feststehen, dass der Hallertauer dem US-Cascade qualitativ nicht unterlegen ist. Eine absolute Identität in der Zusammensetzung einiger Substanzen oder Substanzgruppen ist allerdings auszuschließen. Ob dabei signifikante Unterschiede in den Anbaugesbietes oder übliche Schwankungen, wie sie aus verschiedenen Ernten resultieren, dominieren, müssen weitere Untersuchungen aufzeigen. In jedem Fall ist wie immer der Alterungsgrad von untersuchten Partien bei Brauversuchen genau zu beachten.

The two Cascade beers show the following differences:

- *The HCA beer has 17% higher polyphenol values despite a dose 20% lower than the US-CA beer, which is derived from the level in the HCA.*
- *The prominent ester values in the hops compared with the US-CA are reflected in the HCA beers.*
- *The higher linalool content in the US-CA beers is based on the increased dose because of the lower oil content. An influence of the growing region cannot be found beyond this.*
- *Sensory differences between the beers are insignificant. The Hallertau Cascade has a slightly fruitier aroma.*

It should already be established that the quality of the Hallertau Cascade is on a par with the US Cascade. However, it can be excluded that there is an absolutely identical composition of some substances or substance groups. Further investigations are needed to show whether significant differences between the growing regions dominate or the usual fluctuations that result from different crops. In any case, careful attention should always be paid to the aging of examined lots in brewing trials. ■

Literatur / Literature

- [1] **Wagner, F.: Die bayerischen Hopfensorten, ihre Entstehung, Verbreitung und Eigenschaften;** Verlagsbuchhandlung Eugen Ulmer, Stuttgart, 1905
- [2] **Forster A.; Beck B.; Schmidt R.; Jansen C. and Mellenthin A.: Über die Zusammensetzung von niedermolekularen Polyphenolen in verschiedenen Hopfensorten und zwei Anbaugesbietes;** Monatsschrift für Brauwissenschaft 55 (2002), no. 5/6, pp. 98-108
- [3] **Biendl M., Engelhard B., Forster A., Gahr A., Lutz A., Mitter W., Schmidt R. and Schönberger C.: Hopfen – Vom Anbau bis zum Bier;** Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, 2012; engl. version: **Hops – Their Cultivation, Composition and Usage;** Fachverlag Hans Carl, Nuremberg, 2014
- [4] **Van Opstaele F.; De Causmacker B.; Aerts G. and De Cooman L.: Characterization of Novel Varietal Floral Hop Aromas by Headspace Solid Phase Microextraction and Gas Chromatography – Mass Spectrometry/Olfactometry;** J. Agric. Food Chem. 60 (2012), pp. 12270-12281
- [5] **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), pp. 109-113
- [6] **Forster A. and Gahr A.: On the Fate of Certain Hop Substances during Dry Hopping;** Brewing Science 66, July/August 2013, pp. 93-103
- [7] **Rigou P., Triay A. and Razungles A.: Influence of volatile thiols in the development of blackcurrant aroma in red wine;** Food Chemistry (142), 1, January 2014, pp. 242-248
- [8] **Kishimoto T.: Hop-Derived Odorants Contributing to the Aroma Characteristics of Beer;** Dissertation, Kyoto University, 2008, p. 38
- [9] **Kaltner D.: Untersuchungen zur Ausbildung des Hopfenaromas und technologische Maßnahmen zur Erzeugung hopfenaromatischer Biere;** Dissertation, Technische Universität München, 2000, p. 52



Distelhäuser

ist Brauerei des Jahres

2014

Der DLG-Bundesehrenpreis 2014 in Gold geht zum zweiten Mal ins Taubertal

**Distelhäuser is brewery of the year 2014
DLG Award in Gold goes to the Tauber Valley
for the second time**

Distelhäuser-Geschäftsführer Roland Andre (l.) und Braumeister Robert Schlagbauer nahmen in Berlin den DLG Bundesehrenpreis 2014 in Gold entgegen.

Distelhäuser managing director Roland Andre (l.) and master brewer Robert Schlagbauer received the 2014 German Agricultural Society (DLG) Award in Gold in Berlin.

Die Distelhäuser Brauerei aus Tauberbischofsheim wurde in Berlin mit dem Bundesehrenpreis 2014 der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) in Gold ausgezeichnet. Nun darf sie sich „Brauerei des Jahres 2014“ nennen und gilt damit als die derzeit beste Brauerei in Deutschland.

Diese höchste Qualitätsauszeichnung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz erfährt die Distelhäuser Brauerei nach 2009 nun bereits zum zweiten Mal. Insgesamt 17 Brauereien waren am Abend des Deutschen Brauertages zur Preisverleihung in die Landesvertretung Nordrhein-Westfalens nach Berlin eingeladen worden, um mit dem DLG-Bundesehrenpreis 2014 prämiert zu werden.

Bis zuletzt wurde geheim gehalten, welcher der 17 Kandidaten den nur jeweils einmal verliehenen Preis in Gold oder in Silber erhält. Ausschlaggebend für die Entscheidung war das Abschneiden der Brauereien bei der DLG-Qualitätsprüfung 2014 und den DLG-Wettbewerben der vergangenen Jahre.

Distelhäuser Brewery, which is located in Tauberbischofsheim, was presented with the 2014 German Agricultural Society (DLG) Award in Gold in Berlin on 25th June. It may now call itself "Brewery of the Year 2014", meaning it is officially the best brewery in Germany at the moment.

Having already received the award once before in 2009, this is the second time Distelhäuser Brewery has won the Federal Ministry of Food and Agriculture's highest quality distinction. Altogether 17 breweries were invited to the ceremony in Berlin to be presented with the 2014 DLG Award. It took place on the evening of the German Brewers' Conference at the Representation Office of North Rhine-Westphalia.

Which of the 17 candidates would receive the Award in Gold, which is only given to one candidate, as opposed to the Award in Silver was kept secret until the very last minute. The decision was based on how the different breweries had performed in the DLG's 2014 quality tests and in DLG competitions over the last few years.

Die Braumeister aus dem Taubertal hatten beim jüngsten DLG-Qualitätstest 2014 mit zwölf Goldmedaillen für ihre eingereichten Biere das beste Gesamtergebnis aller Teilnehmer erzielt. Distelhäuser Bierspezialitäten hatten in den jeweiligen Kategorien jeweils die höchstmögliche Punktzahl erreicht. Dies war das bisher beste Abschneiden in der Geschichte des Familienunternehmens.

„Wir freuen uns riesig über diesen erneuten Erfolg nach 2009“, sagt Roland Andre, Braumeister und Geschäftsführer der Distelhäuser Brauerei. Die Auszeichnung sei eine Bestätigung der konsequenten Qualitätsorientierung des Familienunternehmens seit vielen Jahren. „Ein Dank und ein Riesenkompliment an die gesamte Mannschaft, die mit ihrem leidenschaftlichen Engagement in der täglichen Arbeit diesen Erfolg erst möglich gemacht hat!“

Ehrung am Deutschen Brauertag

Mehr als 300 Gäste aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft kamen im Juni nach Berlin zum Deutschen Brauertag 2014, dessen Höhepunkt die Verleihung der Bundesehrenpreise und des Titels „Brauerei des Jahres 2014“ war. Ministerialdirigent Dr. Theodor Seegers aus dem Bundeslandwirtschaftsministerium und DLG-Vize-Präsident Prof. Dr. Achim Stiebing überreichten Geschäftsführer Roland Andre und Braumeister Robert Schlagbauer Medaille und Urkunde.

Zu den ersten Gratulanten zählten der aus Baden-Württemberg stammende neue Bierbotschafter Cem Özdemir und Alois Gehrig (CDU), Bundestagsabgeordneter für den Odenwald-Tauber-Kreis sowie Obmann im Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

183 Brauereien kämpften um den Titel

Die Konkurrenz im Wettbewerb um die besten Biere war groß: Mehr als 800 Biere aus 183 Brauereien in Deutschland, Schweden und den USA sind beim jüngsten DLG-Wettstreit angetreten, um eine der begehrten Auszeichnungen zu erringen. Nur Biere, die nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut wurden, dürfen teilnehmen und müssen ein strenges wissenschaftliches Testverfahren mit möglichst hoher Punktzahl bestehen.

Spitzenreiter unter den zwölf prämierten Distelhäuser Bieren war das Distel Blond, ein erst vor einem Jahr eingeführtes „Craft-Bier“. Diese in Handarbeit und mit ausgesuchten Rohstoffen hergestellte Spezialität erreichte mit 4,9 von 5 möglichen Punkten mit Abstand die Bestnote.

„Wir freuen uns riesig über diesen erneuten Erfolg nach 2009“

Roland Andre, Braumeister und Geschäftsführer der Distelhäuser Brauerei

The master brewers from the Tauber Valley had achieved the best overall result out of all the participants in the most recent DLG quality tests, the 2014 tests, with 12 gold medals for the beers it had submitted. Distelhäuser speciality beers had achieved the highest possible number of points in each category, giving the family-owned enterprise the best results in its history.

Roland Andre, a master brewer and managing director at Distelhäuser Brewery, said, "We are absolutely delighted to have won this award again after 2009." He added that the accolade was proof of the company's continuous focus on quality for many years. He continued by saying: "Thanks and huge compliments to the whole team! This success has only been possible because of their passion and commitment to their work every day!"

Honored at the German Brewers' Conference

More than 300 guests representing politics, economics and society attended the 2014 German Brewers' Conference in Berlin, the highlight of the event being the bestowal of the DLG awards and the "Brewery of the Year 2014" title. Dr. Theodor Seegers, a divisional manager for the Federal Ministry of Food and Agriculture and Prof. Achim Stiebing, the DLG vice president, presented the medal and certificate to Distelhäuser managing director Roland Andre and master brewer Robert Schlagbauer.

V.l.n.r. / left to right: Ministerialdirigent Dr. Theodor Seegers (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft / Divisional manager of the Federal Ministry of Food and Agriculture), Cem Özdemir (Bierbotschafter / beer ambassador), Tina-Christin Rüger (Bayerische Bierkönigin / Bavarian Beer Queen), Robert Schlagbauer (Braumeister / master brewer Distelhäuser Brauerei), Roland Andre (Geschäftsführer und Braumeister / managing director and master brewer Distelhäuser Brauerei), Sonya Kraus (Bierbotschafterin / beer ambassador), Alois Gehrig (CDU, Bundestagsabgeordneter für den Odenwald-Tauber-Kreis sowie Obmann im Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz / the MP for the Odenwald-Tauber constituency and chairman of the Committee on Food, Agriculture and Consumer Protection), Regina Obster (Hallertauer Hopfenkönigin / Hallertau Hop Queen 2013/14), Prof. Dr. Achim Stiebing (DLG-Vizepräsident / DLG vice president)



Weitere Auszeichnungen für Distel Blond:

Silbermedaille beim „European Beer Star 2013“ und „Bier des Monats Februar 2014“ im ProBier-Club, Deutschlands größtem Bierkonsumentenclub.

Other awards achieved by Distel Blond:

Silver Medal at the “European Beer Star 2013” and “Beer of the Month February 2014” in the ProBier-Club, Germany's largest beer consumers club.

Außerdem zählten die Distelhäuser Sorten Premium Pils, Märzen, Export, Dinkel, Kellerbier, Landbier, Malz, das helle und das dunkle Hefeweizen sowie das Distelhäuser alkoholfrei und das alkoholfreie Hefeweizen zu den am besten bewerteten Bieren.

Wall of Fame in Distelhausen

Die Urkunde zur jüngsten Auszeichnung mit dem Bundesehrenpreis in Gold wird in der Distelhäuser Brauerei einen besonderen Platz finden. Wer den Ausgang zum Sudhaus nimmt, kommt auch an der „Wall of Fame“ vorbei. Dort sind die Siegerurkunden aufgereiht, die die Distelhäuser Brauerei in den vergangenen Jahren bei internationalen Wettbewerben gewonnen hat. Der Platz wird langsam eng.

Die Distelhäuser Brauerei existiert seit 1876 und ist bereits in der fünften Generation im Familienbesitz.

Mit knapp 185 000 Hektolitern Jahresausstoß und 147 Mitarbeitern zählt die Distelhäuser Brauerei zu den Mittelständlern in der deutschen Brauwirtschaft. Das Vertriebsgebiet tangiert die Bundesländer Baden-Württemberg, Bayern (Tauber-Franken) und Hessen und reicht von Aschaffenburg bis Ludwigsburg und von Mannheim bis Schweinfurt.



Among the first to congratulate Distelhäuser were the new beer ambassador Cem Özdemir and Alois Gerig (CDU), who is the MP for the Odenwald-Tauber constituency and the chairman of the Committee on Food, Agriculture and Consumer Protection. Mr Özdemir and Mr Gerig are both from Baden-Württemberg.

Title contested by 183 breweries

The number of contestants in the running to be officially one of the best beers was large. Over 800 beers made by 183 breweries in Germany, Sweden and the USA entered the latest DLG competition in a bid to land one of the most coveted awards. Only beers brewed in accordance with the German Beer Purity Law of 1516 were allowed to take part and had to pass a strict scientific test with the highest possible score.

The best performer among the 12 award-winning Distelhäuser beers was Distel Blond, a craft beer that was launched just a year ago. With 4.9 out of a possible five points, this speciality, which is made by hand with carefully selected ingredients, achieved the best score by far. The other Distelhäuser varieties rated among the best beers were its Premium Pils, Märzen, Export, Dinkel, Kellerbier, Landbier, Malz, and light and dark Hefe-Weizen, as well as the Distelhäuser alkoholfrei (alcohol-free) and the Distelhäuser alkoholfreie Hefeweizen (alcohol-free).

About Distel Blond

Stammwürze: 12 %

Alkoholgehalt: 5,1 %

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfen, Hefe

Brauart: obergärig

Verwendete Hopfensorten: Cascade, Citra, Hallertauer Saphir, Hallertauer Smaragd, Hallertauer Perle

Kurzbeschreibung: Spritzig leichte und besonders milde Spezialität mit angenehm dezenten Fruchtaromen von Pfirsich und Mango (Kalthopfung).

Original extract: 12%

Alcohol content: 5.1%

Ingredients: Brewing water, barley malt, wheat malt, hops, yeast

Brewing style: Top fermenting

Hop varieties used: Cascade, Citra, Hallertauer Saphir, Hallertauer Smaragd, Hallertauer Perle

Brief description: Sparkling, light and particularly mild speciality with pleasantly subtle fruit aromas of peach and mango (dry hopping).

Wall of Fame in Distelhausen

The certificate for Distelhäuser Brewery's most recent accolade with the DLG Award in Gold will be given a special place at the enterprise's premises. The brewery's staircase is lined by a "wall of fame", which features a row of winner's certificates that Distelhäuser Brewery has won in international competitions over the last few years – and space is gradually running out!

Distelhäuser Brewery has existed since 1876 and is already being run by the fifth generation of the family that owns it. With an annual output of nearly 185,000 hectolitres and 147 employees, it is a medium-sized member of the German brewing industry. Its sales area covers parts of Baden-Württemberg, Bavaria (Tauber-Franken) and Hesse, and stretches from Aschaffenburg to Ludwigsburg and from Mannheim to Schweinfurt.

Text und Fotos: Distelhäuser Brauerei; Foto S. 39: DLG

Bild Stern: ©Aleksandr Bryllaev - Fotolia.com

Dr. Mike Eberle ist neuer Präsident der VLB Berlin

Mike Eberle is the new President of the VLB Berlin



Der neue Verwaltungsrat der VLB Berlin (v.l.n.r.): Dr. Josef Fontaine (Geschäftsführer), Horst Müller, Ulrich Rust, Dr. Mike Eberle (Vorsitzender), Gerd Theis, Dr. Stefan Lustig (nicht dabei Peter Himmelsbach)

The new Administrative Board of the VLB Berlin (left to right): Dr. Josef Fontaine (Managing Director), Horst Müller, Ulrich Rust, Dr. Mike Eberle (Chairman), Gerd Theis, Dr. Stefan Lustig (not pictured Peter Himmelsbach)



Der neue VLB-Präsident Dr. Mike Eberle (links) bei der Ernennung von Dr. Axel Th. Simon zum Ehrenpräsidenten der VLB Berlin

Dr. Mike Eberle (left), the new Chairman of the Administrative Board of VLB Berlin appoints Dr. Axel Th. Simon as Honorary President of VLB Berlin

Berlin, 1. Oktober 2014. Der Verwaltungsrat der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V. hat Dr. Mike Eberle, Geschäftsführer Technik und Logistik der Radeberger Gruppe, zu seinem neuen Vorsitzenden gewählt. Eberle tritt die Nachfolge von Dr. Axel Th. Simon an, der dieses Ehrenamt nach 25 Jahren zur Verfügung gestellt hatte. Als Anerkennung für sein besonderes Engagement wurde Axel Th. Simon zum Ehrenpräsidenten der VLB Berlin ernannt.

Berlin, October 1, 2014. The Administrative Board of the Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V. has elected Dr. Mike Eberle as its new chairman. Eberle succeeds Dr. Axel Th. Simon, Bitburg, who had made this honorary post available after 25 years in service. In recognition of his outstanding commitment, Axel Th. Simon was appointed as Honorary President of the VLB Berlin.

Quelle: Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V.

Anzeige

Voller Service für Ihren Erfolg

Kompetenz rund um den Hopfen

Agrar

BayWa

So profitieren Sie von unserem umfassenden Leistungsspektrum:

Wir lagern Ihren Hopfen fachgerecht und können dank effizienter Logistik eine geschlossene Kühlkette gewährleisten. Die Weiterverarbeitung und Veredelung zu verschiedenen Endprodukten führen wir in zertifizierten Produktionsanlagen durch. Erfolg bei der Vermarktung Ihrer Hopfenprodukte garantieren Ihnen unsere Kontakte zu nationalen und internationalen Brauereien.

Qualitätsprodukte aus unserem Sortiment:

- Gerüstanlagen
- Düngemittel
- Pflanzenschutzmittel
- Hopfendraht
- Hopfensäcke
- Maschinen
- Treibstoff



www.baywa.de

Hopfenbau in Tett nang

Tradition und Moderne im südlichsten Anbaugebiet der Republik

170 Jahre

170 years of Hop Cultivation in Tett nang
Traditional and Modern Hop Growing
in Germany's Southernmost
Cultivation Area

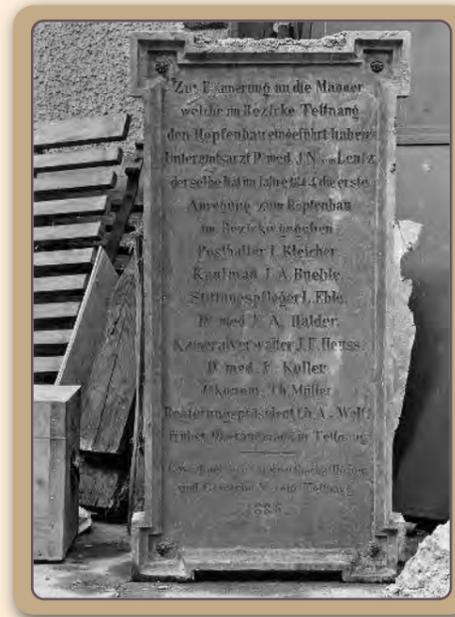
Eine Stadt, in der 140 Betriebe für den nationalen und internationalen Markt produzieren, müsste eigentlich eine Wirtschaftsmetropole sein. Weit gefehlt. Die Rede ist von Tett nang, der kleinen Residenz oberhalb des Bodensees gelegen.

Heute mit knapp 19 000 Einwohnern, geprägt durch Handel und Kultur, Sitz global agierender und erfolgreicher Unternehmen der Autozuliefer- und Elektronikindustrie wie *ifm*, *wenglor sensoric*, *Avira* oder *VAUDE* und damals wie heute landschaftlich geprägt durch die weithin sichtbaren Hopfengärten, dem ältesten Global Player der Stadt Tett nang, wie Bürgermeister Bruno Walter das „grüne Gold“ der Montfortstadt zu nennen pflegt. Denn weit über die regionalen Grenzen hinaus hat sich Tett nang durch den Hopfenbau einen Namen gemacht. Feinstes Aroma und eine zarte Bittere geben den Bieren einen unverwechselbaren Charakter und vermitteln so die einzigartige Kulturlandschaft zwischen dem Bodenseeufer und dem Allgäu.

Die Anfänge

Die im Vergleich zu anderen Anbaugebieten Deutschlands junge Geschichte des Tett nanger Hopfens ist in ihren Anfängen einer Notlage der Bevölkerung geschuldet. Die Landwirtschaft in Württemberg litt nach mehreren Missernten und wegen der verbreiteten Rinderpest, aber auch in Folge napoleonischer Kriege große Not. Dies sah auch König Wilhelm I. (Begründer des Cannstatter Volksfestes). Er empfahl 1819 dringend den Hopfenbau. Bereits 1822 ordnete er in Hohenheim erste Hopfenversuche an. So ergriffen sieben Bürger der Stadt, noch heute nachzulesen auf einer gestifteten Ehrentafel, und ihnen voran der in Tett nang wirkende Unteramtsarzt Dr. Fidelis von Lentz („wo Wein wächst, müsste eigentlich auch der Hopfen gut gedeihen“) die Initiative und pflanzten 1844 den ersten Mustergarten in Tett nang.

1886 errichtetes Ehren Denkmal für die Pioniere des Hopfenbaus in Tett nang
Memorial plaque erected 1886 commemorating the pioneers of hop growing in Tett nang



Imagine a city counting 150 enterprises producing for the national and global market – it must be a business metropolis! But no, far from it. We are referring to Tett nang, the town above Lake Constance. Tett nang now counts almost 19,000 inhabitants. It is a trading town with many cultural assets, and many internationally successful companies have their headquarters here, for instance ifm, wenglor sensoric, Avira and Vaude. To this day, Tett nang's landscape is dominated by hop yards, visible from afar, hops being "the most veteran global player" in this town, to describe the Green Gold of the Montfort town in the words of Tett nang's mayor Bruno Walter. Tett nang's fame as a hop growing center now reaches far beyond the regional borders. The fine aroma and the subtle bitterness give the beers an unmistakable character and each sip provides a taste of the unique landscape between the northern banks of Lake Constance and Allgäu.

The Beginnings

Compared with other German hop growing areas, hop cultivation in Tett nang is a rather recent phenomenon. It started out in a situation of great need among the local population. Agriculture in the Land of Baden Württemberg was down after several crop failures and the widespread rinderpest, but also as a result of the Napoleonic Wars. Thus, in 1819, King Wilhelm I. (founder of the Cannstatter Volksfest) urgently recommended to start cultivating hops. In 1822, the first trials started in Hohenheim upon royal decree. Even today, a memorial plaque bears witness to what followed: seven citizens of Tett nang took the initiative and planted Tett nang's first model hop yard in 1844. First and foremost was the district physician Fidelis von Lentz ("where vines will grow, hops should thrive as well"). Within one decade, between 1847 and 1855, the Lake Constance area gained access to the world market by

Binnen eines Jahrzehnts, zwischen 1847 und 1855, wurde der Bodenseeraum per Schiene gewissermaßen an den „Weltmarkt“ angeschlossen und förderte so die Entwicklung. Im Königreich Württemberg erreichte die berühmte „Schwäbische Eisenbahn“ von Stuttgart her den See, Bayern legte die Gleise von München nach Lindau, Österreich brachte mit der Arlbergbahn bis Bregenz den osteuropäischen Raum in greifbare Nähe. Offensichtlich stieg man nunmehr in Tett nang erst richtig in den Hopfenbau ein, war so doch die Anreise von Erntehelfern (Handpflücke bis ca. 1960) und der Abtransport des Doldengutes zu den Kunden und Märkten gewährleistet.

Rasanter Aufschwung des Hopfenbaus innerhalb weniger Jahrzehnte

Um die Zeit, als Fidelis von Lentz den Hopfenbau empfahl, gab es im Bereich des damaligen Städtchens Tett nang noch über 300 Hektar Weinbau und nur 3 Hektar Hopfenbau. Aber innerhalb eines Jahrzehnts schnellte die Hopfenfläche auf 91 Hektar und weitere zehn Jahre später (1874) hatte der Hopfen mit 400 Hektar den Weinbau schon weit überflügelt. Während der Weinbau immer mehr zurückging, expandierte der Hopfenbau weiter, erreichte 1884 rund 650 Hektar und pendelte sich sowohl über die Jahrhundertwende als auch während des Ersten und Zweiten Weltkrieges zwischen 550 und 700 Hektar ein. Israel Friedrich Wirth auf Gut Kaltenberg (genannt „Hopfenburg“) gilt als weiterer Pionier und Förderer des Tett nanger Hopfenbaus in dieser Zeit. Zahlreiche Erfindungen wie Hopfentrocknung, Gerüstanlagenbau, Bodenbearbeitungsgeräte etc. gehen auf seinen Erfindergeist zurück, welchen er 1875 in „Wirths Hopfenbuch“ zusammenfasste. Ebenfalls 1875 holte er die erste Deutsche Hopfenausstellung nach Tett nang, initiierte Qualitätswettbewerbe und errang bei internationalen Wettbewerben regelmäßig Goldmedaillen für feinsten Aromahopfen aus Tett nang.

Aufbruch und Moderne sowie Wachstum, Fortentwicklung und Konzentration

Nach 1945, als die Zwangsbewirtschaftung des Hopfenbaus zu Ende ging, entwickelte Tett nang sich auch international zum anerkannten Produzenten von hochfeinem Aromahopfen. 1947 organisierten sich die Pflanzler erstmals im neugegründeten Hopfenpflanzerverband Tett nang. Als Epoche der Mechanisierung müssen die Jahre 1950 - 1970 bezeichnet werden. 1956 trafen die ersten vier Hopfenpflückmaschinen in Tett nang ein. Im Jahre 1959 erreichte das Anbaugebiet Tett nang mit 1 382 Hopfenbaubetrieben die höchste jemals praktizierende Pflanzlerzahl, allerdings bei nur 0,57 ha Hopfenfläche je Betrieb (gesamt 785 ha). Zukunftsweisend



Ein interessantes Zeitdokument ist diese Schützenscheibe von 1865. In der Mitte steht der Hopfenproduzent in Tett nanger Bürgertracht, rechts der Hopfenhändler und links der örtliche Vermittler, damals „Schmuser“ genannt.

railway, which facilitated the further development of hop cultivation. In the Kingdom of Württemberg the famous Swabian Railway connected the Lake to the City of Stuttgart. Bavaria built railway lines from Munich to Lindau and Austria built the "Arlbergbahn" up to Bregenz, which made Eastern Europe more accessible.

Apparently, this was when hop cultivation in Tett nang really took off, because seasonal workers were now able to travel to Tett nang (hand picking up until ca. 1960), and the hop cones could be delivered to clients and markets.

Rapid Growth of Hops Cultivation Within a Few Decades

When Fidelis von Lentz first recommended cultivating hops, the area under hops in Tett nang only amounted to 3 hectares, with over 300 hectares under vines. But within one decade this rapidly expanded to 91 hectares under hops. After another ten years, in 1874, at 400 hectares, hop cultivation had long outgrown vineyards in Tett nang. Vine cultivation continued to shrink and the hop yards further expanded to about 650 hectares in 1884. The area under hops then leveled off at 550 - 700 ha both at the turn of the century and during the First and the Second World Wars. During that time there was another pioneer to help hop cultivation along: Israel Friedrich Wirth on the Kaltenberg Estate (the so-called Hops Castle). Numerous techniques and devices can be traced back to his ingenuity, for instance hop drying, trellis construction, tillage devices, etc, all of which can be found in "Wirths Hopfenbuch" (Wirth's Book on Hops, 1875). In 1875, he succeeded in making Tett nang the location for the first German Hops Exhibition. He initiated quality competitions and often won gold medals for finest Tett nang aroma hops at international competitions.

Modern Day Hops Cultivation, Growth, Trends, Concentration

After the year of 1945, with the end of state-controlled hops cultivation, Tett nang also gained an international reputation as a renowned producer of the finest aroma hops. In 1947, the hop farmers founded their first association, the Association of German Hop Growers Tett nang. 1950 - 1970 may be considered a period of mechanization. In 1956, the first four automatic picking machines reached Tett nang. In 1959, with 1,382 hop farms, Tett nang had reached its record number of hop farmers, but with only an average of 0.57 ha area under hops per holding (a total of 785 ha). The year of 1973, with the introduction of the experimental hop farm Tett nang-Straß, was decisive for breeding and research: a rigorous clonal selection of the Tett nang variety and the worldwide very first "production" of virus-free hop rhizomes in 1984 are but a few examples of this institute's work, laying the foundation for the competitiveness of the Tett nang hops cultivation

170 Jahre



Bei der Hopfernte 1901 halfen alle mit – von den Kindern bis zu den Senioren.
At the hop harvest in 1901 everyone lent a hand – from the very young to the very old.

Die konsequente Klonselktion der Sorte Tettlinger oder die weltweit erste „Produktion“ virusfreier Hopfenfechser 1984 sind nur wenige Beispiele und die Basis für die Wettbewerbsfähigkeit des heutigen Anbaugesbietes.
A rigorous clonal selection of the Tettlinger variety and the worldwide very first “production” of virus-free hop rhizomes in 1984 are but a few examples of this institute's work, laying the foundation for the competitiveness of the Tettlinger hops cultivation area to this day.

für Züchtung und Forschung kennzeichnet das Jahr 1973, in dem das Land Baden-Württemberg das heutige Hopfenversuchsgut Tettlinger-Straß errichtete. Die konsequente Klonselktion der Sorte Tettlinger oder die weltweit erste „Produktion“ virusfreier Hopfenfechser 1984 sind nur wenige Beispiele und die Basis für die Wettbewerbsfähigkeit des heutigen Anbaugesbietes. 1975 dann die Gründung der Tettlinger Hopfenerzeugergemeinschaft, welche 2001 mit der HVG Elbe-Saale und der HVG Hallertau zur HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft fusionierte. Die der Fläche nach größte Ausdehnung, bedingt durch Exporterfolge in den USA und Asien, erreichte Tettlinger im Jahre 1997 mit 1 659 ha Anbaufläche. Einen Quantensprung in nachhaltiger Produktion und Qualität stellte 1993 die Einführung der „Neutralen Qualitätsfeststellung (NQF)“ sowie die Integrierte Produktion (IP) dar. Ein Qualitätssicherungssystem unter dem Label „Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW)“, die Einführung eines Pflanzenschutz-Monitorings 2011 sowie die Umsetzung eines Nachhaltigkeitskonzepts ab 2014 sind weitere konsequente Schritte auf dem Weg, TOP-Qualität und -Sicherheit den nationalen und internationalen Brauereikunden anzubieten und sicherzustellen. Markenschutz nach knapp 10 Jahren Prüfung erfolgte 2010 durch die Eintragung als geschützte geografische Angabe (ggA) bei der EU in Brüssel.

Die Zukunft ...

Tettlinger definiert sich auch zukünftig in seiner ganzen Vielfalt als Aromahopfengebiet. In den neunziger Jahren erfolgte nochmals eine Zäsur, indem man sich im Anbaugesbiet entschied, neben den hochfeinen Landsorten Tettlinger und Hallertauer Mittelfrueh noch weitere Zuchtsorten anzubauen. Diese Entscheidung führte zur Risikostreuung, entzerrte die Arbeitsspitzen und machte es möglich, den Kunden die gesamte Sortenvielfalt im „Tettlinger Feinkostladen“ anzubieten.



In den 1950er Jahren wurde die Ernte auf große Fuhrwerke geladen.
In the 1950s the crop was loaded onto large wagons.

area to this day. In 1975, the Tettlinger Hop Producer Organisation was founded, which in 2001 merged with the HVG Elbe-Saale and the HVG Hallertau to form the HVG Hop Processing Cooperative. In terms of area under hops, cultivation in Tettlinger reached its peak at 1,659 ha in 1997, owing to export successes in the US and Asia. In 1993, sustainable production and quality took a quantum leap with the introduction of the neutral quality assessment framework NQF and Integrated Production (IP). Further important steps on the way to guarantee top quality and reliability for national and international breweries were the introduction of the quality assurance system Baden Württemberg QZBW and systematic plant protection monitoring in 2011 as well as the implementation of a sustainability concept as of 2014. In 2010, after almost ten years of examination, the brand was finally granted PGI status (Protected Geographical Indication) by the European Union.

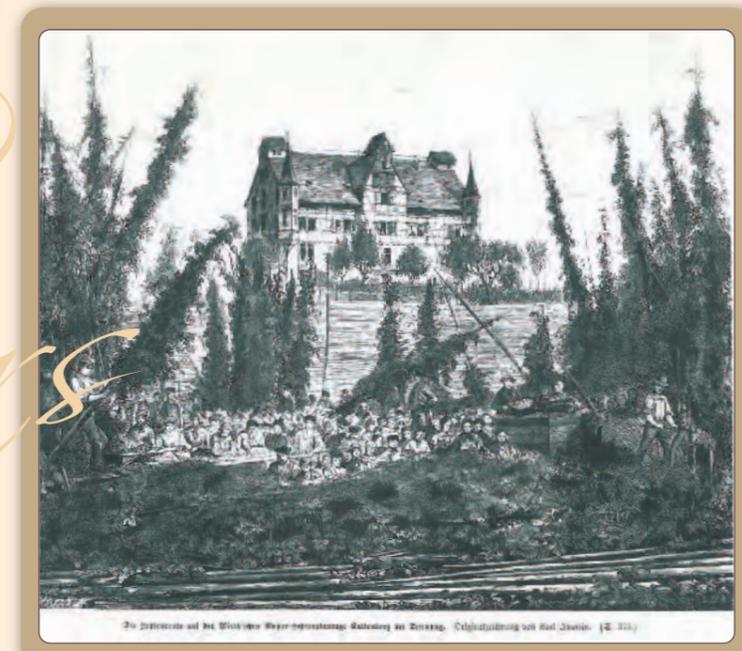
The future ...

Tettlinger will continue to be characterized by its broad variety of aroma hops. In the 1990s, the decision was taken to start cultivating further varieties in addition to the superior aroma varieties Tettlinger and Hallertauer Mittelfrueh. This served to spread risks as well as peak workloads. It also made it possible to offer clients the entire range of varieties from the “Tettlinger Delikatessen” range. Nonetheless, the superior aroma variety Tettlinger remains the core competence of Tettlinger hop growers, making up about two thirds of the area under hops. In addition, they cultivate the Hüll varieties and even the new Flavor Hops, which were introduced in 2012. Hop growers in Tettlinger will remain in close contact with their faithful clients of many years, and will also establish new contacts with interested creative brewers, both at brewing fairs and breweries, at home and abroad. In line with the general trend of concentration in the brewing



170 Jahre years

Die „Hopfenburg“ Gut Kaltenberg zur Erntezeit im 19. Jahrhundert.
The “hop castle” of the Kaltenberg Estate at harvest time in the 19th century.



Nichtsdestotrotz bleibt die hochfeine Aromasorte Tettlinger mit rund zwei Drittel der Anbaufläche die Kernkompetenz der Tettlinger Hopfenpflanzler, ergänzt um das Hüller Zuchtsortiment bis hin zu neuen Flavor-Hopfen, die seit 2012 angebaut werden. Die Tettlinger Hopfenpflanzler werden auch weiterhin den engen Schulterschluss zu den treuen und langjährigen Kunden pflegen sowie den Kontakt zu neuen, interessierten und kreativen Brauereien suchen, sei es auf Messen und bei den Brauereien extern oder hier im Anbaugesbiet vor Ort. Analog zur Konzentration in der Brauwirtschaft und beim Hopfenhandel werden auch die Tettlinger Betriebe weniger, dafür jedoch größer und leistungsfähiger.

150 Betriebe bewirtschaften so derzeit auf 1 200 ha (knapp 3 % der Welthopfenfläche) eine jährliche Produktion zwischen 1 500 und 2 000 Tonnen, in der Regel kombiniert mit Obstbau in seiner ganzen Vielfalt im klimatisch begünstigten Bodenseeraum. Und sollte die Feststellung „kein Bier ohne Hopfen und kein Hopfen ohne Bier“ auch in den nächsten 170 Jahren seine Gültigkeit behalten, wofür einiges spricht, so wird feinstes Aroma aus Tettlinger auch in der Zukunft den Weg in die Sudkessel dieser Welt finden, zur Verfeinerung der Bierspezialitäten im Premiumbereich.

Tettlinger lebt – lang lebe Tettlinger. Prost!

Autor: Jürgen Weishaupt, Hopfenpflanzerverband Tettlinger e.V., Tettlinger
Fotos: Stadtarchiv Tettlinger
Foto S. 45 unten: Hopfenpflanzerverband Tettlinger e.V.
www.tettlinger-hopfen.de und <http://facebook.com/tettlingerhopfen>

industry and in hops trade, the number of holdings in Tettlinger is shrinking, due to a changing environment and a tendency to close ranks, but the remaining holdings are larger and more competitive than before. At this point, Tettlinger has 150 holdings with an annual production of 1,500 – 2,000 tons on 1,200 ha (just under 3% of the global total), mostly combined with a broad variety of fruit cultivation, making the best possible use of the climatic advantages of the Lake Constance area. And should the saying “no beer without hops and no hops without beer” remain valid for the next 170 years – and there are good reasons to believe that this will be the case – then finest aroma hops from Tettlinger will continue to be used in brewing tanks all over the world, to improve premium beer specialties.

Tettlinger is alive – long live Tettlinger. Cheers!

Wenn die Betriebe weniger werden und das Umfeld sich verändert, rückt man enger zusammen.
As the number of hop growing holdings decreases and the general environment changes, those remaining close their ranks.

Moderne Erntetechnik im Jahr 2014
Modern harvesting equipment in 2014



Tettnanger Hopfenwandertag

Tettnangs Bierfestival 2014: ein voller Erfolg

Unter dem Motto „4 km, 5 Bierdörfer, 38 Brauereien und ca. 100 verschiedene Biere“ pilgerten auch in diesem Jahr wieder tausende gut gelaunter Menschen nach Tett nang, um einen ganz besonderen Tag inmitten des südlichsten Hopfenanbaugebiets Deutschlands zu erleben: Am 3. August fand bei bestem Wetter der Hopfenwandertag, Tettnangs Bierfestival 2014, statt und es war ein voller Erfolg. Nicht nur für die rund 20000 Besucher jeden Alters, sondern auch für die beteiligten Brauereien und besonders für die Hopfenregion Tett nang, in der an diesem Tag die größte Biervielfalt Baden-Württembergs präsentiert wurde.

Nicht fehlen durften bei dieser Großveranstaltung natürlich die Repräsentantinnen des Tettnanger Hopfens, die Hopfenhoheiten. Hopfenkönigin Jutta Häfele mit den beiden Prinzessinnen Franziska Schmid und Petra Heine wanderten in Begleitung eines SWR-Fernsehteam ebenfalls den vier Kilometer langen Hopfenpfad entlang der hoch gewachsenen Hopfenranken und kosteten das eine oder andere Bier der nationalen und internationalen Brauereien, darunter u.a. Birrificio Italiano, Boston Beer Company (Samuel Adams) oder die Brasserie de la Senne.

Insgesamt nahmen 38 Brauereien beim Bierfestival teil und boten zusammen rund 100 verschiedene Biere zur Verkostung an.

Eines der Highlights beim Hopfenwandertag war die Eröffnung eines neuen und fünften Bierdorfes entlang des Tettnanger Hopfenpfades: das bierkulinarische Dorf am Hopfenmuseum, ein Dorf für „Neugierige und Genießer“.

Brauereien wie BraufactuM, die Riegele Braumanufaktur aus Augsburg oder das „Hopfenstopfer“ Häffner Bräu aus Bad Rappenau präsentierten Biere abseits der klas-

Die Tettnanger Hopfenhoheiten probierten das eine oder andere der 100 angebotenen Biere (v.l.n.r.):

The Tett nang “Hop Highnesses” tried one or other of the 100 beers on offer (left to right):

Petra Heine, Jutta Häfele und Franziska Schmid



Tett nang Hop Hiking Day – Tett nang's Beer Festival 2014: a great success

Once again this year, under the motto of “4 kilometers, 5 beer villages, 38 breweries and 100 different beers”, thousands of cheerful ramblers once again made their way to Tett nang to enjoy a very special day in Germany's southernmost hop growing region. The Tett nang Hop Hiking Day, Tett nang's Beer Festival 2014, took place on August 3 with glorious weather and was a roaring success. Not only for the 20,000 visitors of all ages, but also for the participating breweries and in particular for the hop region of Tett nang, where the greatest beer diversity of Baden-Württemberg was presented.

Of course, not to be missed at such a great event were the representatives of Tett nang hops, the “Hop Highnesses”. Hop Queen Jutta Häfele with the two Hop Princesses Franziska Schmid and Petra Heine also hiked the four kilometers accompanied by a team from the regional television station SWR. The hop route took them through high-growing hop vines with breaks to savor beer from national and international breweries including Birrificio Italiano, Boston Beer Company (Samuel Adams) and the Brasserie de la Senne.

There were 38 breweries participating in the beer festival offering about 100 different beers for tasting.

One of the highlights of the Hop Hiking Day was the opening of a new and fifth hop village along the Tett nang hop route: the beer culinary village at the Hop Museum, a village for the “curious and connoisseurs”.



Der Tettnanger Hopfentag war auch in diesem Jahr wieder ein lohnendes Ausflugsziel für Besucher jeden Alters.

This year's Tett nang Hop Hiking Day was once again worth the journey for young and old.

sischen Geschmacksrichtungen: IPAs, Porter Biere, Doubles, Fruchtbiere und viele weitere Sorten wurden angeboten. Als einmaliger Programmhöhepunkt des Dorfes zählte definitiv die Bierverkostung mit Biersommeliers.

„Jetzt musste ich extra nach Tett nang reisen, um ein Bier einer Brauerei aus meiner Region zu entdecken. Und es schmeckt wirklich gut“, stellte ein aus Bayern angereister Besucher begeistert fest. Auch viele weitere Besucher waren sich sicher: „Wir kommen wieder!“.

Nach solch einem schönen Tag für alle Beteiligten steigt die Vorfreude auf den nächsten Hopfenwandertag am 7. August 2016 in Tett nang umso mehr, wenn entlang der Hopfengärten die Sonne strahlt und der gute und vielfältige Geschmack des „grünen Goldes“ zelebriert wird.

Weitere Bilder finden Sie unter www.hopfenwandertag.de.

David Grinnell, Vize-Präsident der Boston Beer Company (Samuel Adams) im Interview mit dem SWR Fernsehen

David Grinnell, Vice President of Boston Beer Company (Samuel Adams), being interviewed by SWR TV



Japanische Gäste mit den Hopfenhoheiten Franziska, Petra und Jutta

Japanese guests with the “Hop Highnesses” Franziska, Petra and Jutta

Breweries like BraufactuM, the Riegele Braumanufaktur from Augsburg and the “Hopfenstopfer” Häffner Bräu from Bad Rappenau presented beers beyond the classic range of flavors: IPAs, porter beers, doubles, fruit beers and all sorts of other beers were there for the drinking. The absolute program highlight of this village was the beer tasting with beer sommeliers.

“Now I had to come especially to Tett nang to discover a beer from a brewery in my own home region. And it tastes really good,” was the enthusiastic comment of one hiker from Bavaria. Many other visitors were also quite sure: “We’ll be back!”.

After such a wonderful day for all concerned, the joyous anticipation of the next Tett nang Hop Hiking Day on August 7, 2016 was even greater, when the sun shines on the hop gardens and the good and varied tastes of the “green gold” will once again be celebrated.

More pictures are available at www.hopfenwandertag.de.

Der 4 km lange Hopfenpfad führt durch das südlichste Hopfenbaugebiet Deutschlands. The 4km hop route winds its way through Germany's southernmost hop growing region.



Das ProBierGlas (PBG)
The tasting glass





Für die zahlreichen Besucher des Tettninger Bierfestivals standen etwa 100 Bierspezialitäten von 38 nationalen und internationalen Brauereien zur Auswahl. Das herrliche Wetter und ein abwechslungsreiches Programm entlang des Hopfenpfades erfreuten Gäste und Veranstalter gleichermaßen. Awaiting the numerous visitors to the Tettng Beer Festival were 100 specialty beers from 38 national and international breweries. The glorious weather and diversified program along the hop route were a joy to guests and hosts alike.

Text: Hopfenpflanzerverband Tettng e.V., Tettng
Fotos: Lisa Schwarz

„Hopfi“ tourt in 20 Geschichten und Abenteuern durchs Tettninger Hopfenland

Tettng dürfte wohl die erste Stadt sein, die von sich behaupten kann, dass sie ein eigenes Märchenbuch besitzt. 20 lustige Abenteuer des kleinen, neckischen, fröhlichen und stets zu Späßen aufgelegten „Hopfi“ findet man in der Ausgabe der 86 Seiten starken Ausgabe von „Hopfis Märchenbuch – Geschichten und Abenteuer aus dem Tettninger Hopfenland“.

Vordergründig soll das Büchlein Kindern, die hier leben oder Urlaub machen, große Freude bereiten, so die Aussage bei der Präsentation im Neuen Schloss in Tettng.

Gleichzeitig, als weiteres Ziel, soll es den Jüngsten die Hopfenkultur samt Tettng und Umgebung kindgerecht näher bringen.

“Hopfi” on tour in the Tettng hop country with 20 stories and adventures

Tettng must be the first town that can boast its own book of fairy tales. “Hopfis Märchenbuch – Geschichten und Abenteuer aus dem Tettninger Hopfenland” (Hopfi’s Book of Fairy Tales – Stories and Adventures from the Tettng Hop Country) is an 86-page book recounting 20 amusing adventures of “Hopfi”, the happy and cheeky little fellow who is always on the look-out for mischief.

Primarily the book is designed to be a lot of fun for children living here or on vacation, according to the statement given at the presentation in the Tettng New Palace.

But at the same time it is aimed at giving the children an opening to hop growing and its culture in and around Tettng.

Das 86 Seiten starke Werk hebt sich vor allem durch seine liebenswerten Texte und die auffallenden Illustrationen ab.

The 86-page book is exceptional thanks to its endearing texts and remarkable illustrations.



Erhältlich beim Tourismusbüro der Stadt Tettng (www.tettng.de) sowie im Buchhandel (ISBN 978-3-00-046359-4) zum Preis von 9,90 €.

Available from the Tettng Tourist Office (www.tettng.de) and in bookshops (ISBN 978-3-00-046359-4) at a price of €9.90. German edition.

Text: Hopfenpflanzerverband Tettng e.V., Tettng



Des Hopfens Kern

4. BrewingScience Hopfen Special

Hopfen ist nicht nur bei den Hop Heads der Craft Brewer-Szene auf der Beliebtheitsskala ganz weit oben. Auch wir bringen den Hopfen auf der brauwissenschaftlichen Plattform unseres Verlagshauses, der BrewingScience, groß heraus:

So wird das mittlerweile 4. Hopfen Special, das am 19.12.2014 erscheint, wichtige wissenschaftliche Beiträge aus allen Bereichen der Hopfenforschung enthalten.

Mehr Infos auch unter www.brewingscience.de

BrewingScience ist die Monatsschrift für Brauwissenschaft aus dem Fachverlag Hans Carl.

The Heart of the Hops 4th BrewingScience Hop Special

Hops are top of the pops not only for the hop heads of the craft brewer scene. We too put the spotlight on hops in the brewing science platform of our publishing house, BrewingScience.

Thus the now 4th Hop Special, due to be published December 19, 2014, will include important scientific articles from all sectors of hop research.

More information is also available at www.brewingscience.de

BrewingScience is the monthly journal for brewing science published by Fachverlag Hans Carl.

Anzeige

IGN Hopfenvermarktungs- und Vertriebs GmbH



Hallertau quality hops direct from the grower

BEST HOPS FOR BEST BEER

Fine Aroma Varieties

- Perle
- Tradition
- Saphir
- Opal

Very Fine Aroma Varieties

- Hallertauer Mittelfrüher
- Hallertauer Hersbrucker Spät
- Hallertauer Spalter Select

Bitter Hops

- Herkules
- Magnum
- Taurus
- Northern Brewer

Flavor Hops

- Mandarina Bavaria
- Hüll Melon
- Hallertau Blanc
- Polaris

raw-hops · pellets 45 · pellets 90 · extract

Geisenfelder Str. 24
D-85283 Niederlauterbach
Germany

Phone: +49 (0) 8442 4151
e-mail: info@ign-hopfen.de
www.ign-hopfen.de





Deutsche Hopfenanbaugebiete
German hop production regions
Hallertau
Elbe-Saale
Tettnang
Spalt
Bitburg/Rheinpfalz
Hochdorf/RHW

Flächenveränderungen in den deutschen Hopfenanbaugebieten 2014 Changes in Acreage of the German Hop Growing Regions 2014

Hallertau

Rückgang der Hopfenbaubetriebe um **23** auf insgesamt **966** Betriebe.

Bei einer Gesamtfläche (Hallertau) von **14 467 ha** ergibt sich in diesem Jahr eine Flächenerweiterung um **381 ha!** (Ø 15 ha/Betrieb; im Vorjahr 14,2 ha/Betrieb).

Die ertragsfähige Altfläche steigt gegenüber 2013 um **339 ha** auf **13 418 ha**.

Mit **1 049 ha** Junghopfenfläche (im Vorjahr 1 007 ha) ergeben sich folgende Verschiebungen im Sortenspektrum:

Hallertau

Drop in the number of hop farms by **23** to **966**.

With a total area (Hallertau) of **14,467 ha** there is an increase in acreage of **381 ha** this year! (Av. 15 ha/farm; last year 14.2ha/farm).

Compared with 2013, the yielding mature acreage increased by **339 ha** to **13,418 ha**.

With a young hop acreage of **1,049 ha** (last year 1,007ha) there are the following shifts in the variety spectrum:

Hallertau (nur die wichtigsten Sorten / major varieties only)

Aromahopfen / Aroma hops		Bitterhopfen / Bitter hops	
Sorte / Variety	Flächenveränderung / Change in acreage	Sorte / Variety	Flächenveränderung / Change in acreage
Perle:	Flächenanstieg um 44 ha auf 2 857 ha (davon 110 ha Jungfläche) <i>Increase in acreage of 44 ha to 2,857 ha (of which 110 ha young acreage)</i>	Herkules: <i>Größter Flächenanteil in der Hallertau! Largest acreage in the Hallertau.</i>	Flächenanstieg um 476 ha auf 3 345 ha (davon 462 ha Jungfläche) <i>Increase in acreage of 476 ha to 3,345 ha (of which 462 ha young acreage)</i>
Hallertauer Tradition:	Flächenanstieg um 159 ha auf 2 696 ha (davon 164 ha Jungfläche) <i>Increase in acreage of 159 ha to 2,696 ha (of which 164 ha young acreage)</i>	Hallertauer Magnum:	Flächenrückgang um 426 ha auf 1 934 ha (davon 2 ha Jungfläche) <i>Decrease in acreage of 426 ha to 1,934 ha (of which 2 ha young acreage)</i>
Hersbrucker Spät:	Flächenanstieg um 76 ha auf 919 ha (davon 72 ha Jungfläche) <i>Increase in acreage of 76 ha to 919 ha (of which 72 ha young acreage)</i>	Hallertauer Taurus:	Flächenrückgang um 119 ha auf 564 ha (davon 1 ha Jungfläche) <i>Decrease in acreage of 119 ha to 564 ha (of which 1 ha young acreage)</i>
Hallertauer Mittelfrüher:	Flächenrückgang um 64 ha auf 623 ha (davon 4 ha Jungfläche) <i>Decrease in acreage of 64 ha to 623 ha (of which 4 ha young acreage)</i>	Northern Brewer:	Flächenrückgang um 11 ha auf 173 ha (davon 2 ha Jungfläche) <i>Decrease in acreage of 11 ha to 173 ha (of which 2 ha young acreage)</i>
Spalter Select:	Flächenanstieg um 27 ha auf 434 ha (davon 24 ha Jungfläche) <i>Increase in acreage of 27 ha to 434 ha (of which 24 ha young acreage)</i>	Nugget:	Flächenrückgang um 12 ha auf 145 ha (davon 1 ha Jungfläche) <i>Decrease in acreage of 12 ha to 145 ha (of which 1 ha young acreage)</i>

Der Aromahopfenanteil in der Hallertau beträgt mit rd. 8.200 ha 57 % (im Vorjahr 55 %).

The aroma hop portion in the Hallertau is 57% (last year 55%) with about 8,200ha.

Sie finden den aktuellen Hopfenmarktbericht im Internet unter:
www.deutscher-hopfen.de, Rubrik „Hopfen-Infos“ -> Hopfenmarkt -> Aktuell
Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V.



The current hop market report is available in the internet at:
www.deutscher-hopfen.de under "Hopfen-Infos" -> Hopfenmarkt -> Aktuell
(Hop Info -> News) – German Hop Growers Association

Kurze Betrachtung der übrigen deutschen Anbaugebiete:

Elbe-Saale

Flächenanstieg um **79 ha** auf **1 265 ha** insgesamt (davon 103 ha Jungfläche). Die Fläche verteilt sich auf 258 ha Aromahopfen und 1 007 ha Bitterhopfen.

Flächenanstieg bei: Perle um 63 ha auf 199 ha und Herkules um 35 ha auf 149 ha
Flächenrückgang bei: Hallertauer Magnum um 33 ha auf 704 ha

Zahl der Hopfenbaubetriebe: 29 (wie im Vorjahr); (Ø rd. 44 ha/Betrieb; im Vorjahr 41 ha/Betrieb).

Brief view of the other German growing regions:

Elbe-Saale

Increase in acreage of **79ha** to **1,265ha** (of which 103ha young hop acreage). The acreage is divided into 258ha aroma hops and 1,007ha bitter hops.

Increase in acreage: Perle by 63ha to 199ha and Herkules by 35ha to 149ha
Decrease in acreage: Hallertauer Magnum by 33ha to 704ha

Number of hop farms: 29 (as last year); (av. 44ha/farm; last year 41ha/farm).

Tettnang

Flächenumfang **1 209 ha** (davon 49 ha Junghopfen), um **1 ha** mehr als im Vorjahr, davon 762 ha Tettnanger (Rückgang um 25 ha) und 171 ha Hallertauer Mittelfrüher (Rückgang um 18 ha); Flächenzunahmen bei Herkules um 25 ha auf 94 ha und Flavorsorten insgesamt um 16 ha auf 24 ha.

9 Betriebe haben seit dem Vorjahr den Hopfenbau aufgegeben.

Insgesamt wird in Tettnang auf 140 Betrieben Hopfen angebaut (Ø 8,6 ha/Betrieb; im Vorjahr 8,1 ha/Betrieb).

Tettnang

Acreage of **1,209 ha** (of which 49ha young hop acreage), 1ha more than last year, of which 762ha Tettnanger (decrease of 25ha) and 171ha Hallertauer Mittelfrüher (decrease of 18ha); Increase in acreage for Herkules of 25ha to 94ha and for flavor varieties altogether of 16ha to 24ha.

9 farms have stopped hop growing since last year.

In Tettnang hops are grown on 140 farms (av. 8.6ha/farm; last year 8.1ha/farm).

Spalt

Flächenrückgang um **2 ha** auf **348 ha**. Die größten Flächenveränderungen ergeben sich bei den Sorten Hallertauer Mittelfrüher (Flächenrückgang um 5 ha auf 43 ha) und Saphir (Flächenanstieg um 3 ha auf 9 ha).

In Spalt sind noch 55 Hopfenbaubetriebe gemeldet, 7 weniger als im Vorjahr. (Ø Betriebsgröße 6,3 ha/Betrieb; im Vorjahr 5,6 ha/Betrieb).

Spalt

Decrease in acreage of **2 ha** to **348 ha**. The greatest changes in acreage are with two varieties: Hallertauer Mittelfrüher (decrease in acreage of 5 ha to 43 ha) and Saphir (increase in acreage of 3 ha to 9 ha).

In Spalt there are still 55 hop farms registered, 7 less than last year (av. 6.3ha/farm; last year 5.6ha/farm).

Bitburg/Rheinpfalz; Hochdorf (RHW)

2 Hopfenbaubetriebe bewirtschaften in diesen Anbaugebieten wie im Vorjahr insgesamt knapp **20 ha** Hopfenfläche.

Bitburg/Rheinpfalz; Hochdorf (RHW):

2 hop farms in these growing regions cultivate as last year almost **20ha** of hops.

Deutschland gesamt

2013: 16 849 ha Fläche 1 231 Betriebe
2014: 17 308 ha Fläche 1 192 Betriebe

Germany total

2013: 16,849ha acreage 1,231 farms
2014: 17,308ha acreage 1,192 farms

Increase in acreage of **459 ha**
Decrease in farms of **39**

Flächenerweiterung um **459 ha**
39 Betriebe weniger



Special Flavor Hops

Statistik zu den Special Flavor-Hopfen in Deutschland – Stand Juli 2014
 Statistics for Special Flavor Hops in Germany – as at July 2014

PA = Polaris
 MB = Mandarinina Bavaria
 HN = Huell Melon
 HC = Hallertau Blanc

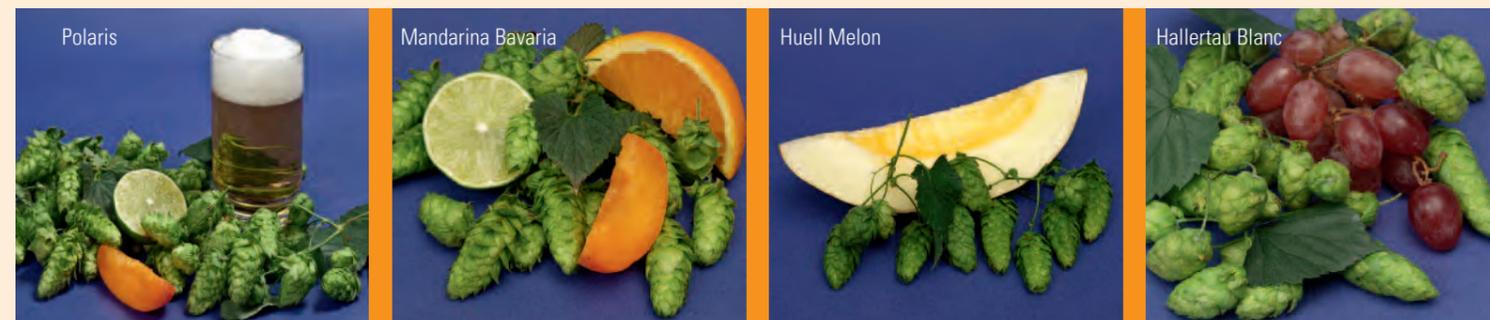
Flächen aller angebauten Hopfensorten in Deutschland in ha
 Acreage in ha of all the hop varieties grown in Germany

Sorte Variety	Gesamtfläche Total acreage 2013	Gesamtfläche Total acreage 2014	Jungfläche Young acreage 2014	Altfläche Old acreage 2014	Diff. Gesamtfl. Difference in total acreage
Cascade	10,14	30,47	15,96	14,51	20,33
Hallertau Blanc	12,29	47,87	30,12	17,75	35,58
Huell Melon	13,66	55,53	31,08	24,45	41,87
Mandarina Bavaria	34,58	98,97	54,62	44,35	64,39
Hallertauer Mittelfrüher	924,57	838,33	3,55	834,78	-86,24
Spalter	112,48	112,49	3,72	108,77	0,01
Hersbrucker Spät	846,96	924,38	72,96	851,42	77,42
Tettnanger	787,11	762,24	1,32	760,92	-24,87
Perle	3 048,35	3 154,37	171,75	2 982,62	106,02
Spalter Select	495,78	522,84	26,52	496,32	27,06
Hallertauer Tradition	2 660,93	2 825,01	173,46	2 651,55	164,08
Saphir	324,42	381,34	52,55	328,79	56,92
Opal	27,56	62,81	31,94	30,87	35,25
Smaragd	40,53	38,97	0,25	38,72	-1,56
Hersbrucker Pure	0,61	1,68	1,07	0,61	1,07
Saazer	12,15	18,88	6,46	12,42	6,73
Monroe	0	0,25	0	0,25	0,25
Northern Brewer	280,67	266,87	4,79	262,08	-13,80
Brewers Gold	18,72	17,12	0	17,12	-1,60
Nugget	184,23	172,71	1,27	171,44	-11,52
Target	0,86	0,71	0	0,71	-0,15
Hallertauer Magnum	3102,05	2 642,36	7,55	2 634,81	-459,69
Hallertauer Taurus	709,24	593,50	3,81	589,69	-115,74
Hallertauer Merkur	37,53	31,30	1,20	30,10	-6,23
Herkules	3086,20	3 622,40	501,05	3 121,35	536,20
Record	0,87	1,02	0	1,02	0,15
Comet	3,00	3,33	0,33	3,00	0,33
Polaris	43,17	52,97	9,12	43,85	9,80
Sonstige/Zuchtstämme	30,57	27,44	2,34	25,10	-3,13
Gesamt / Total	16 849,23	17 308,16	1 208,79	16 099,37	458,93
Betriebe / Farms	1 231	1 192			-39

	PA	MB	HN	HC
Lizenznehmer / Licensees				
Hopfenhandel / Hop merchants	5	5	5	6
Hopfenpflanzer / Hop growers	3	7	2	2
Brauereien / Breweries	-	1	-	-
Gesamt / Total	8	13	7	8
Anzahl Erzeuger / Number of producers				
Hopfenhandel / Hop merchants	47	70	43	45
Hopfenpflanzer / Hop growers	7	11	4	5
Brauereien / Breweries	-	1	-	-
Gesamt / Total	54	82	47	50
Anbaufläche (ha) / Acreage (ha)				
Hopfenhandel / Hop merchants	42,30	78,08	58,19	63,86
Hopfenpflanzer / Hop growers	12,76	19,83	6,10	5,58
Brauereien / Breweries	-	2,23	-	-
Gesamt / Total	55,06	100,14	64,29	69,44
Anbaufläche (ha) lt. offizieller Flächenerhebung Acreage (ha) according to official land use survey				
Gesamtfläche / Total acreage 2014	53	99	56	48*
Altfläche / Old acreage 2013	44	44	24	18

* Da für die Erhebung bei den Lizenznehmern auch Flächen gemeldet wurden, die im Mai 2014 noch nicht eingelegt waren, ist dieser Wert etwas höher. Für die zu erwartende Erntemenge ist die „Altfläche“ von Bedeutung. Auf diesen Flächen sind ca. 90 % des Normalertrages zu erwarten.

* Since the survey also includes acreage registered by the licensees but not yet planted in May 2014, this figure is slightly higher. The “old acreage” figures are of significance for the expected yield. This acreage is expected to give 90% of the standard yield.



Werner Brunner, Verband Deutscher Hopfenpflanzer; Stand Juni 2014.

Fotos S. 52 und Deutschlandkarte: Pokorny Design; Fotos S. 53: Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), Hopfenzüchtung



Weniger Dünger, sauberes Wasser, gute Ernten

**Hand in Hand für nachhaltigen
Trinkwasserschutz.**



„Ziel für uns Hopfenbauern ist es, die Produktionsabläufe und die Qualität des Hopfens ständig zu optimieren. Nur so können wir auf dem Weltmarkt bestehen und unseren Marktanteil langfristig sichern. Dazu gehört aber auch, dass wir mit unseren wichtigsten natürlichen Ressourcen, Boden und Wasser, sensibel umgehen – nicht nur für uns, sondern wie es die bäuerliche Tradition vorgibt, auch für unsere Hofnachfolger. Mit Hilfe von LEADER wurden für Wasserversorger und Hopfenbauern neue Möglichkeiten eröffnet, im Rahmen eines Forschungsprojektes gemeinsam an einem Strang zu ziehen. In dieser Form sicherlich bei einer Dauerkultur ein Novum und beispielhaft für den Grund- und Trinkwasserschutz in der Hallertau.“



Josef Wittmann, Vorsitzender
Hopfenpflanzerverband Hallertau e.V.
Josef Wittmann, Chairman of the Hallertau
Hop Growers Association

Less fertilizer, clean water, good harvests Hand in hand for sustainable protection of drinking water.

“The aim for us hop growers is to optimize constantly the production processes and the quality of our hops. This is the only way we can survive on the world market and secure our market share for the long term. But part of all this is that we are careful with our most important natural resources, soil and water. Not just for us, but also, as the farming tradition has it, for the successors to our farms. Through LEADER new options were opened for water suppliers and hop growers to work together in the scope of a research project. This is certainly a novelty for a permanent crop and exemplary for the protection of groundwater and drinking water in the Hallertau.”



Nach den Vorgaben der Europäischen Wasserrahmenrichtlinie sollen bis 2015 alle Gewässer den guten Zustand bzw. das gute ökologische Potenzial erreichen. Dieses Ziel gilt sowohl für die Oberflächengewässer als auch für das Grundwasser, um eine hohe Wasserqualität auch für die Zukunft zu sichern.

Die Zeit drängt

Über die Jahrzehnte hat sich in der Hallertau mit dem Hopfenanbau als einer der intensivsten Formen des Ackerbaus eine raumspezifische Problemsituation entwickelt. Erosionsschäden und steigende Schadstoffwerte in Boden und Wasser sind die Kernprobleme, die für eine nachhaltige dezentrale Wasserversorgung kurz-, mittel- und langfristig in den Griff zu bekommen sind. Innovative und auf Kooperation basierende Nutzungskonzepte sind mit Unterstützung der Wissenschaft zu entwickeln und zu realisieren, um einen sowohl ökonomisch als auch ökologisch nachhaltigen Hopfenanbau langfristig sicherzustellen.

Der Anbau unter der Lupe

Jetzt haben sich Wasserzweckverband, Hopfenpflanzler, Fachbehörden und wissenschaftliche Einrichtungen zusammengetan, um mit modernster Technik dem Stickstoff im Boden auf die Spur zu kommen. Aktuell wird in der Hallertau, wo der Hopfenanbau einen Flächenanteil von 40 % der Ackernutzung hat, unter dem Dach von Leader nach neuen Erkenntnissen und innovativen Ansätzen in Sachen Trinkwasserschutz geforscht.

Der Hopfenanbau gehört mit zu den intensivsten Formen des Ackerbaus – mit entsprechenden Auswirkungen auf Boden und Grundwasser. Hop growing is one of the most intensive forms of farming with corresponding effects on the soil and groundwater.

According to the regulations of the European Water Framework Directive all waters should have reached a good status or good ecological level by 2015. This objective applies for bodies of surface water and groundwater alike to ensure a high standard of water quality also for the future.

Time is running out

Over the past decades, a specific local problem has developed in the Hallertau through hop growing as one of the most intensive forms of farming. Damage from erosion and the increasing levels of pollutants in the soil and water are the core problems that have to be tackled to ensure a sustained decentralized supply of water in the short, medium and long term. Innovative concepts of use based on cooperation must be developed and implemented with the support of the scientific community to ensure sustainable hop growing for the long term on a sound economic and ecological basis.

Growing under the microscope

Now the water board, hop growers, competent authorities and scientific institutions have got together to employ modern technology to trace nitrogen in the soil. Currently in the Hallertau, where hop growing covers 40% of agricultural land, research is ongoing under the auspices of the LEADER program into new knowledge and innovative approaches to the protection of drinking water. This includes a series of trials and measurements being conducted in a pilot project.

Hallertauer Modell
zum ressourcen-
schonenden
Hopfenanbau
Hallertau model for
resource-saving hop
growing



Dazu laufen in einem Pilotprojekt eine ganze Reihe von Versuchsanordnungen und Messungen. So wird zum Beispiel in einem Teil des Hopfengartens der Dünger nur direkt an der Hopfenpflanze ausgebracht und beim Rest flüchtig, um die Unterschiede, was das Nitrat betrifft, genau zu analysieren. An anderer Stelle wird damit experimentiert, über den Winter eine Zwischenfrucht zu pflanzen. Diese soll Nitrat aus dem Dünger binden und verhindern, dass er ins Grundwasser sickert. Im nächsten Jahr soll dann der Hopfen dieses Nitrat aufnehmen. Unter dem Strich könnte auf diese Weise Dünger gespart werden, der Boden bliebe unbelastet, der Ertrag gleichbleibend. Soweit die Theorie.

Ohne Daten ist alles nichts

Nachdem 2009 mit dem Hopfengarten von Josef Huber in Steinbach der geeignete Ort für den Bau der Versuchsanlage gefunden wurde, sammelt man dort seit Frühsommer 2010 Daten, um herauszufinden, ob die vorgenannten Annahmen zutreffen oder andere Gesetzmäßigkeiten gelten. Herzstück der Versuchsanlage ist der Service- und Probeentnahmeschacht, von dem aus in zwei Versuchspartzen insgesamt 60 Saugkerzen angesteuert werden. Diese entnehmen Sickerwasser in vier verschiedenen Ebenen. Parallel dazu werden Saugspannung, Bodenfeuchte und Bodentemperatur gemessen. Eine Wetterstation liefert Witterungsdaten.

Aufgrund der Ergebnisse der bodenphysikalischen Untersuchung können Handlungsempfehlungen erarbeitet werden.

The results of the physical soil analysis form the basis for recommended courses of action.



For example, in one section of the hop garden the fertilizer is applied directly to each hop plant and for the remainder of the hop garden all over. This is to precisely analyze the differences this makes to the nitrate content of the soil. At other locations experiments are being made with regard to planting catch crops in winter. This is to bind the nitrate from the fertilizer and prevent it seeping into the groundwater. In the following year the hops would then absorb this nitrate. The bottom line is that less fertilizer is used, the soil is spared and the crop remains the same. That is the theory.

No data, no nothing

In 2009, the hop garden of Josef Huber in Steinbach, Germany, was found to be the ideal spot to construct a trial plant and since the early summer of 2010 data has been gathered there to find out whether the suppositions of the theory hold or whether other principles dominate. The core of the trial plant is the service and sampling shaft from which 60 pore water samplers from two trial plots are controlled. These take seepage water samples from four different levels. In parallel, the soil water tension, soil humidity and soil temperature are measured. A weather station provides the meteorological data.

Die frühzeitige Einbeziehung aller relevanten Personen und Institutionen schafft ein offenes und innovatives Klima.

The early inclusion of all parties and institutions concerned creates an open and innovative atmosphere.



Ökonomie und Ökologie müssen so austariert werden, dass Wasserversorger und auch Landwirte langfristig profitieren.
Economy and ecology must go hand in hand as equal partners for the long-term benefit of water suppliers and farmers.



Projektträger

Zweckverband Wasserversorgung Hallertau
Wolnzacher Straße 6
84072 Au in der Hallertau

Project sponsor

Zweckverband Wasserversorgung Hallertau
Wolnzacher Straße 6
D-84072 Au in der Hallertau

Projektkoordination und fachliche Unterstützung

- Lokale Aktionsgruppe (LAG) Landkreis Kelheim
- Büro ECOZEPT, Freising

Project coordination and technical support

- Local Action Group (LAG), district Kelheim, Germany
- Büro ECOZEPT, Freising, Germany

LEADER-Förderung

Das Projekt wird mit 94.075,- Euro gefördert.

LEADER funding

The project is funded with a sum of €94,075.

Effekte

- Optimierung der Düngung
- Verringerung des Nitratgehalts im Sicker- und Trinkwasser
- Nachhaltiger Hopfenanbau
- Kooperation verschiedener Partner im ländlichen Raum
- Nutzung von Synergieeffekten in der regionalen Entwicklung
- Ressourcenschonung und Umweltschutz
- Verbesserung der Lebensqualität

Effects

- Optimization of fertilization
- Reduction of nitrate content in seepage water and drinking water
- Sustainable hop growing
- Cooperation of different partners in the rural region
- Use of synergy effects in regional development
- Resource efficiency and environmental protection
- Improvement of the quality of life

Leistungen des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Regen

Beratung bei Projektentwicklung und Konzeption, Förderabwicklung

Services of the Department for Food, Agriculture and Forestry, Regen, Germany

Consulting in project development and concept, funding administration

Die Konsequenzen ziehen

Nach Abschluss der bis Ende 2014 terminierten Datenerhebung sollen die Ergebnisse und die Rückschlüsse daraus für die Beratungsarbeit in den Trinkwasser-Gewinnungsgebieten genutzt werden. Zum Beispiel mit dem Ziel, die regionalen Wasserversorger, die sich im globalen Markt behaupten müssen, aktiv zu stärken und zukunftsfähig zu machen.

Drawing the consequences

After completion of data collection at the end of 2014, the results and conclusions drawn will be used for consulting work in drinking water production; for example, with the aim of actively supporting regional water suppliers and making them stronger for the future in the global market.

Entnommen aus der Broschüre „Blickpunkt LEADER & Landwirtschaft 2014“ mit freundlicher Genehmigung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Fotos: ECOZEPT, Freising; S. 54 Josef Wittmann;
S. 57 Wasserzweckverband Hallertau
Illustration Wasserhahn und Tropfen: Pokorny Design

LEADER in Bayern ist ein bewährtes Instrument zur nachhaltigen und selbstbestimmten Entwicklung ländlicher Regionen in Bayern, das Eigeninitiative und bürgerschaftliches Engagement fordert und fördert. Dabei geht es vor allem um neue Wege und kreative Ansätze zur nachhaltigen Nutzung vorhandener Potenziale in der Region. Im Mittelpunkt von LEADER stehen die Lokalen Aktionsgruppen (LAG), die eine zentrale Rolle bei der Erarbeitung und Umsetzung der Entwicklungsstrategie in ihrer Region spielen – einschließlich der Auswahl der LEADER-Projekte.

LEADER in Bavaria is a proven instrument for the sustainable and autonomous development of rural regions in Bavaria, which supports and encourages self-initiative and civic engagement. The main idea here is to take new ways and creative approaches to the sustainable utilization of existing potential in the region.

At the center of the LEADER program are the Local Action Groups (LAG), which play a key role in elaborating and implementing the development strategy in their respective regions, including the choice of LEADER projects.



Neues aus dem Hopfenanbaugebiet Spalt

Flächenentwicklung

Das Anbaugebiet Spalt ist mit seinen knapp 350 ha ca. 40-mal kleiner als die benachbarte Hallertau, das weltgrößte Hopfenanbaugebiet. Mit der dortigen Infrastruktur und den Kostenvorteilen der deutlich größeren Betriebe kann Spalt nicht konkurrieren. Dazu bieten die leichteren Spalter Böden tendenziell geringere Erträge. Folgerichtig werden andere Möglichkeiten genutzt. Hier ist vor allem die Spezialisierung auf feinste Aromahopfen zu nennen. Abb. 1 zeigt das derzeit angebaute Sortenspektrum.

Die alte Landsorte Spalter wird von vielen Brauern als der feinste Aromahopfen der Welt angesehen. Sie macht den größten Anteil der Anbaufläche aus und die Zuchtsorte Spalter Select den zweitgrößten. Man pflegt den klassischen Sektor. Der Flächenrückgang beim ebenfalls feinen, sehr blumigen Hallertauer Mittelfrüh wird durch Aromasorten wie Saphir und Hersbrucker aufgefangen. Von Bedeutung sind auch die in den letzten Jahren hinzugekommenen Sorten Hallertau Blanc, Mandarina Bavaria und Cascade. Spalt konzentriert sich auf klassischen europäisch-kontinentalen Aromahopfen. Wo sie Herausragendes bieten können, erfüllen die Spalter Pflanzler aber gerne die Wünsche der regionalen und globalen Braubranche. Gerade Spalt Cascade hat sich hier bereits einen Ruf erarbeitet.

Abb. 1 / Fig. 1

Sorte / Variety	Aroma	Anbaufläche / Acreage in ha	Aroma
SSP Spalter	angenehm, reinst hopfenwürzig	112.5	pleasantly spicy, delicate
SSE Spalter Select	hopfenwürzig, leicht fruchtig	80.4	spicy, fruity, floral, woody
SHA Hallertauer Mittelfrüh	hopfenwürzig, sehr blumig	41.3	spicy, distinctly floral, woody
SHS Herkules	weiche Bittere + Cohumulon	32.3	smoothly bitter + cohumulone
SHT Hallertauer Tradition	blumig, würzig, zitrusartig, Kräuter	30.7	floral, herbal, spicy, citrusy
SPE Perle	blumig, minzig, würzig	23.4	floral, minty, spicy
SSR Saphir	zitrusartig, exotisch-fruchtig	8.8	spicy, citrusy, woody, exotic fruity
SHE Hersbrucker	hopfenwürzig, blumig, fruchtig	5.1	spicy, floral, woody, fruity, vegetal
SMR Merkur	elegante Bittere, erdig, fruchtig	4.1	delicate bitterness, earthy, fruity
SHM Magnum	markante „männliche“ Bittere	1.8	„male“ bitterness
SHG Hallertauer Gold	fruchtig, erdig, holzig „Englisch“	1.8	fruity, earthy, woody „English“
SHC Hallertauer Blanc	fruchtig, weißweinartig, blumig	1.3	fruity, white-winy, floral
SOL Opal	holzig, zitrusartig, Kräuter, Frucht	1.3	woody, citrusy, herbal, fruity
SCA Cascade	sehr blumig und zitrusartig	1.2	boldly floral and citrusy
SSD Smaragd	hopfenwürzig, leicht kräuterartig	1.0	spicy, woody, herbal
SMB Mandarina Bavaria	Mandarine, sehr fruchtig	0.5	tangerine, very fruity
SHP Hersbr. Pure	angenehm hopfenwürzig, Vanille	0.1	pleasantly spicy, vanilla

News from the Spalt hop growing region

Acreage Development

The Spalt growing region with just 350ha is about 40 times smaller than the neighboring Hallertau, the world's largest hop growing region. Spalt cannot compete with the Hallertau's infrastructure and the cost advantages of its significantly larger farms. Furthermore, the lighter Spalt soils tend to give lower yields. In consequence, other options are taken up. The most noticeable is the specialization in finest aroma hops. Figure 1 shows the current spectrum of varieties grown.

The old landrace Spalter is considered by many brewers to be the finest aroma hop in the world. Spalter covers the largest part of the growing area followed by the Spalter Select variety. Here the classical sector is fostered. The decrease in acreage of the equally fine, very floral Hallertauer Mittelfrüh is compensated by aroma varieties like Saphir and Hersbrucker. Also growing in significance in recent years are the Hallertau Blanc, Mandarina Bavaria and Cascade varieties. Spalt concentrates on classic European continental aroma hops. But where they can offer something of excellence, the Spalt hop growers are not disinclined to fulfill the wishes of the regional and global brewing sector. It is the Spalt Cascade which has already made a name for itself in this respect.

2014 Crop – Wet and Cold are Good for Spalt

The last two crops in Franconia were very meager in volume. In 2012, the alpha contents of practically all the aroma varieties were over the long-standing average; in 2013 they were significantly below it. After these two poor crops, 2014 confirmed the old adage of "wet and cold are good for Spalt". This refers to the summer months, and indeed the cool, damp July and sporadic rain in August produced above-average harvest quantities.

However, the dry and hot month of June prevented a record crop like that of 2011. Due to the cool nights in August the alpha contents of the aroma varieties in 2014 remain under the average values.

Ernte 2014 – nass und kalt sind gut für Spalt

Die letzten beiden Ernten fielen in Franken mengenmäßig sehr knapp aus. 2012 lagen die Alphagehalte fast aller Aromasorten noch über dem langjährigen Durchschnitt, 2013 durchweg deutlich darunter. Nach diesen zwei schwachen Ernten bestätigt sich 2014 die alte Weisheit „Nass und kalt sind gut für Spalt“. Sie bezieht sich auf die Sommermonate – und tatsächlich erlaubten der kühle, feuchte Juli und der sporadische Regen im August 2014 überdurchschnittliche Erntemengen. Eine Rekordernte wie 2011 verhinderte indessen der trockene und heiße Monat Juni. Wegen der kühlen Nächte im August bleiben die Alphagehalte der Aromasorten 2014 unter den Durchschnittswerten.

Nachhaltigkeits-Spitzenreiter

Die internationale Lebensmittelbranche widmete in den letzten Jahren dem Thema Nachhaltigkeit wachsende Aufmerksamkeit. Der deutsche Hopfenanbau leistete hier seinen Beitrag. Der Hopfenring e.V., mit Sitz in Wolnzach und Ludwig Hörmansperger an der Spitze, hat mit global führenden Brauereien eine praktikable und transparente Branchenlösung erarbeitet. Obwohl die Pflanzler im kleinstrukturierten Anbaugebiet Spalt meist mehrere wirtschaftliche Standbeine haben und schon deswegen zusätzlichen Dokumentationsaufgaben gegenüber eher skeptisch sind, haben sie diese zukunftsorientierte Anforderung bereits weitestgehend umgesetzt: über 90 % (!) der Fläche, das entspricht knapp 90 % der Betriebe, waren bereits vor der Ernte 2014 als nachhaltig wirtschaftend registriert.

Geschützte Ursprungsangabe

Der Spalt Spalter wurde 2012 durch die EU mit dem Gütezeichen „geschützte Ursprungsangabe“ versehen. Voraussetzung für die „g.U.“ ist, dass Güte bzw. Eigenschaften des Produktes im Wesentlichen oder ausschließlich durch das geographische Gebiet bestimmt werden. Die Europäische Kommission gewährt damit dem Anbaugebiet Spalt als Herkunft der hochfeinen Aromasorte besonderen Schutz und betont ihre Einzigartigkeit. Ab der Ernte 2014 ist dies auf den Siegelurkunden und damit auch für den Brauer in Form der beiden entsprechenden Logos (s. Abb. 2) sichtbar.

Rohstofftag in Spalt / Gelegenheit zum Bonitieren

In Brauerkreisen ist der Spalter Rohstofftag bereits eine Institution. Seit 20 Jahren werden Mitte Oktober in dem kleinen Städtchen im Fränkischen Seenland ausführliche aktuelle Informationen zu den vorangegangenen Ernten der Rohstoffe Hopfen und Braugetreide gegeben (www.spalterhopfen.com). Daneben werden Technologie, Vermarktung und andere Themen rund ums Bier behandelt. Die beiden Mitveranstalter, die Brauerverbände Bayerischer Brauerbund e.V. und Private Brauereien Bayern e.V., garantieren hier aktuelle und interessante Vorträge. Neben dem offiziellen Pro-

Sustainability Leaders

The international food industry has shown growing interest in the topic of sustainability over the past few years. German hop growers did their part here. The Hopfenring e.V. (Hop Ring), with headquarters in Wolnzach, and Ludwig Hörmansperger, its head, has worked out a feasible and transparent solution for the sector with world leading breweries. Although the growers in the small-structured growing region of Spalt usually have other business mainstays and just because of this are rather skeptical about additional paperwork, they have already widely implemented this future-oriented demand: over 90% (!) of the acreage, corresponding to almost 90% of the farms, were already registered as sustainably managed before the 2014 harvest.

Protected Geographical Indication

In 2012, the Spalt Spalter variety was endowed by the EU with the guarantee mark of Protected Geographical Indication. The requirement for the "PGI" is that the quality and properties of the product are essentially or exclusively determined by the geographical region. The European Commission thus provides special protection to the Spalt growing region as the origin of this extremely fine aroma hop variety and emphasizes its uniqueness. From the 2014 crop onwards this will stand on the seal certificates and be clearly visible to brewers in the form of the two logos (see Figure 2).

Abb. 2 Fig. 2

Raw Materials Day in Spalt / Time for Appraisal

The Spalt Raw Materials Day has already become an institution in brewer circles. For 20 years, in the middle of October, the detailed current data on the preceding harvest of the raw materials hops and brewing cereals has been issued in this small town in the Franconian lake landscape (www.spalterhopfen.com). Technology, marketing and other topics all to do with beer are also covered. The two joint organizers, the Bavarian Brewers Association and the Private Breweries of Bavaria, guarantee up-to-the-minute and interesting presentations. In addition to the official agenda, the participants appreciate the opportunity given for professional exchange in a relaxed atmosphere and for appraising the fruits of the new hop harvest,





gramm schätzen die Teilnehmer die Gelegenheit zum ungewungenen fachlichen Austausch und zur Bonitur der neuen Hopfernte, die im Anschluss an die Veranstaltung in den Räumen der Spalter Erzeugergemeinschaft HVG Spalt e.G. vorgenommen werden kann.

Kleine Genossenschaft – 3 Sprachen

In den Wochen nach der Hopfernte kommt auch sonst manch überregionaler Besuch eigens zur Hopfenbonitur nach Spalt. Die HVG Spalt e.G. zeigt gerne, was im Gebiet geerntet wurde, gibt den Brauern Hilfestellung beim Bonitieren und berät in Technologiefragen. Dabei geht es bisweilen recht international zu, man spricht neben Deutsch auch Englisch und Französisch.

BrauBeviale in Nürnberg

Einen praktischen Eindruck von den Ernteergebnissen kann sich die Branche seit einigen Jahren am Stand der Vertretung der Spalter Pflanzler, der HVG Spalt e. G., auf der BrauBeviale in Nürnberg machen. Im Rahmen dieser Leitmesse des Brauwesens werden dort hopfensortentypische gebraute Biere vorgestellt – mit und ohne Kalthopfung. Der Vergleichbarkeit der Hopfensorten wegen hat man eine Technologie erarbeitet, die für alle Biere angewandt wird. Diese erlaubt deutlich überdurchschnittliche Hopfengaben und bringt klassische, angenehme Biere hervor, die zum Weitertrinken anregen und damit eine vollständige Bewertung ermöglichen. Abgesehen von der jeweiligen Hopfensorte unterscheiden sie sich nicht und erlauben so dem Praktiker, sich die Unterschiede zwischen den Hopfensorten praxisgerecht zu erriechen und zu erschmecken.

which takes place after the event in the facilities of the HVG Spalt e.G., the Spalt Hop Cooperative.

Small Cooperative – 3 Languages

In the weeks following the hop harvest many a supra-regional visitor will come along to Spalt just to appraise the hops. The HVG Spalt gladly shows what was harvested in the region and helps brewers appraise the hops and consults them on matters of technology. It is often very international with English and French being spoken in addition to German.

Beim Rohstofftag (v.l.n.r.) / At the Raw Materials Day (left to right): Stefan Stang (Private Brauereien), Werner Wolf (Landwirtschaftsamt-leiter), Dr. Frank Braun (HVG Spalt), Markus Wiczorek (IRUSO GmbH), Walter König (Bayerischer Brauerbund), Hans Zeiner (HVG Spalt) und / and Dr. Johann Pichlmaier (Verband Deutscher Hopfenpflanzler)



Die Spalter Ernteschätzkommission im Fokus des Bayerischen Rundfunks (v.l.n.r.) / The Spalt Crop Estimates Commission in the spotlight of the Bavarian broadcasters (left to right): Georg Zeiner, Florian Fritsch, Hans Zeiner, Dr. Frank Braun, Walter König und / and Werner Wolf

◀ Hopfenrundfahrt 2014. Neben Dr. Johann Pichlmaier und Landwirtschaftsamtleiter Werner Wolf freut sich die Spalter Hopfenkönigin Karin Heckl (links) über das Zusammentreffen mit den Hoheiten aus Tettngang, Elbe-Saale und dem im August frisch gewählten Hallertauer Dreigestirn. Die Reihe vervollständigen Hans Zeiner und Dr. Frank Braun (rechts).

Hop Tour 2014. Next to Dr. Johann Pichlmaier and Head of the Department of Agriculture Werner Wolf, the Spalt Hop Queen Karin Heckl (left) is pleased about the meeting with the highnesses from Tettngang, Elbe-Saale and the three from the Hallertau, freshly elected in August. The ranks are closed by Hans Zeiner and Dr. Frank Braun (right).

BrauBeviale in Nuremberg

For a number of years now, the industry can also get an impression of the harvest yields at the booth of the representatives of the Spalt growers, the HVG Spalt, at the BrauBeviale trade show in Nuremberg. At this leading trade fair for the brewing industry single hop beers with and without dry hopping are also presented. In order to be able to compare the hop varieties, a technology has been developed which is applied to all the beers. This permits above-average hop additions and produces classic, pleasant beers that encourage you to keep on drinking and therefore permit a complete evaluation. Apart from the different hop varieties the beers are identical, which permits the practitioner to smell and taste the differences between the hop varieties under practical conditions.

Autor: Dr. Frank Braun; Fotos: Rainer Lehmann (S. 60 oben), Walter König, (S. 60 unten), HVG Spalt (S. 61)

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

Bierverkostung | Beer Tasting

Erleben Sie feinste Aromahopfen im Vergleich in **sortenrein gehopften Bieren!**
Experience the pure flavor of noblest aroma hops – compared in **single hopped beers!**

Stand | booth 301 **BrauBeviale2014**
Nuremberg, Germany | 11 - 13 November

Spalter Hopfen GmbH/HVG Spalt eG | Gewerbepark Hügelmühle 40 | 91174 Spalt
Phone +49-9175-78888 | Fax -78815 | info@spalterhopfen.com | www.spalterhopfen.com



**Spalter
Hopfen**

V.l.n.r. / Left to right:
Hopfenprinzessin / Hop Princess Nadine Weber,
Hopfenkönigin / Hop Queen Johanna Reith
und / and Vize-Hopfenkönigin / Vice Hop Queen
Daniela Kügler

Hallertauer Hopfenkönigin

Da strahlt
die Hallertau

Die neuen Hallertauer Hopfenhoheiten sind da!

The Hallertau is beaming.

The new Hallertau Hop Highnesses are here!

2014/15

Die Wahl der Hallertauer Hopfenkönigin hat im Veranstaltungskalender der Hopfenpflanzler seit jeher kurz vor der Ernte seinen festen Platz und ist das Großereignis, das auch heuer am 11. August etwa zweitausenddreihundert Besucher in die Wolnzacher Festhalle lockte.

Die letzten Jahre haben gezeigt, dass einige Veränderungen für einen strafferen Ablauf des Abends und eine für alle gelungene Wahlnacht nicht schaden würden.

So sorgte zum einen ein neuer Moderator, der Freisinger Schauspieler Alexander Nadler, der die Gäste in Holledauer Tracht mit Weste, Lederhose und Ziehharmonikastiefeln bestens vorbereitet und professionell durchs Programm begleitete, für durchgängig heitere Stimmung. Zum anderen konnte dank moderner Kamertechnik das Live-Geschehen über zwei Großbildleinwände im ganzen Saal verfolgt werden und durch zusätzliche Lautsprecher war selbst in den hintersten Reihen die Vorstellung der drei Kandidatinnen bestens zu verstehen.

Und nach dem zweiten Wahldurchgang stand fest, dass die sympathische und ausgesprochen beredsame 22-jährige Johanna Reith aus Wolnzach am meisten Grund zum Strahlen hatte. Sie ist die neue Hallertauer Hopfenkönigin, die ihr Amt gemeinsam mit Vizekönigin Daniela Kügler aus Pörsnbach und der Hopfenprinzessin Nadine Weber aus Ronnweg wahrnehmen wird.

2014/15 werden die drei jungen Damen als Repräsentantinnen des „grünen Goldes“ nicht nur in Bayern so manche Veranstaltung mit ihrem Strahlen bereichern. Wir gratulieren!

The election of the Hallertau Hop Queen has always been a fixed date in the hop growers' calendar just before the harvest. It is the major event that this year too attracted two thousand three hundred visitors to the Wolnzacher Festhalle on August 11.

Recent years have shown that a few changes would do no harm to streamline the evening's agenda and make the election night an all-round success.

Thus this year, on the one hand a new master of ceremonies, the Freising actor Alexander Nadler, dressed in the traditional Holledauer Tracht with waistcoat, lederhosen and concertina boots, was well prepared and conducted the program professionally and kept up a cheerful atmosphere throughout the evening. On the other hand, modern camera technology ensured that the whole show was projected on two enormous screens so that everyone in the festival hall could see and the sophisticated sound system ensured that even those in the back rows could understand the three candidates.

And after the second round of voting it was clear that the simpatico and extremely talkative 22-year-old Johanna Reith from Wolnzach had every reason to beam. She is the new Hallertau Hop Queen who will assume her office along with the Vice Hop Queen Daniela Kügler from Pörsnbach and the Hop Princess Nadine Weber from Ronnweg.

In the course of 2014/15 the three young ladies, as representatives of the "green gold", will grace many an event and not only in Bavaria. Our congratulations!

Steckbrief / Profile

Johanna Reith aus Wolnzach, 22 Jahre, Bürokauffrau / Johanna Reith from Wolnzach, 22, office administrator in Pfaffenhofen

Daniela Kügler aus Pörsnbach, 23 Jahre, Studentin für Wirtschaftsingenieurwesen / Daniela Kügler from Pörsnbach, 23, student of industrial engineering with business studies

Nadine Weber aus Ronnweg, 22 Jahre, Bankfachwirtin bei der Hallertauer Volksbank / Nadine Weber from Ronnweg, 22, qualified bank clerk at the Hallertauer Volksbank



1 1 Die Fans sind in bester Stimmung.

1 1 Fans in the best of moods.



1 2 Die Stimmzettel beider Wahldurchgänge werden von fleißigen Helfern ausgezählt.

1 2 Helping hands from all sides count the votes.



Josef Wittmann, Vorsitzender des Hallertauer Hopfenpflanzerverbandes, verabschiedet die Hopfenhoheiten des Jahres 2013/14 (v.l.n.r.) / Josef Wittmann, Chairman of the Hallertau Hop Growers Association, bids farewell to the Hop Highnesses of 2013/14 (left to right): Regina Faltermeier, Regina Obster und / and Angelika Märkl



Bevor es zur Neuwahl geht, werden die Kandidatinnen vom Moderator Alexander Nadler vorgestellt. / The master of ceremonies Alexander Nadler introduces the candidates for this year's election.



11



11

I 1 So ein Ereignis zieht die Fotografen an ...
 I 1 Such an event attracts the photographers ...
 I 2 ... und macht großen Durst.
 I 2 ... and makes you very thirsty.
 I 3 Neue Bild- und Tontechnik übertrugen das Geschehen auf der Bühne auch in den hintersten Winkel der Wolnzacher Festhalle.
 I 3 New audiovisual technology transmitted the action on stage into the furthest corners of the Wolnzacher Festhalle.



12



12

I 1 Der Hallertauer Hopfenpflanzerverband beglückwünscht die neuen Hopfenhoheiten und hebt die Krüge.
 I 1 The Hallertau Hop Growers Association congratulates the new Hop Highnesses and the jugs are raised. V.I.n.r. / Left to right: Otmar Weingarten, Nadine Weber, Johanna Reith, Daniela Kügler, Dr. Johann Pichlmaier und / and Josef Wittmann
 I 2 Hopfen macht sich nicht nur im Bier gut.
 I 2 Hops are not only good in beer.
 I 3 Das Lied der Hallertau / The Hallertau anthem



13



13



14

I 4 Drei, die am gleichen Tag Geburtstag haben (v.l.n.r.) / The three with birthdays on the same day (left to right): Werner Mayer (Augustiner-Bräu München / Munich), Otmar Weingarten (Verband Deutscher Hopfenpflanzer / German Hop Growers Association) und / and Peter Kraus (Herrnbräu, Ingolstadt)
 I 5 Die schönen Produktrepräsentantinnen für Hopfen, Spargel und Dirndl erfreuten die Zuschauer mit ihrem charmanten Auftritt.
 I 5 The beautiful representatives for hops, asparagus and dirndls delighted the audience with their appearance.



14

I 4 Die Marktkapelle Wolnzach sorgte auch in diesem Jahr für den richtigen Ton.
 I 4 The Marktkapelle Wolnzach band hits the right note as well this year.
 I 5 Die Stimmzettel liegen zur Auszählung bereit.
 I 5 The voting slips lay ready for counting.



15



15



16

I 6 Alexander Nadler aus Freising moderierte den Abend gut gelaunt und sehr kurzweilig.
 I 6 Alexander Nadler from Freising was the cheerful and very witty master of ceremonies for the evening.
 I 7 Wenn speziell für die Gäste aus Poperinge (Belgien) aufgespielt wird, dann wird gesungen und gefeiert.
 I 7 When a tune is struck up especially for the guests from Poperinge (Belgium), then everyone is up and singing.



17

Elbe-Saale-Story

12. Elbe-Saale-Hopfentag in Prosigk/ Sachsen-Anhalt

Am 23. Juli 2014 wurde der im 2-Jahres-Turnus stattfindende Elbe-Saale-Hopfentag in einem der größten Hopfenanbaubetriebe Europas, bei Familie Regner, in der Nähe von Köthen in Sachsen-Anhalt veranstaltet. Der Vorsitzende des Elbe-Saale-Hopfenpflanzerverbandes, Emil Berthold, konnte über 340 Gäste aus Deutschland und Tschechien im Erntezentrum Prosigk bei herrlichem Wetter und bester Stimmung begrüßen. In ihren Ansprachen betonten sowohl der Minister für Landwirtschaft und Umwelt des Landes Sachsen-Anhalt, Dr. Hermann Onko Aeikens, als auch der Kreisvorsitzende des Bauernverbandes Anhalt e.V., Olaf Feuerborn, die große Bedeutung des Hopfenanbaus für die Region und das Land. Dr. Johann Pichlmaier, Präsident des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer, sprach dabei besonders die unterschiedlichen Voraussetzungen und Strukturen des Hopfenanbaus in Deutschland an. Gerade die Region Elbe-Saale mit ihrer Ausdehnung über drei Bundesländer, den verhältnismäßig großen Betriebsflächen von durchschnittlich 45 ha und der notwendigen künstlichen Bewässerung auf über 70 % der Fläche sei besonders gefordert.

Familie Regner – Hopfenbau in der dritten Generation

Nach der Verabschiedung der bisherigen Hopfenrepräsentantin Franziska Günther wurde die Tochter der Gastgeberfamilie Regner, Jana Miertsch, als neue Hopfenkönigin gekrönt. Neben ihrem Beruf als Sozialversicherungsfachangestellte unterstützt sie seit vielen Jahren in ihrer Freizeit ihre Eltern und ihren Bruder Marcus, die gemeinsam den Betrieb Regner GbR führen, beim Pflanzen und bei der Ernte. In einem interessanten Bildvortrag stellte Alfred Regner die Familienhistorie vor. Als Heimatvertriebener hat sein Vater Josef Regner sich in den 50er Jahren mit dem Hopfenanbau eine neue Existenz in der damaligen DDR aufgebaut. Zusammen mit seiner Ehefrau und später auch mit Sohn Alfred arbeiteten sie in der LPG (Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft) Baasdorf. Alfred Regner übernahm 1982 als „Meister der Pflanzenproduktion“ die Leitung der LPG, nach der Wende gründete er dann 1991 seinen eigenen Betrieb und pachtete die Hopfenflächen in Baasdorf. Genau wie Alfred seinen Eltern zur Seite stand, helfen jetzt die Familienmitglieder bei der Hopfenarbeit: Ehefrau Erika, Tochter Jana und Sohn Marcus. Der ausgebildete Landwirt Marcus Regner wird das Familienunternehmen in dritter Generation weiterführen. Bei einem Rundgang konnten sich die Besucher einen Eindruck von der immensen Betriebsgröße (132 ha!) und der modernen Technik des Erntezentrums mit zwei Pflückmaschinen und zwei Bandtrocknern verschaffen.



Alfred Regner



Jana Miertsch

12th Elbe-Saale Hop Day in Prosigk/ Saxony-Anhalt

On July 23, 2014, the biennial Elbe-Saale Hop Day was held on one of the largest hop farms in Europe, at the Regners' near Köthen in Saxony-Anhalt. Emil Berthold, the Chairman of the Elbe-Saale Hop Growers Association, welcomed over 340 guests from Germany and the Czech Republic in the Prosigk harvesting center with beautiful weather and everyone in the best of moods. In their speeches, Dr. Hermann Onko Aeikens, the Agriculture and Environment Minister for Saxony-Anhalt, Olaf Feuerborn, Regional Chairman of the Anhalt Farmers Association, underlined the great significance of hop growing for the region and the federal state of Saxony-Anhalt. Dr. Johann Pichlmaier, President of the German Hop Growers Association, spoke in particular here of the different requirements and structures of hop growing in Germany. Precisely the Elbe-Saale region, spread across three federal states, with its relatively large average farm acreage of 45ha and the artificial irrigation of over 70% of the area, faces a special challenge.

The Regner Family – Hop Growers of the Third Generation

After bidding farewell to the outgoing hop representative Franziska Günther, the daughter of the host family Regner, Jana Miertsch, was crowned as the new Hop Queen of Elbe-Saale. In addition to her job as social insurance clerk, for years during her spare time Jana has been supporting her parents and brother Marcus, who

Das Logo zeigt in stilisierter Form die Elbe-Saale-Region, die sich über die drei Bundesländer Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen erstreckt.

The logo shows the Elbe-Saale region in stylized form spreading across the three federal states of Saxony, Saxony-Anhalt and Thuringia.

Geschützte Herkunftsbezeichnung

Nun ist es endlich soweit: die Hopfenbauregion Elbe-Saale darf sich ab 2014 mit dem begehrten Gütesiegel „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) schmücken. Agrarprodukte und Lebensmittel mit dieser Herkunftsangabe zeichnen sich durch besondere Qualitäten und Eigenschaften aus, die sich aus ihrem Herkunftsgebiet ergeben.



Mit der Eintragung in das von der Europäischen Kommission geführte Verzeichnis genießt der Elbe-Saale-Hopfen nun europaweit einen markenähnlichen Schutz. Ein echtes Alleinstellungsmerkmal, das die Einzigartigkeit dieses Agrarproduktes betont und in Öffentlichkeit, Wirtschaft und Handel eine hohe Wertschätzung und Vertrauen genießt. Otmar Weingarten, Geschäftsführer des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer, wies bei der Vorstellung des Zeichens auf den hohen Imagegewinn und die verstärkten Möglichkeiten der Zusammenarbeit mit den anderen drei Hopfenpflanzerverbänden hin, denen bereits diese geschützte Herkunftsbezeichnung von der EU-Kommission erteilt worden ist.

Elbe-Saale-Story



run the Regner GbR farm enterprise, by helping out with planting and harvesting. Alfred Regner ran through the family history in an interesting picture presentation. In the 1950s, his father Alfred Regner was a war refugee who built up a new existence with hop growing in the then German Democratic Republic. He worked together with his wife and later his son Alfred in the Baasdorf LPG (Agricultural Production Cooperative). In 1982, Alfred Regner took over the management of the LPG as "plant production master" and in 1991, after the reunification of Germany, he set up his own farm and leased the hop acreage in Baasdorf. Just as Alfred stood by his parents, now all the members of his family help with the hop work: wife Erika, daughter Jana and son Marcus. The qualified agronomist Marcus Regner will take the helm of the family enterprise in the third generation. On the tour the visitors got an idea of the immense size of the farm (132ha) and of the modern technology employed in the harvesting center with two picking machines and two belt dryers.

Protected Designation of Origin

The time has finally come: As of 2014, the hop growing region of Elbe-Saale is permitted to display the coveted quality seal of "Protected Designation of Origin" (PDO). Agricultural products and foodstuffs with this seal must have qualities and characteristics which are essentially due to their region of production. With their registration in the European Commission's index the Elbe-Saale hops are now protected throughout Europe like a trademark. This seal emphasizes the unique attributes of this agricultural product and enjoys high estimation and trust by the public, industry and trade. In presenting the seal, Otmar Weingarten, CEO German Hop Growers Association, pointed out the high gain in image and improved options for cooperation with the three other hop grower associations which have already received this Protected Designation of Origin distinction from the EU Commission.

A wonderful conclusion

The Hallertau seal district communities provided a special surprise. They donated a wayside cross dedicated to the canonized Pope John Paul II. At the end of the Elbe-Saale Hop Day the cross, set between two maple trees, was ceremonially inaugurated. In his moving speech, Josef Reiser, Chairman of the Hallertau Seal District Communities, emphasized the significance of this "reunification cross". It should also honor the uncomplicated togetherness of hop growers from East and West.



Ein schöner Abschluss

Für eine besondere Überraschung sorgten die Hallertauer Hopfensiegelgemeinden. Sie stifteten ein Wegekreuz, das dem heiliggesprochenen Papst Johannes Paul II. gewidmet ist. Zum Abschluss des Elbe-Saale-Hopfentages wurde das zwischen zwei Ahornbäumen aufgestellte Kreuz feierlich eingeweiht. Josef Reiser, Vorsitzender der Hallertauer Siegelgemeinden, betonte in seiner bewegenden Ansprache die Bedeutung als „Wiedervereinigungskreuz“. Damit soll auch das unkomplizierte Miteinander der Hopfenbauern aus Ost und West gewürdigt werden.

340 Gäste aus ganz Deutschland und Tschechien waren zu Gast beim Elbe-Saale-Hopfentag. 340 guests from all over Germany and the Czech Republic were invited to the Elbe-Saale Hop Day.

Autor: Pokorny Design; Fotos: Angela Werner, Hopfenpflanzerverband Elbe-Saale und Otmar Weingarten

Weltmeisterbier

AUS SCHLIERSEE

Da steckt mehr drin als nur Hopfen und Malz: Anlässlich der Fußball-WM 2014 entstand im Markus Wasmeier Freilichtmuseum Schliersee das Weltmeister-Bräu.

World Champion Beer from Schliersee

There's more to it than just hops and malt: the world champion brew was created in the Markus Wasmeier Open Air Museum in Schliersee on the occasion of the 2014 FIFA World Cup.

Inhaltsstoffe der weltmeisterlichen Bierflasche: mehrere Weltmeistertitel, ganz viel bayerische Biertradition und vor allem konzentriertes Weltmeisterglück für unsere Jungs der Fußball-Nationalmannschaft. Die Weltmeister Hans Schaller (Rennrodeln, 1957), Alexander Resch (Rennrodeln Doppelsitz u.a. 2007), Paul Breitner (Fußball, 1974) und Markus Wasmeier (Riesenslalom, 1985) fanden sich im April 2014 in dem „altbayerischen Dorf“ am Schliersee ein, um dieses einzigartige Märzen, das „Weltmeister Bräu“, in klassischer Bierbrauerhandarbeit in der Schöpfbrauerei des Museums wie vor 300 Jahren zu brauen. Ein Tag harte Arbeit für 850 Liter Weltmeister-Bräu! Dieses besondere Bier – das erste und einzige Bier auf der Welt, gebraut von Weltmeistern – sollte der Nationalelf im diesjährigen Wettkampf um den Titel Glück bringen.

Contents of the world cup beer bottle: several world championship titles, a whole lot of Bavarian beer tradition and above all concentrated world championship luck for the lads of the Germany national football team. The world champions Hans Schaller (luge, 1957), Alexander Resch (two-man luge and others, 2007), Paul Breitner (football, 1974) and Markus Wasmeier (giant slalom, 1985) got together in the "old Bavarian village" at the Schliersee Lake in April 2014 to brew this unique Märzen, the "World Champion Brew", in the classic beer brewer craftsmanship of 300 years ago in the museum's "Schöpfbrauerei". One day of hard toil and labor for 850 liters of World Champion Brew! This special beer – the first and only beer in the world to be brewed by world champions – was made to bring luck to Germany's team in this year's competition.

Wahre Weltmeister kamen zusammen, um ein weltmeisterliches Bier zur Motivation unserer Fußball-Nationalelf zu brauen (v.l.n.r.): Hans Schaller (Rennrodeln, 1957), Paul Breitner (Fußball, 1974), Alexander Resch (Rennrodeln Doppelsitz u.a. 2007) und Markus Wasmeier (Riesenslalom, 1985)

Genuine world champions got together to brew a world champion beer to motivate Germany's national football team (left to right): Hans Schaller (luge, 1957), Paul Breitner (football, 1974), Alexander Resch (two-man luge and others, 2007) and Markus Wasmeier (giant slalom, 1985)



IN 6 SCHRITTEN ZUM Weltmeisterbier

6 Steps to World Champion Beer



Maischen: Rund zwei Stunden lang rühren! Im warmen Wasser wandelt sich Getreidestärke in Malzzucker.

Mashing: Two hours of stirring! Cereal starch converts to malt sugar in the hot water.



Umschöpfen der Maische in den Läuterbottich, um die festen Bestandteile herauszufiltern.

Ladling the mash into the lauter tun to filter out solids.



Zum Umschöpfen dienen Rinne und Schöpfeimer. Aus dem Läuterbottich fließt unten klare Flüssigkeit heraus.

Trough and barrel scoop for ladling. Clear liquid flows out of the bottom of the lauter tun.



Biertyp / Beer type: Märzen

Gärung / Fermentation: untergärig in offenen Holzbottichen / bottom fermentation in open wooden vats

Reifung / Maturation: mind. 5 Wochen in gepechten Holzfässern / at least 5 weeks in pitched wooden barrels

Stammwürzegehalt / Original extract: mind. 13 % / at least 13%

Alkohol / Alcohol: ca. 5,2 – 5,4 vol. % / 5.2 – 5.4 vol. %

Hopfen / Hops: Hallertauer Mittelfrüher als Doldenhopfen, bezogen über die HVG / Hallertauer Mittelfrüher as hop cones procured from the HVG

Malz / Malt: Mischung aus Pilsener und Münchner Malz / mixture of Pilsner and Munich malt

*Das fertige Weltmeister-Bräu
The finished World Champion Brew*



Die geläuterte Würze kommt zurück in die **Sudpfanne** – erneut müssen 800 Liter umgeschöpft werden!

*The lautered wort returns to the **cooker** – another 800 liters has to be ladled!*

Die Würze wird zum **Kochen** gebracht und Hopfen dazugegeben ...

*The wort is brought to the **boil** and hops are added ...*



Zum Schluss wird die Flüssigkeit über eine Rinne ins **Kühlschiff** geleitet, wo sie abkühlt.

*Finally the liquid is run through a trough into the **coolship** for cooling.*



Fachexkursion

Hopfenanbau im
Mühlviertel
Hop growing in
the Mühlviertel

des Internationalen Hopfenbaubüros nach Linz im Mühlviertel/Österreich

International Hop Growers' Convention in Linz/Austria

Auf Einladung der Hopfenbaugenossenschaft „Mühlviertler Hopfen“ aus Neufelden/Österreich trafen sich vom 28. bis 31. Juli 2014 rund 100 Teilnehmer aus den IHB-Mitgliedsländern sowie ca. weitere 30 Teilnehmer aus dem österreichischen Mühlviertel im wunderschönen Linz an der Donau, der Landeshauptstadt von Oberösterreich, nach Wien und Graz die drittgrößte Stadt in der Republik Österreich, und im Jahr 2009 sogar „Kulturhauptstadt Europas“.

Bericht der Wirtschaftskommission

Bei der Tagung der IHB-Wirtschaftskommission präsentierte Hermann Bayer, Geschäftsführer der Hopfenbaugenossenschaft Mühlviertler Hopfen, die Situation des heimischen Hopfens in **Österreich**. Bei einem Gesamtertrag von ca. 420 Tonnen mit Schwerpunkt Aromasorten liegen die Vertragspreise für 2014 bei durchschnittlich 6,20 Euro, für Alpha-Hopfen bei 4,80 Euro/kg. Sogenannte Flavor-Sorten spielen in dieser Region keine große Rolle.

Die Erwartungen der Hopfenpflanzler in **Tschechien** liegen auf einer um ca. 100 ha angestiegenen Gesamthopfenfläche von 4 420 ha bei 5 500 Tonnen. Auf rund 18 ha wird die neue Hopfensorte „Kazbek“ angebaut, zu der bisher noch keine offiziellen Zahlen oder Erfahrungswerte vorliegen.

Invited by the “Mühlviertler Hopfen” Hop Growers' Cooperative in Neufelden/Austria, about 100 participants from the IHGC member countries and about 30 from the Austrian Mühlviertel met from July 28 to 31, 2014 in the wonderful city of Linz on the Danube, the capital of Upper Austria. Linz is the third largest city in Austria after Vienna and Graz and was even European Capital of Culture in 2009.

Economic Commission Report

At the conference of the IHGC Economic Commission, Hermann Bayer, CEO of the “Mühlviertler Hopfen” Hop Growers' Cooperative, presented the situation of hops in Austria. With a total yield of about 420 tons of mainly aroma varieties the contract prices for 2014 are at an average of €6.20/kg and at €4.80/kg for alpha varieties. The so-called flavor varieties are negligible in this region. The expectations of the hop growers in the Czech Republic are for 5,500 tons over a total hop growing area of 4,420ha which has increased by approx. 100ha. The new hop variety “Kazbek” is grown on an area of about 18ha, but there are no official figures or evaluation data to date.



Obmann Josef Reiter (rechts im Vordergrund) begrüßte die internationalen Gäste im Mühlviertel.

Chairman Josef Reiter (front right) welcomes the international guests to the Mühlviertel.

Eines der Hauptthemen der IHB-Fachexkursion: Die Zukunft des Welthopfenanbaus im Zeichen des Craft Beer-Einflusses

One of the major topics of the IHGC excursion: The future of hop growing in the world under the influence of craft beer

Frankreich weist ebenfalls eine um ca. 60 ha gestiegene Aromafläche (Strisselspalter) auf, mit einem geschätzten Ernteertrag von ca. 700 Tonnen. Die neue Aromasorte Triskel wird aktuell auf rund 30 ha angebaut.

Slowenien berichtet über einen Flächenanstieg von rund 10 % bei den Aromasorten auf jetzt insgesamt 1.300 ha mit einem Ertrag von geschätzten 1.900 Tonnen (ein Plus von 40 % gegenüber dem Vorjahr). Nach den schlechten Altverträgen sehen die slowenischen Hopfenpflanzler mit Durchschnittspreisen von 5,60 Euro/kg wieder eine Zukunft für ihr Anbaugesbiet.

The area in France for growing aroma hops (Strisselspalter) has also increased by about 60ha with an estimated harvest yield of approx. 700 tons. The new aroma variety "Triskel" is being grown on an area of about 30ha.

Slovenia reports an increase in growing area of about 10% for aroma varieties to a current total of 1,300ha with an estimated yield of 1,900 tons (an increase of 40% over the previous year). After the unfavorable old agreements the Slovenian hop growers are looking to a brighter future for their growing region with average prices of €5.60/kg.

Für den Verband der Deutschen Hopfenpflanzler ist auch der IHB-Kongress im nächsten Jahr von großer Wichtigkeit. Der Verbandsgeschäftsführer Otmar Weingarten gab die ersten Details für die Durchführung der Veranstaltung vom 26. bis 31. Juli 2015 in der Hallertau bekannt. Das endgültige Programm wird dann im Rahmen des IHB-Meetings am Vortag der BrauBeviale am 10.11.2014 in Nürnberg veröffentlicht. Abschließend wurde noch gemeinsam über eine IHB-Hopfenexkursion nach Japan nachgedacht, wo der Biermarkt ebenfalls stark in Bewegung ist.

Hallertau from July 26 to 31, 2015. The final agenda will be announced in the course of the IHGC meeting to be held on the eve of the BrauBeviale in Nuremberg on November 10, 2014. To conclude, considerations were made generally about an IHGC excursion to Japan where the beer market is also very dynamic.



In Schlägl wurden die Tagungsteilnehmer in der Stiftsbrauerei nicht nur vom Management, sondern auch vom zuständigen Abt und von Obmann Josef Reiter persönlich begrüßt.

In Schlägl, the participants were personally met in the Stiftsbrauerei not only by the management, but also by the presiding abbot and chairman Josef Reiter.



Die Hopfentour führte am 2. Veranstaltungstag auf den wunderschönen Hof der Familie Radler im Mühlviertel. On the 2nd day the hop tour led to the wonderful farm of the Radler family in the Mühlviertel.



IHB-Präsident Leslie Roy (Bildmitte) verfolgte gemeinsam mit seinen Vorstandskollegen und Generalsekretär Martin Pavlovic die angeregte Diskussion während der Tagung. IHGC president Leslie Roy (center) followed the lively discussions during the conference together with his colleagues from the board and general secretary Martin Pavlovic.

Natürlich machte die Hopfenexkursion auch einen Stopp am Sitz der Hopfenbaugenossenschaft „Mühlviertler Hopfen“ in Neufelden.

Naturally the hop excursion also stopped off at the headquarters of the "Mühlviertler Hopfen" Hop Growers' Cooperative in Neufelden.



Hielten einer eingehenden „Prüfung“ stand: die neu entwickelten „Hopfenbriketts“ der Hopfenbaugenossenschaft Mühlviertler Hopfen. Passed a critical "examination": the newly developed hop briquettes of the "Mühlviertler Hopfen" Hop Growers' Cooperative.

Die USA überraschten wieder einmal mit Superlativen. Anne George, Verbandsgeschäftsführerin der amerikanischen Hopfenpflanzler, gab einen erneuten Anstieg des Craft Beer-Ausstoßes in Amerika von sage und schreibe 18 Prozent im 1. Halbjahr bekannt. Seit 2010 hat sich die Produktion von US-Craft-Bier nahezu verdoppelt. Mittlerweile sind über 3.040 Craft-Brauereien auf dem US-Markt tätig. Auf die gestiegene Hopfenachfrage reagierten die Pflanzler mit erheblichen Anbauflächenvergrößerungen. So verzeichnet die Flavorsorte Cascade einen Anstieg auf 3.090 ha, gefolgt von Centennial mit 1.400 ha. Da kann man nur sagen: Flavor-Hopfen rockt den US-Biermarkt!

The USA once again surprised with superlatives. Anne George, Executive Director of the Hop Growers of America, announced a new increase of an amazing 18 percent in the first half year in the output of craft beer in America. Since 2010 the production of US craft beer has practically doubled. In the meantime there are over 3,040 craft breweries operating on the US market. The growers responded to the increased demand for hops by greatly expanding their growing areas. The area for the flavor variety Cascade rose to 3,090ha followed by Centennial with 1,400ha. There's only one thing to say: Flavor hops are rocking the US beer market!

The congress in discussion

In the board meeting that followed, chaired by IHGC president Leslie Roy, one major topic was – is there any wonder – "the future of hop growing in the world under the influence of craft beer". The very emotional and at times euphoric discussion showed the full spectrum and importance of this topic. The IHGC Congress next year is also of great importance for the German Hop Growers Association. Otmar Weingarten, the association's CEO, disclosed the first details for the organization of the event to be held in the

Rahmenprogramm in Linz und im Salzkammergut

Für die Teilnehmer des IHB-Kongresses bot der österreichische Gastgeber ein interessantes und vielfältiges Rahmenprogramm. Gleich am ersten Tag ging es zur Besichtigung in die **voestalpine Stahlwelt**, eines der modernsten Stahlwerke Europas. Wer es beschaulicher wollte, war bei einem gemütlichen Stadtbummel durch die romantische Altstadt von Linz mit dabei. Das zauberhafte Salzkammergut zeigte sich leider etwas wolkenverhangen, und so besuchte man statt der Aussichtsplattform „5 Fingers“ die nicht weniger faszinierenden Eishöhlen am Dachstein. Gleich viermal wurde zu ganz speziellen Bierverkostungen geladen: in der Traditionsbrauerei Zipf, in der Stiftsbrauerei in Schlägl, im Kulturzentrum Meierhof und schließlich – am letzten Tag als Galaabend – im Skyloft des ARS Electronica Centers über den Dächern der Stadt Linz.

Ein ganz herzliches Dankeschön und ein großes Kompliment an die Veranstalter Hermann Bayer und Obmann Josef Reiter von der Hopfengenossenschaft „Mühlviertler Hopfen“!

Supporting program in Linz and the Salzkammergut

The Austrian hosts had an interesting and diversified supporting program lined up for the participants of the IHGC Congress. Right on the first day there was a visit to the voestalpine Stahlwelt exhibition at one of the most modern steel works in Europe. Those who cared for something a bit more tranquillo went on a walk around the romantic old town of Linz. Unfortunately, the awe-inspiring mountains of the Salzkammergut were hung with clouds, so instead of going to the "5 Fingers" panorama platform a trip was made to the not less fascinating Dachstein Ice Caves. And there were all of four very special beer tastings in the traditional Zipf Brauerei, in the Stiftsbrauerei in Schlägl, in the Meierhof Cultural Center and finally – as a gala dinner on the last day – in the Sky Loft of the ARS Electronica Center over the roofs of Linz.

A hearty round of thanks and compliments go to the organizers Hermann Bayer and chairman Josef Reiter of the "Mühlviertler Hopfen" Hop Growers' Cooperative!

Autor und Fotos: Otmar Weingarten



Dem Hopfen auf der Spur

EU-Parlamentarier in Wolnzach/Hallertau

Hopfenanbau, so könnte man meinen, wäre ein rein bayerisches Thema. Doch dem ist nicht so. Vieles, was in Brüssel entschieden wird, hat direkte Auswirkungen auf die Bauern in der Hallertau.

So war es Albert Deß, dem agrarpolitischen Sprecher der Europäischen Volkspartei (EVP), und einer Delegation des Agrarausschusses ein besonderes Anliegen, die Hallertau zu besuchen und sich vor Ort über den Hopfenanbau zu informieren.

Bier wird weltweit getrunken. Allein die deutsche Brauindustrie hat im vergangenen Jahr 94,6 Millionen Hektoliter des goldenen Gerstensaftes produziert.

„Ohne Hopfen gibt es kein Bier“, betonte Dr. Johann Pichlmaier und machte den Abgeordneten deutlich, dass diese Sonderkultur eine enorme Bedeutung hat. Weltweit gibt es lediglich 3500 Hopfenbauern, allein in Europa sind es 3000. „Gleichzeitig“, erklärte der Verbandspräsident, „stehen die Hopfenbauern in einer weltweiten Konkurrenz.“

„Gerade aus diesem Grund war es auch so wichtig, dass die zwei Millionen Euro für die Erzeugergemeinschaft gesichert werden konnten“, so Pichlmaier weiter. In der Vergangenheit wurden diese Gelder in die Forschung und in die Absatzförderung gesteckt. Im Zuge der EU-Agrarreform sollten diese Subventionen wegfallen. „Natürlich war das ein ganz speziell bayerisches Problem“, so Albert Deß. Dennoch war für den Europaparlamentarier wichtig, dass die Erzeugergemeinschaft diese zwei Millionen Euro auch weiterhin erhält. „Dieses Geld stammt ohnehin vom deutschen Staat“, so Deß, „und wurde in die Zukunft investiert.“

Was genau die Hallertauer mit diesen Geldern finanzieren, davon wollten sich die Abgeordneten ein Bild machen. „Wir fördern mit unseren Mitteln unter anderem die Forschung, aber auch die Absatzförderung“, erläuterte Dr. Johann Pichlmaier. Konkret finanziert die

Erzeugergemeinschaft z.B. ein Forschungsprojekt im Pflanzenschutz. „Ein wirksames Mittel ist Kupfer“, erklärte Dr. Florian Wehrauch

von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft. Doch genau hier liegt das Dilemma, denn Kupfer ist gleichzeitig ein Schwermetall. Im Hopfenforschungszentrum Hüll wird nun ganz speziell daran gearbeitet, wie der Einsatz des Kupfers reduziert werden kann. „Hier konnten wir auch schon gute Erfolge erzielen“, so Wehrauch weiter, denn in den vergangenen Jahren gelang es, den Einsatz im Hopfenbau um 25 % zu senken.

Diese Forschung, auch wenn sie im Bereich des Hopfens stattfindet, ist aber, wie der Fachmann ausführte, durchaus nicht auf diese Sonderkultur beschränkt. „Auch andere Kulturen, wie der Weinbau, profitieren davon.“ In diesem Zuge legte Verbandspräsident

In pursuit of hops – EU Parliamentarians in Wolnzach / Hallertau

You could easily think that growing hops was a purely Bavarian concern. But no. A great deal of what is decided in Brussels directly affects the farmers in the Hallertau. Thus Albert Deß, the spokesman on agriculture of the European People's Party (EPP), and a delegation from the Committee on Agriculture and Rural Development were particularly concerned about visiting the Hallertau and gathering information on the spot about hop growing.

Beer is drunk around the world. Last year, the German brewing industry alone produced 94.6 million hectoliters of the amber nectar.

“No hops, no beer,” emphasized Dr. Johann Pichlmaier and made it quite clear to the MEPs that this special crop was of enormous importance. There are only 3,500 hop growers in the world, 3,000 of which are in Europe. “At the same time,” explained the President of the German Hop Growers Association, “the hop growers are in global competition.”

“This is why it was so particularly important to ensure the two million euros for the producer cooperative,” said Pichlmaier. In the past, this money was invested in research and sales promotion. The EU agricultural reform threatens to cut these subsidies. “This was naturally a very special Bavarian problem,” opined Albert Deß. Nevertheless, it was important for the EU parliamentarians that the producer cooperative continued to receive the two million euros. “This money is from the German state anyway,” said Deß, “and was invested in the future.”

Exactly what the Hallertauer growers do with this money was what the parliamentarians wanted to see. “With these funds we sponsor research, among other things, but also promote sales,” Dr. Johann Pichlmaier added. In concrete terms, the producer cooperative finances a plant protection research project, for example. “Copper is effective,” explained Dr. Florian Wehrauch from the Bavarian State Research Center for Agriculture. But this is the dilemma, because copper is also a heavy metal. At the Hop Research Center in Hüll they are now working specially on how to reduce the use of copper. “We have already had successful results,” continued Wehrauch, because the use of copper in hop growing has been reduced by 25% over the past few years.

The expert went on to explain that although this research is being done in the hops sector, the results are by no means restricted to this special crop. “Other crops, such

“No hops, no beer,” emphasized Dr. Johann Pichlmaier



Albert Deß (8. v. r.), agrarpolitischer Sprecher, machte sich zusammen mit einer Delegation des Agrarausschusses ein Bild vom Hopfenbau.

Albert Deß (8th from right), spokesman on agriculture of the European People's Party, took a close look at hop growing along with a delegation from the Committee on Agriculture and Rural Development.

Dr. Johann Pichlmaier dar, dass man im Pflanzenschutz zwar einige Fortschritte erzielen konnte, aber der Durchbruch noch nicht geschafft sei. In diesem Bereich erhofft man sich daher auch in Zukunft die Unterstützung der EU-Parlamentarier.

Neben dem Pflanzenschutz, der natürlich aufgrund der weltweit nur sehr geringen Hopfenanbaufläche ein Problem darstellt, wird aber auch die Züchtung mit Finanzmitteln unterstützt. „Es dauert rund 12 Jahre, um eine neue Sorte auf den Markt zu bringen“, sagte Anton Lutz, der im Forschungsinstitut für die Züchtung verantwortlich ist. Dabei betonte er, dass das Genmaterial zwar analysiert werde, dass man jedoch keineswegs in die Erbmasse eingreife. „Die Methoden der konventionellen Züchtung sind noch lange nicht ausgereizt“, so Lutz weiter, der in den vergangenen Jahren maßgeblich an der Entwicklung der neuen Aromasorten beteiligt war.

Neben der Züchtung unterstützt die Erzeugergemeinschaft auch das Projekt der Bewässerung. „Hier geht es darum, eine gewisse Ertragssicherheit zu garantieren“, erläuterte Adi Schapfl, der selbst rund 52 Hektar bewirtschaftet. Insgesamt zeigten sich die Abgeordneten um den agrarpolitischen Sprecher Albert Deß beeindruckt, was mit den Mitteln bewegt wird. „Es war die richtige Entscheidung, diese Gelder bei der Erzeugergemeinschaft zu belassen“, so Deß.

as grapes, can also benefit from them.” In the same vein, Dr. Johann Pichlmaier pointed out that some progress had been made in plant protection, but that no breakthrough had yet been achieved. This is why it is hoped that the EU parliamentarians will continue to support this work in the future.

Besides plant protection, which poses a problem because the hop growing area around the world is only very small, funding also goes into hop breeding. “It takes about 12 years to bring a new variety to market,” said Anton Lutz, who is responsible for breeding in the research institute. Here he emphasized that the genetic material is analyzed, but in no way tampered with. “The conventional methods of breeding are not yet exhausted, not by a long chalk,” continued Lutz who played a major role in the development of the new aroma varieties in recent years.

The producer cooperative also supports the irrigation project in addition to the breeding. “It is a matter here of guaranteeing a certain crop yield security,” explained Adi Schapfl, himself a cultivator of 52 hectares. The MEPs accompanying Albert Deß were generally impressed by what is being done with the funds. “It was the right decision to continue funding of the hop producer cooperative,” concluded Deß.

© hallertau.info vom 28.03.2014; Großes Foto: EU-Parlament, Agrarausschuss; Fotos: Medienhaus Kastner, H. Regler



Züchter Anton Lutz informierte die Delegation über die neuen Aromasorten. Hop breeder Anton Lutz informed the delegation about the new aroma varieties.

Elisabeth Seigner erläuterte die speziellen Zuchtmethoden. Elisabeth Seigner explained the special breeding methods.



„Bayerns Brauer sind zufrieden“



Mitgliederversammlung der Gesellschaft für Hopfenforschung (GfH) im Hopfenmuseum

Bavaria's brewers are beaming Annual General Meeting of the Society for Hop Research in the German Hop Museum

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

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

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

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

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

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

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



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

Mitgliederentwicklung

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

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

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

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

Fachreferate

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

Member trend

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

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

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

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

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

Presentations

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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



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

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



Da steckt deutscher Hopfen drin!

German hops inside.

Noch kein Jahr auf dem Markt und schon in aller Munde:
Das Köstritzer Kellerbier konnte erneut Juroren wichtiger
Branchenpreise für sich gewinnen und wurde jetzt mit weiteren
hochwertigen Auszeichnungen prämiert.

Hardly a year on the market and already on everyone's lips:
The Köstritzer Kellerbier has once again convinced the judges
of major sector competitions and won yet more
highly estimated awards.

hops inside

Kellerbier:

Magnum, Taurus, Herkules, Perle, Tradition aus / from Hallertau;
Spalter Select aus / from Spalt

Pale Ale:

Hallertauer Blanc / Hallertau;
Citra, Delta, Calypso aus / from the USA;
Galaxy aus Australien / from Australia



Im HIT-Ranking der „Lebensmittel Praxis“, bei dem Entscheider des Lebensmittelhandels die Erfolgsaussichten von Produkt-Neueinführungen bewerten, belegt das Köstritzer Kellerbier in der Warengruppe Bier den zweiten Platz. Das Produkt der Spezialitätenbrauerei gehört damit zu den erfolgreichsten Produktinnovationen der letzten zwölf Monate und erhält die Auszeichnung „HIT 2014“. Der nationale Branchenpreis basiert auf einer Befragung von 850 Handelsentscheidern und Partnern des deutschen Lebensmittelhandels. Darüber hinaus fließen aktuelle Nielsen-Marktzahlen in die Bewertung ein.

„Drei Produktneueinführungen innerhalb von fünf Monaten – das zeugt von besonderer Innovationskraft unserer Brauer. Dass diese Leistung auch von Kollegen, Handelsexperten und der Fachpresse anerkannt und mit verschiedenen Preisen ausgezeichnet wird, ist für uns alle ein Grund anzustoßen“, freut sich Andreas Reimer, Geschäftsführer Köstritzer Schwarzbierbrauerei.

Erst kürzlich waren sowohl das Kellerbier als auch die beiden Köstritzer Meisterwerke Witbier und Pale Ale mit dem Superior Taste Award des International Taste & Quality Institute prämiert worden. Informationen hierzu finden Sie unter www.itqi.com/de.

In the HIT survey of the German food journal "Lebensmittel Praxis", in which decision makers of the food industry assess the prospects of success of product launches, the Köstritzer Kellerbier (cellar beer) came second in the beer category. Thus the product from the specialty brewery is one of the most successful new products of the past twelve months and receives the "HIT 2014" award. The German food sector prize is based on a survey of 850 trade decision makers and partners of the

German food trade. Furthermore, the current Nielsen market figures are included in the assessment.

"Three new product launches in five months – a true testimonial to the inventiveness of our brewers. The fact that this performance is also recognized by colleagues, trade experts and the trade press and is endowed with various awards is a reason for us all to raise our glasses," beams Andreas Reimer, CEO Köstritzer Schwarzbierbrauerei.

Only recently the cellar beer and the two Köstritzer chefs d'oeuvre, Witbier and Pale Ale, were granted the Superior Taste Award of the International Taste & Quality Institute. Information about this is available at www.itqi.com/de.

Quelle: Bitburger Braugruppe GmbH



FOR VISITING US AT THE

Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V. zum 8. Mal auf der Craft Brewers Conference & BrewExpo in den USA 8th Time Round for the German Hop Growers Association



Denver, Colorado

Das Colorado Convention Center bot genug Platz für die etwa 9.500 Teilnehmer der diesjährigen Craft Brewers Conference.

The Colorado Convention Center offered ample space to accommodate the 9,500 participants in this year's Craft Brewers Conference.



Da war der Bär los: bei der Hospitality des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer am Vortag der Craft Brewers Conference.

Who let the bear out? The place was stomping at the hospitality of the German Hop Growers Association on the eve of the Craft Brewers Conference.

Was für ein großartiger Event! Die diesjährige 31. Craft Brewers Conference, die vom 8. bis 11. April in Denver, Colorado, stattfand, war nicht nur ein absoluter Anziehungspunkt für interessierte Brauer, sondern auch wieder ein voller Erfolg für den Verband Deutscher Hopfenpflanzer. Das Konzept der letzten Jahre hatte sich positiv bewährt, wurde noch verbessert und kam bei den rund 9.500 Teilnehmern der CBC offensichtlich bestens an.

Ganz klar war eines der Highlights der CBC am Vortag der Messe die **Hospitality** des Verbandes, bei der sich etwa 600 durstige Gäste ein buntes Stelldichein gaben. Ob wahre Stars der amerikanischen und deutschen Brauerszene oder Start-Up-Brauer, die sich über deutschen Qualitätshopfen informieren wollten, alle waren sie begeistert von den sieben Spezialbieren, die nach Rezepten von Eric Toft mit feinen deutschen Hopfen bei den US-Brauereien Victory und Odell vor Ort gebraut wurden. (Mehr dazu auf S. 83)

What a fantastic event! The 31st Craft Brewers Conference, held this year from April 8 to 11 in Denver, Colorado, was not only a magnet for interested brewers but also, once again, a roaring success for the German Hop Growers Association. The proven concept of recent years was improved and was evidently a hit for the 9,500 participants in the CBC.

*One of the outstanding highlights of the CBC was the association's **hospitality** on the eve of the fair trade opening, at which about 600 thirsty guests met at a colorful rendezvous. Not only stars of the American and German beer scenes but also startup brewers interested in quality hops from Germany were all abuzz about the seven specialty beers brewed on site by the US breweries Victory and Odell according to Eric Toft recipes using fine German hops. (See also page 83.)*

Der Stand des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer war auch in diesem Jahr wieder gut besucht, was natürlich auch an den spritzigen und gut gehopften Bieren lag, die es an der Beer Station zu verkosten gab.

The booth of the German Hop Growers Association was well visited again this year, which was also due naturally to the sparkling and well hopped beers that you could try at the Beer Station.





Cheers!

Hospitality



Beers from in Fort Collins, CO

Bayrisch Pale Ale
 Grist: pale Franconian barley malt, specialty malt
 Mash: intense infusion
 Hopping: **100% Mandarina Bavaria**
 Starting gravity: 14.2°P
 Fermentation: American ale yeast
 Final beer: 5.9% abv and approximately 45 EBU



Bayrisch Session Ale
 Grist: pale Franconian barley malt, specialty malt
 Mash: intense infusion
 Hopping: **100% Huell Melon**
 Starting gravity: 9.9°P
 Fermentation: American ale yeast
 Final beer: 3.9% abv and approximately 35 EBU

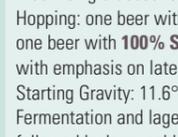


Beers from in Downingtown, PA

Bockiges Weißbier
 Grist: wheat malt, pale Franconian barley malt, specialty malt
 Mash: intense decoction
 Hopping: **100% Huell Melon**
 Starting gravity: 16°P
 Fermentation: 18 °C with a Bavarian Weissbier yeast
 Final beer: 7.4% abv and approximately 48 EBU



Holledauer Pale Ale
 Grist: pale Franconian barley malt, specialty malt
 Mash: intense step infusion for high attenuation
 Hopping: **Polaris, Hallertau Blanc, Huell Melon** with emphasis on late hopping
 Starting Gravity: 15.1°P
 Fermentation: 18 °C with an American ale yeast
 Final beer: 6.4% abv and approximately 60 EBU



Terroir Pils
 Grist: 100 % pale Franconian barley malt
 Mash: single-decoction to ensure high attenuation
 Hopping: one beer with **100% Tettnanger Hallertauer**, one beer with **100% Spalter Hallertauer**, in each beer 850 g/hl total with emphasis on late hopping
 Starting Gravity: 11.6°P
 Fermentation and lagering: classic cold fermentation with a Bavarian lager strain followed by long, cold conditioning
 Final beer: 5.2% abv and approximately 40 EBU

Beers from in Downingtown, PA

Holledauer Tripel
 Grist: pale Franconian barley malt, acid malt, dextrose
 Mash: intense step infusion
 Hopping: **100% Hallertau Blanc**
 Starting gravity: 17.7°P
 Fermentation: 20 °C with a Trappist yeast
 Final beer: 9.1% abv and approximately 36 EBU



Bavarian-Style Alt
 Grist: pale Franconian barley malt, Munich malt, specialty malts
 Mash: intense infusion
 Hopping: early hopping with **Hallertauer Tradition**, late hopping with **Mandarina Bavaria**
 Starting gravity: 13.3°P
 Fermentation: 18 °C with an Altbier yeast
 Final beer: 6% abv and approximately 50 EBU

Ein Hochgenuss für alle – CBC-Spezialbiere des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer e.V. Die Spezialbiere wurden nach den Rezepten von Eric Toft mit freundlicher Unterstützung der Brauereien Odell und Victory sowie der HVG gebraut.

A great delight for one and all – CBC specialty beers from the German Hop Growers Association The specialty beers were brewed with the kind support of the Odell and Victory breweries and the HVG according to the recipes of Eric Toft.

11 So charmant wird Hopfen präsentiert / The charm of hops: Maria Krieger und Regina Obster 12 Brauer aus nah und fern ließen sich die Hospitality nicht entgehen. V.l.n.r. / Brewers from near and far enjoyed the hospitality. From left to right: Otmar Weingarten, Matt Brynildson (Firestone Walker), Regina Obster, Dr. Marc Rauschmann (BraufactuM) 13 Jan Niewodniczanski (2. v.l. – Bitburger Braugruppe) besuchte den Stand der Deutschen Hopfenpflanzer und probierte die Biere von Eric Toft (r.) / Jan Niewodniczanski (2nd from left – Bitburger Braugruppe) visited the booth of the German Hop Growers Association and tried the beers of Eric Toft (r.) 14 Diese Hopfen machen einfach Freude. / These hops are just a joy. 15 Gudrun Höfner (Vorstand HVG / HVG Board of Management) und / and Dr. Johann Pichlmaier (Präsident des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer / President of the German Hop Growers Association) 16 Die magische Beer Station. / The magic Beer Station. 17 Man kennt ihn / A known figure: Garrett Oliver (Brooklyn Brewery)

Amerikanische Brauer sind stets auf der Suche nach Rohstoffen, die ihren Bieren ein neues und unverwechselbares Aroma verleihen. Die Hopfensorten Saphir, Perle, Hallertauer Tradition und Mittelfrüher oder die neuen Special Flavors Huell Melon, Polaris, Mandarina Bavaria sowie Hallertau Blanc ließen da keine Wünsche offen und überzeugten so manchen Hop Head durch Geruch, Farbe und Qualität. Was man mit ihnen zaubern kann, verkosteten die Standbesucher gleich an der Beer Station nebenan.

American brewers are always looking for raw materials to give their beers a new and distinctive aroma. The Saphir, Perle, Hallertauer Tradition and Mittelfrüher hop varieties and the new Special Flavor varieties, Huell Melon, Polaris, Mandarina Bavaria and Hallertau Blanc, leave nothing to be desired and had many a hop head convinced by their aroma, color and quality. What you can conjure up with them was tasted by the visitors to the booth at the Beer Station next door. No wonder that the booth of the German Hop Growers Association was a popular meeting point for everyone. On the one hand, there were naturally the best beers to be had and on the other, it was the



Pimp your beer with German hops





11 Hopfest / Hop testing 12 Anne George (US-Hopfenpflanzerverband / US Hop Growers Association) unterhält sich mit Anton Lutz (Hopfenzüchter) / in conversation with Anton Lutz (Hop breeder) 13 Die Spezialbiere sorgen für Gesprächsstoff. / The specialty beers get the tongues wagging. 14 Erläutert die Vorzüge des deutschen Hopfens: / Explaining the advantages of German hops: Dr. Johann Pichlmaier 15 An der Beer Station des Verbandes hält man schon mal inne. / It's worth stopping a while at the Beer Station. 16 In der Königsdisziplin „deutsches Pils“ heißt der Sieger Eric Toft (Landbrauerei Schönramer), im Bild (2. v.l.) mit / In the supreme discipline of "German-style Pilsener" the winner is ... Eric Toft (Landbrauerei Schönramer), pictured here (2nd from left) with Maria Krieger (Bayerische Bierkönigin / Bavarian Beer Queen), Regina Obster (Hallertauer Hopfenkönigin 2013/14 / Hallertau Hop Queen) und / and Charlie Papazian (Präsident der Brewers Association / President of the Brewers Association) 17 Freuen sich über die guten Biere: / Pleased about the good beers: Florian Kuplent (Chestnut Brewing Company), Carlos Ruiz (HVG) und Brauer / and brewer Georg Seitz 18 „Typische“ Merkmale eines amerikanischen Craft Brewers: Tattoo und Vollbart / "Typical" characteristics of an American craft brewer: tattoo and full beard



Wen wundert es da noch, dass der Stand der Hopfenpflanzler ein gern besuchter Treffpunkt für alle war. Zum einen, weil es hier natürlich die besten Biere gab und zum anderen, weil im Trubel der Messe mit seinen 450 Ausstellern hier der ideale Ort war, um bei einem guten Bier über Hopfen und mehr zu philosophieren.

Word Beer Cup

Parallel zur diesjährigen Craft Brewers Conference fand der World Beer Cup statt. Die folgenden Zahlen zeigen, dass heuer ein Jahr der Superlative war und bisherige Rekorde übertroffen wurden: 1.403 Brauereien aus 58 Ländern reichten 4.754 Biere ein, die in insgesamt 94 Kategorien miteinander wetteiferten. Für die Bewertung der Biere hatten die 219 Juroren, die aus 31 Ländern angereist waren, zweieinhalb Tage Zeit. Die eingereichten Biere wurden im Rahmen sogenannter Blindverkostungen beurteilt und in festgelegten Teams ermittelten die Verkoster in verschiedenen Auswahlstufen die jeweiligen Medaillen pro Bierstil-Kategorie.

Am Ende der CBC durften sich die Gewinner der Auszeichnungen in Gold, Silber und Bronze über die Preise freuen, die Ihnen von Charlie Papazian, dem Präsidenten der Brewers Association, bei einem feierlichen Gala-Dinner überreicht wurden.

Ob Rauchbier, deutsches Pils, Doppelbock, Münchner Hell, Dortmunder Export, Oktoberfestbier, Schwarzbier, süddeutsches Hefeweißbier, dunkles Weißbier oder Weizenbock, viele der begehrten Cups gingen nach Deutschland. Wir gratulieren.

ideal spot to get away from the hurly-burly of the trade fair with its 450 exhibitors and sip on a good beer and philosophize about hops.

Word Beer Cup

In parallel to this year's Craft Brewers Conference was the World Beer Cup. The following figures show that this year was superlative and broke all records to date. 1,403 breweries from 58 countries submitted 4,754 beers which competed in 94 categories. A jury of 219 had journeyed from 31 countries to assess the beers in two and a half days. The beers entered were judged in blind tastings and, in different selection stages, the teams of tasters awarded medals per beer style category.

At the end of the CBC the winners of the gold, silver and bronze awards were pleased to receive their prizes handed over at a gala dinner by Charlie Papazian, President of the Brewers Association.

Be it smoke beer, German-style Pilsener, Doppelbock, Münchner-style Helles, Dortmunder Export, German-style Oktoberfest beer, black beer, South German-style Hefeweissbier, German-style dark wheat ale or South German-style Weizenbock, many of the coveted cups went to Germany. Our congratulations!

Autor und Fotos: Stefanie Pokorny
Kleines Bild S. 80: © lukeruk - Fotolia.com
Bild Denver: © arinahabich - Fotolia.com



info

2.822 Brauereien / 2,822 breweries in the USA
2.768 Craft-Brauereien / 2,768 craft breweries
54 andere Brauereien / 54 other breweries

Zuwachs seit 2012 / growth over 2012 = 18%

Marktanteil der Craft Brewer

Volume share for craft brewers

Jahr	2011	2012	2013
Marktanteil	5.7%	6.5%	7.8%

Verkäufe der Craft Brewer 14,3 Mrd. \$
Craft retail dollar value growth 14.3 billion \$

Anstieg 20 % seit 2012 / 20% growth over 2012

Gesamtumsatz aller Brauereien 100 Mrd. \$
Total US beer market retail dollar value \$100 billion

1.237 Brauereigaststätten / 1,237 brew pubs
1.412 Mikrobrauereien / 1,412 microbreweries
119 Regionale Brauereien / 119 regional craft breweries

Wachstumzahlen für die Craft Brewer-Branche 2013 in den USA

Volumen und Umsatz erreichen neues Rekordniveau – Marktanteil übertrifft mittlerweile 7 % am US-Biermarkt

2013 Growth Figures for the Craft Brewer Sector in the USA

Volumes and sales reach new record levels – market share now over 7% of the US beer market

Boulder, Colorado – 17. März 2014 – Die Brewers Association veröffentlichte die neusten Zahlen zum Wachstum der Craft Brewer-Branche in den USA für das Jahr 2013. Als mittlerweile wichtigster Wachstumsfaktor in der amerikanischen Bierindustrie verzeichneten die Craft Brewer einen 18-prozentigen Anstieg des Verkaufsvolumens mit einer Gesamtmenge von 15,6 Millionen Barrels und einem 20-prozentigen Anstieg bezogen auf den Einzelhandelsumsatz in US-Dollar.

2013 stieg der Gesamtanteil der Craft Brewer am US-Biermarkt von 6,5 % im Vorjahr auf insgesamt 7,8 %. Der Verkaufsanteil der Craft Brewer in US-Dollar am Gesamtmarkt USA stieg auf insgesamt 14,3 %, da der geschätzte Einzelhandelswert von Craft Beer sich von 11,9 Milliarden US-Dollar in 2012 auf 14,3 Milliarden US-Dollar im Jahre 2013 steigerte.

„Mit diesem außerordentlichen Jahr hat Craft Beer in den USA durchschnittlich um 10,9 % innerhalb des letzten Jahrzehnts zugelegt“, sagte Bart Watson, Personalökonom bei der Brewers Association. Die Biertrinker sind begeistert, was ihnen die kleinen und unabhängigen Brauereien anbieten und durch die steigende Produktion und die Verkaufszahlen im Craft Beer-Segment belegt ist.

Die Anzahl der aktiven Brauereien in den USA stieg im Jahre 2013 auf insgesamt 2822, wobei 2768 davon Craft Brewer waren, die mittlerweile 98 % aller aktiven Brauereien in den USA repräsentieren. Inbegriffen in dieser Rechnung sind 413 Brauereieröffnungen und 44 Brauereischließungen. Zusammen mit allen bereits bestehenden Brauereien und Brew Pubs schufen die Craft Brewer damit insgesamt 110.273 Arbeitsplätze, was gegenüber dem Vorjahr einem Plus von 2.000 Arbeitsplätzen entspricht.

Boulder, Colorado – March 17, 2014 – The Brewers Association published the latest figures on the growth of the craft brewer sector in the USA for 2013. Craft brewers are now the major growth factor in the American beer industry and registered an 18 percent rise in sales with a total volume of 15.6 million barrels and a 20 percent rise with respect to the retail sales in US dollars.

In 2013, the total craft brewer share of the US beer market increased to 7.8% from 6.5% in the previous year. The craft brewer sales share of the beer market in the USA rose to 14.3%, because the estimated craft brewer retail dollar value went from 11.9 billion US dollars in 2012 to 14.3 billion US dollars in 2013.

“With this stellar year, craft beer has now averaged 10.9 percent growth over the last decade,” said Bart Watson, staff economist, Brewers Association.

Beer drinkers are excited about what small and independent brewers are offering and that is evidenced by the rising production and sales of the craft beer segment.

Additionally, the number of operating breweries in the USA in 2013 totaled 2,822, with 2,768 of those considered craft, demonstrating that craft breweries make up 98 percent of all US operating breweries. This count includes 413 new brewery openings and 44 closings. Together with already existing and established breweries and brew pubs, craft brewers provided 110,273 jobs, an increase of 2,000 from the previous year.

Pressemitteilung der / Press Release of the Brewers Association

Staunen und Schmecken

Kleiner Ausflug in die Bierlandschaft Colorados

Amerikanische Craft-Biere muss man einfach mal probiert haben, um zu verstehen, was den Bierliebhaber so begeistert und weshalb die Craft Breweries in den Staaten wie Pilze aus dem Boden schießen. Allein in Colorado gibt es 175 davon. Meistens ist gleich ein Tap Room angeschlossen, der, wie wir es an verschiedenen Orten selbst erleben konnten, schon am frühen Nachmittag von vielen jungen Leuten frequentiert wird. Das Ambiente dieser Gaststätten war sehr unterschiedlich, einige sind eher einfach und zweckmäßig eingerichtet, andere modern oder im Retro-Stil, liebevoll dekoriert mit Objekten aller Art. Man spürte überall, dass die Gäste gerne kommen, Lebensfreude mitbringen und großen Spaß an den verschiedenen Bieren haben. Das macht die besondere Gemütlichkeit aus.

Anlässlich der Craft Brewers Conference besuchte Geschäftsführer Otmar Weingarten (Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V.) gemeinsam mit der Hallertauer Hopfenkönigin Regina Obster und einigen hopfen- wie bieraffinen Begleitern verschiedene Brauereien und Tap Rooms in der näheren Umgebung von Denver.

Eine dieser Stationen war die Avery Brewing Company in Boulder, durch die uns bei einem „Walking Beer“ Andi Parker führte, der hier seit 11 Jahren als Brauer beschäftigt ist. Er gab uns einen Einblick in die Unternehmensgeschichte, die in einem kleinen Gewerbegebiet in Boulder begann. Hier wagte die Brauerei 1993 ihre ersten Brauversuche. Inzwischen ist die aktuelle Produktionsmenge auf über 35 000 hl angestiegen und der Umzug in den Neubau, dessen Finanzierung die Inhaber aus eigener Kraft tätigen konnten, ist bereits geplant.



A little trip out to the Colorado beer landscape

Im Tap Room der Lefthand Brewing Company in Longmont, Colorado, wird das Bier in bauchigen Gläsern mit detaillierter Beschreibung serviert. In the Tap Room of the Lefthand Brewing Company in Longmont, Colorado, the beer is served in bulbous glasses with detailed descriptions.

You must have tasted American craft beers to understand what the beer amateur loves so much and why the craft breweries are shooting up like mushrooms in the States. There are 175 alone in Colorado. In most cases a tap room is also attached, which is frequented by many young people already in the early afternoon as we experienced ourselves at different places. The atmosphere in these pubs is very varied; some are rather simple and practical, others in modern or retro style carefully decorated with all sorts of objects. Everywhere you can sense that the guests love to come, bring a good mood with them and have a lot of fun quaffing the different beers. That's what makes it all so gemütlich.

On the occasion of the Craft Brewers Conference, Otmar Weingarten (CEO German Hop Growers Association) accompanied by the Hallertau Hop Queen Regina Obster and a few others connected with hops and beer visited various breweries and tap rooms in the Denver region.

One of the stops was the Avery Brewing Company in Boulder, where Andi Parker, brewer here for 11 years, took us on a "walking beer" tour. He gave us an insight into the company history which began on a small industrial estate in Boulder. It was here that the brewery took its first steps in brewing in 1993. In the meantime the production volume has grown to currently over 35,000hl and the move is imminent to the new building, financed entirely by the owners under their own steam.

Bis der Brauereineubau für die Avery Brewing Company fertig ist, stehen die gut isolierten Lagertanks noch im Freien. The well insulated storage tanks still stand outside until the new brewery building is ready for the Avery Brewing Company.



Lefthand Brewing Company, Longmont, Colorado



Hygiene und Arbeitssicherheit werden groß geschrieben. Occupational safety and hygiene are written in capitals.



Regina Obster am „Hop One“ der Avery Brewing Company / Regina Obster with the "Hop One" of the Avery Brewing Company



Andi Parker: seit 11 Jahren Brauer bei Avery
Andi Parker: 11 years a brewer at Avery

Biertastings in den Tap Rooms der Brauereien werden sehr unterschiedlich durchgeführt. Bei Lefthand z.B. präsentiert man die Biere mit genauer Beschreibung auf einem Holztablett, während bei Avery eine Reihe unterschiedlicher Biere aufgebaut wird, zu der die Mitarbeiterin die verschiedenen Bierstile erläutert und die Namen auf Bierdeckel kritzelt. Als echtes Gemeinschaftserlebnis trinkt jeder aus jedem Glas.

Beer tastings in the brewery tap rooms are done very differently. At Lefthand, for example, the beers are presented with exact descriptions on a wooden board, whereas at Avery a row of different beers is set up and an employee explains the different beer styles and writes their names on beer mats. A real community spirit with everyone drinking out of the same glass of each beer.



Allerlei „on tap“ / All sorts on tap



Zwickeln bei Avery: Mit einem Stahl Nagel wird das Eichenfass geöffnet und wieder verschlossen. Sampling at Avery: the oak barrel is opened with a steel nail and then closed again.

Insgesamt gibt es bei Avery 30 verschiedene Biere, wobei die Spezialität die IPAs sind, die etwa 60 bis 70 % des Umsatzes ausmachen.

Um einiges größer ist die New Belgium Brewing Company in Fort Collins, die im Jahr etwa 1 Mio. hl Bier produziert. Das Getränk der ersten Stunde war das „Fat Tire“, zu dem der Gründer Jeff Lebesch 1989 bei einer Radreise durch Belgien inspiriert wurde. Inzwischen sind weitere Spezialitäten hinzugekommen, wie etwa im Eichenfass gereifte Sour-Biere, die uns der Brauer Benjamin Rutledge natürlich probieren ließ.

Ebenfalls in Fort Collins, nur wenige Gehminuten entfernt, befindet sich die Odell Brewing Company, die in einem energietechnisch ausgeklügelten Gebäude untergebracht ist. Für die Gründer Doug Odell, seine Frau Wynne und Schwester Corkie ist Nachhaltigkeit ein großes Thema. Besonders wichtig ist es ihnen, mit Rohstoffen aus der Region zu arbeiten. Umso mehr freut es den Verband Deutscher Hopfenpflanzer, dass hier zwei der Spezialbiere für die CBC mit deutschen Hopfen gebraut wurden. Well done.



Flaschenabfüllung bei Odell / Bottling at Odell

Anlässlich der Craft Brewers Conference in Denver besuchten einige deutsche Konferenzteilnehmer auch die Coors Brewing Company in Golden, Colorado.

On the occasion of the Craft Brewers Conference in Denver a number of German conference participants also visited the Coors Brewing Company in Golden, Colorado.



Avery brews 30 different beers. Their specialties are IPAs which account for 60% to 70% of sales.

On a slightly larger scale we find the New Belgium Brewing Company in Fort Collins, which produces about 1 million hectoliters of beer per annum. The beverage that got them on their way was the „Fat Tire“, inspired by a cycling tour through Belgium made by the founder Jeff Lebesch in 1989. This pioneer has now been joined by other specialties like the sour beers matured in oak barrels which the brewer Benjamin Rutledge naturally has us taste.

Likewise in Fort Collins, just a few minutes' walk away is the Odell Brewing Company located in a sophisticated energy-efficient building. Sustainability is written big for the founder Doug Odell, his wife Wynne and sister Corkie. It is particularly important for them to work with raw materials from the region. And so it was an even greater pleasure for the German Hop Growers Association to have two specialty beers brewed here with German hops for the CBC. Well done.

Autor und Fotos: Stefanie Pokorny

Die beiden Brauereien New Belgium und die Odell Brewing Company in Fort Collins liegen nur wenige Gehminuten voneinander entfernt. Doch erst bei unserem Besuch lernten sich die beiden Brauer kennen (v.l.): Benjamin J. Rutledge (New Belgium) und Byron McAghon (Odell)

The New Belgium and Odell Brewing Company breweries in Fort Collins are just a few minutes apart on foot. But it was only our visit that got the two brewers together for the first time (from left): Benjamin J. Rutledge (New Belgium) and Byron McAghon (Odell)

Die unterschiedlichen Grünhopfengaben sind bereits vorbereitet. The green hop additions are already prepared.



Holzfass-Lagerkeller bei der / Wooden barrel storage cellar at the New Belgium Brewing Company

Die Hopfenkönigin 2013/14 Regina Obster sorgt für die rechtzeitige Hopfengabe bei New Belgium.

Regina Obster, the Hop Queen of 2013/14, makes sure the hops are added at the right time at New Belgium.



Ein offener Dachstuhl überspannt das von der Fa. Steinecker installierte Sudhaus der New Belgium Brewing Company in Fort Collins.

An open-timberwork roof structure covers the Steinecker brewhouse of the New Belgium Brewing Company in Fort Collins.

„Biertestergruppe“ aus der Hallertau unterwegs in Colorado. The „Hallertau beer tasters“ on the road in Colorado.



Keine Brauereiführung ohne „Walking Beer“ (v.l.): Byron McAghon (Odell Brewing Company) und Otmar Weingarten (Geschäftsführer des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer)

No brewery tour without a „walking beer“ (from left): Byron McAghon (Odell Brewing Company) und Otmar Weingarten (CEO German Hop Growers Association)



Bereit zur Auslieferung / Ready to roll: „FIFTY NINER“ (Odell)



Brauer unter sich bei der Führung durch die New Belgium Brewing Company

A bevy of brewers on their tour through the New Belgium Brewing Company



Die Odell Brewing Company mit Tap Room in Fort Collins
The Odell Brewing Company with tap room in Fort Collins



These Guys are Using German Hops



US Craft Brewer profitieren von der Vielfalt deutscher Hopfen

US craft brewers benefit from the diversity of German hops

Die Bandbreite der amerikanischen Craft-Biere und Geschmacksrichtungen ist enorm und wird immer vielfältiger. Zum einen liegt das an der Kreativität der Brauer, die gerne pfiffige Bierspezialitäten brauen, und zum anderen an der großen Nachfrage der Konsumenten nach Neuem. Viele Craft Brewer arbeiten am liebsten mit US-Hopfen-sorten, doch inzwischen ist der Blick auch offen für die feinen und vielseitigen Hopfen aus den deutschen Anbaugebieten. Die Sortenvielfalt dieser Regionen lässt Brauerherzen höher schlagen und wer schon mal vor Ort, zum Beispiel in der Hallertau, den Hopfen begutachtet hat, ist begeistert. Auf der CBC sprachen wir mit vier amerikanischen Brauern.

The range of American craft beers and tastes is enormous and is becoming ever more diversified. This is due on the one hand to the creativity of the brewers, who love to brew something out of the ordinary, and on the other hand, it is due to the enormous consumer demand for something new. Many craft brewers prefer to work with US hop varieties, but in the meantime their minds are open for the fine and diversified hops from German growing regions. The broad spectrum of varieties from these regions gets the brewers' hearts beating faster and whoever has appraised them on site, in the Hallertau, for example, is simply over the moon. At the CBC we spoke to four American brewers.



Steve Holle

KC Bier Company, Kansas

KC Bier Company, Kansas

KC Bier ist eine der ganz neuen amerikanischen Craft-Brauereien.

Erst im Februar 2014 wurde sie eröffnet. Steve Holle hat ein großes Faible für deutschen Hopfen und deutsche Biere, die er

während eines Studienaufenthaltes in Deutschland entdeckte. Deshalb führt er für seine Biere nach „bayerischer Art“ alle Malz- und Hopfensorten direkt aus Deutschland ein. Der smarte Brauer ist sich sicher, dass seine Kunden in Kansas City seine Liebe zu deutschem Bier und deutschem Hopfen teilen werden.

Und weil zum bayerischen Bier auch bayerische Brezen gehören, importiert er diese gleich mit.

Stilgerecht werden Bier und Brezen im neu eingerichteten Verkostungsraum mit angeschlossenem Biergarten serviert.

Ein Stück bayerischer Bierkultur für Kansas.

KC Bier is one of the brand new American craft breweries. It opened only in February 2014. Steve Holle has a great weakness for German hops and German beers, which he discovered on a study trip to Germany. That is why he imports all the malt and hop varieties he needs for his beers "in Bavarian style" directly from Germany. The smart brewer is convinced that his customers in Kansas City will share his love for German beer and German hops. And because the best companions of Bavarian beer are Bavarian pretzels, he imports those too.

True to style, the beer and pretzels are served in the newly fitted tasting room with adjoining beer garden. A haven of Bavarian beer culture in Kansas.

Worthy Brewing Company, Oregon

Der Chef der Worthy Brewing Company, Roger Worthington, ist auch Mitbegründer der Fa. Indie Hops, einem relativ neuen Hopfenhändler in Oregon, der hier die erste Pelletierungsanlage errichten ließ. Eigentlich favorisiert es Roger, dass seine Brauer mit amerikanischen Hopfen arbeiten, die von Indie Hops verkauft werden. Aber mittlerweile sind sie auf den Geschmack gekommen und brauen mit Mandarina Bavaria aus Deutschland genauso gern. In ihrem „Eruption Imperial Red Ale“ sorgt der neue deutsche Special Flavor-Hopfen für den zitrusartigen, fruchtigen Geschmack. Insgesamt verwendet Worthy Brewing für dieses explosive Getränk sechs Hopfensorten mit ca. 2,3 kg pro Hektoliter bei der Kalthopfung. Daraus entsteht ein ganz besonderes Getränk mit 100 IBUs und 8 % Alkohol.

The boss of the Worthy Brewing Company, Roger Worthington, is also a co-founder of the Indie Hops company, a relatively new hop merchant in Oregon, which also had the first pelleting plant installed. In fact, Roger prefers his brewers to work with American hops which are sold by Indie Hops. However, in the meantime they have acquired a taste for Mandarina Bavaria from Germany and now like to use it for brewing just as much as the others. In their "Eruption Imperial Red Ale", the new German Special Flavor hops give it the citrusy, fruity taste.

For this explosive beverage Worthy Brewing uses six hop varieties with about 2.3kg per hectoliter for cold hopping.

The result is a very special tittle with 100 IBUs and 8% alcohol.



Chris Hodge

für / for the Worthy Brewing Company auf der / at the CBC



Andrew Mason

für / for the Three Floyds auf der / at the CBC

Three Floyds Brewing Company, IA

Three Floyds ist schon seit langem bekannt für ihre sehr

aromatischen Biere, angefangen beim Dark Lord Imperial Stout bis hin zu weiteren äußerst hopfenbetonten Bieren. Ihr Pale Ale „Alpha King“ beispielsweise stand Pate für die gleichnamige begehrte Auszeichnung, die beim alljährlich stattfindenden Great American Beer Festival vergeben wird. Der Preisträger der „Alpha King Challenge“ wird mit einer Hopfenkrone gekrönt.

Nick Floyd, Gründer von Three Floyds, und Chefbrauer Chris Boggess reisten bereits beide nach Deutschland, um dort die neuen Special Flavors und traditionellen Aromasorten kennenzulernen. Inzwischen entstand eine ganze Bierserie, in der drei der vier neuen Special Flavor-Hopfen zum Einsatz kamen. Beim Pale Ale Yum Yum etwa wird eine speziell entwickelte Hopfenmischung im Whirlpool zugegeben und später mit 0,4 kg pro Hektoliter hopfengestopft.

Three Floyds has long been known for its very aromatic beers, starting with the Dark Lord Imperial Stout and going through to other extremely hoppy beers. Its "Alpha King" pale ale, for example, is godfather to the synonymous award given at the annual Great American Beer Festival. The winner of the "Alpha King Challenge" is crowned with a crown of hops.

Nick Floyd, founder of Three Floyds, and chief brewer Chris Boggess have already both been to Germany to get to know the new Special Flavors and traditional aroma varieties on site. There then followed a whole series of beers in which three of the four new Special Flavor Hops made an appearance. For the Yum Yum pale ale a specially developed hop mixture was added to the whirlpool and later dry hopped at 0.4kg per hectoliter.

„Dass es aus Deutschland kommt – das macht den Unterschied.“

“Because it's German – that makes the difference.” Matt Brynildson



Matt Brynildson

Firestone Walker, California

Firestone Walker, California

Beim „Easy Jack“ von Firestone, einem angenehmen 4,5-prozentigen Bier mit 45 IBUs, verbraut Matt Brynildson Mandarina Bavaria und Huell Melon aus der Hallertau. Matt wusste von Anfang an, dass er mit Mandarina Bavaria und dessen feiner Orangennote Akzente setzen möchte und hofft, dass er für 2014 und 2015 genügend dieser Sorten einkaufen kann, da die Verfügbarkeit der neuen Special Flavors noch begrenzt ist. Für sein „Opal“, ein anderes Saisonbier, verwendete er zum Hopfenstopfen Hallertau Blanc, der – wie der Name vermuten lässt – ein feines Weißweinaroma hat, und für das Firestone-Oktoberfestbier die Aromasorte Tradition. Dass deutscher Hopfen in amerikanischen Bieren gut ankommt, zeigte sich auch heuer wieder beim Great American Beer Festival, bei dem das „Pivo Pils“ erneut eine Goldmedaille heimholte. Im Pivo stecken zur Kalthopfung 100 % Saphir. Diese Hopfensorte lernte Matt 2007 kennen, als der Verband Deutscher Hopfenpflanzer erstmals auf der CBC vertreten war und dort Biere, die mit deutschen Hopfen gebraut waren, vorstellte.

Auf seinen vielen Reisen zu Brauertreffen und Vorträgen über (vornehmlich amerikanischen) Hopfen und Bier führt ihn der Weg schon mal in die Hallertau. So wie 2014, als er sich kurz vor der Ernte von der Qualität der neuen Special Flavors und anderer Aromasorten überzeugte. Allein der Geruch dieser Sorten inspirierte ihn schon zu neuen Bieren, schwärmte er.

For "Easy Jack" from Firestone, a pleasant 4.5% beer with 45 IBUs, Matt Brynildson brews Mandarina Bavaria and Huell Melon from the Hallertau. Matt knew from the start that he wanted to give accents with Mandarina Bavaria and its fine orange note and hopes that he can purchase adequate quantities of these varieties in 2014 and 2015, because the availability of the new Special Flavors is still limited. For his "Opal", another seasonal beer, he used Hallertau Blanc for the dry hopping, which – as the name suggests – has a fine white wine aroma, and for the Firestone Oktoberfest beer he used the Tradition aroma variety. That German hops are well established in American beers was demonstrated again this year at the Great American Beer Festival, at which the "Pivo Pils" once again brought home a gold medal. The dry hopping for the Pivo was 100% Saphir. Matt got to know this hop variety in 2007 when the German Hop Growers Association made its first appearance at the CBC and presented beers brewed with German hops.

On his many travels to brewer conventions, giving lectures about (mainly American) hops and beer, the way brought him also to the Hallertau. Thus it was in 2014 when just before the harvest he appraised the quality of the new Special Flavor Hops and other aroma varieties. He said full of enthusiasm that the aroma alone of these varieties gave him inspiration for new beers.

Autor und Fotos: Stefanie Pokorny, unterstützt von / supported by Stan Hieronymus



Workshopreihe Bierquerdenker

Eine Erfolgsgeschichte

BierQuerdenker Workshops –
A Story of Success

2008 kam es zum Treffen eines Dreierbündnisses von BRAUWELT, Institut Romeis und den Privaten Brauereien Bayern. Initiiert von Dr. Karl-Ullrich Heyse (Herausgeber der Zeitschrift BRAUWELT) überlegte man, wie man das Thema Brauen von Bierspezialitäten noch stärker voranbringen könnte. Bei vielen Braumeistern konnte man deutlich den Wunsch spüren, Malz und Hopfen individueller einzusetzen und sich neuen, zum Teil eigentlich sehr alten, technologischen Verfahren zuzuwenden.

So wurde die Idee des Bierquerdenker-Workshops geboren und am 18. März 2009 fand in Bamberg die erste Veranstaltung statt. Kern des Workshops ist, dass Braumeister ihre eigenen Bierideen einbrauen, vorstellen und im Kreis der Kollegen bei einer Verkostung kritisch unter die Lupe nehmen. Doch es wurden im Laufe der Jahre nicht nur neue Rezepturen diskutiert. Innovative technologische Ansätze wie die Holzfassreifung und der Umgang mit neuen

In 2008, there was a meeting of the triumvirate of the BRAUWELT publishers, the Romeis Institute and the Private Breweries of Bavaria. Following the initiative of Dr. Karl-Ullrich Heyse (publisher of the BRAUWELT journal), the three parties considered how better to promote the topic of specialty beer brewing. Many brewmasters were clearly expressing a desire to use malt and hops in a more individual way and turn to new technological procedures, some of which are in fact very old.

Thus was born the idea of the BierQuerdenker Workshop and on March 18, 2009 the first event was held in Bamberg, Germany. The core idea of the workshop was lateral thinking in beer. Brewmasters were invited to brew their own ideas of beer, present them and have them critically reviewed at tastings among colleagues. However, over the years it was not only new recipes that were discussed.

Das Schwerpunktthema Hopfenvariationen – neue Chancen für die „Biervielfalt“ lockte viele interessierte Braumeister nach Nürnberg.
The main topic of hop varieties – new opportunities for the “diversity of beer” attracted many interested brewmasters to Nuremberg.



Die Referenten des 7. Bierquerdenker-Workshops in Nürnberg / Speakers at the 7th BierQuerdenker Workshop in Nuremberg
Marcus Jentsch, Institut Romeis



Thomas Wachno
Hopfenstopfer Häffner Bräu



Innovation
Kreation
Diskussion

Hefestämmen waren ebenso Bestandteil der Workshops wie neue und notwendige Wege in der Vermarktung der Bierspezialitäten.

Ein offensichtlich wichtiger Schwerpunkt war natürlich der Hopfen. Fachleute wie Dr. Adrian Forster von der HVG referierten über Möglichkeiten der Kalthopfung und Erfahrungen mit neuen Hopfensorten. Eine gute Ergänzung waren die Berichte von ausländischen Brauern. Giovanni Campari, Agostino Arioli aus Italien oder Axel Kiesbye aus dem österreichischen Obertrum präsentierten völlig neue Ansätze für das Brauen von Bierspezialitäten und fanden ein hochinteressiertes Auditorium. Die Zahlen der Workshopreihe spiegeln den Erfolg des Konzeptes wider: Über 800 Teilnehmer bei mittlerweile 7 Workshops und mehr als 100 vorgestellte Bierspezialitäten zeugen von dem großen Interesse für diese Workshopreihe in der deutschen Braubranche. Man kann feststellen: Der Spezialitätentrend ist bei den deutschen Braumeistern angekommen. Nach dem Rückzug des BRAUWELT-Verlages werden die Privaten Brauereien Bayern und das Institut Romeis gemeinsam diese Erfolgsgeschichte fortschreiben. Am 18. März 2015 findet der nächste Workshop statt. Nach dem Schwerpunkt Hopfen in 2014 werden dann traditionelle, aber neu interpretierte Spezialitäten im Mittelpunkt der Verkostungen und Diskussionen stehen, wieder umrahmt von hochkarätigen Fachvorträgen.

Innovative technologies like maturing in wood barrels and how to handle new strains of yeast became just as much a part of the workshops as the new and necessary ways of marketing specialty beers.

One major topic was evidently hops. Experts like Dr. Adrian Forster from the HVG spoke about the possibilities of dry hopping and experiences with new hop varieties.

This was complemented by reports from international brewers. Giovanni Campari and Agostino Arioli from Italy, and Axel Kiesbye from Obertrum, Austria, presented completely new approaches to brewing beer specialties and enthralled their audiences. The workshop statistics reflect the success of the concept. Over 800 participants in now 7 workshops and over 100 beer specialties presented bear witness to the enormous interest shown in this series of events in the German brewing sector. It can be said that the specialty trend has taken a hold of the German brewmasters. Following the withdrawal of the BRAUWELT publishing house, the success story will continue to be written together by the Private Breweries of Bavaria and the Romeis Institute. The next workshop is scheduled for March 18, 2015. After the focus on hops in 2014, attention will turn in the tasting and discussions next year to traditional, but newly interpreted specialties, once again flanked by lectures of high quality and interest.

Autor: Dr. Werner Gloßner, Private Brauereien Bayern
Fotos: Michael Schmitt, BRAUWELT

HolladieBierfee, Red Nax, Hopfenstopfer –
alle haben eins gemeinsam! Es sind kreative
Biere von den Bierquerdenkern.

HolladieBierfee, Red Nax, and Hopfenstopfer –
they all have one thing in common!
They are creative beers brewed
by lateral thinkers in beer.



Stefan Stang
Private Brauereien Bayern



Maximilian Krieger
Riedenburger Brauhaus



Alexander Himburg
BrauKunstKeller, Michelstadt



Cornelius Faust
Brauhaus Faust, Miltenberg





Im Fokus: Regionalkonzepte bei Schneider Weisse

Erzeuger, Verbände und Politik begegneten sich beim Rohstofftag 2014 auf Augenhöhe



Wie am typisch bayerischen Stammtisch saßen Veranstalter, Moderator und Referenten beisammen, um mit den Gästen des Rohstofftages angeregt zu diskutieren.

Just as round a typical Bavarian Stammtisch sat the organizers, master of ceremonies and speakers to join in lively discussions with the guests at the Raw Materials Day.

Am 12. Februar 2014 begrüßte Schneider Weisse in Kelheim knapp 100 Vertreter aus Politik und verschiedensten Verbänden entlang der Wertschöpfungskette, u.a. des Bauernverbandes, der Hopfenzüchter und Mälzer sowie Landwirte, um das erfolgreich etablierte Regionalkonzept der Brauerei vorzustellen und über den zukünftigen Stellenwert von Regionalität bei der Herstellung von Lebensmitteln zu diskutieren. Hochkarätige Referenten setzten Impulse und förderten mit aufrüttelnden Thesen die Diskussion unter den Teilnehmern. Auch das Format der Veranstaltung baute auf Nähe, engen Dialog und partnerschaftliches Miteinander. Es gab kein Podium, keine moderne Vortragstechnik. Die Referenten saßen mit Veranstalter und Moderator am runden Tisch, der einen regionalen Stammtisch symbolisierte. Mit dem erstmals veranstalteten Rohstofftag wollten **Brauereichef Georg Schneider** und sein **Braumeister Hans-Peter Drexler** den Dialog zwischen Erzeugern, Verbänden und Politik starten und eine Plattform etablieren, auf der die Beteiligten losgelöst vom beruflichen Alltag Erfahrungen austauschen, Netzwerke bilden und sich intensiv mit der Thematik auseinandersetzen können. Einigkeit herrschte am Ende darüber, dass regional optimal sei und Schneider Weisse mit der Veranstaltung ein umfassendes Bild der aktuellen Situation darstellen konnte.

„Wir haben in letzter Zeit beobachten können, dass die Menschen hier in Deutschland zunehmend nachdenklicher werden und die Herstellung sowie die Rohstoffe, aus denen unsere Lebensmittel produziert und speziell unser Bier gebraut werden, hinterfragen. Verbraucher leben bewusster, und dazu gehört das Wissen um die Lebensmittel, die wir täglich konsumieren.“ Mit diesen Worten begrüßte Brauereichef Georg Schneider seine Gäste.

Focus on regional concepts at Schneider Weisse Representatives from producers, associations and politics met on an equal footing at the Raw Materials Day 2014

*On February 12, 2014 Schneider Weisse welcomed in Kelheim about 100 representatives from politics and various associations along the value-added chain including the farmers' association, hop breeders and maltsters as well as farmers to present the brewery's successfully established regional concept and to discuss the future significance of regionalism in the production of foodstuffs. Top-class speakers gave impulses and encouraged discussions with evocative topics. Even the format of the event was configured around proximity, close dialog and working together as partners. There was no podium and no modern conference technology. The speakers sat with the organizers and master of ceremonies at a round table symbolizing a regional "Stammtisch" or regulars' table. With this first-time Raw Materials Day, brewery head **Georg Schneider** and his brewmaster **Hans-Peter Drexler** wanted to begin a dialog between producers, associations and politics and establish a platform where the participants, freed from their everyday professional lives, can exchange experiences, initiate networks and really get their teeth into the topics. At the end there was a unanimous opinion that regional is optimum and that with the event Schneider Weisse was able to present a comprehensive picture of the current situation.*

"Recently, we have observed that people here in Germany are reflecting more and more and questioning the production processes and raw materials used to produce our foodstuffs and in particular how our beer is brewed. Consumers are living more consciously and this includes knowing about the foodstuffs we consume every day." These were the words brewery boss Georg Schneider used to greet his guests. Schneider Weisse brewmaster Hans-Peter Drexler gave an introductory explanation of the keystones of the brewery's regional concept: "We set out on this path a good 20 years ago. As producer we must assume responsibility for our environment and so make a maybe small but decisive contribution to global efforts towards sustainability."

Schneider Weisse-Braumeister Hans-Peter Drexler erläuterte einleitend die Grundpfeiler des Regionalkonzepts der Brauerei: „Wir haben uns vor gut 20 Jahren auf den Weg gemacht, weil wir als Hersteller Verantwortung für unsere Umwelt übernehmen müssen und so einen kleinen, aber doch entscheidenden Beitrag zur globalen Nachhaltigkeitsbestrebung beitragen können.“

Referate regten zur Diskussion an

Globale Betrachtung: Ethisches Spannungsfeld zwischen Klimaschutz, Energiewende und Lebensmittelversorgung

Michael Windfuhr spannte in seinem mitreißenden, aber auch nachdenklich machenden Referat einen Bogen von der Welternährungskrise 2007/2008 bis hin zu dem nachlässigen Umgang mit Lebensmitteln in unserer Überfluggesellschaft.

Tatsächlicher Wasserverbrauch ist nur ein Bruchteil des virtuellen Wasserverbrauchs

Diplom-Biologe **Nikolaus Geiler** konfrontierte die Teilnehmer anhand einfach nachvollziehbarer Beispiele mit dem Fakt, dass der tatsächliche Wasserverbrauch jedes Menschen nur ein geringer Prozentsatz des sogenannten virtuellen Wasserverbrauchs ist. Jedes Konsumgut, jedes Lebensmittel, das weltweit hergestellt und in Deutschland gekauft und konsumiert wird, verbraucht in den Erzeugerländern kostbares Wasser.

Von der globalen Sichtweise zu regionalen Möglichkeiten und Erfolgskonzepten

Dr. Michael Lüdke, Geschäftsführer für den Arbeitsbereich Ernährung im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, legte die vielfältige Unterstützung regionaler Aktivitäten des Ministeriums dar und zeigte die Wichtigkeit von Qualitätssiegeln als Sicherheit und Orientierung für die Verbraucher auf. Als letzter Referent hat **Friedbert Förster**, Marketingleitung Hopffisterei, die Anwesenden auf den anfangs steinigen Weg der Hopffisterei bei der Umsetzung ihres regionalen Biokonzepts mitgenommen.

Alle Diskutanten und Teilnehmer des ersten Rohstofftages waren sich einig: Regionalität ist ein wichtiger Baustein, um die globale Lebensmittelversorgung nachhaltig positiv zu verändern. Schneider Weisse wird zukünftig im Rhythmus von zwei Jahren zum Rohstofftag nach Kelheim einladen.



Georg Schneider

Presentations inspired discussion

Global approach: ethical tension between climate protection, energy turnaround and supply of foodstuffs

Michael Windfuhr with his stirring yet thought-giving presentation threw a wide arc starting with the world food crisis of 2007/2008 through to the careless handling of foodstuffs in our affluent society.

Actual water consumption is but a fraction of the virtual water consumption

Using simple examples, graduate biologist **Nikolaus Geiler** confronted participants with the fact that the actual water consumption of each person is only a small percentage of the so-called virtual water consumption. Every consumer item, every type of food that is produced around the world and purchased and consumed in Germany uses up precious water in the country of origin.

From a global view to regional options and successful concepts

Dr. Michael Lüdke, Head of the Department for Nutrition in the Bavarian State Ministry for Agriculture, Nutrition and Forests, presented the manifold support for regional activities provided by the ministry and demonstrated the importance of quality certificates for consumer protection and guidance. The last speaker was **Friedbert Förster**, Marketing Director Hopffisterei, who took his audience along the initially stony path of the Hopffisterei to the implementation of its regional organic concept.

All the speakers and participants of this first Raw Materials Day were in agreement: regionalism is an important factor in sustainably and positively changing the world food supply. Schneider Weisse will continue to send out invitations to the Raw Materials Day every two years.

Text und Fotos: Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn GmbH

Einzigartige Genussvielfalt für Weissbierkenner: SCHNEIDER WEISSE



Vielseitig. Überraschend. Anders.

Schneider Weisse – eine einzigartige, charakterstarke Weissbierfamilie. Was uns ausmacht: unser Herzblut, unsere Neugierde und unser Können. Und ein heute seltenes, handwerkliches Brauverfahren mit eigener Hefereinzucht, einer Hauptgärung im offenen Bottich und anschließender echter Flaschengärung, ohne Filtration und Pasteurisation. Ganz einfach naturbelassen – Aromenvielfalt und typisch würziger Geschmack sprechen für sich.

Wir bürgen nun seit 1872 in der sechsten Generation mit unserem Namen „Schneider“ für diese vielfach ausgezeichnete Qualität.



Krebsforscher entdecken bedeutsame Wirkstoffe **in Hopfen**

Sebastian-Kneipp-Preis würdigt herausragende Forschungsarbeiten

**Cancer researchers discover important substances in hops
Sebastian Kneipp Award honors outstanding research work**

Berlin, 11. Juni 2014. Der renommierte Sebastian-Kneipp-Preis, dotiert mit einem Preisgeld von insgesamt 10.000 Euro, geht in diesem Jahr zur Hälfte an eine gemeinsam von der Wissenschaftsförderung der deutschen Brauwirtschaft und Unternehmen der deutschen Hopfenwirtschaft unterstützte Forschergruppe aus Tübingen. **Dr. Christian Busch** und **Dr. Dr. Sascha Venturelli** erhalten die Auszeichnung für ihre klinisch-onkologische Forschung mit bioaktiven Inhaltsstoffen. „Wir freuen uns sehr über diese besondere Auszeichnung und möchten uns an dieser Stelle explizit bei der Wissenschaftsförderung der Brauwirtschaft bedanken“, erklärten die beiden Forscher.

Bei der Vergabe des Preises spielten neben den Arbeiten der Forscher mit Vitamin C, Resveratrol oder Kaempferol auch deren Forschungsaktivitäten auf dem Gebiet der Hopfen- bzw. Bierinhaltsstoffe (6-Prenylnaringenin und 8-Prenylnaringenin) eine wesentliche Rolle.

Die Tübinger Arbeitsgruppe identifizierte und charakterisierte erstmals einen für die Krebstherapie äußerst interessanten epigenetischen molekularen Wirkmechanismus für die sowohl in der Nahrung, aber auch in Heilpflanzen vorkommenden Polyphenole bzw. Flavonoide Kaempferol, Resveratrol, 6-Prenylnaringenin und 8-Prenylnaringenin. Sie konnten aufzeigen, dass diese natürlichen Wirkstoffe, welche auch in Hopfen oder Weintrauben vorkommen, die in aggressiven Tumorzellen oft deregulierte Enzymfamilie der Histondeacetylasen in ihrer Funktion hemmen und so das Tumorstadium nachhaltig unterbinden.

Die zweite Hälfte des Forschungspreises ging an die Berner Arbeitsgruppe von Prof. Dr. Jürg Gertsch, die für Erkenntnisse zur entzündungshemmenden Wirkung von Ingwer geehrt wurde. Die Preise überreichte Dr. Hans Horst Fröhlich, erster Vorsitzender der Kneipp-Stiftung, im Rahmen einer feierlichen Abendveranstaltung im historischen Sebastianum in Bad Wörishofen.

Das Forschungsvorhaben **„Untersuchung von 6- und 8-Prenylnaringenin als natürliche Inhaltsstoffe von Hopfen und Bier für die Prävention und Therapie von Tumorerkrankungen“** wird gemeinsam von der Wissenschaftsförderung der Deutschen Brauwirtschaft e.V. und Unternehmen der Hopfenwirtschaft (Barth-Haas-Gruppe, Joh. Barth & Sohn GmbH & Co. KG; Hopsteiner Hallertauer Hopfenveredelungsgesellschaft mbH (HHV) und der HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft e.G.) gefördert.

Berlin, June 11, 2014. Half of the renowned Sebastian Kneipp Award, endowed with a prize of €10,000, goes this year to a research group from Tübingen supported jointly by the Association for the Promotion of Science of the German Brewing Industry and enterprises of the German hop industry. **Dr. Christian Busch** and **Dr. Sascha Venturelli** receive the award for their clinical cancer research into bioactive substances in food. “We are very happy about this special award and at this point would like to explicitly thank the Association for the Promotion of Science of the German Brewing Industry,” said the two researchers.

In addition to the researchers' work on vitamin C, resveratrol and kaempferol the award was also given for their research into the important role played by the ingredients of hops and beer (6-prenylnaringenin and 8-prenylnaringenin).

The Tübingen working group identified and characterized for the first time an epigenetic molecular mechanism of the polyphenols and flavonoids kaempferol, resveratrol, 6-prenylnaringenin and 8-prenylnaringenin, which is extremely interesting for cancer therapy. They could demonstrate that these natural substances, which occur also in hops and grapes, inhibit the often deregulated enzyme family of histone deacetylase in aggressive tumor cells and thus sustainably prevent tumor growth.

The second half of the research award went to the working group of Prof. Jürg Gertsch in Bern for its work on the inflammation-inhibiting effect of ginger. The prizes were handed over by Dr. Hans Horst Fröhlich, Chairman of the Kneipp Foundation, at a gala evening in the historical Sebastianum in Bad Wörishofen.

The research project **“Examination of 6-prenylnaringenin and 8-prenylnaringenin as natural substances in hops and beer for the prevention and therapy of tumor diseases”** is sponsored jointly by the Association for the Promotion of Science of the German Brewing Industry and enterprises of the German hop industry (Barth-Haas Group, Joh. Barth & Sohn GmbH & Co. KG; Hopsteiner Hallertauer Hopfenveredelungsgesellschaft mbH (HHV) and the HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft e.G.).



Die Tübinger Arbeitsgruppe identifizierte und charakterisierte erstmals einen für die Krebstherapie äußerst interessanten epigenetischen molekularen Wirkmechanismus.

The Tübingen working group identified and characterized for the first time an epigenetic molecular mechanism which is extremely interesting for cancer therapy.

Quelle: Deutscher Brauer-Bund e.V.

Foto Hopfen: Pokorny Design; Foto Weintrauben: © monticelllo - Fotolia.com

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 Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, 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, 62 Boulevard Gambetta, F-30700 Uzès, Tel. +33 4 66722921; **Lektorat** *Copy editing:* SCRIPTURA, Kath. Kirchenplatz 6, D-91054 Erlangen, Tel. +49 9131-898929;

Druck *Print:* 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. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Wolnzach. Veröffentlichung gemäß § 8 Abs. 3 des Gesetzes über die Presse vom 3.10.1949. / *Articles identified with the author's name do not necessarily reflect the opinion of the editorial staff or the publisher. Unsolicited manuscripts will not be returned unless accompanied by a self-addressed stamped envelope. No entitlement for delivery or repayment of the subscription price will result from non-appearance due to force majeure. Place of performance and jurisdiction is Wolnzach. Publication in compliance with § 8 Paragraph 3 of the Press Law of October 3, 1949.*

Beteiligungsverhältnis: Alleiner Besitzer des Verlages ist der Verband Deutscher Hopfenpflanzer e. V., Wolnzach. Vorsitzender: Dr. Johann Pichlmaier. Einzelmitglieder (Vorsitzender, Beiratsmitglieder, Fachwarte, Pflanzler, Geschäftsführer, Angestellte) oder sonstige juristische Personen sind weder offene noch stille Teilhaber am Verlag. Nachdruck der Artikel nur mit Genehmigung des Herausgebers.

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 FoodDrinkEurope Verbände
Verbraucherschutz Getränkeindustrie
Behörden Parlamente Wirtschaft

Professionelle öffentliche Kommunikation braucht die richtigen Kontakte:
Die OECKL-Medien stellen die relevanten Akteure des öffentlichen Lebens vor -
in Deutschland und Europa



Buch



CD



Online



Adress-Services

 **FESTLAND VERLAG**

Postfach 20 05 61 - 53135 Bonn - Tel. (02 28) 36 20 21 - Fax (02 28) 35 17 71



BERLIN MÜNICH ATTENKIRCHEN

Deutschland entdeckt die Bierfestivals!
Germany Discovers Beer Festivals!



Attenkirchen

Das passt zusammen: ein Sommertag, nette Gesellschaft und ein gutes Bier / Things that go together: a summer's day, enjoyable company and a good beer



Auf dem Braukunst Live! Festival in München: Spezialitäten von BraufactuM / At the Braukunst Live! Festival in Munich: specialties from BraufactuM



Den längsten Biergarten der Welt konnte man Anfang August in Berlin besuchen. / The longest beer garden in the world could be visited at the beginning of August in Berlin.

Attenkirchen feiert. / Attenkirchen parties.



2014

3. Hallertauer Bierfestival in Attenkirchen, June 13 - 15

Braukunst Live! in München / Munich, February 21 - 23

18. Berliner Bierfestival (Berlin) August 1 - 3

Ob in Berlin, München oder Attenkirchen – Bierfestivals bieten den Besuchern spezielle, meist sehr süffige und vor allem abseits vom Mainstream interessante, handwerklich gebraute Biere, in deren Genuss man sonst nur schwerlich kommt.

So hatte man beispielsweise vom 13. bis 15. Juni 2014 in **Attenkirchen**, am Tor zur Hallertau, drei Tage lang Zeit, sich durch 90 verschiedene Biere zu kosten. Diese wurden von 30 vorwiegend regionalen, aber auch ausgewählten Gastbrauereien angeliefert. Das Festival ging heuer bereits in die dritte Runde und der Ansturm an diesen herrlichen Sommertagen war enorm. Darauf jedoch hatte sich der Veranstalter, die Gemeinde Attenkirchen, bereits eingestellt und dank des ehrenamtlichen Engagements der beinahe 400 fleißigen Helfer aus den ortsansässigen Vereinen klappte alles wie am Schnürchen. So auch die Getränkelogistik, die durchaus eine Herausforderung war, da die Lagerkapazitäten für die vielen Fässer direkt an den Schänken begrenzt waren und deshalb in der örtlichen Sporthalle kurzfristig ein Bierdepot eingerichtet werden musste. Ob Weltmeisterbier aus Pfaffenhofen, Pale Ale, Porter oder Stout – alles konnte beim größten bayerischen Verkostungsfestival ins Festkrügerl gefüllt werden. Mit den für 2,- Euro erworbenen Biertalern erhielt man an einer der vier Schänken oder am neu eingeführten Brauer-Marktplatz das Bier seiner Wahl.

Be they in Berlin, Munich or Attenkirchen, beer festivals offer visitors special, interesting, usually very quaffable and above all off-the-beaten-track craft beers which are otherwise very hard to come by.

Thus, for example, from June 13 to 15, 2014, in **Attenkirchen**, at the gates of the Hallertau, you had three days to drink your way through 90 different beers. These were supplied by 30 mainly regional breweries plus a few select guest breweries. This year the festival was in its third round and the flood of visitors during those three marvelous days in summer was enormous. But the organizers, the community of Attenkirchen, had already prepared themselves and everything went perfectly thanks to the help of almost 400 hard-working volunteers from the local societies and associations. So too the beverage logistics, a veritable challenge because the storage capacity for the many barrels directly at the bars was limited, but cleverly mastered by setting up a temporary beer depot in the local sports hall. World champion beer from Pfaffenhofen, pale ale, porter and stout – everything was there to be tasted in souvenir jugs at Bavaria's largest tasting festival. With the beer talers for €2 a piece you could pick out the beer of your choice at one of the four bars or at the newly introduced brewers market place.

Die Madln und die Buam haben Spaß beim 3. Hallertauer Bierfestival.

Lads and lassies having fun at the 3rd Hallertau Beer Festival.



INFORMATION:

www.braukunst-live.com

www.hallertauer-bierfestival.de

www.bierfestival-berlin.de

In München beim bisher **4. Braukunst Live! Festival** gab es fürs Eintrittsgeld plus 5,- Euro Pfand ein Verkostungsglas, mit dem man von Stand zu Stand wanderte und seine erworbenen Coupons gegen ein würziges Dunkles oder ein hochprozentiges IPA tauschte. 65 deutsche, davon allein 45 aus Bayern (4 aus München), und weitere 28 internationale Brauereien ließen die Herzen des bieraffinen Publikums höher schlagen. Es versteht sich von



Festivalkrüge / festival glass

selbst, dass diese nicht nur eine Sorte zum Probieren bereit hielten. Umrahmt wurde die Veranstaltung von unterschiedlichsten Podiumsdiskussionen mit hochkarätigen Vertretern der Brauwirtschaft, Seminaren und Vorträgen rund ums Bier. Der Veranstalter Frank-Michael Böer bezeichnet die Braukunst Live! auf seiner Homepage als Epizentrum der „Neuen Deutschen Bierkultur“. Die Besucherzahlen geben ihm recht: 5300 waren es heuer – doppelt so viele wie beim ersten Mal 2012. Langsam wird der Platz eng im MVG Museum, das die perfekte Location bietet, um in ungezwungener Atmosphäre seinen Bierhorizont zu erweitern. Doch wo kann man denn die verkosteten und für gut befundenen Bierspezialitäten beziehen? Das haben sich auch Jan Dérer und sein Vater gefragt, als sie vor etwa zwanzig Jahren Dérer Import (Berlin) ins Leben riefen. Das Unternehmen gehört zu den Craft Beer-Pionieren in Deutschland,

In Munich at the **4th Braukunst Live! Festival**, for the entrance fee plus €5 deposit you received a tasting glass with which you wandered from stand to stand to exchange your purchased coupons for a spicy dark ale or a high-percentage IPA. 65 German, alone 45 from Bavaria (4 from Munich) and 28 other international breweries brought joy to the hearts of the beer-appreciating public. Naturally, these breweries had more than just one type of beer up their sleeves. The event included various panel discussions with highly qualified representatives of the brewing industry, seminars and lectures all about beer. On his home page, the organizer Frank-Michael Böer designated the Braukunst Live! as the epicenter of the "New German Beer Culture". The number of visitors confirmed this: 5,300 this year— twice as many as the first time round in 2012. Slowly space is getting tight in the MVG Museum, a perfect location for broadening your beer horizon in a laid-back atmosphere. But where can you buy the specialty beers you have tasted and found to be good? That is the question that Jan Dérer and his father also asked themselves when they started up Dérer Import (Berlin) twenty years ago. The enterprise belongs to the craft beer pioneers in Germany. They travel the world looking for tasty specialty beers and bring them back to Germany. Thanks to a new agreement the sales channels are improving and beer fans in Germany no longer have to do without US craft beers.

At the **18th International Berlin Beer Festival** at the beginning of August, Jan Dérer was there with his own stand offering not only 30 American craft beer jewels

Bierfestivals sind ein wahrer Publikumsmagnet!

Beer festivals really pull in the punters!

die sich auf der ganzen Welt nach köstlichen Spezialbieren umsehen und diese nach Deutschland bringen. Die Vertriebswege werden dank eines neuen Abkommens immer besser und so brauchen Bierfans in Deutschland nicht länger auf US-Craft-Biere zu verzichten. Beim **18. Internationalen Berliner Bierfestival** Anfang August war Jan Dérer mit einem eigenen Stand vertreten, an dem er neben 30 amerikanischen Craft-Bierschmankerln, die unterschiedlicher nicht sein konnten, noch echtes Fachwissen anbieten konnte: Zu Gast in Berlin war der aus Oberbayern stammende Braumeister Florian Kuplent, der in St. Louis, Missouri, die Urban Chestnut Brewing Company mitbegründete und dem Publikum viel Interessantes über Zutaten und Bierherstellung erzählen konnte. Unter Kennern gilt diese Brauerei als echter Geheimtipp und das „Winged Nut“, ein mit Kastanien gebrautes Weizenbier, kam bei den Besuchern so gut an, dass es kurzerhand zum Festivalbier 2014 gekürt wurde. Wem das Angebot bei Dérer nicht reichte, der wurde sicher im längsten Biergarten der Welt fündig, in dem sich auf 2,2 Kilometern Länge zwischen Strausberger Platz und Frankfurter Tor rund 340 Brauereien aus 86 Ländern mit 2400 Sorten Bier präsentierten. Allein über 300 neue Craft-Biere aus den USA, Italien, Frankreich, Argentinien, Norwegen und Nepal wurden angeboten. Und immerhin rund 800000 Besucher nutzten das tolle Angebot.

which couldn't be more varied, but also real know-how: putting in a guest appearance in Berlin was the brewmaster Florian Kuplent, a native of Upper Bavaria, who co-founded the Urban Chestnut Brewing Company in St. Louis, Missouri. He enjoyed telling the public about ingredients and the manufacture of beer. Connoisseurs consider this brewery to be a real insider tip and the "Winged Nut", a wheat beer brewed with chestnuts, was such a hit with the visitors that without much ado it was declared the Festival Beer 2014. And if what the Dérer's had to offer was not enough, you were bound to find something in the longest beer garden in the world. It stretched 2.2 kilometers between the Strausberger Platz and the Frankfurter Tor and was the showcase for 340 breweries from 86 countries offering 2,400 sorts of beer. Alone over 300 new craft beers from the USA, Italy, France, Argentina, Norway and Nepal were there for the tasting. And the 800,000 visitors took full advantage. Though in completely different locations, in a museum or al fresco, the three festivals had one thing in common: there wasn't anyone who went home from them thirsty. Cheers.

So unterschiedlich die Locations der Festivals auch gewählt waren, ob im Museum oder im Freien, eines hatten alle drei gemeinsam: durstig brauchte niemand nach Hause zu gehen. Cheers.

Autor und Fotos: Pokorny Design; Fotos S. 98 (Mitte), S. 100 Nr. 3, Seite 101 Nr. 6: Präsentations

- 1 Fesche Besucherinnen in Attenkirchen
Pretty sights in Attenkirchen
- 2 Bei der Braukunst Live! wurde das österreichische Bier mit einer schönen Nixe in Szene gesetzt.
A mermaid at the Braukunst Live!
What the Austrians wouldn't do for beer!
- 3 Freuen sich über die tolle Resonanz der Besucher (v.l.n.r.):
Happy about the great feedback from the visitors (left to right):
Lothar Grasnack, Veranstalter des / organizer Berliner Bierfestival; Florian Kuplent, Chestnut Brewing Company; Jan Dérer, Dérer Import
- 4 Fachleute auf der Braukunst Live! / Experts at the Braukunst Live!: Prof. Ludwig Narziss (links / left) und / and Prof. Werner Back
- 5 ... und viele durstige Besucher
... and many thirsty visitors
- 6 Die bayerische Bierkönigin Tina-Christin Rüger (rechts) besuchte Jan Dérer an seinem Stand auf dem Berliner Bierfestival.
The Bavarian Beer Queen Tina-Christin Rüger (right) visited Jan Dérer at his stand at the Berliner Bierfestival.
- 7 Dr. Michael Möller, Hofbräu München und Frank-Michael Böer (rechts), Veranstalter der Braukunst Live!
Dr. Michael Möller, Hofbräu München und Frank-Michael Böer (right), organizer of the Braukunst Live!
- 8 Umringt von Bierfans auf der Braukunst Live! / Surrounded by beer fans at the Braukunst Live!: Braumeister / brewmaster Eric Toft, Private Landbrauerei Schönram



ERHEBLICHE BEWEGUNG AUF DEM HOPFENMARKT SUBSTANTIAL MOVES IN THE HOP MARKET

Die Brauereilandschaft weltweit ändert sich und dies beeinflusst natürlich auch den Welthopfenmarkt. Die letzten Jahre waren eher durch eine strukturelle Überversorgung des Welthopfenmarktes mit Hopfen und Alpha-säure geprägt, aber dies scheint sich zu wandeln. 2013 verringerte sich die Hopfenanbaufläche, die Hopfenernte ging weiter zurück, allein in Deutschland um 20 Prozent. Und wie immer, wenn das Angebot bei steigender Nachfrage zurückgeht, hat dies Konsequenzen für die Preisentwicklung. Für Stephan Barth, den geschäftsführenden Gesellschafter von Joh. Barth & Sohn, zeigt sich eine „spürbare Verbesserung des Preisniveaus über alle Sortensegmente hinweg, besonders bei Aromahopfen.“

Es gibt nicht nur Craft-Biere ...

Eine der Hauptursachen für die gestiegene Nachfrage nach Aromahopfen sieht Barth in dem Craft-Bier-Boom der letzten Jahre. Ein Unternehmen wie Joh. Barth & Sohn, das sich als Dienstleister rund um den Hopfen versteht, profitiert natürlich vom Craft-Bier-Boom. Bei einem weltweiten Marktanteil von maximal zwei Prozent verbrauchen die Craft Brewers immerhin rund zehn Prozent der Weltproduktion des Hopfens. Das bedeutet aber im Umkehrschluss auch, dass rund 98 Prozent aller gebrauten Biere keine Craft-Biere seien und 90 Prozent des Welthopfens für „Nicht-Craft-Biere“ verwendet würden.

Die Kategorie Craft-Bier habe dem Image des Bieres aber mehr als gutgetan. „Es ist lange nicht mehr so viel über Bier gesprochen und geschrieben worden wie gerade in den letzten beiden Jahren. Bier wird inzwischen anders wahrgenommen, nicht mehr nur als „kalt, gelb und nass“. Und vor allem: Bier wird nicht mehr nur über den Preis kommuniziert.“ (Barth)

The brewery landscape around the world is changing, which naturally influences the global hop market. Over recent years, the global hop market has been experiencing a structural oversupply of hops and alpha acid, but this now seems to be on the move. In 2013, the hop growing area declined and the hop harvest diminished even further, by 20 percent in Germany alone. And as always when the supply decreases and the demand increases, the development of prices is affected. For Stephan Barth, managing partner of Joh. Barth & Sohn, there is a "noticeable improvement of the price level across all variety segments, in particular aroma hops."

There is more than just craft beers ...

One of the main causes for the increase in demand for aroma hops Barth sees in the craft beer boom over the past few years. An enterprise like Joh. Barth & Sohn, which sees itself as a service provider for everything to do with hops, naturally gains from the craft beer boom. With a worldwide market share of at most two percent, the craft brewers consumed about ten percent of the global production of hops. Conversely, this means that about 98 percent of all beers brewed throughout the world are not craft beers and 90 percent of the world hops were used for "non-craft beers".

However, the category of craft beer has done the image of beer more than just good. "There has never been so much spoken and written about beer than in the last two years. The perception of beer is now different, no longer just as something 'cold, yellow and wet'. And above all, beer is no longer communicated by price." (Barth)

BIERAUSSTOSSENTWICKLUNG / BEER OUTPUT DEVELOPMENT

	2012 1.000 hl	2013 1.000 hl	2012 +/- % rel.	2013 +/- % rel.
Europäische Union	388.669	383.830	0,5 %	-1,2 %
Restliches Europa	162.380	149.595	-0,3 %	-7,9 %
Europa gesamt	551.049	533.425	0,3 %	-3,2 %
Nordamerika	332.126	325.760	1,4 %	-1,9 %
Mittelamerika/Karibik	16.871	17.205	5,3 %	2,0 %
Südamerika	223.175	230.910	0,6 %	3,5 %
Amerika gesamt	572.172	573.875	1,2 %	0,3 %
Asien	692.101	711.426	1,8 %	2,8 %
Afrika	125.061	132.506	11,3 %	6,0 %
Australien/Ozeanien	21.591	21.740	-0,6 %	0,7 %
WELT GESAMT	1.961.974	1.972.972	1,7 %	0,6 %

Quelle / Source: Barth-Bericht Hopfen 2013/14

Die wichtigsten Kennzahlen für die Hopfenwirtschaft / Key figures for the hop industry

	2012	2013	Veränderung / change
Bierausstoß / beer output			
Weltweit / worldwide	1.962 Millionen hl	1.973 Millionen hl	0,6 %
Deutschland / Germany	94,6 Millionen hl	94,4 Millionen hl	-0,2 %
Hopfenanbaufläche / hop acreage			
Weltweit / worldwide	46.971 ha	46.246 ha	-1,5 %
Deutschland / Germany	17.128 ha	16.849 ha	-1,6 %
Hopfenernte / hop harvest			
Weltweit / worldwide	89.090 t	83.232 t	-6,6 %
Deutschland / Germany	34.475 t	27.554 t	-20,1 %
Alpha-Erzeugung / alpha production			
Weltweit / worldwide	9.139 t	8.171 t	-10,6 %
Deutschland / Germany	3.674 t	2.647 t	-28,0 %

Quelle / Source: Barth-Bericht Hopfen 2013/14

Die „Big Five“ der Brauindustrie brauen mehr als die Hälfte des Bieres weltweit

Der neue Barth-Bericht Hopfen 2013/2014 zeigt erneut: China ist und bleibt das größte Bierland der Welt mit mehr als 500 Millionen Hektolitern, gefolgt von den USA mit 224 Millionen Hektolitern. Brasilien (136 Millionen Hektoliter) folgt auf Platz 3 vor Deutschland auf Platz 4 mit 94 Millionen Hektolitern. Russland liegt nach einem Rückgang um mehr als neun Prozent mit 89 Millionen Hektolitern jetzt auf Platz 5.

Insgesamt stieg die Weltbierproduktion 2013 um 11 Millionen Hektoliter auf insgesamt 1,973 Milliarden Hektoliter. Mehr als die Hälfte (51 Prozent) davon brauen die fünf größten Brauereigruppen: AB InBev, SABMiller, Heineken, Carlsberg und die China Res. Snow Breweries.

Die 40 größten Brauereigruppen der Welt stehen für mehr als 80 Prozent der weltweiten Bierproduktion. Darunter befinden sich inzwischen sechs deutsche Gruppen: Die Radeberger Gruppe auf Platz 22, Oettinger auf Platz 26, die Bitburger Braugruppe auf Platz 31, Krombacher auf Platz 33, die Brau Holding International auf Platz 36 und – neu unter den 40 größten Brauereien der Welt – Warsteiner auf Platz 39. Der Weltmarktanteil dieser sechs Gruppen beträgt zusammen lediglich 2,3 Prozent.

The „Big Five“ of the brewing industry brew over half the beer worldwide

The latest Barth Report Hops 2013/2014 once again shows that China is and will continue to be the largest beer country of the world with over 500 million hectoliters, followed by the USA with 224 million hectoliters. Brazil (136 million hectoliters) comes next with Germany in 4th place with 94 million hectoliters. After falling back by more than nine percent, Russia now takes 5th place with 89 million hectoliters.

Overall, the world beer production rose in 2013 by 11 million hectoliters to a total of 1,973 billion hectoliters. Over half (51 percent) is brewed by the big five brewery groups: AB InBev, SABMiller, Heineken, Carlsberg and the China Res. Snow Breweries.

The 40 largest brewery groups of the world stand for more than 80 percent of the world beer production. In the meantime these include six German groups: The Radeberger Gruppe at 22nd place, Oettinger at 26th, the Bitburger Braugruppe at 31st, Krombacher at 33rd, the Brau Holding International at 36th and – a newcomer to the 40 largest breweries in the world – Warsteiner at 39th place. The world market share held by these six German groups together is only 2.3 percent.

www.barthhaasgroup.com

Der jährliche Barth-Bericht – eine nahezu unerschöpfliche Datenquelle

Als „Seismograph der internationalen Brauwirtschaft“ bezeichnete vor kurzem die „Lebensmittelzeitung“, Deutschlands führende Food-Fachzeitschrift, den jährlich erscheinenden Barth-Bericht. Das älteste im Barth-Archiv vorhandene Exemplar des Berichts stammt aus dem Jahre 1878. Seit mehr als 130 Jahren veröffentlicht Joh. Barth & Sohn diesen Bericht mit detaillierten Informationen nicht nur zur Brauwirtschaft, sondern vor allem zum Hopfenmarkt. Inzwischen stehen die meisten Berichte sogar im Internet zum Download bereit unter: www.barthhaasgroup.com/johbarth/de/news-and-reports/the-barth-report-hops/

The annual Barth Report – a practically inexhaustible source of data

Recently, the „Lebensmittelzeitung“, Germany's leading food journal, designated the annual Barth Report as the „seismograph of the international brewing industry“. The oldest existing copy of the report in the Barth archives dates back to 1878. For more than 130 years Joh. Barth & Sohn has been publishing this report with detailed information about not only the brewing industry, but also in particular about the hop market. In the meantime, most of the reports are even available for downloading in the internet at: www.barthhaasgroup.com/johbarth/de/news-and-reports/the-barth-report-hops/



European Beer Star 2014

DAS KONZEPT IST GOLDRICHTIG! THE CONCEPT IS SPOT ON!

2013 wurde von den Messebesuchern der „drinktec“ der begehrte „Consumers' Favourite“ gewählt. Stefan Stang (links) von den Privaten Brauereien überreicht den glücklichen Gewinnern die Urkunden.
In 2013, visitors to the "drinktec" trade fair voted for the coveted "Consumers' Favorite" award. Stefan Stang (left) of the Private Breweries of Bavaria presents the happy winners with their certificates.

Welcher deutsche Braumeister oder gar welcher deutsche Biertrinker konnte vor 8 oder 9 Jahren etwas mit dem Begriff Imperial Pale Ale (IPA) anfangen? Die Frage ist eher rhetorischer Art, denn die Anzahl derer, die sich damals in belgische oder amerikanische Brauereien verirren, war überschaubar. Dementsprechend sah es auch beim internationalen Bierwettbewerb European Beer Star aus. In Kategorien wie dem IPA waren die Amerikaner nahezu allein unter sich.
Heute im Jahr 2014 sieht das ganz anders aus. In den Kategorien IPA und Imperial IPA sind die amerikanischen Bierspezialitäten nach wie vor stark vertreten, aber mittlerweile kommt mehr als die Hälfte der teilnehmenden Biere aus anderen Nationen, insbesondere aus dem westeuropäischen Raum inklusive Deutschland. Die intensive Auseinandersetzung mit dem Thema Hopfen hat viele Brauer inspiriert. War es bis vor einigen Jahren häufig nur ein notwendiges Mittel zum Zweck, ein Mindestmaß an Alphasäure im Bier zu haben, ist es heute ein wichtiges Gestaltungsinstrument, um die Aroma- und Stilausprägung eines Bieres gezielt zu beeinflussen. Ähnliche Entwicklungen sind beim Einsatz unterschiedlicher Malzsorten und verschiedener Hefestämmen erkennbar.
Dieser Weg hin zu einer deutlichen Geschmacksausprägung traditioneller Biere und zur Entwicklung neuer Bierspezialitäten wird vor allem von mittelständischen und kleinen Privatbrauereien beschritten. Das Ergebnis spiegelt sich natürlich auch deutlich beim European Beer Star, einem der weltweit bedeutendsten Wettbewerbe für Biere, wider. 2014 konnte das Teilnehmerfeld

Which German brewmaster or even which German beer drinker would have had any idea 8 or 9 years ago what Imperial Pale Ale (IPA) is? Rather a rhetorical question, because the number of those who at the time found themselves in Belgian or American breweries was limited. And that was reflected in the European Beer Star international beer competition at the time. In categories like IPA, the Americans were practically on their own.

Today the picture is completely different. The American specialty beers are as usual well represented in the categories of IPA and Imperial IPA, but they have now been joined by beers from other nations making up over half the participants, in particular from Western Europe including Germany. The intense interest in the topic of hops has inspired many brewers. Whereas until a few years ago hops were just a necessary means of achieving a minimum level of alpha acid in beer, today they constitute an important instrument for forming the aroma character and style of a beer. Similar developments are also apparent in the use of different types of malt and various strains of yeast.
This new direction towards distinctive tastes in traditional beers and the development of new specialty beers was taken predominantly by small and medium-sized private breweries. The results are of course clearly reflected at the European Beer Star, one of the most prominent competitions for beer in the world. In 2014, despite the very high level already attained, the number of participants jumped again by 7% to 1,613 beers in competition. Of the beers submitted 42% were brewed in German wort

trotz des mittlerweile erreichten sehr hohen Niveaus nochmals um 7 % auf 1 613 Biere gesteigert werden. 42 % der eingereichten Biere wurden in deutschen Sudkesseln gebraut, 58 % sind internationaler Herkunft. Es sind Biere aller Kontinente vertreten.
Gemeinsam mit ihrem Partner, der Doemens-Akademie, organisieren die Privaten Brauereien als Veranstalter die große Verkostung mit der Ermittlung der Kategorie Sieger. Hierzu kommen 105 professionelle Verkoster aus der ganzen Welt nach Gräfelfing bei München.
Der European Beer Star bewertet in 52 Bierkategorien, die ihre traditionellen Wurzeln in Europa haben. Teilnehmen können alle Brauereien weltweit. Die Gewinner werden dann auf der BrauBeviale präsentiert. Nicht nur auf der dortigen Preisverleihung, sondern auch am Festabend, der „Nacht der Sieger“, stehen die Siegerbiere an der wahrscheinlich größten und exklusivsten Biertafel zur Verkostung bereit. Und die Besucher der BrauBeviale haben nicht zuletzt ein gewichtiges Wort mitzureden. Sie bestimmen in einer Besucherverkostung aus dem Kreis der Gewinner ihre Favoriten, die mit dem Zusatzpreis „Consumers' Favourite“ ausgezeichnet werden – für die Brauereien eine sehr begehrte Prämierung. Mehr unter www.european-beer-star.de

kettles and the other 58% are of international origin. There are beers from each and every continent. Together with their partner, the Doemens Academy, the organizers, the Private Breweries of Bavaria, put on a large-scale tasting to find the category winners. Furthermore a party of 105 professional tasters from around the world are invited to Gräfelfing near Munich.

The European Beer Star assesses in 52 beer categories which have their traditional roots in Europe. The competition is open to all the breweries in the world. The winners are then presented at the BrauBeviale. Not only at the award ceremony there, but also at the gala evening, the "Night of the Winners", will the winning beers be presented for tasting at probably the largest and most exclusive beer table in the world. And finally the visitors to the BrauBeviale have an important role to play as well. At a visitors' tasting they vote their favorites from the group of winners. These are then endowed with the additional "Consumers' Favorite" award, one much coveted by the breweries. More at www.european-beer-star.de

105 Verkoster bewerten die 1 613 Biere in 52 Kategorien. 42 % der eingereichten Biere wurden in deutschen Sudkesseln gebraut, 58 % sind internationaler Herkunft.
105 tasters assess the 1,613 beers in 52 categories. Of the beers submitted 42% were brewed in German wort kettles and the other 58% are of international origin.

Autor: Dr. Werner Gloßner; Fotos: Private Brauereien Bayern



Messebesucher als Bierverkoster.
Trade fair visitors as beer tasters.



The European Beer Star is one of the most sought-after international awards for beer: in 2014, as many as 1,613 beer brands from 41 different countries applied for this award, worldwide.

The European Beer Star Award honours the best beers brewed in accordance with the European style across the globe. The competition is open to all brewers worldwide, which brew according to European tradition.

www.european-beer-star.com



EUROPEAN BEER STAR

PARTNERS OF THE EUROPEAN BEER STAR:





TERMINE

Save the dates 2015

Internationale Ausstellung der Ernährungs- und Landwirtschaft in Berlin, auf der sich traditionell auch zahlreiche Brauereien präsentieren.

International food and agriculture exhibition in Berlin at which traditionally numerous breweries also present themselves.

www.gruenewoche.de

Grüne Woche Berlin

16. - 25. Januar 2015
January 16 - 25, 2015

Braukunst Live! Festival

6. - 8. März 2015
March 6 - 8, 2015

Internationales Festival für Bierspezialitäten in München. Auf der Veranstaltung können Biere von zahlreichen kleinen und großen Brauereien aus dem In- und Ausland probiert werden.

International specialty beer festival in Munich. The event offers the opportunity of tasting beers from numerous small and large breweries from Germany and abroad.

www.braukunst-live.com

Craft Brewers Conference (CBC)

Portland, USA
14. - 17. April 2015
April 14 - 17, 2015

Der Verband Deutscher Hopfenpflanzer wird auch 2015 wieder auf der CBC vertreten sein. Stand 1251, Bierstation 1249 – Am Vortag der Messe findet wieder die traditionelle Hospitality des Verbandes statt. Mehr zur CBC unter

www.craftbrewersconference.com

The German Hop Growers Association will be there as usual at the CBC in 2015. Booth 1251, Beer Station 1249 – The traditional hospitality will once again be held on the eve of the trade fair. More about the CBC at

www.craftbrewersconference.com

Tag des Deutschen Bieres 23. April 2015 / April 23, 2015

Jahrestag des ältesten Lebensmittelgesetzes der Welt: Das Deutsche Reinheitsgebot wurde am 23. April 1516 erlassen. Auf Initiative u.a. des Deutschen Brauer-Bundes werden bundesweit Bierfeste veranstaltet, Brauereibesichtigungen angeboten etc. Eine Übersicht mit Veranstaltungen bietet der Verband unter www.brauer-bund.de

Anniversary of the oldest foodstuffs regulation in the world: The German Beer Purity Law was decreed April 23, 1516. On the initiative among others of the German Brewers Federation, beer festivals will be held throughout Germany, brewery tours offered, etc. The organization provides an overview of the events at www.brauer-bund.de

Deutscher Brauertag in Berlin

11. Juni 2015 / June 11, 2015
www.brauer-bund.de

Das Internationale Hopfenbaubüro tagt 2015 auf Einladung des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer in der Hallertau.

The International Hop Growers' Convention was invited by the German Hop Growers Association to hold their 2015 congress in the Hallertau. www.deutscher-hopfen.de

IHB-Kongress Bad Gögging/Hallertau

26. - 31. Juli 2015 / July 26 - 31, 2015

Berlin. 300 Brauereien aus 86 Ländern präsentieren über 2.000 Bierspezialitäten im längsten Biergarten der Welt.

Berlin. 300 breweries from 86 countries present over 2,000 specialty beers in the longest beer garden in the world. www.bierfestival-berlin.de

Int. Berliner Bierfestival

7. - 9. August 2015
August 7 - 9, 2015
Berlin,
Friedrichshain

Anzeige



Good conversations.

Good business.

braubeviale.de

BrauBeviale2015

Raw Materials | Technologies | Logistics | Marketing
Nuremberg, Germany | 10 - 12 November

If you're in beverages,
then this is your trade fair!

See you at BrauBeviale in Nuremberg,
10-12 November 2015. For detailed information
and registration, please visit: braubeviale.de

NÜRNBERG MESSE





Werner Brunner

brunner@deutscher-hopfen.de

stellv. Geschäftsführer Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V.

Vice Director Association of German Hop Growers



Rheinpfalz/Bitburg
und Hochdorf/RHW
2

Hallertau
966

Betriebe/Farms

Spalt
55

Tett nang
140

Elbe-Saale
29

1 192

Anzahl der Betriebe in Deutschland

- 39

Number of farms in Germany

17 308 ha

Anbaufläche

+ 459 ha

Acreage

German Top Ten

Sorte (Gesamtfläche)

Variety (total area)

1. Herkules (3622 ha)
2. Perle (3154 ha)
3. Hallertauer Tradition (2825 ha)
4. Hallertauer Magnum (2642 ha)
5. Hersbrucker Spät (924 ha)
6. Hallertauer Mittelfrüher (838 ha)
7. Tett nanger (762 ha)
8. Taurus (594 ha)
9. Spalter Select (523 ha)
10. Saphir (381 ha)



TOP
TEN

Anbauflächenveränderung / Changes in Acreage

bei verschiedenen Sorten (Deutschland)

for the various varieties (Germany)



Herkules	+ 536 ha	Hallertauer Magnum	- 460 ha
Hallertauer Tradition	+ 164 ha	Hallertauer Taurus	- 116 ha
Perle	+ 106 ha	Hallertauer Mittelfrüher	- 86 ha
Hersbrucker	+ 77 ha	Tett nanger	- 25 ha
Mandarina Bavaria	+ 64 ha	Northern Brewer	- 14 ha



Gesamtschätzung Hopfenernte 2014/ Total Estimated Crop 2014

Die Gesamtschätzung 2014 für das Bundesgebiet Deutschland auf einer Gesamtfläche von 17 308 ha lautet 35 387 t (707 734 Ztr.)

The total estimated crop in 2014 for Germany on a total acreage of 17 308 ha is 35 387 tons (707 734 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 2014	30 500,00	610 000	13 418	1 049	14 467
Ernte / crop 2013	23 077,69	461 554	13 079	1 007	14 086
Tett nang					
Schätzung / estimated crop 2014	1 835,00	36 700	1 160	49	1 209
Ernte / crop 2013	1 429,71	28 594	1 143	65	1 208
Elbe-Saale					
Schätzung / estimated crop 2014	2 442,50	48 850	1 162	103	1 265
Ernte / crop 2013	2 508,60	50 172	1 173	12	1 185
Spalt					
Schätzung / estimated crop 2014	565,00	11 300	340	8	348
Ernte / crop 2013	499,65	9 993	326	24	350
Rheinpfalz / Bitburg Hochdorf / RHW					
Schätzung / estimated crop 2014	44,20	884	19	0	19
Ernte / crop 2013	38,49	770	20	0	20
Total					
Schätzung / estimated crop 2014	35 386,70	707 734	16 099	1 209	17 308
Ernte / crop 2013	27 554,14	551 083	15 741	1 108	16 849

Differenzen durch Auf- und Abrunden möglich. / Differences are possible through rounding up or down.

**Nach acht Jahren Teilnahme an der Craft Brewers Conference in den USA ist klar:
„Craft-Bier ist keine Neuerfindung der letzten Jahre!“**

ERIC'S

Als mich im Herbst 2006 Otmar Weingarten, Geschäftsführer des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer, bat, den Verband bei der Vorstellung deutscher Hopfen auf der Craft Brewers Conference (CBC) 2007 in Austin, Texas, zu unterstützen, war mir sofort klar, dass wir den Hopfen nicht nur als Rohhopfenmuster, sondern auch exemplarisch verbraut im Bier präsentieren müssten. Bis auf wenige Ausnahmen waren auf Messen zu dieser Zeit blasse, unschöne und staubige Hopfenmuster eher die Regel als die Ausnahme. Feine Beispielbiere zur geschmacklichen Veranschaulichung waren leider Fehl-anzeige. Wie sollte ein Brauer anhand solcher Muster wissen können, wie sich der Charakter einer Hopfensorte ins Bier transferieren lässt?

Um bei den US-Craft-Brauern nicht zu altmodisch daherzukommen, beschlossen wir, die gängigen und wohlbekanntesten Sorten zu lassen und stattdessen die relativ neue – erst 2002 zugelassene – und vielversprechende Sorte Saphir in einem hellen, hoch vergorenen und hopfenbetonten Bock vorzustellen. Gleichzeitig hielten wir saubere, sattgrüne und über Monate hinweg kalt gelagerte Bilderbuchmuster von Rohhopfen zur Bonitierung bereit, damit sich die Brauer von den Einsatzmöglichkeiten dieser Sorte ein umfassendes Bild machen konnten. Die Sorte Saphir ist in ihrer Anbaufläche von damals 186 ha auf heute über 380 ha angewachsen, Tendenz steigend, nicht zuletzt wegen ihrer Beliebtheit bei US-Brauern.

Auf der CBC 2008 in San Diego präsentierten wir dann drei Hopfensorten in drei Bieren, 2009 in Boston fünf Sorten in fünf Bieren und nun – nach mittlerweile acht Konferenzen und insgesamt 33 Bieren – haben wir außer Magnum, Perle und Taurus alle gängigen deutschen Sorten vorgestellt, neueste „Flavor Hops“ inklusive, manche Sorten darunter mehrmals und in ganz unterschiedlichen Biertypen. Rückblickend kann man mit Fug und Recht feststellen, dass deutsche Hopfen bestens in der Lage sind, den Charakter von Bieren aller möglichen Typen, Arten und Herkünfte entscheidend und eindeutig mit zu prägen.

Wir haben nicht nur unterschiedliche Sorten präsentiert, sondern auch gleiche Sorten aus verschiedenen Anbaugebieten und gleiche Sorten aus verschiedenen Lagen oder „Terroirs“ innerhalb eines Anbaugebiets. Einige Kreationen waren Starkbiere mit bis zu 9,5 % Alkohol, etliche waren „Session“-Biere mit unter 4 % Alkohol. Viele der 33 Biere waren „Single Hop“-Biere, manche waren mit Kompositionen aus bis zu vier Sorten gebraut, andere waren hopfengestopft bzw. kaltgehopft, wie man in Deutschland seit Neuestem sagt. Alle denkbaren Kombinationen sind machbar und wenn man die Möglichkeiten des Hopfeneinsatzes auf Gebiet und Terroir ausweitet, und das in Verbindung mit der Auswahl an Hefestämmen und Gerstensorten, sind der Kreativität des Brauers wohl keine Grenzen gesetzt.

„Man kann mit Fug und Recht feststellen, dass deutsche Hopfen bestens in der Lage sind, den Charakter von Bieren aller möglichen Typen, Arten und Herkünfte entscheidend und eindeutig mit zu prägen.“
Eric Toft



EXTRA

**After eight years of participating in the Craft Brewers Conference in the USA, one thing is clear:
“Craft beer is not a new invention!”**

In the autumn of 2006, when Otmar Weingarten, CEO of the German Hop Growers Association, asked me to support the association in presenting German hops at the Craft Brewers Conference (CBC) 2007 in Austin, Texas, I was immediately aware that we had to present the hops not only in their raw state, but also transformed into beer. Until then, with a few exceptions, it was customary to see pale, unattractive and dusty hops on show at the trade fairs. No chance of sampling fine beers to get an idea of how the hops taste. From a handful of such samples how should a brewer know how the character of a hop variety transfers to the beer?

In order not to come across as being too old fashioned vis-à-vis the US craft brewers, we decided to leave the old favorites at home and instead turn up with a relatively new - first authorized in 2002 - promising variety, Saphir, presented in a pale, high attenuated, hoppy bock beer. At the same time we had ready super clean, rich green samples of raw hops which had been held in cold storage for appraisal by the brewers and give them a comprehensive impression of what can be done with this variety. The growing area of the Saphir variety has increased from the then 186ha to over 380ha today with a rising tendency. This is due not least to the great popularity it enjoys among US brewers.

At the CBC 2008 in San Diego we presented three hop varieties in three beers, in 2009 in Boston it was five varieties in five beers. And now, after eight conferences and 33 beers, we have presented all the standard German hop varieties except for Magnum, Perle and Taurus but including the latest “flavor hops”, some several times and in quite different types of beer. In retrospect, we can justifiably say that German hops are excellently suited to play a decisive and significant role in helping to give character to beers of all possible types, styles and origins.

We have presented not only different varieties, but also the same varieties from different growing regions and also the same varieties from different sites or “terroirs” in one single growing region. The creations included strong ales with up to 9.5% alcohol and many were session beers with less than 4% alcohol. Many of the 33 beers were single hop beers; some were brewed with compositions of up to four varieties; others were dry hopped or cold hopped, as they have recently started to say in Germany. All conceivable combinations are possible and if you extend the options to using hops from specific growing regions and terroirs and combine them with a vast selection of yeast strains and barley types, then there are no bounds to a brewer's creativity.

Always refreshing and infectious were the enthusiasm and thirst for knowledge of the US brewers and so too the devotion with which they appraise hops. It is interesting to note that among brewers, it was always the pils beers which were most popular – precisely those

“We can justifiably say that German hops are excellently suited to play a decisive and significant role in helping to give character to beers of all possible types, styles and origins.”



Erfrischend und ansteckend zugleich waren bisher immer der Enthusiasmus und die Wissbegierde der US-Brauer, auch die Hingabe, mit der sie Hopfen bonitieren. Interessant ist, dass unter den Brauern immer die Pils-Biere am beliebtesten waren – eben Biere, von denen man ohne Mühe größere Mengen trinken kann, ohne gleich vom Stuhl zu kippen. Gerade beim Pils wurden die Feinheiten heiß diskutiert und Präferenzen haben sich eindeutig abgezeichnet – manche Sorten sind definitiv für das „ideale Pils“ besser geeignet. Ebenso hat das Terroir einer Sorte einen entscheidenden Einfluss auf den Charakter eines Pils.

Das haben viele US-Craft-Brauer erkannt und diese Erkenntnis wenden sie auch in ihrer täglichen Arbeit und ihren Bierkreationen an. „Craft-Bier“ bedeutet für mich also nicht zwangsweise wahnsinnige Hopfenmengen in Kombination mit hoher Stammwürze und schließlich viel Alkohol. Craft ist vielmehr die Auseinandersetzung mit den Rohstoffen, das Hineintauchen in deren Vielfalt, und das Kombinieren der Rohstoffe mit allen möglichen Ausstattungen in der Anlagentechnik. Mit dieser Haltung kann man auch erstklassige und charaktervolle Biertypen, die im Moment von Stimmungsmachern als „langweilig“ abgestempelt werden – eben Pils oder gar helle Lagerbiere – brauen. Mit Craft kann man klassischen, traditionellen Bieren ein neues Gewand und einen frischen Glanz verleihen, auch unter Verwendung altbewährter Hopfensorten. Möglicherweise lassen sich so einige Bierverweigerer bekehren und als neue Konsumenten gewinnen. Natürlich muss man darüber reden und die Botschaft nach außen tragen. Manche Brauereien leben diese Philosophie seit Generationen und sind für mich Craft-Brauer der ersten Stunde – **Craft-Bier ist keine Erfindung der letzten paar Jahre**. Um nicht missverstanden zu werden: Persönlich trinke ich sehr gerne IPAs, Pale Ales, Saisons usw., aber mehrere Flaschen, Halbe oder Maß von einem gut gemachten, untergärigen, hellen Bier oder einem feinen Pils in gemütlicher Runde können auch ein Hochgenuss und gar eine sensorische Offenbarung sein.

2012 wurden vier neue Zuchtsorten aus dem Hopfenforschungszentrum in Hüll zugelassen (s.u.), schon auf der CBC 2011 in San Francisco präsentierten wir zwei von ihnen, damals noch unter ihren Züchtungsnummern. Aus den Nummern wurden Mandarina Bavaria (MB) und Polaris (PA), die anderen zwei „Special Flavor Hops“ sind Hallertau Blanc (HC) und Huell Melon (HN). 2012 gab es die erste richtige Ernte dieser Sorten, die Erträge waren erwartungsgemäß mager – von Blanc 250 kg, von Melon gar nur 40 kg. Das Jahr 2013 bescherte aufgrund von Hagelschäden und Wetterkapriolen erneut nur eine bescheidene Ernte im Hinblick auf Aroma und Alphasäuregehalt, aber dies bekanntlich bei allen Sorten und in allen deutschen Anbaugebieten. Anfang September 2014 kann man recht hohe Erwartungen hegen: Eine gute und eher überdurchschnittliche Ernte mit guten Erträgen und feinen Aromen wird erwartet, dazu endlich richtige Mengen der neuen Sorten. Mandarina, Polaris, Blanc und Melon sind auf 99, 53, 48 und 56 ha angewachsen, wobei ca. die Hälfte der jeweiligen Flächen auf Junghopfen entfällt. In diesem Kontext verdient auch Erwähnung, dass der Rockstar unter den US-Sorten, Cascade, in Deutschland bereits auf 31 ha angebaut wird.

Auf die Zukunft des Hopfenanbaus in Deutschland dürfen wir weiterhin gespannt sein: Das innovative und fleißige Team um Anton Lutz und Dr. Elisabeth Seigner im Hopfenforschungszentrum in Hüll hat wieder zwei neue und vielversprechende Flavor-Sorten in der „Pipeline“, und es ist jetzt schon ausreichend Fläche vorhanden, dass heuer die ersten Brauversuche gemacht und die ersten Aussagen zum Brau- und Anbaupotential der Züchtungen getroffen werden können.

Auf alle Fälle haben wir genügend Stoff und Ideen, um den deutschen Hopfen auf mindestens acht weiteren CBCs zu präsentieren und würdig zu vertreten.

beers of which you can easily drink large quantities without immediately keeling over. Likewise the subtleties of the pils taste were also at the center of heated debates and preferences are clearly marked – some varieties are definitely better suited for the “ideal pils”. The terroir of a variety also has a decisive influence on the character of a pils.

This has been recognized by many US craft brewers and they apply this knowledge in their daily work and beer creations. For me, therefore, “craft beer” does not necessarily mean vast amounts of hops combined with high original extract and finally a lot of alcohol. The “craft” in “craft beer” is rather the becoming involved with the raw materials, the plunging into their diversity and the combining of those raw materials with all the possibilities of plant technology. With this attitude you can also brew beer types, currently dismissed by popular opinion leaders as “boring”, like pils and pale lager, which are really first class and full of character. Craft can give classic, traditional beers a new angle and zest even using tried and true hop varieties. These beers might even convert many a beer refusenik and win them over as new consumers. Of course, this has to be talked about and the message carried abroad. Some breweries have been living this philosophy for generations and for me these are the pioneer craft brewers – craft beer is not a new invention. Please don't let me be misunderstood: I personally love to drink IPAs, pale ales, saisons and the like, but a few bottles, pints or liters of a well-made, bottom fermenting pale beer or a fine pils in convivial company can also be a great delight and even a sensory epiphany.

In 2012, four new breeding varieties from the Hop Research Center in Hüll were authorized (see below). Already at the CBC 2011 in San Francisco we presented two of them still under their breeding numbers at the time. The numbers turned into Mandarina Bavaria (MB) and Polaris (PA), which were joined by the other two “special flavor hops” Hallertau Blanc (HC) and Huell Melon (HN). The year 2012 saw the first real harvest of these varieties and the yields were low as expected – Blanc 250kg and Melon only 40kg. The 2013 crop was also very meager with respect to aroma and alpha acid content due to damage caused by hail and unstable weather. But this was also the case for all varieties and in all the growing regions in Germany. At the beginning of September 2014 great expectations were in the air. A good and even above-average crop with high yields and fine aromas is expected. And at last proper quantities of the new varieties. Mandarina, Polaris, Blanc and Melon are cultivated respectively on 99ha, 53ha, 48ha and 56ha, whereby about half of each area is covered with young hops. It is worth mentioning here that the rock star of the US varieties, Cascade, is already being grown on 31ha in Germany. We can also continue to look forward in anticipation to the future of hop growing in Germany. The innovative and hard-working team around Anton Lutz and Dr. Elisabeth Seigner at the Hop Research Center in Hüll once again has two new and promising flavor varieties in the pipeline, and enough has already been grown to make the first brewing trials and issue preliminary statements about the growing and brewing potential of the breeds.

In any case we have enough material and ideas to present and be worthy ambassadors of German hops at at least another eight CBCs.

Autor: Eric Toft, Braumeister und Betriebsleiter, Private Landbrauerei Schönram GmbH
Fotos: Pokorny Design

Bonitierung von sattgrünen und gut aussehenden Hopfenmustern der neuen Sorten während der CBC 2014.

Appraising rich green and good looking samples of the new hop varieties at the CBC 2014.



Eric Toft's bis dato 33 Bierrezepte für die CBC mit feinen Hopfen aus den deutschen Anbaugebieten faszinierten die interessierten US-Craft-Brauer.

Eric Toft's to date 33 beer recipes for the CBC with fine hops from the German growing regions have always fascinated the many interested US craft brewers.

Eric Toft kennt die Bierszene sowohl in USA als auch in Deutschland und berät den Verband Deutscher Hopfenpflanzer seit Jahren.

Eric Toft knows the beer scenes in both the USA and Germany and for years has been consultant to the German Hop Growers Association.

Lesen Sie zu den aktuellen Anbauflächen auch unseren Beitrag ab Seite 50 und den Trendreport auf Seite 107.

Read about the current growing areas in our article on page 50 and the trend report on page 107.