



# HOPFEN

R U N D S C H A U

International Edition of the German Hop Growers Magazine

2015/2016

B 3848 E - Pokorny Design München



**Hops from Germany**  
*unique worldwide*

Enjoy our hops and taste our special beers at **CBC Philadelphia**, May 3 - 6, 2016

Booth No. 2016  
Beerstation No. 2014  
Hospitality Suite

### Trends

**Das Nachhaltigkeitsystem im deutschen Hopfenbau**  
The Sustainability System in German Hop Growing  
**Lotte Brewing Beverages – Bier aus Korea mit Hopfen aus der Hallertau**  
Beer from Korea with Hops from the Hallertau



### Events

**55. IHB-Kongress in der Hallertau**  
55<sup>th</sup> Congress of the IHGC / Hallertau / Germany  
**Hopfenrundfahrt / Hop Tour 2015**  
**Hallertauer Hopfenkönigin 2015/16**  
The New Hallertau Hop Queen  
**Craft Brewers Conference in Portland/Oregon/USA 2015**

### Science

**Systematische Brauversuche mit neuen Zuchtstämmen aus Hüll**  
Standardized Brewing Trials with the New Breeding Lines from Hüll  
**Vier Beispiele für außergewöhnliche Biere**  
Four Examples of Extraordinary beers  
Dr. Adrian Forster, Andi Gahr & Carlos Ruiz

# Herzlich willkommen

# Welcome

Ein ereignisreiches Hopfenjahr in Deutschland liegt hinter uns, in dem in der Hallertau auch zwei wichtige Wahlen stattfanden:

Die Wahl des neuen **Hallertauer Dreigestirns** und die **Wahl des neuen Präsidenten der Hallertauer Hopfenpflanzer**. Herzlich willkommen Julia Mehrl, Helena Kreitmair und Anna Roßmeier. Herzlichen Glückwunsch und viel Erfolg auch dem neuen Präsidenten, Adolf Schapfl (im Bild 2.v.r.)!

Stolz können wir auf hochkarätige Fachveranstaltungen in der Hallertau zurückblicken. Der Höhepunkt war der **55. Hopfenbaukongress des Internationalen Hopfenbaubüros (IHB)** in Bad Gögging/Hallertau Ende Juli 2015, mit über 200 Gästen aus dem In- und Ausland. Dabei konnten die deutschen Hopfenanbauggebiete und ihre Hopfenpflanzer gemeinsam mit den Handelspartnern und Hopfenverarbeitern sowie der Hopfenforschung der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) in Hüll unter Beweis stellen, dass sie in Sachen Forschung, Züchtung und Technik bestens für die Zukunft gerüstet sind.

Wir freuen uns, dass auch die neuen Special Flavor-Sorten aus Hüll von der internationalen Brauwirtschaft sehr gut angenommen werden. So gab es nicht nur für unsere Verkostungsbiere auf der **BrauBeviale 2014** in Nürnberg, sondern insbesondere auf der **Craft Brewers Conference 2015 in Portland** ein sehr gutes Feedback für die deutschen Hopfenpflanzer. Dies ermutigt uns, weiterhin die internationale Brauwirtschaft intensiv mit Informationen und Spezialbieren rund um den deutschen Hopfen zu versorgen, der überall auf der Welt seine Freunde und Liebhaber hat.

Natürlich stellte die lange Hitze und Trockenheit in Deutschland, mit niedrigen Erträgen und Alphawerten, nicht nur die Hopfenpflanzer, sondern auch die Hopfenvermarkter und -verarbeiter vor große Herausforderungen. Wir schauen dennoch optimistisch in die Zukunft, die von einer deutlich gestiegenen Wertschätzung für Qualitätsbier und seine Rohstoffe geprägt ist – ganz besonders für den deutschen Hopfen.

**Auf eine interessante Lektüre bei einem gutgehopften Bier!**

Ihr / Yours sincerely



Otmar Weingarten  
Geschäftsführer

Verband Deutscher Hopfenpflanzer e. V. /  
CEO German Hop Growers Association



V.l.n.r. / Left to right: Julia Mehrl (Hallertauer Hopfenprinzessin / Hallertau Hop Princess), Werner Brunner (stellv. Geschäftsführer Verband Deutscher Hopfenpflanzer e. V. / Deputy CEO German Hop Growers Association), Helena Kreitmair (Hallertauer Vize-Hopfenkönigin / Hallertau Vice Hop Queen), Otmar Weingarten (Geschäftsführer Verband Deutscher Hopfenpflanzer e. V. / CEO German Hop Growers Association), Anna Roßmeier (Hallertauer Hopfenkönigin / Hallertau Hop Queen), Adolf Schapfl (Vorsitzender Hopfenpflanzerverband Hallertau e. V. / President Hallertau Hop Growers Association), Dr. Johann Pichlmaier (Präsident Verband Deutscher Hopfenpflanzer e. V. / President German Hop Growers Association)

*We can look back on an eventful hop year in Germany. During its course two important elections were held in the Hallertau:*

*The election of the **Hallertau hop trio** and the **election of the new president of the Hallertau hop growers**. We extend a hearty welcome to Julia Mehrl, Helena Kreitmair and Anna Roßmeier. Congratulations and all the best also to the new president, Adolf Schapfl (2nd from right in photo)!*

*We can also be proud of the high-class events held in the Hallertau. The highlight was the **55th Congress of the International Hop Growers' Convention (IHGC)** in Bad Gögging/Hallertau at the end of July 2015, with over 200 guests from Germany and abroad. Here, the German hop growing regions and their hop farmers could prove together with hop merchants and hop processors as well as the hop research experts of the Bavarian State Research Center for Agriculture (LfL) in Hüll that they are fully geared up for the future in matters of research, breeding and technology.*

*We are glad to see that also the new Special Flavor varieties from Hüll have been very well accepted by the international brewing industry. There was therefore very good feedback for the German hop growers not only for our beers served for tasting at the **BrauBeviale 2014** in Nuremberg, but also especially at the **Craft Brewers Conference 2015 in Portland**. This encourages us to continue plying the international brewing industry intensively with information about German hops and the ensuing beer specialties which have friends and fans around the world.*

*Naturally the long hot and dry period in Germany with resulting low yields and alpha values presented a great challenge not only to the hop growers, but also to the hop merchants and processors. Nevertheless we have an optimistic view to the future founded on the significant increase in the appreciation of quality beer and its raw materials – in particular German hops.*

**Here's to interesting reading with a well hopped beer!**

- 3** Editorial
-  **6** 55. Kongress des Internationalen Hopfenbaubüros  
55th Congress of the International Hop Growers' Convention IHGC
-  **26** Ritter des Hopfenordens  
Knights of the Order of the Hop
- 30** Bundesminister Christian Schmidt ist neuer Botschafter des Bieres / German Federal Minister Christian Schmidt is the New Beer Ambassador
- 32** Lotte-Bier erobert den südkoreanischen Markt im Sturm!  
Lotte Beer taking South Korean Market by Storm!
-  **36** Vier Beispiele für außergewöhnliche Biere  
Four Examples of Extraordinary Beers
- 44** Ein königlicher Abschied für Josef Wittmann  
A Royal Farewell for Josef Wittmann
- 46** Eric Kneen Memorial Award für ein Autorenteam aus Deutschland / goes to a team of German authors
-  **48** Neuer Hallertauer Hopfenpräsident Adolf Schapfl  
New Hallertau Hop President Adolf Schapfl
- 50** 500 Jahre Reinheitsgebot / 500 years of purity law
-  **52** Flächenveränderungen in den deutschen Hopfenanbaugebieten 2015 / Changes in Acreage in the German Hop Growing Regions 2015
-  **56** Hopfenrundfahrt / Hop Tour 2015
- 64** 4 Biere für den IHB-Kongress  
4 Beers for the IHGC Congress
- 65** Hallertau Blanc inside  
Ein Gespräch mit / A Conversation with Yoshihisa FUKUSHIMA, SAPPORO BREWERIES LTD.
-  **66** Kreuzungsprogramm mit der Landsorte Tettninger  
Cross-breeding program with the landrace Tettninger
- 68** Sylvia Kopp zur europäischen Botschafterin für amerikanisches Craft-Bier ernannt / tapped as European Ambassador for American Craft Beer
-  **70** Das Nachhaltigkeitssystem im deutschen Hopfenbau  
The Sustainability System in German Hop Growing
- 75** Trend-Report / Trend Report
- 76** Bayerns Brauwirtschaft macht ein Fass auf ...  
Bavaria's brewing industry rolls out the barrel ...
- 77** Die Wächter des Reinheitsgebotes – Fotoausstellung zum Jubiläum des Reinheitsgebotes  
Guardians of the Purity Law – Purity law jubilee photo exhibition
- 78** Zum Abschied der Tettninger Hopfenhoheiten 2013/2015  
Farewell to the Tettning Hop Highnesses 2013/2015
- 79** Wolfgang Ruther neuer Vorsitzender des Hopfenpflanzerverbandes Tettning  
Wolfgang Ruther New Chairman of the Tettning Hop Growers Association 
- 81** 20 Jahre / Years HopfenMuseum Tettning
- 83** Do you remember? Hopfenquiz / Hop quiz
- 84** In der Hitze der Wahlnacht – Spannende Kür um den Hopfenthron 2015/16 / In the heat of the election night – Exciting election for the hop throne 
- 88** Veränderung der Sortenstruktur im Elbe-Saale-Hopfenanbaugebiet / Change of variety structure in the Elbe-Saale hop growing region 
- 90** Neu im Team der HVG: / New in the HVG Team: Dr. Florian Schüll
- 91** Deutscher Hopfen auf der BrauBeviale bestens präsentiert  
German hops on full show at the BrauBeviale
-  **92** Systematische Brauersuche mit neuen Zuchtstämmen aus Hüll / Systematic Brewing Trials with New Breeding Lines from Hüll
- 96** Doemens Hoch3 – Jubiläum / Doemens<sup>3</sup> – Jubilee
- 98** Wie schmeckte Bier anno 1840?  
How did beer taste in 1840?
- 100** HopfenBierGut – Museum im Kornhaus der Stadt Spalt  
"HopfenBierGut" Museum in the Spalt "Kornhaus" 
- 103** Die Spalter Ernteschätzkommission / The Spalt Crop Estimates Commission
- 104** Mitgliederversammlung der Gesellschaft für Hopfenforschung (GfH) / Annual General Meeting of the Society of Hop Research (GfH)
- 108** Braukunst Live! Festival 2015
- 110** European Beer Star 2015
- 112** Wir gratulieren den 37 frischgebackenen Braumeistern des AB InBev „Global Brewmaster Program“  
Congratulations to the 37 New Brewmaster Graduates
- 114** Unsere 9. Craft Brewers Conference (CBC)  
Our 9th CBC in Portland/Oregon 
- 120** Wenn einer eine Reise tut, so kann er was erzählen ...  
When you go a-traveling, you can tell a story ...
- 125** Unterwegs in Portland und Umgebung  
On the road in Portland and surrounding area
- 130** Impressum / Imprint
- 131** Hoher Besuch aus Japan in der Hallertau  
Important Guests from Japan in the Hallertau Hop Growing Region 

Wir danken unseren Anzeigenpartnern! / Many thanks to our advertising associates! Barth-Haas Group, BayWa AG AGRAR, Castle Malting S.A., Decker Hopdosing, Hildegard Eisemann KG, Hopsteiner, HVG, HVG Spalt, IGN Hopfenvermarktungs- und Vertriebs GmbH, MASCHINENBAU SIEGEL, Brikettiertechnik, Nürnberg-Messe GmbH, OECKL, Reith Landtechnik GmbH & Co. KG, WASO Energie GmbH & Co. KG, Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn GmbH, Weyermann Malzfabrik, WOLF Anlagen-Technik GmbH & Co. KG

Titelbild / Cover: Josefina Stanglmair packte beim Auftakt der Hopfenernte während der Hopfenrundfahrt 2015 auf dem Hof ihres Onkels tüchtig mit an. On the Hop Tour 2015: Josefina Stanglmair in full action at the start of hop harvesting on her uncle's farm. Foto: Rainer Lehmann



## 55<sup>th</sup> Congress of the International Hop Growers' Convention IHGC

## 55. Kongress des Internationalen Hopfenbaubüros IHB

*Thank you  
for coming  
to the Hallertau/Germany*  
**July 26 - 31, 2015**  
**26. - 31. Juli 2015**

Vom 26. bis 31. Juli 2015 fand in Bad Gögging / Landkreis Kelheim, der 55. Kongress des Internationalen Hopfenbaubüros (IHB / IHGC) erstmals seit 1996 wieder in Bayern statt. 14 Hopfenbaunationen mit mehr als 140 Delegierten waren in der Hallertau vertreten, was rund 90 % aller Hopfen produzierenden Ländern weltweit entsprach. Der Verband Deutscher Hopfenpflanzer e. V. und der Deutsche Hopfenwirtschaftsverband e. V. als Gastgeber verstanden es bestens, ein anspruchsvolles und vielfältiges Programm auf die Beine zu stellen. „Der Kongress ist eine willkommene Gelegenheit, den internationalen Experten unsere herausragende Kompetenz im Hopfenbau, aber auch unsere beispielhafte Gastfreundschaft unter Beweis zu stellen“, erklärte der Bayerische Landwirtschaftsminister Helmut Brunner bereits im Vorfeld.

Bei der Kongresseröffnung am Montag, den 27. Juli 2015 stellte Dr. Johann Pichlmaier, Präsident des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer, die große Bedeutung und Anerkennung des deutschen Hopfens in der Agrarpolitik heraus, obwohl er hierzulande nur ein Promille der landwirtschaftlichen Nutzfläche einnimmt. Ebenfalls bestätigte diese Wertschätzung Hubert Bittlmayer, Ministerialdirektor im Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, bei der Begrüßung der Delegierten.

In der **Sitzung der Hopfenwirtschaftskommission** gab dann der Vorsitzende Zdeněk Rosa die ersten noch vorsichtigen Prognosen für die Ernte 2015 ab.

Ein Minus von 16 % in Deutschland aufgrund der langen Trockenperiode stand einem Plus von nur 5 % in den USA gegenüber, trotz der dortigen Flächenvergrößerung von ansehnlichen 19 %. Die Alphasäurebilanz war zu diesem Zeitpunkt noch nicht abzuschätzen. Erkannt wurden auch große Veränderungen auf dem Welthopfenmarkt. Mehr als 10 % des US-Biermarktes werden heute von der Craft Brewer-Szene beherrscht,

*From July 26 to 31, 2015, the 55th Congress of the International Hop Growers' Convention (IHGC) took place in Bad Gögging / District of Kelheim, the first time in Bavaria since 1996. 14 hop growing nations with over 140 delegates were gathered in the Hallertau, which corresponded to about 90% of all the hop producing countries in the world. As hosts the Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V. (German Hop Growers Association) and the Deutscher Hopfenwirtschaftsverband e.V. (German Hop Industry Association) showed their professionalism in drawing up an interesting and multifaceted program. "The congress is a welcome occasion to prove to international experts not only our outstanding competence in hop growing, but also our exemplary hospitality," explained Helmut Brunner, the Bavarian Minister of Agriculture, in the forefront.*

*At the opening of the congress on July 27, 2015, Dr. Johann Pichlmaier, President of the German Hop Growers Association, underscored the enormous importance and endorsement of German hops in agricultural policy, although in Germany hops take up only one thousandth of agricultural acreage. In welcoming the delegates, Hubert Bittlmayer, Head of the Department for Food, Agriculture and Forestry, confirmed this appreciation.*

*At the **meeting of the hop industry commission** the chairman Zdeněk Rosa then gave the first cautious prognosis for the 2015 crop.*

*This saw a minus of 16% in Germany because of the long dry period compared with a plus of only 5% in the USA despite the impressive 19% increase in acreage there. There were no estimations available at this point in time for the alpha acids.*

*Great changes in the world hop market were also confirmed. The craft brewer scene now dominates more than 10% of the US beer market with a rising tendency. This results in a decrease in the high-alpha varieties like CTZ and Summit, and an increase in the aroma varieties like*

**1**  
Tag  
Day

mit steigender Tendenz. Daraus resultiert ein Rückgang der Hochalphasorten wie CTZ und Summit und eine Zunahme der Aromasorten wie Cascade, Centennial und Citra, was sich natürlich auch in den reinen Hektarzahlen widerspiegelt.

Ein weiterer wichtiger Themenkreis kam in der **2. Sitzung** zur Sprache: Pflanzenschutzzulassungs- und Harmonisierungsfragen. Die international unterschiedlichen gesetzlichen Regelungen bei den Zulassungen von Pflanzenschutzmitteln und den Rückstandshöchstmengen verursachen bei den Pflanzern und den Vermarktern immer wieder große Probleme. Eine Harmonisierung würde vieles erleichtern, was „letztlich aber eine rein politische Entscheidung wäre“, so Dr. Florian Weihrauch von der Landesanstalt für Landwirtschaft.

Autor: Pokorny Design; Fotos: Pokorny Design (S. 6), Rainer Lehmann (S. 7)



*Cascade, Centennial and Citra, which of course is also reflected in the number of hectares.*

*Another important topic was touched on in the second session: the matter of plant protection product approval and harmonization. Growers and sellers are being confronted with growing problems caused the legal statutory regulations regarding the approval of plant protection products and maximum levels of residue, which differ from country to country. Harmonization would make things a lot easier, which "in the end is a purely political decision" according to Dr. Florian Weihrauch of the Bavarian State Research Center for Agriculture (LfL).*

Dr. Johann Pichlmaier, Präsident des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer (I.), und Adi Schapfl, Präsident des Hallertauer Hopfenpflanzerverbandes (r.), im Gespräch mit Ministerialdirektor Hubert Bittlmayer.

Dr. Johann Pichlmaier, President of the German Hop Growers Association (I.) and Adi Schapfl, President of the Hallertau Hop Growers Association (r.) in conversation with Hubert Bittlmayer, Head of the Department for Food, Agriculture and Forestry.

## Conferences

### Sitzung 1 – IHB Wirtschaftskommission (Zdeněk Rosa)

#### Agenda

1. Eröffnung durch den IHB-Präsidenten Leslie Roy und den Vorsitzenden Zdeněk Rosa
2. Berichte der Mitgliedsländer
3. Berichte des Hopfenhandels
4. Diskussion über die Situation am Hopfenmarkt und Ausblick

### Sitzung 2 – Gemeinsame Sitzung der Kommission für Pflanzenschutzzulassungs- und Harmonisierungsfragen IHB (Ann E. George) und der Europäischen Hopfen-Expertengruppe CEG

#### Agenda

1. Begrüßung und Einführung durch die Vorsitzende Ann E. George
2. Präsentation von Dr. Reinhold Kugel, Joh. Barth & Sohn GmbH & Co. KG – „Die Harmonisierung der Rückstandshöchstmengen (MRLs) aus Sicht des Vertriebs“
3. Zielsetzung der Kommission für Pflanzenschutzzulassungs- und Harmonisierungsfragen IHB
4. Europäische Hopfen-Expertengruppe CEG: Aktuelle Situation bezüglich Pflanzenschutz und wichtige Angelegenheiten in der EU
5. Komitee der US-Hopfenwirtschaft für Pflanzenschutz: Aktuelle Situation bezüglich Pflanzenschutz und wichtige Angelegenheiten in den USA
6. Tabelle zu Rückstandshöchstmengen
7. Verschiedenes: IHB-Kongress 2017 in den USA

### Conference 1 – IHGC Economic Commission (Zdeněk Rosa)

#### Agenda

1. Opening by IHGC president Leslie Roy and chairman Zdeněk Rosa
2. Reports by state members
3. Report of hop merchants
4. Discussion on hop market situation and forecast

### Conference 2 – Joint Session – IHGC Regulatory Harmonization Commission (Ann E. George) and European Union Commodity Expert Group for Hops

#### Agenda

1. Welcome and introduction by chairman Ann E. George
2. Presentation by Dr. Reinhold Kugel, Joh. Barth & Sohn GmbH & Co. KG – “Harmonization of Maximum Residue Levels (MRLs) from the Sales Perspective”
3. The Purpose of the IHGC Regulatory Harmonization Commission
4. EU Commodity Expert Group for Hops: Current situation regarding plant protection and important issues in the EU
5. US Hop Industry Plant Protection Committee: Current situation regarding plant protection and important issues in the USA
6. MRL Tracking Chart
7. Other business: 2017 Congress meeting in USA

Economic Commission – Summary Reports  
zum Download unter / for downloading at:  
[www.deutscher-hopfen.de](http://www.deutscher-hopfen.de)  
rechte Spalte bei News – IHB  
right column/ News

Ann E. George





Die Wirtschafts-  
kommission des IHB  
stellte beim Kongress  
in Bad Gögging die  
aktuellen Zahlen vor.

The Economic  
Commission of the  
IHGC presented  
the latest figures  
at the congress in  
Bad Gögging.

# Marktbericht / Market Report 2015

Wirtschaftskommission des IHB • Bad Gögging/Deutschland • 27. Juli 2015  
Economic Commission of the IHGC • Bad Gögging/Germany • July 27, 2015

Erstmalig seit vier Jahren ist die Weltanbaufläche im Vergleich zum Vorjahr gestiegen. Die Steigerung fiel mit 1 500 ha (+3,3 %) moderat aus. Die Welterntemenge übertraf mit ca. 96 500 t (+16 %) die Erwartungen. Vor allem in Deutschland fiel die Ernte 2014 überdurchschnittlich aus, was größtenteils auf die Erträge bei den Hauptsorten Herkules und Perle zurückzuführen ist. Weltweit wurden 13 250 t Hopfen und ca. 1 050 t Alpha mehr als im Vorjahr geerntet.

Dagegen fiel die Ernte 2014 in den USA, dem zweiten großen Stützpfeiler des Welthopfenmarktes, auf den ersten Blick eher enttäuschend aus. Einer um ca. 1 130 ha (+7,9 %) vergrößerten Anbaufläche stand ein lediglich um 2,4 % gesteigener Ertrag gegenüber. Ursache waren zum einen die große Fläche an Neueinlegungen (ca. 1 950 ha) und der daraus resultierende schwächere Ertrag der Junghopfen, vor allem aber die ungewöhnlich hohen Temperaturen während der Vegetationsperiode im Juli und Anfang August.

Als zweite Ernte in Folge führte die Ernte 2014 – bezogen auf die Alphabilanz – zu einer deutlichen Unterversorgung des Weltmarktes mit Hopfen. Die Kategorie der Hochalpha-/Bitterhopfen liegt preislich nicht mehr so dramatisch am Boden wie noch in den Erntejahren 2009 bis 2012, gesund ist dieses Segment aber nach wie vor nicht. Noch immer belasten erhebliche, weitgehend an Brauereien verkaufte und eingelagerte Bestände den Weltmarkt. Es konnte folglich angesichts einer guten Hochalphaernte in Deutschland kaum überraschen, dass sich der Spotmarkt 2014 deutlich unter dem Niveau der vor der Ernte abgeschlossenen Vorverträge bewegte.

Die USA verringern seit fünf Jahren den Anbau von Hochalphahopfen zugunsten des Anbaus von für die US- und weltweite Craft-Bier-Industrie nicht in ausreichender Menge zur Verfügung stehenden Flavor-Hopfen. In diesem Zeitraum wurden rund 4 700 ha Fläche für Hochalphasorten aus dem Anbau genommen. Die Pflanzler in Deutschland sehen in der Entwicklung der

*For the first time in four years, world hop acreage increased relative to the previous year. The increase was a moderate one of 1,500 ha (+3.3%). The global crop yield of approx. 96,500 mt (+16%) surpassed expectations. In Germany in particular, harvest volume was above average, which was accounted for principally by the main varieties Herkules and Perle. In total, the year-on-year increase worldwide amounted to 13,250 mt of hops and approx. 1,050 mt of alpha.*

*On the other hand, the crop yield in the USA, the second main pillar of the world hop market, seemed rather disappointing at first sight. An increase in hop-growing area of approx. 1,130 ha (+7.9%) translated into production volume growth of only 2.4%. The poor yields were caused on the one hand by the large proportion of new plantings (approx. 1,950 ha) and the consequently lower yield of the young hops and above all, however, by unusually high temperatures during the vegetation period in July and early August.*

*Overall, with regard to the alpha balance, crop year 2014 clearly undersupplied the world market with hops for the second year in succession. The high alpha/bitter hop category is no longer at such rock-bottom prices as it was in crop years 2009 to 2012, but this segment is still far from healthy. The world market is still depressed by considerable quantities that were largely sold to and have been stockpiled by breweries. Consequently, in view of the sizeable high alpha crop in Germany, it is hardly surprising that 2014 spot market prices slipped significantly below the forward contract levels paid prior to the harvest.*

*It is noticeable that over the past five years the growing of high alpha varieties in the USA has been reduced in favour of flavor hops which are not yet available in sufficient quantities for the US and world craft beer sectors. In this period, roughly 4,700 ha of high alpha varieties have been removed from hop farms. Producers in Germany increasingly regard the development in the rapidly changing farming structure in the USA as an opportunity and are in turn significantly expanding acreage of their high alpha variety Herkules.*

1  
Tag  
Day



Peter Hintermeier



sich schnell verändernden Anbaustruktur der USA zu sehends eine Chance und erhöhen ihrerseits deutlich die Anbaufläche für die Hochalphasorte Herkules.

Schaut man sich längerfristige Statistiken an, so fällt auf, dass die weltweite Anbaufläche für Hochalphasorten seit 2006 um 11 % zurückging, während die Aromafläche nur um ca. 3 % erweitert wurde. Es muss daher nicht verwundern, dass feine Aroma- und Flavor-Hopfen der Ernte 2014 als ausverkauft gelten. Lediglich Aromasorten wie Perle und Tradition sind noch in begrenzter Menge am Markt verfügbar.

Der Hopfenmarkt steht vor einem grundsätzlichen Wandel. Verursacht wird dieser durch die weltweit zunehmende Vorliebe, vor allem jüngerer Konsumenten, für geschmacklich inhaltsreichere Biere. Dieser Trend, der bis vor einigen Jahren entweder nicht wahrgenommen oder als mögliche Blase abgetan wurde, ist unumkehrbar. Infolgedessen werden die USA in Kürze Deutschland bei der Anbaufläche als größte Hopfenation der Welt überholen.

Sämtliche Zahlenangaben spiegeln die Meinung der Mehrheit der Mitgliedsfirmen des DHWV wider. Einzelne Mitgliedsfirmen können in dem von ihnen veröffentlichten Zahlenmaterial geringfügig davon abweichen.

All figures mentioned herein correspond to the opinion of the majority of the members of the German Hop Industry Association. The figures published by single member companies may slightly deviate.

Looking at the longer-term statistics, it is apparent that since 2006 high alpha acreage has been reduced worldwide by 11 %, while aroma hop acreage has been increased by only approx. 3%. It is therefore hardly surprising that fine aroma and flavor hops harvested in 2014 are reported to be sold out. Only aroma varieties such as Perle and Tradition are still on the market in small quantities. The hop market is on the threshold of fundamental change. This is being driven by the internationally growing preference, particularly among young consumers, for more intensely flavored beers. This trend, which until recently had either remained unnoticed or been considered a potentially shortlived phenomenon, is irreversible. Consequently, the USA will soon overtake Germany as the world's biggest hop-growing nation in terms of acreage. At the same time, it will leave the field of high alpha hop farming to Germany largely without a fight, as the expansion of the acreage required to satisfy the growing appetite for US flavor hops is very expensive and the business of selling aroma and flavor hops is significantly more lucrative than high alpha hop growing. In addition, the low external value of the euro relative to the US dollar is causing sales to shift to the high alpha hops grown in Germany.

If the double-digit growth rates of the US craft segment continue over the next five years and, at the same time, the global success story of India pale ale (IPA) goes on, the hop industry will be faced with huge investments. There is every indication that the brewing industry is being confronted with substantial changes in consumer be-

## IHGC – Bericht der Wirtschaftskommission / Market Report of the Economic Commission of the IHGC

Country	Hop Acreage 2014 (Hectares, ha)					Hop Production 2014 (in MT = 1.000 kg)				Alpha acid Prod.	Hop Acreage 2015 (Hectares, ha) estimations					Hop Production 2015 (in MT = 1.000 kg) estimations				Alpha acid Prod.
	Aroma	Alpha	Hop area <sup>1</sup>	New	Total	Aroma	Alpha	Total	MT		Aroma	Alpha	Hop area <sup>1</sup>	New	Total	Aroma	Alpha	Total	MT	
Australia*	64	344	408	0	408	200	879	1 079	140	88	400	488	0	488	200	1 001	1 201	150		
Austria	186	58	244	3	247	385	106	491	40	187	58	245	4	249	340	116	456	39		
Belgium	77	71	148	0	148	87	99	187	13	83	65	148	6	148	117	117	234	15		
China*	300	2 350	2 650	0	2 650	300	5 400	6 900	483	250	2 050	2 300	0	2 300	300	5 700	6 000	440		
Czech Republic	4 007	47	4 054	406	4 460	6 117	85	6 202	240	4 152	42	4 194	423	4 617	5 420	80	5 500	190		
France	327	53	380	80	431	530	106	636	25	364	49	413	31	440	648	70	718	29		
Germany	9 199	6 900	16 099	1 209	17 308	19 409	19 091	38 500	4 104	9 675	7 019	16 694	1 153	17 847	16 500	16 000	32 500	3 400		
New Zealand	288	82	370	0	370	587	178	765	74	328	60	388	0	388	600	140	740	70		
Poland	507	798	1 305	106	1 410	784	1 288	2 072	165	604	820	1 424	76	1 424	1 000	1 452	2 452	195		
Romania	63	182	245	5	250	61	111	172	16	63	187	250	0	250	64	200	264	26		
Russia*	84	54	138	20	158	92	70	162	9	84	54	138	20	158	92	70	162	9		
Serbia*	34	33	67	12	79	58	76	134	11	34	33	67	12	79	58	76	134	11		
Slovakia	137	0	137	0	137	183	0	183	6	137	0	137	0	137	124	0	124	5		
Slovenia	1 104	36	1 140	157	1 296	2 248	70	2 318	175	1 203	25	1 228	175	1 403	1 930	70	2 000	155		
South Africa*	0	420	420	0	420	0	820	820	108	0	420	420	0	420	0	820	820	108		
Spain	0	520	520	0	520	0	933	933	110	0	534	534	0	534	0	950	950	110		
Ukraine*	309	60	369	0	369	400	80	480	30	309	60	369	0	369	400	80	480	30		
UK-England	795	256	1 051	0	1 051	1 000	455	1 455	105	700	220	920	20	920	900	400	1 300	100		
USA	10 000	5 382	15 382	0	15 382	17 567	14 637	32 204	3 541	13 653	4 654	18 307	2 925	18 307	21 572	12 287	33 858	3 647		
<b>IHGC</b>	<b>27 481</b>	<b>17 646</b>	<b>45 127</b>	<b>1 998</b>	<b>47 094</b>	<b>50 008</b>	<b>44 484</b>	<b>95 693</b>	<b>9 395</b>	<b>31 914</b>	<b>16 750</b>	<b>48 664</b>	<b>4 845</b>	<b>50 478</b>	<b>50 265</b>	<b>39 629</b>	<b>89 893</b>	<b>8 729</b>		

\* Since no country updates were available, figures from Paris 2015 were used.

<sup>1</sup> Acreage without new hop areas

\* IHGC estimation

Difference Σ 2015-2014 4 433 -896 3 537 2 847 3 384 257 -4 855 -5 800 -666

<sup>o</sup> Keine aktuellen Daten verfügbar, Daten wurden vom Kongress 2015 in Paris übernommen.

<sup>o</sup> Anbauflächen ohne Junghopfen

\* IHB-Schätzung





Convention Center, Bad Gögging



Die Sitzung der Wirtschaftskommission des IHB wurde von den Kongressteilnehmern mit großer Spannung und hochkonzentriert verfolgt.

The session of the Economic Commission of the IHGC was followed attentively by the congress participants.

Gleichzeitig werden sie aber auch Deutschland den Anbau von Hochalphanhopfen weitgehend kampflos überlassen und es vorziehen, den Hopfenhunger nach US-Flavor-Hopfen zu stillen, da die benötigte Expansion der Anbauflächen sehr teuer ist und die Erlöse bei Aroma- sowie Flavor-Hopfen deutlich lukrativer sind als beim Anbau von Hochalphanhopfen. Zudem führt der schwache Außenwert des Euro gegenüber dem US-Dollar zu einer Verlagerung der Verkäufe hin zu Hochalphanhopfen aus deutschem Anbau.

Sollte das Craft-Segment der USA in den nächsten fünf Jahren weiter zweistellig wachsen und gleichzeitig die Biersorte India Pale Ale (IPA) ihren Erfolg rund um den Globus fortsetzen, steht die Hopfenwirtschaft vor enormen Investitionen. Alles deutet darauf hin, dass die Brauindustrie mit nicht zu unterschätzenden Änderungen im Konsumentenverhalten konfrontiert ist. Die Brauindustrie und damit die Hopfenwirtschaft befinden sich mitten in einem Prozess der Neuorientierung.

Allerdings darf die berechtigte Freude der Hopfenwirtschaft über die Entwicklung des Craft-Segments nicht den Blick auf die Brauindustrie als Ganzes verstellen. Die bisher bekannten Verkaufszahlen lassen auf eine schwache Weltbieraustoßmenge 2015 schließen.

Deutschland verzeichnet ein Minus von 2,35 % von Januar bis April. Im gleichen Zeitraum fielen die Absatzzahlen in Russland um 2,2 % und in den USA um 2,7 %. Die Bierproduktion in Brasilien brach in den Monaten Januar bis einschließlich Juni um 6,78 % ein. China schließlich, das mit seinem enormen Gesamtbieraustoß ein Wachstumstreiber war, meldet einen Rückgang von 4 - 5 % in den Monaten Januar bis Mai.

Die Entwicklung der Segmente auf dem Weltbiermarkt ist äußerst diskrepant. Für die Hopfenwirtschaft wird es daher immer wichtiger, aus diesen gegensätzlichen Tendenzen die richtigen Schlüsse für die Produktions- und Vermarktungsmöglichkeiten einzelner Sortengruppen und Sorten zu ziehen.

*havior. The brewing industry and with it the hop industry are in the midst of a process of realignment.*

*However, the hop industry's legitimate joy about the development of the craft segment should not obstruct the view on the brewing industry in its entirety. The sales figures known to date suggest a weak world beer output in 2015. Germany made a loss of 2.35% from January to April. During the same period sales figures dropped by 2.2% in Russia and by 2.7% in the United States. Brazil's beer production plunged dramatically by 6.78% from January to June. Finally China as growth driver due to its significant entire beer output reports a decline by 4 - 5% from January to May.*

*The development of the segments on the world beer market is extremely discrepant. Therefore, it becomes increasingly crucial for the hop industry to draw the correct conclusions for the production and marketing possibilities of particular variety groups and varieties from these opposed tendencies.*

**Peter Hintermeier, Deutscher Hopfenwirtschaftsverband e. V.**

**info@hopfen.de - www.hopfen.de**

**Fotos: Rainer Lehmann (S. 8) und Harald Regler (S. 9)**

**1**  
*Tag*  
*Day*

Bei einer geselligen Tour auf der Altmühl und Donau erlebten die Kongressteilnehmer das romantische Donautal mit großartigem Panoramablick vom Oberdeck eines Schiffes aus.

On a convivial tour on the Altmühl and Danube rivers the congress participants enjoyed a magnificent panoramic view of the romantic Danube valley from the upper deck of the boat.

**Economic Commission – Summary Reports**  
zum Download unter / for downloading at:  
**www.deutscher-hopfen.de**  
rechte Spalte bei News – IHB  
right column / News



Otmar Weingarten, Geschäftsführer des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer / CEO of the German Hop Growers Association

# Kongressprogramm / Congress Program

## Sonntag, 26. Juli 2015

Ankunft der Teilnehmer in Bad Gögging und gemeinsamer Grillabend

### 1. Tag: Montag, 27. Juli 2015

- Sitzung der IHB Wirtschaftskommission (Zdeněk Rosa)
- Gemeinsame Sitzung der Kommission für Pflanzenschutzulassungs- und Harmonisierungsfragen IHB (Ann E. George) und der Europäischen Hopfen-Expertengruppe CEG
- Schiffstour auf der Donau
- Bayerischer Staatsempfang im Festsaal der Brauerei Schneider in Kelheim, Begrüßung durch Staatsminister Helmut Brunner (StMELF)

### 2. Tag: Dienstag, 28. Juli 2015

- Besichtigung des Hopfenbaubetriebes der Familie Metzger und Hopfentechnik-Vorführung
- Besichtigung des Hopfenverarbeitungsbetriebes St. Johann (HVG / Joh. Barth & Sohn)
- Besuch der Hopfentechnik-Ausstellung in Wolnzach mit Bayerischem Abend im Festzelt

### 3. Tag: Mittwoch, 29. Juli 2015

- Besichtigung des Hopfenforschungszentrums der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) in Hüll
- Besichtigung der Hopfenverarbeitung der Firma Hopsteiner in Mainburg
- Besuch des Audi-Werkes in Ingolstadt mit Dinner im Audi-Forum

### 4. Tag: Donnerstag, 30. Juli 2015

- Fachtagung: Innovationen in der Hopfenproduktion
- Ansprache von Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Christian Schmidt
- Sitzung IHB-Vorstand (Leslie Roy)
- Sitzung IHB-Generalversammlung (Leslie Roy)
- Galadinner zum Kongressabschluss im Convention Center Hotel Monarch

## Sunday, July 26, 2015

Arrival in Bad Gögging and get-together barbecue

### Day 1: Monday, July 27, 2015

- Conference of IHGC Economic Commission (Zdeněk Rosa)
- Joint Session – IHGC Regulatory Harmonization Commission (Ann E. George) and European Union Commodity Expert Group for Hops
- Shipping tour on the river Danube
- Official reception by the minister of state, Mr. Helmut Brunner, Bavarian Agriculture Department, in the Festsaal of the brewery Schneider at Kelheim

### Day 2: Tuesday, July 28, 2015

- Visit to the hop farm of the Metzger family and hop technology exhibition
- Visit of the hop processing plant St. Johann (HVG / Barth & Sohn)
- Visit of the hop technology exhibition in Wolnzach with a Bavarian evening in the festival hall

### Day 3: Wednesday, July 29, 2015

- Visit of the Hop Research Center of the Bavarian State Research Center for Agriculture (LfL) in Hüll
- Visit to the hop processing plant Hopsteiner in Mainburg
- Guided tour of the Audi factory in Ingolstadt and dinner in the Audi Forum

### Day 4: Thursday, July 30, 2015

- Expert conference: Innovations in hop production
- Speech of the Federal Minister for Food and Agriculture, Mr. Christian Schmidt
- Conference IHGC Executive Committee (Leslie Roy)
- Conference IHGC General Assembly (Leslie Roy)
- Gala dinner for Congress conclusion at the Convention Center of Monarch Hotel

July  
26 - 30  
Juli

## Alle in einem Boot zum Staatsempfang

All in one boat to the official reception





Staatsminister Helmut Brunner begrüßte die internationalen Gäste zum Bayerischen Staatsempfang im Festsaal der Brauerei Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn in Kelheim.

State minister Helmut Brunner welcomed the international guests at the official Bavarian reception in the Festsaal of the Brauerei Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn in Kelheim.

# Bayern in Bestform

„Ich könnte mir kaum einen besseren Ort vorstellen, um Gästen aus der ganzen Welt zu zeigen, dass Bayern das Land des Hopfens, der Brauereien und der Bierspezialitäten ist.“ So begrüßte Staatsminister Helmut Brunner am Abend die internationalen Gäste zum Bayerischen Staatsempfang im Festsaal der Brauerei Schneider Weisse in Kelheim. Auch das Brauhaus zeigte sich von seiner besten Seite, sowohl kulinarisch als auch „biertechnisch“. Braumeister Hans-Peter Drexler überzeugte mit feinen Bierspezialitäten, deren Werdegang und Produktion er zuvor im Rahmen einer Brauereiführung vorgestellt hatte. Es sind nicht nur die „klassischen“ Weißbiere, für die Schneider international bekannt ist, auch neue Spezialbiere, stark hopfenbetont oder in Barriquefässern gelagert, werden vom Verbraucher gerne angenommen. Brauereibesitzer Georg Schneider freut sich sehr über diesen neuen Trend zur Biervielfalt und zum bewussten Biergenuss, der in den USA als Craft-Bier-Bewegung schon länger den etablierten Biermarkt auffrischt und positiv ergänzt. Bayern und besonders die Hallertau spielen als Global Player in Sachen Hopfen dabei natürlich eine zentrale Rolle. Minister Brunner spricht sogar von einem „Silicon Valley“ des Hopfens, denn weltweit einzigartig ist hier in der Hallertau die räumliche Nähe und Zusammenarbeit von Hopfenforschung und Hopfenwirtschaft. Das Forschungszentrum Hüll ist für Brunner ein Paradebeispiel für eine kontinuierlich erfolgreiche „Public Private Partnership“. Denn nur mit staatlicher Unterstützung bei der Hopfenforschung kann der deutsche Hopfen und damit die deutschen Hopfenbauern auf dem Weltmarkt wettbewerbsfähig bleiben und ihre Spitzenstellung halten. Applaus für Minister Brunner und seine klare und eindeutige Stellungnahme zum deutschen Hopfen!

## Bavaria in Top Form

“I could hardly imagine a better place to show guests from around the world that Bavaria is the land of hops, breweries and specialty beers.” That was the greeting that state minister Helmut Brunner extended to the international guests at the official Bavarian reception in the Festsaal of the Brauerei Schneider Weisse in Kelheim. The brewery too excelled in culinary and beer delights. Brewmaster Hans-Peter Drexler had everyone convinced with fine specialty beers whose development and production he had described previously during a guided tour of the brewery. It is not only the “classic” wheat beers for which Schneider is internationally renowned, but also new specialty beers, strongly hop accentuated or stored in barrique barrels, which are finding great acceptance with the consumers. Brewery owner Georg Schneider is very pleased about this new trend towards beer diversity and discerning enjoyment of beer, which in the guise of the craft beer movement in the USA has long shaken up and positively added to the established beer market in the USA. Naturally, Bavaria and in the particular the Hallertau command a central role as global players on the hop stage. Minister Brunner even spoke about a “Silicon Valley” of hops, because here in the Hallertau you have a unique constellation of hop research and hop industry right next to each other in close collaboration. The Hüll research center is a prime example for a consistently successful “public-private partnership”. Because it is only with state support in hop research that German hops can maintain their competitiveness on the world market and stay ahead.

Applause for minister Brunner and his clear, unambiguous position with regard to German hops!

Das Hallertauer Dreigestirn



The Hallertau Hop Highnesses

1 Tag Day

Georg V. Schneider (links / left) und / and Dr. Johann Pichlmaier, Präsident des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer / President of the German Hop Growers Association



Autor: Pokorny Design

Fotos: Rainer Lehmann und Pokorny Design (S. 11 unten)

# Der zweite Tag / The Second Day

## Besichtigung des Hopfenbaubetriebes Metzger in Altdürnbuch und des Hopfenverarbeitungsbetriebes HVG / Joh. Barth & Sohn in St. Johann

Der zweite Tag des IHB-Kongresses stand ganz im Zeichen der Produktion und Weiterverarbeitung. So wurde nicht nur einer der größten Betriebe in der Hallertau besucht, sondern auch das modernste Werk zur Herstellung von Pellets in St. Johann.

Es war mehr als beeindruckend, was die Kongressteilnehmer in Altdürnbuch auf dem Hof von Wolfgang Metzger zu sehen bekamen: ein hochmodernes Erntezentrum mit Pflückmaschinen und einer Trocknung und Konditionierung, in die der Landwirt viele seiner eigenen Ideen hat einfließen lassen.

Insgesamt baut Wolfgang Metzger auf 70 ha zwölf verschiedene Sorten an. Alleine über acht Hektar entfallen dabei schon auf die neuen Hüller Zuchtsorten „Mandarina Bavaria“ und „Huell Melon“.

### Mit neuen Sorten auf den Markt reagieren

Wie fix man mit diesen Sorten auf den sich schnell verändernden Markt reagierte, erklärte Züchter Anton Lutz. „2006 haben wir erste Kreuzungsversuche unternommen“, heute, kaum 10 Jahre später, seien die neuen Sorten im Anbau. „Wir haben schon 2008 seitens der Brauereien sehr positive Signale erhalten und daraufhin das Verfahren beschleunigt“, so Lutz. Ein Schritt, der sich am Ende bewährt hat, denn vor allem die Sorte „Mandarina Bavaria“ fand rasch den Weg in die Sudkessel der Brauer.

### Eine Hopfenextraktionsanlage für die Zukunft

Bevor er aber dann tatsächlich sein Aroma an die Würze abgeben kann, muss der Hopfen zuerst noch entsprechend weiterverarbeitet werden. Und das geschieht zu einem großen Teil im nicht nur größten, sondern auch modernsten Werk der Welt. „In der vergangenen Saison, die erst vor ein paar Tagen zu Ende ging, haben wir

## Visit to the Metzger hop farm in Altdürnbuch and to the hop processing plant HVG / Joh. Barth & Sohn in St. Johann

*The second day of the IHGC Congress was under the motto of production and processing. Thus a visit was paid to one of the largest hop farms in the Hallertau and in St. Johann to the most modern works for producing pellets.*

*What the congress delegates were shown on Wolfgang Metzger's farm in Altdürnbuch was more than impressive: a leading-edge harvesting center with picking machines and drying and conditioning systems in which a lot of the farmer's own ideas were implemented.*

*Wolfgang Metzger grows 12 different varieties on an area of 70 hectares. Eight hectares alone are dedicated to the new Hüll breeding varieties "Mandarina Bavaria" and "Huell Melon".*

### Reacting to the market with new varieties

*Hop breeder Anton Lutz explained how nimbly they reacted to the rapidly changing market with these varieties. "In 2006 we started the first cross-breeding trials" and today, hardly ten years later, the new varieties are being grown regularly. "Ever since 2008 we started receiving positive signals from the breweries, whereupon we accelerated the procedure," said Lutz. This was the one step which proved to be dead right in the end, because above all the "Mandarina Bavaria" variety quickly found its way into the brewers' wort kettles.*

Tag  
Day  
2

Anzeige



## Ehrlich. Bayerisch. Speziell.

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. Seit 1872 steht der Name Georg Schneider, mittlerweile in sechster Generation, für diese vielfach ausgezeichnete Qualität.



[www.schneider-weisse.de](http://www.schneider-weisse.de) [www.facebook.com/schneiderweisse](https://www.facebook.com/schneiderweisse)



rund 28400 t Hopfen verarbeitet“, erklärte Regine Barth, Geschäftsführerin der Firma Hopfenveredelung St. Johann GmbH & Co. KG. Das entspricht rund 30 % der Welthopfenmenge. Eine stolze Zahl, die in den kommenden Jahren noch weiter gesteigert werden soll. „Unser Ziel ist die Bündelung der Hopfenbe- und verarbeitung und die daraus resultierenden Synergieeffekte für den Standort St. Johann“, so Regine Barth weiter. Die beiden Gesellschaften Joh. Barth & Sohn aus Nürnberg und die HVG werden rund 30 Millionen in dieses Werk investieren und eine Hopfenextraktionsanlage für bis zu 10000 Tonnen aufbauen.

Und eines kann man am Ende wirklich sagen: Die Hallertau ist das Zentrum des Hopfens, denn nicht nur 40 % des Welthopfenbedarfs werden vor Ort produziert, sondern weit mehr als ein Drittel der weltweiten Hopfenernte vor Ort verarbeitet.

### A hop extraction plant for the future

*Before they can actually transfer their aroma to the wort, the hops first have to be processed. This is done to a great extent in not only the largest and but also the most modern plant in the world. “Last season, which finished only a few days ago, we processed about 28,400 tonnes of hops,” explained Regine Barth, CEO of Hopfenveredelung St. Johann GmbH & Co. KG. This corresponds to about 30% the world’s hops. A figure to be proud of and which should continue to increase in the coming years. “Our goal is to bundle hop processing with the resulting synergy effects for the St. Johann site,” Regine Barth went on. The two companies, Joh. Barth & Sohn, Nuremberg and the HVG, are to invest around €30 million in these works and establish a hop extraction plant with a capacity of up to 10,000 tonnes.*

*In the end we can truly say that the Hallertau is the center of hops, because not only does it produce 40% of the world hop requirements, but also processes here more than one third of the worldwide hop crop yield.*

① Regine Barth, Geschäftsführerin der Firma Hopfenveredelung St. Johann GmbH & Co. KG. / CEO of Hopfenveredelung St. Johann GmbH & Co. KG..

② Das IPA aus der Versuchsbrauerei St. Johann zeigte, dass auch mit deutschen Hopfen ein hervorragendes IPA hergestellt werden kann. Gebraut mit den Sorten Herkules, Hallertauer Tradition und Saphir und hopfengestopft mit Polaris und Hallertau Blanc, erreichte das Bier 45 Bittereinheiten bei 6,7 Vol.-%. / The IPA from the St. Johann research brewery showed that an excellent IPA can also be produced with German hops. Brewed with the Herkules, Hallertauer Tradition and Saphir varieties and dry hopped with Polaris and Hallertau Blanc the beer achieved 45 bitterness units with 6.7% alcohol by volume.

③ Rund ein Drittel der weltweiten Hopfenernte wurde in der Saison 2014 in St. Johann verarbeitet. / About one third of the world’s hop crop was processed in St. Johann during the 2014 season.

④ Familie Metzger mit Adolf Schapfl, Hallertauer Hopfenpflanzerverband (links), und Dr. Johann Pichlmaier, Verband Deutscher Hopfenpflanzler (rechts) / The Metzger family with Adolf Schapfl, Hallertau Hop Growers Association (left), and Dr. Johann Pichlmaier, German Hop Growers Association (right)

⑤ Anton Lutz, Hopfenzüchter im Hopfenforschungszentrum Hüll, referierte über die Züchtung und Einführung neuer Hopfensorten. / Anton Lutz, hop breeder at the Hop Research Center in Hüll, talked about the breeding and introduction of new hop varieties.

Autor und Fotos: Harald Regler



Vorträge und Fachprogramm / Presentations and technical program – Download: [www.lfl.bayern.de/ipz/hopfen/114810/index.php](http://www.lfl.bayern.de/ipz/hopfen/114810/index.php)





Leslie Roy, Präsident des IHB und selbst Hopfenpflanzer, freute sich gemeinsam mit Dr. Johann Pichlmaier (rechts) über die tolle Stimmung beim bayerischen Abend in Wolnzach.

Leslie Roy, President of the IHGC and hop grower himself, was overjoyed along with Dr. Johann Pichlmaier (right) about the fantastic mood at the Bavarian evening in Wolnzach.

# Welcome Mr. President

## Bayerischer Abend und Hopfentechnik-Ausstellung in Wolnzach

Bavarian evening and hop technology exhibition in Wolnzach

Tag  
Bay 2

Nein, damit ist nicht Barack Obama gemeint, der ist schließlich Präsident der Vereinigten Staaten. In Wolnzach wurde ein ganz anderer bedeutender Mann mit allen bayerischen Ehren begrüßt: Leslie Roy, der Präsident aller Hopfenpflanzer.

Eigentlich sollte es nur ein ganz lockerer Abend – ein Meet and Greet – sein, und dennoch wurde er zu etwas ganz Besonderem. Nicht nur die rund 200 Kongress-Teilnehmer waren in die Hopfenmetropole gekommen, sondern auch etwa 600 Pflanzler aus allen Anbaugebieten Deutschlands. „Uns war es ein besonderes Anliegen, gemeinsam mit den Landwirten zu feiern“, so Adi Schapfl, Präsident des Hallertauer Hopfenpflanzerverbandes.

*No, Barack Obama is not meant here, after all he is only President of the United States. In Wolnzach quite another important man was greeted with full Bavarian honors: Leslie Roy, President of all hop growers.*

*Actually, it was supposed to be a casual meet-and-greet evening, but then it turned into something quite special. Not only had all 200 of the congress delegates turned up in the hop metropolis, but also about 600 growers from all the growing regions in Germany. "It was very important for us to celebrate together with the farmers," explained Adi Schapfl, President of the Hallertau Hop Growers Association.*

Viele interessierte Besucher machten sich bei der Landmaschinenausstellung ein Bild von Gerätschaften aller Art zur aktuellen Hopfentechnik.

At the agricultural machinery exhibition many interested visitors gathered information about the latest in hop technology.



Rund 600 Hopfenpflanzer feierten mit den Kongressteilnehmern beim bayerischen Abend in Wolnzach. / About 600 hop growers celebrated alongside the congress delegates at the Bavarian evening in Wolnzach.



Ann E. George, Geschäftsführerin der amerikanischen Hopfenpflanzer, stößt mit weiteren Kongressteilnehmern an, die ebenfalls aus den USA in die Hallertau angereist waren. / Ann E. George, Executive Director of Hop Growers of America, raises her glass with other congress delegates who had also travelled from the USA to the Hallertau.

„Heute ist Wolnzach wirklich der Nabel der Hopfenwirtschaft“ so Dr. Johann Pichlmaier, als er seinen amerikanischen Freund im Herzen der Hallertau begrüßen konnte und dieser war sichtlich begeistert vom Empfang. Bayerische Blasmusik, Augustiner Edelstoff und ein überschwänglicher Applaus, denn Leslie Roy ist nicht nur Präsident des IHB, sondern auch selbst Hopfenpflanzer und brachte aus Amerika viel gute Stimmung mit nach Europa.

Neben dem bayerischen Abend haben die Hallertauer auch gleich noch eine kleine Landmaschinenausstellung organisiert. Ob nun ein Gerät, das den Draht völlig automatisch aufhängt, oder ein extra für die Hopfenbauern entwickelter Traktor zum punktgenauen Ausbringen der Gülle – hier wurde die Innovation und der Erfindergeist schon spürbar.

„Es ist eine wirklich gelungene Ausstellung“, sagte Otmar Weingarten, Geschäftsführer des Hallertauer Hopfenpflanzerverbandes und des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer.

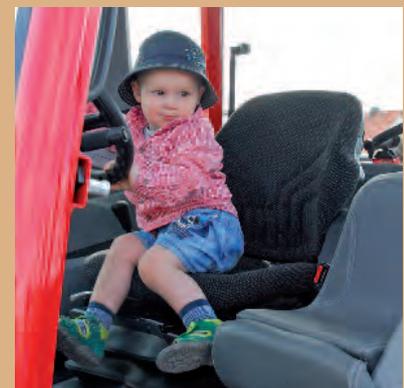
*“Today, Wolnzach really is the center of the hop industry,” said Dr. Johann Pichlmaier as he greeted his American friend in the heart of the Hallertau and the latter was evidently overwhelmed by the reception. Bavarian brass band music, Augustiner Edelstoff beer and an exuberant applause, for Leslie Roy is not only President of the IHBG, but also a hop grower himself, and he certainly brought over a whole load of feel-good mood from America to Europe.*

*In addition to the Bavarian evening, the Hallertauers had also organized a small agricultural machinery exhibition. Here you could sense the spirit of innovation and invention – from the automatic wire stringing device to the tractor specially developed for hop farmers for precision spreading of liquid manure.*

*“A really successful exhibition,” said Otmar Weingarten, CEO of the Hallertau Hop Growers Association and of the German Hop Growers Association.*

Autor: Harald Regler; Fotos: Pokorny Design

Hildegard Heindl versorgte die Kongressteilnehmer mit kühlem Hopfen-Secco. Im Bild mit Otmar Weingarten (rechts) und Peter Heinzlmair. / Hildegard Heindl provided congress delegates with cool “hopsecco”. Pictured here with Otmar Weingarten (right) and Peter Heinzlmair.



Früh übt sich der versierte Traktorfahrer. / It's never too early to start on a tractor.

Traktor mit Hopfenkanzel zur Drahtaufhängung / Tractor with so-called hop pulpit to string wires



Tag  
Day 3

# Hier wird die Zukunft gestaltet

## Exkursion nach Hüll und Besichtigung der Firma Hopsteiner Hopfenverarbeitung

Shaping the future

Excursion to Hüll and tour of the Hopsteiner hop processing company

Die Hopfenforschung stand im Fokus des dritten Kongresstages. In Hüll konnten sich die Teilnehmer nicht nur über die neuesten Forschungsansätze im Bereich des Pflanzenschutzes informieren, sondern sich auch über technische Neuerungen und den Stand der Züchtung einen Überblick verschaffen.

„Hier wird die Zukunft des deutschen Hopfenanbaues entschieden“, so Jakob Opperer, Präsident der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft. Und dass man in Hüll den Trends nicht hinterherläuft, sondern sie auch zu setzen weiß, davon konnten sich alle Kongressteilnehmer in den unterschiedlichen Forschungsbereichen ein Bild machen. „Es ist ein wirklich weltweit einzigartiges Forschungszentrum“, erklärte Dr. Michael Möller von der Gesellschaft für Hopfenforschung.

Die Landesanstalt für Landwirtschaft und die Gesellschaft für Hopfenforschung haben in einer Public Private Partnership etwas Einzigartiges geschaffen.

„Hüll ist wirklich der entscheidende Baustein in der

*Hop research was at the focus of the third congress day. In Hüll the participants were not only informed about the latest research in plant protection, but they were also given an insight into technical innovations and the breeding status.*

*“This is where the future of German hop growing is decided,” said Jakob Opperer, President of the Bavarian State Research Center for Agriculture (LfL). And it was clearly evident to all congress delegates that Hüll does not chase trends, but sets them in diverse areas of research. “This is a research center unequalled in the world,” explained Dr. Michael Möller from the Society of Hop Research.*

*The Bavarian State Research Center for Agriculture and the Society of Hop Research have created something unique in their public-private partnership.*

*“Hüll is truly the decisive module in the hop industry,” confirmed Dr. Johann Pichlmaier and in this context reflected not only on the many successful varieties already bred there, but also on the investigations into plant*

Dr. Michael Möller (links / left), Vorsitzender der Gesellschaft für Hopfenforschung (GfH) / President of the Society of Hop Research und / and Jakob Opperer, Präsident der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) / President of the Bavarian State Research Center for Agriculture

Hopfenwirtschaft“, bestätigte Dr. Johann Pichlmaier und reflektierte in diesem Zusammenhang nicht nur die vielen erfolgreichen Sorten, die dort schon gezüchtet worden sind, sondern auch die Untersuchungen zum Pflanzenschutz und zur Produktionstechnik. „Hier wird die Grundlage für die Zukunft geschaffen.“

Auch IHB-Präsident Leslie Roy zeigte sich sehr beeindruckt. „In den USA haben wir diese Partnerschaft zwischen Staat und Wirtschaft nicht“, sagte er. Und genau diese war es auch, die der Bayerische Rechnungshof in seinem Prüfbericht moniert hatte. Doch dabei blieb es letztlich auch, denn von Seiten der Politik kam ein eindeutiges Bekenntnis zur gemeinsamen Forschung. „Einstimmig wurde im Landtag – über alle Parteigrenzen hinweg – für diese Kooperation gestimmt“, erklärte Jakob Opperer. Ein wichtiges Signal für die Zukunft.

### Hopsteiner trumpft auf

Als Ergänzung zur Forschung stand an diesem Tag auch die Weiterverarbeitung auf dem Programm. In diesem Zusammenhang besuchten die Kongressteilnehmer die Firma Simon H. Steiner GmbH in Mainburg. Neben der Firma Joh. Barth & Sohn der zweite Global Player, der in der Hallertau alle Hopfenprodukte – ob Pellets oder Extrakt – für die Brauwirtschaft herstellt.

Mit einem Investitionsvolumen von rund 5 Mio. Euro wurde am Standort Mainburg das moderne Hochregalkühllager erweitert auf eine Lagerkapazität von 15000 Tonnen Rohhopfenäquivalent sowohl für Produkte als auch für Rohhopfen. „Dieser Neubau wird zur Marktstärkung des deutschen Hopfens beitragen“, so die beiden Geschäftsführer Pascal Piroué und Joachim Gehde. „Heute ist hier in der Hallertau unser wichtigster Standort für die Extraktion von CO<sub>2</sub> oder Ethanol.“

Pascal Piroué und /  
and Joachim Gehde  
(rechts / right), Simon  
H. Steiner GmbH



protection and production technology. “The foundations for the future are shaped here.”

IHGC president Leslie Roy was also very impressed. “We do not have this partnership between state and industry in the USA,” he said. And it was precisely this partnership that the Bavarian General Accounting Office criticized in its inspection report. But that is where it stopped in the end, because a clear and resounding YES to joint research came down from the political side. “A unanimous vote in support of this cooperation was given by all parties in the Bavarian parliament,” explained Jakob Opperer. An important signal for the future.

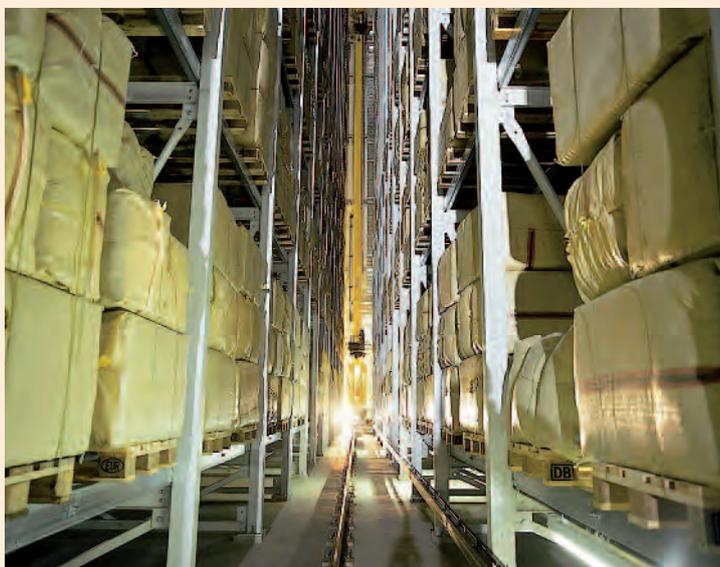
### Hopsteiner going strong

Complementary to the research, the day also had further processing on the agenda. In this context the congress delegates visited Simon H. Steiner GmbH in Mainburg. Alongside Joh. Barth & Sohn this company is the second global player in the Hallertau that produces all hop products – pellets and extract – for the brewing industry.

With an investment of €5 million the modern high-rack cold storage warehouse in Mainburg was extended to a storage capacity of 15,000 tonnes of raw hop equivalent both for products as well as for raw hops. “This new construction will boost the German hop market,” said the two managing directors Pascal Piroué and Joachim Gehde. “Today, our major site for CO<sub>2</sub> and ethanol extraction is here in the Hallertau.”

Autor: Harald Regler; Fotos: Pokorny Design (S. 17), Harald Regler (S. 18 unten links), Simon H. Steiner GmbH (S. 18 unten rechts)

Das neue, hochmoderne Hochregallager für Hopfen in Mainburg  
The new ultramodern high-rack cold storage for hops in Mainburg



### Technik / Technology (Johann Portner und / and Stefan Fuß)

Drahtaufhängegerät / Sensorspritze zur Einzelpflanzenbehandlung / Neuerungen bei Sprühgeräten  
 Device for automatic wire stringing / Sensor-controlled application technique for single plant treatment /  
 Innovations in spraying devices

### Hopfenzüchtung / Hop Breeding (Dr. Elisabeth Seigner)

Züchtungsablauf / Hüller Aroma- und Hochalphasorten / Tettninger Züchtungsprogramm / Special Flavor-Sorten  
 Breeding process / Hüll aroma and high alpha cultivars / Breeding program with the landrace Tettninger / Special Flavor hops

### Hopfenanalytik / Hop Analysis (Dr. Klaus Kamhuber)

Aromaanalytik mit GC-MS-System / Bitterstoffbestimmung  
 Aroma analysis with gas chromatography and mass spectrometry / Determination of the bitter substances

### Integrierter Pflanzenschutz / Sustainable use of plant protection products (Dr. Florian Weihrach, Marina Jereb, Johann Schätzl und / and Laura Wörner)

Versuche zur Minimierung des Einsatzes kupferhaltiger Pflanzenschutzmittel / Peronospora-Warndienst / Einsatz und Etablierung von Raubmilben zur Spinnmilbenbekämpfung / Erdfloh bekämpfung im Öko-Hopfenbau  
 Minimizing the use of copper pesticides for plant protection / Disease alert system for hop downy mildew / Release and establishment of predatory mites for spider mite control / Hop-flea beetle control in organic hops



- ① Dr. Florian Weihrach demonstrierte eine mechanische Falle zur Erdfloh bekämpfung. Im Rahmen des Projektes integrierter Pflanzenschutz werden verschiedene Methoden zur Erdfloh bekämpfung untersucht. / Dr. Florian Weihrach demonstrates a mechanical trap for fighting the hop flea beetle. Various methods of fighting the hop flea beetle are examined in the integrated plant protection project.
- ② + ③ Fraßspuren des Erdflchs an Hopfenblättern / Feeding traces of the hop flea beetle on hop leaves
- ④ Marina Jereb erklärte den Kongressteilnehmern, dass der Einsatz von Raubmilben zur Spinnmilben bekämpfung bereits interessante Erkenntnisse gebracht hat. / Marina Jereb explains to congress delegates that the use of predatory mites for spider mite control has already produced interesting results.
- ⑤ Versuche zur Minimierung des Einsatzes kupferhaltiger Pflanzenschutzmittel war das Thema des Referats von Laura Wörner. / Attempts to minimize the use of copper pesticides for plant protection was the topic of Laura Wörner's presentation.
- ⑥ Ein weiteres wichtiges Forschungsprojekt stellte Johann Schätzl vor: den Peronospora-Warndienst / Johann Schätzl presented another important research project: the disease alert system for hop downy mildew



Dr. Klaus Kammhuber (kleines Bild) führte die internationalen Gäste zum GC-MS-Gerät. Dieses Hightech-Gerät zur Hopfenanalytik wurde 2014 angeschafft und gibt den Forschern Aufschluss über die chemischen Strukturen von Aromastoffen. 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.

Dr. Klaus Kammhuber (inset) guided the international guests to the GC-MS instrument. This high-tech device for hop analysis was procured in 2014 and provides the researchers with information about 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".



Im Forschungszentrum Hüll

In the Hüll Hop Research Center



Im Hopfenforschungszentrum Hüll wird an verschiedenen Züchtungsprogrammen gearbeitet. Dr. Elisabeth Seigner erläuterte eingangs die Vorgehensweise und den Weg bei Neuzüchtungen von der Kreuzung bis zur Sortenanmeldung. Sie referierte auch über das Züchtungsprogramm mit der Landsorte Tettlinger (lesen Sie dazu auch S. 66) und die Entwicklung neuer Spezialhopfensorten, den sog. Hüller Special Flavor-Hopfen.

Work is being done on various breeding programs in the Hüll Hop Research Center. To start with, Dr. Elisabeth Seigner explained the method and procedure for new breeds from cross-breeding to variety registration. She also spoke about the breeding program with the landrace Tettlinger (cf. page 66) and the development of new special hop varieties, the so-called Hüll Special Flavor Hops.



3 Tag Day



Im Bereich Hopfentechnik wurden verschiedene Geräte vorgeführt. Im Bild die automatische Drahtaufhängung im Einsatzbetrieb. Die ausgeklügelte Technik spart Manpower und Zeit.

Hop technology was presented in the form of all sorts of equipment. The picture shows the automatic wire stringing device in action. The sophisticated mechanism saves manpower and time.



Johann Portner (Bild rechts), Leiter der LfL-Hopfenberatung, erläuterte die Funktionsweise des Hopfendrahtaufhängegeräts. Ebenso informierte er die höchst interessierten Kongressteilnehmer über dessen Kapazität, Geschwindigkeit und Effizienz im Einsatz.

Johann Portner (photo on right), Chief Hop Consultant of the LfL, explains how the automatic wire stringing device works. He also gave the highly interested congress delegates data about its capacity, speed and operational efficiency.



Ein neues Applikationsverfahren für Pflanzenschutzmittel wurde von Stefan Fuß, LfL, vorgestellt. Die sensorgesteuerte Sprühtechnik erkennt den Aufleitdraht und bringt punktgenau nur dort das Pflanzenschutzmittel aus. „Beim Hopfen gelangen mehr als 90 % des Pflanzenschutzmittels auf den Boden“, erklärte Fuß. Mit dieser innovativen Sprühtechnik können bis zu 60 % Pflanzenschutzmittel eingespart werden und die Umwelt wird weniger belastet. Das Gerät wurde von der Fa. Reith in Wolnzach entwickelt und ist bereits bei 50 Pflanzern im Praxiseinsatz. Übrigens funktioniert der Sensor auch nachts – was in Zukunft vielleicht beim „autonomen Fahren“ von Interesse sein könnte.

A new application procedure for plant protection products was introduced by Stefan Fuß of the LfL. The sensor-controlled spraying mechanism recognizes the hop string and applies the plant protection product precisely at that point.

“With hops, more than 90% of the plant protection product go to the soil,” explained Fuß.

This innovative spraying technology can save up to 60% of the plant protection products used, thus reducing the burden on the environment.

The device was developed by the Reith company in Wolnzach and is already being employed by 50 growers. The sensor can also work at night – which might well be of interest in the future for “autonomous application”.



Die Teilnehmer des IHB-Kongresses wurden auch mit anderen Neuerungen der Sprühtechnik vertraut gemacht.

The delegates of the IHGC Congress were also given insights into other innovations in spraying technology.



Mehr Informationen zu den Forschungsschwerpunkten finden Sie unter /  
For more information about the research priorities go to  
[www.lfl.bayern.de/ipz/hopfen/114810/index.php](http://www.lfl.bayern.de/ipz/hopfen/114810/index.php)

Bildtexte: Pokorny Design; Fotos: Pokorny Design, Otmar Weingarten (S. 19 Nr. 5 und 6, S. 20 unten rechts) und Rainer Lehmann (S. 20 oben rechts)

# Bier

## knüpft diplomatische Bande – Beer creates diplomatic bonds

Zum Abschluss des 55. Kongresses des internationalen Hopfenbaubüros erwies auch Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt (CSU) den Delegierten die Ehre.

„Ich freue mich ganz besonders, Sie nach 19 Jahren wieder in Deutschland begrüßen zu dürfen“, so der Bundesminister, der in diesem Jahr auch noch Botschafter des Bieres ist. Dass das Bier gerade in der Diplomatie eine wichtige Rolle spiele, das verdeutlichte Dr. Johann Pichlmaier: „Was der großen Politik im Moment kaum gelingt, das schaffen der Hopfen und der goldene Gerstensaft.“ Gemeinsam sitzen hier Europa, die USA, Russland und auch die Ukraine an einem Tisch, um über die Zukunft des Hopfenbaus zu beraten.

Und es gab verständlicherweise viel zu besprechen. Nicht nur das Thema Pflanzenschutz stand bei den Pflanzern ganz oben auf der Tagesordnung, sondern, wie Bundesminister Christian Schmidt treffend bemerkte, auch das Freihandelsabkommen.

Und hier bezog auch der Minister eindeutig Position: „Wir brauchen dieses Abkommen!“ Natürlich werden in diesem Zusammenhang auch immer wieder die Schattenseiten diskutiert. So steht in puncto Landwirtschaft oft die Gentechnik im Fokus. Doch auch hier gab es von Christian Schmidt ein klares Bekenntnis: „Wir wollen kein Abkommen, das unser Schutzniveau bei der Lebensmittelsicherheit, der Gesundheit und beim Umweltschutz senkt!“

*At the close of the 55th Congress of the International Hop Growers' Convention the German Federal Minister of Food and Agriculture, Christian Schmidt (CSU), also honored the delegates.*

*„I am particularly pleased to greet you once again in Germany after 19 years,“ enthused the federal minister, who was also appointed “beer ambassador” this year. It was Dr. Johann Pichlmaier who made it clear just how important a role beer plays in diplomacy: “Hops and beer succeed where high politics struggle.” Sitting down together here at one table are Europe, the USA, Russia and even the Ukraine, to deliberate about the future of hop growing. And of course there was a great deal to discuss. Not only was plant protection high on the growers' agenda, but also, as federal minister Christian Schmidt aptly put it, the free trade agreement.*

*This is where the minister made his position clear: “We need this agreement!” Of course, the downsides were also mentioned in this context. The spotlight is on genetic engineering in agriculture. But here too Christian Schmidt did not mix his words: “We do not want any agreement that lowers our levels of food safety, health and environmental protection!”*

*For this statement the minister reaped resounding applause from the hop growers. Naturally, particularly with reference to TTIP, many negotiations are still to be held between Europe and the USA, but the initiative is welcomed by the hop growers. “We need the protection of*

4  
Tag  
Day

Bad Gögging im Juli: Bundesminister Christian Schmidt (vorne links), die Hopfenhoheiten aus Elbe-Saale, der Hallertau und Tettngang sowie der Vorstand des IHB / Bad Gögging in July: German federal minister Christian Schmidt (front left), the hop highnesses from Elbe-Saale, the Hallertau and Tettngang as well as the IHGC's board of management





②

Eine Aussage, für die der Minister bei den Pflanzern großen Beifall erntete. Natürlich werden gerade in Bezug auf TTIP noch viele Verhandlungen zwischen Europa und den USA zu führen sein, doch seitens der Hopfenpflanzler begrüßt man diese Initiative. „Wir brauchen den Schutz der Qualitätssiegel und auch der geographischen Marken, wie zum Beispiel Hopfen aus der Hallertau“, so Dr. Johann Pichlmaier, der sich aber auf der anderen Seite von einer Öffnung der Märkte auch für die deutschen Landwirte viel verspricht. „Das ist eine Chance!“ Und so formulierte es auch Bundesminister Christian Schmidt: „Wer den Wettbewerb nutzt, um seine Qualität zu steigern, der hat schon halb gewonnen.“ Dabei machte Schmidt auch deutlich, wie wichtig dieses Abkommen an sich ist: „Wenn es den beiden Großen in diesem Punkt nicht gelingt, eine Übereinkunft zu erzielen, wie soll das dann mit Asien oder Afrika gelingen?“

Insgesamt machte Christian Schmidt aber auch deutlich, wie sehr es sich lohnt, für den Hopfen zu kämpfen. Seitens der Pflanzler gab es großen Beifall dafür, dass die EU-Beihilfen für die Erzeugergemeinschaften von rund 2,3 Millionen Euro gehalten werden können. „Mit diesen Geldern wird in die Zukunft gedacht“, versicherte der Minister und gratulierte den Pflanzern auch für die exzellente Forschung, die in Hüll betrieben wird.

Vor allem für die Ausführungen zum Freihandelsabkommen dankte dann auch der US-Amerikaner Leslie Roy, Präsident des IHB, dem deutschen Minister. Mit drei bayerischen und einem afrikanischen Craft-Bier wurde Christian Schmidt dann königlich verabschiedet.

Autor: Harald Regler; Fotos: Rainer Lehmann und Otmar Weingarten (S. 23 oben links)



①

*quality seal as well as the geographical brands like 'Hops from the Hallertau',” said Dr. Johann Pichlmaier, who nevertheless considers an opening of the markets to be beneficial for the German farmers. “This is a great chance!” And this was also how the federal minister Christian Schmidt laid it out: “Whoever uses the competition to increase quality has already won half the battle.” Here, too, Schmidt made it clear how important this agreement is: “If the two giants do not achieve an accord in this respect, how then are Asia and Africa to succeed?”*

*On the whole, however, Christian Schmidt also emphasized how important it is to fight for hops. The growers also applauded the fact that the EU aid to the tune of €2.3 million for producer groups could be retained. “This money is for focusing on the future,” assured the federal minister and also congratulated the hop growers on the excellent research done in Hüll.*

*It was above all for the comments about the free trade agreement that the US American Leslie Roy, President of the IHGC, thanked the German minister. Christian Schmidt was then given a royal send-off with three craft beers from Bavaria and one from Africa.*

① Christian Schmidt, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, beim IHB-Kongress in Bad Gögging – gemeinsam mit Dr. Johann Pichlmaier und Otmar Weingarten (links) Christian Schmidt, German Federal Minister of Food and Agriculture, at the IHGC Congress in Bad Gögging – together with Dr. Johann Pichlmaier and Otmar Weingarten (left)

Vorträge der Fachtagung zum Download unter /  
The presentations of the symposium for downloading at:  
[www.lfl.bayern.de/ipz/hopfen/114810/index.php](http://www.lfl.bayern.de/ipz/hopfen/114810/index.php)

② „Innovationen in der Hopfenproduktion“ war das Thema der Fachtagung am letzten Kongressstag. „Innovations in hop production“ was the topic of the symposium held on the last day of the congress. Im Bild oben links, v.l.n.r. / Picture top left, left to right: Maria Lutz, Jakob Münsterer, Johann Portner, Dr. Peter Doleschel und / and Dr. Florian Weihrauch (alle / all LfL)

## Themen / Topics Fachtagung / Symposium

Am 4. Kongresstag fand für die IHB-Delegierten eine Fachtagung zum Thema „Innovationen in der Hopfenproduktion“ statt, moderiert von Dr. Peter Doleschel, Leiter des Instituts für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung der LfL.

*On day 4 of the congress a symposium was held for the IHGC delegates on the topic of “Innovations in hop production”. It was chaired by Dr. Peter Doleschel, Head of the Institute for Crop Science and Plant Breeding at the LfL.*



**Neue Erkenntnisse zur Leistungssteigerung und Energieeffizienz bei der Hopfentrocknung**  
**New insights into improving performance and energy efficiency in hop drying** (Jakob Münsterer)

**Ökonomie der deutschen Hopfenproduktion** ← .....  
**Economy of the German hop production** (Johann Portner)

**Modellvorhaben: Demonstrationsbetriebe integrierter Pflanzenschutz – Grundlagen und Umsetzung**  
**Model project: show farms with integrated plant protection – basic principles and implementation**  
(Dr. Florian Weihrauch und / and Maria Lutz)  
*There are two QR codes for downloading the presentations.*





# Das Finale

## Generalversammlung des IHB

### The Finale – Annual General Meeting of the IHGC



Leslie Roy (links / left)

Nachmittags tagte der IHB-Vorstand und die IHB-Generallversammlung. Leslie Roy, Präsident des IHB, dankte noch einmal für die hervorragende Planung und Organisation des Kongresses in Bad Gögging und freute sich schon auf ein Wiedersehen in zwei Jahren in den USA.

Mit der Verleihung der Hopfenorden (mehr dazu ab S. 26) schloss der offizielle Teil des Kongresses. Das große Finale fand als Galadinner im Festsaal des Convention Centers in Bad Gögging statt – mit viel Applaus für die Gastgeber und das gelungene Gesamtprogramm.

The board of management of the IHGC and the IHGC general assembly convened in the afternoon. Leslie Roy, President of the IHGC, once again thanked all those concerned for the excellent planning and organization of the congress in Bad Gögging and looked forward to seeing everyone again in the USA in two years.

The official part of the congress concluded with the awarding of the Order of the Hop. The grand finale was the gala dinner held in the Festsaal of the Convention Center in Bad Gögging – with much applause for the hosts and the successful agenda.

**Autor und Fotos: Pokorny Design**

Bild oben: Dr. Pichlmaier dankte den Mitarbeiterinnen des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer für ihre Unterstützung vor und während des Kongresses. / Picture top right: Dr. Pichlmaier thanked the employees of the German Hop Growers Association for their support before and during the congress.

4  
Tag  
Day



Walking Roses und Fantasiefiguren verzauberten die Gäste. / Walking roses and fantasy creatures enchanted the guests.



Kongressteilnehmer und Hopfenhoheiten beim Hopfen-Secco vor dem Convention Center. Congress participants and hop highnesses enjoying "hopsecco" in front of the Convention Center.



BMEL\*-Abteilungsleiter Clemens Neumann (Mitte) und Werner Albrecht (links), BMEL im Gespräch mit Otmar Weingarten

BMEL\* head of department Clemens Neumann (center) and Werner Albrecht (left), BMEL, in conversation with Otmar Weingarten  
\* BMEL = Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft = German Federal Ministry of Food and Agriculture



# Ritter des Hopfenordens

## Knights of the Order of the Hop

Am Ende des viertägigen Kongresses des Internationalen Hopfenbaubüros folgte die feierliche Verleihung der Hopfenorden, deren Tradition bis ins 14. Jahrhundert zurückreicht und die Personen auszeichnet, die sich in ganz herausragender Weise um den Hopfen verdient gemacht haben. Bundesminister Christian Schmidt beglückwünschte ganz besonders die 9 neuen Ordensträger aus Deutschland – von insgesamt 27. Lesen Sie nachfolgend die Vorstellung der ausgezeichneten Persönlichkeiten:

### Josef Wittmann

Über zwei Jahrzehnte gehörte Josef Wittmann zu den führenden Persönlichkeiten der Deutschen Hopfenpflanzer. Als Vorsitzender des Hopfenpflanzerverbandes Hallertau war er maßgeblich an vielen Entwicklungen beteiligt, die unseren Hopfenanbau wesentlich vorangebracht haben. Dies betraf im Prinzip alle Bereiche der Wertschöpfungskette, beginnend mit der Sortenpolitik über Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität und zur Optimierung der Logistik bis hin zu Absatzförderungsmaßnahmen für unsere Hopfen. Treibende Kraft war Josef Wittmann vor allem auch bei allen Fragen des Pflanzenschutzes.

Mit einer großen Geschlossenheit im Rücken hat Josef Wittmann immer glaubwürdig und authentisch die Interessen aller Hopfenbauern vertreten.

Man kann heute mit Recht sagen, dass Josef Wittmann den Hopfenbau und die Hopfenwirtschaft in den vergangenen zwei Jahrzehnten sowohl in der Hallertau als auch in ganz Deutschland wesentlich geprägt hat.

Bereits seit dem Jahre 1999 ist Josef Wittmann Ritter des Hopfenordens, d. h. Träger des Hopfenordens der ersten Stufe. Für seine herausragenden Leistungen wird er nun mit der nur selten vergebenen zweiten Stufe, dem „Offizier des Hopfenordens“, ausgezeichnet.

### Stephan Barth

Stephan Barth war mehr als 10 Jahre lang Vorsitzender des DHWV und hat als herausragender und weltweit bekannter Vertreter der Hopfenwirtschaft die Reform

*At the end of the four-day congress of the International Hop Growers' Convention came the ceremony for awarding the Order of the Hop. The order's tradition dates back to the 14th century and it is awarded to people who have rendered exceptional service to the cause of hops. German Federal Minister Christian Schmidt congratulated in particular the nine new bearers of the order in Germany – of in total 27.*

*The recipients of the award are presented below.*

### Josef Wittmann

*For over two decades Josef Wittmann has been one of the leading lights among German hop growers. As chairman of the Hallertau Hop Growers Association he played a major role in many developments which have boosted hop growing in Germany. In principle this concerned all posts along the value-added chain from variety policies to measures for improving the quality and optimizing the logistics through to sales promotion measures for our hops. Josef Wittmann was above all the driving force in all matters of plant protection.*

*With a great consolidated backing Josef Wittmann has always represented the interests of all hop growers in his inimitably convincing and authentic manner.*

*Today one can rightly say that over the past two decades Josef Wittmann has substantially characterized hop growing and the hop industry both in the Hallertau and in all of Germany.*

*Josef Wittmann has been Knight of the Order of the Hop, i.e. bearer of the first rank of the order, ever since 1999. Now, he will be honored for his outstanding achievements with the second rank, "Officer of the Order of the Hop", a rarely bestowed award.*

### Stephan Barth

*For over 10 years Stephan Barth was chairman of the DHWV (German Hop Trade Association) and as outstanding representative of the hop industry known around the world he has decisively pushed the reform of the hop supply contract and the Alpha Clause. Barth is managing partner of Joh. Barth & Sohn and head of the Barth-Haas Group, the world's largest supplier of hop products and services.*

Die Ordensträger jeweils im Gruppenbild mit dem Präsidium des IHB

The bearers of the order each in a group photo with the executive committee of the IHGC





des Hopfenlieferungsvertrages und die Alphasäure-Klausel entscheidend vorangetrieben. Barth ist geschäftsführender Gesellschafter von Joh. Barth & Sohn und Kopf der Barth-Haas-Gruppe, des weltweit führenden Dienstleisters rund um den Hopfen.

### Dr. Michael Glas

Dr. Michael Glas ist Leiter der Abteilung Pflanzengesundheit und Produktqualität am Landwirtschaftlichen Technologiezentrum in Augustenberg.

In seiner Funktion als Leiter des Unterarbeitskreises Lückenindikation der Bundesländer für Obst, Hopfen und Tabak sitzt er an maßgeblicher Stelle, wenn es darum geht, für die besonderen Krankheits- oder Schädlingsprobleme im Hopfen Pflanzenschutzlösungen zu finden. Seiner Unterstützung und seinem Einsatz haben wir es zu verdanken, dass im Nebeneinander von Hopfen und Obst ein sachgerechter und verantwortungsvoller Pflanzenschutz möglich ist. Besonders in einer Zeit, in der das Verständnis für die Notwendigkeit des chemischen Pflanzenschutzes immer geringer wird, brauchen wir dringend Persönlichkeiten wie Dr. Michael Glas.

### Anton Kellermann

Anton Kellermann war als examinierter Agraringenieur bis zu seiner Pensionierung im Frühjahr dieses Jahres im Referat Pflanzenproduktion des Landwirtschaftsministeriums in München für den Bereich des Hopfens zuständig.

Er war immer der erste Ansprechpartner, wenn es darum ging, unsere Anliegen an das Ministerium und an die Politik zu richten. Durch seine große Kenntnis in Bezug auf die politischen Zusammenhänge, aber auch in Bezug auf die Zusammenhänge innerhalb der Hopfenwirtschaft konnte er viel für den Hopfenanbau in Bayern und darüber hinaus erreichen, besonders in den entscheidenden Fragen zu den Themen Hopfenforschung und EU-Hopfenmarktordnung. Anton Kellermann hat maßgeblich dazu beigetragen, dass die jeweiligen Landwirtschaftsminister die Bedeutung unseres Hopfenanbaus erkannt und die richtigen Maßnahmen abgeleitet haben.

### Johannes Michael Raiser

Johannes Michael Raiser, früherer langjähriger Vorsitzender des Deutschen Hopfenwirtschaftsverbandes (DHWV), hat sich jahrzehntelang für einen freien und unbegrenzten Hopfenmarkt eingesetzt. Er ist aber auch immer ein Kämpfer für den technischen Fortschritt im Hopfensektor gewesen. So geht zum Beispiel der heute übliche Rechteckballen beim Hopfen auf seine Initiative zurück. Raiser war geschäftsführender Gesellschafter der früheren Firma Hopunion.

Dr. Johann Pichlmaier (links) überreichte im Rahmen der Pflanzenschutztagung am 28.8.2015 in Geibenstetten auf dem Demo-Betrieb der Familie Moser den Internationalen Hopfenorden des IHB an Dr. Michael Glas als Anerkennung für sein großes Engagement im Pflanzenschutz für den deutschen Hopfenanbau.

### Dr. Michael Glas

*Health and Product Quality at the Center for Agricultural Technology in Augustenberg, Germany.*

*In his function as head of the sub-working group entitled Minor Uses in the German Federal States for Fruit, Hops and Tobacco, he is the leading figure in finding plant protection solutions for hop disease and pest problems. It is thanks to his support and actions that appropriate and responsible plant protection is possible for hops and fruit alike. Particularly at a time when there is shrinking acceptance of the necessity for chemical plant protection products, we are in desperate need of personalities like Dr. Michael Glas.*

### Anton Kellermann

*Anton Kellermann, a qualified agricultural engineer, retired early this year from his job in the crop production department of the Bavarian State Ministry for Food, Agriculture and Forestry in Munich, with special responsibility for hops.*

*He was always the first port of call when it came to addressing our concerns to the ministry and politics. Through his vast knowledge of the political environment and in particular of the interrelations in the hop industry he was able to do a great deal for hop growing in Bavaria*



Anton Kellermann



Johannes Michael Raiser

On August 28, 2015, at the Plant Protection Conference held on the show farm of the Moser family in Geibenstetten, Germany, Dr. Johann Pichlmaier (left) bestowed the IHGC's Order of the Hop on Dr. Michael Glas in recognition of his enormous work for plant protection in German hop growing.

### Johann Schätzl

Hans Schätzl ist seit fast vierzig Jahren an verschiedenen Stellen bzw. Institutionen als Hopfenbauberater tätig – zurzeit an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL). Er ist ein hervorragender Fachmann, der die Sprache der Hopfenbauern spricht und der ihre Mentalität bestens kennt. Er hat ein unwahrscheinlich gutes Gespür für die praktischen Fragen und Probleme der Hopfenproduktion. Zu seinen wesentlichen Aufgaben hat immer die Koordinierung des sogenannten Peronospora-Warndienstes gehört.

Sein Wissen hat Hans Schätzl in zahllosen Feldführungen, Fachvorträgen und Telefonaten vermittelt. Seine Kompetenz in Verbindung mit seiner immer freundlichen und verbindlichen Art hat ihn zu einem gefragten Ansprechpartner für alle Hopfenpflanzer gemacht.

### Jakob Schauer

Noch lange bevor es eine Qualitätstabelle für deutschen Hopfen mit einem entsprechenden Bonus-Malus-System gab, hat Jakob Schauer als leidenschaftlicher Hopfenpflanzer an seine eigene Produktion immer die höchsten Qualitätsansprüche gestellt. So hat er sich nicht nur bei den Hopfenhandelsunternehmen, sondern auch bei vielen Brauereien einen hervorragenden Ruf erarbeitet. In Sachen Qualität ist er bis heute ein Vorbild für alle Pflanzler.

Daneben hat er über Jahrzehnte die Hopfenzüchtung unterstützt, indem er neue Kreuzungen im sogenannten Reihenanbau in der Praxis getestet hat.

Alle heutigen Hüller Hopfensorten sind als „junge Hoffnungsträger“ durch die Hände von Jakob Schauer gegangen. Durch seine Arbeit hat er Hervorragendes für die Züchtung und damit für die Hopfenpflanzer geleistet.

### Karl Scheuerlein

Karl Scheuerlein, ein Hopfenbauer aus Spalt, zog 1992 in das „neue“ Anbaugelände Elbe-Saale. Trotz extremer Rückschläge und vieler praktischer und logistischer Probleme vor Ort ließ sich Karl Scheuerlein davon nicht entmutigen und hat innerhalb von gut 20 Jahren einen

and beyond that in matters of hop research and the EU hop market organization. Anton Kellermann played a major role in making the successive agricultural ministers aware of the significance of our hop growing and guiding them in taking the right measures.

### Johannes Michael Raiser

Johannes Michael Raiser, former long-serving chairman of the German Hop Industry Association (DHVV), has for decades advocated a free and unrestricted hop market. But he has also been a champion of technological progress in the hop sector. For example, the now standard rectangular shape of hop bales is down to his initiative. Raiser was managing partner of the former Hopunion company.

### Johann Schätzl

Hans Schätzl has been active for almost forty years in various posts and institutions as hop growing consultant – currently in the Bavarian State Research Center for Agriculture (LfL). He is an outstanding expert who speaks the hop growers' language and is in tune with their way of thinking. He has an incredibly good hand for practical matters and problems in hop production. One of his main tasks has always been the coordination of the so-called peronospora or downy mildew early warning service.

Hans Schätzl imparted his knowledge in the course of innumerable field trips, lectures and telephone conversations. His competence combined with his ever friendly and obliging manner has made him one of the hop growers' most sought-after contacts.

### Jakob Schauer

Long before there was a quality chart for German hops with a corresponding bonus-malus system, Jakob Schauer, as passionate hop grower, had already subjected his own production to the highest quality requirements. In this way he earned himself an outstanding reputation not only with hop trading companies but also with many breweries. Today he is still an exemplary figure in matters of quality for all hop growers.





erfolgreichen Hopfenbaubetrieb von stattlicher Größe aufgebaut und sich als Hopfenbauer eine Vorbildfunktion erarbeitet. Herausragend war aber

sein Einsatz für die Klärung der Eigentumsverhältnisse in den neuen deutschen Bundesländern. Hätte Karl Scheuerlein nicht bis in die höchsten gerichtlichen Instanzen gekämpft, wären sicher die meisten der Hopfengerüstanlagen im Elbe-Saale-Anbaugebiet verschwunden. Er konnte durchsetzen, dass der Eigentümer der Beton-Gerüstanlagen den dazugehörigen Grund und Boden erwerben konnte. Damit war die Hopfenproduktion in dieser Region auf einer sicheren rechtlichen Basis.

### Willy Schneider

Willy Schneider, ein Hopfenbauer aus Spalt, liebt den Hopfenanbau genauso wie seine Heimatregion. Da die Qualität und die Weiterentwicklung des Spalter Hopfenbaus insgesamt für ihn immer von besonderer Bedeutung war, hat er über viele Jahre erfolgreich den Erzeugerring für Spalter Qualitätshopfen geführt. Durch seine Neugier und seine Offenheit ist er ein zukunftsorientierter Vertreter in vielen Hopfenpflanzernorganisationen geworden. Aus seinen vielfältigen Kontakten innerhalb der Hopfenwirtschaft, aber auch hin zur Brauwirtschaft hat er immer die richtigen Schlussfolgerungen gezogen und zur Weiterentwicklung des Spalter Hopfenbaus genutzt.

*In addition, he has supported hop breeding for decades by testing new cross-breeds in the field in so-called series growing trials.*

*All the current Hüll hop varieties went through the hands of Jakob Schauer as "young aspirants". He has done outstanding work for hop breeding and therefore for hop growers in general.*

### Karl Scheuerlein

*In 1992, Karl Scheuerlein, a hop grower from Spalt, moved into the "new" growing region of Elbe-Saale. Despite extreme setbacks and many practical and local logistical problems Karl Scheuerlein did not let himself be discouraged and within a good 20 years has established a successful hop farm of a considerable size and has earned himself an exemplary status as hop farmer. One of his great deeds was his commitment to clearing the ownership structure in the new German federal states. Had Karl Scheuerlein not fought his way through to the highest tribunals, most of the hop trellis gardens in the Elbe-Saale growing region would have disappeared. He succeeded in ensuring that the owner of the concrete trellises was able to purchase the associated land. This then put hop production in that region on a sound legal basis.*

### Willy Schneider

*Willy Schneider, a hop grower from Spalt, loves hop growing on a par with his home region. Since the quality and development of Spalt hop growing as a whole has always been of great importance to him, he successfully headed the Spalt quality hop growers association for many years.*

*His curiosity and openness have made him a forward-looking representative in many hop grower organizations. Based on his various contacts in the hop industry as well as in the brewing industry he has always drawn the right conclusions and implemented them to the benefit of Spalt hop growing.*

**Text:** Verband Deutscher Hopfenpflanzler, Deutscher Hopfenwirtschaftsverband e. V. und [www.dederichs-kommunikation.de](http://www.dederichs-kommunikation.de), August 2015

**Fotos:** Harald Regler und Otmar Weingarten (S. 27 oben)



Karl Scheuerlein



Willy Schneider



# Bundesminister Christian Schmidt ist neuer Botschafter des Bieres

**Auf dem Deutschen Brauertag in Berlin übergab Cem Özdemir das Amt an seinen Nachfolger**

**Berlin, 10. Juni 2015.** Der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Christian Schmidt, wird neuer „Botschafter des Bieres“. Der Deutsche Brauer-Bund zeichnete den CSU-Politiker beim Deutschen Brauertag am 11. Juni in Berlin mit dem Ehrentitel aus. Grünen-Parteichef Cem Özdemir, 2014 gemeinsam mit der Moderatorin Sonya Kraus zum „Botschafter des Bieres“ ernannt, übergab das Amt an seinen Nachfolger.

„Deutsches Bier und seine vier natürlichen Zutaten – Wasser, Hopfen, Malz und Hefe – sind seit Jahrhunderten untrennbar mit der Landwirtschaft verbunden. Hochwertigste Rohstoffe sichern die Qualität deutscher Biere“, erklärte der Präsident des Deutschen Brauer-Bundes Dr. Hans-Georg Eils. Als Minister setzte sich Christian Schmidt dafür ein, dass Landwirtschaft und Brauwirtschaft auf europäischer wie auch auf nationaler Ebene weiterhin verlässliche Rahmenbedingungen haben. Als gebürtiger Franke sei Christian Schmidt „eigentlich von Geburt an ein Botschafter des Bieres, denn keine Region auf der Welt weist eine ähnlich hohe Dichte an Brauereien auf wie Franken“, so DBB-Präsident Eils. „Als Brauer können wir stolz sein auf die große Vielfalt und die hohe Qualität deutscher Biere.“ In den letzten zehn Jahren ist die Zahl der deutschen Braustätten von 1281 Brauereien (2004) um über 70 Betriebe auf 1352 Brauereien in 2014 gestiegen. In Deutschland kommt damit eine Brauerei auf 264 Quadratkilometer. Die Brauereidichte ist somit zehnmal höher als in den USA. Eils: „Der deutsche Biermarkt wird immer vielfältiger und legt weiter an Dynamik zu. Jede Woche kommt mindestens ein neues Bier auf den Markt.“ Der Brauer-Bund schätzt, dass es allein in Deutschland mittlerweile mehr als 5.500 verschiedene Biermarken gibt.



Christian Schmidt, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft / German Federal Minister of Food and Agriculture

**German Federal Minister Christian Schmidt is the New Beer Ambassador**

**Berlin, June 10, 2015.** The German Federal Minister of Food and Agriculture, Christian Schmidt, becomes the new “Beer Ambassador”. The German Brewers Federation (GBF) awarded the CSU politician this honorary title on June 10 at the German Brewers’ Congress in Berlin. The head of the German Green Party, Cem Özdemir, who together with TV presenter Sonya Kraus was appointed “beer ambassador” in 2014, handed over his office to his successor.

“German beer and its four natural ingredients – water, hops, malt and yeast – have been inseparable from German agriculture for centuries. High-quality raw materials ensure the high quality of German beers,” explained Dr. Hans-Georg Eils, President of the German Brewers Federation. In his role as minister, Christian Schmidt ensures that farmers and the brewing industry continue to enjoy reliably good conditions in Germany and Europe as a whole. As a born Franconian, Christian Schmidt “was a beer ambassador right from his birth, because there is no other region in the world that has as many breweries as Franconia,” said GBF president Eils. “As brewers we can be proud of the enormous variety and high quality of German beers.” Over the past ten years the number of German breweries has grown by 71 from 1281 in 2004 to 1352 in 2014. Taking the whole of Germany this translates into one brewery per 264 square kilometers. This means that the density of breweries is ten times higher than that in the USA. Eils: “The German beer market is becoming increasingly diversified and is driving on further. Every week sees at least one new beer on the market.” The brewery federation estimates that there are now over 5,500 different beer brands in Germany alone. Federal minister Christian Schmidt explained in view of the award: “I am very pleased that I am now also a member of the diplomatic corps of the noble barley and wheat juice. And not least with regard to the year 2016 in which the whole of Germany will be celebrating the 500th anniversary of the beer purity law.” Schmidt continued: “I am impressed by the great and regional diversity of beers still brewed in Germany in compliance with the beer purity law, which means completely without chemical additives.”

Bundesminister Christian Schmidt erklärte mit dem Blick auf die Auszeichnung: „Ich freue mich sehr, dass ich jetzt auch zum diplomatischen Corps des edlen Gersten- und Weizensaftes zähle. Und dies nicht zuletzt im Hinblick auf das Jahr 2016, in dem ganz Deutschland den 500. Geburtstag des Reinheitsgebotes feiern

„Deutsches Bier und seine vier natürlichen Zutaten – Wasser, Hopfen, Malz und Hefe – sind seit Jahrhunderten untrennbar mit der Landwirtschaft verbunden.“

“German beer and its four natural ingredients – water, hops, malt and yeast – have been inseparable from German agriculture for centuries.”

# Hintergrund / Background

Der Deutsche Brauer-Bund wurde 1871 in Dresden gegründet und ist damit eine der ältesten Branchenvertretungen Deutschlands. Seit 2002 ernennt der DBB „Botschafter des Bieres“. Mit diesem Titel ehren die deutschen Brauer Menschen, die sich durch außergewöhnliches Engagement auszeichnen. Frühere Botschafter des Bieres waren Grünen-Parteichef Cem Özdemir und die Moderatorin Sonya Kraus (2014), Bundeskanzleramtschef Peter Altmaier (2013), MdEP Renate Sommer (2012), die Moderatorin und Sängerin Ina Müller und Unionsfraktionschef Volker Kauder (2010/2011), die ehemalige Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner (2009), Bundesaußenminister Frank-Walter Steinmeier (2008), der ehemalige Bundeslandwirtschaftsminister Horst Seehofer (2007), der vormalige Ministerpräsident Peter Harry Carstensen (2006), der frühere Bundesarbeitsminister Norbert Blüm (2005), die Schauspielerin und Moderatorin Jessica Schwarz und der ehemalige Ministerpräsident Peter Müller (2004), die Moderatorin Barbara Schöneberger und der vormalige Bundeswirtschaftsminister Wolfgang Clement (2003) sowie Moderator Manuel Andrack und der ehemalige Arbeitgeberpräsident Dieter Hundt (2002).

The German Brewers Federation was founded in Dresden in 1871 and is therefore one of the oldest representative bodies in Germany. The GBF has appointed "beer ambassadors" since 2002. The German brewers award this title to honor people who show exceptional commitment to the beer cause. Previous beer ambassadors include the head of the German Green Party Cem Özdemir together with the German TV presenter Sonya Kraus (2014), Head of the German Federal Chancellery Peter Altmaier (2013), MEP Renate Sommer (2012), German TV presenter and singer Ina Müller and chairman of the CDU/CSU parliamentary party Volker Kauder (2010/2011), the former German Federal Minister of Agriculture Ilse Aigner (2009), the German Federal Foreign Minister Frank-Walter Steinmeier (2008), the former German Federal Minister of Agriculture Horst Seehofer (2007), the former Prime Minister of Schleswig-Holstein Peter Harry Carstensen (2006), the former German Federal Minister of Labor Norbert Blüm (2005), actress and German TV presenter Jessica Schwarz together with the former Prime Minister of Saarland Peter Müller (2004), the German TV presenter Barbara Schöneberger and the former German Federal Minister of Economics Wolfgang Clement (2003) as well as the German TV presenter Manuel Andrack together with the former president of the Association of German Employers Dieter Hundt (2002).

wird.“ Schmidt weiter: „Mich beeindruckt die große und regionale Vielfalt der in Deutschland noch immer nach dem Reinheitsgebot und damit ohne chemische Zusätze hergestellten Biere.“ Er unterstrich, dass Bier nicht nur ein hochwertiges Lebens- und Genussmittel sei, sondern auch ein identitätsstiftendes Kulturgut, das die jeweilige Region verkörpere. Schmidt wies auch darauf hin, dass Bier für die beiden landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe Getreide und Hopfen einen wichtigen Absatzmarkt darstelle.

*He emphasized that beer is not only a high quality beverage, but also an identifying cultural heritage which embodies each region. Schmidt also pointed out that beer is an important sales market for the agricultural raw materials - grains and hops.*

---

Quelle und Foto: Deutscher Brauer-Bund e.V.

---



## LOTTE BEER

## TAKING SOUTH KOREAN MARKET

## by storm!



Das Sudhaus der Chungju Brewery der Lotte Chilsung Beverage Co. Ltd. in Südkorea

The brewhouse of the Chungju Brewery of Lotte Chilsung Beverage Co. Ltd. in South Korea

„Lotte-Bier erobert den südkoreanischen Markt im Sturm“, schrieb ein Journalist von Nikkei Asian Review 2014 zur Markteinführung der neuen Biermarke

„Kloud“ des südkoreanischen Getränkeunternehmens Lotte Chilsung Beverage. Aber wer ist Lotte?

Hinter diesem Namen steht ein multinationaler Konzern, der 1948 von dem Koreaner Shin Kyuk-ho in Tokio gegründet wurde. Die Firma begann damals mit dem Handel von Kaugummis in Japan und wurde nach und nach zu einem multinationalen Mischkonzern, dessen Schwerpunkte u. a. in den Bereichen Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie, Konsumgüter, Chemische Industrie, Handel, Tourismus und Freizeit liegen. Der Firmenname ist weder japanisch noch koreanisch, sondern kommt aus dem Deutschen. Der Gründer Shin Kyuk-ho war so begeistert von Goethe und dessen Werk „Die Leiden des jungen Werther“, dass er in Anlehnung an Charlotte seiner Firma eben den Namen Lotte gab.

Aber jetzt zurück zu „Kloud“, dem Flaggschiff der Lotte Chilsung Beverage.

Der Brauereidirektor der Lotte-Brauerei in Chungju, Minjae Seo, hat der Redaktion der Hopfen-Rundschau International dazu einige Fragen beantwortet.



Minjae Seo

### Können Sie uns bitte einige Informationen über Lotte Chilsung Beverage geben?

Lotte ist unter anderem Koreas größter Getränkehersteller und mit mehr als 60 000 Angestellten in über 60 Branchen tätig. 2013 haben wir einen Umsatz von ca. 90 Sextillionen Won erreicht (ca. 68 Milliarden Euro).

This was the headline a journalist of the Nikkei Asian Review gave to the 2014 market launch of the new beer brand "Kloud" produced by the South Korean beverage company Lotte Chilsung Beverage. But who is Lotte?

This is the name of a multinational concern which was founded in Tokyo by the Korean Shin Kyuk-ho. Then the firm was trading in chewing gum in Japan and gradually grew into a multinational conglomerate with its main centers of activity in the foodstuffs and beverage industry, consumer goods, the chemical industry, trade, tourism and leisure. The company name is neither Japanese nor Korean, but comes from German. The founder Shin Kyuk-ho was so inspired by Goethe and his work "The Sorrows of Young Werther" that he gave the name Lotte to his company in reference to the character Charlotte. But now back to "Kloud", the flagship of Lotte Chilsung Beverage.

Minjae Seo, the director of the Lotte Brewery in Chungju, spoke about this beer to the editors of the "Hopfen-Rundschau International".

### Can you please give us some information about Lotte Chilsung Beverage?

Lotte is Korea's biggest producer of beverages, for example, and with a payroll of more than 60,000 people is represented in over 60 lines of business, in 2013 achieving sales of around 90 sextillion won (about 68 billion euros). By 2018, Lotte aims to have more than doubled this turnover. The firm operates primarily in the food and beverage markets, in the retail sector, with leisure parks, hotels, residential complexes, and its own finance companies.

In mid-October 2013, the first brew was produced at the new facility. Lotte had built the new brewery in a newly designated industrial estate in Chungju, a city in central South Korea with a population of 200,000.



Luftaufnahme der /  
Aerial view of the  
Chungju Brewery

Bis 2018 will Lotte diesen Umsatz mehr als verdoppeln. Die Firma ist in erster Linie auf dem Lebensmittel- und Getränkemarkt tätig sowie im Einzelhandel und im Bereich Freizeitparks, Hotels und Wohnanlagen. Außerdem besitzt sie eigene Finanzgesellschaften.

Mitte Oktober 2013 wurde das erste Bier in der neuen Anlage gebraut. Lotte hatte die Brauerei in einem erst kürzlich ausgewiesenen Gewerbegebiet in Chungju errichtet, einer Stadt in Zentralsüdkorea mit 200 000 Einwohnern.

Die drei Abfüllanlagen für Dosen (30 000 Dosen pro Stunde), Glasmehrwegflaschen (36 000 Flaschen pro Stunde) und Fässer (90 Fässer pro Stunde) wurden von Lotte Chilsung Beverage selbst konfiguriert; die Ausstattung kam von örtlichen sowie europäischen Herstellern.

Bei der Auswahl des Namens für die bisher einzige von der Lotte-Brauerei gebraute Biermarke wurden zwei Elemente miteinander kombiniert, um ein neues Wort zu schaffen: zum einen das englische Wort „cloud“, also „Wolke“, um die leichte, luftige Konsistenz der Schaumkrone zu suggerieren und zum anderen das „K“ für Korea.

„Kloud“ wird als „Original deutsches Bier“ vermarktet; es wird zu 100 Prozent aus Malz hergestellt und verwendet in Anlehnung an das Deutsche Reinheitsgebot das Sales-Gravity-Verfahren und nicht das üblicherweise in Korea angewandte High-Gravity-Verfahren.

Nachdem die zweite Bauphase mit einer derzeitigen Kapazität von einer Million Hektoliter abgeschlossen ist, arbeiten die Ingenieure bereits an einer zweiten Brauerei, die nur ein paar Kilometer von der ersten entfernt errichtet werden soll und die in der ersten Phase für 2 Millionen Hektoliter und in der zweiten für 3 Millionen Hektoliter geplant ist.

**Wann haben Sie angefangen, Bier zu brauen?**

**Wie viele Hektoliter produzieren Sie pro Jahr?**

Die Markteinführung von Kloud war am 22. April 2014. Wir produzieren derzeit ca. 1 Million Hektoliter Kloud pro Jahr.

**Wie viele Biersorten produzieren Sie?**

Wir produzieren nur eine Marke, nämlich „Kloud“; allerdings planen wir, in naher Zukunft mehrere Marken auf den Markt zu bringen.

**Welche Hopfensorten verwenden Sie für Kloud (insbesondere deutscher Hopfen)?**

Wir verwenden Hallertauer Magnum als Bitterhopfen und Hallertau Hersbrucker und Hallertau Saphir als Aromahopfen.



*The three filling lines, for cans (30,000 cans per hour), returnable glass bottles (36,000 bottles per hour) and kegs (90 kegs per hour), were configured by Lotte Chilsung Beverage itself with equipment from local and European manufacturers.*

*In the choice of name for the so far only beer brand brewed by the Lotte Brewery, two elements were combined to create a new word: firstly the English word “cloud”, intended to connote the light, airy consistency of the frothy head, and secondly the K for Korea.*

*‘Kloud’ is being marketed as “Original German Beer”, made 100 per cent from malt and using the sales gravity, not the high-gravity process as usual in Korea, in broad conformity with the German Purity Law.*

*The second construction phase with a capacity of then one million hectolitres has been completed, engineering work on a second brewery has already started, to be erected just a few kilometers away from the first and planned for 2 million hectoliters in the first stage, and 3 million hectoliters in the second.*

**When did you start producing beer?**

**How many hectoliters of beer is your yearly production?**

*We launched Kloud on April 22, 2014 and now produce about 1 million hectoliters of Kloud per year.*

**How many types of beer do you produce?**

*We produce only one brand named ‘Kloud’. We have a plan to launch several brands in the near future.*

**Which hop varieties do you use for Kloud beer (especially German hops)?**

*We use Hallertau Magnum as bitter hop and Hallertau Hersbrucker and Hallertau Saphir as aroma hops.*

**Können Sie uns bitte den Stil und Charakter von Kloud beschreiben?**

- Vollmalz-Lagerbier
- Feines Hopfenaroma durch die Verwendung des edlen Hopfens aus der Hallertau
- Vollmundig
- Guter und stabiler Schaum
- Stammwürze 12,0°P, Alkohol. 5,0 % vol.

**Welche Bedeutung hat das Siegel „Hopfen aus der Hallertau“ in Asien? Was sagt dieses Logo Ihren Konsumenten – oder besser gesagt – welche Botschaft wollen Sie damit transportieren? Welches Image hat deutscher Hopfen in Asien?**

In Asien bezeichnet das Siegel „Hopfen aus der Hallertau“ den größten Hopfenproduzenten und die am besten geeigneten Hopfen. Kundenbefragungen ergaben, dass koreanische Biere die koreanischen Kunden in der Vergangenheit nicht zufriedengestellt haben, da diese einen vielfältigen Geschmack und milden Schaum bevorzugen. Außerdem sind sie der Meinung, dass für Bier ein traditionelles Image sehr wichtig sei, und 81,2 % von ihnen assoziieren mit der Landesbezeichnung ‚Deutschland‘ die Wiege des Biers. Aufgrund dieser Umfrage haben wir uns dafür entschieden, Hopfen aus Deutschland zu verwenden. Dies wird uns dabei helfen, die Originalität des Kloud-Biers zu zeigen.

**Vielen Dank, Herr Seo.**

**Can you please describe the style and character of Kloud beer?**

- All malt lager beer
- Fine hop aroma from using Hallertau's noble hops
- Well rounded body
- Good and stable foam
- OG 12.0°P, alc. 5.0 vol. %

**What importance has the signet “Hops from Hallertau” in Asia? What does this logo tell your consumers – or better – what message do you like to transport with this signet? How is the image of German hops in Asia?**

In Asia, the signet “Hops from Hallertau” means the largest hop producer and the best quality hops. The results of a customer survey show that past Korean beers don't satisfy Korean consumers who prefer a varied taste and a mild foam. Also they think a traditional image is very important for beer and 81.2% of them associate the country name ‘Germany’ with the origin of beer. As a result of the survey, we decided to use hops from Germany and this will be helpful to represent the originality of Kloud Beer.

**Thank you very much, Mr. Seo.**

Das Interview mit Minjae Seo, Director of Brewing der Chungju Brewery, führte Pokorny Design; Fotos: Lotte Chilsung Beverage Co. Ltd.

Das rückseitige Label der Kloud-Bierflaschen und -dosen  
The back label of the Kloud beer bottles and cans

*Was steht denn da? / What does all this mean?*



• ORIGINAL GRAVITY-REZEPT  
Stolz formulieren wir ein Rezept im Stil der deutschen Bierbrauertradition, um ein ursprüngliches Vorzeigebier mit vollmundigem, weichem Geschmack und fein schäumender Krone zu präsentieren.

ORIGINAL GRAVITY RECIPE  
Proudly formulating a recipe from the traditional German beer brewing style to deliver an original showcase of rich smooth taste with a delicate frothy head.

• 100 % MALZBIER MIT DEN WELTBESTEN HOPFEN AUS DER HALLERTAU  
Hergestellt mit den hochwertigsten Aromahopfen der Welt aus der Hallertau, der legendären süddeutschen Region, die für echtes deutsches Bier bekannt ist.

100% MALT BEER WITH THE WORLD'S BEST HALLERTAU HOPS  
Crafted with the world's premium aroma hops from Hallertau, the legendary Bavarian region of Southern Germany known for the original German beer.

## 4

**Einleitung**

Schon immer gab es Bemühungen, auch in Deutschland, Biere außerhalb des Mainstreams zu kreieren. Neben traditionellen Biertypen wie Dunkel, Rotbier, oder Märzen gelangten neuartige Biere aus der amerikanischen Craft Brewer-Szene nach Deutschland, z. B. Ale, Stout, India Pale Ale (IPA) oder Amber. Gerade bei den Ales und IPAs spielt die Hopfung eine wesentliche Rolle.

Der folgende Beitrag gibt einen Überblick über Brauverfahren und Resultate von vier außergewöhnlichen Bieren, drei davon obergärig und eines untergärig:

- Leichtes, filtriertes Weizen mit ca. 3 % Alkohol
- Leichtes, filtriertes Ale mit ca. 3 % Alkohol
- India Pale Ale mit ca. 6,5 - 7,0 % Alkohol
- Untergäriges Festbier mit ca. 6,5 % Alkohol

**Grundintentionen zu den vier Bieren**

Bei den beiden Leichtbieren stand im Vordergrund, über eine spezielle Hopfung zum einen sensorische Defizite derartiger Biere zu kaschieren und zum anderen besonders fruchtige Geschmacksnoten zu vermitteln. Das leichte Weizen sollte mit einer moderaten Bittere, aber einem ausgeprägten Aroma besonders weibliche Biertrinker ansprechen, wogegen das leichte Ale mit einer kräftigen Bittere eher für die Männerwelt gedacht war. Beim India Pale Ale galt es zu zeigen, dass ein ansprechendes IPA auch mit ausschließlich deutschen Hopfen gelingen kann.

**Introduction**

*Efforts have always been made, also in Germany, to create beers which are outside the mainstream. Alongside traditional beer types like dark lager, red beer and*

## Vier Beispiele für außergewöhnliche Biere

### Four Examples of Extraordinary Beers

*Märzen, new beers from the American craft beer scene reached Germany including ale, stout, India pale ale (IPA) and amber beer. Hopping plays an important role especially in ales and IPAs.*

*The present article gives an overview of the brewing processes and results of four extraordinary beers, three of which are top fermented and the other bottom fermented:*

- *Light filtered wheat beer with approx. 3% alcohol*
- *Light filtered pale ale with approx. 3% alcohol*
- *India pale ale with approx. 6.5 - 7.0% alcohol*
- *Bottom fermented Festbier with approx. 6.5 % alcohol*

**Basic intentions with the four beers**

*In the case of the two light beers, the main objectives were to conceal sensory deficits through special hopping and provide a particularly fruity taste. With a moderate*

Ladies Delight  
Tropicana  
German IPA  
All In

Nahezu alle weltweit (auch in Deutschland) hergestellten IPAs enthalten zumeist amerikanische Hopfen, allen voran Cascade.

Das Festbier wiederum wartete mit der Besonderheit auf, alle kommerziell angebauten deutschen Hopfensorten – 18 an der Zahl – einzusetzen.

Entsprechend der Hopfungscharakteristika erhielten die Biere auch griffige Namen:

- Leichtes Kristallweizen = „Ladies Delight“
- Leichtes Ale = „Tropicana“
- India Pale Ale = „German IPA“
- Festbier = „All In“

## Verfahrensbeschreibung

Alle Biere wurden in der Forschungsbrauerei St. Johann mit einem Ausschlagvolumen von 2 Hektolitern hergestellt. Tabelle 1 gibt die verwendeten Malze und wesentliche Daten der Sudhausarbeit sowie die Gär- und Reifungsparameter der vier Biere wieder.

Die Hopfung der Biere ist in den Tabellen 2 bis 5 dargestellt. Beim leichten Weizen wurde bewusst auf eine Gabe bei Kochbeginn verzichtet, um bei einer maßvollen Bittere noch Spielraum für einen deutlichen Hopfencharakter zu haben. Dieser wurde bei allen vier Bieren über kräftige Hopfengaben bei Kochmitte, Kochende, in den Whirlpool und beim Hopfenstopfen angestrebt. Als Dosagekriterium dienten bei Kochbeginn und -mitte die  $\alpha$ -Säuren, bei der späten Hopfung und beim Hopfenstopfen das Hopfenöl.

*bitterness but also with a distinctive aroma the light wheat beer was intended to be particularly attractive to women, whereas the light pale ale with its strong bitterness was aimed more at male beer enthusiasts.*

*With the India pale ale the aim was to show that an appealing IPA can also be brewed using exclusively German hops.*

*Practically all the IPAs produced round the world (including Germany) contain on the whole American hops, first and foremost Cascade.*

*The Festbier on the other hand has the extraordinary feature of being brewed with all of the 18 hop varieties commercially grown in Germany.*

*The four beers were given catchy names reflecting their hopping characteristics:*

- Light crystal wheat beer = “Ladies Delight”
- Light pale ale = “Tropicana”
- India pale ale = “German IPA”
- Festbier = “All In”

## Description of the process

*All four beers were brewed in the St. Johann Research Brewery with a cast volume of 2 hectoliters. Table 1 shows the malts used and the essential data of the brew-house work as well as the fermentation and maturation parameters.*

*How the beers were hopped is shown in Tables 2 to 5. In the case of the light wheat beer there was purposely no addition at begin of boil to give room for a particularly hoppy character but with moderate bitterness.*

Besonderheit beim Festbier „All In“: Hier stecken alle 18 kommerziell angebauten deutschen Hopfensorten drin.

Special feature of the “All In” Festbier: All 18 of the commercially grown German hop varieties are included in it.

Tabelle / Table 1				
Biertyp / Beer style	Leichtes Kristallweizen Light crystal wheat beer	Leichtes Ale Light pale ale	India Pale Ale IPA	Festbier Festbier
Bezeichnung / Name	Ladies Delight	Tropicana	German IPA	All In
Schüttung / Grist composition Malztyp in % / Malt type in %	55 % Weizenmalz hell / Pale wheat malt 30 % Pilsner Malz / Malt 15 % CARAHELL®	40 % Pilsner Malz / Malt 40 % Pale Ale Malz / Malt 12 % CARARED® 8 % CARAHELL®	45 % Pilsner Malz / Malt 40 % Pale Ale Malz / Malt 10 % CARARED® 5 % CARAHELL®	90 % Pilsner Malz / Malt 10 % CARAHELL®
Maischverfahren und °C Mashing method and °C	I <sup>1</sup> 72/76	I <sup>1</sup> 72/76	D <sup>2</sup> 52/63/70/98/76	I <sup>1</sup> 52/64/72/76
Kochdauer <sup>3</sup> Min. Boiling time <sup>3</sup> min.	70	80	80	75
Hefetyp – Yeast type	W68	American Ale <sup>4</sup>	American Ale <sup>4</sup>	W34/70
Hauptgärung Tage/Temp. Main fermentation days/temp.	12 d / 18 °C	12 d / 20 °C	14 d / 20 °C	6 d / 9 °C
Reifung Tage/Temp. Conditioning days/temp.				7 d / 15 °C
Lagerung Tage/Temp. Storage days/temp.	13 d / 1 °C	16 d / 1 °C	12 d / 1 °C	16 d / 1 °C

Tabelle 1 / Table 1: Eingesetzte Malze, Merkmale der Sudhausarbeit und Parameter der Gärung und Reifung der 4 Biere / Malts used, brew-house data and parameters for the fermentation and maturation of the 4 beers

<sup>1</sup> Infusionsverfahren / Infusion method <sup>2</sup> Dekoktionsverfahren (Einmaisverfahren) / Decoction method (single decoction mashing) <sup>3</sup> Innenkocher / Internal boiler <sup>4</sup> American Ale Stamm 386, Brauereiberatung Speckner, Augsburg / American Ale strain 386; brewery consultant Speckner, Augsburg

Derzeit zugelassene Special Flavor-Sorten / Currently authorized Special Flavor varieties: Mandarina Bavaria, Huell Melon, Hallertau Blanc und / and Polaris

Beim „All In“ kamen während der Kochdauer in 5-minütigen Abständen vier Bitter- und sechs Aromasorten zum Einsatz, die Dosage bei Kochende und im Whirlpool umfasste vier weitere Aromasorten. Für das Hopfenstopfen standen die vier derzeit zugelassenen Special Flavor-Sorten zur Verfügung.

Bis auf das „All In“ wurden alle Biere filtriert, wobei lediglich eine grobe Gur zum Einsatz kam, um möglichst wenig Hopfencharakter zu verlieren. Eine frühzeitige Nachtrübung galt nicht als störend.

### Analysenergebnisse

Die wesentlichen Merkmale der vier Biere sind in Tabelle 6 zusammengestellt. Hopfenrelevante Informationen enthalten die Angaben für Bittereinheiten,  $\alpha$ - und Iso- $\alpha$ -Säuren, Gesamtpolyphenole und Linalool. Zusätzlich ist noch das Verhältnis der Bittereinheiten (EBC 9.8) zu den Iso- $\alpha$ -Säuren (EBC 9.47) angegeben. Je höher dieser Faktor ist, desto mehr positive Begleitbitterstoffe enthält ein Bier neben den Iso- $\alpha$ -Säuren. Genaueres hierzu findet sich in [1, S. 212 – 217]. Ferner wird noch näherungsweise errechnet, wie hoch der Anteil der Hopfenpolyphenole an den Gesamtpolyphenolen (EBC 9.11) ist.

*This was the aim with all four beers through heavy hop additions at middle of boil, end of boil, in the whirlpool and with dry hopping. The dosage criteria at begin and middle of boil were the  $\alpha$ -acids; with late hopping and dry hopping the criterion was the hop oil.*

*For “All In”, four bitter varieties and six aroma varieties were added at 5-minute intervals during the boiling time. Four other aroma varieties were added at end of boil and in the whirlpool. The four currently authorized Special Flavor varieties were taken for dry hopping.*

*All beers but the “All In” were filtered, whereby only a coarse diatomaceous earth was used in order to lose as little hop character as possible. Early onset of haze was of no importance.*

### Analysis results

*The main characteristics of the four beers are summarized in Table 6. Hop-relevant data includes the specifications for bitterness units,  $\alpha$ -acids and iso- $\alpha$ -acids, total polyphenols and linalool. The ratio of bitterness units (EBC 9.8) to iso- $\alpha$ -acids (EBC 9.47) is also given. The higher this factor, the more positive accompanying bitter substances are in the beer besides the iso- $\alpha$ -acids.*

Tabelle / Table 2 – Ladies Delight				
Zeitpunkt / Time	Hopfensorte(n) / Hop varieties	g/hl	g $\alpha$ /hl	Öl (Oil) ml/hl
Kochmitte / Middle of boil	Hallertauer Tradition	100	4,9	
Kochende / End of boil	Saphir + Mandarina Bavaria	75 + 90		0,55 + 0,77
Whirlpool	Saphir + Mandarina Bavaria	75 + 90		0,55 + 0,77
Hopfenstopfen / Dry hopping	Mandarina Bavaria	200		2,0
<b>Gesamtmenge / Total</b>		<b>630</b>		

Tabelle / Table 2:  
Hopfung des leichten Weizens /  
Hopping of the light wheat beer

Tabelle / Table 3 – Tropicana				
Zeitpunkt / Time	Hopfensorte(n) / Hop varieties	g/hl	g $\alpha$ /hl	Öl (Oil) ml/hl
Kochbeginn / Begin of boil	Herkules	50	8,0	
Kochmitte / Middle of boil	Hallertauer Tradition	100	4,9	
Kochende / End of boil	Saphir + Hallertauer Mfr.	75 + 75		0,55 + 0,60
Whirlpool	Saphir + Hallertauer Mfr.	75 + 75		0,55 + 0,60
Hopfenstopfen / Dry hopping	Hall. Blanc + Polaris + Cascade	100+100+100		1,15+2,7+0,75
<b>Gesamtmenge / Total</b>		<b>750</b>		

Tabelle / Table 3:  
Hopfung des leichten Ales /  
Hopping of the light pale ale

Tabelle / Table 4 – German IPA				
Zeitpunkt / Time	Hopfensorte(n) / Hop varieties	g/hl	g $\alpha$ /hl	Öl (Oil) ml/hl
Kochbeginn / Begin of boil	Herkules	75	12,5	
Kochmitte / Middle of boil	Hallertauer Tradition	125	6,2	
Kochende / End of boil	Saphir	150		1,10
Whirlpool	Saphir	150		1,10
Hopfenstopfen / Dry hopping	Hallertau Blanc + Polaris	130 + 143		1,70 + 3,80
<b>Gesamtmenge / Total</b>		<b>773</b>		

Tabelle / Table 4:  
Hopfung des India Pale Ales /  
Hopping of the India pale ale

Tabelle / Table 5 – All In				
Kochzeit in Min. / Boiling time in min.	Hopfsorte(n) / Hop varieties	g/hl	g $\alpha$ /hl	Öl (Oil) ml/hl
5	Hallertauer Magnum	10	1,32	
10	Hallertauer Merkur	10	1,54	
15	Hallertauer Taurus	10	1,64	
20	Herkules	10	1,77	
35	Perle	25	1,50	
40	Hallertauer Tradition	25	1,68	
45	Smaragd	25	1,20	
50	Opal	25	1,43	
55	Spalter Select	25	0,53	
60	Tettnanger	25	0,80	
75 = Kochende / End of boil	Hallertauer Mfr. + Saphir + Spalter + Hersbrucker Spät	30 + 30		0,24 + 0,22 0,17 + 0,24
Whirlpool	Hallertauer Mfr. + Saphir +	30 + 30		0,24 + 0,22
	Spalter + Hersbrucker Spät	30 + 30		0,17 + 0,24
Hopfenstopfen / Dry hopping	Mandarina Bavaria + Huell Melon +	60 + 60		0,60 + 0,66
	Polaris + Hallertau Blanc	40 + 40		1,10 + 0,46
<b>Gesamtmenge / Total</b>		<b>630</b>		

Tabelle / Table 5  
Hopfung des „All In“ /  
Hopping of the “All In” Festbier

R- und S-Linalool wurde getrennt bestimmt. Linalool gilt nach wie vor als Indikator für die Intensität des Hopfenaromas, wobei für R-Linalool ein sensorischer Schwellenwert von 10 bis 20  $\mu\text{g/l}$  zu berücksichtigen ist. S-Linalool ist sensorisch erheblich weniger aktiv und kann daher auch des geringen Gehaltes wegen unberücksichtigt bleiben.

Die allgemeinen Bieranalysen können wie folgt kommentiert werden:

- ✓ **„Ladies Delight“**: Die Zielsetzung von nur ca. 3 Vol.-% Alkohol wurde mit einem niedrigen Vergärungsgrad und knapp 9 Gew.-% Stammwürze erreicht.
- ✓ **„Tropicana“**: Bei einer Stammwürze von ca. 7 Gew.-% liegt der Alkoholgehalt wie geplant knapp unter 3 Vol.-%.
- ✓ Das **„German IPA“** erfüllt mit Stammwürze (15,2 Gew.-%), einem Alkoholgehalt von 6,7 Vol.-% und mehr als 40 Bittereinheiten die Erwartungshaltung eines typischen India Pale Ales.
- ✓ Beim **„All In“** übertreffen die Stammwürze mit 14,8 Gew.-% und Alkohol mit 6,5 Vol.-% mit Absicht übliche Festbiere (< 14,0 Gew.-% Stammwürze).

Die intensive Hopfung mit über 600 g/hl Pellets Typ 90 schlägt sich in den Polyphenolwerten nieder. Mehr als die Hälfte aller Polyphenole der Biere stammen vom Hopfen, bei den Leichtbieren sogar etwa 2/3. Das wirkt sich auf die Bittere und die Vollmundigkeit der Biere positiv aus [1, S. 290].

Die Analyse der Bitterstoffe erlaubt folgende Betrachtung: Biere, überwiegend mit Bitter- bzw. Hoch- $\alpha$ -Hopfen eingebraut, weisen ähnliche Bittereinheiten wie mg/l an Iso- $\alpha$ -Säuren auf. Die Bittere ist also im Wesentlichen durch die Iso- $\alpha$ -Säuren geprägt [1, S. 213]. Je intensiver die Hopfung durch Aromasorten in späten Gaben erfolgt, desto größer wird die Differenz zwischen Bittereinheiten und Iso- $\alpha$ -Säuren. Die sensorische Bittere ist durch Begleitbitterstoffe beeinflusst, die insgesamt harmonischer und angenehmer wirken als reine Iso- $\alpha$ -Säuren.

*For more details see [1, pp. 212 – 217]. Furthermore, an approximate calculation is given of the proportion of hop polyphenols in the total polyphenols (EBC 9.11).*

*R-linalool and S-linalool were determined separately. Linalool continues to be an indicator for the intensity of the hop aroma whereby a sensory threshold value of 10 to 20  $\mu\text{g/l}$  is to be taken into account for R-linalool. S-linalool is significantly less sensorily active and is therefore also negligible due to the low content.*

*The following can be said about the general beer analyses:*

- ✓ **„Ladies Delight“**: *The targeted level of only approx. 3% alcohol by volume was achieved with a low degree of fermentation and an original extract of just about 9%.*
- ✓ **„Tropicana“**: *With an original extract of about 7% the alcohol by volume is just under the planned 3%.*
- ✓ The **„German IPA“** *fulfilled the expectations of a typical India pale ale with an original extract of 15.2%, an alcohol by volume value of 6.7% and more than 40 bitterness units.*
- ✓ *With the „All In“ the original extract of 14.8% and alcohol by volume of 6.5% purposely exceed the normal Festbier values (< 14.0 original extract).*

*The intensive hopping with over 600 g/hl of pellets type 90 is reflected in the polyphenol values. Over half of all the beers' polyphenols come from the hops and even about 2/3 in the light beers. This has a positive effect on the bitterness and body of the beers [1, p. 290].*

*The analysis of the bitter substances results in the following observation: beers brewed mainly with bitter or high  $\alpha$  hops have similar bitterness units and mg/l of iso- $\alpha$ -acids. The bitterness is therefore essentially determined by the iso- $\alpha$ -acids [1, p. 213]. The more intensive the hopping with aroma varieties in late additions, the greater the difference between bitterness units and the iso- $\alpha$ -acid value. The sensory bitterness is influenced by the accompanying bitter substances which have a more harmonious and pleasant effect than straight iso- $\alpha$ -acids.*

Tabelle / Table 6					
Biertyp / Beer style		L. Kristallweizen Light crystal wheat beer	Leichtes Ale Light pale ale	India Pale Ale IPA	Festbier Festbier
Bezeichnung / Name		Ladies Delight	Tropicana	German IPA	All In
Stammwürze / Original extract	Gew-%	8,7	7,1	15,2	14,8
Alkohol / Alcohol	Vol. %	3,1	2,8	6,7	6,5
Vergärungsgrad scheinbar / Apparent degree of fermentation	GV%/GV%	69,2	76,3	81,6	82,3
Farbe / Color	EBC	7,5	10,8	22,7	11,7
pH / pH		4,47	4,41	4,43	4,53
Bittereinheiten / Bitterness units	IBU	21	28	41	36
Iso- $\alpha$ -Säuren / Iso- $\alpha$ -acids	mg/l	9,2	18,5	24,2	17
$\alpha$ -Säuren / $\alpha$ -acids	mg/l	4,6	2,3	7,4	10,5
IBU : Iso- $\alpha$ -Säuren / Iso- $\alpha$ -acids		2,3	1,5	1,7	2,1
Gesamtpolyphenole / Total polyphenols	mg/l	141	226	391	347
davon Hopfenpolyphenole / of which hop polyphenols	% rel.	72	64	57	51
R-Linalool	$\mu$ g/l	119	291	264	165
S-Linalool	$\mu$ g/l	10	21	21	14

Tabelle / Table 6:  
Wesentliche Analysen-  
merkmale der 4 Biere /  
Major analysis  
features of the 4 beers

Die Aufteilung der Bittereinheiten kann hilfsweise nach folgendem Schema erfolgen:

- BE minus Iso- $\alpha$ -Säuren = Nicht-Iso- $\alpha$ -Bittereinheiten
- Nicht-Iso- $\alpha$ -Bittereinheiten minus  $\alpha$ -Säuren =  
Sonstige Begleitbitterstoffe

Es ist zwar nicht korrekt, Bittereinheiten mit kalibrierten Werten wie  $\alpha$ - und Iso- $\alpha$ -Säuren zu verrechnen, man erhält aber einen zusätzlichen Orientierungswert für Begleitbitterstoffe. Tabelle 7 gibt das Betrachtungsschema für die vier Biere wieder.

„Ladies Delight“ und „All In“ enthalten mehr  $\alpha$ -Säuren plus sonstige Begleitbitterstoffe als Iso- $\alpha$ - Säuren, was an der Betonung der mittleren und späten Hopfengaben liegt. Einleuchtend ist, dass die Bittere eines Bieres mit z. B. 20 Bittereinheiten und 20 mg/l Iso- $\alpha$ -Säuren einen völlig anderen, „direkten“ Charakter vermittelt als ein Bier mit gleichen Bittereinheiten, aber nur 10 mg/l Iso- $\alpha$ -Säuren und einem entsprechend hohen Gehalt an Begleitbitterstoffen. Begleitbitterstoffe „ummanteln“ quasi die Isohumulone und vermitteln eine angenehme, runde und harmonische Bittere, die weder unvermittelt „spitz“ wirkt, noch lange nachhängt. Diese Betrachtung gilt jedoch nur für frischen Hopfen, denn auch die Oxidationsprodukte gealterten Hopfens können die Bittereinheiten erheblich erhöhen.

Die beiden Ales weisen eine kräftigere Bittere auf, was sich durch das etwas niedrigere Verhältnis Bittereinheiten zu Iso- $\alpha$ -Säuren äußert (Tabelle 6). Alle vier Biere zeichnen sich durch eine Betonung der sonstigen Begleitbitterstoffe aus, wie sie in gängigen Biertypen völlig unüblich ist (Tabelle 7).

*It helps to see the distribution of bitterness units as follows:*

- BU minus iso- $\alpha$ -acids = non-iso- $\alpha$ -bitterness units
- Non-iso- $\alpha$ -acid bitterness units minus  $\alpha$ -acids =  
other accompanying bitter substances

*It might not be correct to calculate bitterness units with calibrated values like  $\alpha$ -acids and iso- $\alpha$ -acids, however it does give an additional reference value for accompanying bitter substances. Table 7 shows the four beers in this respect.*

*„Ladies Delight“ and „All In“ have more  $\alpha$ -acids and other accompanying bitter substances than iso- $\alpha$ -acids, which is due to the emphasis on middle and late hop additions. It is clear that the bitterness of a beer with, for example, 20 bitterness units and 20 mg/l iso- $\alpha$ -acids gives a completely different “direct” character than that of a beer with the same bitterness units but with only 10 mg/l iso- $\alpha$ -acids and a correspondingly high level of accompanying bitter substances. Accompanying bitter substances virtually “coat” the isohumulones and give a pleasant, rounded and harmonious bitterness which neither works as “sharp” nor lingers long. However, this holds only for fresh hops, because the oxidation products of older hops can substantially increase the bitterness units.*

*The two ales have strong bitterness expressed by the somewhat lower ratio of bitterness units to iso- $\alpha$ -acids (Table 6). All four beers are distinctive in the prominence of other accompanying bitter substances, which is altogether unusual in standard beer types (Table 7).*

Tabelle / Table 7:  
Aufteilung der  
Bittereinheiten /  
Distribution of  
bitterness units

Tabelle / Table 7					
Biertyp / Beer style		L. Kristallweizen Light crystal wheat beer	Leichtes Ale Light pale ale	India Pale Ale IPA	Festbier Festbier
Bezeichnung / Name		Ladies Delight	Tropicana	German IPA	All In
Bittereinheiten / Bitterness units	BE	21	28	41	36
Iso- $\alpha$ -Säuren / Iso- $\alpha$ -acids	mg/l	9,2	18,5	24,2	17,0
Nicht-Iso- $\alpha$ -Bittereinheiten / Non-iso- $\alpha$ -Bitterness units	BE	11,8	9,5	16,8	19,0
$\alpha$ -Säuren / $\alpha$ -acids	mg/l	4,6	2,3	7,4	10,5
Sonstige Begleitbitterstoffe Other accompanying bitter substances	BE	7,2	7,2	9,4	8,5

# Ladies Delight Tropicana German IPA All In

Die Gehalte des im Vergleich zum S-Linalool sensorisch deutlich aktiveren R-Linalools liegen in allen vier Bieren um ein Mehrfaches über dem Geschmacksschwellenwert (Literaturangaben schwanken zwischen 5 und 80 µg/l, eigene Ermittlungen zwischen 10 und 20 µg/l). Linalool ist verlässlich zu analysieren und dient als Indikator für ein Hopfenaroma im Bier, auch wenn es – gerade in hopfengestopften Bieren – nicht alleine für das Hopfenaroma verantwortlich ist.

Linaloolwerte von über 100 oder gar 200 µg/l sind nur durch intensive späte Gaben kombiniert mit Hopfenstopfen zu erzielen. Besonders das „Ladies Delight“ zeigt anschaulich, dass bei strenger Einhaltung des Reinheitsgebotes eine milde Bittere von nur 9,2 mg Iso- $\alpha$ -Säuren und immerhin 20 Bittereinheiten mit einem hohen Gehalt an Aromakomponenten kombiniert werden kann. Neben der richtigen Wahl der Hopfensorten ist eine Verlagerung der Hopfengaben von Kochbeginn zum Kochende und das Hopfenstopfen dafür verantwortlich. Es ist ein für Brauer ungewöhnlicher Gedanke, mit der 1. Hopfengabe erst ab der Kochmitte zu beginnen.

## Sensorik

Auf die Darstellung der diversen Verkostungen im Panel der Forschungsbrauerei St. Johann wird hier bewusst verzichtet. Vielmehr interessierten spontane Kommentare von Messebesuchern auf der BrauBeviale 2014, die diese Biere probiert haben. Die Reaktionen waren alle positiv, allerdings mit unterschiedlichen Schwerpunkten. Überraschend war, dass z. B. besonders beim „Tropicana“, aber auch beim „Ladies Delight“ die niedrige Stammwürze nicht erkannt wurde. Die Zielsetzung, etwas „Besonderes“ mit den Bieren zu kreieren, gelang in jedem Fall.

## Die Zusammenfassung der Kommentare kann wie folgt formuliert werden:

Das „Tropicana“ besticht durch seinen fruchtig-estrigen Charakter. Während im Geruch schwarze Johannisbeere, Maracuja und eine leicht harzige Note dominieren, kommen im Geschmack mehr die Citrusnoten zur Geltung. Trotz seiner niedrigen Stammwürze ist das leichte Ale ausreichend vollmundig. Die Bittere ist im Antrunk mild, im weiteren Verlauf etwas prägnanter.

Als leichtes, helles Kristallweizen ist das „Ladies Delight“ deutlich obergärig in Geruch und Trunk. Als typischer Aromastoff ist hier das 4-Vinylguaiacol zu identifizieren. Im Geschmack schleicht sich eine angenehme Citrusnote ein, die das schlanke Bier noch ein wenig erfrischender macht. Die Bittere ist mild und fein.

Das unfiltrierte „All In“ macht seinem Namen alle Ehre. Es ist – einem Festbier angemessen – deutlich vollmundig und besitzt einen cremigen, dichten und

*The content of R-linalool, which is sensorily considerably more active than S-linalool, in all four beers is greater by a multiple factor than the flavor threshold (literature references give between 5 and 80 µg/l; our own measurements lie between 10 and 20 µg/l). Linalool is reliable to analyze and serves as an indicator for a hop aroma in beer, even if – precisely in dry hopped beers – it is not solely responsible for the hop aroma.*

*Linalool values of over 100 or even 200 µg/l can only be achieved through intensive late addition combined with dry hopping. In particular the „Ladies Delight“ clearly shows that by keeping strictly to the German purity law a mild bitterness of only 9.2 mg iso- $\alpha$ -acids and 20 bitterness units can be combined well with a high content of aroma components. Apart from the smart choice of hop varieties, it is the shift of hop additions from begin of boil to end of boil and the dry hopping which are responsible for this. For a brewer it is a strange idea to start with the 1st hop addition only at the middle of boil.*

## Sensory analysis

*We are purposely not going to present the analyses made during the tastings held by the panel of the St. Johann Research Brewery. What we were more interested in were the spontaneous comments of visitors who tasted these beers at the BrauBeviale 2014 trade fair. The reactions were all positive but with different points of emphasis. Surprisingly, the low original extract was not recognized in particular with the „Tropicana“ and the „Ladies Delight“ as well. In any case, the aim of creating something „special“ was well achieved.*

## Summary of the comments:

*The „Tropicana“ wins you over with its fruity-estery character. Whereas the aroma is dominated by black currant, passion fruit and a slight resinous note, the citrus notes come out more in the taste. Despite its low original extract the light pale ale has adequate body. The bitterness is mild at first taste, subsequently becoming a little more prominent.*

*As a light crystal wheat beer the „Ladies Delight“ is decidedly top fermented in aroma and taste. The 4-vinylguaiacol is easy to identify here as typical aroma substance. A pleasant citrus note creeps into the taste, which makes this dry beer just a little more refreshing. The bitterness is mild and fine.*

*The unfiltered „All In“ does its name proud. It has – fitting for a Festbier – a prominent body and a creamy, thick foam*



anhaltenden Schaum. Das ausgeprägte Hopfenaroma ist sehr komplex. Den hopfenwürzigen und fruchtigen Grundtendenzen entschlüpfen nach und nach zarte Grapefruit- und Orangennoten sowie Töne von reifem Obst. Vor lauter Riechen muss man aufpassen, dass man das Trinken nicht vergisst. Die Bittere ist kräftig und doch angenehm.

Bereits optisch ist das „German IPA“ mit seiner kupfernen Farbe und seinem feinen Glanz ein Eyecatcher. Der leicht estrige und etwas malzaromatische Grundcharakter wird von einem satten Hopfenaroma mit deutlich harzigen und citrusartigen Noten dominiert. Seine Vollmundigkeit, gute Drinkability und das kräftige Finish machen bei diesem India Pale Ale mit jedem Schluck Lust auf mehr.

### Zusammenfassung

Für die BrauBeviale 2014 wurden vier zum Teil außergewöhnliche „Genussbiere“ eingebraut, zwei davon mit ca. 3,0, die beiden anderen mit 6,5 Vol.-% Alkohol. Es handelte sich um ein leichtes, filtriertes Weizen („Ladies Delight“) mit moderater Bittere, ein leichtes Ale („Tropicana“) und ein India Pale Ale („German IPA“), die beiden letzteren waren in der Bittere etwas kräftiger. Im „All In“ mit Festbiercharakter kamen alle 18 kommerziell angebauten deutschen Hopfensorten zum Einsatz. Die Biere wurden mit 630 bis 750 g/hl Pellets Typ 90 über den Kochprozess gehopft und hopfengestopft.

Analytisch zeichneten sich alle Biere durch ungewöhnlich hohe Gehalte an Begleitbitterstoffen, Hopfenpolyphenolen und Linalool aus, was sich bei den Leichtbieren neben einem ausgeprägten hopfentypischen und fruchtig-blumigen Charakter in einer deutlichen Citrusnote bemerkbar macht. Das „Leichte“ dieser Biere ist völlig kompensiert.

Die beiden stärkeren Biere wurden von den Messeverkostern einhellig gelobt. Das „All In“ bestach besonders durch seinen komplexen hopfenwürzigen und an verschiedene Südfrüchte erinnernden Geruch und Geschmack.

*with a lasting cling. Its distinct hop aroma is very complex. After the hoppy and fruity basic tendencies, delicate grapefruit and orange notes follow as well as hints of ripe fruit. With all the nose work you have to be careful not to forget to drink. The bitterness is strong, but nevertheless pleasant.*

*Already with its copper color and fine brightness the „German IPA“ can't help but catch your eye. The slightly estery and malty basic character is dominated by a full hop aroma with distinct notes of resin and citrus. It is full bodied and very drinkable with a powerful finish, which makes you want more of this India pale ale with every swallow.*

### Summary

*For the BrauBeviale 2014 we brewed four extraordinary beers for drinking and enjoying: two with 3% and the other two with 6.5% alcohol by volume. We are talking here about a light, filtered wheat beer („Ladies Delight“) with moderate bitterness, and, both with a slightly stronger bitterness, a light pale ale („Tropicana“) and an India pale ale („German IPA“). The fourth beer, the „All In“ with Festbier character, was brewed with all 18 of the commercially grown German hop varieties. The beers were hopped and dry hopped during the course of the boil with 630 to 750 g/hl of pellets type 90.*

*Analytically all the beers were distinguished by unusually high levels of accompanying bitter substances, hop polyphenols and linalool, which were reflected in the light beers by a distinctive citrus note along with a marked hoppy and fruity-floral character. The „lightness“ of these beers was completely compensated.*

*The two stronger beers were unanimously praised by the tasters at the trade fair. The „All In“ was the big winner thanks to its complex hoppy aroma and taste recalling a basket of exotic fruits.*

---

**Autoren: Dr. Adrian Forster und Carlos Ruiz,  
HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft e.G., Wolnzach  
Andreas Gahr, Forschungsbrauerei der Hopfenveredlung St. Johann GmbH & Co. KG, Train-St. Johann**

---



Dr. Adrian Forster



Carlos Ruiz



Andreas Gahr

### Literatur / Literature

- [1] **Biendl, M., Engelhard, B., Forster, A., Gahr, A., Mitter, W., Schmidt, R. und Schönberger, C.:**  
**Hopfen – vom Anbau bis zum Bier;** Fachverlag Hans Carl, Nürnberg; 2012; ISBN 978-3-418-00808-0.



*It was a truly noble reception, just the way he wanted. Not only numerous guests of honor from the hop and brewing industry, including two ministers, but also former hop queens had come along to celebrate once again together with Josef Wittmann.*

# *A Royal Farewell for* *Ein königlicher Abschied für* **Josef Wittmann**

Es war ein wahrlich stattlicher Empfang, genauso wie er ihn sich gewünscht hat. Nicht nur zahlreiche Ehrengäste aus der Hopfen- und Brauwirtschaft – darunter zwei Minister –, sondern auch viele ehemalige Hopfenköniginnen waren gekommen, um noch einmal gemeinsam mit Josef Wittmann zu feiern.

Viele Hopfenhoheiten, die in seiner Amtszeit gewirkt haben, kamen zur Verabschiedung von Josef Wittmann, der sich im Kreise der jungen Damen sichtlich wohlfühlte.

Many hop highnesses who have reigned during his term of office came to bid farewell to Josef Wittmann, who definitely looks very comfortable surrounded by the young ladies.

„Wenn der Sepp noch einmal ruft, ja dann kommen sie alle“, so begrüßte der neue Vorsitzende des Hallertauer Hopfenpflanzerverbandes Adi Schapfl neben dem derzeitigen Staatsminister Helmut Brunner auch dessen Vorgänger im Amt Josef Miller. Zwei Minister in Wolnzach, das zumindest zeigt schon, welchen Stellenwert der ehemalige Vorsitzende hat.

„Schön reden tut's nicht, die Tat ziert den Mann!“ Mit diesem Zitat von Adolf Kolping würdigte Landwirtschaftsminister Brunner das, was Josef Wittmann über zwei Jahrzehnte für den Verband ehrenamtlich geleistet hat. Unter seiner Amtszeit gelang es der Hallertau, den Weltmarktanteil von 20 % auf 40 % zu erhöhen, und auch in Sachen Qualität setzte Josef Wittmann Maßstäbe, wie etwa mit der Einführung des Pflanzenschutz-Monitorings. Eine weitere Aufgabe, die viel Überzeugungskraft erforderte, war die Umstellung der Verbandsbeiträge.

Für seine Verdienste und sein Engagement rund ums „grüne Gold“ überreichte ihm Staatsminister Helmut Brunner den Bayerischen Löwen.

*“When Sepp says 'one more time', then everyone is there,” was how Adi Schapfl, the new chairman of the Hallertau Hop Growers Association, greeted the current Bavarian State Minister Helmut Brunner and his predecessor in office Josef Miller. Two ministers in Wolnzach, that alone shows just how highly valued the former chairman is.*

*“It's not words, but deeds which make the man!”: with this Adolf Kolping quote Helmut Brunner, the Bavarian Minister of Agriculture, acknowledged all that Josef Wittmann has done voluntarily for the association over the past two decades. During his term in office the Hallertau has succeeded in increasing its world market share from 20% to 40% and with regard to quality Josef Wittmann also set benchmarks – the introduction of crop protection product monitoring, for example. Another task which demanded all his talent for convincing people was the change in association fees.*

*The state minister Helmut Brunner awarded him the Bavarian Lion for his services and commitment to the “green gold”.*

*“It is everything but self-evident that a grower renders a service with his knowledge,” explained Dr. Lothar Ebbertz from the Bavarian Brewers Association.*

*Over 100 appointments per year plus visits to trade fairs were not uncommon and apart from time they also cost a lot of effort. So thanks at this point go not only to Josef Wittmann, but also to his wife Anneliese. It was she who over the many years not only covered his back but indeed strengthened it too. He was able to implement a great many things over the past 20 years. “He was a doer and thought leader,” the minister went on to describe him. Thus it is thanks to him that a good 90% of all the Hallertau growers are in the association. But Wittmann did not have eyes only for the hop growers, but equally also for the affairs of the hop industry and brewers. “Over the years he has recognized many problems and sought solutions in joint discussions,” told Peter Hintermeier, Chairman of the German Hop Industry Association.*



„Es ist alles andere als eine Selbstverständlichkeit, dass ein Pflanzler sein Wissen in den Dienst der Sache stellt“, erklärte Dr. Lothar Ebbertz vom Bayerischen Brauerbund.

Über 100 Termine im Jahr, dazu Besuche auf Messen waren keine Seltenheit und kosteten neben der Zeit oft auch Mühe. So galt der Dank an dieser Stelle eben nicht nur Josef Wittmann alleine, sondern auch seiner Frau Anneliese. Sie war es, die ihm über viele Jahre den Rücken für dieses Ehrenamt nicht nur freigehalten, sondern auch gestärkt hat. Vieles konnte er in den vergangenen 20 Jahren umsetzen. „Er war ein Macher, ein Vordenker“, beschrieb ihn der Minister. So ist es auch sein Verdienst, dass heute rund 90 % aller Hallertauer Pflanzler im Verband sind. Doch Wittmann hatte eben nicht nur Augen für die Hopfenbauern, sondern interessierte sich in gleicher Weise auch für die Belange der Hopfenwirtschaft und der Brauer. „Er hat über die Jahre viele Probleme erkannt und in gemeinsamen Gesprächen nach Lösungen gesucht“, so Peter Hintermeier, Vorsitzender des Hopfenwirtschaftsverbandes. Nun wäre es mit 59 Jahren, wie Staatsminister Helmut Brunner treffend bemerkte, noch nicht unbedingt Zeit gewesen, in den Ruhestand zu gehen – zumal es für einen Hopfenbauern diesen sowieso nicht gibt –, doch für Josef Wittmann war es Zeit, den Stab weiterzureichen. „Ich habe immer betont, dass Fachwarte aktive Pflanzler sein sollen. Das gilt auch in besonderem Maße für den Präsidenten“, sagte Josef Wittmann.

Doch nach zwanzig Jahren im Dienste für den Hopfen kann man nicht einfach so aufhören. „Du hast in der Vergangenheit viel für den Verband geleistet und dein Rat ist uns auch in Zukunft wichtig.“ Mit diesen Worten wurde Josef Wittmann von Dr. Johann Pichlmaier und Adolf Schapfl zum „Ehrenpräsi“ ernannt.

Wen der Hopfen einmal gekratzt hat, den lässt er nicht mehr los! Und auch wenn er nun deutlich mehr Zeit für seine Familie und sein Hobby, die Leichtathletik, hat, der Hopfen wird auch weiterhin eine wichtige Rolle in seinem Leben spielen. „Natürlich gibt es große Herausforderungen“, schloss Adi Schapfl, „doch wir wollen den Weg weitergehen und auch den Verband in deinem Sinne weiterführen.“

Quelle / Source: hallertau.info; Fotos: Rainer Lehmann

*Now at 59, as Helmut Brunner, the state minister, so aptly remarked, it was not necessarily the time to go into retirement - something which a hop grower doesn't know anyway -, but for Josef Wittmann the time had come to pass on the torch. "I have always emphasized that functionaries should be active growers. This holds in particular for the chairman," said Josef Wittmann.*

*But after twenty years devoted to hops, it is hard to just stop. "In the past you have done so much for the association and your advice will also be important for us in the future," were the words used by Dr. Johann Pichlmaier and Adolf Schapfl to appoint Josef Wittmann "honorary chairman".*

*Once bitten by hops, you can never let them be! And even if he now will have a great deal more time for his family and his hobby, light athletics, hops will continue to play a leading role in his life. "There are of course great challenges ahead," concluded Adi Schapfl, "but we want to continue on the path you have forged and lead the association as you have seen fit."*

Josef Wittmann (Mitte), in Begleitung seiner Frau Anneliese, freute sich über die Urkunde zum Bayerischen Löwen, die ihm Staatsminister Helmut Brunner im Wolnzacher Hopfenmuseum überreichte. Josef Wittmann (center), accompanied by his wife Anneliese, was delighted with his Bavarian Lion award, handed to him by state minister Helmut Brunner in the Wolnzach Hop Museum.

Anzeige

**WEYERMANN® SPEZIALMALZE**

**Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Germany**  
**www.weyer mann.de · www.weyer mann malt.com**



# ERIC KNEEN MEMORIAL AWARD

für ein Autorenteam aus Deutschland / goes to a team of German authors

Der „Eric Kneen Memorial Award 2015“ für die beste Publikation in der amerikanischen Zeitschrift „Journal of the American Society of Brewing Chemists“ des letzten Kalenderjahres ging an ein Autorenteam aus Deutschland. In ihrer Veröffentlichung mit dem Titel „Influence of Different Hop Products on the cis/trans Ratio of Iso-alpha-Acids in Beer and Changes in Key Aroma and Bitter Taste Molecules During Beer Ageing“ berichten die prämierten Autoren über den Einfluss von Iso-Alpha-Säuren auf die Geschmacksstabilität von Bier. Dabei wurden herkömmliche Hopfengaben von Pellets oder Extrakt mit der Verwendung von Hopfenprodukten verglichen, die entweder innerhalb oder außerhalb der Brauerei vorisomerisiert worden sind. Je nach Produktart konnten zwar durchaus unterschiedliche Abbauprozesse nachgewiesen werden, sie führten jedoch letztendlich sensorisch zu keinen signifikanten Differenzen während der Bierlagerung. Die Veränderung des Geschmacks von der Herstellung des Biers bis zu dessen Konsum kann also mit der Art des zu Beginn der Würzekochung dosierten Hopfenprodukts nicht maßgeblich beeinflusst werden. Kriterien für die Auszeichnung mit dem renommierten Preis sind technische Sorgfalt und Klarheit in der Darstellung der durchgeführten Arbeiten sowie Originalität und industrielle Relevanz des Themas. Die Ergebnisse resultierten aus einer Kooperation der sieben Autoren Dr. Christina Schmidt, Dr. Martin Biendl (beide Hopsteiner, Deutschland), Dr. Annika Lagemann, Dr. Georg Stettner (beide Bitburger Braugruppe GmbH) sowie Christian Vogt, Andreas Dunkel und Prof. Thomas Hofmann vom Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik der Technischen Universität München.

V.l.n.r./ from left to right: Dr. Martin Biendl, Dr. Christina Schmidt (beide / both Hopsteiner) und / and Dr. Annika Lagemann (Bitburger Braugruppe GmbH)

The “Eric Kneen Memorial Award 2015” for the best publication in the “Journal of the American Society of Brewing Chemists” in the last calendar year went to a team of authors from Germany. The publication of the award-winning authors is entitled “Influence of Different Hop Products on the cis/trans Ratio of Iso-alpha-Acids in Beer and Changes in Key Aroma and Bitter Taste Molecules During Beer Ageing”. It is based on a comparison of conventional hop additions of regular pellets or extracts with the use of hop products which have been pre-isomerized either inside or outside the brewery. There was clear evidence of different degradation processes depending of the type of product, but in the end this did not lead to a significant sensory difference during storage of the beers. The change in taste of beer from the time of production to the time of consumption cannot therefore be greatly influenced by how the hop product is dosed at the beginning of wort boiling. The criteria for winning this renowned award include technical rigor and clarity of exposition of the article as well as originality and the overall industry relevance of the topic. The results came from the cooperation of the seven authors Dr. Christina Schmidt, Dr. Martin Biendl (both from Hopsteiner, Germany), Dr. Annika Lagemann, Dr. Georg Stettner (both from Bitburger Braugruppe GmbH) as well as Christian Vogt, Andreas Dunkel and Prof. Thomas Hofmann of the Chair for Food Chemistry and Molecular Sensory Analysis at the Technical University of Munich.



## Die Preisverleihung

Die Erstautorin Dr. Christina Schmidt (Hopsteiner, Deutschland) freute sich zusammen mit zwei anderen anwesenden Autoren bei der Jahrestagung der „American Society of Brewing Chemists“ (14. bis 17. Juni in La Quinta, USA) über die bei dieser Veranstaltung erhaltene Auszeichnung, dem „Eric Kneen Memorial Award“.

## Award presentation

The senior author Dr. Christina Schmidt (Hopsteiner, Germany) and two other co-authors were extremely pleased to receive the Eric Kneen Memorial Award presented to them at the annual meeting of the American Society of Brewing Chemists (June 14 to 17 in La Quinta, USA).

Quelle / Source: Hopsteiner, Mainburg; Illustration: © VIGE.co - Fotolia.com

# Neuer Hallertauer Hopfenpräsident



## Adolf Schapfl übernahm im März 2015 den Vorsitz des Hopfenpflanzerverbandes Hallertau e. V.

## New Hallertau Hop President In March 2015 Adolf Schapfl became President of the Hallertau Hop Growers Association

In der Fachwarteversammlung des Hopfenpflanzerverbandes Hallertau e. V. am 17. März 2015 in Mainburg wurde Adolf Schapfl mit überwältigender Mehrheit zum neuen Hopfenpräsidenten der Hallertau gewählt.

On March 17, 2015, at the members meeting of the Hallertau Hop Growers Association in Mainburg, Adolf Schapfl was elected the new hop president of the Hallertau with an overwhelming majority.

„Mein Ziel ist es, optimale Rahmenbedingungen für die Hopfenproduktion zu schaffen und um gute Preise für die Hopfenpflanzer zu kämpfen, die wir zum Überleben dringend brauchen“, erklärte Adolf Schapfl kurz nach seiner Wahl und forderte seine Hopfenpflanzerkollegen auf, gemeinsam mit ihm im Hopfenpflanzerverband Hallertau e. V. die Kräfte zu bündeln und an einem Strang zu ziehen.

“It is my aim to create optimum conditions for hop production and to fight for a good price for the hop growers, which we desperately need to survive,” explained Adolf Schapfl shortly after his election and called upon his hop grower colleagues to join forces with him in the Hallertau Hop Growers Association and all pull together.

Adolf Schapfl ist schließlich kein Unbekannter in der deutschen und internationalen Hopfenwirtschaft und kennt hier sowohl die wirtschaftlichen wie auch die politischen Verhältnisse sehr genau.

Adolf Schapfl is no stranger to the German and international hop industry and has a precise knowledge of both the industrial and the political climate.

Gemeinsam mit seiner Frau Franziska und seinen drei Kindern bewirtschaftet Adolf Schapfl in Grubwinn in der Gemeinde Wolnzach einen Vollerwerbsbetrieb mit rund 50 ha Anbaufläche.

Together with his wife Franziska and their three children, Adolf Schapfl runs a farm of about 50 hectares full time in Grubwinn, in the borough of Wolnzach.

Sein politisches Engagement begann bereits sehr früh als Mitglied in der Vorstandschaft des Rings junger Hopfenpflanzer und führte ihn schließlich in den Aufsichtsrat der HVG, dem er seit 2. Februar 1996 als Aufsichtsratsmitglied angehörte und den er seit 18. März 2003 als Aufsichtsratsvorsitzender leitet.

His political activities began very early as a board member of the Ring of Young Hop Growers and this led him to the HVG supervisory board, of which he has been a member since February 2, 1996 and since March 18, 2003 chairman.

Auch im internationalen Hopfenbaubüro und darüber hinaus genießt Adolf Schapfl hohe Anerkennung bei seinen Pflanzerkollegen aus dem In- und Ausland.

Adolf Schapfl also commands great respect from his hop growing colleagues at home and abroad within the framework of the International Hop Growers' Convention and beyond.

Neben seinem Engagement in der Hopfenwirtschaft ist Adolf Schapfl als Mitglied der CSU-Fraktion auch im Gemeinderat seiner Heimatgemeinde Wolnzach kommunalpolitisch aktiv. Des Weiteren ist er Mitglied im Wirtschaftsbeirat des Landkreises Pfaffenhofen.

Apart from his commitment to the hop industry, Adolf Schapfl is also active in local politics as member of the CSU party fraction on the Wolnzach borough council. Furthermore he is member of the Economic Advisory Council of the District of Pfaffenhofen.

Autor: Otmar Weingarten; Foto: Rainer Lehmann

1516 - 2016

# 500 Jahre Reinheitsgebot



Jedes Jahr am letzten Aprilwochenende kommen die Ingolstädter zusammen, um das 1516 hier erlassene Reinheitsgebot mit dem „1516 – Fest zum Reinen Bier“ zu feiern.

Every year at the end of April the Ingolstädters get together for the "1516 – Pure Beer Festival" to celebrate the purity law decreed in their city in 1516.

Anlässlich des im Jahr 1516 erlassenen Reinheitsgebots für Bier lädt das Kulturamt Ingolstadt jährlich am letzten Aprilwochenende ein zu „1516 – Fest zum Reinen Bier“. Die vom Bayernherzog Wilhelm IV. offiziell am Georgitag Ende April in Ingolstadt unterzeichnete Landesordnung gilt als das älteste, heute noch aktuelle Lebensmittelgesetz der Welt und besagt, dass bayerisches Bier nur Hopfen, Wasser und Gerste enthalten darf.

Die Veranstaltung feierte in seiner jetzigen Konzeption 2014 erfolgreich Premiere. Das historisch angehauchte Fest im Bereich der Dollstraße, Hohe-Schul-Straße sowie der Kanalstraße betont besonders die Vielfalt von Bier und auch dessen Einsatzmöglichkeit in der Küche.

Unterschiedliche Gaukler- und Musikgruppen sorgen für Unterhaltung und historisches Flair. Eine temporäre Ausstellung zum Thema Bier im Freskensaal der Hohen Schule bietet zudem Hintergrundinformationen rund um das Hopfengold. Als besonderes Highlight während des Festes gilt die Öffnung der Fasshalle des Georgianums. Nach mehrjährigem Leerstand wird die Fasshalle während des Festes durch ein abwechslungsreiches Programm wieder zum Leben erweckt.

Parallel dazu versammeln sich vom 22. bis 24. April 2016 die Mitglieder des Deutschen Brauerbundes und des Deutschen Brau- und Malzmeisterbundes mit den ehemaligen Verbänden Weihenstephans, Doemens und der VLB, um mit Festakt, Festabend und Umzügen an dieses historische und für die Branche so wichtige Ereignis zu erinnern.

Dazu werden hochrangige Vertreter aus Politik und Wirtschaft erwartet, um das Kulturgut Bier zu würdigen und gemeinsam zu feiern.

Den Mitgliedern wird ein interessantes Rahmenprogramm mit viel Musik, vom großen Orchester bis zum Barpianisten, geboten – und selbstverständlich können auch köstliche Biere genossen werden.



## 500 years of purity law

*In celebration of the beer purity law decreed in 1516, the Cultural Office of Ingolstadt extends an open invitation to the annual "1516 – Pure Beer Festival" held on the last weekend in April. The decree, officially signed by the Bavarian Duke Wilhelm IV in Ingolstadt on Saint George's Day at the end of April, is considered to be the oldest foodstuffs regulation in the world which is still valid and stipulates that the only ingredients in Bavarian beer are to be hops, water and malt.*

*The event as it is today had its premiere in 2014. The festival with its historical touch is held in the area of the Dollstraße, Hohe-Schul-Straße and Kanalstraße of Ingolstadt and focuses on the diversity of beers and how they can be used in the culinary arts.*

*Various groups of jugglers, artists and musicians provide entertainment and historical flair. A temporary exhibition on the topic of beer in the Freskensaal of the "Hohe Schule" provides background information about the hop gold. A special highlight during the festival is the opening of the Barrel Hall of the Georgianum. After years of standing empty the Barrel Hall is brought to life again during the festival with a varied program of events.*

*In parallel, from 22 to 24 April, 2016, the members of the German Brewers Federation and the German Brewers and Maltsters Union will convene with the former associations of Weihenstephan, Doemens and the VLB (Research and Teaching Institute for Brewing) to remember this historical event which is so important to the sector with a ceremonial act, festive evening and various parades.*

*High-ranking representatives from politics and industry are expected to honor and jointly celebrate the cultural heritage of beer.*

*The members will be offered an interesting agenda with music ranging from large orchestra to bar pianist and with the opportunity, of course, of enjoying tasty beers.*

**Autor: Peter Kraus, Landesvorsitzender des DBMB**

**Foto: © Ingolstadt Tourismus und Kongress GmbH**



## Flächenveränderungen in den deutschen Hopfenanbaugebieten 2015

### Changes in Acreage in the German Hop Growing Regions 2015

#### Hallertau

Rückgang der Hopfenbaubetriebe um **19** auf insgesamt **947** Betriebe.

Bei einer Gesamtfläche (Hallertau) von **14.910 ha** ergibt sich in diesem Jahr eine Flächenerweiterung um **444 ha!**

(Ø 15,7 ha/Betrieb; im Vorjahr 15 ha/Betrieb).

Die ertragsfähige Altfläche steigt gegenüber 2014 um **552 ha** auf **13.970 ha**.

Mit **940 ha** Junghopfenfläche (im Vorjahr 1.049 ha) ergeben sich Verschiebungen im Sortenspektrum wie auf S. 53 aufgeführt.

#### Hallertau

Drop in the number of hop farms by **19** to **947**.

With a total area (Hallertau) of **14,910 ha** there is an increase in acreage of **444ha** this year!

(Av. 15.7ha/farm; last year 15ha/farm).

Compared with 2013, the yielding mature acreage increased by **552ha** to **13,970ha**.

With a young hop acreage of **940ha** (last year 1,049ha) there are shifts in the variety spectrum as listed on page 53.

#### Kurze Betrachtung der übrigen deutschen Anbaugebiete:

##### Elbe-Saale

Flächenanstieg um **60 ha** auf **1.325 ha** insgesamt (davon 122 ha Jungfläche). Die Fläche verteilt sich auf 352 ha Aromahopfen und 973 ha Bitterhopfen.

Flächenanstieg: bei Saazer um 54 ha auf 68 ha und Flavor-Sorten um 27 ha auf 32 ha

Flächenrückgang: bei Hallertauer Magnum um 26 ha auf 677 ha

Zahl der Hopfenbaubetriebe: **29** (wie im Vorjahr); (Ø rd. 46 ha/Betrieb; im Vorjahr 44 ha/Betrieb).

#### Brief view of the other German growing regions:

##### Elbe-Saale

Increase in acreage of **60ha** to **1,325ha** (of which 122ha young hop acreage). The acreage is divided into 352ha aroma hops and 973ha bitter hops.

Increase in acreage: Saazer by 54ha to 68ha and flavor varieties by 27ha to 32ha

Decrease in acreage: Hallertauer Magnum by 26ha to 677ha

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

##### Tettngang

Flächenumfang **1.237 ha** (davon 72 ha Junghopfen), um **28 ha** mehr als im Vorjahr, davon 744 ha Tettninger (Rückgang um 18 ha) und 155 ha Hallertauer Mittelfrüher (Rückgang um 16 ha);

Flächenzunahmen bei Herkules um 39 ha auf 133 ha und Flavor-Sorten insgesamt um 8 ha auf 31 ha.

1 Betrieb hat seit dem Vorjahr den Hopfenbau aufgegeben.

Insgesamt wird in Tettngang auf **139** Betrieben Hopfen angebaut (Ø 8,9 ha/Betrieb; im Vorjahr 8,6 ha/Betrieb).

##### Tettngang

Acreage of **1,237ha** (of which 72ha young hop acreage), **28ha** more than last year, of which 744ha Tettninger (decrease of 18ha) and 155ha Hallertauer Mittelfrüher (decrease of 16ha);

Increase in acreage for Herkules of 39ha to 133ha and for flavor varieties altogether of 8ha to 31ha.

1 farm has stopped hop growing since last year.

In Tettngang hops are grown on **139** farms (av. 8.9ha/farm; last year 8.6ha/farm).

##### Spalt

Flächenanstieg um **7 ha** auf **355 ha**.

Die größten Flächenveränderungen ergeben sich bei den Sorten Hallertauer Mittelfrüher (Flächenrückgang um 10 ha auf 33 ha) und den Flavor-Sorten (Flächenanstieg um 7 ha auf 10 ha).

In Spalt sind noch **54** Hopfenbaubetriebe gemeldet, um 1 weniger als im Vorjahr. (Ø Betriebsgröße 6,6 ha/Betrieb; im Vorjahr 6,3 ha/Betrieb).

##### Spalt

Increase in acreage of **7ha** to **355ha**.

The greatest changes in acreage are with two varieties: Hallertauer Mittelfrüher (decrease in acreage of 10ha to 33ha) and flavor varieties (increase in acreage of 7ha to 10ha).

In Spalt there are still **54** hop farms registered, 1 less than last year (av. 6.6ha/farm; last year 6.3ha/farm).

##### Bitburg/Rheinpfalz; Hochdorf (RHW):

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

##### Bitburg/Rheinpfalz; Hochdorf (RHW)

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

##### Germany total

2014: 17,308ha acreage

1,192 farms

2015: 17,847ha acreage

1,171 farms

Increase in acreage of **539ha**

Decrease in farms of **21**

##### Deutschland gesamt

2014: 17.308 ha Fläche 1.192 Betriebe

2015: 17.847 ha Fläche 1.171 Betriebe

Flächenerweiterung um **539 ha** **21 Betriebe weniger**

#### Deutsche Hopfenanbaugebiete

#### German hop production regions

Hallertau

Elbe-Saale

Tettngang

Spalt

Bitburg / Rheinpfalz

Hochdorf/RHW

## Hallertau (nur die wichtigsten Sorten / major varieties only)

### Aromahopfen / Aroma hops

#### Sorte / Variety Flächenveränderung / Change in acreage

**Perle:** Flächenanstieg um **11 ha** auf **2 868 ha** (davon 73 ha Jungfläche)  
*Increase in acreage of 11ha to 2,868ha (of which 73ha young acreage)*

**Hallertauer Tradition:** Flächenanstieg um **94 ha** auf **2 790 ha** (davon 94 ha Jungfläche)  
*Increase in acreage of 94ha to 2,790ha (of which 94ha young acreage)*

**Hersbrucker Spät:** Flächenanstieg um **31 ha** auf **950 ha** (davon 43 ha Jungfläche)  
*Increase in acreage of 31ha to 950ha (of which 43ha young acreage)*

**Hallertauer Mittelfrüher:** Flächenrückgang um **66 ha** auf **557 ha** (davon 1 ha Jungfläche)  
*Decrease in acreage of 66ha to 557ha (of which 1ha young acreage)*

**Spalter Select:** Flächenanstieg um **8 ha** auf **443 ha** (davon 15 ha Jungfläche)  
*Increase in acreage of 8ha to 443ha (of which 15ha young acreage)*

### Flavor-Hopfen / Flavor hops

#### Sorte / Variety Flächenveränderung / Change in acreage

**Mandarina Bavaria:** Flächenanstieg um **85 ha** auf **171 ha** (davon 68 ha Jungfläche)  
*Increase in acreage of 85ha to 171ha (of which 68ha young acreage)*

**Hallertau Blanc:** Flächenanstieg um **54 ha** auf **97 ha** (davon 48 ha Jungfläche)  
*Increase in acreage of 54ha to 97ha (of which 48ha young acreage)*

**Huell Melon:** Flächenanstieg um **39 ha** auf **90 ha** (davon 32 ha Jungfläche)  
*Increase in acreage of 39ha to 90ha (of which 32ha young acreage)*

**Polaris:** Flächenrückgang um **0,3 ha** auf **44 ha** (davon 1 ha Jungfläche)  
*Decrease in acreage of 0.3ha to 44ha (of which 1ha young acreage)*

**Cascade:** Flächenanstieg um **4 ha** auf **30 ha** (davon 1 ha Jungfläche)  
*Increase in acreage of 4ha to 30ha (of which 1ha young acreage)*

### Bitterhopfen / Bitter hops

#### Sorte / Variety Flächenveränderung / Change in acreage

**Herkules:** Flächenanstieg um **490 ha** auf **3 835 ha** (davon 425 ha Jungfläche)  
Größter Flächenanteil in der Hallertau!  
*Increase in acreage of 490ha to 3,835ha (of which 425ha young acreage)*  
*Largest portion of acreage in the Hallertau!*

**Hallertauer Magnum:** Flächenrückgang um **263 ha** auf **1 671 ha** (davon 3 ha Jungfläche)  
*Decrease in acreage of 263ha to 1,671ha (of which 3ha young acreage)*

**Hallertauer Taurus:** Flächenrückgang um **123 ha** auf **440 ha** (davon 1 ha Jungfläche)  
*Decrease in acreage of 123ha to 440ha (of which 1ha young acreage)*

**Northern Brewer:** Flächenrückgang um **23 ha** auf **150 ha** (davon 1 ha Jungfläche)  
*Decrease in acreage of 23ha to 150ha (of which 1ha young acreage)*

Der Aromahopfenanteil in der Hallertau beträgt mit rd. 8550 ha 57 % (wie im Vorjahr).

*The aroma hop portion in the Hallertau is 57% (like last year) with about 8,550ha.*

# German Hop Varieties

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

Sorte Variety	Gesamtfläche Total acreage 2014	Gesamtfläche Total acreage 2015	Jungfläche Young acreage 2015	Altfläche Old acreage 2015	Diff. Gesamtfl. Difference in total acreage
Cascade	30,47	40,54	5,35	35,19	10,07
Hallertau Blanc	47,87	108,79	55,24	53,55	60,92
Huell Melon	55,53	101,14	41,22	59,92	45,61
Mandarina Bavaria	98,97	207,01	88,96	118,05	108,04
Hallertauer Mittelfrüher	838,33	745,81	1,45	744,36	-92,51
Spalter	112,49	112,81	0,34	112,47	0,32
Hersbrucker Spät	924,38	954,29	43,29	911	29,91
Tettnanger	762,24	744,4	9,62	734,78	-17,84
Perle	3 154,37	3 186,74	97,68	3 089,06	32,37
Spalter Select	522,84	533,2	19,36	513,84	10,36
Hallertauer Tradition	2 825,01	2 914,41	118,05	2 796,36	89,4
Saphir	381,34	423,28	44,4	378,88	41,94
Opal	62,81	129,77	65,59	64,18	66,96
Smaragd	38,97	47,26	6,48	40,78	8,29
Hersbrucker Pure	1,68	2,94	0	2,94	1,26
Saazer	18,88	73,86	54,69	19,17	54,98
Monroe	0,25	5,16	4,7	0,46	4,91
Northern Brewer	266,87	238,16	3	235,16	-28,71
Brewers Gold	17,12	17,29	0,17	17,12	0,17
Nugget	172,71	162,09	1,3	160,79	-10,62
Target	0,71	0,9	0,3	0,6	0,19
Hallertauer Magnum	2 642,36	2 353,08	10,3	2 342,78	-289,28
Hallertauer Taurus	593,50	464,87	0,68	464,19	-128,63
Hallertauer Merkur	31,30	25,6	0	25,6	-5,7
Herkules	3 622,40	4 152,09	467,27	3 684,82	529,69
Record	1,02	0,97	0	0,97	-0,05
Comet	3,33	4,51	1,21	3,3	1,18
Polaris	52,98	59,61	4,86	54,75	6,63
Sonstige/Zuchtstämme	27,44	36,31	7,36	28,95	8,87
<b>Gesamt / Total</b>	<b>17 308,16</b>	<b>17 846,89</b>	<b>1 152,87</b>	<b>16 694,02</b>	<b>538,73</b>
<b>Betriebe / Farms</b>	<b>1 192</b>	<b>1 171</b>			<b>-21</b>

Werner Brunner, Verband Deutscher Hopfenpflanzer; Stand August 2015.  
Foto S. 54 und Deutschlandkarte: Pokorny Design



# Hopfen Rundschau

## Hop Tour 2015

**27. August 2015.** Und das Thermometer zeigte wieder mehr als 30 °C an! Dieser Sommer mit seinen Rekordtemperaturen von über 30 °C bis zu 40 °C an mehr als 15 Tagen im Jahr wird noch lange bei den Hopfenpflanzern in der Hallertau und den übrigen Anbaugebieten in Deutschland in Erinnerung bleiben!

Trotz der Hitze folgten rund 200 Gäste aus Politik, Wirtschaft und Hopfenbau gerne der gemeinsamen Einladung von Landrat Josef Hauner und dem Präsidenten des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzler Dr. Johann Pichlmaier zur alljährlichen Hopfenrundfahrt und trafen sich mittags zum Pressegespräch auf dem Huberhof in Airischwand bei Nandlstadt.

Das Interesse war auch bei den Medien besonders groß, zumal die Zahlen der Ernteschätzung heute offiziell verkündet wurden.

Besonders unterstützt und gefördert wurde die Hopfenrundfahrt in diesem Jahr turnusgemäß vom Hopfen-Landkreis Freising, dessen Landrat **Josef Hauner** gleich bei der Begrüßung die Vorzüge der Hallertau als Ausflugs- und Freizeitdestination deutlich machte, die geprägt ist von einer authentischen und reichen Kulturlandschaft. Da passte auch der Hinweis von **Jakob Hartl**, 1. Bürgermeister der Siegelgemeinde Nandlstadt, auf die 1200-Jahre-Feierlichkeiten Nandlstadts als die älteste Hopfenbaugemeinde in der Hallertau.

### Ernte- und Qualitätsaussichten

Dann wurde es still im Saal, denn der Vizepräsident der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft **Christian Stockinger** präsentierte in Vertretung für den erkrankten Staatsminister Helmut Brunner die Zahlen und Fakten zur offiziellen Ernteschätzung 2015 für den Hopfenbau. Nachfolgend die wichtigsten Aussagen in Kürze: „Aufgrund der anhaltenden Hitze und Trockenheit wird ein unterdurchschnittliches Ernteergebnis erwartet, mit rund 562 840 Ztr. für die deutschen Hopfenbaugebiete, das sind ca. 27 % weniger als im sehr guten Hopfenjahr

***August 27, 2015.** And the thermometer is once again showing more than 30 °C! This summer with its record temperatures of 30 °C to 40 °C on more than 15 days in the year will long be remembered by the hop growers in the Hallertau and the other growing regions of Germany! Despite the heat, about 200 guests from politics, industry and hop growing gladly accepted the joint invitation from District Administrator Josef Hauner and the President of the German Hop Growers Association Dr. Johann Pichlmaier to the annual hop tour and met at midday for the press conference at the Huberhof in Airischwand near Nandlstadt.*

*Great interest was shown also by the media, especially considering that the figures for the crop yield estimate were officially released that day.*

*The hop tour was given special support and promotion this year in its turn by the hop district of Freising, whose district administrator Josef Hauner extolled right away in his welcoming speech the advantages of the Hallertau as a tourist and leisure destination, characterized by an authentic and rich cultural landscape. This was reinforced by Jakob Hartl, mayor of the seal district community of Nandlstadt, who indicated the 1200-year anniversary celebrations of Nandlstadt as the oldest hop growing community in the Hallertau.*

### Yield and quality prospects

*Then everything went quiet in the room as the Vice President of the Bavarian State Research Center for Agriculture (LfL) Christian Stockinger, in lieu of the poorly state minister Helmut Brunner, presented the facts and figures of the official 2015 crop yield estimate for hops. Below are the essential statements in brief:*

*“Due to the continued heat and drought a below average yield is expected; about 562,840 centners for the German hop growing regions – approx. 27% less than in the good hop year of 2014 (769,995 centners). For the Hallertau one estimates 470,000 centners, a drop of 29% on 2014*



2014 (769 995 Ztr.). Für die Hallertau rechnet man mit 470 000 Ztr., ein Minus von 29 % zu 2014 (663 461 Ztr.), für Spalt mit 9 000 Ztr., was gegenüber 2014 ein Minus von 35 % bedeutet (13 774 Ztr.). Auch Tettngang kann mit 34 000 Ztr. das Vorjahresergebnis von 40 447 Ztr. nicht erreichen. Besser sieht es im Elbe-Saale-Gebiet aus: 49 000 Ztr. im Vergleich zu 51 358 Ztr. im Vorjahr.

Erfreulich ist, dass die Bestände weitgehend frei von Krankheiten und Schädlingen sind und eine gute äußere Qualität erwarten lassen. Fundierte Aussagen zum Alphasäuregehalt können zu diesem Zeitpunkt noch nicht gemacht werden, wir gehen aber davon aus, dass die Alphawerte deutlich unter dem Vorjahresniveau liegen werden.“

Erfreulich und wichtig für die ganze Hopfenbranche war auch das deutliche politische Bekenntnis von Christian Stockinger zum Hopfen und dem Hopfenforschungszentrum Hüll: „Rund um das renommierte Hopfenforschungszentrum Hüll, das weltweit für Kompetenz, Innovation und Fortschritt steht, haben sich in der Region alle wichtigen Einrichtungen der Hopfenwirtschaft, von der Forschung über die Erzeugung und Verarbeitung bis zum Hopfenhandel, angesiedelt. Die Bayerische Staatsregierung steht hinter den Hopfenbaubetrieben und hinter Hüll. Der Freistaat spricht sich klar und deutlich für die bestehende Form der Hopfenforschung und -züchtung aus!“

*(663,461 centners), for Spalt 9,000 centners, a decline of 35% compared with 2014 (13,774 centners). Tettngang, too, with 34,000 centners cannot match last year's yield of 40,447 centners. Things look better in the Elbe-Saale region: 49,000 centners compared with 51,358 centners last year.*

*The upside is that the hops are practically free of disease and pests so that good quality can be expected. Informed statements concerning the alpha acid content cannot be made at this time, but we assume that the alpha values "will be significantly below last year's level."*

*Pleasing and important for the entire hop sector was also the clear political stance taken by Christian Stockinger on hops and the Hop Research Center in Hüll: "All the major institutions of the hop industry in the region, from research to production and processing through to hop trading, have settled round the renowned Hop Research Center in Hüll, a bastion of competence, innovation and progress throughout the world. The State Government of Bavaria stands behind the hop farms and behind Hüll. The free state of Bavaria is plainly and clearly in support of the "existing form of hop research and breeding!"*

Bei der Pressekonferenz zur Hopfenrundfahrt wurde die aktuelle Ernte-schätzung vorgestellt. The latest figures for the crop yield estimate were presented at the press conference on the hop tour. V.I.n.r. / left to right: Otmar Weingarten, Josef Hauner, Dr. Johann Pichlmaier, Christian Stockinger und / and Peter Hintermeier

Die Teilnehmer der Pressekonferenz und die Hopfenhoheiten aus den Anbauregionen Tettngang, Spalt und der Hallertau sowie die Bayerische Bierkönigin beim gemeinsamen Gruppenbild (v.l.n.r.) / Group photo with the participants at the press conference and the hop highnesses from the Tettngang, Spalt and Hallertau growing regions as well as the Bavarian Beer Queen (left to right): Franziska Schmid, Christian Stockinger, Petra Heine, Otmar Weingarten, Jutta Häfele, Dr. Johann Pichlmaier, Barbara Müller, Josef Hauner, Peter Hintermeier, Marlene Speck, Anna Roßmeier, Adolf Schapfl, Helena Kreitmair und / and Julia Mehrl



## Folgen und Schlussfolgerungen

Zur wahrscheinlich schwachen Hopfenernte 2015 fand auch **Dr. Johann Pichlmaier** klare Worte: „Die Alphasäurewerte aller Sorten bewegen sich merklich unter dem Normalniveau. Das verringert nicht nur den Brauwert, sondern auch die Einkommen unserer Hopfenbaubetriebe erheblich, denn inzwischen wird ein wesentlicher Anteil der Hopfenverträge auf Basis des Alphasäuregehaltes abgeschlossen. Wir gehen davon aus, dass bei unseren Hopfenbaubetrieben in Deutschland in diesem Jahr mindestens 50 Mio. Euro weniger ankommen werden als 2014. Viele Hopfenpflanzler werden ihre Lieferverträge nicht vollständig erfüllen können. Freihopfen wird es nur sehr wenig geben. Für viele Betriebe wird sich das Hopfenjahr 2015 als ein Verlustjahr erweisen.“

Was tun? Dr. Pichlmaier unterbreitete dazu drei Vorschläge: Einmal die schon seit Jahren politisch diskutierte steuerfreie Rücklage für derartige Risiken als eine echte Hilfe zur Selbsthilfe, ohne staatliche Direkthilfen einfordern zu müssen. Zum Zweiten das Thema Bewässerung, besonders im Hinblick auf das Problem der Wasserbeschaffung. Bei Genehmigungen von Bohrungen und Brunnen ist eine staatliche Unterstützung zwingend notwendig. Und schließlich die Frage nach der Züchtung trockenheitstoleranter Hopfensorten, ein Thema, das die Hopfenforschung in Hüll bereits angepackt hat. Sein Resümee: „Die Hopfenforschung ist und bleibt das Fundament für unsere Wettbewerbsfähigkeit auf dem Weltmarkt. Deshalb darf daran nicht gerüttelt werden.“

## Es trifft nicht nur die Pflanzler

Der Deutsche Hopfenwirtschaftsverband, vertreten durch seinen 1. Vorsitzenden **Peter Hintermeier**, analysierte die Situation von der Vermarkterseite aus: „Ich möchte betonen, dass es uns sehr bewusst ist, dass zu allererst die Hopfenpflanzler von der Ernte 2015 betroffen sind. Ihre harte, auf Qualität fokussierte Arbeit wird dieses Jahr von der Natur nicht belohnt. Es folgen aber fast gleichauf die Hopfenvermarkter, die vor große logistische und finanzielle Herausforderungen gestellt werden. Es ist heute davon auszugehen, dass bei der Vertragsabwicklung mit den Kunden die Alphasäurewerte bei Aromasorten zur An-

Peter Hintermeier,  
Vorsitzender des  
Deutschen Hopfen-  
wirtschaftsverbandes /  
Chairman of the  
German Hop Industry  
Association



## Implications and conclusions

**Dr. Johann Pichlmaier** also spoke frankly about the forecasted weak hop yield in 2015: “The alpha acid values of all varieties are noticeably below the normal level. This greatly reduces not only the value for brewing, but also the income of our hop farms,

*because in the meantime a large part of the hop contracts is concluded on the basis of the alpha acid content. We assume that this year our hop farms in Germany will receive at least €50 million less than in 2014. Many hop growers will not be able to meet their supply contracts in full. There will be only very few hops on the spot market. The hop year 2015 will be a loss year for many farms.”*

*What's to be done? Dr. Pichlmaier had three suggestions: One: the tax-free reserve fund for such risks – for years a subject of political debate – as a concrete way of help to self-help without having to demand direct aid from the state. Two: the topic of irrigation in particular with respect to the problem of water procurement. State support is absolutely necessary for the approval of boreholes and wells. Three: the matter of breeding drought-tolerant hop varieties – already being tackled by the hop researchers in Hüll. His summary: “Hop research is and will continue to be the foundation of our competitiveness on the world market. Therefore nothing is to rock that boat.”*

## Not only growers are affected

*The German Hop Industry Association, represented by its chairman **Peter Hintermeier**, analyzed the situation from the marketers' point of view: “I would like to emphasize that we are very much aware that it is first and foremost the hop growers who are hit by the 2015 crop. Their hard work with an eye to quality will not be rewarded by nature this year. But directly behind them are the hop marketers who are confronted with enormous logistical and financial challenges. Today it can be assumed that in concluding contracts with customers the alpha clause will have to be applied for aroma varieties. The 2015 crop will therefore draw a lot of long faces from the marketing force and also from the domestic and foreign brewers. We see one of our most important tasks as being to reliably supply the brewing industry worldwide. And with a joint effort we can succeed this year too.”*



wendung kommen wird. Die Ernte 2015 wird deshalb auf allen Vermarktungsebenen zu sehr langen Gesichtern führen, auch bei den Brauern im In- und Ausland. Wir sehen es als eine unserer wichtigsten Aufgaben, die weltweite Brauindustrie zuverlässig zu beliefern. Mit gemeinsamen Anstrengungen kann dies auch dieses Jahr gelingen.“

### Auf nach Hüll

Dr. Michael Möller, Vorsitzender der Gesellschaft für Hopfenforschung, und Dr. Peter Doleschel, Leiter des Instituts für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung, begrüßten und begleiteten die rund 200 Teilnehmer der Hopfenrundfahrt auf ihrer ersten Station in Hüll. Wie immer gab es im Hopfenforschungszentrum Innovatives und Interessantes zu berichten. So stellte Dr. Theresa Albrecht von der LfL, ursprünglich zuständig für die Züchtungsforschung bei Weizen und Hafer, ein neues Instrument für die Hopfenzüchtung vor, die sogenannte Präzisionszüchtung, die in Kooperation mit der Universität Hohenheim und dem Max-Planck-Institut seit kurzem erarbeitet wird. Dafür wird das Erbmaterial von Pflanzen auf das Vorhandensein bestimmter Gensequenzen (molekularer Marker) hin untersucht. Diese Marker sind unabhängig von äußeren Einflussfaktoren und können so helfen, neue Kreuzungsnachkommen effizient auf züchterisch wichtige Merkmale zu selektieren. Die arbeits- und zeitintensive Erhebung der Merkmale im Feld und die chemischen Analysen der Doldeninhaltsstoffe (Phänotypisierungen) können dadurch reduziert werden. Damit ist es möglich, schneller moderne und robuste Hopfensorten zu züchten.



### Off to Hüll

Dr. Michael Möller, President of the Society of Hop Research, and Dr. Peter Doleschel, Head of the Institute for Crop Science and Plant Breeding, welcomed and accompanied the about 200 hop tour participants to their first stop in Hüll.

As always, the hop research center had a lot of new and interesting things to report. Dr. Theresa Albrecht from the LfL, originally responsible for breeding research for wheat and oats, presented a new instrument for hop breeding, the so-called precision breeding. This has recently been developed in cooperation with the University of Hohenheim and the Max Planck Institute. For this the genetic material of plants is examined for the presence of specific gene sequences (molecular markers). These markers are independent of external influence factors and can therefore help to efficiently select new cross-breeds with regard to their essential breeding characteristics. This can reduce the work- and time-intensive gathering of the characteristics in the field and the chemical analysis of the cone substances (phenotyping). This makes it possible to breed modern and robust hop varieties more quickly.

After so much scientific theory it was time to admire a practical technical innovation which Stefan Fuß, hop consultant in Wolnzach, presented – a new application procedure for plant protection products. The problem is familiar: due to the wide rows and distances between crowns and the low mass of leaves, over 90% of the sprayed plant protection product lands on the soil making it less effective and more of an environmental burden. The solution presented is a compressed-air controlled device for sensor-controlled single-plant treatment. Here the sensor recognizes the hop string and only then opens the

Moderation des Pressegesprächs / Press conference moderation: Otmar Weingarten, Geschäftsführer des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer / CEO of the German Hop Growers Association

Dr. Theresa Albrecht von der LfL stellte den Gästen ein neues Instrument für die Hopfenzüchtung vor, die sogenannte Präzisionszüchtung.

Dr. Theresa Albrecht from the LfL presented a new instrument for hop breeding, the so-called precision breeding.

Neuerung in der Hopfentechnik: die sensorgesteuerte Spritztechnik – spart bis zu 60 % Pflanzenschutzmittel

Innovation in hop technology: sensor-controlled spraying – saves up to 60% of plant protection products





① Gäste aus Hopfen- und Brauwirtschaft folgten interessiert den Vorträgen und der Hopfentechnik-Vorführung im Hopfenforschungszentrum in Hüll.

Guests from the hops and brewing industry listen with interest to the talks and hop technology presentations at the Hop Research Center in Hüll.



② Christian Stockinger, Vizepräsident der LfL, und Stefan Stanglmair vor der Special Flavor-Hopfensorte Huell Melon, die dank der Bewässerung einen vielversprechenden Eindruck machte.

Christian Stockinger, Vice President of the LfL, and Stefan Stanglmair in front of the Special Flavor hop variety Huell Melon, which made a very promising impression thanks to the irrigation.



③ Der Hof der Familie Stanglmair in Reichertshausen, der seit dem Jahr 2000 ISO-zertifiziert ist und auf dem seit 2014 zertifizierte Nachhaltigkeit in der Hopfenproduktion praktiziert wird.

The Stanglmair family farm in Reichertshausen – ISO certified since 2000 and with certified sustainability in hop production since 2014.





Dr. Elisabeth Seigner und Züchter Anton Lutz von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung, gaben Einblick in die Arbeit des Hopfenforschungszentrums Hüll.

Dr. Elisabeth Seigner and breeder Anton Lutz from the Bavarian State Research Center for Agriculture, Institute for Crop Science and Plant Breeding, gave an insight into the work of the Hop Research Center in Hüll.

Nach soviel wissenschaftlicher Theorie gab es auch eine handfeste technische Innovation zu bestaunen, die Stefan Fuß von der Hopfenberatung in Wolnzach vorstellte, und zwar ein neues Applikationsverfahren von Pflanzenschutzmitteln. Das Problem ist bekannt: Durch den weiten Reihen- und Stockabstand und die geringe Blattmasse gelangen beim Spritzen mehr als 90 % der Pflanzenschutzmittel auf den Boden, was wenig wirksam und umweltbelastend ist. Die Lösung ist ein druckluftgesteuertes Gerät zur sensorgesteuerten Einzelpflanzenbehandlung, wobei der Sensor den Aufleitdraht erkennt und erst dann die Spritzdüse gezielt öffnet. Vorteil des nach beiden Seiten unabhängig funktionierenden Systems ist die exakte Platzierung und Dosierung, was eine Pflanzenschutzmitteleinsparung von bis zu 60 % bedeutet. (Lesen Sie dazu auch ab Seite 17, Besuch im Hopfenforschungszentrum Hüll im Rahmen des IHB-Kongresses.)

*spray nozzle to apply the plant protection product precisely at that point. The advantage of this system, which functions independently on each side, is the precise positioning and dosing which in turn reduces the amount of plant protection product used by up to 60% (cf. page 17 onwards, Visit to the Hop Research Center in Hüll as part of the IHGC Congress).*



Stefan Stanglmair begrüßte die Gäste der Hopfenrundfahrt auf seinem Hof in Reichertshausen und hielt eine Auswahl unterschiedlicher Biere zur Verkostung bereit, die der ausgebildete Biersommelier kurz vorstellte. Links im Bild: Dr. Johann Pichlmaier und Otmar Weingarten (Mitte)

Stefan Stanglmair welcomed the hop tour guests at his farm in Reichertshausen and had a fine selection of beers ready for tasting, which the qualified beer sommelier briefly introduced. Also in the photo: Dr. Johann Pichlmaier (left) and Otmar Weingarten (center)





Ausschank der Spezialbiere am Stanglmair-Hof / Specialty beers served at the Stanglmair farm



Die Hallertauer Hopfenhoheiten stoßen gemeinsam an. / The Hallertau hop highnesses raise their glasses together.

Dr. Johann Pichlmaier (4.v.l.) zeigte dem Freisinger Landrat Josef Hauner (Mitte) und der Vorsitzenden des Agraraussschusses im Bayerischen Landtag, MdL Angelika Schorer (3.v.r.), wie man die Reben richtig in die Pflückmaschine einhängt.

Dr. Johann Pichlmaier (4th from left) shows the Freisinger district administrator Josef Hauner (center) and the chairwoman of the Committee on Agriculture and Rural Development in the Bavarian parliament, Angelika Schorer (3rd from right), how to hang bines correctly in the picking machine.

### Erntestart auf dem Stanglmairhof

Der letzte Halt der Hopfenrundfahrt führte nach Reichertshausen zum Betrieb von Stefan Stanglmair. Stolz präsentierte der Pflanzler sein an Geschichte und Tradition reiches Anwesen, das sich seit 617 Jahren im Familienbesitz befindet und auf dem 1784 erstmals Hopfen angebaut wurde – damals auf einem halben Tagwerk mit 670 Pflanzen. Und es ist überliefert, dass der Ertrag von zwei Zentnern 50 Gulden einbrachte.

Den offiziellen Startschuss zur Hopfenernte 2015 gaben die anwesenden Vertreter aus Politik, Verbänden und Hopfenwirtschaft mit dem Einhängen der ersten Reben in die Hopfenpflückmaschine, wie immer fachmännisch begleitet vom Präsidenten des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzler Dr. Johann Pichlmaier und vom neuen Vorsitzenden des Hallertauer Hopfenpflanzerverbandes Adolf Schapfl.

### Start of harvesting on the Stanglmair farm

The last stop on the hop tour was in Reichertshausen on the farm of Stefan Stanglmair. The grower proudly presented his farmstead, steeped in history and tradition, which has been owned by the family for 617 years. Hops were first grown on the farm in 1784 – then only on a small field (approx. 1,700 m<sup>2</sup>) with 670 plants. It is told that the first yield of two centners brought in 50 guilders.

The official start of harvesting for the 2015 crop was then given by the representatives of politics, associations and the hop industry who were present, by hanging the first bines into the hop picking machine, as always under the expert supervision of the President of the German Hop Growers Association, Dr. Johann Pichlmaier, and the new Chairman of the Hallertau Hop Growers Association, Adolf Schapfl.





Stefan Stanglmair sen. (vorne) zeigt den schönen und gut bewässerten Mandarina Bavaria-Bestand seinen Gästen Dr. Johann Pichlmaier (links) und Emil Berthold, Vorsitzender des Hopfenpflanzerverbandes Elbe-Saale. Stefan Stanglmair sen. (right) shows the beautiful and well irrigated Mandarina Bavaria hops to his guests Dr. Johann Pichlmaier (left) and Emil Berthold, Chairman of the Elbe-Saale Hop Growers Association.

## Der Betrieb / The Farm

**Familie Stanglmair, Willertshauer Str. 2, 84072 Reichertshausen**

### Betriebsflächen / Production areas:

**Hopfenbau / Hops:** 15 ha

**Hopfsorten / Varieties:** Hallertauer Mittelfrüh 7,5 ha / 7.5ha, Hallertau Blanc 0,5 ha / 0.5ha, Huell Melon 0,5 ha / 0.5ha, Polaris 0,5 ha / 0.5ha, Mandarina Bavaria 3,5 ha / 3.5ha, Herkules 2,5 ha / 2.5ha

### Hopfenvermehrung / Hop propagation:

Schnittfechser-, Topffechser- und Wurzelfechserproduktion / Cut, potted and root rhizome production

### Ackerbau / Arable:

18 ha  
Körnermais / Indian corn, Winterweizen / winter wheat, Wintergerste / winter barley

### Wald / Forest:

15 ha

### Weitere Betriebszweige / Other activities:

Energieerzeugung: Photovoltaikanlage 47 kW; Hackschnitzelheizanlage mit Fernwärmenetz / Power generation: photovoltaic plant 47 kW; wood chip heating plant with district heating network

### Hopfentechnik / Hop technology:

Tröpfchenbewässerung unterirdisch verlegt auf allen Hopfenflächen, 15 l pro Pflanze/pro Tag, insgesamt 400 000 l pro Tag / Subsurface drip irrigation on all hop growing acreage, 15 l per plant/per day, total of 400,000 l per day

### Pflückmaschinen / Picking machines:

WOLF Typ WHE 220 und W 320 mit einer Gesamtleistung von rd. 500 Reben/Std., Trocknung WOLF 5 m x 5 m, mit 4 Horden / WOLF Type WHE 220 and W 320 with total capacity of 500 bines/hour, drying WOLF 5 m x 5 m, with 4 kilns

**Stefan J. Stanglmair:** Einkäufer im Hopfenhandelsunternehmen Joh. Barth & Sohn in Vollzeit; Betriebsleitung (Hopfenbau, Büroorganisation, Forstwirtschaft), Ausbildung als Dipl.-Ing. (FH) agr., Studium Landwirtschaft an der FH Weihenstephan, Aufbaustudium Systems Engineering an der FH Landshut. / Full-time purchaser of the hop trading company Joh. Barth & Sohn; Farm management (hop growing, office organization, forestry), qualified as Dipl.-Ing. (FH) agr., studied agriculture at the Weihenstephan University of Applied Sciences, and systems engineering at the Landshut University of Applied Sciences.

### Arbeitskräfte / Workforce:

Sandra Stanglmair, Ehefrau, Staatlich geprüfte Hauswirtschafterin / Sandra Stanglmair, spouse, state-certified home economist  
Stefan Stanglmair sen., Landwirtschaftsmeister (Hopfenbau, Ackerbau, Forstwirtschaft) / Stefan Stanglmair sen., father, master of agriculture (hop growing, arable farming, forestry)  
Barbara Stanglmair, Mutter, Meisterin ländl. Hauswirtschaft / Barbara Stanglmair, mother, master of agricultural economics

Saisonarbeitskräfte (ca. 3 000 Arbeitsstunden/Jahr) / Seasonal workers (approx. 3,000 working hours/year)



Verschiedene Biere standen auf dem Stanglmair-Hof zur Verkostung bereit.

Various beers stood ready for tasting at the Stanglmair farm.

Autor: Pokorny Design  
Fotos: Rainer Lehmann und Pokorny Design (S. 59 unten links und S. 60 Mitte)



## 4 Biere für den IHB-Kongress

Rezepte aus dem Hause Hopsteiner, gebraut mit regionalen Hopfensorten

Beim 55. Kongress des Internationalen Hopfenbau- büros (IHB) im Juli 2015 hatten die Teilnehmer während der Exkursion zum Hopfenverarbeitungswerk der Simon H. Steiner GmbH in Mainburg die Gelegenheit, vier Spezialbiere zu verkosten. Diese Brauversuche sollten zeigen, dass auch traditionelle, regionale Sorten zu sehr interessanten Bieren führen können.

Die Rezepte der Brauversuche stammen von Dipl.-Ing. Willi Mitter, der bereits seit 1980 im Unternehmen tätig ist und seit mehreren Jahren als Technischer Direktor im Unternehmen auch des Öfteren als „Braumeister“ aktiv ist.

### Die aktuellen Versuchsbiere

**Menge:** 20 hl einheitliches Basisbier, vergoren mit obergäriger Hefe (Stammwürze 14,0 °P, Alkoholgehalt 6,2 Vol.-%); dann aufgeteilt auf 4 Lagertanks à 5 hl und jeweils nur mit unterschiedlichen Hopfensorten gestopft (No. 1: Hallertauer Taurus, No. 2: Hopsteiner Zuchtsorte, No. 3: Hallertauer Tradition, No. 4: Hallertauer Hersbrucker)

### So kamen die Biere an

Im Allgemeinen war die Akzeptanz der Biere sehr groß, da sie weniger bitter schmecken, jedoch stark aromabeton sind. Einzelne Sorten sind „Geschmackssache“. Man könnte auch sagen, dass einige Biere definitiv polarisieren.

Dieser „Mag-man-oder-mag-man-nicht-Effekt“ ließ sich beim Pale Ale No. 1 (Taurus) des aktuellen Brauversuchs am deutlichsten feststellen.

### 4 Beers for the IHGC Congress

Recipes from the house of Hopsteiner, brewed with regional hop varieties

*During the 55th Congress of the International Hop Growers' Convention (IHGC) in July 2015 the participants had the occasion to taste four beer specialties on the excursion to the hop processing works of Simon H. Steiner GmbH in Mainburg. The trial brews were to demonstrate that even traditional, regional hop varieties can lead to very interesting beers.*

*The trial brew recipes are from Dipl.-Ing. Willi Mitter, who has been active in the company since 1980 and for many years now Technical Director. It is in this function that he is often also active as "brewmaster" for the company.*

### The current trial beers

**Quantity:** 20 hl of common base beer fermented with top-fermenting yeast (14% original extract, alcohol by volume 6.7%); this was then split into 4 storage tanks à 5 hl and each hopped with only one separate hop variety (No. 1: Hallertauer Taurus, No. 2: Hopsteiner breeding variety, No. 3: Hallertauer Tradition, No. 4: Hallertauer Hersbrucker)

### How the beers came over

*Generally the beers were very well accepted, because they didn't taste very bitter and yet had a strong aromatic note. Individual varieties are "a matter of taste". It can also be said the some beers have a definite polarizing effect.*

*This "like-it-or-leave-it" effect came over most clearly with Pale Ale No. 1 (Taurus) of the current brewing trial.*

Autor und Foto: Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH  
[www.hopsteiner.de](http://www.hopsteiner.de)



# 4 Biere für den IHB-Kongress

Rezepte aus dem Hause Hopsteiner, gebraut mit regionalen Hopfensorten

Beim 55. Kongress des Internationalen Hopfenbau- büros (IHB) im Juli 2015 hatten die Teilnehmer während der Exkursion zum Hopfenverarbeitungswerk der Simon H. Steiner GmbH in Mainburg die Gelegenheit, vier Spezialbiere zu verkosten. Diese Brauversuche sollten zeigen, dass auch traditionelle, regionale Sorten zu sehr interessanten Bieren führen können.

Die Rezepte der Brauversuche stammen von Dipl.-Ing. Willi Mitter, der bereits seit 1980 im Unternehmen tätig ist und seit mehreren Jahren als Technischer Direktor im Unternehmen auch des Öfteren als „Braumeister“ aktiv ist.

## Die aktuellen Versuchsbiere

**Menge:** 20 hl einheitliches Basisbier, vergoren mit obergäriger Hefe (Stammwürze 14,0 °P, Alkoholgehalt 6,2 Vol.-%); dann aufgeteilt auf 4 Lagertanks à 5 hl und jeweils nur mit unterschiedlichen Hopfensorten gestopft (No. 1: Hallertauer Taurus, No. 2: Hopsteiner Zuchtsorte, No. 3: Hallertauer Tradition, No. 4: Hallertauer Hersbrucker)

## So kamen die Biere an

Im Allgemeinen war die Akzeptanz der Biere sehr groß, da sie weniger bitter schmecken, jedoch stark aromabeton sind. Einzelne Sorten sind „Geschmackssache“. Man könnte auch sagen, dass einige Biere definitiv polarisieren.

Dieser „Mag-man-oder-mag-man-nicht-Effekt“ ließ sich beim Pale Ale No. 1 (Taurus) des aktuellen Brauversuchs am deutlichsten feststellen.

## 4 Beers for the IHGC Congress

Recipes from the house of Hopsteiner, brewed with regional hop varieties

*During the 55th Congress of the International Hop Growers' Convention (IHGC) in July 2015 the participants had the occasion to taste four beer specialties on the excursion to the hop processing works of Simon H. Steiner GmbH in Mainburg. The trial brews were to demonstrate that even traditional, regional hop varieties can lead to very interesting beers.*

*The trial brew recipes are from Dipl.-Ing. Willi Mitter, who has been active in the company since 1980 and for many years now Technical Director. It is in this function that he is often also active as "brewmaster" for the company.*

## The current trial beers

**Quantity:** 20 hl of common base beer fermented with top-fermenting yeast (14% original extract, alcohol by volume 6.7%); this was then split into 4 storage tanks à 5 hl and each hopped with only one separate hop variety (No. 1: Hallertauer Taurus, No. 2: Hopsteiner breeding variety, No. 3: Hallertauer Tradition, No. 4: Hallertauer Hersbrucker)

## How the beers came over

*Generally the beers were very well accepted, because they didn't taste very bitter and yet had a strong aromatic note. Individual varieties are "a matter of taste". It can also be said the some beers have a definite polarizing effect.*

*This "like-it-or-leave-it" effect came over most clearly with Pale Ale No. 1 (Taurus) of the current brewing trial.*

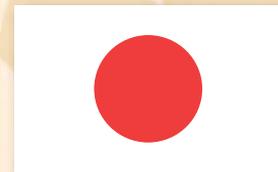
Autor und Foto: Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH  
www.hopsteiner.de





# Hallertau Blanc inside

Ein Gespräch mit / A Conversation with Yoshihisa FUKUSHIMA,  
SAPPORO BREWERIES LTD.



Das 1876 gegründete Unternehmen Sapporo Breweries Ltd. legt seit jeher Wert auf beste Zutaten für seine hochwertigen Produkte. Dazu zählt auch deutscher Qualitätshopfen.

Ein guter Grund für uns, mit dem Senior Manager Yoshihisa Fukushima über das neue Bier YEBISU zu sprechen.

**Können Sie uns kurz Stil und Charakter des Yebisu-Biers beschreiben?**

YEBISU ist ein vollmundiges, würziges Premium-Bier, das mit 100 % Malz und ausgewähltem Hopfen gebraut wird. „Kaori-Hanayagu YEBISU“ ist ein spezielles, von SAPPORO unter dem Markennamen YEBISU in limitierter Auflage hergestelltes Bier mit köstlichem Aroma und einem feinen, erfrischenden Geschmack.

**Welche Hopfensorten verwenden Sie für dieses besondere Bier?**

Für die Herstellung von Kaori-Hanayagu YEBISU verwenden wir hauptsächlich Nelson-Sauvin-Hopfen aus Neuseeland und Hallertau-Blanc-Hopfen aus Deutschland.

**Weshalb verwenden Sie gerade unsere neue Sorte „Hallertau Blanc“ bei Ihrem neuen Yebisu-Bier?**

Wir verwenden Hallertau-Tradition-Hopfen beim Brauen von YEBISU-Bier, um so nah wie möglich an traditionellen deutschen Braustilen zu bleiben. Bei der Auswahl der Zutaten für Kaori-Hanayagu YEBISU haben wir uns auf die Hallertau konzentriert, weil sie in der Hopfenproduktion auf eine großartige Tradition zurückblicken kann und einen ausgezeichneten Ruf besitzt.

Für „Hallertau Blanc“ haben wir uns wegen des fruchtigen Aromas und des angenehmen, an Weißwein erinnernden Duftes entschieden, die Kaori-Hanayagu YEBISU seinen vielschichtigen und doch feinen Geschmack verleiht.



*The enterprise Sapporo Breweries, Ltd. was founded in 1876 and ever since then has laid great store by using only the best ingredients for its high-quality products. These include high-quality hops from Germany. A good reason for us to have a conversation with the Senior Manager Yoshihisa Fukushima about the new beer YEBISU.*

**Can you please briefly describe the style and character of Yebisu beer?**

YEBISU is a full-bodied, rich-flavored premium beer brewed using 100% malt and selected hops.

„Kaori-Hanayagu YEBISU“ is a special limited edition beer, crafted by SAPPORO under the YEBISU brand name and features a delectable aroma and crisp, refreshing flavor.

**Which hop varieties do you use for this special beer?**

We mainly use Nelson Sauvin hops from New Zealand and

Hallertau Blanc hops from Germany to produce Kaori-Hanayagu YEBISU.

**Why do you use especially our new variety „Hallertau Blanc“ in your new YEBISU beer?**

We use the variety Hallertau Tradition to brew YEBISU beer in order to maintain traditional German brewing styles as closely as possible. When selecting ingredients for **Kaori-Hanayagu YEBISU**, we focused on the Hallertau region because it has such an excellent tradition and reputation for hop production. Hallertau Blanc was chosen because of its fruity flavor and delectable fragrance resembling white wine which give Kaori-Hanayagu YEBISU its complex yet subtle flavor.

Otmar Weingarten sprach mit Yoshihisa FUKUSHIMA, Senior Manager, Purchasing department, SAPPORO BREWERIES LTD.

Bild: SAPPORO BREWERIES LTD.



# + Kreuzungsprogramm + mit der Landsorte **Tettninger**

## Cross-breeding program with the landrace Tettninger

Durch gezielte Kreuzungen mit leistungsstarken männlichen Hüller Zuchtlinien aus dem klassischen Aromazüchtungsprogramm können Nachkommen geschaffen werden, die ein dem Tettninger sehr ähnliches Aromaprofil aufweisen.

Targeted cross-breeding with strong male Hüll breeding lines from the classic aroma breeding program can produce progeny that have an aroma profile which is very close to the Tettninger's.

Die Landsorte Tettninger mit ihrem feinwürzigen Hopfenaroma ist nach wie vor bei Brauern, die Wert auf klassische Aromen in ihren Bieren legen, sehr gefragt. Aber für die Pflanzler wird der Anbau dieser Landsorte immer schwieriger: geringes Ertragsniveau, instabile Alphasäuregehalte, Frühblüte als Folge der steigenden Temperaturen und geringe Krankheitsresistenzen erschweren zunehmend einen wirtschaftlichen Anbau. Klare Zielsetzung der Tettninger Hopfenpflanzler ist es dennoch, ihrer Kernkompetenz treu zu bleiben: Produktion von feinsten Aromahopfen für die Biere der Welt.

Eine deutliche Verbesserung der Schwachpunkte konnte in den letzten Jahrzehnten über reine Auslese innerhalb der natürlichen Variabilität der Tettninger Landsorte nicht erreicht werden.

Als einzige Option zur signifikanten Verbesserung bietet sich die Kreuzungszüchtung an. Durch gezielte Kreuzungen mit leistungsstarken männlichen Hüller Zuchtlinien aus dem klassischen Aromazüchtungsprogramm können Nachkommen geschaffen werden, die ein dem Tettninger sehr ähnliches Aromaprofil aufweisen. Eine Zuchtsorte mit einem absolut identischen Aroma kann es jedoch nicht geben.

### Kompetenz und Finanzierung

Mit der Züchtungskompetenz des Hopfenforschungszentrums der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) als Basis sowie mit der finanziellen Unterstützung durch das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und dem Hopfenpflanzerverband Tettning zusammen mit der Erzeugergemeinschaft Hopfen HVG begannen im Frühjahr 2011 die Arbeiten mit folgender Zielsetzung: Entwicklung einer Sorte, die im Aroma dem Tettninger sehr ähnlich ist und zugleich ein entscheidend gesteigertes Ertragspotenzial, stabilere Alphasäuregehalte und vor allem verbesserte Resistenzen besitzt.

Bereits im März 2011 konnten die ersten Sämlinge aus diesem Forschungsprojekt auf ihre Widerstandsfähigkeit gegenüber Echtem Mehltau und Peronospora geprüft werden. Nur resistente Zuchtlinien wurden weiter

*The landrace Tettninger with its spicy noble hop aroma continues to be very much in demand by brewers who appreciate classic aromas in their beers. However, it is becoming increasingly difficult for farmers to grow this variety profitably because of low yields, unstable alpha acid content, early flowering due to rising temperatures and low disease resistance. However, it is the Tettning hop growers' clear aim to remain true to their core competence: production of the finest aroma hops for the world's beers.*

*A marked improvement of the weak points could not be achieved in the past decades by pure selection within the natural variability of the landrace Tettninger.*

*The only option for significant improvement is cross-breeding. Targeted cross-breeding with strong male Hüll breeding lines from the classic aroma breeding program can produce progeny that have an aroma profile which is very close to the Tettninger's. However, there cannot be a breed which has an absolutely identical aroma.*

### Competence and financing

*Taking the breeding competence of the Hop Research Center of the Bavarian State Research Center for Agriculture (LfL) as a basis plus the financial support of the Baden-Württemberg State Ministry for Rural Affairs and Consumer Protection along with the Tettning Hop Growers Association together with the hop producer group HVG, work began in the spring of 2011 with the following target: Development of a cultivar that is very similar in aroma to the Tettninger but with a greater yield potential, a more stable alpha acid content and above all improved disease resistance.*

*Already in March 2011 the first seedlings from this research project could be tested for their resistance to powdery mildew and downy mildew. Only resistant breeding lines were maintained and the female individuals planted out in the Hüll breeding yard. During the three-year test only the most robust, most vigorous and healthiest seedlings were assessed, harvested and analyzed. From a total of 18 targeted crosses now 850 female seedlings are grown as individual plants in the breeding yard.*

*After the 2014 harvest, two breeding lines became prominent as potentially promising (Table 1). These were selected by breeder Anton Lutz for the next stage, the advanced trials, and propagated after being tested free of viruses and verticillium wilt. In the meantime they were planted at two locations in the Hallertau. On the experimental hop farm Tettning-Sträß the test is set for autumn 2015. In 2014 it was breeding line 2013/45/37 that*

Regelmäßig informieren sich die Tettninger Pflanzler über die Fortschritte des Tettninger Züchtungsprogramms. Hier erklärt der Züchter Anton Lutz die nächsten Schritte des Selektionsprozesses im Züchtungsgarten.

The Tettning growers regularly enquire about the progress of the Tettning breeding program. Here breeder Anton Lutz explains the next stages of the selection process in the breeding yard.





verfolgt und die weiblichen Individuen im Hüller Zuchtgarten ausgepflanzt. Im Laufe der dreijährigen Prüfung werden nur die robustesten, wüchsigsten und gesündesten Sämlinge bonitiert, beerntet und analysiert. Aus insgesamt 18 gezielten Kreuzungen stehen bis jetzt 850 weibliche Sämlinge als Einzelpflanzen in der Anbauprüfung im Zuchtgarten.

Nach der Ernte 2014 kristallisierten sich zwei Zuchtstämme als vielversprechend heraus (Tab. 1). Sie wurden vom Züchter Anton Lutz für die nächste Selektionsstufe, die Stammesprüfung, ausgewählt und nach der Untersuchung auf Virus- und Verticillium-Freiheit vermehrt. Ausgepflanzt wurden sie mittlerweile an zwei Standorten in der Hallertau. Auf dem Versuchsgut Straß in Tettwang wird die Prüfung im Herbst 2015 angelegt. Besonders der Zuchtstamm 2013/45/37 überzeugte im Jahr 2014 mit seinem dem Tettwanger vergleichbaren klassisch fein-hopfigen und würzigen Aroma und seinen guten agronomischen Merkmalen.

Bis zum Abschluss der gesamten Sämlingsprüfung werden sicherlich noch weitere Erfolg versprechende Kandidaten ausgewählt.

Mit den ersten Zuchtlinien in weiterführenden Prüfungen wächst die Zuversicht, dass es gelingen wird, eine neue Sorte mit einem dem Tettwanger ähnlichen Aromaprofil zu entwickeln. Mit dem ersten Reihenanbau bzw. Großflächenversuchsanbau von Zuchtstämmen in der Praxis ist frühestens ab 2019 zu rechnen.



*was most convincing with its Tettwanger-like classic noble hoppy and spicy aroma and good agronomic performance.*

*Until the completion of the entire seedling test other promising candidates are bound to be selected.*

*With the first breeding lines in advanced tests, confidence is growing that the breeders will succeed in developing a new cultivar with an aroma profile similar to that of the Tettwanger. The first series of growing breeding lines in rows and in large-scale field trials in practice is expected in 2019.*

Im Hüller Zuchtgarten werden vom Züchtungsteam Tettwanger Mutterpflanzen für neue Kreuzungen zur Verbesserung der Landsorte vorbereitet.

The breeding team prepares mother plants of Tettwanger in the Hüll breeding yard for new crosses to improve the landrace.

Autoren: Dr. Elisabeth Seigner und Anton Lutz, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung, Hopfenforschungszentrum Hüll  
Fotos: tt-bilder.de (S. 66) und Anton Lutz (S. 67)

Eigenschaften Characteristics	Tettwanger	Sämling / Seedling 2012/29/13	Sämling / Seedling 2013/45/37
Aromaeinschätzung <i>Aroma assessment</i>	fein, hopfen-würzig <i>fine, hoppy-spicy</i>	fein, hopfen-würzig <i>fine, hoppy-spicy</i>	fein, hopfen-würzig <i>fine, hoppy-spicy</i>
Ölkomponenten <i>Oil components</i>	Farnesen / Farnesene	Farnesen / Farnesene	Farnesen / Farnesene
α-Säuren / <i>α-acids</i> (%)	3,5 / 3.5	8,4 / 8.4	4,6 / 4.6
β-Säuren / <i>β-acids</i> (%)	4,3 / 4.3	8,5 / 8.5	8,5 / 8.5
Cohumulon (%) <i>Cohumulone (%)</i>	23	20	23
Xanthohumul (%)	0,23 / 0.23	0,52 / 0.52	0,32 / 0.32
Agronomische Einschätzung <i>Agronomic assessment</i>	Kopfbetont, Neigung zur Frühblüte, große Dolden, geringes Ertragspotenzial <i>Club-shaped, tendency to early flowering, large cones, low yield potential</i>	Kopfbetont, etwas Doldenverlaubung, lockere Dolden, gutes Ertragspotenzial <i>Club-shaped, a few angel wings, loose cones, good yield potential</i>	Zylindrische Rebe, guter Behang bis unten, schöne kompakte Dolden, gutes Ertragspotenzial <i>Cylindrical bine, good cone set from top to bottom, nice compact cones, good yield potential</i>

Tabelle 1: Zwei vielversprechende Sämlinge, die für die Stammesprüfung ausgewählt wurden, im Vergleich zum Tettwanger

Table 1: Two promising seedlings selected for the advanced trials in comparison with the Tettwanger landrace



## Sylvia Kopp von der Brewers Association zur europäischen Botschafterin für amerikanisches Craft-Bier ernannt

Die Brewers Association ist die gemeinnützige Handelsorganisation, die sich für kleine und unabhängige amerikanische Craft-Brauer stark macht.

The Brewers Association is the non-profit trade association dedicated to American small and independent craft brewers.

**Boulder, Colorado • 16. Juni 2015** – Um das amerikanische Craft-Bier in Europa weiter zu vermarkten und auf dem europäischen Markt bekannt zu machen, hat die Brewers Association (BA) Sylvia Kopp als ihre Botschafterin für amerikanisches Craft-Bier in Europa angeheuert.

Kopp steht als Ansprechpartnerin für den Handel, die Gastronomie und die Medien zur Verfügung. Sie stellt Kontakte her, informiert über den Qualitätsanspruch und die Vielfalt der neuen amerikanischen Biere, bringt die Besonderheiten der Craft-Bier-Kultur nahe und verdeutlicht die Anforderungen an einen sachgerechten Umgang mit den kostbaren Tropfen. „Amerikanische Craft-Biere sind das Original – es ist mir eine Ehre, diese wunderbaren Meisterwerke in Europa zu vertreten“, so Kopp.

„Das amerikanische Craft-Bier erlebt weltweit eine Renaissance“, erklärt Bob Pease, Vorstandsvorsitzender der Brewers Association. „Sylvias Wissen, ihre Erfahrung und Verbindungen werden sich als sehr wertvoll erweisen, wenn es darum geht, Biere von kleinen und unabhängigen amerikanischen Brauern in Europa zu vermarkten und den Europäern näherzubringen.“

Als eine von Deutschlands führenden Bier-Sommelières ist Kopp Mitbegründerin und Leiterin der Berlin Beer Academy, einer Schule für Händler und Konsumenten, die sich der Erforschung der Freuden des

## Sylvia Kopp tapped by Brewers Association as European Ambassador for American Craft Beer

**Boulder, CO • June 16, 2015** – To further American craft beer promotion and education in Europe, the Brewers Association (BA) has hired Sylvia Kopp as its American Craft Beer Ambassador in Europe.

Kopp is the contact person for the trade, gastronomy and the media. She will establish contacts, provide information about the quality and diversity of the new American beers, highlight the special characteristics of the craft beer culture and underscore the particular requirements for the proper handling of the precious liquid. "American craft beers are the original – it is more than an honor to represent these wonderful masterpieces in Europe," Kopp stated.

"American craft beer is enjoying a global renaissance," said Bob Pease, chief executive officer, Brewers Association. "Sylvia's knowledge, experience and connections will prove valuable as she works to further promote and educate Europeans about beers produced by small and independent American brewers."

Europe meets  
the USA

Sylvia Kopp is  
American Craft Beer  
Ambassador in Europe



Bieres verschrieben haben. Sie ist Jury-Mitglied bei internationalen Bierwettbewerben, darunter der World Beer Cup®, der European Beer Star und die Brussels Beer Challenge. Im September 2014 wurde ihr Buch „Das Craft-Bier Buch – Die neue Braukultur“ vom Gestalten-Verlag in deutscher und englischer Sprache veröffentlicht.

„Die Nachfrage nach amerikanischem Craft-Bier ist in ganz Europa stabil, und es macht mir Freude, diese Regionen über ihre gemeinsame Vorliebe für Craft-Bier miteinander zu verbinden“, fügte Kopp hinzu. „Mit unserer Arbeit wird es uns gelingen, die Exportentwicklungsziele der Brewers Association zu erreichen.“

Das Exportentwicklungsprogramm EDP der Brewers Association unterstützt die amerikanischen Craft-Brauer in ihren Bemühungen, ihre Biere ins Ausland zu exportieren. Weltweit nahm 2014 das Exportvolumen des amerikanischen Craft-Biers um 35,7 Prozent zu, das sind 383.422 Barrel Bier und geschätzte 99,7 Millionen Dollar. In Westeuropa stiegen die Craft-Bier-Exporte um 37 Prozent.

Seit das EDP 2004 ins Leben gerufen wurde, bestand seine Arbeit darin, dem internationalen Handel und den internationalen Medien Qualität und Vielfalt der von der amerikanischen Craft-Bier-Industrie angebotenen Produkte sowie die Craft-Bier-Kultur in den USA nahezubringen, Mitgliedsbrauereien über die Chancen ihrer Produkte auf internationalen Hauptzielmärkten zu informieren und die Bemühungen der Industrie, den internationalen Vertrieb zu steigern, zu unterstützen.

*As one of Germany's leading beer sommeliers, Kopp is co-founder and leader of the Berlin Beer Academy, a school for trade professionals and consumers devoted to exploring the pleasures of beer. She is a jury member at international beer competitions including the World Beer Cup®, European Beer Star and Brussels Beer Challenge. In September 2014, her book "Barley & Hops: The Craft Beer Book" was released by Gestalten publishers in English and German.*

*"There's a steady demand for American craft beer across Europe and I am pleased to connect these regions over a common affinity for craft," added Kopp. "Through our work, we will be able to achieve the export development goals of the Brewers Association."*

*The Brewers Association's Export Development Program (EDP) supports American craft brewers' efforts to export their beers abroad. Globally, the American craft beer export volume increased by 35.7 percent in 2014, representing 383,422 barrels and an estimated \$99.7 million. In Western Europe, craft beer exports were up 37 percent.*

*Since its inception in 2004, the EDP has worked to educate international trade and media about the quality and diversity of products offered by the U.S. craft beer industry and about the U.S. craft beer culture; inform member breweries about opportunities for their products in key international target markets and complement the industry's own efforts to increase international distribution.*

---

**Quelle / Source: Brewers Association; Foto: Berlin Beer Academy, Stephan Röhl; Foto Hintergrund: Pokorny Design**

---



# SUSTAINABILITY

## Das Nachhaltigkeitssystem im deutschen Hopfenbau

### Nachhaltigkeit als Absatzkriterium

Ob Politik, Wirtschaft und Gesellschaft – die Nachhaltigkeit (NH) ist in aller Munde. Nun hat sie auch die Landwirtschaft erreicht.

Dabei stellt sich heraus, dass Agrarprodukte, die einen internationalen Markt bedienen, zunehmend den Nachweis einer nachhaltigen Produktionsweise erbringen müssen. Die Braubranche, allen voran Europas größte Brauerei Heineken, zeichnet sich durch ein besonders hohes Engagement aus, die Nachhaltigkeit ihrer Produktion zu steigern. Viele Brauereien bemühen sich intensiv, ihr Unternehmen in allen Bereichen der Nachhaltigkeit zu optimieren. Im Zuge dieses Trends wachsen die Ansprüche seitens der Brauereien an die Lieferanten der Agrarrohstoffe. Während bisher eine hohe Qualität und der Preis die Entscheidungskriterien beim Einkauf des Hopfens darstellten, gewinnt zunehmend die Nachhaltigkeitsleistung der Hopfenbetriebe an Bedeutung.

### The Sustainability System in German Hop Growing

#### Sustainability as sales criterion

*Sustainability is already a buzzword in politics, industry and society. Now it has reached agriculture.*

*Today it is increasingly being demanded that agricultural products for international markets bear proof of sustainable production methods. The brewing sector, above all Heineken, Europe's largest brewery, is distinguished by its great commitment to increasing sustainability in beer production. Many breweries are working intensively to optimize sustainability in all their activities. In the wake of this trend breweries are imposing a growing demand on their suppliers of agricultural raw materials for demonstrable sustainability. Whereas to date quality and price were the decisive hop purchasing criteria, the sustainability of hop growing is now gaining importance.*

Mitglieder der Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit im deutschen Hopfenbau  
Members of the sustainability task force for German hop growing

### Die Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit Sustainability task force

besteht aus Vertretern folgender Einrichtungen und Unternehmen:  
consists of representatives of the following institutions and companies:

Hopfenring

LfL – Landesanstalt für Landwirtschaft  
Bavarian State Research Center for Agriculture

Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V.  
German Hop Growers Association

Hopfenverwertungsgenossenschaft e.G.  
Hop Processing Cooperative – HVG

Joh. Barth & Sohn

Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH

### Nachhaltigkeitssystem der Hopfenbranche Sustainability system for the hops sector

Nachhaltigkeitskriterien im einzelbetrieblichen Selbstcheck  
Sustainability criteria for the hop grower self-check

Nachhaltigkeitskriterien aus gesetzlichen Rahmenbedingungen  
Sustainability criteria for the statutory guideline specifications

Nachhaltigkeitskriterien, die für den deutschen Hopfenanbau nicht zutreffen  
Sustainability criteria which do not apply for German hop growing

Grundlage: SAI-Standards / Basis: SAI standards



Hopfenring e.V.

Für Qualität und Nachhaltigkeit im Hopfenbau

Hopfenring e.V.  
For quality and sustainability in hop growing

[www.hopfenring.de](http://www.hopfenring.de)



# Nachhaltigkeit im deutschen Hopfenbau Sustainability in German hop growing



Dies hat die Hopfenvermarkter im deutschen Hopfenwirtschaftsverband veranlasst, für die deutsche Hopfenerzeugung ein entsprechendes Nachhaltigkeitssystem zu schaffen und den Hopfenring mit dessen Durchführung zu beauftragen.

## Die Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit

Um ein praxistaugliches „Nachhaltigkeitssystem“ für die Hopfenerzeugung zu erarbeiten, wurde durch den Hopfenring im Frühjahr 2013 eine Arbeitsgruppe ins Leben gerufen. In die „AG Nachhaltigkeit“ wurde jeweils ein Vertreter der Hopfenvermarkter Joh. Barth & Sohn, Hopfenverwertungsgenossenschaft (HVG), Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH, der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) und des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer (VDH) berufen. Die Leitung des Gremiums liegt in den Händen des Hopfenrings (HR).

## Einzelbetrieblicher Selbstcheck zum Nachweis der Nachhaltigkeit

Als Basis für die Entwicklung des sogenannten Selbstchecks für die Hopfenerzeuger liegen die Kriterien der Checkliste der SAI-Plattform zugrunde (SAI = Sustainable Agriculture Initiative = Initiative für nachhaltige Landwirtschaft). Dieser Plattform bedienen sich zwischenzeitlich viele maßgebliche internationale Konzerne der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, z. B. Unilever, Nestlé, Coca Cola, AB InBev, Heineken.

Die darin aufgeführten Kriterien einer nachhaltigen Landwirtschaft sind u. a. untergliedert in die Bereiche **„ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit“**, gelten global und kulturunabhängig. Ein Großteil der international geforderten Nachhaltigkeitskriterien, gegenwärtig 105 Kriterien, wird in Deutschland bereits durch bestehende Gesetze und das Fachrecht reguliert. Die Umsetzung dieser Kriterien muss vom Hopfenpflanzer nicht gesondert nachgewiesen werden. Deshalb sind diese Kriterien als Rahmenangaben in einem Dokument zusammengefasst und veröffentlicht.

Derzeit genügt es, 27 Kriterien durch den Betriebsleiter zusätzlich zu dokumentieren. Diese sind in die Klassifizierungen B für Basic (Basis) und A für Advanced (fortgeschritten) eingeteilt.

Um als nachhaltig wirtschaftender Betrieb zertifiziert zu sein, müssen aktuell mindestens drei B-Kriterien aus dem Selbstcheck erfüllt sein. Diese Zweiteilung des Systems in Rahmenangaben und Selbstcheck reduziert den Dokumentationsaufwand des Landwirts auf ein Minimum. Die Kriterien des Selbstchecks sind nach Meinung der „AG Nachhaltigkeit“ die Hotspots der Hopfenproduktion und haben das Potential, die Nachhaltigkeit der Betriebe zu verbessern.

*This has led the hop merchants of the German Hop Industry Association to establish a sustainability system for German hop products and to commission the "Hopfenring" (Hop Ring) to implement it.*

## Sustainability task force

*In the spring of 2013 the Hopfenring created a task force to develop a practical "sustainability system". A representative each of the hop merchants Joh. Barth & Sohn, the Hop Processing Cooperative (HVG), the company Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH, the Bavarian State Research Center for Agriculture (LfL) and the German Hop Growers Association (VDH) were nominated to the task force. The panel of experts is chaired by the Hopfenring (HR).*

## Self-check to prove sustainability

*The criteria of the check list of the SAI platform (SAI = Sustainable Agriculture Initiative) were taken as a basis for developing the so-called self-check for hop producers. This platform is used today by numerous big names in the international food and drinks industry like Unilever, Nestlé, Coca Cola, AB InBev and Heineken.*

*The criteria listed for sustainable agriculture are divided into the areas of **ecological, economic and social sustainability** and apply globally irrespective of culture. The majority of the internationally demanded sustainability criteria, currently 105 in number, are already regulated in Germany by existing laws and agricultural regulations. The hop grower is not obliged to provide additional certified proof of implementing these criteria. Therefore these criteria are summarized and published as a document of guidelines.*

*At the moment it suffices for the farmer to document 27 criteria in addition. These are classified as B for Basic and A for Advanced.*

*Currently, in order to be certified as a sustainable farm, at least three B criteria on the self-checklist must be fulfilled. Splitting the system into guideline specifications and self-check reduces the farmers' documentation to a minimum. According to the sustainability task force, the self-check criteria are the hotspots of hop production and have the potential for improving the farms' sustainability.*

## Performing the self-check

*Since the middle of November 2014 the Hopfenring has been providing hop growers with a free internet application for registering and performing the self-check. At [www.hopfenring.de](http://www.hopfenring.de) the farmers log on under "Sustainability" by entering their farm number and password. After running the digital self-check and pledging compliance with the guideline specifications the results are sent to*

Sustainability in German hop growing – a plus for all.



## Ein wichtiges Thema im deutschen Hopfenbau

An essential item in  
German hop growing

### Durchführung des Selbstchecks

Seit Mitte November 2014 stellt der Hopfenring den Erzeugerbetrieben eine kostenfreie Internetanwendung für die Registrierung und den Selbstcheck zur Verfügung. Über [www.hopfenring.de](http://www.hopfenring.de) Rubrik „Nachhaltigkeit“ loggt sich der Betrieb mittels Eingabe seiner Betriebsnummer und seines Passwortes ein. Nach der Durchführung des digitalen Selbstchecks und die Verpflichtung zur Einhaltung der Rahmenangaben werden die Ergebnisse an den Hopfenring weitergeleitet und der Betrieb wird als nachhaltig wirtschaftender Hopfenerzeugerbetrieb registriert.

Die Registrierung ist grundsätzlich freiwillig. Der Stichtag für die Registrierung ist der 15. Mai für die nachfolgende Ernte. Sie muss jedes Jahr vom Betriebsleiter vollzogen werden. Der Selbstcheck kann auch in Papierform erfolgen, jedoch müssen die Angaben darin zusätzlich manuell in die NH-Internetplattform eingegeben werden.

### Datenschutz und Datenweitergabe an die Hopfenvermarkter

Die registrierten Erzeugerbetriebe sind in der NH-Internetplattform erfasst und werden vom Hopfenring (HR) verwaltet. Die Angaben unterliegen dem Datenschutz. Der Hopfenerzeuger kann auswählen, welche Daten an welche Vermarkter bzw. Brauereien weitergeleitet werden dürfen.

Den Hopfenvermarktern bzw. Brauereien wird auf Anfrage lediglich mitgeteilt, ob ein Betrieb als „nachhaltig“ registriert ist. Weitere Angaben, zum Beispiel über den Nachhaltigkeitsentwicklungsstand (Punktstand) bzw. Verbesserungsbedarf am Betrieb, dürfen nur mit Zustimmung des Betriebsinhabers an Dritte weitergegeben werden. Die Hopfenvermarkter müssen jährlich das Volumen der nachhaltig produzierten Menge gegenüber ihren Abnehmern erklären. Daher wird empfohlen, zumindest den Nachhaltigkeitsstatuts an den/die Vertragspartner weiterzuleiten.

*the Hopfenring and the farm is registered as a hop growing farm that employs sustainable agriculture techniques.*

*Registration is always voluntary. The registration deadline is May 15 for the next crop. The farmers have to do this each year. The self-check can also be done on paper, but the data still has to be entered manually in addition on the Sustainability internet platform.*

### Data protection and data forwarding to hop merchants

*The registered growers appear on the Sustainability internet platform and are managed by the Hopfenring (HR). The information is subject to data protection. The hop grower can choose which data may be forwarded to which merchants and breweries.*

*Upon demand, hop merchants and breweries are informed only whether a farm is registered as "sustainable". Other information, for example about the sustainability development status (points) of the farm or need for improvement, is forwarded to third parties only with the express agreement of the farm owner. The hop merchants have to declare the volume of sustainably produced hops annually to their customers. It is therefore recommended to forward at least the sustainability status to the contract partner(s).*

### Sustainability certification system

*Apart from defining the sustainability criteria, registration and data transfer, sustainability in German hop growing is integrated in a neutral and specific identification and testing system.*

### Evaluation and continuous improvement

*Sustainability is linked to a continuous improvement process to continuously approach the changing nominal condition. This includes setting targets and achieving them step by step. It is therefore necessary to check the*

## Das Zertifizierungssystem zur Nachhaltigkeit

Neben der Festlegung der Nachhaltigkeitskriterien, der Registrierung und Datenübermittlung ist die Nachhaltigkeit im deutschen Hopfenbau in ein neutrales und zielgerichtetes Nachweis- und Prüfsystem eingebunden.

## Bewertung und kontinuierliche Verbesserung

Die Nachhaltigkeit ist verbunden mit einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess, um sich dem wandelnden Sollzustand fortlaufend anzunähern. Dazu gehört, dass Ziele festgelegt werden und man sich diesen schrittweise annähert. Das macht es erforderlich, die erzielten Fortschritte in den Bereichen Qualitäts-, Produktions- und Umweltbewusstsein zu überprüfen.

## Interne und externe Audits gewährleisten die Funktion des NH-Systems

Innerhalb eines jährlichen Stichprobenaudits durch Mitarbeiter des HR werden 2 % aller als nachhaltig registrierten deutschen Hopfenbetriebe anhand der Selbstcheckliste überprüft.

Einmal im Jahr erfolgt dann das externe Audit durch eine Prüfgesellschaft, die von den Brauereien beauftragt ist, die Nachhaltigkeitsstandards bei den Hopfenvermarktern, dem Hopfenring und den Hopfenerzeugern zu prüfen.

Der Entwicklungsstand wird im Rahmen eines Punktesystems dokumentiert und innerhalb eines alljährlichen NH-Ergebnisberichts veröffentlicht.

## Fazit und Ergebnisse 2015

Zunehmend wird die Vermarktbarkeit von (deutschem) Hopfen auch von einer nachgewiesenen nachhaltigen Hopfenerzeugung abhängen. Innerhalb einer Internetplattform des Hopfenrings ist den Hopfenerzeugern die kostenlose Möglichkeit gegeben, schnell und unbürokratisch ihren Betrieb auf Nachhaltigkeit selbst zu überprüfen und registrieren zu lassen.

Mit der Durchführung des digitalen Selbstchecks und der Verpflichtung, die Rahmenangaben zu beachten, werden die Ergebnisse an den Hopfenring weitergeleitet. Damit erfolgt die Registrierung als nachhaltig wirtschaftender Hopfenerzeugerbetrieb. Der Hopfenerzeuger kann auswählen, welche Daten vom HR an wen weitergegeben werden dürfen. Die Hopfenvermarkter erklären dann jährlich das Volumen der nachhaltig pro-



*achieved progress in quality, production and environmental awareness.*

## Internal and external audits ensure the function of the sustainability system

*Hopfenring auditors make annual random audits of 2% of all the German hop growers registered as sustainable according to the self-checklist.*

*Then, once a year, an external audit is performed by an audit firm commissioned by the breweries to check the sustainability standards of the hop merchants, the Hopfenring and the hop growers.*

*The development status is documented by a points system and published in an annual Sustainability Results Report.*

## Summary and results of 2015

*Increasingly the marketability of (German) hops will depend on proven sustainable hop growing. The internet platform of the Hopfenring enables hop growers to quickly check and register their farms for sustainability without any red tape.*

*After performing the digital self-check and pledging to comply with the guideline specifications a farmer's data is forwarded to the Hopfenring. The farmer is then registered as a hop grower employing sustainable agriculture techniques. The hop grower can choose which data the Hopfenring may forward to whom. The hop merchants then declare the volume of sustainably produced hops annually to their customers. Internal and external audits ensure the function of the sustainability system. The self-check is adjusted regularly to the SAI standards and has to be updated by the farmer each year by May 15 at the latest.*

Externes Audit durch eine Mitarbeiterin der SGS Germany GmbH

External audit performed by an auditor of the SGS Germany GmbH

Begutachtung des Hopfens aus der Hopfenkanzel

Appraisal of the hops from the so-called hop pulpit

duzierten Menge gegenüber ihren Abnehmern. Durch interne und externe Audits wird die Funktion des NH-Systems gewährleistet. Der Selbstcheck wird regelmäßig an die SAI-Standards angepasst und ist vom Betriebsleiter jährlich bis spätestens zum 15. Mai eines Jahres zu aktualisieren.

Im zweiten Jahr der Nachhaltigkeitserfassung sind bereits 43 % der gesamten deutschen Hopfenfläche als nachhaltig bewirtschaftet registriert. Dies zeigt, dass das NH-System bei den Betrieben bereits angekommen ist und gelebt wird.

Aus der Häufigkeitsverteilung der Ergebnisse ging hervor, dass von 379 NH-Betrieben im Durchschnitt mehr als die Hälfte die Kriterien realisieren konnten. Alle Teilnehmer konnten mindestens drei Basic-Kriterien erfüllen und wurden demnach als „nachhaltig“ registriert.

Beim Vergleich der drei Indikatoren der Nachhaltigkeit war festzustellen, dass die Teilnehmer bei den ökologischen, ökonomischen und sozialen Kriterien ähnlich gut abschnitten. Da eine nachhaltige Entwicklung auf einer ausgewogenen Umsetzung dieser drei Ebenen basiert, ist dies als ein gutes Ergebnis zu werten.

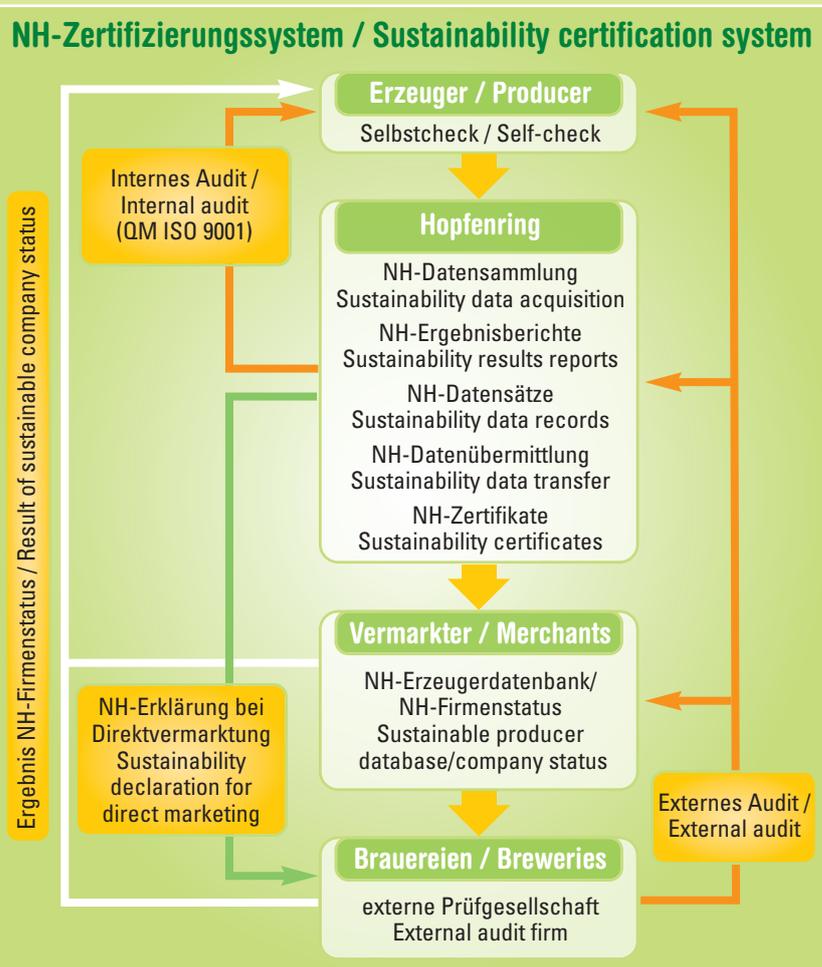


In the second year of the sustainability system, 43% of the German hop acreage are already registered as employing sustainable agriculture techniques. This shows that the sustainability system has already been accepted and is being practiced by the hop growers.

From the frequency distribution of the results it can be deduced that of 379 sustainable farms on average over half the criteria could be met. All participants could fulfill at least 3 basic criteria and could accordingly be registered as "sustainable".

In a comparison of the three sustainability indicators it could be established that the participants did equally well for the ecological, economic and social criteria. This can be considered as a good result considering that development of sustainability is based on a balanced implementation of these three levels.

Darstellung der Prozesslandschaft für den Nachweis und die Überprüfung der Nachhaltigkeit im deutschen Hopfenbau  
Process diagram for proving and checking sustainability in German hop growing



Informationen von der Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit Hopfen / Information from the sustainability task force in hop growing:  
Werner Brunner, Verband Deutscher Hopfenpflanzer; Ludwig Hörmansperger, Hopfenring; Thomas Janscheck, Hopfenring; Lukas Locher, Hopfenring; Johann Portner, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft; Stephan Schinagl, Joh. Barth & Sohn; Martin Schöttl-Pichlmaier, S. H. Steiner, Hopfen, GmbH; Florian Seidl, HVG-Hopfenverwertungsgenossenschaft; Fotos: Hopfenring & Pokorny Design (S. 72)



**Werner Brunner**

brunner@deutscher-hopfen.de

stellv. Geschäftsführer Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V.

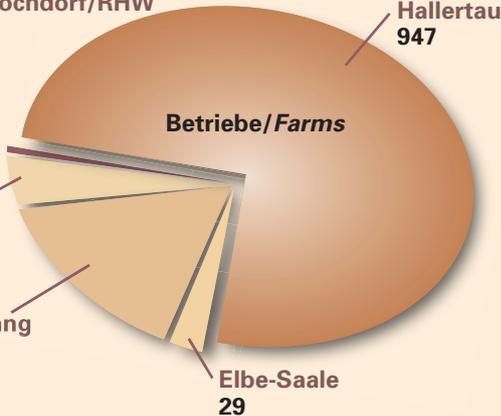
Deputy CEO German Hop Growers Association



Rheinpfalz/Bitburg  
und Hochdorf/RHW  
2

Spalt  
54

Tettnang  
139



**Betriebe/Farms**

Hallertau  
947

Elbe-Saale  
29

**1 171**

Anzahl der Betriebe in Deutschland  
Number of farms in Germany

**- 21**

**17 847 ha**

Anbaufläche  
Acreage

**+ 539 ha**

## German Top Ten

Sorte (Gesamtfläche)

Variety (total area)

1. Herkules (4 152 ha)
2. Perle (3 187 ha)
3. Hallertauer Tradition (2 914 ha)
4. Hallertauer Magnum (2 353 ha)
5. Hersbrucker Spät (954 ha)
6. Hallertauer Mittelfrüher (746 ha)
7. Tettnanger (744 ha)
8. Spalter Select (533 ha)
9. Taurus (465 ha)
10. Saphir (423 ha)



**TOP  
TEN**

## Anbauflächenveränderung / Changes in acreage

bei verschiedenen Sorten (Deutschland)

for the various varieties (Germany)

Herkules	+ 530 ha	Hallertauer Magnum	- 289 ha
Mandarina Bavaria	+ 108 ha	Hallertauer Taurus	- 129 ha
Hallertauer Tradition	+ 89 ha	Hallertauer Mittelfrüher	- 93 ha
Opal	+ 67 ha	Northern Brewer	- 29 ha
Hallertau Blanc	+ 61 ha	Tettnanger	- 18 ha
Saazer	+ 55 ha	Nugget	- 11 ha
Huell Melon	+ 46 ha	Hallertauer Merkur	- 6 ha
Saphir	+ 42 ha		



## Gesamtschätzung Hopfenernte 2015 / Total Estimated Crop 2015

Die Gesamtschätzung 2015 für das Bundesgebiet Deutschland auf einer Gesamtfläche von 17 847 ha lautet 28 142 t (562 840 Ztr.)

The total estimated crop in 2015 for Germany on a total acreage of 17 847 ha is 28 142 tons (562 840 metric cwts.)

Anbaubereich Production area	Tonnen tons	Ztr. cwts.	Altfläche/ha old acreage/ha	Neufläche/ha new acreage/ha	Gesamtfläche/ha total acreage/ha
<b>Hallertau</b>					
<b>Schätzung / estimated crop 2015</b>	<b>23 500,00</b>	<b>470 000</b>	<b>13 970</b>	<b>940</b>	<b>14 910</b>
Ernte / crop 2014	33 173,07	663 461	13 418	1 049	14 467
<b>Tettnang</b>					
<b>Schätzung / estimated crop 2015</b>	<b>1 700,00</b>	<b>34 000</b>	<b>1 165</b>	<b>72</b>	<b>1 237</b>
Ernte / crop 2014	2 022,36	40 447	1 160	49	1 209
<b>Elbe-Saale</b>					
<b>Schätzung / estimated crop 2015</b>	<b>2 450,00</b>	<b>49 000</b>	<b>1 203</b>	<b>122</b>	<b>1 325</b>
Ernte / crop 2014	2 567,91	51 358	1 162	103	1 265
<b>Spalt</b>					
<b>Schätzung / estimated crop 2015</b>	<b>450,00</b>	<b>9 000</b>	<b>337</b>	<b>18</b>	<b>355</b>
Ernte / crop 2014	688,72	13 774	340	8	348
<b>Rheinpfalz / Bitburg Hochdorf / RHW</b>					
<b>Schätzung / estimated crop 2015</b>	<b>42,00</b>	<b>840</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>20</b>
Ernte / crop 2014	47,71	954	19	0	19
<b>Total</b>					
<b>Schätzung / estimated crop 2015</b>	<b>28 142,00</b>	<b>562 840</b>	<b>16 694</b>	<b>1 153</b>	<b>17 847</b>
Ernte / crop 2014	38 499,77	769 995	16 099	1 209	17 308

Differenzen durch Auf- und Abrunden möglich. / Differences are possible through rounding up or down.



**Werner Brunner**

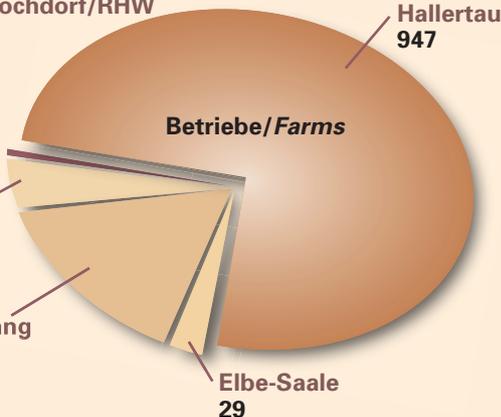
brunner@deutscher-hopfen.de  
 stellv. Geschäftsführer Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V.  
 Deputy CEO German Hop Growers Association



Rheinpfalz/Bitburg  
 und Hochdorf/RHW  
 2

Spalt  
 54

Tett nang  
 139



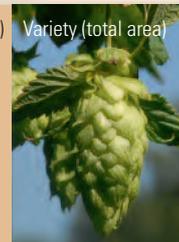
**1 171** Anzahl der Betriebe in Deutschland **- 21**  
 Number of farms in Germany

**17 847 ha** Anbaufläche **+ 539 ha**  
 Acreage

### German Top Ten

Sorte (Gesamtfläche) Variety (total area)

1. Herkules (4 152 ha)
2. Perle (3 187 ha)
3. Hallertauer Tradition (2 914 ha)
4. Hallertauer Magnum (2 353 ha)
5. Hersbrucker Spät (954 ha)
6. Hallertauer Mittelfrüher (746 ha)
7. Tett nanger (744 ha)
8. Spalter Select (533 ha)
9. Taurus (465 ha)
10. Saphir (423 ha)

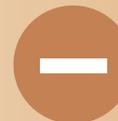


**TOP TEN**

### Anbauflächenveränderung / Changes in acreage

bei verschiedenen Sorten (Deutschland) for the various varieties (Germany)

Herkules	+ 530 ha	Hallertauer Magnum	- 289 ha
Mandarina Bavaria	+ 108 ha	Hallertauer Taurus	- 129 ha
Hallertauer Tradition	+ 89 ha	Hallertauer Mittelfrüher	- 93 ha
Opal	+ 67 ha	Northern Brewer	- 29 ha
Hallertau Blanc	+ 61 ha	Tett nanger	- 18 ha
Saazer	+ 55 ha	Nugget	- 11 ha
Huell Melon	+ 46 ha	Hallertauer Merkur	- 6 ha
Saphir	+ 42 ha		



### Gesamtschätzung Hopfenernte 2015 / Total Estimated Crop 2015

Die Gesamtschätzung 2015 für das Bundesgebiet Deutschland auf einer Gesamtfläche von 17 847 ha lautet 28 142 t (562 840 Ztr.)  
 The total estimated crop in 2015 for Germany on a total acreage of 17 847 ha is 28 142 tons (562 840 metric cwts.)

Anbaubereich Production area	Tonnen tons	Ztr. cwts.	Altfläche/ha old acreage/ha	Neufläche/ha new acreage/ha	Gesamtfläche/ha total acreage/ha
<b>Hallertau</b>					
<b>Schätzung / estimated crop 2015</b>	<b>23 500,00</b>	<b>470 000</b>	<b>13 970</b>	<b>940</b>	<b>14 910</b>
Ernte / crop 2014	33 173,07	663 461	13 418	1 049	14 467
<b>Tett nang</b>					
<b>Schätzung / estimated crop 2015</b>	<b>1 700,00</b>	<b>34 000</b>	<b>1 165</b>	<b>72</b>	<b>1 237</b>
Ernte / crop 2014	2 022,36	40 447	1 160	49	1 209
<b>Elbe-Saale</b>					
<b>Schätzung / estimated crop 2015</b>	<b>2 450,00</b>	<b>49 000</b>	<b>1 203</b>	<b>122</b>	<b>1 325</b>
Ernte / crop 2014	2 567,91	51 358	1 162	103	1 265
<b>Spalt</b>					
<b>Schätzung / estimated crop 2015</b>	<b>450,00</b>	<b>9 000</b>	<b>337</b>	<b>18</b>	<b>355</b>
Ernte / crop 2014	688,72	13 774	340	8	348
<b>Rheinpfalz / Bitburg Hochdorf / RHW</b>					
<b>Schätzung / estimated crop 2015</b>	<b>42,00</b>	<b>840</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>20</b>
Ernte / crop 2014	47,71	954	19	0	19
<b>Total</b>					
<b>Schätzung / estimated crop 2015</b>	<b>28 142,00</b>	<b>562 840</b>	<b>16 694</b>	<b>1 153</b>	<b>17 847</b>
Ernte / crop 2014	38 499,77	769 995	16 099	1 209	17 308

Differenzen durch Auf- und Abrunden möglich. / Differences are possible through rounding up or down.

# 500 Jahre Bayerns Brauwirtschaft macht ein Fass auf ... Bayerisches Reinheitsgebot

**2016 feiert das Bayerische Reinheitsgebot seinen 500. Geburtstag.** Am 23. April 1516 erließen die damals in Bayern gemeinsam regierenden Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X. innerhalb einer umfangreichen Landesordnung jene Vorschrift, die unter anderem die Bierbereitung auf nur vier zulässige Rohstoffe beschränkt: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Diese seit dem frühen 20. Jahrhundert als „Reinheitsgebot“ bezeichnete Vorschrift darf mit Fug und Recht als das Fundament des weltweit herausragenden Rufes bayerischen Bieres bezeichnet werden.

Der besondere Geburtstag muss natürlich gebührend gefeiert werden.

Die beiden brauwirtschaftlichen Fachverbände in Bayern, der Bayerische Brauerbund und der Verband Private Brauereien Bayern, haben alle bayerischen Brauereien deshalb eingeladen, im Herzen Münchens vom 22. bis 24. Juli 2016 ein rauschendes Geburtstagsfest zu feiern – mit überragender Resonanz: Mit knapp 130 angemeldeten Brauereien ist das „Festival 500 Jahre Bayerisches Reinheitsgebot“ bereits ein dreiviertel Jahr vor der Veranstaltung ausgebucht.

Auf zentralen Plätzen Münchens, dem Odeonsplatz, der Ludwigstraße, dem Wittelsbacherplatz und der Brienner Straße, werden die 100.000 erwarteten Gäste zwischen weißen Pagoden und hochwertigen Zelten jedoch nicht nur zahllose bayerische Bierspezialitäten verkosten können. Auf drei Bühnen erwartet sie ein buntes Kulturprogramm mit Show und Musik von der traditionellen bayerischen Volksmusik bis zum Big-Band-Sound. Bayerische Gastronomen präsentieren Schmankerl aus allen Landesteilen.

Zusätzlich wird auch der Wissensdurst rund ums

Bayerische Bier und seine

Zutaten gestillt.

Wie werden Braugetreide und

Hopfen angebaut? Was ist eigentlich Malz?

Wie wird Bier gebraut? Worin unterscheiden sich die

vielen bayerischen Biersorten?

Antworten auf diese und viele andere Fragen gibt's

im Juli 2016 in München.

## Bavaria's brewing industry rolls out the barrel ... 500 years of the Bavarian purity law

**2016 is the year in which the Bavarian purity law celebrates its 500th birthday.** On April 23, 1516 the then ruling dukes of Bavaria, Wilhelm IV and Ludwig X, issued a decree which included the regulation that permitted originally only three and then later four raw materials to be used in making beer: water, malt, hops and yeast.

This regulation, known as the "purity law" since the early 20th century, can justifiably be claimed to be the foundation of the outstanding reputation of Bavarian beer throughout the world.

This very special birthday must of course be celebrated in a fitting manner.

Therefore, the two brewing industry associations in Bavaria, the Bavarian Brewers Association and the Private Breweries of Bavaria, have invited all the Bavarian breweries to celebrate together with a roaring party in the heart of Munich from July 22 to 24, 2016 – the response was gigantic. With almost 130 registered breweries the "500 Years Bavarian Purity Law Festival" is booked out already three quarters of a year before the event.

The 100,000 expected guests will be awaited on the central squares of Munich – the Odeonsplatz along the Ludwigstraße and the Wittelsbacherplatz along the Brienner Straße – in white pagodas and luxury marquees where not only innumerable Bavarian specialty beers will be presented for tasting. Three stages will provide an entertaining program of show highlights and music, ranging from traditional Bavarian folk music to a festive big band sound. Gourmet caterers will also be offering delicious dishes from all corners of Bavaria.

In addition, thirst for knowledge of Bavarian beer and its ingredients will also be quenched. How are brewing grains and hops grown? What exactly is malt?

How is beer brewed? What distinguishes the numerous types of Bavarian beer?

Answers to these questions and many more will be available in Munich in July 2016.

Autor: Dr. Lothar Ebbertz, BAYERISCHER BRAUERBUND E. V.

Der Eintritt zum Festival ist frei. / Entrance to the festival is free.

Weitere Informationen zu Öffnungszeiten und Programm:

Further information on opening times and program:

[www.500jahre-reinheitsgebot.com](http://www.500jahre-reinheitsgebot.com)

**Nicht verpassen:**  
22. bis 24. Juli 2016  
„Festival 500 Jahre Bayerisches Reinheitsgebot“ in München.

**Nota bene:**  
July 22 to 24, 2016  
"500 Years Bavarian Purity Law Festival" in Munich.





Fotoausstellung  
zum Jubiläum des  
Reinheitsgebotes  
Purity law jubilee  
photo exhibition

## Die Wächter des Reinheitsgebotes

Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Sonst nichts. Seit 500 Jahren beweisen Bayerns Brauer, dass es zur Bereitung einer einzigartigen Vielfalt von Bieren mehr als dieser vier natürlichen Zutaten nicht bedarf. Traditionelle Braukunst in Vollendung.

Bayerns Brauer kämpfen für den Erhalt dieses Reinheitsgebotes, nicht aus bloßem Traditionsbewusstsein, sondern aus der festen Überzeugung, dass die Beschränkung auf diese vier Zutaten auch ein Qualitätsversprechen ist, von dem sie Abstriche zu machen nicht bereit sind.

Als in den 1980er Jahren die europäische Rechtsprechung das Reinheitsgebot angriff, standen die Brauer zusammen und haben für den Erhalt ihres Reinheitsgebotes gekämpft – letztlich erfolgreich. Zwar nicht vor Gericht – der EuGH-Spruch vom März 1987 hat den deutschen Markt auch für Nicht-Reinheitsgebots-Biere geöffnet –, aber im Bewusstsein und vor allem in den Herzen der Menschen: Bis heute spielen nicht dem Reinheitsgebot genügende Biere auf dem deutschen Markt praktisch keine Rolle.

Das durch den Bayerischen Brauerbund initiierte Fotoausstellungsprojekt „**Die Wächter des Reinheitsgebotes**“ zeigt die Menschen, die hinter der 500 Jahre alten Verordnung stehen und für ihre Bewahrung eintreten. Bräus und Brauer, ihre Familien oder Mitarbeiter werden hochwertig, spannend und originell fotografisch inszeniert.

So sind rund 100 Portraits bayerischer Brauereien, aber auch anderer „Wächter“ aus dem Umfeld der bayerischen Brauwirtschaft entstanden, die in überlebensgroßen, aufwändig hinterleuchteten Rahmen präsentiert werden und ein beeindruckendes Bekenntnis zum Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 ablegen.

### Guardians of the Purity Law

*Water, malt, hops and yeast. Nothing else. For 500 years Bavaria's brewers have proven that nothing more than these four natural ingredients are needed to produce a unique diversity of beers. The traditional art of brewing to perfection.*

*Bavaria's brewers are fighting for the retention of this purity law, not purely out of a sense of tradition, but out of the strong conviction that limitation to these four ingredients is a guarantee of quality which they are not prepared to see watered down.*

*When the European legislation encroached on the purity law in the 1980s, the brewers joined ranks and put up a fight for the retention of their purity law – ultimately successful. Not legally – the European Court of Justice ruling of March 1987 opened up the German market for beers which do not comply with the purity law – but in the minds and hearts of the people. Today, beers which do not comply with the purity law play practically no role at all on the German market.*

*The "Guardians of the Purity Law" photo exhibition initiated by the Bavarian Brewers Association shows the people who stand behind the 500-year old decree and fight for its retention. Brews and brewers, their families and employees are portrayed in high-quality, interesting and original photos.*

*The exhibition encompasses about 100 portraits of Bavarian breweries as well as of other "guardians" taken from the Bavarian brewing industry environment, presented larger than life in elaborate backlit frames and giving a forceful impression of the commitment to the Bavarian purity law of 1516.*

Autor: Dr. Lothar Ebbertz, BAYERISCHER BRAUERBUND E. V.

V.l.n.r. / Left to right:  
Maximilian Sailer,  
Bernhard Sailer,  
Josef Schumacher,  
Rosa Stepl –  
Hofbräuhaus Traun-  
stein Josef Sailer KG

## Ausstellung / Exhibition

Nach einer feierlichen Vernissage wird die Ausstellung vom **12. bis 18. Februar 2016** erstmalig in der Alten Kongresshalle auf dem ehemaligen Münchner Messegelände oberhalb der Theresienwiese präsentiert. Das als Wanderausstellung konzipierte Projekt wird im Laufe des Jubiläumsjahres außerdem in Andechs, Ingolstadt, Nürnberg, Straubing und Traunstein zu sehen sein.

Weitergehende Informationen finden Sie zu gegebener Zeit unter [www.bayerisches-bier.de](http://www.bayerisches-bier.de)

After the official vernissage the exhibition will be shown for the first time from **February 12 to 18, 2016** in the Old Congress Hall of the former Munich trade fair center located above the Theresienwiese (Oktoberfest site). The exhibition is designed to go on tour in Bavaria during the jubilee year with stops in Andechs, Ingolstadt, Nuremberg, Straubing and Traunstein.

More information will be available accordingly at [www.bayerisches-bier.de](http://www.bayerisches-bier.de)

*München, Andechs, Ingolstadt, Nürnberg, Straubing und Traunstein*



# Zum Abschied

## der Tettninger Hopfenhoheiten 2013/2015 Hopfen in seiner natürlichsten Form ...

Ihre zweijährige Amtszeit endete am 17. Oktober 2015: Hopfenkönigin Jutta Häfele und die Hopfenprinzessinnen Franziska Schmid und Petra Heine (von rechts).

Their two years in office ended on October 17, 2015: Hop Queen Jutta Häfele and the Hop Princesses Franziska Schmid and Petra Heine (from right).

### Farewell to the Tett nang Hop Highnesses 2013/2015 Hops in their most natural form ...

Was am 19. Oktober 2013 seinen Anfang nahm, endete schließlich am 17. Oktober 2015 an gleicher Stelle, beim alle zwei Jahre stattfindenden Ball der Tettninger Hopfenkönigin mit Neuwahl in der restlos ausverkauften Stadthalle zu Tett nang. Gut und gerne zwei- bis dreimal so viele Eintrittskarten hätte der veranstaltende Hopfenpflanzerverband Tett nang für die 800 Personen fassende Stadthalle verkaufen können. Und so ist es auch nicht verwunderlich, dass zwei Fernsehanstalten (SWR Baden-Württemberg und Regio TV Bodensee) seit mehreren Jahren über den Tettninger Event berichten. Show und Tanzeinlagen oder die 35 Frau/Mann starke Hopfenpflanzerkapelle, bestehend aus Hopfenpflanzern und Hopfenpflanzern aus Tett nang, sind dabei nur einige der alljährlichen Höhepunkte. Kaum jemand repräsentierte den „Hopfensaft“ charmanter als diese drei jungen Damen von Tettninger Hopfenbaubetrieben. Und so kann das Tettninger Dreigestirn auf 90 bis 100 Termine in den beiden Amtsjahren zurückschauen.

What started on October 19, 2013 ended on October 17, 2015 at the same place, the bi-annual Tett nang Hop Queen Ball in the Tett nang civic center. The event, which included the new hop queen election, was sold out to the very last seat. The event's organizers, the Tett nang Hop Growers Association, could have easily sold two to three times more tickets than the civic center's capacity of 800. It is therefore no wonder that two TV broadcasters (SWR Baden-Württemberg and Regio TV Bodensee) have been covering the Tett nang event for many years. The bi-annual highlights include a show and dance performances, and the music of the 35 male and female members of the Hop Growers Band.

Hardly anyone could have represented the "hop juice" more charmingly than these three young ladies from Tett nang hop farms. This was evidenced by the 90 to 100 appointments attended during their two years of office by the Tett nang trio. A lot of beer, receptions and meeting interesting personalities are definitely one thing, but much more held these three together during their term of office.

Viele Biere, Empfänge und interessante Persönlichkeiten kennenzulernen ist sicherlich eine Sache, mit ihren Ämtern verbinden die drei aber weit mehr. Eine spannende, interessante Zeit sei es gewesen, in einem eingespielten Team, in dem man sich prächtig verstanden und gegenseitig unterstützt habe. Viele neue Kontakte und Freundschaften habe man schließen können. Einer der vielen Höhepunkte dabei war sicherlich die 10-tägige Reise nach Südafrika, um Anbauggebiete, Brauereien (u. a. SAB Miller) sowie Land und Leute kennenzulernen. Nach den Voraussetzungen für dieses Amt gefragt, betonen sie die Notwendigkeit für ein gewisses Maß an Selbstbewusstsein, Offenheit sowie Teamfähigkeit und „dem Bier sollten die drei Nachfolgerinnen nicht gänzlich abgeneigt sein, sonst werden es zwei schwierige Jahre“, wie alle drei augenzwinkernd bekundeten.

*It was an exciting and interesting time in a well attuned team in which they understood each other perfectly and gave each other mutual support. Many new contacts were made and friendships forged.*

*One of the many highlights was certainly the 10-day trip to South Africa to get to know growing regions and breweries (including SAB Miller) as well as the country and its people. When questioned about their office, they emphasized the need for a good dose of self-confidence, openness and the ability to work in a team, and "our three successors should have an acquired taste for beer, otherwise the two years will be hard" stated all three with a wink and a smile.* ■

Autor: Jürgen Weishaupt, Hopfenpflanzerverband Tettngang e. V., Tettngang  
Foto: Hopfenpflanzerverband Tettngang e. V., Tettngang

## Wolfgang Ruther neuer Vorsitzender des Hopfenpflanzerverbandes Tettngang

Johann Heimpel nach achtjähriger Präsidentschaft mit Ehrenvorsitz verabschiedet



Nach dem völlig überraschenden Tod des langjährigen und weit über die Grenzen Tettngangs hinaus geschätzten Tettnganger Hopfenpräsidenten Dr. Bernhard Locher im Jahre 2006 übernahm dessen Stellvertreter Johann Heimpel im Jahre 2007 den Vorsitz des Hopfenpflanzerverbandes Tettngang in schwierigen Zeiten. Heimpel habe den Verband durch alle Höhen und Tiefen geführt (100 % Mitgliedschaft der 140 Hopfenbaubetriebe in Tettngang) und nach außen bestens vertreten, attestierte sein Nachfolger Wolfgang Ruther. Der mit dem Internationalen Hopfenorden, dem Ehrenvorsitz und der Goldenen Ehrennadel des Verbandes dekorierte Johann Heimpel bedankte sich sichtlich bewegt: „Es war mir eine Ehre, euer Vorsitzender zu sein.“

Wolfgang Ruther New Chairman of the Tettngang Hop Growers Association

Johann Heimpel is bid farewell with honorary chairmanship after eight years in office

*After the completely unexpected death in 2006 of Dr. Bernhard Locher – for many years the Tettngang Hop Chairman, known and respected also beyond the Tettngang region – Johann Heimpel, his deputy, assumed the chairmanship of the Tettngang Hop Growers Association in 2007, at a very difficult time. Heimpel steered the association through thick and thin (100% membership of the 140 hop farms in Tettngang) and was the best ambassador attested his successor Wolfgang Ruther. Johann Heimpel, decorated with the International Hop Order, the Honorary Chairmanship and the association's Golden Needle of Honor, was visibly moved in expressing his thanks: "It was my honor to be your chairman."* ►

Die im März 2015 neu gewählte Vorstandschaft und Geschäftsführung:  
 The chair and management newly elected in March 2015:  
 Wolfgang Ruther (Mitte / center),  
 Simon Locher und / and  
 Stefan Arnegger (links daneben / left),  
 Honorary Chairman Johann Heimpel und / and  
 Geschäftsführer / CEO Jürgen Weishaupt (rechts / right)



Der neue Pflanzlerchef Wolfgang Ruther, 52-jähriger Landwirtschaftsmeister mit einem Obst- und Hopfenbaubetrieb, sieht in seiner Wahl eine große Herausforderung und bedankte sich für das große Vertrauen. Seine Kollegen, den Verband und das Anbaugebiet als Ganzes wisse er gut aufgestellt. „Klein, aber fein“ präsentiere man sich national und international. Strukturell, was die Betriebe, die Vermarktung und das Sortenspektrum betreffe, sei man bestens gerüstet für die anstehenden Aufgaben. Unterstützt wird der neue Vorsitzende in seiner vierjährigen Amtszeit durch die beiden Stellvertreter Simon Locher und Stefan Arnegger.

*The new head of the hop growers, Wolfgang Ruther, 52-year-old master of agriculture with a fruit and hop farm, sees a major challenge in his election as chairman and thanks everyone for the major trust shown. He considers his colleagues, the association and the growing region as a whole to be well positioned. "Small, but fine" is their image at home and abroad. Structurally the farms, marketing and range of varieties are best equipped to master the tasks ahead. The new chairman will be supported during his four year term by the two deputy chairmen Simon Locher and Stefan Arnegger.*

Autor: Jürgen Weishaupt, Hopfenpflanzerverband Tettang e. V., Tettang  
 Foto: Hopfenpflanzerverband Tettang e. V., Tettang

### Wir können alles – von Hochfein bis Hochalpha ...

Abgeleitet von dem offiziellen Slogan des Landes Baden-Württemberg (Wir können alles außer Hochdeutsch) präsentiert sich das südlichste Anbaugebiet Deutschlands in seiner ganzen Vielfalt:

**Zahlen/Fakten:** 140 Hopfenbaubetriebe produzieren auf 1 237 ha mit Schwerpunkt feiner Aromahopfen. Davon werden auf 900 ha (73 %) die Landsorten Tettanger und Hallertauer Mittelfrüher angebaut.

Auf insgesamt 1 100 ha (89 %) wachsen ausschließlich Aromasorten, 11 % der Fläche werden mit der Hochalphasorte Herkules kultiviert.

### We can do everything – from high fine to high alpha ...

With a motto derived from the official slogan of the State of Baden-Württemberg (We can do anything except speak High German) Germany's southernmost hop growing region presents itself in all its diversity:

**Facts & Figures:** 140 hop farms produce in an area of 1,237ha mainly fine aroma hops. The "Tettanger" and "Hallertauer Mittelfrüher" landrace varieties are grown on 900ha (73%) of this area.

Aroma varieties are grown exclusively on a total area of 1,100ha (89%), 11% of the area are dedicated to the Herkules high-alpha variety.

### Weitere Infos, Anfragen unter / Further information:

tt-hops@tettanger-hopfen.de

www.tettanger-hopfen.de

www.facebook.com/tettangerhopfen

https://twitter.com/Hopfendoldi

http://www.tettanger-hopfen.de/de/aktuelles/video.html

Wolfgang Ruther zusammen mit den Tettanger Hopfenhoheiten unter den „Living Roses“ beim IHB-Kongress in Bad Gögging.

Wolfgang Ruther together with the Tettang Hop Highnesses under the "Living Roses" at the Congress of the International Hop Growers' Convention (IHGC) in Bad Gögging



*Roses for the Roses*



# 20 Jahre HOPFENMUSEUM TETTANG 20 years HOP MUSEUM TETTANG

Das HopfenMuseum Tettang feiert dieses Jahr sein 20-jähriges Bestehen. Alles begann im Jahr 1994, als Ingeborg Locher zur 150-Jahr-Feier des Hopfenbaus in Tettang eine Sonderausstellung konzipierte. Zusammen mit ihrem Mann Bernhard Locher stellte sie mit viel Liebe zum Detail die spannenden Eigenschaften der Hopfenpflanzen und die Geschichte des Tettanger Hopfens dar. Ein Jahr später zog diese Ausstellung von der Torschloss-Galerie in das Hopfengut der Familie Locher. Das war

die Geburt eines einmaligen Museumskonzepts. Die Kombination aus Geschichte und Kultur neben dem modernen, dynamischen Hopfenbau der heutigen Zeit. Seitdem hat sich das Museum kontinuierlich weiterentwickelt. Bereits ein Jahr nach der Gründung erhielt das Museum die Auszeichnung „Vorbildliches Heimatmuseum“. 14 Jahre später folgte der Bodensee-Kulturpreis.

Heute verfügt das Museum über eine Ausstellungsfläche von über 2 000 m<sup>2</sup>, verteilt auf drei historische Gebäude, die jeweils eine eigene Geschichte erzählen. Verbunden werden diese durch eine schwebende Galerie, die es den Besuchern ermöglicht, über den Kronen des angrenzenden Hopfengartens zu wandeln oder die ratternde, dröhnende Hopfenpflückmaschine aus der Vogelperspektive zu beobachten. Über 23 000 Besucher besichtigen das HopfenMuseum jedes Jahr und sind begeistert und fasziniert von der besonderen Pflanze Hopfen und deren Weg in die Vielfalt der Biere. 2015 übernehmen die Geschwister Charlotte Müller und Lukas Locher das Museum und den Hopfenbetrieb ihrer Mutter. Mit dem Generationswechsel und dem 20-jährigen Bestehen wird auch ein neuer Dachname für Museum, Hopfenbaubetrieb, Manufaktur und Gaststätte eingeführt. Aus HopfenMuseum Tettang wird HOPFENGUT N° 20.

„Vor einem Besuch in unserem Museum ist den wenigsten klar, dass unser Angebot weit über den Besuch eines konventionellen Heimatmuseums hinausgeht. Der neue Name HOPFENGUT N° 20 wird uns helfen, den Kunden unser breites Spektrum an Angeboten besser vermitteln zu können“, erklärt Charlotte Müller. Als Ziel für die Zukunft möchte Lukas Locher die Angebote noch weiter ausbauen. Das HOPFENGUT N° 20 soll zunehmend Anlaufstelle für Hopfen- und Bierinteressierte

The Tettang Hop Museum is celebrating its 20th birthday this year. It all started in 1994 when Ingeborg Locher conceived a special exhibition on the occasion of the 150 anniversary of hop growing in Tettang. Together with her husband Bernhard Locher and with great care to detail she presented the exciting properties of the hop plant and the history of Tettang hops. One year later the exhibition moved from the Torschloss Gallery to the Locher's hop farm.

That was the birth of a unique museum concept. The combination of history and culture alongside the modern, dynamic hop growing of today. Since then the museum has developed constantly. Just one year after its foundation the museum received the "Exemplary Museum of Local History" award. This was followed 14 years later by the Cultural Award of the District of Lake Constance.

Today the museum has an exhibition area of over 2,000m<sup>2</sup> in three historical buildings, each of which tells its own story. The buildings are joined up by a levitated walkway which allows visitors to stroll over the top of the adjoining hop garden and get a bird's eye view of the rattling and humming hop picking machine at work. The Hop Museum welcomes more than 23,000 visitors each year, who are inspired and fascinated by the special plant, the hop, and how it made its way into the variety of beers. ▶

Einmaliges Museumskonzept: Jährlich 23 000 Besucher  
Auszeichnungen: „Vorbildliches Heimatmuseum“ und Bodensee-Kulturpreis

Unique museum concept: 23,000 visitors per year  
Awards: "Exemplary Museum of Local History" and Cultural Award of the District of Lake Constance



Dr. Bernhard und Ingeborg Locher, die beiden Gründer des Hopfenmuseums Tettang bei der Eröffnung 1995

Dr. Bernhard and Ingeborg Locher, the two founders of the Tettang Hop Museum at the opening in 1995



In 2015 the siblings Charlotte Müller and Lukas Locher take over the museum and hop farm from their mother. With the generation change and the 20-year existence of the museum a new overall name is given to the museum, hop farm, manufacture and pub. The "HopfenMuseum Tettngang" is now "HOPFENGUT N°20" (Hop Farm No. 20).

"Before visiting our museum it is at least clear that what we are offering goes beyond a visit to a conventional local history museum. The new name HOPFENGUT N° 20 will help us to bring across better the broad spectrum of attractions," explains Charlotte Müller. Lukas Locher also plans to diversify the offering even more. In future the HOPFENGUT N° 20 is to become a center for all those interested in hops and beer. A place where experts can experience a closeness to the raw materials in a very special way and newcomers can discover this fascinating culture.

HOPFENGUT N° 20: Hier brauen und vermarkten die jungen Tettnganger außergewöhnliche Biere.

Extraordinary beers brewed and marketed by the young Tettngangers. V.l.n.r. / Left to right: Fritz Tauscher, Charlotte Müller und / and Lukas Locher

werden. Ein Ort, an dem Experten auf besondere Art und Weise Rohstoffnähe erleben und Neulinge sich von der Faszination dieser spannenden Kultur begeistern lassen können.

### HOPFENGUT N° 20 – DIE BRAUEREI in Tettngang eröffnet

Hopfenpflanzer Lukas Locher, Museumsleiterin Charlotte Müller sowie Braumeister Fritz Tauscher von der Kronenbrauerei Tettngang hatten sich das Ziel gesetzt, eine Versuchs- und Schaubrauerei im HOPFENGUT N° 20 zu bauen. Zwei Jahre später wurde diese am 14. Juni 2015 mit über 300 geladenen Gästen feierlich eröffnet. Auf der neuen Anlage, die mitten im historischen Hopfendarrgebäude steht, brauen die jungen Tettnganger außergewöhnliche Biere. Zum Einsatz kommen dabei die acht verschiedenen Hopfensorten, die auf dem Hopfengut angebaut werden. Ziel ist es, mit Hopfen zu experimentieren, die Vielfalt des Bieres zu demonstrieren und so eine hopfige Ergänzung zur regionalen Bierkultur zu schaffen. Bereits zur Eröffnung gab es die drei ersten Bierkreationen zur Verkostung. Besonders gefragt war der „sud eins“, ein mit Tettnganger, Cascade und Mandarina Bavaria gehopftes IPA. Die unmittelbare Nähe von Brauerei und Hopfen-Flavor lässt weitere spannende Bierkreationen erwarten.

### HOPFENGUT N° 20 – THE BREWERY opened in Tettngang

Hop grower Lukas Locher, museum manager Charlotte Müller and brewmaster Fritz Tauscher from the Kronenbrauerei Tettngang had set themselves the goal of building a trial and show brewery in HOPFENGUT N° 20. Two years later, on June 14, 2015, this was officially inaugurated in the presence of 300 invited guests. In the new plant, located in the middle of the historical hop oast house, the young Tettngangers brew extraordinary beers. For this they use the eight different hop varieties grown on the hop farm. The aim is to experiment with hops to demonstrate the diversity of beer and thus make a hoppy addition to the established regional beer culture. Already at the official opening the first three beer creations were ready for tasting. Very popular was the "sud eins" (brew one), an IPA hopped with Tettnganger, Cascade and Mandarina Bavaria. The close proximity of brewery and hop flavor foretell of more exciting beer creations.

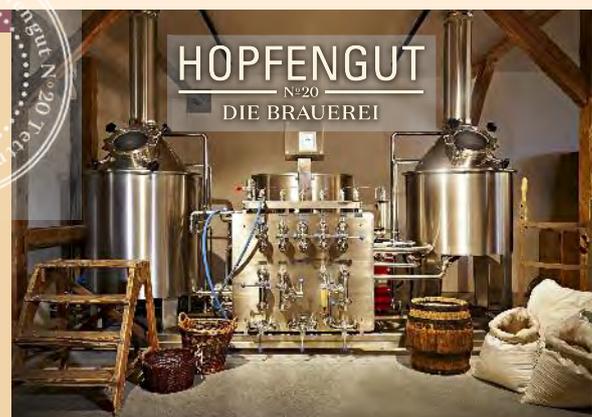
Autor: Jürgen Weishaupt, Hopfenpflanzerverband Tettngang e. V., Tettngang  
Fotos: HOPFENGUT N° 20

info



Öffnungszeiten / Opening times:  
Mai bis Oktober von Dienstag bis Sonntag: 10.30 Uhr bis 17 Uhr  
May to October, Tuesday to Sunday: 10.30am to 5.00pm  
Öffentliche Führungen jeden Donnerstag um 11 Uhr und Sonntag um 14 Uhr  
Guided tours every Thursday at 11am and Sunday at 2pm  
Hopfenernte live erleben ab dem 25. August bis 19. September, täglich Führungen  
Enjoy the hop harvest live: August 25 to September 19, daily guided tours  
Weitere Informationen / Further information: [www.hopfenmuseum-tettngang.de](http://www.hopfenmuseum-tettngang.de)  
Telefon / Phone 0049 (0) 7542 952206

HOPFENGUT N° 20 – DIE BRAUEREI  
Onlineshop / Online shop: [shop.hopfengut.de](http://shop.hopfengut.de)  
Weitere Informationen / Further information: [www.hopfengut.de](http://www.hopfengut.de)





Do you remember?  
Hopfenquiz  
Hop quiz

Tett nang 2013

## US Craft Brewer hebt über dem Bodensee ab

In der Hopfen-Rundschau International 2013/ 2014 hatte die Hopfenregion Tett nang einen Zeppelinflug für zwei Personen im Rahmen eines Preisausschreibens aus- gelobt.

Geschäftsführer Jürgen Weishaupt begrüßte nun kurz vor der Landung des Zeppelin NT die weit angereisten und glücklichen Gewinner Christine und Ben Bailey von der Tröegs Brewing Company in Pennsylvania/USA.

In Ben Baileys Brauerei werden etwa 90 000 hl Bier produziert und die Zuwachsrate liegt jährlich bei ca. 20 - 25 %. Er verwendet zu 100 % amerikanische Hopfen, ist allerdings mit allen gängigen deutschen Aroma- sorten wie Perle, Hallertauer Tradition, Tett nanger, Man- darina Bavaria und Hallertau Blanc gut vertraut. Gerne braut man bei Tröegs sortenreine Biere, die gut an- kommen.

Vielleicht wurde Ben Bailey nun bei seinem Höhenflug über den Bodensee dazu inspiriert, sich mit feinen deut- schen Hopfen an neuen Bierrezepten zu versuchen.



## US craft brewer takes to the air over Lake Constance

*In the Hopfen-Rundschau International 2013 / 2014 the Tett nang hop growing region offered a zeppelin flight as a prize in a competition.*

*Just before the Zeppelin NT landed, CEO Jürgen Weishaupt welcomed the lucky winners Christine and Ben Bailey who had travelled all the way from the Tröegs Brewing Company in Pennsylvania/USA.*

*About 90,000hl of beer are produced in Ben Bailey's brewery with an annual growth rate of approx. 20 - 25%. He uses 100% American hops but is very familiar with the German aroma varieties like Perle, Hallertauer Tradition, Tett nanger, Mandarina Bavaria and Hallertau Blanc. At Tröegs they like to brew single hop beers that hit the spot.*

*Perhaps Ben Bailey was inspired by his flight over Lake Constance to try out new beer recipes with fine German hops.*

Christine und Ben Bailey von der Tröegs Brewing Company in Pennsylvania/USA mit Jürgen Weishaupt (links), Geschäftsführer des Hopfenpflanzer- verbandes Tett nang

Christine and Ben Bailey from the Tröegs Brewing Company in Pennsylvania/USA with Jürgen Weishaupt (left), CEO of the Tett nang Hop Growers Association

Autor: Jürgen Weishaupt, Hopfenpflanzerverband Tett nang e. V., Tett nang  
Fotos: Hopfenpflanzerverband Tett nang e. V., Tett nang;  
Achim Mende (Zeppelin)



V.l.n.r. / Left to right:  
Hopfenprinzessin / hop princess Julia Mehrl,  
Hopfenkönigin / hop queen Anna Roßmeier  
und / and Vize-Hopfenkönigin /  
vice hop queen Helena Kreitmair



# In der Hitze der Wahlnacht

Spannende Kür um den Hopfenthron 2015/16

**In the heat of the election night**

Exciting election for the hop throne 2015/16



Durstig musste hier niemand bleiben.  
Nobody went thirsty.



Heiß war es. / It was pretty hot.



Anna-Superfans / Anna superfans



Die Marktkapelle Wolnzach zeigte  
vollen Einsatz. / The Wolnzach  
Market Band in full flow.



Heiß war es in der Wolnzacher Festhalle am Wahlabend. Schweißperlen standen vielen der 3 000 Besucher auf der Stirn und kühle Maßßen oder frische Radler vor ihnen auf dem Tisch. An diesem Abend läutete oft das Glocklerl am Ausschank, wenn wieder ein neues 200-Liter-Holzfass, gefüllt mit süffigem Augustiner „Edelstoff“, angezapft wurde. Mindestens genauso warm war es den drei diesjährigen Kandidatinnen, aber eher vor Aufregung.

Jedes Jahr Anfang August, kurz vor der Ernte, werden junge Frauen gesucht, die den Hallertauer Hopfen in der ganzen Welt würdig und werbewirksam vertreten sollen. Redegewandt, kommunikativ, jung und hübsch anzusehen sollen sie sein, dazu aus einer Hopfenpflanzfamilie stammen und einiges vom Hopfen verstehen. Wenn sie außerdem noch dem guten Geschmack des Bieres aufgeschlossen gegenüberstehen, dann haben sie beste Chancen, den Hopfen thron zu besteigen.

Walter König, Bayerischer Brauerbund, mit den Bierköniginnen 2014 (rechts) und 2015 (links) / Walter König, Bavarian Brewer Association, with the beer queens of 2014 (right) and 2015 (left)

*It was hot on election night in the Wolnzacher Festhalle.*

*Beads of sweat ran on many a forehead of the 3,000 visitors and cool beer and refreshing shandies were ready waiting on the tables. On that evening the bell at the counter rang often to announce the tapping of yet another 200-liter wooden cask of tasty Augustiner "Edelstoff".*

*It was just as hot for this year's three candidates, but more from nervousness than anything else.*

*Each year at the beginning of August, just before the harvest, young ladies are sought to be worthy and eye-catching representatives of Hallertau hops throughout the world.*

*They should be eloquent, communicative, young and pretty; they should also come from a hop grower family and know a thing or two about hops. And if they are also open to the wonderful taste of beer, then they have the best chances of mounting the hop throne.*

*Anna, Helena and Julia, the young ladies with the classic first names, meet these requirements to the letter.*

Annas Vorstellung von einem guten Dreigestirn: „Da darf koa Blattl Papier dazwischen passen.“ Mit im Bild die Assistentin des Abends Claudia Riedel (3. v.l.). / Anna's idea of a good trio: "Not even a sheet of paper should fit between." Also in the picture Claudia Riedel (3rd from left), the evening's assistant.





Anna, Helena und Julia, die jungen Damen mit den klassischen Vornamen erfüllten all diese Eigenschaften hervorragend.

Im Vorfeld hatten sie bereits bei diversen Veranstaltungen kräftig die Werbetrommel für sich gerührt. Eine klare Favoritin stand bis zum 10. August allerdings noch nicht fest. Doch nach der Vorstellungsrunde auf der Bühne, auch in diesem Jahr wieder moderiert von Alexander Nadler, zeichnete sich schon eine kleine Tendenz in Richtung künftiger Hopfenkönigin ab. Mit ihrer positiven Ausstrahlung und lockeren Vortragsart zog **Anna Roßmeier** aus Bachappen im Siegelbezirk Pfaffenhofen viele Wähler in ihren Bann.

Die Familie mit „Anna-Superfan“-T-Shirts und Freund Andi, der sie als Taferlbua begleitete, freuten sich riesig und waren mindestens so stolz, wie die neue Hopfenkönigin selbst.

Die 23-jährige Bankbetriebswirtin wird künftig von der schönen **Vizekönigin Helena Kreitmair** aus Notzenhausen im Siegelbezirk Au und der nicht minder schönen **Hopfenprinzessin Julia Mehrl** aus dem kleinen Weiler Einthal im Siegelbezirk Mainburg bei den zahlreichen Auftritten im In- und Ausland tatkräftig unterstützt werden.

Da hat die Hallertau wieder ein blitzsauberes Dreigestirn! Wir freuen uns mit euch und gratulieren ganz herzlich.

*Before, they had already been banging the drum for themselves at various events. By the time of the election on August 10 there was not yet a clear favorite. But after the round of presentations on stage, this year again with Alexander Nadler as master of ceremonies, there was a slight tendency showing towards the future hop queen. With her positive aura and easy-going way of speaking **Anna Roßmeier** from Bachappen in the Pfaffenhofen seal district easily managed to win over many voters.*

*The family with their "Anna Superfan" T-shirts and boyfriend Andi, who accompanied her as her "number boy", were over the moon and at least as proud as the new hop queen herself.*

*The 23-year-old banking business administrator will be supported at the many events planned at home and abroad by the pretty **vice hop queen Helena Kreitmair** from Notzenhausen in the Au seal district and the no less pretty **hop princess Julia Mehrl** from the little hamlet of Einthal in the Mainburg seal district.*

*Once again the Hallertau has a trio of beauties! We are happy for them and wish them all the best.*

① Die Hallertau hat gewählt und stellvertretend gratuliert der Hallertauer Hopfenpflanzerverband den neuen Hopfenhoheiten 2015/16.

The Hallertau has chosen and the hop highnesses 2015/16 are congratulated by representatives of the Hallertau Hop Growers Association.

V.l.n.r. / Left to right:  
Julia Mehrl, Werner Brunner, Helena Kreitmair, Otmar Weingarten, Anna Roßmeier, Adolf Schapfl and Dr. Johann Pichlmaier

② Traditionell verabschieden Produktköniginnen aus nah und fern das scheidende Hallertauer Dreigestirn. / The traditional bidding farewell to the outgoing Hallertau trio by product queens from near and far.

③ Johanna, Daniela und Nadine geben zum Abschied nochmal den richtigen Takt vor. Johanna, Daniela and Nadine making the music one more time in farewell.

④ Zur Erinnerung und zum Posten Memories to keep and post

⑤ Adolf Schapfl, Vorsitzender des Hallertauer Hopfenpflanzerverbandes im Gespräch mit dem Moderator Alexander Nadler. / Adolf Schapfl, Chairman of the Hallertau Hop Growers Association, talking with the master of ceremonies Alexander Nadler.

⑥ Am Brauererstammtisch / At the brewers' table – V.l.n.r. / Left to right:

Andi Gahr, Forschungsbrauerei St. Johann, Hans-Peter Drexler, Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn und / and Dr. Werner Gloßner, Private Brauereien Bayern

⑦ Die Vizekönigin Helena Kreitmair wird „eingekleidet“. / The vice-queen Helena Kreitmair is "invested".

⑧ + ⑨ Andreas Pauly aus Niederlauterbach heizte den Festbesuchern mit eigenen Liedern und Interpretationen des Volks-Rock'n'Rollers Andreas Gabalier während der Stimmenaushaltung noch mal so richtig ein.

Andreas Pauly from Niederlauterbach getting the public going with his own songs and interpretations of the folk rock'n'roller Andreas Gabalier while the votes are being counted.

Autor: Pokorny Design;  
Fotos: Rainer Lehmann und Pokorny Design  
(S. 85 Mitte und unten, S. 86/87 Nr. 2 und 6)





# Veränderung

## der **Sortenstruktur** im Elbe-Saale-Hopfenanbaugebiet

Hopfenanbau hat in Mitteldeutschland eine mehr als tausendjährige Tradition. Nach dem zweiten Weltkrieg wurde hier im heutigen Elbe-Saale-Gebiet erneut mit dem Hopfenanbau begonnen. Damit sollte die Selbstversorgung sichergestellt werden.

Von erfahrenen sudetendeutschen Hopfenpflanzern wurden die ersten Hopfenanlagen im Elbe-Saale-Gebiet angelegt. Sie verwendeten vorwiegend die ihnen vertraute Sorte Saazer. Auch die belgische Sorte Brewers Gold kam zum Anbau.

Die englische Sorte Northern Brewer bzw. Braustern entwickelte sich nach und nach zur alleinigen Hopfensorte, die im Elbe-Saale-Gebiet angepflanzt wurde. Erste Versuche mit Hallertauer Magnum nahm man dann in den Jahren 1991-92 vor.

Es stellte sich sehr bald heraus, dass diese Sorte sehr gut für die klimatischen Gegebenheiten des Elbe-Saale-Gebietes geeignet ist und die vorhandene Erntetechnik ideal zu diesem Hopfen passt.

Zwischen 1998 und 2012 wurden über 750 ha Hallertauer Magnum in dieser Region angebaut.

Die Sorte Taurus hingegen fand nur kurze Zeit bei einigen Betrieben Anklang. Mangels Stockgesundheit wurde der Anbau schnell wieder eingestellt.

Nugget, Target und Merkur wurden nur in begrenztem Umfang, die Aromasorten Hersbrucker, Spalter, Tettnanger oder Saphir und Smaragd nur in Versuchspartzellen gepflanzt.

### Change of variety structure in the Elbe-Saale hop growing region

*The tradition of growing hops in Central Germany is over one thousand years old. Hop growing started up again in today's Elbe-Saale region after the Second World War. This was to ensure self-sufficiency.*

*The first hop gardens in the Elbe-Saale region were established by Sudeten German hop growers. They mainly used the Saaz variety which was familiar to them. They also grew the Belgian variety Brewers Gold.*

*The English Northern Brewer or Braustern variety established itself gradually as the only hop variety to be grown in the Elbe-Saale region. The first trials with Hallertau Magnum were made in 1991-92.*

*It quickly became clear that this variety is very suitable for the climatic conditions of the Elbe-Saale region and the established harvesting technology is ideal for this hop.*

*Between 1998 and 2012 over 750 ha of Hallertau Magnum were grown in this region.*

*On the other hand, the Taurus variety put in an appearance for only a short time on one or two farms. Diseased crowns soon put an end to this.*

*Nugget, Target and Merkur were planted to a limited extent; the aroma varieties Hersbrucker, Spalt, Tettnanger, Saphir and Smaragd were grown only on trial plots.*

Die hochfeine  
Landsorte Saazer  
The very fine Saaz  
landrace variety



Dagegen stieg der Anteil der Sorten Perle und Hallertauer Tradition kontinuierlich dank der beregnungsfähigen Flächen.

Die letzten Jahre brachten jedoch eine Veränderung des Sortenspektrums im Elbe-Saale-Anbaugebiet. Erste Anbauversuche der Sorten Polaris, Mandarina Bavaria, Huell Melon und Hallertauer Blanc zeigten, dass die neuen Flavor-Hopfen in dieser Region bestens gedeihen und mit mittlerweile etwa 45 ha steigen die Anbauflächen weiter.

Nachdem seit 2015 keine Lizenzgebühren für Polaris mehr entrichtet werden müssen, wird diese Sorte hier verstärkt zum Einsatz kommen.

Des Weiteren zeigten erste Versuche mit der US-Hopfensorte Cascade, dass bei Bedarf auch dieser Hopfen erfolgreich angebaut werden kann.

Die beiden neuen Hochalpha-Hopfenzuchtstämme, 2010/80/728 und 2011/71/19, die von der Gesellschaft für Hopfenforschung (GfH) empfohlen und in Zusammenarbeit mit der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) gezüchtet wurden, sind seit diesem Jahr im Elbe-Saale-Gebiet im Reihenanbau.

Bereits 2014 wurde der Zuchtstamm 2010/75/764 eingelegt und erste Ergebnisse waren schon sehr vielversprechend. Alle Stöcke sind gesund und haben erneut ausgetrieben. Somit könnte sich in den nächsten Jahren das Sortenspektrum weiter positiv verändern.

### Und jetzt: Zurück zu den Wurzeln?

Einige Pflanzler sehen in der Sorte Saazer eine gute Möglichkeit ihren Betrieb rentabler zu gestalten. Denn gerade diese alte Landsorte mit ihrem hochfeinen Aroma gedeiht hier prächtig, da sie ähnliche klimatische Bedingungen wie in ihrem ursprünglichen Anbaugebiet vorfindet.

Die tiefgründigen Böden in Verbindung mit einer ressourcenschonenden und sicheren Bewässerung schaffen optimale Voraussetzungen für eine gute Ernte.

Junge und hochqualifizierte Betriebsleiter in ihren technisch bestens ausgestatteten Betrieben sind ein weiterer Garant für beste Qualitätshopfen und Liefersicherheit.



Bierbrauer in aller Welt schätzen schon jetzt diesen besonderen Aromahopfen aus dem Elbe-Saale-Gebiet.

*In contrast, the portion of the Perle and Hallertauer Tradition varieties grew constantly thanks to the areas that can be irrigated.*

*However, over the past few years a change has come about in the range of varieties grown in the Elbe-Saale growing region. The first growing trials with the Polaris, Mandarina Bavaria, Huell Melon and Hallertauer Blanc varieties showed that the new flavor hops thrive excellently in this region and have now been extended to an area of about 45 ha with a rising tendency.*

*Seeing as no more license fees have to be paid for Polaris since 2015, this variety will be used even more.*

*Furthermore, the initial trials with the US hop variety Cascade showed that this hop can also be grown successfully in the region if need be.*

*Since this year, the two new high-alpha hop breeding lines 2010/80/728 and 2011/71/19, recommended by the Society of Hop Research (GfH) and bred in collaboration with the Bavarian State Research Center for Agriculture (LfL), are in series growing trials in the Elbe-Saale region. Breeding line 2010/75/764 was cultivated already in 2014 and the first results were very promising. All the crowns are healthy and have sprouted again. This means that there might well be another positive change in the variety range in the years to come.*

### And now: back to the roots?

*Some growers see in the Saaz variety a good way of making their farms more profitable. This old landrace with its very fine aroma thrives very well here because the climatic conditions are very similar to those in its original growing region.*

*The deep soil plus the resource-saving and reliable irrigation systems are the optimum conditions for a good yield.*

*Young and highly qualified farm managers with their technically advanced farms are another guarantee for top quality hops and reliable supply.*

*Beer brewers throughout the world already appreciate this special aroma hop from the Elbe-Saale region.*

So entwickeln sich die Anbauversuche mit den neuen Hüller Zuchtstämmen.

Development of growing trials with the new Hüll breeding lines.



Autor und Fotos: Emil Berthold



## *Neu im Team der HVG: Dr. Florian Schüll*

Seit Anfang Mai 2015 verstärkt Dr. Florian Schüll das Team der Hopfenverwertungsgenossenschaft (HVG) in Wolnzach, die damit auf einen sich wandelnden Markt und stetig wachsende Kundenanforderungen reagiert. Nach Studium und einem kurzen Ausflug in den Brauereianlagenbau war der promovierte Brau-Ingenieur am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie in Weihenstephan als Stellvertreter der Laborleitung im Bereich Rohstoffe tätig. Seit 2010 leitete er unter Prof. Becker die Forschungsbrauerei der Technischen Universität München.

Neben der eigentlichen Forschungs- und Ausbildungstätigkeit entwickelte er in Zusammenarbeit mit seinem Team diverse Spezialbiere, die zusammen mit der Staatsbrauerei Weihenstephan vermarktet werden.

„Basisidee aller Rezepturen war zu zeigen, dass Reinheitsgebot und Regionalität keine Einschränkung, höchstens eine Herausforderung sind. Meine Leidenschaft für Hopfen entspringt dem intensiven Umgang mit dieser faszinierenden Pflanze. Es ist unglaublich, welche Möglichkeiten Hopfen einem Brauer bietet, sein Produkt sensorisch, aber auch qualitativ zu beeinflussen!“, so Dr. Schüll zur HRI. In seiner Position als Technical Manager agiert Florian Schüll zukünftig als Schnittstelle zwischen HVG und der technischen Abteilung der Brauereien, der wissenschaftlichen Institute und Verbände.

*„Es ist unglaublich, welche Möglichkeiten Hopfen einem Brauer bietet, sein Produkt sensorisch, aber auch qualitativ zu beeinflussen!“*

*“It is unbelievable what hops can offer a brewer to influence his product not only sensorily, but also in quality!”*

## *New in the HVG Team*

Since the beginning of May 2015 the team of the Hopfenverwertungsgenossenschaft (HVG) or Hop Processing Cooperative in Wolnzach has been enjoying the powerful support of Dr. Florian Schüll to help it react effectively to the changing market and growing customer demands. After his studies and a brief spell in brewery plant construction the doctor of brewery engineering – he gained his doctorate at the Chair for Brewing and Beverage Technology in Weihenstephan – joined the laboratory management in the raw materials section. Since 2010 he has been manager of the Research Brewery of the Technical University of Munich under the direction of Professor Becker.

Alongside his activities in research and training he and his team have developed various specialty beers which were marketed in cooperation with the Bavarian State Brewery of Weihenstephan.

“The fundamental idea behind all the recipes was to show that the German beer purity law and regionality pose no restrictions and are at most a challenge. My passion for hops comes from my intensive dealings with this fascinating plant. It is unbelievable what hops can offer a brewer to influence his product not only sensorily, but also in quality,” Dr. Schüll told the HRI. In his position as Technical Manager, Florian Schüll will in future act as an interface between the HVG and the technical departments of the breweries, scientific institutes and associations.

Quelle: Hopfenverwertungsgenossenschaft (HVG); Foto: Dr. Florian Schüll



# DEUTSCHER HOPFEN

auf der BrauBevale bestens präsentiert

German hops on full show at the BrauBevale

Der neue Messestand des Verbandes kam beim Publikum auf der letztjährigen BrauBevale 2014 in Nürnberg sehr gut an. Unter dem gemeinsamen „Dach“ des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer konnten sich die Hopfenbauregionen Hallertau, Tettwang, Elbe-Saale und Spalt überzeugend vorstellen. Das moderne und ansprechende Design aus original Hopfenstangen und Edelstahltraversen in Kombination mit den informativen Wandelementen und einer gemütlichen Theke schuf eine offene und kommunikative Atmosphäre für gute Gespräche und natürlich die eine oder andere Gelegenheit für einen „Probierschluck“ von den feinen, extra für die Messe gebrauten Spezialbieren. Hier waren wieder Eric Toft von Schönram und Hans-Peter Drexler von Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn als „Bierdesigner“ federführend.

Besonders umlagert war neben den Hopfenproben das neue Glücksrad, wo als Hauptpreis für den Profi- oder Hobbybrauer ein Vakuum-Pack mit feinem deutschen Flavor-Hopfen winkte.

Na dann: ein Prost auf den deutschen Hopfen!

*The association's new trade fair booth was a great hit with the public at the 2014 BrauBevale. Under the "umbrella" of the German Hop Growers Association the hop growing regions of Hallertau, Tettwang, Elbe-Saale and Spalt put on an impressive show. The modern and attractive design of original hop poles and stainless steel cross beams combined with informative panels and a cozy bar all went to create an open and communicative atmosphere for interesting conversations and of course the opportunity now and again to have a little "taster" of the fine beers brewed specially for the trade fair. Once again Eric Toft from Schönram and Hans-Peter Drexler from Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn were the leading "beer designers".*

*Apart from the hop samples, the new wheel of fortune offering as main prize for the professional and amateur brewers a vacuum pack of fine German flavor hops.*

*Well cheers! Here's to German hops!*

Autor und Fotos: Pokorny Design





# DEUTSCHER HOPFEN

auf der BrauBevale bestens präsentiert

German hops on full show at the BrauBevale

Der neue Messestand des Verbandes kam beim Publikum auf der letztjährigen BrauBevale 2014 in Nürnberg sehr gut an. Unter dem gemeinsamen „Dach“ des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer konnten sich die Hopfenbauregionen Hallertau, Tettwang, Elbe-Saale und Spalt überzeugend vorstellen. Das moderne und ansprechende Design aus original Hopfenstangen und Edelstahltraversen in Kombination mit den informativen Wandelementen und einer gemütlichen Theke schuf eine offene und kommunikative Atmosphäre für gute Gespräche und natürlich die eine oder andere Gelegenheit für einen „Probierschluck“ von den feinen, extra für die Messe gebrauten Spezialbieren. Hier waren wieder Eric Toft von Schönram und Hans-Peter Drexler von Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn als „Bierdesigner“ federführend.

Besonders umlagert war neben den Hopfenproben das neue Glücksrad, wo als Hauptpreis für den Profi- oder Hobbybrauer ein Vakuum-Pack mit feinem deutschen Flavor-Hopfen winkte.

Na dann: ein Prost auf den deutschen Hopfen!

*The association's new trade fair booth was a great hit with the public at the 2014 BrauBevale. Under the "umbrella" of the German Hop Growers Association the hop growing regions of Hallertau, Tettwang, Elbe-Saale and Spalt put on an impressive show. The modern and attractive design of original hop poles and stainless steel cross beams combined with informative panels and a cozy bar all went to create an open and communicative atmosphere for interesting conversations and of course the opportunity now and again to have a little "taster" of the fine beers brewed specially for the trade fair. Once again Eric Toft from Schönram and Hans-Peter Drexler from Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn were the leading "beer designers".*

*Apart from the hop samples, the new wheel of fortune offering as main prize for the professional and amateur brewers a vacuum pack of fine German flavor hops.*

*Well cheers! Here's to German hops!*

Autor und Fotos: Pokorny Design





## Systematische Brauversuche mit neuen Zuchtstämmen aus Hüll

### Systematic Brewing Trials with New Breeding Lines from Hüll

Aufgrund der wachsenden Kreativbierszene steigt das Interesse an Hopfensorten, die vom klassischen Hopfenaroma abweichen. Aufbauend auf dem Erfolg der neuen Hüller Zuchtsorten mit speziellem Aroma und den bisher damit gemachten Erfahrungen wurde Anfang 2014 von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) und der Gesellschaft für Hopfenforschung e. V. (GfH) ein Hopfenberatungsgremium mit Experten aus der Hopfen- und Brauwirtschaft und der LfL etabliert. Mit ihrer Unterstützung wird der Entscheidungsprozess bis zur Sortenanmeldung durch die GfH noch transparenter und systematischer [2].

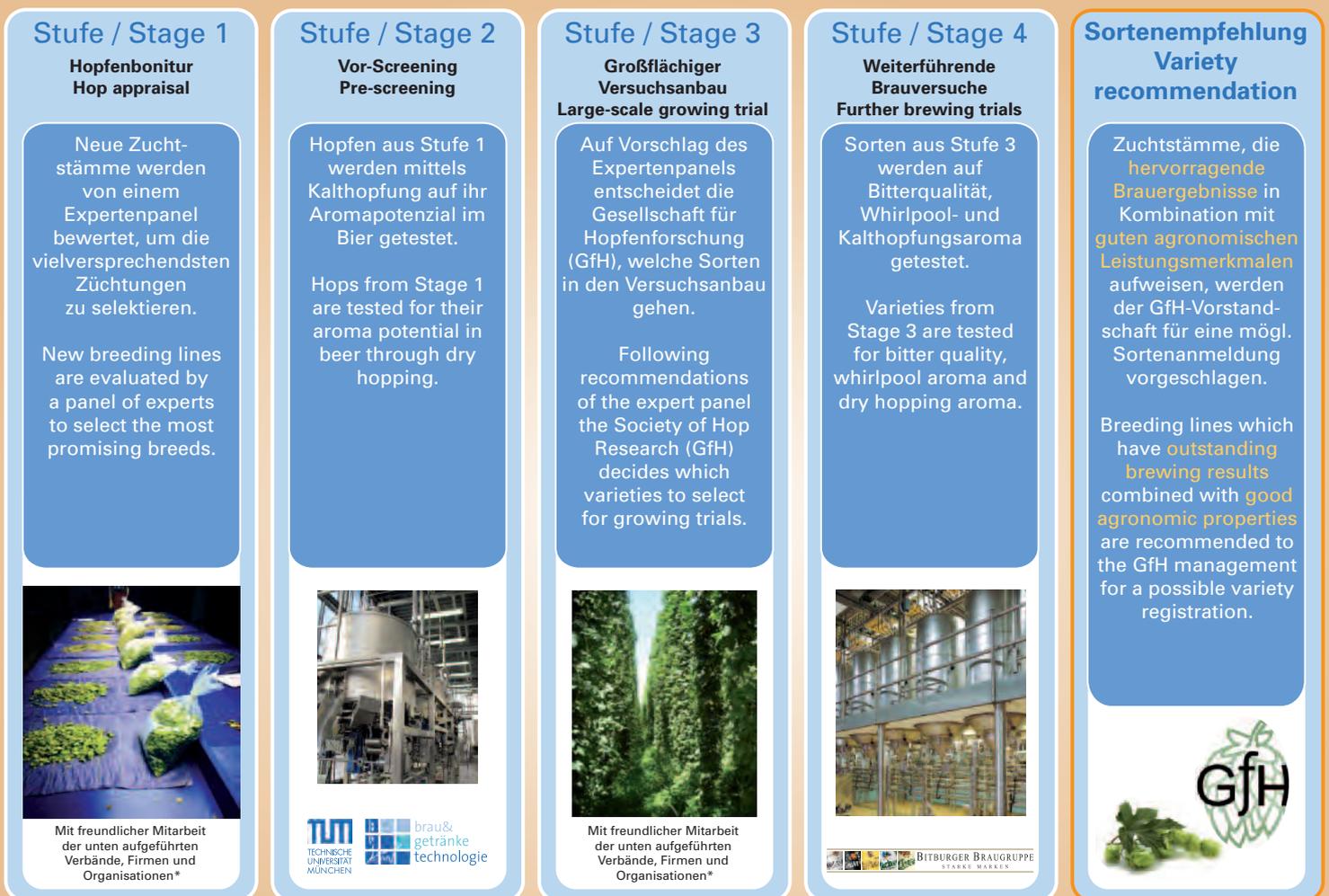
Abb. 1 zeigt den Weg bis hin zur Sortenentscheidung durch die GfH.

Thanks to the growing creative beer scene, interest is increasing in hop varieties which produce an aroma that is different to the classic hop aroma. Going out from the success of the new Hüll breeding varieties with special aromas and the experience gathered with them so far, at the beginning of 2014 the Bavarian State Research Center for Agriculture (LfL) and the German Society of Hop Research (GfH) set up a hop consulting panel of experts from the hop and brewing industry and the LfL. Their support will make the decision-making process through to variety registration by the GfH even more transparent and systematic [2].

Fig. 1 shows the way through to variety selection by the GfH.

Abb. 1 Selektionsprozess von der Hopfenbonitur bis zur Sortenempfehlung

Fig. 1 Selection process from hop appraisal to variety recommendation



\* With the kind cooperation of the associations, companies and organizations listed here.



Ein Novum sind die in Stufe 1 und Stufe 4 des Stage-Gate-Prozesses durchzuführenden standardisierten Sudversuche. Mit allen bisherigen individuellen Brauversuchen ist ein direkter, objektiver Vergleich verschiedener Zuchtstämme nur begrenzt möglich. Da zahlreiche Einflussgrößen das Hopfenaroma eines Bieres [3] ausmachen und Aromen aus der Hopfenbonitur nicht zwangsläufig im Bier wiederzufinden sind, wurde entschieden, standardisierte Sudversuche durchzuführen. Die sensorische Bewertung aller Biere wurde nach dem im technischen Beratungsgremium entwickelten Verkostungsschema durchgeführt, welches eine Beurteilung des Zuchtstammes im jeweiligen Biertyp neben der sensorischen Charakterisierung erlaubt [4].

### Standardisierte Sudversuche Stufe 2 „Vor-Screening mittels Kalthopfung“

Ziel dieser systematischen Hopfenstopf-Testreihe ist es, das Aromapotenzial von Zuchtstämmen im Bier erstmals einzuschätzen. Durchgeführt wurden diese Versuche in der Forschungsbrauerei Weihenstephan mit vier Hüller Zuchtstämmen. Durch die Variation von Brauart (ober- oder untergärig), Dosagemenge (DM) und Kontaktdauer (KD) des Hopfens während der Kalthopfung kann schon in dieser frühen Phase ein detailliertes Bild des Zuchtstammes gezeichnet werden. Für die Bierbasis wurde eine Würze aus 100 % Pilsner Malz (12 % Stammwürze) ober- und untergärig vergoren. Diese Basisbiere (20 BE Bittere) wurden im Anschluss mit den Zuchtstämmen gemäß Schema hopfengestopft (vgl. Abb. 2).

**Wichtige Erkenntnisse s. Literaturverzeichnis [4].**

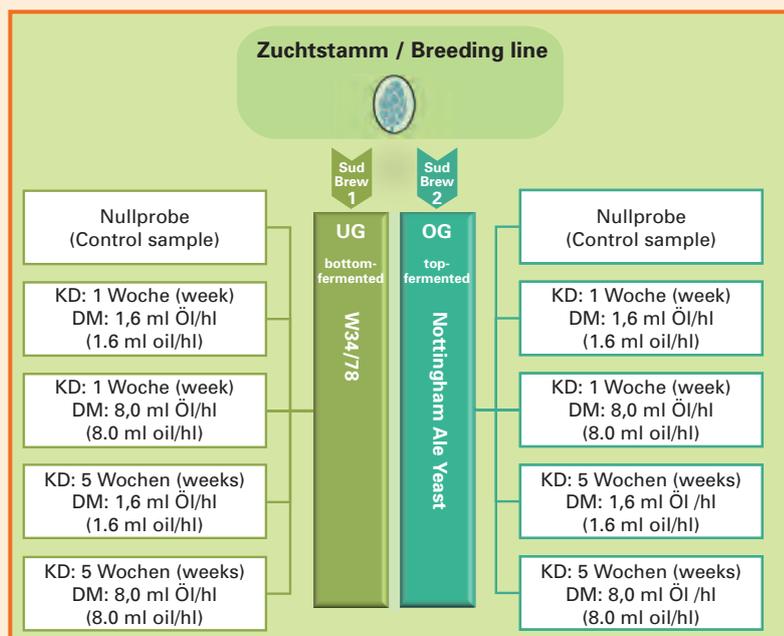
### Weiterführende Sudversuche in Stufe 4

Durch diese Sudversuche sollen möglichst viele Informationen über den Zuchtstamm zur Qualität der Bittere sowie zu den Aromaqualitäten bei Sudhaushopfung und Kalthopfung in verschiedenen Biertypen gewonnen werden. Folgendes Sudschema (Abb. 3) wurde entwickelt und in der Bitburger Versuchsbrauerei durchgeführt. Diese 20-hl-Pilotbrauerei mit modernster Ausstattung eignet sich besonders, um technische und wissenschaftliche Fragestellungen im Bereich der Brautechnologie zielgerichtet bearbeiten zu können.

### Zuchtstamm 2010/08/033

Der Zuchtstamm 2010/08/033 zeigte bei der Bonitur des Rohhopfens hopfige, fruchtig-süße Eindrücke wie Aprikose und Maracuja. Hinzu kommen noch vereinzelt würzige und gemüseartige Noten (Paprika, Olive).

Die Biere zeigten citrusartige und deutlich fruchtige Ausprägungen (je nach Hopfung). Die am häufigsten genannten Deskriptoren waren Maracuja, Grapefruit, Pfirsich, Stachelbeere, Pinie, Rose, Honigmelone, Aprikose, Zitrone und Limette. Zwischen ober- und untergärigen Bieren gab es keine signifikanten Unterschiede.



**Abb. 2** Versuchsaufbau: Screening mittels „Dry-Hopping“

**Fig. 2** Trial setup: Screening through dry hopping

*New here are the standardized trial brews made in Stage 1 and Stage 4 of the stage-gate process. Using the previous method of individual trial brews it was difficult to make a direct and objective comparison of the different breeding lines. Considering that numerous influences are involved in the hop aroma of a beer [3] and that aromas from the hop appraisal are not necessarily present in the beer, it was decided to run standardized trial brews. The sensory assessment of all the beers was done according to the tasting scheme developed by the technical advisory body. The scheme allows a breeding line to be judged in each beer type alongside the sensory characterization [4].*

### Standardized trial brews Stage 2 “Pre-screening through dry hopping”

*The aim of this systematic dry hopping test series is to get an initial idea of the aroma potential of the breeding lines in the beer. These tests were made in the Weihenstephan Research Brewery using four Hüller breeding lines. By varying the brewing style (top-fermented or bottom-fermented), the dose (DM) and contact duration (KD) of the hops during dry hopping, a detailed picture of the breeding line can be made even at this early stage. For the basic beer a wort of 100% Pilsner malt (12% original extract) was made with top fermenting and bottom fermenting. These basic beers (20 BU bitterness) were then dry hopped with the breeding lines according to the scheme (see Fig. 2).*

**Key findings see literature [4].**

### Further trial brews in Stage 4

*These trial brews are designed to provide ample information about the breeding line with regard to the quality of bitterness as well as the aroma properties with brew-house hopping and dry hopping in the various beer types. The following brewing scheme (Fig. 3) was developed and run in the Bitburger Research Brewery. This 20-hl pilot brewery with the very latest equipment is particularly well suited to tackle specific technical and scientific questions in brewing technology.*

## Zuchtstamm / Breeding line

### Großflächenanbau / Large-scale growing trial



**Abb. 3**  
Sudschema der weiterführenden Sudversuche

**Fig. 3**  
Brewing scheme for further trial brews

Der Gesamteindruck war für die untergärigen Biere etwas besser, so dass dieser Zuchtstamm ein großes Potenzial für kreative untergärige Biere aufweist.

### Zuchtstamm 2010/72/020

Das Aroma des Zuchtstammes 2010/72/020 ist angenehm und mild, mit leichten Nuancen von roten Beeren wie Johannisbeere (Cassis) sowie süßen Früchten (Pfirsich, Birne, tropisch) und leicht harzig.

Die hergestellten Biere zeigten in den untergärigen Versuchen fruchtige und citrusartige Ausprägungen begleitet von hopfenwürzig-harzigen Noten. In den Versuchen zeigte dieser Zuchtstamm sein Potenzial für jegliche Art von hopfengestopften Bieren. Die bei der Verkostung erhaltenen Beschreibungen zeigen ein deutlich fruchtiges Aroma von Grapefruit mit Cassis sowie blumigen Noten. Die am häufigsten genannten Deskriptoren waren Grapefruit, Cassis, Geranie, Stachelbeere, Zitrone, Vanille, Kamille, Jasmin, Weißwein, Rose sowie Birne.

### Breeding line 2010/08/033

*In the raw hop appraisal, breeding line 2010/08/033 showed hoppy, sweet fruit impressions like apricot and passion fruit. These are joined by one or two spicy and vegetable-like notes (bell peppers, olives).*

*The beers had citrus-like and distinctly fruity characteristics (depending on the type of hopping). The most often named descriptors were passion fruit, grapefruit, peach, gooseberry, pine, rose, honeydew melon, apricot, lemon and lime. There were no significant differences between the top-fermented and bottom-fermented beers. The overall impression was slightly better for the bottom-fermented beers, which means that this breeding line has great potential for creative bottom-fermented beers.*

Zuchtstamm / Breeding line 2010/08/033



Zuchtstamm / Breeding line 2010/72/020



## Fazit

Durch den neu etablierten Stage-Gate-Prozess bei der Evaluierung neuer Zuchtstämme bis hin zur Sortenmeldung ist es möglich, bereits vor der Sortenzulassung viele Daten über die Hopfen zu sammeln. Die Erkenntnisse aus den Vor-Screening-Kalthopfnungen sind die Basis der Entscheidung, welche Sorten in den Großflächenanbau gehen. Die Informationen und Ergebnisse aus den weiterführenden Brauversuchen dienen allen relevanten Wirtschaftskreisen zur späteren Bewertung und zur letztendlichen Entscheidung zum Einsatz in der Brauerei. Die seitens der GfH finanzierten Brauversuche sind sehr gut geeignet, um Unterschiede im Aroma der Hopfenneuzüchtungen darzustellen. Zusammen mit den agronomischen Leistungsmerkmalen, Resistenzen und den chemischen Daten der Hopfendolden bieten diese Brauversuchsergebnisse dem Vorstand der Gesellschaft für Hopfenforschung eine objektive, detaillierte Datenbasis für seine Entscheidung zur Beantragung einer Sortenzulassung für neue Zuchtstämme.

## Literatur / Literature

- [1] Barth-Bericht, 2015 / Barth Report, 2015 ([www.barthhaasgroup.com](http://www.barthhaasgroup.com))
- [2] Lutz, A.; Seigner, E.: Innovationen rund um die Hüller Hopfenzüchtung, Brauwelt Nr. 3, S. 57-59, 2015
- [3] Hanke, S.; Schüll, F.; Seigner, E.; Engelhard, B.; Lutz, A.: Systematic Brewing Trials for Evaluation and Selection of new German Hop Breeding Lines and Hop Varieties.  
Vortrag auf / Presentation at 35th EBC Congress Porto, 2015
- [4] Hanke, S.; Schüll, F.; Seigner, E.; Lutz, A.: Zuchtstämmen auf den Zahn gefühlt – Bewertung neuer Hüller Zuchtstämme durch einen standardisierten Entscheidungsprozess.  
Teil 1 – Screening, Brauwelt Nr. 41, S. 1186-1189  
Teil 2 – Weiterführende Sudversuche, Brauwelt Nr. 42/43, S. 1230-1234

## Breeding Line 2010/72/020

*The aroma of breeding line 2010/72/020 is pleasant and mild with slight nuances of berries like blackcurrant (cassis) and sweet fruits (peach, pear, tropical) and slightly resinous.*

*The bottom-fermented beers had fruity and citrus-like impressions accompanied by hoppy-resinous notes. In the trials this breeding line showed potential for any type of dry hopped beer. The descriptions received during the tasting witnessed a clearly fruity aroma of grapefruit with cassis and floral notes. The most frequently used descriptors were grapefruit, cassis, geranium, gooseberry, lemon, vanilla, chamomile, jasmine, white wine, rose and pear.*

## Conclusion

*The newly established stage-gate process for evaluating new breeding lines through to variety registration enables a great deal of data about the hops to be collected before the variety release. The findings from the pre-screening dry hopping are the basis for deciding which varieties are to be released for large-scale growing. The information and findings from the further trial brews are useful to all the relevant circles of the industry for later evaluation and final decision-making for implementation in the brewery. The trial brews financed by the GfH are very well suited for showcasing the differences in aroma of the new hop breeds. Together with the agronomic properties, resistances and the chemical data of the hop cones these trial brews provide the board of the German Society of Hop Research with an objective, detailed database which they can use for deciding whether or not to apply for variety registration of new breeding lines.*



### Autoren:

Dr. Stefan Hanke, Bitburger Braugruppe GmbH, Leiter der Versuchsbrauerei  
Dr. Florian Schüll, HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft e. G.,

Technical Manager

Dr. Elisabeth Seigner und Anton Lutz, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung, Hopfenforschungszentrum Hüll, Züchtungsforschung

Bernhard Engelhard, Gesellschaft für Hopfenforschung e. V.

Fotos: LfL; Grafiken: Dr. Florian Schüll



# Doemens Hoch3

## Doemens<sup>3</sup>

120 Jahre Doemens-Akademie, 120 Jahre Doemensianer e. V. und 50 Jahre Doemens e. V. – drei gute Gründe zum Feiern.

120 years Doemens Academy, 120 years Doemensianer e. V. and 50 years Doemens e. V. – three good reasons to celebrate.

Im Jahr 1895 wurde von Dr. Albert Doemens die erste Münchner Brauerakademie gegründet, am Ende des 1. Semesters im gleichen Jahr formierte sich auch der Bund der Doemensianer e. V., eine lebendige und dauerhafte Verbindung ehemaliger Doemens-Studenten. Diese beiden 120-jährigen Jubiläen sowie 50 Jahre Gründung Doemens e. V. als Trägerverein und Inhaber waren Anlass für einen großen Festakt mit über 350 Gästen am 18. April 2015 im Festsaal des Augustiner-Kellers in München.

Georg Schneider, Präsident des Doemens e. V., philosophierte in seiner Begrüßung über die kluge Weitsicht des Akademiegründers: „War ihm wirklich bewusst, welch nachhaltiges Werk er der Nachwelt hinterlassen würde? Denn gerade heute ist sein Anliegen aktueller denn je – die Verbindung einer soliden und gründlichen theoretischen Ausbildung im Kontext der praktischen Anwendung!“

Neben dem Dank an die vielen Ehrengäste, Wegbegleiter und Förderer lobte Schneider besonders das Engagement von Geschäftsführer Dr. Wolfgang Stempf und seiner Ehefrau Christine. Dr. Stempf ist seit über 25 Jahren für Doemens tätig und lenkt die Geschicke der Akademie seit dem Jahr 2000 erfolgreich und mit großem persönlichen Einsatz als Geschäftsführer. Für den Bund der Doemensianer e. V. begrüßte Schatzmeister Andreas Warneke in Vertretung von Präsident Dieter Borghorst die Gäste. Sein besonderer Dank galt dem Organisator der Veranstaltung, Dr. Gerrit Blümelhuber, und der bezaubernden Gisi Meinel-Hansen, die als Präsidiumsmitglied und Moderatorin souverän und charmant durch den Abend führte. „Der Bund ist das Band“, so stand es schon beim 100-jährigen Doemens-Jubiläum in der Festschrift. Das stellen die weltweit ca. 2.000 Mitglieder weiterhin tatkräftig unter Beweis.

Und so gab es an diesem Abend viel zu feiern, alte und neue Freunde zu begrüßen, langjährige Mitglieder auszuzeichnen, Vergangenes und Zukünftiges zu bereden und natürlich das festliche Menü und die feinen Biere von Augustiner zu genießen.

Georg Schneider, Präsident des Doemens e. V., philosophierte in seiner Begrüßung über die kluge Weitsicht des Akademiegründers.

Georg Schneider, President of Doemens e. V., philosophized in his welcoming speech about the astute vision of the academy's founder.

*In 1895 Dr. Albert Doemens founded the First Munich Brewing Academy and at the end of the 1st semester in the same year the Doemensianer e.V. (Association of Doemens Graduates) was established – a lively and ongoing institute. These two 120th anniversaries plus the 50th anniversary of the founding of the Doemens e.V., a registered non-profit organization which is the umbrella company and owner of Doemens, were the occasion for a grand ceremony with over 350 guests held on April 18, 2015 in the banqueting hall of the Augustiner-Keller in Munich.*

*Georg Schneider, President of Doemens e.V., philosophized in his welcoming speech about the astute vision of the academy's founder: "Was he really aware of the sustainable oeuvre he was to leave to posterity? For today his principal cause is more topical than ever – a solid and sound theoretical education embedded in practical application!"*

*After thanking the many guests of honor, associates and sponsors, Schneider praised the commitment of Dr. Wolfgang Stempf and his wife Christine. Dr. Stempf has been active for Doemens for over 25 years and has been at the helm of the academy since 2000, steering a successful course with great personal involvement as general manager.*

*For the Association of Doemens Graduates the treasurer Andreas Warneke greeted the guests in lieu of the association's president Dieter Borghorst. He extended special thanks to the event's organizer, Dr. Gerrit Blümelhuber, and to the enchanting Gisi Meinel-Hansen, who as board member and master of ceremonies guided everyone through the evening with charm and aplomb. "The association is the bond" was*

*on the banner of the 100th Doemens anniversary and the night on 2,000 members worldwide actively continue to bear witness to this motto.*

*So there was a lot to celebrate on that evening with the greeting of old and new friends, the honoring of long-standing members and the discussing of things past and future, all accompanied by delicious food and fine Augustiner beers.*





# About

## Doemens Lehre

Als staatlich anerkannte internationale Bildungseinrichtung ist die Doemens-Akademie für den hochqualifizierten Nachwuchs in der Brauerei-, Getränke- und Lebensmittelindustrie verantwortlich und genießt über die Ländergrenzen hinaus einen hervorragenden Ruf.

Zur Doemens-Akademie gehören die Fachakademie für Brau- und Getränketechnologie, die Fachschule für Braumeister (Meisterschule) sowie die Qualifizierungslehrgänge für Getränkebetriebsmeister (IHK), Industriemeister Lebensmittel (IHK) und Betriebswirte der Getränkewirtschaft.

In erster Linie werden bei Doemens Technologen und Meister in den Fachbereichen Bier, Getränke und Lebensmittel ausgebildet. Ein weiterer Schwerpunkt ist die gezielte Förderung von Nachwuchskräften für die unternehmerische Nachfolge im Getränkefachgroßhandel und in der Getränkeproduktion.

Bei allen Lehrangeboten legt Doemens besonderen Wert auf Praxisnähe. Den Studierenden stehen dazu Pilotanlagen wie Versuchsbrauerei, Lehmälzerei, Abfüll- und Verpackungsanlagen, ein Technikum für die Softdrink- und Lebensmittelherstellung sowie ein Schankanlagen-Technikum zur Verfügung.

Seit 1965 verzeichnet Doemens über 3 000 Absolventen, die heute in verantwortungsvollen Positionen in Betrieben der Brau- und Getränkeindustrie in mehr als 80 Ländern der Erde tätig sind.

## Doemens Academy

The Doemens Academy is an accredited international training institute with an excellent reputation around the world and as such is responsible for supplying highly qualified graduates to the brewing, beverage and food industry.

The Doemens Academy covers the Academy for Brewing and Beverage Technology, the Brewmaster School (master school) as well as accredited training programs for Beverage Industry Process Manager, Food Industry Process Manager and Beverage Industry Commercial Manager.

Primarily the Doemens students study to be technologists and masters in the spheres of beer, beverages and food. Another major focus is on the training of future managers in beverage wholesale and beverage production.

In all its training programs Doemens lays great store by practical experience. To this purpose the students have full use of pilot plants like the research brewery, the training malting plant, bottling and packaging plants, the technology center for soft drinks and food production as well as a technology center for dispensing equipment.

Since 1965 over 3,000 graduates have left Doemens and now hold positions of responsibility in the brewing and beverage industry in more than 80 countries around the world.



Jubiläumstakt mit über 350 Gästen am 18. April 2015 im Festsaal des Augustiner-Kellers in München.

Anniversary celebration with over 350 guests held on April 18, 2015 in the banqueting hall of the Augustiner-Keller in Munich.

Dr. Wolfgang Stempf, Geschäftsführer der Doemens-Akademie / General Manager of the Doemens Academy



Autor und Fotos: Pokorny Design



# Wie schmeckte Bier anno

## Wissenschaftler analysierten Bier aus einem Schiffswrack Scientists analyzed beer from a shipwreck

Die Tradition des Bierbrauens reicht zurück bis ins alte Ägypten. Doch nur selten sind die Rezepturen früherer Biersorten bekannt. Ein Forschungsteam hat eines der ältesten erhaltenen Biere analysiert. Es stammt aus einem Schiffswrack, das seit 170 Jahren auf Grund liegt. Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler konnten die Inhaltsstoffe identifizieren – und eine Brauerei hat das Getränk bereits nachgebraut und auf den Markt gebracht. Die Ergebnisse wurden im Journal of Agricultural & Food Chemistry veröffentlicht.

Im Jahr 2010 stießen Taucher in der Nähe der finnischen Ostseeküste auf ein Schiffswrack. Archäologische Befunde ergaben, dass der Schoner in den 1840er Jahren gesunken war. Neben anderen Waren hatte das Schiff auch Champagner und Bier geladen.

Obwohl in die beiden noch intakten Bierflaschen Salzwasser eingedrungen war, gelang es den Wissenschaftlern des VTT Technical Research Centre of Finland und der Technischen Universität München (TUM), das Bier zu analysieren – und das Originalrezept zu rekonstruieren.

Die ursprünglichen fruchtigen Malz- oder Hopfennoten des Bieres waren nicht mehr zu erkennen; bakterielle Stoffwechselprodukte hatten es sauer werden lassen. Daher griffen die Wissenschaftler auf umfassende chemische Analysen zurück, die zum Teil an der TUM durchgeführt wurden.

### Analysen geben Auskunft über Hopfensorten

„Wir verfügen über eine weltweit einzigartige Massenspektrometrie-Methode, mit der wir über 60 Geschmackskomponenten des Hopfens innerhalb von 30 Minuten sichtbar machen können“, erklärt Prof. Thomas Hofmann vom Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik.

„Aus den Ergebnissen konnten wir unter anderem ableiten, dass das Bier von 1840 mit  $\beta$ -säurereichen Hopfensorten gebraut wurde. Zudem haben wir, entsprechend dem Alter des Bieres, zahlreiche Abbauprodukte identifiziert.“

Bei den Hefe-abhängigen Geschmacksnoten unterschied sich das havarierte Bier kaum von modernen Sorten. Allerdings enthielt das alte Bier mehr Phenylethanol – ein Geruchsstoff, der an Rosenduft erinnert.

Die Forschungsarbeit wurde von der Regionalregierung Åland (Finnland) und der Brauerei Stallhagen unterstützt.

*The tradition of brewing beer dates back to the ancient Egyptians. However, the recipes for old types of beer are hardly known. A research team has now analyzed one of the oldest preserved beers. It comes from a shipwreck that has been resting on the seabed for 170 years. The scientists could identify the ingredients – and a brewery has already brewed the beverage and put it on the market. The results were published in the Journal of Agricultural & Food Chemistry.*

*In 2010, divers discovered a shipwreck off the Finnish Baltic Sea coast. Archeological evidence suggests the schooner sank in 1840. Among other things the ship was carrying champagne and beer.*

*Although salt water had got into the two bottles of beer that were still intact, the scientists of the VTT Technical Research Centre of Finland and the Technical University of Munich (TUM), Germany, were able to analyze the beer and reconstruct the original recipe.*

*The original fruity malt and hop notes of the beer were no longer perceptible; bacterial metabolic products had turned the beer sour. So the scientists chose to make a comprehensive chemical analysis, conducted in part by the TUM.*

### Analyses give information about hop varieties

*“We have a unique mass spectrometry method which we can use to visualize over 60 flavor components of the hops within 30 minutes,” explains Prof. Thomas Hofmann of the Chair for Food Chemistry and Molecular Sensory Analysis.*

*“From the results we could establish among other things that the 1840 beer was brewed with hop varieties rich in  $\beta$ -acids. We also identified numerous degradation products corresponding to the beer’s age.”*

*The yeast-derived flavor compounds of the shipwreck beers were broadly similar to those of modern beers. However, the old beer contained more phenylethanol – an aromatic substance reminiscent of roses.*

*The research work was supported by the Regional Government of Åland (Finland) and the Stallhagen Brewery.*

Autorin: Barbara Wankel (März 2015), TUM; Foto: Antonin Halas / VTT  
Kontakt: Prof. Dr. Thomas Hofmann, TUM, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik

# 1840?

## How did beer taste in 1840?

Bier aus einem  
170 Jahre alten  
Schiffswrack:  
Chemische Analysen  
führen zu einem alten  
Braurezept.

Beer from a  
170-year-old  
shipwreck: Chemical  
analyses lead to an  
old brewing recipe.



# HopfenBierGut – Museum im Kornhaus der Stadt Spalt

Einst Getreidespeicher –  
heute ein lebendiges,  
multimediales Museum:

Der ehemalige Getreidespeicher  
aus den Jahren 1456/1457 kann auf  
eine abwechslungsreiche  
Geschichte zurückblicken.

Der ehemalige Kornspeicher beherbergt jetzt ein lebendiges, multimediales Museum rund um die Themen Hopfen und Bier.

The former granary is now home to a lively, multimedia museum for hops and beer.

Der gewaltige Kornspeicher wurde 1457 erbaut: 36 Meter lang, 13 Meter breit und mit einer Gesamthöhe von 20 Metern. In diesen Zehentstadel hatte damals jeder Bauer den zehnten Teil seiner Ernte zugunsten der Eichstätter Bischöfe abzugeben.

Der Repräsentationscharakter der Eichstätter Kleriker spiegelte sich in der Außengestaltung wider. Ungefasste Fachwerkhölzer, ausgemauert mit sorgfältig hartgebrannten Ziegeln in Verbindung mit hellen Mörtelfugen bildeten eine natürlich-ästhetisch ansprechende Fassadengestaltung, die sich nur reiche und wohlhabende Bauherren leisten konnten. Heute hat das Kornhaus genau dieser repräsentativen Bauweise seinen

## “HopfenBierGut” Museum in the Spalt “Kornhaus”

*Once a granary – today a popular multimedia museum:  
The former granary of 1456/1457 can look back on a  
checkered history.*

*The gigantic granary was built in 1457: 36 meters long, 13 meters wide and 20 meters high. This was the tithe barn to which the peasants had to bring one tenth of their yield to the bishops of Eichstätt.*

*The representative character of the Eichstätt clerics was reflected in the exterior design of the building. A bare*





denkmalgeschützten Status als außergewöhnliches Bauwerk zu verdanken.

### Sanierung und Neubestimmung

1984 endete die Nutzung des Kornhauses als Hopfenlager. Das riesige Gebäude stand leer, Sanierungsmaßnahmen wurden erforderlich. Das Kornhaus sollte eine neue Bestimmung als Tourist-Information und als Hopfen- und Biermuseum finden. Bis die bauliche Umsetzung seiner neuen Bestimmung beginnen konnte, dauerte es jedoch bis zum Jahre 2008. Der damals einsturzgefährdete Nordgiebel musste notgesichert werden. Es folgten Sanierungsarbeiten am Dachstuhl, bei denen verfaulte Holzteile ersetzt und das Dach komplett neu eingedeckt werden mussten.

Grundsätzlich galt für die Außeninstandsetzung, die originale, ungenutzte Fassade im Wesentlichen beizubehalten. Die Gebrauchsspuren der vergangenen 560 Jahre sind überall in den Räumlichkeiten und Stockwerken des Kornhauses zu finden. Im neuen Museum HopfenBierGut bilden sie eine würdevolle Kulisse für die Exponate und verbinden so die markgräfliche Vergangenheit mit der Gegenwart. Im interaktiven Museum wird die Stadtgeschichte des historischen Spalt lebendig und die traditionelle Hopfen- und Bierkultur erlebbar.

Einen perfekten Rahmen bieten die Museumsräume im ersten und zweiten Geschoss für die multimediale moderne Umsetzung des Museums HopfenBierGut. Die Gebrauchsspuren an den alten Balken und der traditionell grüne Wandanstrich in den weiten Lager- und Trockenräumen bezeugen ausdrucksstark die Jahrhunderte alte Vergangenheit der Hopfenstadt und stehen gleichberechtigt neben den technischen Inszenierungen.

### DAS Museum HopfenBierGut im Kornhaus der Stadt Spalt

Hopfen und Bier – Spalt erhält's! Interaktive Inszenierungen im historischen Kornhaus der Stadt Spalt lassen die Welt des Hopfens in Verbindung mit der Braukunst lebendig werden. Hier kann man Hopfen und Bier entdecken, hautnah und mittendrin.

Auf einem dreidimensionalen Stadtplan kann man sich auf eine Forschungsreise durch die Bierstadt Spalt begeben. Die Zeitreise führt den Besucher vom 21. Jahrhundert weit zurück in die Vergangenheit der Stadt Spalt.



*timber framework filled with carefully hard-baked bricks and light-toned mortar joints were the components of the naturally attractive facade, which only rich proprietors could afford. Today the Kornhaus has its listed status as an extraordinary building thanks to this representative architectural style.*

### Renovation and Redefinition

*In 1984 the Kornhaus's use as a hop store came to an end. The enormous building stood empty and desperately needed refurbishing. The Kornhaus was to be redefined as a tourist information bureau and hop and beer museum. However, it took until 2008 before the work began on the transformation. The north gable which was in danger of collapsing had to be temporarily buttressed. Refurbishing of the roof truss followed including replacement of the rotten timbers and the roof had to be completely renewed. The basic idea was to retain the main body of the original unmet facade. The traces of the past 560 years can be found on every floor in the rooms of the Kornhaus and in the new HopfenBierGut (hop and beer tradition) museum they are a fitting backdrop for the exhibits, linking the margravian past with the present. The interactive museum involves you in the history of the old town of Spalt and brings alive the traditional hop and beer culture. The rooms on the first and second floors of the building are the perfect setting for the modern multimedia HopfenBierGut museum. The traces of usage on the old beams and the traditional green wall coating in the broad storage and drying rooms bear witness to the centuries old past of the hop town and stand on equal footing with the modern technical installations.*

### THE "HopfenBierGut" Museum in the Spalt "Kornhaus"

*Hops and beer – Spalt's got them! Interactive presentations in the historical Kornhaus of Spalt bring the world of hops alive and highlight the art of brewing. Here you can discover hops and beer hands on.*

Geschichte „anfassen“: Das Blättern in einem alten Buch ergänzt das Museumskonzept. History “hands on”: browsing through an old book is part of the museum's concept.

Der interaktive Kartentisch lädt zum Stadtrundgang durch Spalt ein.

The interactive map table takes you round the town of Spalt.



Auf der 270-Grad-Panoramaleinwand können die Besucher das Spalter Hopfenjahr filmisch nachvollziehen.

A film projected on the 270-degree panorama screen gives visitors a comprehensive impression of the Spalt hop year.

Die Besucher werden mit interaktiven Aktionen durch die liebevoll inszenierte Ausstellung geführt und dabei kurzweilig und spielerisch informiert: Beispielsweise kann man auf einer 270-Grad-Panoramaleinwand das Spalter Hopfenjahr filmisch „live“ erleben. Oder es wird die Frage geklärt, wie eigentlich aus Hopfen Bier entsteht. Im begehbaren Braukessel heißt es dann „rund“ um die Bierherstellung Zutaten riechen und betrachten. Dazu erklärt eine anschauliche Animation die einzelnen Schritte des Brauprozesses – vom Spalter Hopfen bis zum Spalter Bier.

Eines der Highlights der Ausstellung ist sicherlich der mediale Biertisch. Das „Tischlein-deck-dich“ stellt interaktiv die Besonderheiten der jeweiligen Bierkultur aus sechs Ländern dar und visualisiert auf spannende und unterhaltsame Art Hopfen und Bier. Das Angebot des Museums wird ergänzt durch die ProBierBar im Erdgeschoss. Hier kann jeder Gast, der älter als 16 Jahre ist, nach dem Rundgang ein Spalter Bier verkosten. Und das 0,2-l-HopfenBierGut-Glas darf als Souvenir mit nach Hause genommen werden. Wer noch weitere Köstlichkeiten probieren möchte, wird im Museumsladen bei den regionalen Produkten fündig.

Der Besuch des neuen HopfenBierGut-Museums ist ein absolutes Muss für Besucher der fränkischen Region Spalt.

**HopfenBierGut – Museum und Tourist-Information**  
Kornhaus der Stadt Spalt  
Gabrielplatz 1, 91174 Spalt  
[www.HopfenBierGut.de](http://www.HopfenBierGut.de)



Das „Tischlein-deck-dich“ – ein medialer Biertisch  
The „wishing table“ – multimedia beer table

*A three-dimensional map of the town takes you on an enlightening trip to discover the beer town of Spalt. The journey through time takes you from the 21st century deep into Spalt's moving past.*

*You are guided interactively through the carefully staged exhibition and are fed with information in an amusing and interesting way.*

*For example, you can experience the Spalt hop year "live" on a 270-degree panorama film screen. Or the question is answered as to what hops have to do with beer. In the walk-in brew kettle you can smell all the ingredients and observe all the elements used to produce beer. An interesting animated production explains the different phases of brewing – from Spalt hops to Spalt beer.*

*One of the highlights of the exhibition is certainly the media beer table. The "wishing table" interactively presents the special features of beer culture in six German federal states and visualizes hops and beer in an interesting and entertaining way.*

*What the museum has to show is complemented by the "ProBierBar" on the ground floor. Here everyone over the age of 16 can enjoy a Spalt beer after the visit. You can also take the 0.2 l "HopfenBierGut" glass back home with you as a souvenir. More delightful products from the region are also available in the museum shop.*

*Dropping into the new "HopfenBierGut" museum is an absolute must for all visitors to the Franconian region of Spalt.*

**Autorin: Sabrina Müller, HopfenBierGut-Museum der Stadt Spalt**  
**Fotos: Brigitte Behr und Fotostudio Lichtblick (S. 101 oben rechts)**

## Übrigens / By the way

Ein begehrter Braukessel veranschaulicht die Bierherstellung.  
A walk-in brew kettle gives an insight into beer production.

Die Beiräte des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer e. V. und die Aufsichtsräte der HVG trafen sich zu ihrer traditionellen gemeinsamen Sommersitzung am 23. Juli 2015 auf Einladung des Hopfenpflanzerverbandes Spalt und der HVG Spalt im Spalter Museum „HopfenBierGut“.

The advisory council of the German Hop Growers Association and the supervisory board of the HVG met for their traditional summer session on July 23, 2015 in the Spalt "HopfenBierGut" museum following the invitation of the Spalt Hop Growers Association and the HVG Spalt.





## Die **Spalter** Ernteschätzkommission The Spalt Crop Estimates Commission

Die Schätzkommission in Spalt hatte am 20. August 2015 die schwierige Aufgabe, noch während der anhaltenden Dürre die Ernte vorherzusagen. Man nahm einen der Jahreszeit entsprechenden durchschnittlichen weiteren Witterungsverlauf an. Dies trat bekanntlich nicht ein, es blieb weitgehend heiß und trocken. So wird die Erntemenge in Spalt noch unter der Schätzung liegen. Immerhin sind die Bestände frei von Schädlingen und Krankheiten, die äußere Qualität und das Aroma sind gut.

*On August 20, 2015 the Spalt Crop Estimates Commission had the difficult task of forecasting the yield while still in the long period of drought. One took as a basis the average weather conditions for that time of year. But this was not the case and the hot, dry weather continued. So the yield in Spalt will be below the estimated amount. Nevertheless, the hops are free of pests and disease so that their quality and aroma are good.*

V.l.n.r. / left to right: Georg Zeiner (1. Vorsitzender des Spalter Pflanzerverbandes / *Chairman of the Spalt Growers Association*), Werner Wolf (AELF), Willi Kellerer (Joh. Barth & Sohn), Frank Braun (HVG Spalt), Friedrich Kolb (2. Vorsitzender des Spalter Pflanzerverbandes / *Vice-chairman of the Spalt Growers Association*), Florian Fritsch (Steiner), Hans Zeiner (HVG Spalt), Walter König (Bayerischer Brauerbund / *Bavarian Brewer Association*). **Foto: HVG Spalt**

## 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!**

**Halle 1, Stand 301 | Hall 1, Booth 301 BrauBeviale2015**  
**Nuremberg, Germany | 10 – 12 November**

Spalter Hopfen GmbH/HVG Spalt eG | Gewerbepark Hügelmühle 40 | 91174 Spalt  
Phone +49-9175-78888 | Fax -78815 | [info@spalterhopfen.com](mailto:info@spalterhopfen.com) | [www.spalterhopfen.com](http://www.spalterhopfen.com)





# Der Export macht's!

## Mitgliederversammlung der Gesellschaft für Hopfenforschung (GfH) im Deutschen Hopfenmuseum

### It's the export! Annual General Meeting of the Society of Hop Research (GfH) in the German Hop Museum

Zufrieden über die Entwicklungen blickte Vorstandsvorsitzender Dr. Michael Möller bei der Mitgliederversammlung der Gesellschaft für Hopfenforschung am 14. April 2015 im Deutschen Hopfenmuseum in Wolnzach in die Zukunft. Peter Hintermeier, neuer Vorsitzender des Deutschen Hopfenwirtschaftsverbandes, wurde in den Vorstand gewählt und übernimmt damit das Amt von Heinz-Jürgen Cooberg, der sich in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedete.

*With a beam, Dr. Michael Möller looked towards a bright future at the annual general meeting of the Society of Hop Research in the German Hop Museum in Wolnzach on April 14, 2015. Peter Hintermeier, the new chairman of the German Hop Industry Association, was elected to the board and thus takes over the office of Heinz-Jürgen Cooberg, who bade farewell to take his well-deserved retirement.*

Der Vorstand der Gesellschaft für Hopfenforschung kam mit Ministerialdirigent Friedrich Mayer (3. v.r.) zum Gruppenbild zusammen. V.l.n.r.:

Wenn auch nur noch geringe Zuwächse zu verzeichnen sind, nähert sich die weltweite Bierproduktion der 2-Milliarden-Hektoliter-Marke. „Alles in allem sind Bayerns Brauer zufrieden. Der Export macht's, wobei das Weißbier sehr gefragt ist.“ Möller freute sich, dass dem Hopfen mehr Wertschätzung entgegengebracht wird, und wies auf das seltene Phänomen „gute Ernte und gute Freihopfenpreise“ hin.

*Even though only little growth can be reported the world-wide production of beer is nevertheless close to the 2 billion hectoliter mark. "On balance, Bavaria's brewers are happy. It's the export that does it and here wheat beer is in great demand." Möller was pleased that hops are accorded greater value and pointed to the rare phenomenon of a "good harvest and good free hop prices".*

Group photo with the board of management of the Society of Hop Research and the Assistant Secretary of State Friedrich Mayer (3rd from right).

Außerdem bescheinigte er der Craft Brewer-Szene einen weltweiten Trend mit ersten Ansätzen auch in China. „Das sind durchaus positive Signale für den Hopfen und ich denke, die benötigte Hopfenmenge wird zunehmen.“

Left to right:  
Peter Hintermeier,  
Dr. Willy Buholzer,  
Dr. Johann Pichlmaier,  
Dr. Michael Möller, Dr. Bernd Schmidt,  
Dr. Stefan Lustig





In diesem Zusammenhang teilte der Vorstandsvorsitzende mit, dass die Weltanbaufläche bei Hopfen wieder ansteigt. Beachtenswert sei auch das vierstufige System für die Prüfung und Einführung neuer Hüll Zuchtstämme (lesen Sie dazu auch den Beitrag über die Brauversuche mit diesen Hopfen ab Seite 92). Derzeit befinden sich nach seinen Worten mit 2010/08/33 und 2010/72/20 zwei Sorten im großflächigen Testanbau und vier weitere Sorten wurden von der Kommission für Sudversuche empfohlen.

Zudem werden im Moment 55 ha Polaris, gut 100 ha Mandarinina Bavaria, über 64 ha Huell Melon und gut 69 ha Hallertau Blanc in Deutschland angebaut. Um Polaris wettbewerbsfähig zu halten, ist die Sorte künftig von der Lizenzpflicht befreit.

Erfreuliches gab es zur Mitgliederentwicklung zu berichten. Demnach umfasst die Gesellschaft für Hopfenforschung aktuell insgesamt 392 Mitglieder – 151 Brauereien und Brauereiverbände, 181 Hopfenpflanzler und Pflanzlerorganisationen – sowie 60 Förder- und persönliche Mitglieder. Als „heißes Eisen“ bezeichnete Möller die kritische Prüfung der GfH durch den Obersten Rechnungshof. „Wir sind guter Dinge und es ist nicht zu erwarten, dass es einen Erdbeben gibt, der uns das Leben schwer macht“, betonte er an dieser Stelle.

Bei der erforderlichen Nachwahl übernahm Peter Hintermeier das Amt im GfH-Vorstand von Heinz-Jürgen Cooberg. Möller dankte ihm für insgesamt 13 Jahre kooperative Mitarbeit und tatkräftiges Engagement in der Solidargemeinschaft.

Josef Wittmann, der Vorsitzende des Hopfenpflanzerverbandes Hallertau (bis März 2014), 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 versicherte, dass das Ministerium voll hinter der GfH stehe und lobte die tollen Projekte im Forschungsbereich. Motor sei die Praxis, die nach neuen Ideen fragt und so zu einem positiven „Output“ führt. „Unsere Kooperation ist wichtig“, so Mayer, der das Modell als optimal beschrieb und für mehr Forschung und Innovation plädierte. Er stellte den Standortvorteil Bayerns und

*Furthermore he attested the worldwide trend of the craft brewer scene with first steps also in China. "These are very positive signals for hops and I think the amount of hops needed will grow."*

*In this respect the chairman of the board disclosed that the world hop growing area is once again increasing. Also well worth noting is the four-stage system for testing and registering new Hüll breeding lines (cf. article on brewing trials with these hops as of page 92). According to Möller there are two varieties, 2010/08/33 and 2010/72/20, currently undergoing large-scale growing trials and four other varieties have been recommended by the commission for trial brews.*

*Furthermore, 55ha Polaris, 100ha Mandarinina Bavaria, 64ha Huell Melon and 69ha Hallertau Blanc are currently being grown in Germany. In future, to boost the competitiveness of Polaris, the variety will be released of its license obligations.*

*There was good news to be reported about the members. The Society of Hop Research now has 392 members comprising 151 breweries and brewers associations, 181 hop growers and 60 sponsor members and private members. A "hot potato" was Möller's description of the critical investigation of GfH being made by the General Accounting Office. "We are confident and we don't expect any sort of earthquake that will make life difficult for us," he emphasized at this point.*

*At the required election Peter Hintermeier succeeded Heinz-Jürgen Cooberg on the board of the GfH. Möller thanked Cooberg for his 13 years of cooperation and active commitment to the supportive society.*

*Josef Wittmann, chairman of the Hallertau Hop Growers Association until March 2014, thanked the Society of 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.*

*Assistant Secretary of State 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 ensuring the full support of the ministry he praised the bold research projects of the GfH. Practical application is the driving force fueled by new ideas for a positive output. "Our cooperation is essential," explained Mayer, who finds the model to be optimum and advocated even more*

Zahlreiche interessierte Besucher bei der jährlichen Mitgliederversammlung der Gesellschaft für Hopfenforschung im Deutschen Hopfenmuseum in Wolnzach am 14. April 2015.

Many interested visitors at the annual general meeting of the Society of Hop Research held in the German Hop Museum in Wolnzach on April 14, 2015.

Peter Hintermeier (l.) folgt Heinz-Jürgen Cooberg (Mitte) in den Vorstand nach. GfH-Vorstandsvorsitzender Dr. Michael Möller dankte Cooberg für den langjährigen Einsatz und wünschte Hintermeier viel Erfolg bei seiner neuen Aufgabe.

Peter Hintermeier (l.) succeeds Heinz-Jürgen Cooberg (center) on the board. Dr. Michael Möller, Chairman of the Board of the Society of Hop Research, thanked Cooberg for his many years of service and wished Hintermeier all success in mastering his new task.

„Ausgewählte Forschungsprojekte zu Hopfen“ lautete das Referat von Prof. Dr. Thomas Becker. „Select hop research projects“ was the title of the presentation by Professor Thomas Becker.



Dr. Peter Doleschel stellte die Forschungstätigkeit am Hopfenforschungszentrum in Hüll vor.

Dr. Peter Doleschel presented the research activities of the Hop Research Center in Hüll.

Deutschlands heraus und war überzeugt, dass hier die Produktion hervorragend aufgestellt ist und eine gute Zukunft hat.

### Fachreferate aus Brauwissenschaft und Hopfenforschung

Traditionell stehen bei der Mitgliederversammlung der Gesellschaft für Hopfenforschung informative Vorträge sowie die Darstellung der Versuchs- und Forschungsarbeiten im Hopfenbau auf der Tagesordnung. Diesen Part übernahmen dieses Jahr Prof. Dr. Thomas Becker, Leiter des Lehrstuhls für Brau- und Getränketechnologie der TU München-Weihenstephan, und Dr. Peter Doleschel, Leiter des Instituts für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung an der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL).

„Ausgewählte Forschungsprojekte zu Hopfen“, lautete das Referat von Prof. Dr. Thomas Becker. Er informierte über Brauveruche zur Bewertung neuer Aromahopfensorten, Aromaprofilung in gehopftem Bier und Einfluss von Glycosiden in besamten Hopfen.

Dr. Peter Doleschel gab einen Überblick über die verschiedenen Hopfen-Arbeitsgruppen und deren Aufgaben. Dazu zählen Produktionstechnik, Pflanzenschutz, Hopfenzüchtung und -analytik. „Die Forschung dient den Hopfenerzeugern, der Hopfenwirtschaft und der Brauwirtschaft“, betonte er.

Für hervorragende Arbeiten wurden bei der Versammlung der Gesellschaft für Hopfenforschung im Deutschen Hopfenmuseum von der Dr. Nienaber-Stiftung Preise verliehen. So gingen je 1.500 € an Claudia Fabiola Grijalva de Ciudad Real (3. v.l.) und Johannes Kugler (2. v.r.) für deren Examensarbeiten. Die Dissertationen von Dr. Michael Peter Müller (3. v.r.) wurden jeweils mit 4.000 €, von Dr. Benjamin Schurr (2. v.l.) mit 5.000 € und von Dr. Sascha Wolfgang Wunderlich (Mitte) mit 6.000 € ausgezeichnet. Die Preisträger freuten sich bei der Preisübergabe über die Glückwünsche ihrer wissenschaftlichen Betreuer.

research and innovation. He underlined the advantage of location enjoyed by Bavaria and Germany and was convinced that the production is well positioned and the future rosy.

### Presentations from brewing science and hop research

Traditionally the annual general meeting of the Society of Hop Research includes on its agenda informative lectures and the presentation of the trial and research work done in hop growing. This task was assumed this year by Prof. Thomas Becker, Head of the Chair for Brewing and Beverage Technology of the TU Munich Weihenstephan, and Dr. Peter Doleschel, Head of the Institute for Crop Science and Plant Breeding at the Bavarian State Research Center for Agriculture (LfL).

„Select hop research projects“ was the title of Professor Thomas Becker’s presentation. He informed the audience about brewing trials to evaluate new aroma hop varieties, aroma profiling in hopped beer and the influence of glycosides in seeded hops.

Dr. Peter Doleschel gave an overview of the different working groups for hops and their tasks. These include production technology, plant protection as well as hop breeding and analysis. „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. For example, in production technology these included projects for irrigation management, showcases for integrated plant protection as well as the increase in performance and quality of belt dryers. With regard to plant protection the projects include research



At the annual general meeting of the Society for Hop Research in Wolnzach prizes from the Dr.-Nienaber-Stiftung were awarded for outstanding work. €1,500 went to Claudia Fabiola Grijalva de Ciudad Real (3rd from left) and Johannes Kugler (2nd from right) for their examination papers. The dissertations of Dr. Michael Peter Müller (3rd from right), Dr. Benjamin Schurr (2nd from left) and Dr. Sascha Wolfgang Wunderlich (center) were awarded with prizes of €4,000, €5,000 and €6,000 respectively. The happy prize winners were congratulated by their academic supervisors at the prize giving ceremony.

Für jeden Forschungsbereich griff der Referent die Schwerpunkte des vergangenen Jahres heraus. Dazu zählten beispielsweise in der Produktionstechnik Projekte zum Bewässerungsmanagement, Demonstrationbetriebe integrierter Pflanzenschutz sowie Steigerung von Leistung und Qualität im Bandrockner. Zum Bereich Pflanzenschutz gehörte die Forschung zum integrierten Pflanzenschutz, Erdflöhbekämpfung im Öko-Hopfen sowie die Projekte „Einsatz von Raubmilben gegen Spinnmilben“ und „Markeule“. Jede Menge Forschungsbedarf sah Doleschel auch auf dem Gebiet Echter Mehltau, Hopfenerdfloh, Markeule/Kartoffelbohrer und Hopfenputzen. Im Bereich Züchtung geht es nach seiner Auskunft vor allem um Entwicklung von Sorten, Zuchtmethodik und Resistenzzüchtung. Als unverzichtbaren Bereich stellte Doleschel schließlich die Hopfenanalytik heraus.

*on integrated plant protection and fighting the hop flea beetle in organic hop growing as well as the Deployment of Predatory Mites to Combat Spider Mites" and "Frosted Orange Moth" projects.*

*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 the development of varieties, breeding methods and the breeding of resistant hops. In conclusion, Doleschel underscored the essential need for hop analysis.*

---

**Autorin: Helga Gebendorfer; Fotos: Helga Gebendorfer (S. 105 oben rechts, S. 106 oben links und unten), Pokorny Design (S. 104, S. 105 oben links, S. 106 oben rechts)**

---

Jahresbericht 2014. Sonderkultur Hopfen, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft – Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung (LfL) und Gesellschaft für Hopfenforschung e.V. (GfH)  
Annual Report 2014 Special Crop: Hops, issued by the Bavarian State Research Center for Agriculture – Institute for Crop Science and Plant Breeding (LfL) and the Society of Hop Research (GfH)



## Aus dem Jahresbericht 2014 Sonderkultur Hopfen

Hopfen ist ein landwirtschaftliches Erzeugnis, dessen Produzenten wie bei kaum einem anderen Produkt weltweit im Wettbewerb um die günstigsten Produktionsbedingungen stehen. Die Preise macht der Markt und nicht der Erzeuger. Vor diesem Hintergrund ist es früher wie heute unverzichtbar, einen Vorsprung beim wissenschaftlichen und produktionstechnischen Know-how zu haben. Für die Deutsche Hopfenwirtschaft stellt dies die Hopfenforschung der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft sicher. Sie ist dabei auf ein deutliches staatliches Engagement angewiesen. Im Gegenzug bleiben die Hopfenbauern in der Lage, auf die Erfordernisse von Marktveränderungen, Klimawandel, Schaderregerspektrum und Regelungen im landwirtschaftlichen Fachrecht zu reagieren. Gerade die bayerische Hallertau als geschlossenes Anbaugelände mit großem wirtschaftlichem Einfluss des Rohstoffs Hopfen auf eine ganze Region profitiert davon stark.

Themen wie automatische Hopfenpflücke, Zwischenfruchtmanagement, Optimierung der Tröpfchenbewässerung, Entwicklung von energiesparenden Strategien in der Hopfentrocknung, Förderung des integrierten Pflanzenschutzes, Monitoring und Prognose von Krankheiten und Schädlingen, Etablierung von Nützlingen, neutrale Prüfung von Pflanzenschutzmitteln, Minimierung von Pflanzenschutzmittelaufwandsmengen, spezielle Kreuzungsprogramme mit Landsorten, aufwändige Verfahren in der Resistenzzüchtung, Forschungsreihen zu alten und neuen Schaderregern, Einsatz von Meristemkulturen zur Eliminierung von Viren aus Pflanzmaterial, Monitoring der wertbestimmenden Inhaltsstoffe während der Ernte, Erntezeitversuche sowie Weiterentwicklung der Qualitätsuntersuchungen ließen sich in einer rein privat betriebenen Hopfenforschung niemals realisieren.

Die Forschungsergebnisse werden auf kürzestem Weg über Veröffentlichungen, Beratungsmaterialien, Seminare und Vorträge an die Fachwelt weitergegeben. Durch die engen fachlichen Kontakte der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Hopfenforschungszentrums mit der Brauwissenschaft, der Hopfenverarbeitung, dem Hopfenhandel und den Hopfenpflanzern können Forschungsprojekte effektiv und zielorientiert bearbeitet und in die Praxis umgesetzt werden.

Die Erfolge der Hopfenforschung basieren auf der Bündelung staatlicher und privater Interessen und einer geteilten fachübergreifenden Kompetenz. Die Hopfenforschung hat maßgeblich zum Erhalt der Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Anbaugelände beigetragen und wird dies mit öffentlicher Unterstützung auch weiterhin leisten können. **(Vorwort von Dr. Michael Möller und Dr. Peter Doleschel, März 2015)**

## Excerpt from the Annual Report 2014 Special Crop: Hops

Hops are agricultural products and hop growers face fiercer global competition for the most favorable production conditions than almost any other producer of agricultural products. Prices are set by the market and not by producers. Against this background, it is still, and always has been, essential to have a cutting edge in scientific and production expertise. The hop research performed by the Bavarian State Research Center for Agriculture (LfL) on behalf of the German hop industry guarantees this leading edge. To perform its tasks, it is dependent on significant investments on the part of the state. In return, hop growers remain in a position to react to the demands made by market shifts, climate change, pest range and agricultural regulations. The Hallertau in particular, a self-contained hop-growing area in Bavaria where hops have a considerable economic impact on the entire region, benefits greatly from this situation.

Issues such as automated hop picking, cover-crop management, optimization of drip irrigation, development of energy-efficient strategies in hop drying, promotion of integrated plant protection, monitoring and forecasting of diseases and pests, establishment of beneficial organisms, neutral testing of plant protection products, minimization of dose rates of plant protection products, special cross-breeding with landrace varieties, complex processes in resistance breeding, research programs on old and new diseases, the use of meristem cultures for eliminating viruses from plant material, monitoring of value-determining components during harvesting, harvesting-time experiments and enhancement of quality analyses could never be addressed if hop research were performed on a purely private basis.

The research findings are passed on to the experts as quickly as possible via publications, advisory service documentation, seminars and lectures. The close professional contacts between the staff of the Hop Research Center and brewers, hop processors, the hop trade and hop growers make the effective and targeted conduct of research projects and practical implementation of their results possible.

The success of hop research stems from the bundling of state and private interests and sharing of interdisciplinary know-how. Hop research has played a major role in preserving the competitiveness of the German hop-growing regions and, given public support, will continue to do so. **(Foreword by Dr. Michael Möller and Dr. Peter Doleschel, March 2015)**



# BRAU KUNST LIVE!

## 2015

**Braukunst Live! Festival**

**6. - 8. März 2015 / March 6 - 8, 2015**

**B**ereits seit 4 Jahren strömen sie in Scharen auf das Braukunst Live! Festival: interessierte Hopheads, ambitionierte Brauer, neugierige Bierliebhaber und die Insider der Branche. Der Charme des Festivals in der außergewöhnlichen Atmosphäre des MVG Museums in München ist seither ungebrochen, auch wenn zeitweise etwas viele Besucher durch die Reihen zogen.

Größter Beliebtheit erfreuten sich auch heuer wieder die sorgfältig zusammengestellten Vorträge und Diskussionsforen. Newcomer und traditionelle Brauereien sorgten für ein spannendes und vielfältiges Angebot von etwa 700 Bieren, wie beispielsweise die Köstritzer Meisterwerke Witbier und Pale Ale oder das neue TAP X Mathilda Soleil von Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn. BraufactuM, Pilsner Urquell, Craftwerk Brewing, Hofbräu München gehörten zu den über 90 Ausstellern, die erneut unter Beweis stellten, dass auch bei uns ganz besondere Biere gebraut werden. Prost.

**F**or four years now people have been streaming to the Braukunst Live! Festival: interested hop heads, ambitious brewers, inquisitive beer lovers and insiders from the sector. The charm of the festival in the special atmosphere of the MVG Museum in Munich remained the same, even though at times there were rather a lot of people in the aisles.

Once again this year the carefully prepared presentations and discussion forums were very popular. Newcomers and traditional breweries provided an exciting and diverse range of about 700 beers like the Köstritzer masterpieces Witbier and Pale Ale or the new TAP X Mathilda Soleil from the Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn. BraufactuM, Pilsner Urquell, Craftwerk Brewing and Hofbräu München were among the 90 exhibitors who showed that we too can brew specialty beers in Germany. Cheers!

Autor und Fotos: Pokorny Design



Pilsner Urquell

FÜR ALLE,



Der Veranstalter / The organizer:  
Frank-Michael Böer

DIE GERNE

HIN SCHMECKEN.

Nächstes / Next  
Braukunst Live! Festival  
26. - 28. Februar 2016  
February 26 - 28, 2016



①



②



③



④



⑤

① Bei herrlichem Frühlingswetter konnten die Braukunst Live! Fans auch mal vor der Location, dem Münchner Straßenbahnmuseum, frische Luft schnappen. / In wonderful spring weather the Braukunst Live! fans could also take a breath of fresh air in front of the location, the Munich Tramway Museum.

② Charmant dargereichtes Bier von Hopfmeister. / Charmingly served beer from Hopfmeister.

③ Neuer Rekord: Mit 8 600 Besuchern wurden die Zahlen vom Vorjahr um 10 Prozent übertroffen. / New record: With 8,600 the number of visitors this year topped last year's figure by 10 percent.

④ Spezialitäten aus Großbritannien / Specialties from Great Britain

⑤ „Hopfenstopfen“ wurde am Stand von Johann Barth & Sohn mittels Kaffeebereitern veranschaulicht. / Dry hopping was put on show at the Johann Barth & Sohn stand using French presses.

⑥ Die jungen Wilden aus der Szene, wie etwa der Braukunstkeller, waren auf dem Festival genauso vertreten wie traditionelle Brauereien. / The young wild ones from the scene, like the Braukunstkeller, were just as well represented at the festival as the traditional breweries.

„Für alle, die gerne hinschmecken!“ – das Credo von Köstritzer, der Schwarzbiermarke Nr. 1.

“For all who like to have a taste!” – the motto of Köstritzer, the No. 1 black beer brand.



⑥

# Munich



# European Beer Star

Im Allgemeinen gilt der Spruch: „Über Geschmack kann man nicht streiten“. Deshalb erscheint es auf den ersten Blick schwierig, Biertrinkern aufzuzeigen, was ein gutes Bier ist. Vor diesem Problem stehen die Organisatoren und Verkoster des internationalen Wettbewerbs European Beer Star. Halten lässt sich dieser

*Generally the following holds: "You can't argue about taste". Therefore at first glance it might seem difficult to show beer drinkers what a good beer is. This is the problem which confronts the organizers and tasters of the European Beer Star, the international beer competition. The solution lies in getting into the mindset and behavior of the consumers. Therefore, at the European Beer Star it is only the aroma, taste and looks which count, and no laboratory data. The consumers do exactly the same. They decide whether they like a beer while drinking it.*

## NUR DIE SENSORIK ZÄHLT

### THE POWER OF THE SENSES

Anspruch nur, wenn man sich in die Denkweise und das Verhalten des Konsumenten versetzt. Dementsprechend zählen beim European Beer Star nur Geruch, Geschmack und die äußeren Eindrücke, aber keine Labordaten. Beim Verbraucher verhält sich das ebenso. Er entscheidet beim Trinken des Bieres, ob es ihm schmeckt.

*In 2015 too, over 110 professional tasters from all over the world will once again be facing this challenge. Breweries from every continent have sent in 1,957 beers for the 2015 competition.*

Vor dieser herausfordernden Aufgabenstellung stehen auch 2015 wieder mehr als 110 Profiverkoster aus der ganzen Welt. 2015 haben Brauereien aus allen Kontinenten 1.957 Biere eingeschickt.

*Perfectly organized by students of the Doemens Academy, the three best beers of each category will be determined sensorily. The international boom of craft beers has forced the organizer, the Private Breweries of Bavaria, to differentiate the beer categories even finer. For example, the offering of hoppy IPAs is on a steady rise. But there is an enormous difference in taste depending on whether the hop aroma comes from traditional hop varieties like Tettnanger, Spalter or Saazer, or from fruity flavor varieties. For this reason two IPA categories will be assessed in 2015. The differentiation will be extended also for two other beer styles.*

Perfekt organisiert durch die Studenten der Doemens-Akademie werden die drei besten Biere jeder Kategorie

Daniela Kügler, Hallertauer Vize-Hopfenkönigin 2014/15, besuchte die Verkoster des European Beer Stars.

Daniela Kügler, Hallertau vice hop queen 2014/15, visited the tasters of the European Beer Star.



**The Insider Tip**

# 2015

sensorisch ermittelt. Der internationale Boom der Craft-Biere machte es für den Veranstalter, Private Brauereien Bayern e. V., notwendig, die Bierkategorien noch weiter zu differenzieren. Beispielsweise nimmt das Angebot an hopfenbetonten IPAs stetig zu. Aber es ist eben doch ein erheblicher Geschmacksunterschied, ob die Hopfenaromatik von traditionellen Hopfensorten wie Tettlinger, Spalter oder Saazer kommt oder ob fruchtige Flavor-Sorten zum Einsatz kommen. Deshalb wird 2015 in zwei IPA-Kategorien bewertet. Bei zwei weiteren Bierstilen wird ebenfalls die Unterscheidung ausgeweitet. Insgesamt teilen sich die zu verkostenden Biere nun in 55 Kategorien, statt bisher 52.

Was sich nicht ändert, ist das hohe Ansehen einer Auszeichnung beim European Beer Star. Es werden in jeder Kategorie nur die drei besten Biere gekürt und nicht eine vorher festgesetzte Quote. Damit ist der European Beer Star einer der härtesten Wettbewerbe für Qualitätsbiere weltweit. Die wertvollen Preise werden auf der BrauBeviale 2015 in Nürnberg vergeben. Das Besondere des Wettbewerbs ist aber auch der Zusatzpreis, der Consumers' Favourite. Die Besucher der BrauBeviale haben die Möglichkeit, die Siegerbiere des diesjährigen Jahrgangs zu verkosten und zu bewerten und daraus ihre drei Favoriten, quasi die „Winner of the winners“ festzulegen – eine begehrte Zusatzauszeichnung für die Brauereien.

Mehr unter: [www.european-beer-star.de](http://www.european-beer-star.de)

*Overall the beers to be tasted are now divided into 55 categories instead of 52 as before.*

*One thing that hasn't changed is the high prestige of a European Beer Star award. Only the three best beers in each category are chosen and not a previously fixed quota. This makes the European Beer Star one of the toughest competitions in the world for quality beers. The treasured prizes will be awarded at the BrauBeviale 2015 in Nuremberg. One special feature of the competition is the additional Consumers' Favourite award. Visitors to the BrauBeviale trade fair have the chance of tasting and assessing this year's winning beers and to pick out their 3 favorites to determine the "winner of the winners" – an extra award that is much sought after by the breweries. More at [www.european-beer-star.de](http://www.european-beer-star.de)*

Nur die drei besten Biere aus jeder der 55 Kategorien werden gekürt.

Only the best three beers from each of the categories are chosen.

Autor: Dr. Werner Gloßner; Fotos: Private Brauereien Bayern e. V.



„Winner of the winners“. Auf der BrauBeviale in Nürnberg wurde auch 2014 wieder der begehrte Zusatzpreis, der Consumers' Favourite, durch Stefan Stang (rechts), Private Brauereien Bayern, überreicht.

„Winner of the winners“. The 2014 BrauBeviale trade fair in Nuremberg was once again the occasion for awarding the much sought-after "Consumers' Favourite" prize presented by Stefan Stang (right) of the Private Breweries of Bavaria.



# Wir gratulieren Congratulations

## den 37 frischgebackenen Braumeistern des AB InBev „Global Brewmaster Program“

## to the 37 New Brewmaster Graduates

*After completing 500 hours of intensive coursework, 37 brewing managers earned the title of Brewmaster in August 2015. All were participants in our Global Brewmaster Program which provides expert-level training on raw materials, brewhouse, fermentation, finishing and brewery management.*

Nach 500 Stunden intensiver Ausbildung erwarben im August 2015 37 Braumanager den Titel Braumeister. Alle waren Teilnehmer des Globalen Braumeisterprogramms von AB InBev, das in den Bereichen Rohstoffe, Sudhaus, Gärungsprozess, Veredelung und Brauerei-management eine Ausbildung auf Expertenniveau vermittelt.

*Chief Supply Officer Claudio Ferro served as keynote speaker for the graduation ceremony held in the Voorstel de Hoorn, part of the Stella Artois brewery in Leuven, Belgium. He expressed his pride in the achievement of our new Brewmasters and reminded them of their responsibility within their brewery and the importance of their role with respect to our dream, people, cultural values and beliefs. In addition to their current job responsibilities, Brewmaster students spent the year completing coursework, including reading assignments, in-depth exercises and exams via the ABI University Learning Center. They also took part in three weeks of classroom training, sensory demonstrations and facility tours.*

Hauptredner der Abschlussfeier in der Brauerei de Hoorn, die zur Brauerei Stella Artois in Leuven, Belgien, gehört, war Chief Supply Officer Claudio Ferro. Er betonte, wie stolz ihn die Leistung der neuen Braumeister und Braumeisterinnen mache und erinnerte sie an ihre



①

Claudio

Nikki

Artemio

David



Verantwortung innerhalb ihrer Brauereien und auf die Bedeutung ihrer Rolle für unsere „Dream, People, Culture“-Werte und Überzeugungen. Die Braumeisterstudenten absolvierten ihre Ausbildung im letzten Jahr zusätzlich zu ihren jeweiligen Jobs. Dabei mussten sie sich gründlich in die Thematik einlesen, umfassende Übungen machen und Prüfungen am ABI University Learning Center ablegen. Außerdem gehörten drei Wochen Theorie, Anschauungsunterricht sowie Brauereiführungen dazu.

In diesem Jahr wurde das Programm um den Schwerpunkt Craft-Biere erweitert, die für die Zukunft unserer Firma eine entscheidende Rolle spielen.

Weitere Höhepunkte waren Informationsreisen zu den Brauereien Goose Island, Anheuser-Busch, Stella Artois und Belle-Vue sowie der Besuch eines Hopfenbetriebes und des Hopfenforschungszentrums Hüll bei München.

Die Studenten führten auch individuelle Projekte zur Verbesserung der Brautechnik oder der Qualitätsleistung durch und arbeiteten in Teams mit Kollegen aus den Bereichen Marketing und Technik, um ein Bier zu entwickeln, das in ihrem Bereich auf den Markt gebracht werden könnte. Jeder Bereich stellte dann sein Bier einer Jury zur Verkostung vor.

Gratulieren Sie mit uns unseren frischgebackenen Braumeistern und Braumeisterinnen!

① Die 37 frischgebackenen Braumeister des ABInBev „Global Brewmaster Program“ mit / The 37 freshly graduated Brewmasters of the ABInBev “Global Brewmaster Program” with Claudio Ferro, Chief Supply Officer (CSO), Nikki Taylor, Global Training Manager, Artemio Pigatto, Global Director, Brewing & Quality und / and David Baynes, Global VP, Brewing & Quality

② Dr. Johann Pichlmaier, Präsident des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer, begrüßte die internationalen Gäste bei ihrem Besuch in Deutschland auf der Busch-Farm in Hüll.  
Dr. Johann Pichlmaier, President of the German Hop Growers Association, welcomes the international guests on their visit to the Busch Farm in Hüll, Germany.

③ Gruppenbild der 37 Braumeister, die das „Global Brewmaster Program“ erfolgreich absolviert hatten, vor der Busch-Farm in Hüll/Bayern. In ihrer Mitte lächelt die Hallertauer Hopfenkönigin Anna Roßmeier. Group photo of the 37 Brewmasters who had successfully completed the “Global Brewmaster Program” in front of the Busch Farm in Hüll/Bavaria. In their midst is the radiantly smiling Hallertau Hop Queen Anna Roßmeier. Mit im Bild / Also in the photo: Dr. Johann Pichlmaier (Mitte / center), Dr. Willy Buholzer, Director Global Procurement Hops (hintere Reihe, ganz rechts / back row, outside right) und / and Anton Lutz, Hopfenzüchter / hop breeder (vorne, ganz rechts / front row, outside right)

④ Die Besucher in Hüll freuten sich über diesen wunderschönen Sommertag mit weiß-blauem bayerischen Himmel. / The visitors to Hüll enjoyed the beautiful summer’s day with a white and blue Bavarian sky.

*This year's program was expanded to focus on craft beers, which are integral to our company's future.*

*Other highlights were educational visits to the Goose Island, Anheuser-Busch, Stella Artois and Belle-Vue breweries, and tours of a hop farm and the Huell Hop research facility close to Munich in Bavaria.*

*The students also executed individual projects to improve brewing or quality performance, and worked in teams with colleagues from Marketing and Technology to develop a beer that could be brought to market in their zone. Each “Zone Brew” was presented to and tasted by a panel of judges.*

*Please join us in congratulating our newest Brewmaster graduates!*

**Anheuser-Busch InBev Pressemitteilung vom 10. Sept. 2015 / Press release Anheuser-Busch September 10, 2015; Fotos: Anheuser-Busch InBev**





**Stärker und präsenter denn je:  
Der Verband Deutscher Hopfenpflanzer e. V.  
auf der Craft Brewers Conference &  
BrewExpo 2015 in Portland/Oregon**

**Stronger and more present than ever before:  
The German Hop Growers Association  
at the Craft Brewers Conference &  
BrewExpo 2015 in Portland/Oregon/USA**

*Unsere 10ur*



- ① Bei der traditionellen Hospitality des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer am Vortag der BrewExpo versammelten sich diesmal etwa 1200 neugierige Gäste um den Maibaum und überzeugten sich vom exquisiten Geschmack der sieben Biere, die speziell für die CBC gebraut wurden. / This time at the traditional hospitality of the German Hop Growers Association on the eve of the BrewExpo, about 1,200 inquisitive guests gathered around the maypole and let their taste buds experience the exquisite taste of the seven beers brewed especially for the CBC.
- ② Auch in diesem Jahr ließ sich Charlie Papazian (rechts) die sieben Spezialbiere bei der Hospitality des Verbandes nicht entgehen. / This year too, Charlie Papazian (right) certainly wasn't going to miss out on the seven specialty beers at the association's hospitality.
- ③ Bärtig oder weniger bärtig: Brauer aus dem ganzen Land kamen zusammen, um unsere Biere zu probieren. / Bearded and less bearded: brewers from all over the country joined together to try our beers.



## Hops from Germany

*unique worldwide*

Auch die junge amerikanische Brauerin Kelsie von der Front Street Brewery ließ sich von den deutschen Hopfen begeistern.

*The young American brewer Kelsie from the Front Street Brewery was also delighted by the German hops.*

## Craft Brewers Conference (CBC) & BrewExpo in Portland/Oregon/USA 14. bis 17. April 2015 / April 14 to 17, 2015

Schon von weitem war der 4,5 m hohe Maibaum am Stand des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer zu sehen. So lockte nicht nur die angeschlossene Beer-Station mit den sieben eigens für die CBC nach den bewährten Rezepten von Eric Toft eingebrauten Bieren viele interessierte Besucher an, sondern auch die besonders authentische Atmosphäre des neu entwickelten Messestandes in bayerischer Hüttenoptik. (Lesen Sie dazu mehr ab S. 120.)

Zur diesjährigen Craft Brewers Conference (CBC) mit BrewExpo reisten rund 10 000 registrierte Besucher an, die sich in 80 angebotenen Seminaren mit 173 Referenten zu allen Themen der Brauwirtschaft, u. a. Qualität, Nachhaltigkeit, Technik sowie Sicherheit, informieren konnten. 600 Aussteller aus 11 Nationen präsentierten auf der BrewExpo, der wichtigsten Fachmesse in Nordamerika, ihre Produkte und Dienstleistungsangebote.

Ein ganz besonderes Highlight war, wie schon in den vergangenen acht Jahren, die Hospitality des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer am Vortag der BrewExpo. Hier gaben sich sowohl Stars aus der Brauerszene als auch Newcomer ein Stelldichein. Bei dem enormen Ansturm von 1 200 durstigen Gästen hatte das Schankteam alle Hände voll zu tun, die Gläser zügig zu füllen. Das eigens für die Hospitality produzierte HVG-Glas durfte dann jeder als Souvenir mit nach Hause nehmen.

*The 4.5-meter high maypole just couldn't be missed at the booth of the German Hop Growers Association. This and the very authentic atmosphere of the newly designed trade fair booth in Bavarian chalet look were also strong points of attraction for many interested visitors on a par with the adjoining beer station serving seven beers brewed specially for the CBC according to proven Eric Toft recipes. (See also page 120 onwards.)*

*This year's Craft Brewers Conference (CBC) with BrewExpo drew around 10,000 registered visitors who could steep themselves in knowledge all about the brewing industry, including quality, sustainability, technology and safety, as provided in the 80 seminars with 173 speakers. 600 exhibitors from 11 nations presented their products and services at the BrewExpo, the major trade fair in North America.*

*One very special highlight was, as in the past eight years, the hospitality of the German Hop Growers Association on the eve of the BrewExpo. This was the place to meet for stars and newcomers to the brewers scene.*

*The enormous rush of 1,200 thirsty guests had the tap team on their toes to get the glasses filled quickly. The HVG glass manufactured specially for the hospitality was then a welcome souvenir for everyone to take home.*

**Autorin: Stefanie Pokorny; Fotos: Stefanie Pokorny und Otmar Weingarten (S. 116 Nr. 2 und S. 117 Nr. 9)**

- ① Bill Covaleski von der Victory Brewing Company war begeistert von der strahlenden Hallertauer Hopfenkönigin Johanna Reith (2014/15) und von den Bieren natürlich auch. / Bill Covaleski from the Victory Brewing Company was very enthusiastic about the radiant Hallertau Hop Queen Johanna Reith (2014/15), and about the beers too, of course.
- ② Ann E. George, Geschäftsführerin der amerikanischen Hopfenpflanzer / CEO of the Hop Growers of the USA und / and Otmar Weingarten.
- ③ Man traf sich gern auf ein Bier am Stand des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer / A nice place to meet for a beer at the booth of the German Hop Growers Association: Florian Kuplent, Urban Chestnut Brewing Company, Burghard Meyer, VLB und / and Eric Toft, Private Landbrauerei Schönram (von links nach rechts / left to right)
- ④ Carlos Ruiz beriet Kongressteilnehmer aus Südamerika über die Vorzüge deutscher Hopfen. / Carlos Ruiz advised congress delegates from South America about the advantages of German hops.
- ⑤ Ganz rechts: Der Chairman und General Manager der Zhujiang Brewery Group (Pearl River/Südchina) Herr Fang Gu Quan reiste mit einer Delegation zur CBC nach Portland, um sich am Stand des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer über deutschen Qualitätshopfen zu informieren. / Far right: Mr. Fang Gu Quan, Chairman and General Manager of the Zhujiang Brewery Group (Pearl River/South China), brought a delegation to the CBC in Portland to gather information about German quality hops at the booth of the German Hop Growers Association.
- ⑥ Das Verbands- und HVG-Messteam mit Gästen auf der Craft Brewers Conference in Portland. Hintere Reihe, v.l.n.r. / The trade fair team of the association and the HVG with guests at the Craft Brewers Conference in Portland. Back row, left to right: Dr. Erich Lehmailr, Adolf Schapfl, Eric Toft, Otmar Weingarten und / and Johanna Reith
- ⑦ Ein Hoch auf die gelungene Hospitality am Vortag des ersten Konferenztages. / Toasting the successful hospitality on the eve of the conference.
- ⑧ Dieser Hopfen überzeugt. / These hops are convincing.
- ⑨ Bequem mit dem Radl zur Messe / An easy ride to the trade fair: Johanna Reith (rechts / right) und / and Stefanie Pokorny





# Hops from Germany

*unique worldwide*

*macht glücklich*  
*makes happy*

... wie man eindeutig bei diesem Brauer feststellen konnte. / ... clearly confirmed by this brewer.



# 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 Victory Brewing Company 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 Victory Brewing Company and the HVG according to the recipes of Eric Toft.

## Beers from in Downingtown, PA

### Hopfiges Weißbier

grist: wheat, Pilsner, and malts  
 mash: intense decoction  
 hopping: Blanc, Melon  
 starting gravity: 15.6° Plato  
 fermentation: 20°C with a Bavarian Weißbier yeast  
 final beer: 7.0% abv, 26 BU

### Witbier

grist: wheat, Pilsner malt, specialty malt  
 mash: intense step infusion  
 hopping: Mandarina, Melon (without spices like coriander or orange peel)  
 starting gravity: 12° Plato  
 fermentation: 22°C with a Belgian Witbier yeast  
 final beer: 5.2% abv, 24 BU

### Blanc Saison

grist: 100% Pilsner malt  
 mash: intense step infusion  
 hopping: 100% Blanc  
 starting gravity: 14.5° Plato  
 fermentation: >22°C with a Belgian Saison yeast  
 final beer: 6.9% abv, 42 BU

### Spalter Pils

brewed in the same manner as the Tettninger Pils, but using 100% Spalter  
 final beer: 5.3% abv, 40 BU



## Beers from in Downingtown, PA

### Bayrisch Pale Session Ale (BPSA)

grist: Pilsner malt, specialty malt, acid malt  
 mash: intense step infusion  
 hopping: Mandarina, Blanc, Melon (similar to the Pale Ale, amounts reduced to compensate for lower gravity)  
 starting gravity: 10.3° Plato  
 fermentation: 20°C with an American Ale yeast  
 dry-hopping: 1 week with Mandarina, Blanc, Melon (amounts reduced compared to Pale Ale in order to compensate for gravity)  
 final beer: 4.5% abv, 32 BU

### Bayrisch Pale Ale (BPA)

grist: Pilsner malt, specialty malt, acid malt  
 mash: intense step infusion  
 hopping: Mandarina, Blanc, Melon  
 starting gravity: 14.3° Plato  
 fermentation: 20°C with an American Ale yeast  
 dry-hopping: 1 week with Mandarina, Blanc, Melon  
 final beer: 6.4% abv, 45 BU

### Tettninger Pils

grist: Pilsner malt, acid malt  
 mash: intense decoction  
 hopping: 100% Tettninger  
 starting gravity: 12° Plato  
 fermentation: 9.5°C with a Bavarian lager yeast followed by 6 weeks cold lagering/conditioning  
 final beer: 5.3% abv, 40 BU



Estimated Development of Acreage of the New Special Flavor Hops 2012 - 2016 (in acres)

	MB	HC	HN	PA	CA	Total
2012	37	17	7	59	9	129
2013	86	61	61	98	24	330
2014	244	118	138	130	76	706
2015	543	247	247	135	123	1,295
2016	691	296	345	135	148	1,615

Mandarina Bavaria (MB) / Hallertau Blanc (HC)  
 Huell Melon (HN) / Polaris (PA) / Cascade (CA)



# Brewers Association berichtet von großen Gewinnen für kleine und unabhängige Brauereien

## Brewers Association Reports Big Gains for Small and Independent Brewers

facts & figures about craft brewing

**Boulder, CO • 27. Juli 2015** – Die Craft-Bier-Industrie hat ihre Wachstumsgeschwindigkeit im ersten Halbjahr 2015 beibehalten, wie es aus den neuen Halbjahreszahlen der Brewers Association (BA) – dem gemeinnützigen Handelsverband für kleine und unabhängige amerikanische Craft-Bier-Brauer – hervorgeht. In der ersten Jahreshälfte stieg das Produktionsvolumen des amerikanischen Craft Beer um 16 Prozent.

Von Januar bis Ende Juni 2015 wurden ca. 12,2 Millionen Barrel Bier von den Craft-Bier-Brauern verkauft, also ein Anstieg im Vergleich zu den 10,6 Millionen Barrel der ersten Jahreshälfte 2014.

„Das Industriegewachstum tritt in allen Regionen auf und basiert auf einer Reihe von Ursachen, darunter verschiedene Einzelhandelsmodelle und eine Vielzahl von einzigartigen Brauereigeschäftsmodellen“, so Bart Watson, Chefökonom bei der Brewers Association. „Das kontinuierliche Wachstum kleiner und unabhängiger Brauereien macht deutlich, dass es zusätzliche Marktchancen und Nachfrage überall gibt, obwohl natürlich die Konkurrenz auf diesem Sektor zunimmt und es für die Brauer wichtiger denn je ist, sich von den anderen zu unterscheiden und Weltklassebiere von hoher Qualität zu produzieren.“ Zum 30. Juni 2015 waren 3.739 Brauereien in den USA in Betrieb, das bedeutet einen Anstieg von 699 Brauereien über denselben Zeitraum des Vorjahres. Außerdem befanden sich 1.755 Brauereien in Planung. Craft-Bier-Brauer beschäftigen derzeit geschätzt 115.469 Vollzeit- und Teilzeitangestellte, viele davon in der Herstellung, und wirken damit signifikant an der amerikanischen Wirtschaft mit.

„Immer mehr Amerikaner entdecken den Genuss und die Freude an einem frischen Bier von der Brauerei nebenan. Indem sie örtliche, kleine und unabhängige Craft-Bier-Brauereien unterstützen, bringen die Bierliebhaber die Vereinigten Staaten nach und nach wieder zu dem System der Bierproduktion am Ort zurück, das es in der Geschichte unserer Nation so lange gegeben hat“, fügte Watson hinzu.

**Boulder, CO • July 27, 2015** – The craft brewing industry has continued a strong pace of growth in the first half of 2015, according to new mid-year data released by the Brewers Association (BA) – the not-for-profit trade association dedicated to small and independent American craft brewers. American craft beer production volume increased 16 percent during the first half of the year.

From January through the end of June 2015, approximately 12.2 million barrels of beer were sold by craft brewers, up from 10.6 million barrels during the first half of 2014.

“Industry growth is occurring in all regions and stemming from a mix of sources including various retail settings and a variety of unique brewery business models,” said Bart Watson, chief economist, Brewers Association. “The continued growth of small and independent brewers illustrates that additional market opportunities and demand are prevalent, although competition in the sector is certainly growing and the need for brewers to differentiate and produce world class high quality beer is more important than ever.”

As of June 30, 2015, 3,739 breweries were operating in the U.S., an increase of 699 breweries over the same time period of the previous year. Additionally, there were 1,755 breweries in planning. Craft brewers currently employ an estimated 115,469 full-time and part-time workers, many of which are manufacturing jobs, contributing significantly to the U.S. economy.

“More and more Americans are discovering the joys of enjoying fresh beer produced by their neighborhood brewery. By supporting local, small and independent craft breweries, beer lovers are gradually returning the United States to the system of localized beer production that existed for much of our nation’s history,” added Watson.

In der ersten Jahreshälfte stieg das Produktionsvolumen des amerikanischen Craft Beer um 16 Prozent.

American craft beer production volume increased 16 percent during the first half of the year 2015.

Pressemitteilung der / Press Release of the Brewers Association

facts 2014

### Marktanteil der Craft Brewer Volume share for craft brewers

2012	2013	2014
6.5%	7.8%	11%

Verkäufe der Craft Brewer/Einzelhandel 19,6 Mrd. \$  
Craft retail dollar value growth 19.6 billion \$

Anstieg 22 % seit / 22% sales growth over 2013

Gesamtumsatz aller Brauereien 101,5 Mrd. \$  
Total US beer market retail dollar value \$101.5 billion

3 464 Brauereien/ breweries in the USA

3 418 Craft-Brauereien / craft breweries  
46 andere Brauereien / other breweries

Zuwachs der Craft-Brauereien seit 2013 /  
growth of craft breweries over 2013 = 19.4%

1 412 Brauereigaststätten / 1,412 brew pubs  
1 871 Mikrobrauereien / 1,871 microbreweries

28. September 2015: 4 000 Brauereien in den USA  
U.S. passes 4,000 breweries/September 28, 2015





# Wenn einer eine Reise tut, so kann er was erzählen ...

„Making of“ Messestand des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer und der HVG für die Craft Brewers Conference & BrewExpo in Portland /USA

Als auf der letztjährigen Hopfenrundfahrt Dr. Johann Pichlmaier mit der Bitte auf uns zukam, uns Gedanken zu einem künftigen Messestand für die Craft Brewers Conference & BrewExpo zu machen und ein geeignetes Konzept vorzulegen, lag die Messe noch in beruhigender weiter Ferne. In den letzten Jahren stellte sich der Verband mit einem Faltdisplay, verschiedenen Rollups, Infoflyern und schlichten Tischen zur Präsentation der unterschiedlichen Hopfenmuster dar. Alles musste jedesmal rechtzeitig per Luftfracht auf die Reise geschickt werden und durch Transport und häufiges Auf- und Abbauen sahen die Elemente mittlerweile nicht mehr sehr werbewirksam aus.

**When you go a-traveling, you can tell a story ...**

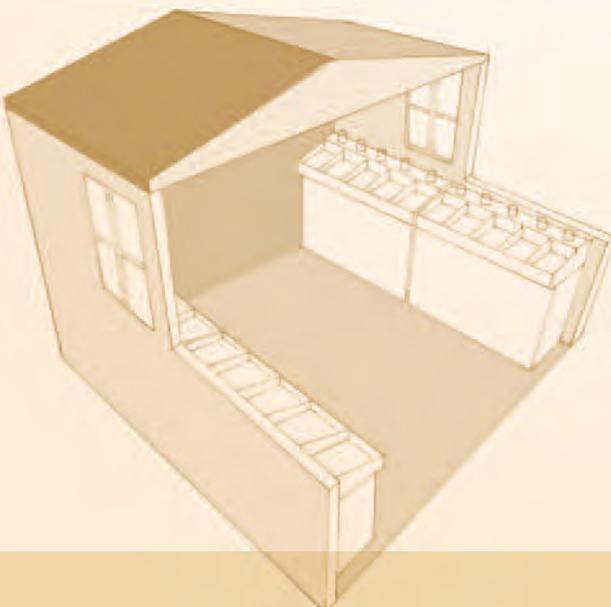
**“Making-of” of the booth of the German Hop Growers Association and the HVG for the Craft Brewers Conference & BrewExpo in Portland/USA**

*When Dr. Johann Pichlmaier approached us on last year's hop tour with the request to think about a future trade fair booth for the Craft Brewers Conference & BrewExpo and present an appropriate concept, the fair was a comforting long time away. Over the past years, the association's booth comprised a folding display, various roll-up banners, info flyers and simple tables for presenting hop samples. Each time everything had to be packed up and dispatched in good time by air freight and then set up again at the trade fair.*

*The frequent transport and assembly/disassembly and time in general had begun to take their toll on the elements so that in the meantime they had lost their eye-catching effect.*

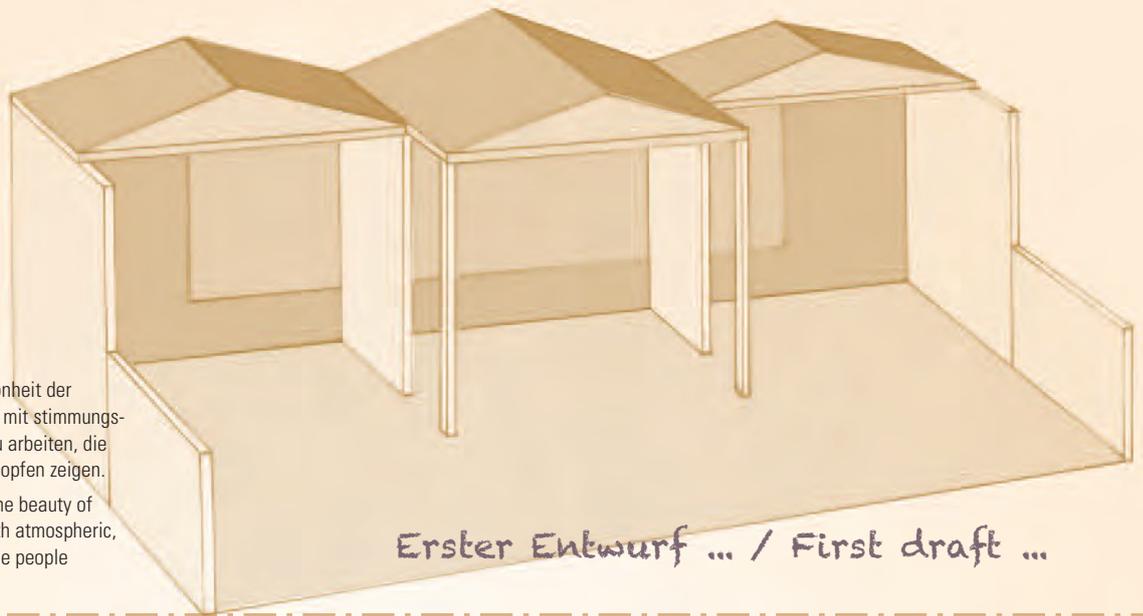


Zwanzig Hopfensorten können in den Fächern der Mustertische präsentiert werden. / Twenty hop varieties can be presented on the sample tables.



Ansicht des HVG-Standes, der analog zum Stand des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer geplant wurde.

View of the HVG booth which has the same design as that of the German Hop Growers Association.



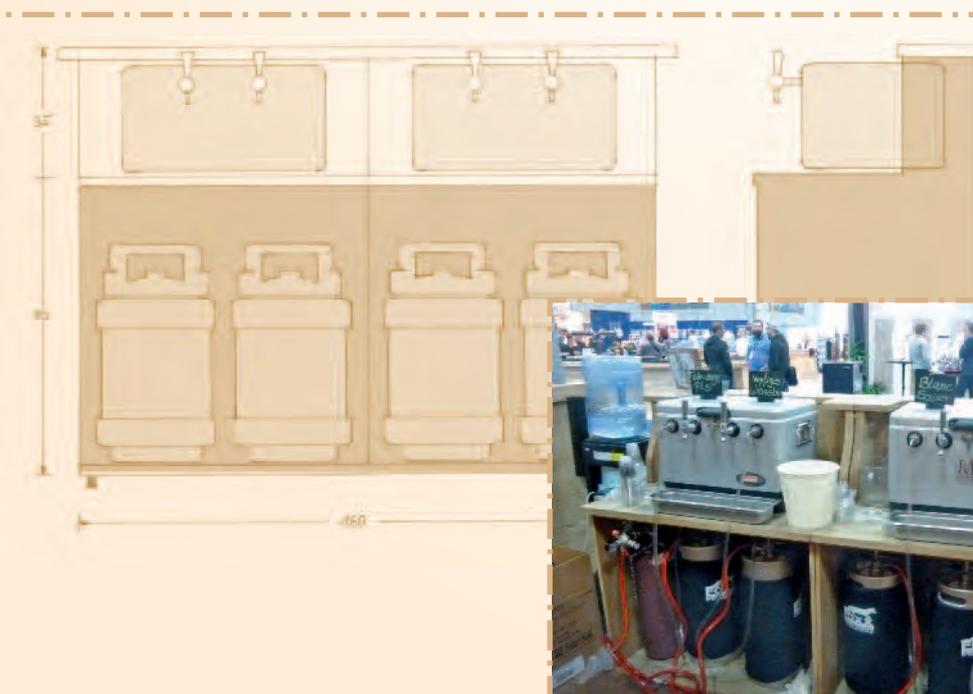
Das Konzept sah vor, die Schönheit der Hallertau zu präsentieren und mit stimmungsvollen, emotionalen Bildern zu arbeiten, die die Menschen „hinter“ dem Hopfen zeigen.

The concept was to present the beauty of the Hallertau and working with atmospheric, emotional pictures to show the people behind the hops.

Erster Entwurf ... / First draft ...



... finale Ausführung / ... final product



Die Theke bietet Platz für vier Kegs. Die Tafel an der Wand gab den Gästen einen Überblick über die verwendeten Hopfen, IBUs und den Alkoholgehalt.  
The counter can take four kegs. The panel on the wall gave the visitors an overview of the hops used, IBUs and the alcohol by volume.



Der Container wurde pünktlich um sieben Uhr morgens angeliefert und die Ausladeaktion konnte beginnen.

The container arrived on time at seven in the morning and the unpacking could begin.

Das neue Konzept sah nun vor, die Messebesucher nicht an der Tischkante zu beraten, sondern sie in einem offenen und repräsentativen Messestand zu den einzelnen Hopfensorten zu führen, so besser ins Gespräch zu kommen und den Gästen als Krönung die gerade bonitierten Hopfen in einem schmackhaften Bier zu kredenzen. Dafür wurde die „Beer Station“ in eine ansprechende Theke eingebaut.

Zusätzlich sollte die Hallertau und die anderen deutschen Anbauggebiete richtig in Szene gesetzt werden und mit stimmungsvollen, emotionalen Bildern zum Verweilen einladen. Wichtig war es uns, den Menschen zu zeigen, der den Hopfen anbaut und hinter dem Produkt steht. Und weil die Amerikaner den Alpenraum lieben, lag die Idee sehr nahe, eine bayerische Hütte in Holzbauweise aufzubauen. Nachdem Helmut Pokorny (Pokorny Design aus München) sich genauestens mit den strengen Vorgaben der Messegesellschaft auseinandergesetzt hatte und den Stand mitsamt Beer Station bis ins kleinste Detail konzipiert hatte, konnte der Schreiner Hermann Sedlbauer aus Allershausen sich ans Werk machen, die Elemente zu fertigen.

Der Stand besteht aus mehreren Modulen, die man sich wie einen großen Baukasten vorstellen kann, dessen Teile ähnlich wie bei IKEA-Schränken mit Haken und Feststellschrauben verbunden werden und ziemlich einfach aufzubauen sind.

Weiter sah das Konzept vor, dass der Messestand in den USA verbleiben solle und bei der Victory Brewing Company in Pennsylvania eingelagert wird. Als feste Herberge bekam der Stand einen eigenen Container, der einfach durch die USA transportiert werden kann.

**So weit, so gut.**

Planung und Ausführung waren Ende Februar 2015 abgeschlossen und die Verschiffung stand bevor. Der Container wurde in Allershausen von „Stauern“ professionell und platzsparend gepackt, vor Ort verplombt und reisefertig gemacht. Von da an begann das Abenteuer.

Erste Station Hamburg. Wegen Streiks der Dockarbeiter in New York entschied man sich für eine Verfrachtung über Montreal/Kanada.

Unser gebuchtes Schiff konnte wegen starker Eischollenbildung im Sankt-Lorenz-Strom nicht auslaufen und der Container musste mit Zeitverzug auf ein stärkeres Schiff umgeladen werden.

*The new concept is designed not for consulting visitors at a table, but for guiding them round an open and representative trade fair booth to the different hop varieties and thus better engage them in conversation. The crowning moment is to serve the guests a tasty beer brewed with the hops just assessed. For this we built the “beer station” into an attractive counter.*

*Furthermore, the Hallertau and the other German hop growing regions are to be showcased with atmospheric, emotional pictures inviting visitors to linger. It was important for us to show the person who grows the hops and stands behind the product. And since Americans love the Alpine region, it didn't take long for us to think of erecting a Bavarian-style wooden chalet. Once Helmut Pokorny (Pokorny Design, Munich) had genned up on the rigorous requirements of the trade fair enterprise and designed the booth and beer station down to the very finest detail, the cabinetmaker Hermann Sedlbauer from Allershausen could start making the various elements.*

*The booth consists of modules which are joined together with bolts and locking screws similar to IKEA cupboards and they are quite easy to assemble.*

*The design also provided for the booth to remain in the USA, in storage at the Victory Brewing Company in Pennsylvania. The booth was thus to receive its own container for easy transport across the USA. So far, so good.*

*Planning and implementation were completed by the end of February and then came the shipping. The container was professionally packed in Allershausen, sealed and made ready for the journey. That is when the adventure began.*

*First stop Hamburg. Because the dockers were striking in New York it was decided to ship via Montreal/Canada.*

*The ship we had booked could not leave because of a build-up of ice floes in the Saint Lawrence River and the container had to be reloaded onto a stronger vessel with ensuing delays.*

*Our shipping agent Stephan von Rohr, Customer Service of the OLE Oceanwide Logistics Europe GmbH, took care of the safe forwarding of the trade fair booth with all due respect and caution.*

Die Skizze und der fertige Maibaum / The sketch and the finished maypole



Unser Schiffsagent Stephan von Rohr, Customer Service der OLE Oceanwide Logistics Europe GmbH, kümmerte sich zuverlässig und umsichtig um das sichere Fortkommen des Messestandes.

Nach geglückter Ankunft in Montreal ging die Reise mit der Bahn durch Kanada weiter zum finalen Bestimmungsort nach Portland in Oregon/USA. Anschließend folgte eine reibungslose Zollabfertigung, was im Verband mit großer Erleichterung aufgenommen wurde!

Inzwischen war das Team der HVG und des Verbandes vor Ort angekommen und der Aufbau tag begann um sieben Uhr morgens. Nur die Hopfenkönigin Johanna Reith durfte ausschlafen, mit Genuss leckere Zimt-waffeln frühstücken und Portland erkunden.

Beim Entladen des Containers mussten alle mit anpacken, denn wie man uns erklärte, dürfen Staplerfahrer nur pallettierte Waren oder Kisten aufnehmen.

Der Aufbau der beiden Stände lief relativ zügig ab, da wirklich alles akribisch geplant war und somit bestens

*After safe arrival in Montreal the journey continued by rail through Canada to the final destination of Portland, Oregon, USA. Custom formalities went off smoothly, which drew a huge sigh of relief from all concerned!*

*In the meantime the combined HVG and association team was on site and the assembly day started at seven in the morning. Only the hop queen Johanna Reith was allowed to finish her beauty sleep and after enjoying cinnamon waffles for breakfast she took a look around Portland.*

*Everyone had to help unload the container, because we were informed that fork-lift truck drivers were only allowed to handle goods on pallets or in crates.*

*The two booths were assembled relatively quickly because everything had been meticulously planned and so everything fitted to a tee. Unpack the furniture, lay out the*

► Otmar Weingarten (rechts) und Hermann Sedlbauer montieren das Dach des HVG-Standes.

Otmar Weingarten (right) and Hermann Sedlbauer assembling the roof of the HVG booth.

▼ Der Slogan „Hops from Germany“ ist überzeugend und authentisch.

The slogan “Hops from Germany” is convincing and authentic.





Das Highlight des Aufbaus: Maibaum aufstellen

Highlight of the installation: the erection of the maypole

Ansicht der 12 m langen Messewand für die Hospitality Suite

View of the 12-meter long exhibition wall for the Hospitality Suite

passte. Mobilien auspacken, Werbematerialien auslegen, Give-aways verstauen, Hopfenmuster vorbereiten und die 12 m lange Messewand in der Hospitality Suite aufbauen – damit war der Rest des Tages gut ausgefüllt. Das Highlight war natürlich das Aufstellen unseres 4,5 m langen Maibaums in der Hospitality Suite. Da ham's g'schaut, die Amerikaner!

Viele intensive Gespräche am Messestand des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer, zahllose vom deutschen Hopfen begeisterte Brauer und insgesamt rund 13 hl ausgeschenktes Bier zeigten einmal mehr, wie wichtig es war, in den USA am Puls der Craft Brewer-Szene präsent zu sein.

Einen Wermutstropfen gab es dann leider doch noch, als am Abbautag Otmar Weingarten eine astronomisch hohe Rechnung vom Messelogistiker Freeman überreicht bekam. Für alle denkbar möglichen Leistungen des Logistikers wurden hier jeweils die Höchstsätze verrechnet. Ohne Begleichung der Rechnung wäre der Container nicht zum Beladen angeliefert worden.

Um den Verband nicht als Messekunden und Sponsor zu verlieren, legte sogar Charlie Papazian, der Präsident der Brewers Association, bei Freeman sein ganzes Verhandlungsgeschick an den Tag und die Rechnung wurde nach unten korrigiert. Darauf stießen wir am Abend mit mindestens einem IPA, vielleicht waren es auch mehrere, an.

### Fazit

Wie mittlerweile den meisten bekannt sein dürfte, boomt die amerikanische Craft Brewer-Szene enorm. Das war auf der BrewExpo, die an die Craft Brewers Conference angeschlossen ist, ebenfalls deutlich zu spüren.

Mit über 10 000 registrierten Besuchern ist die CBC die wichtigste Veranstaltung für Brauer und Brauindustrie in den USA. Auf rund 23 700 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche präsentierten sich heuer bereits 600 Aussteller. Im Vorjahr waren es zum Vergleich noch 490. Die Messestände sind inzwischen professionell gestaltet und die Zeit der improvisierten und „handgestrickten“ Stände geht ihrem Ende entgegen.

Somit war es für den Verband der ideale Zeitpunkt, hier mit einem neuen Konzept an den Start zu gehen. Die

CBC ist ein ungeheuer wichtiges Marketinginstrument für den Verband Deutscher Hopfenpflanzer. Hier wird Interesse am deutschen Hopfen geweckt, fachlich fundiert informiert und mit Qualitätshopfen und dessen Geschmack im Bier überzeugt.

**Einen besseren Eindruck kann man nicht hinterlassen.**

advertising material, store the giveaways, prepare the hop samples and set up the 12-meter long exhibition wall in the Hospitality Suite – the rest of the day was well filled. The highlight of course was the erection of our 4.5-meter maypole in the Hospitality Suite. That certainly got many an American double taking!

Many intense conversations on the booth of the German Hop Growers Association, innumerable brewers raving about German hops and altogether about 13 hectoliters of tapped beer once again went to show just how important it is to be present and taking the pulse of the craft brewer scene in the USA.

Unfortunately there was one fly in the ointment when the trade fair logistics specialist Freeman handed over an astronomically high bill to Otmar Weingarten on disassembly day. The highest rates had been charged for every conceivable service of the logistics specialist. If the invoice wasn't paid, the container would not be delivered for loading.

So as not to lose the association as a trade fair customer and sponsor, even Charlie Papazian, President of the Brewers Association, pulled out all his negotiating skills and managed to get Freeman to adjust the bill downwards. This was toasted in the evening as we raised at least one IPA, or maybe it was more.

### Conclusion

As we all know in the meantime, the American craft beer scene is booming enormously. This was clearly noticeable at the BrewExpo, which is coupled to the Craft Brewers Conference.

With over 10,000 registered visitors the CBC is the most important event for brewers and the brewing industry in the USA. This year 600 exhibitors presented themselves over an area of about 23,700 m<sup>2</sup>. Last year it was only 490. In the meantime the booths are professionally constructed and the era of the improvised, rough-and-ready booths is definitely coming to an end.

Thus it was an ideal occasion for the association to launch its new concept. The CBC is a formidably important marketing instrument for the German Hop Growers Association. It is here that interest is aroused in German hops, well-founded information imparted and a convincing impression given of their quality and taste in beer.

**No more positive an image can be left.**



Carlos Ruiz

Autorin: Stefanie Pokorny; Fotos: Otmar Weingarten und Pokorny Design; Zeichnungen: Pokorny Design

Der Mount Hood ist mit 3 425 Metern der höchste Berg Oregons.  
At 3,425 meters Mount Hood is Oregon's highest mountain.



---

# On the road

in Portland and surrounding area

Unterwegs in  
Portland und  
Umgebung

---



1



2

3



4



5

6



- ① Blühende Obstbäume in einer lieblichen Landschaft – Oregon zeigte sich von seiner schönsten Seite. / Blossoming fruit trees in a lovely landscape – Oregon showed itself from its most beautiful side.
- ② Anstoßen fürs Album / Toasting for the album – v.l.n.r. / left to right: Johann Waller, Johanna Reith, Adolf Schapfl und / and Hermann Sedlbauer
- ③ + ④ Ein feines Pale Ale bei „Ecliptic“ und verschiedene Bierköstlichkeiten bei „Full Sail“ / A fine pale ale at “Ecliptic” and a selection of tasty beers at “Full Sail”
- ⑤ Über 14 Brücken könntest du in Portland gehen ... / There are 14 bridges to cross in Portland...
- ⑥ Die „pFriem Brewery“ in Hood River setzt auf Flaschenbiere und originelle Einrichtungsideen (Hintergrundbild). / The “pFriem Brewery” in Hood River focuses on bottled beers and original interior designs (background picture).



„Full Sail“, Hood River



Portland liegt an der Mündung des Willamette River in den Columbia River, am nordwestlichen Rand Oregons. Mit nicht ganz 600 000 Einwohnern ist Portland nach Seattle und dem kanadischen Vancouver die drittgrößte Stadt in der Region Pazifischer Nordwesten. Besonders bemerkenswert ist, dass es hier, bezogen auf die Einwohnerzahl, die größte Brauereidichte in den Vereinigten Staaten gibt. Portland gilt als Pionier bei den Mikrobrauereien, die im Laufe der 1980er Jahre entstanden sind und sich landesweit etabliert haben.

Bei unserem ersten Streifzug durch die Stadt am Sonntagmorgen konnten wir das Flair der Stadt mit den 14 Brücken, die sich über den breiten Willamette und den Columbia River spannen, sehr gut spüren. Wir begegneten vielen Läufern, die am jährlich stattfindenden Volkslauf, dem „Bridge to Brews“, teilnahmen. Nach acht bzw. zehn zurückgelegten Kilometern und zwei überquerten Brücken konnten die Teilnehmer im Ziel beim Frühschoppen mit frischem Bier – hohe IBUs und viel Alkohol waren da bestimmt drin – aus vornehmlich lokalen Brauereien ihren Triumph feiern.

Unser Programm für den Tag sah allerdings einen Ausflug in das Städtchen Hood River vor, um verschiedene Brauereien zu besuchen.

Mit dem Auto legten wir die 125 km von Portland aus recht flott zurück, immer entlang des Columbia Rivers, dessen Landschaft an die Region Sylvensteinspeicher oder die obere Isar in Oberbayern erinnert, nur dass alles ein bisschen größer ist, natürlich auch die Straße, die ist gleich mal vierspurig. Waldgebiete und große Obstplantagen säumten unseren Weg und wir hatten oft den wahrlich beeindruckenden schneebedeckten Mount Hood im Visier, der mit 3425 Metern Oregons höchster Berg ist.

### Stets Wind in den Segeln – „Full Sail“

Erste Anlaufstation war die Brauerei „Full Sail“, deren Name sich auf die vielen Windsurfer bezieht, die sich schon zur Gründung der Brauerei 1987 an der Columbia River Gorge tummelten. Die Brauerei zog in eine ehemalige Obstkonservenfabrik ein und wo früher Apfelsaft gepresst wurde, befindet sich heute das Sudhaus. Gegründet haben diese Brauerei Irene Firmat, Geschäftsführerin, und Braumeister Jamie Emmerson.

1999 wurde die Brauerei in ein unabhängiges, mitarbeitergeführtes Geschäftsmodell umgewandelt und die Anteile auf die damals 47 Beschäftigten aufgeteilt. Das so umgesetzt zu haben, mache alle sehr stolz, erklärte unser Guide Irene bei der Führung. Nachhaltigkeit wird bei Full Sail großgeschrieben – man arbeitet ressourcenschonend, erzeugt selbst Energie und verwendet zu 99 % Rohstoffe aus der Region. Das handwerklich gebraute Bier wird nach dem Reinheitsgebot mit Quellwasser vom Mount Hood ohne künstliche Zusätze

*Portland lies at the confluence of the Willamette River and the Columbia River at the northwest of Oregon. With a population of not quite 600,000 Portland is the third largest city in the Pacific Northwest Region after Seattle and Canada's Vancouver. Notable here is the fact that it has the greatest density of breweries in the United States in relation to the number of inhabitants. Portland counts as the pioneer of microbreweries which started up in the 1980s and have now established themselves across the nation.*

*On our first outing on Sunday morning we could easily catch the distinct flair of the city with its 14 bridges spanning the broad Willamette River and the Columbia River. We saw many runners taking part in the annual "Bridge to Brews" fun run. After about eight to ten kilometers and two bridges the participants could celebrate their triumph at the finish with fresh beer – high IBU and alcohol levels were certainly there – from predominantly local breweries. However, on our agenda that day was a trip to the small town of Hood River to visit various breweries.*

*We blazed a pretty fast trail of 125 km by car from Portland alongside the Columbia River. The landscape is reminiscent of the Sylvensteinspeicher or upper Isar region of Upper Bavaria, just that everything is a touch larger including the four-lane road. Our route was bordered by woodlands and orchards and we often had a view of the truly impressive snow-capped Mount Hood, Oregon's highest mountain at 3,425 meters.*

### Constant wind in the sails – “Full Sail”

*Our first stop was the “Full Sail” brewery, named after the numerous windsurfers who were already active in the Columbia River Gorge when the brewery was founded in 1987. The brewery moved into a former fruit canning factory and where once apples were pressed for juice now stands the brewhouse.*

*The founders of this brewery are Irene Firmat, CEO, and executive brewmaster Jamie Emmerson.*

*In 1999 the brewery became an independent, employee-owned company with the shares divided among the then workforce of 47. On the tour, our guide Irene explained that implementing this business model had made everyone very proud. Sustainability is written in capitals at Full Sail – the processes are resource-saving, the brewery generates energy and 99% of the raw materials used are from the region. The beer is craft brewed in compliance with the traditional beer purity law using spring water from Mount Hood without any artificial additives. The initial output of 287 barrels (456 hl) of beer has now climbed to 120,000 barrels (190,662 hl).*

*At Full Sail the work is done in a 4-day week with two shifts of 10 hours. The brewery's 12 brewers ensure that production runs smoothly. The top sellers of the brewery are Amber Ale, Session and the dry hopped IPA.*

Das „Verkoster- und Messteam“ des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer und der HVG besuchte die Brauerei „Full Sail“. Die Hopfenkönigin Johanna Reith schnupperte an einem der etwa 20 verbrauten Hopfen bei „Full Sail“.

The „taster and trade fair team“ of the German Hop Growers Association and the HVG visited the “Full Sail” brewery. Hop queen Johanna Reith getting the scent of one of the 20 hops used for brewing at “Full Sail”.



Das „Verkosterteam“ besuchte die Double Mountain-Brauerei in Hood River und plauderte mit dem Besitzer und Braumeister Matthew Swihart (Bild rechts, Mitte).

The “taster team” visited the Double Mountain Brewery in Hood River and chatted with owner and brewmaster Matthew Swihart (photo right, center).

hergestellt. Von den anfangs 287 Barrel (456 hl) Bier ist man inzwischen bei 120 000 hl angelangt.

Bei Full Sail gibt es nur eine 4-Tage-Woche mit zweimal 10-Stunden-Schichten, in denen insgesamt 12 Brauer für eine reibungslose Produktion sorgen. Die Topseller der Brauerei sind Amber Ale, Session und das hopfengestopfte IPA. Bei den meisten Biersorten arbeitet man mit späten Hopfengaben im Whirlpool. 15 bis 20 verschiedene Hopfensorten sorgen für die üppige Biervielfalt, von der wir uns auf der Sonnenterrasse des Brewpubs noch überzeugen konnten.

### „Double Mountain“

Gerade mal ums Eck lag schon die nächste Brauerei mit Brewpub: Double Mountain.

Hier werden die Gäste mit 14 Biersorten aus der Zapfanlage und weiteren sechs Flaschenbieren verwöhnt, dazu gibt's leckere hausgemachte Pizza und man sitzt in einem lichtdurchfluteten Raum mit angenehmer Atmosphäre.

Alle paar Wochen kreieren die Brauer neue Biere und testen, was beim Bierliebhaber so ankommt. Die Kassenschlager der kleinen Brauerei sind jedoch das „India Red Ale“ und das „Vaporizer“. Matthew Swihart hat früher bei Full Sail gearbeitet, bevor er sich mit Double Mountain selbstständig machte. Heute braut er mit acht Mitarbeitern 12 000 hl Bier.

### Alles neu und stylisch bei „pFriem“

Man könnte meinen, dass zwei Brauereien für den idyllischen Ort Hood River mit nur knapp 6 000 Einwohnern genug seien. Doch es gibt noch eine dritte.

Erst 2012 zog die von Josh Pfriem gegründete „pFriem Brewery“ in die chice Location direkt am Flussufer ein. Im prämierten Tasting Room sitzen die Besucher auf Bänken oder Barhockern an langen Holztischen mit Blick auf die Braukessel oder den Fluss. Das Interieur ist modern und stylisch und das Bier süffig. Nur die Sour-Biere waren etwas gewöhnungsbedürftig. Bei Pfriems Craft-Bieren spürt man ganz deutlich den Einfluss belgischer Braukunst. 23 Biersorten hat Pfriem im Angebot und produzierte 2014 4 200 Barrel (rund 6 700 hl) Bier, das vorwiegend als Flaschenbier in den Verkauf ging.

Das geräumige Lokal war an diesem Aprilsonntag ziemlich ausgebucht, obwohl wir außerhalb der Saison vor Ort waren – wie mag es hier erst zugehen, wenn sich Hood River im Sommer in Surf-City verwandelt?

### Immer noch großes Kino bei „Solera“

Unsere Autofahrt führte uns zu unserer letzten Station, einer Mikrobrauerei im malerischen oberen Hood-River-Tal nach Parkdale. Die Brauerei „Solera“ mit Gastraum ist in einem ehemaligen Filmtheater untergebracht, das zwischen den 1930er und 1950er Jahren betrieben wurde. Durch die Fenster und draußen hat man einen herrlichen Ausblick auf den Mount Hood. Der dazuge-

*Most of the beers are late hopped in the whirlpool. The 15 to 20 different hop varieties ensure a rich range of diverse beers of which we partook with pleasure on the brew pub's sundeck.*

### “Double Mountain“

*Just around the corner stood the next brewery with brew pub: Double Mountain.*

*Guests here are spoilt with 14 different beers on tap and another 6 bottled beers, which you can accompany with tasty homemade pizza in the fun and comfortable atmosphere of the light-flooded taproom.*

*Every few weeks the brewers create new beers and test the reactions of beer lovers. The hits of the microbrewery are nevertheless the “India Red Ale” and the “Vaporizer”. Matthew Swihart formerly worked at Full Sail before going independent with Double Mountain. Now he and eight employees brew 12,000 hl of beer a year.*

### Everything new and stylish at “pFriem“

*You might think that two breweries are enough for the idyllic town of Hood River with just under 6,000 inhabitants. But no, there's a third.*

*It was only in 2012 that the “pFriem Brewery”, founded by Josh Pfriem, moved into the chic location right on the river bank. In the award-winning Tasting Room guests sit on benches or bar stools at long wooden tables with a view of the brew kettle or the river. The interior is modern and stylish and the beer tasty. Only the sour beers took a little getting used to. With Pfriem's craft beers you can clearly detect the influence of the Belgian art of brewing. The pFriem brewery has 23 beers on offer and in 2014 produced 4,200 barrels (about 6,700 hl) of beer, which mostly went over the counter as bottled beer.*

*The spacious pub was very well frequented on that April Sunday even though we were there in the off-season period – it doesn't bear thinking what it is like when Hood River turns into Surf City in the summer!*

### The show goes on at “Solera“

*We continued our car journey to our last stop, a microbrewery in Parkdale in the picturesque upper Hood River Valley. The “Solera” brewery with dining area is located in a former movie theater operated from 1930 to the 1950's. Through the window and from outside you have a spectacular view of Mount Hood. The beer garden surrounded by fruit trees and red-painted farm buildings is a true picture postcard motif. The brewery brews in small batches and regularly with something new to taste accompanied by good American home cooking. The “Hedonist IPA” is a favorite and is the only beer you will find on draft all the year round.*



John Harris, „Ecliptic“, Portland



hörige Biergarten, umgeben von Obstbäumen und rot gestrichenen Farmgebäuden, würde ein gutes Postkartenmotiv abgeben. Gebraut wird hier in sehr kleinen Mengen, aber regelmäßig etwas Neues und dazu wird amerikanische Hausmannskost serviert. Das „Hedonist IPA“ ist der Favorit bei den Gästen und das einzige Bier, das ganzjährig im Ausschank ist.

Der Tag neigte sich dem Ende zu und es wurde Zeit, wieder nach Portland zurückzufahren, wo neben Messeaufbau, Hospitality, diversen Terminen und der BrewExpo noch die ein oder andere Brauerei auf unseren Besuch wartete.

### „Ecliptic“ – die Brauerei des Hobbyastronomen

Ein wunderbares Beispiel für die richtige Mischung aus unternehmerischem Geschick, Können und obendrein guter Küche beweist die Brauerei Ecliptic in Portland. Der Gründer John Harris ist begeisterter Hobbyastronom und arbeitete früher bei Full Sail. Noch ein Brauer aus der Kaderschmiede in Hood River.

Seit eineinhalb Jahren besitzt er seine eigene Brauerei. Pro Sud werden 18 hl gebraut. Kegs werden manuell befüllt und obwohl reichlich Platz vorhanden ist, gibt es bisher keine eigene Flaschenabfüllung. Hierfür kommt alle zwei Wochen eine mobile Anlage. Im letzten Jahr produzierte John 1 700 hl. Zum guten Konzept gehört auch die überraschend vielfältige und einfallsreiche Speisekarte, die uns beispielsweise mit geräucherten Forellenfilets auf Salat und pfiifigen Burgern begeisterte. Im großzügigen, modernen, aber trotzdem gemütlichen Gastraum schmeckte es uns so gut, dass wir gleich am nächsten Abend nochmal dort aßen.

Unser Exkurs in die Bierszene in Portland und Umgebung war sehr inspirierend und zeigte erneut, wie lebendig die amerikanische Craft Brewer-Szene tatsächlich ist.

*The day drew to an end and it was time to head back to Portland where alongside setting up the booths, hospitality, various appointments and the BrewExpo, there were still a few breweries awaiting our visit.*

### “Ecliptic” – the amateur astronomer's brewery

*The Ecliptic Brewery in Portland is a wonderful example of the perfect mix of entrepreneurial skills and brewing competence all topped with good food. The founder John Harris is an enthusiastic amateur astronomer and formerly worked for Full Sail. Yet another brewer from the Hood River talent grounds.*

*He has had his own brewery for one and a half years. The brew volume is 18 hl. Kegs are filled manually and although the space is available there is no own bottling to date. This is done every fortnight by a mobile unit. Last year John produced 1,700 hl of beer. The clever concept also includes the surprisingly varied and imaginative menu which had us enthusing about the smoked filet of trout bedded on salad and wild burgers, among many other things. In the spacious, modern yet cozy restaurant everything was so tasty that we went back again to dine the next evening.*

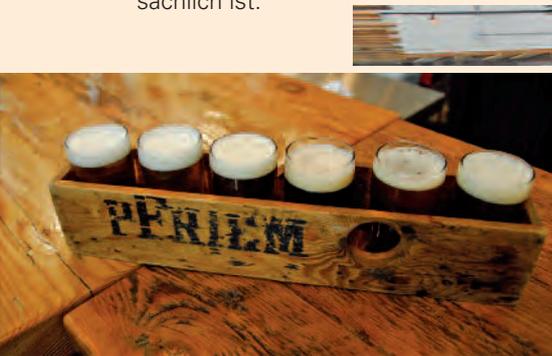
*Our excursion into the beer scene of Portland and surroundings was very inspiring and once again showed how alive the American craft brewer scene really is.*

Die Mikrobrauerei Solera in Parkdale im oberen Hood-River-Tal liegt direkt an einem Obstgarten mit grandiosem Panorama. Ein Postkartenidyll. The Solera microbrewery in Parkdale in the upper Hood River Valley borders on an orchard with a magnificent panorama. Picture postcard idyll.

Autorin: Stefanie Pokorny; Fotos: Stefanie Pokorny und Otmar Weingarten (S. 129 oben rechts); Bild Amerikafolge: © amorfati.art – Fotolia.com

Blick in den stylischen und prämierten Tasting Room der „pFriem Brewery“ in Hood River. Die Verkostungsgläser werden in einer Box im Vintage-Look dargereicht.

View of the stylish and award-winning Tasting Room of the “pFriem Brewery” in Hood River. Tasting glasses are presented in a vintage-look box.



# IMPRESSUM - IMPRINT

**Konzept und Redaktion** *Concept and editing:* Otmar Weingarten und Pokorny Design  
**Anzeigen, Gestaltung und Satz** *Advertising, layout and typesetting:* Pokorny Design, Hohenzollernstr. 89, D-80796 München, Tel. +49 89 2721132, [www.pokorny-kreativ-welten.de](http://www.pokorny-kreativ-welten.de), [info@pokorny-kreativ-welten.de](mailto: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](http://www.deutscher-hopfen.de); in Zusammenarbeit mit 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](mailto: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](http://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:** Alleiniger 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](http://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.*



# Hoher Besuch aus Japan ...

Vertreter des Topmanagements der japanischen Suntory Gruppe, die mannigfache Biere, Whisky und andere Getränke herstellen, haben sich anlässlich eines sonntäglichen Kurzbesuches am 30. August 2015 einen Eindruck über den Hopfenanbau in der Hallertau verschafft.

Dr. Johann Pichlmaier und Florian Seidl von der HVG informierten den Vice Chairman of the Board Shingo Torii, den Präsidenten, CEO und Member of the Board Takeshi Niinami bei Suntory Holdings Limited sowie den Präsidenten, CEO und Member of the Board Tetsu Mizutani bei Suntory Beer Limited zusammen mit führenden Mitarbeitern des Managements über den Hopfenanbau in der Hallertau und den anderen deutschen Anbaugebieten. Obwohl die diesjährige Ernte unterdurchschnittlich ausfallen wird, machten sie deutlich, dass die Hopfenwirtschaft in Deutschland alle Voraussetzungen mitbringt, um die Brauwirtschaft weiterhin mit qualitativ hochwertigen Hopfen zu versorgen.

Herr Niinami betonte, wie wichtig der Hopfen als Rohstoff für die Brauerei Suntory ist. Auch durch die Vielfalt der Inhaltsstoffe und deren positiver Effekte für die menschliche Gesundheit sei der Hopfen für den Biertrinker von besonderem Interesse.

Die Brauerei Suntory nimmt mit einer Jahresproduktion von 9,2 Mio. hl den dritten Platz in der japanischen Brauwirtschaft ein. Besonders in den letzten Jahren war man mit der Premium-Marke „Suntory The Premium Malt's“ sehr erfolgreich.

## Important Guests from Japan in the Hallertau Hop Growing Region



*Members of the top management of the Japanese Suntory Group arrived in the Hallertau on Sunday, August 30, 2015 for a short visit to get an impression of hop growing in the Hallertau. Suntory is one of the major beverage groups in Japan producing a wide range of beers, whiskey and other beverages.*

*Dr. Johann Pichlmaier and Florian Seidl of HVG (hop growing cooperative) informed Vice Chairman of the Board Shingo Torii, President and CEO, Member of the Board Takeshi Niinami at Suntory Holdings Limited as well as president and CEO, Member of the Board Tetsu Mizutani at Suntory Beer Limited and leading managers about hop growing in the Hallertau and other German hop growing regions. Although the 2015 crop will turn out below average, Dr. Pichlmaier and Mr. Seidl assured their guests that the German hop industry will have no problems supplying brewers worldwide with highest-quality hops. Mr Niinami stressed the importance of hops as raw material for the Suntory brewery. With their multitude of ingredients and their beneficial effects on human health, hops are of particular interest for beer drinkers.*

*With an annual production of 9.2 million hl, the Suntory brewery takes third place in the Japanese brewing industry. In the last few years, their premium brand "Suntory The Premium Malt's" was particularly successful.*

V.l.n.r. / left to right:  
Tetsu Mizutani, Seizo  
Tsutsumi, Shingo  
Torii, Dr. Johann  
Pichlmaier, Takeshi  
Niinami, Noboru Ito,  
Eiichiro Nishida

**Autor und Foto: Florian Seidl, HVG**

