

„Der Hopf is a Tropf“

37. Jahresbericht 2023



Interessen **G**emeinschaft
Qualitätshopfen **N**iederlauterbach

Inhaltsverzeichnis

Wir die IGN	2 – 9
IGN Hopfenvermarktungs- und Vertriebs-GmbH	2 – 5
Interessengemeinschaft Qualitätshopfen Niederlauterbach e.V.	6 – 7
Ein hopfenreicher Ausflug: IGN-Hopfenpflanze in der Steiermark	8
Ein Ausflug durch Tradition und Innovation: Die IGN-Lichtmessfahrt	9
Mehrwert IGN	10 – 25
Projekt: „Evaluation synergistischer Methoden zum chemisch-synthetischen Pflanzenschutz“	10 – 13
Artenvielfalt im Einklang mit Hopfenbau	14 – 15
Bewässerungsverband Hallertau	16 – 17
IGN-Hopfentag 24.08.2023	18 – 21
„Bavarian Hopfenfest by IGN“ 2023	22 – 23
Brau Bevale Nürnberg 2023	24
Vermarktung von Biohopfen bei der IGN	25
Statistiken & Daten	26 – 39
Nachhaltige Produktionsdaten – Hopfenkennzahlen	26 – 29
Witterung – Erträge – Züchtungsfortschritt	30
Erträge in der Hallertau im Vergleich zur Sonnenscheindauer und Niederschlag (Mai – September)	30
Vergleiche der Qualitätsbefunde Ernte 2023: Ø-Werte IGN – Hallertau	31
Ø-Alphasäurewerte Hallertau & IGN von 2014 – 2023	32
10-jähriger Ø-Alphasäurewerte Hallertau & IGN	32
Betriebsentwicklung in Deutschland	33
Betriebsgrößenstatistik Hallertau für das Erntejahr 2023	33
Betriebsgrößenstatistik der IGN für das Erntejahr 2023	33
Flächenentwicklung in Deutschland	34
Flächenentwicklung Deutschland & USA in Hektar (ha)	35
Welthopfenfläche in Hektar (ha)	35
Vergleich der Welthopfenfläche & Welthopfenproduktion 2022 & 2023	36
Welthopfenanbaufläche & -produktion in Hektar und Tonnen	37
Weltmarkt - Erntemenge Hopfen in Tonnen (t)	38
Weltmarkt - Hopfen-Alphasäureerzeugung in Tonnen (t)	38
Pro-Kopf-Verbrauch von Bier in Deutschland in den Jahren 2013-2023	39
Entwicklung des Gesamtbeerabsatzes in Mio. Hektoliter (hl)	39

Liebe Leserinnen und Leser,

mit großer Freude heiße ich Sie herzlich willkommen zum 37. Jahresbericht der IGN für die Ernte 2023. Im Namen der gesamten IGN möchte ich zunächst allen Brauereien und Kunden, unseren geschätzten IGN-Hopfenpflanzern, den Verarbeitungswerken sowie unseren Partnern der LfL, der GfH und den Brauereiverbänden und natürlich meinem gesamten IGN-Team für die vertrauensvolle und partnerschaftliche Zusammenarbeit danken. Ihr Engagement und Ihre Unterstützung sind die Grundpfeiler unseres Erfolgs, und wir schätzen es sehr, mit Ihnen zusammenarbeiten zu dürfen.

Das vergangene Jahr war zweifellos ein Jahr voller Herausforderungen. Die IGN-Hopfenpflanzern haben mit ihrem Einsatz und ihrer Leidenschaft die Grundlage für unsere Hopfenqualität geschaffen. Das Jahr 2023 war geprägt von herausfordernden Bedingungen. Trockenheit und Hitze stellten eine erhebliche Belastung für den Hopfen dar und sorgten erneut für eine unterdurchschnittliche Hopfenernte, die etwa 10 % unter dem Durchschnitt lag. Das gesamte IGN-Team hat sich davon nicht entmutigen lassen. Wir haben alle Anstrengungen unternommen, um eine reibungslose und zeitgemäße Abwicklung zu ermöglichen und die Wünsche unserer Kunden zu erfüllen.

Zu den besonderen Höhepunkten im letzten Jahr zählt unumstritten der traditionelle IGN-Hopfentag, den wir zusammen mit zahlreichen Gästen auf dem Hopfenbaubetrieb von Familie Kreitmayr in Notzenhausen abgehalten haben. In den Vereinigten Staaten, genauer gesagt in Nashville, Tennessee, wurde zum zweiten Mal erfolgreich das ‚Bavarian Hopfenfest by IGN‘ gefeiert. Dabei wurden nicht nur die bayerische Tradition, sondern auch unser hochwertiger Hallertauer Hopfen gebührend zelebriert und den amerikanischen Brauern nähergebracht.

Durch eine enge Zusammenarbeit mit der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) und unseren Hopfenpflanzern konnten wir gemeinsam Innovationen vorantreiben und den Hopfenanbau nachhaltiger gestalten. Ein wichtiger Meilenstein war hier die Einweihung der Biodiversitätskulisse Eichelberg im letzten Sommer.

Auch in diesem Jahr kamen wieder zahlreiche Brauereien zu uns in die Hallertau und bonitierten nach eigenem Wunsch ihre Hopfen.

All diese Momente haben nicht nur unsere Verbundenheit gestärkt, sondern auch die Bedeutung für den Hopfen hervorgehoben.



Der fortwährend rückläufige Bierabsatz und der sinkende Pro-Kopf-Verbrauch sind beunruhigende Entwicklungen, die uns allen Sorgen bereiten. Doch nicht nur das: Auch der Ruf des Bieres in unserer Gesellschaft steht auf dem Spiel, und wir sehen uns mit Veränderungen in der Trinkkultur konfrontiert. Zusätzlich zu diesen Herausforderungen machen uns auch die aktuellen politischen Rahmenbedingungen und die zunehmenden regulatorischen Auflagen zu schaffen, die sowohl für die Hopfen- als auch für die Braubranche eine immer größere Belastung darstellen. Trotz dieser Herausforderungen sind wir fest entschlossen, ihnen zu begegnen und gemeinsam daran zu arbeiten, unsere Branche zu stärken und voranzubringen.

Abschließend möchte ich Ihnen allen nochmals meinen herzlichen Dank aussprechen, dass Sie Teil unseres gemeinsamen Weges sind. Ich freue mich auf meine 12. Ernte in Folge bei der IGN. Möge das Jahr 2024 für uns alle eine erfolgreiche und sichere Hopfenernte bringen und unsere Zusammenarbeit weiter stärken.

Mit den besten Grüßen aus der Hallertau.
Hopfen & Malz – Gott erhalt 's!

Ihr Mario Scholz
Geschäftsführer IGN GmbH

Wir die IGN



v.l.n.r.: Sylvia Duna, Anja Bentele, Antonia Ihm, Helmut Schmid, Mario Scholz, Johann Hagl, Simon Hanrieder, Georg Karber, Johannes Hägler

IGN Hopfenvermarktungs- und Vertriebs-GmbH

Die IGN GmbH ist eine Hopfenvermarktungsfirma, die zu 100 % in Besitz unserer Hopfenpflanzler ist. Seit unserer Gründung 1990 haben wir uns auf die Vermarktung von hochwertigem Hopfen spezialisiert. Unser Ziel ist es, unseren Kunden Hopfenprodukte höchster Qualität anzubieten und gleichzeitig den Hopfenanbau in unserer Region zu fördern. Den Grundstein für unsere Firma hat bereits der Zusammenschluss des IGN-Vereins 1987 gelegt.

Durch unsere langjährige Erfahrung und enge Zusammenarbeit mit unseren Hopfenpflanzern können wir ein breites Sortiment an hochwertigen Hopfensorten anbieten. Unsere Hopfen werden sorgfältig ausgewählt und unter



strengen Qualitätskontrollen angebaut und verarbeitet. Wir verstehen die Bedürfnisse unserer Kunden und sind bestrebt, ihnen immer erstklassigen Service zu bieten. Unser Ziel ist es, langfristige Partnerschaften aufzubauen und gemeinsam erfolgreich zu sein. Wir sind stolz darauf, dass viele renommierte Brauereien auf unsere Produkte vertrauen und diese in ihren Bieren verwenden.

Unser Team besteht aus qualifizierten und motivierten Mitarbeitern, die mit viel Leidenschaft und Engagement daran arbeiten, maßgeschneiderte Lösungen zu entwickeln. Wir legen großen Wert auf die Zufriedenheit und den direkten Kontakt zu unseren Kunden.

Wir sind die Gesichter hinter der IGN und möchten uns kurz vorstellen:

Mario Scholz

Als Geschäftsführer der IGN-Qualitätshopfen führe ich ein engagiertes Team, das sich dem Hopfen verschrieben hat. Meine berufliche Laufbahn begann als Brauer und Mälzer, gefolgt von einem Studium des Brauwesens an der TUM-



Weihenstephan. Seitdem habe ich in verschiedenen Positionen als Braumeister und technischer Leiter gearbeitet, immer von der Vielseitigkeit des Hopfens fasziniert. Bei der IGN erlebe ich meine zwölfte Hopfenernte und bin stolz darauf, Teil eines Unternehmens zu sein, das für Qualität und Leidenschaft steht. Als mittelständisches Unternehmen in Pflanzebesitz pflegen wir enge Beziehungen zu unseren Hopfenpflanzern und Brauereien, was unsere Arbeit authentisch macht. Meine Persönlichkeit als Geschäftsführer ist von Zielstrebigkeit, Ehrgeiz und Visionen geprägt, aber auch von Hilfsbereitschaft und Verlässlichkeit. Bei der IGN schätze ich die dynamische Atmosphäre und die Zusammenarbeit mit einem motivierten Team, um unsere Ziele zu erreichen. Als Geschäftsführer trage ich die Gesamtverantwortung für das Unternehmen und betreue persönlich viele unserer Kunden und Lieferanten. Die Welt des Hopfens bietet eine aufregende Reise, geprägt von Leidenschaft und einer klaren Vision für die Zukunft. Unter dem Motto „Zusammen wachsen“ freue ich mich auf künftige Aufgaben und Herausforderungen.

Sylvia Duna

Hallo, mein Name ist Sylvia Duna. Als Dienstälteste in unserer Firma fühle ich mich manchmal wie die IGN-Oma unter den jungen Kolleginnen und Kollegen. Doch das macht mir nichts aus, im Gegenteil – ich liebe es, meine Erfahrung und mein Wissen weiterzugeben und die jungen Kolleginnen und Kollegen zu unterstützen. Ich schätze die Zusammenarbeit mit meinen Kollegen und Kunden sehr und freue mich, dass ich einen Teil zum Erfolg der Firma bei-



tragen konnte. In meiner bisherigen Laufbahn habe ich bereits alle relevanten Aufgabenbereiche in der Hopfenbranche abgedeckt. Aktuell liegen meine Hauptverantwortlichkeiten im Bereich Einkauf, Controlling und Verwaltung. Mein Ziel ist es, auch in Zukunft mit meinem Einsatz und meiner Erfahrung einen positiven Beitrag zu leisten. Aufgewachsen auf einem kleinen Hopfenbaubetrieb, fühle ich mich in unserer Firma besonders wohl und die Arbeit macht immer noch Spaß. In meiner Freizeit liebe ich es, Zeit mit meiner Familie zu verbringen in der Natur zu wandern und neue Orte zu entdecken.

tragen konnte. In meiner bisherigen Laufbahn habe ich bereits alle relevanten Aufgabenbereiche in der Hopfenbranche abgedeckt. Aktuell liegen meine Hauptverantwortlichkeiten im Bereich Einkauf, Controlling und Verwaltung. Mein Ziel ist es, auch in Zukunft mit meinem Einsatz und meiner Erfahrung einen positiven Beitrag zu leisten. Aufgewachsen auf einem kleinen Hopfenbaubetrieb, fühle ich mich in unserer Firma besonders wohl und die Arbeit macht immer noch Spaß. In meiner Freizeit liebe ich es, Zeit mit meiner Familie zu verbringen in der Natur zu wandern und neue Orte zu entdecken.

Helmut Schmid

Hallo, ich heiße Helmut Schmid und bin 58 Jahre alt. Ich bin auf dem elterlichen Hopfenbaubetrieb mit zwei Brüdern aufgewachsen. Nach der regulären Schulzeit begann ich meine 3-jährige Berufsausbildung auf dem elterlichen Hopfenbaubetrieb. Nach Abschluss der



Ausbildung begann ich auf der Fachhochschule eine weitere Ausbildung zum staatlich geprüften Wirtschaftler im Landbau. Im Alter von 20 Jahren übernahm ich den Hopfenbaubetrieb meiner Eltern in Eichelberg mit dem Ziel den Hopfenbau weiter auszubauen und Qualitätshopfen zu erzeugen. Im Jahre 1997 trat ich dem IGN-Verein e.V. bei. Mario kam im Jahre 2014 auf mich zu für die Stelle als Haupthopfeneinkäufer der IGN GmbH tätig zu werden. Nach reichlicher Überlegung nahm ich die Stelle als Haupthopfeneinkäufer an. Am 1. März 2024 feierte ich bei der IGN GmbH mein 10-jähriges Berufsjubiläum. Durch meine frühere Tätigkeit als langjähriger Hopfenerzeuger habe ich einen großen Erfahrungswert, was mir beim Einkauf des Hopfens sehr zugute kommt. Meine Tätigkeiten bei der IGN umfassen Betreuung der Hopfenpflanzler, Fuhrparkleiter, Lagerist (zuständig für die Ein- und Auslagerung der Hopfenprodukte) und Allrounder bei der IGN. Bei der IGN als Arbeitgeber schätze ich besonders den kollegialen Umgang im IGN-Team.

Anja Bentele

Ich bin Anja und seit 2018 im IGN-Team und seit Oktober 2021 auch Prokuristin der IGN GmbH. Meine Aufgaben liegen im Bereich Marketing und Vertrieb, verstärkt jedoch im Ausland, was mir großen Spaß macht. Ich bin auf einem Hopfenbaubetrieb



in Tettngang aufgewachsen und bin schon immer eng mit dem Hopfen und der Landwirtschaft verbunden. Hopfen ist meine absolute Leidenschaft und spielt eine wichtige Rolle in meinem Leben. Nach dem Abitur habe ich eine kaufmännische Ausbildung absolviert und anschließend Agrarmarketing und Management in Freising-Weihenstephan studiert. Durch meine Ausbildung als Bier-Sommelière im Sommer 2018, habe ich mein Wissen rund um das Bier weiter ausgebaut. Ich lerne gerne Neues dazu und die Hopfen- und Bierbranche ist für mich nach wie vor sehr faszinierend. Bei der IGN gefällt mir besonders gut, dass wir eine Pflanzfirma sind und der Arbeitsalltag sehr abwechslungsreich ist. Außerdem liegt mir der direkte Kontakt zu den Hopfenpflanzern und Brauereien sehr am Herzen und ich schätze es sehr, in einem solch großartigen Team arbeiten zu dürfen!

Antonia Ihm

Hi, mein Name ist Antonia und ich komme aus dem Landkreis Pfaffenhofen a. d. Ilm. Bereits meine Großeltern waren im Hopfenanbau tätig, wodurch mir die hopfigen Gene schon in die Wiege gelegt wurden. Als gelernte Kauffrau im Einzelhandel habe ich schon früh gelernt ordentlich anzupacken und offen auf die Menschen zu zugehen. Seither bin ich jährlich während der Hopfensaison auf den Hopfenbetrieben unterwegs und packe tatkräftig mit an. Dadurch entwickelte sich auch die Leidenschaft dafür und ich kombinierte dies Anfang 2022 als Mitarbeiterin der IGN. Wir sind das Bindeglied zwischen unseren Lieferantinnen und Lieferanten sowie unserer Kunden und nehmen jede Herausforderung an. Der Ansporn täglich sein Bestes zu geben, um in zufriedene Gesichter zu blicken macht den Tag anspruchsvoll, abwechslungsreich, aber auch einzigartig. Ich arbeite gerne in der Firma, denn „Wen der Hopfen einmal gekratzt hat, den lässt er nicht mehr los“.



Johannes Hägler

Als Mitarbeiter bei der IGN zeichne ich mich durch meine neuen Denkweisen und meinen Einsatz für die Firma aus. Nachdem ich in Weiden und Regensburg aufgewachsen bin und seit 2007 in Ingolstadt wohne, habe ich zunächst eine Ausbildung zum Bankkaufmann absolviert und anschließend als Firmenkundenberater bei der Sparkasse gearbeitet. Mein Studium als Dipl. Bankbetriebswirt in München habe ich erfolgreich abgeschlossen, bevor ich mich der IGN angeschlossen habe. In meiner Heimat habe ich auch Erfahrung in der Landwirtschaft gesammelt und unterstützt. Bei der IGN kümmere ich mich um die Firmenweiterentwicklung, den Ausbau des Controllingsystems und die Betreuung der Händler. Mir gefällt besonders, dass jeder Tag neue Herausforderungen bietet und das Team immer unterstützt.



Simon Hanrieder

Servus, ich bin der Simon, 25 Jahre alt und feiere im nächsten Januar mein 5-jähriges Jubiläum mit der IGN. Gebürtig von Neuburg a. d. Donau und seit dem sechsten Lebensjahr in der Nähe



von Abensberg aufgewachsen. Wie es sich für einen Bayer gehört, ist für mich das Bier mit seinen vier Zutaten ein heiliges Lebensmittel. Dies machte die Möglichkeit der Ausbildung bei der IGN sehr attraktiv – das dachte sich auch mein Vater, als er damals die Stellenausschreibung in einer Zeitung fand. So kam ich nach absolviertem Realschulabschluss, Fachhochschulreife und dem Besuch der Uni Regensburg nach Niederlaurbach und bis heute kann ich sagen – falsch war diese Entscheidung nicht! Die täglichen Herausforderungen erhalten den Arbeitstag stets lebendig sowie unterhaltsam und meine Qualität als wichtiger Allrounder wird oft genug getestet.

Hans Hagl

Servus, ich bin der Hagl Hans und bin in Untermettenbach in der schönen Hallertau auf einem landwirtschaftlichen Betrieb aufgewachsen. Ich bin schon seit Anfang an bei der IGN dabei und habe es nie bereut. Die IGN ist eine sehr familiäre Firma, bei der ich schon immer aktiv, auch in der Vereinsvorstandschaft, mitgewirkt habe. Mit der IGN bin ich groß geworden und der Erfahrungsaustausch mit anderen Hopfenpflanzern bei den Stammtischen schätze ich nach wie vor sehr. Unseren Hopfenbaubetrieb habe ich bereits an meinen Sohn Johannes übergeben, daher habe ich mich 2018 dazu entschlossen im Hopfeneinkauf bei der IGN tätig zu werden, was mir große Freude bereitet. Gerne statte ich den Damen und Herren im IGN-Büro einen Besuch ab, denn hier gibt es immer was zu lachen, während wir die neuesten Hopfennews austauschen.



Georg Karber

Ich bin Georg und war jahrelang in der Volksbank als Berater in Niederlauterbach vor Ort. Sozusagen im heutigen Büro der IGN. Ich wohne im Landkreis Freising – der südlichen Hallertau. Seit einigen Jahren bin ich im wohlverdienten Ruhestand und mit Leidenschaft für die IGN als Hopfeneinkäufer tätig. Ich kenne die meisten Landwirte noch von meinen Zeiten bei der Bank, was bei den Einkaufsgesprächen vieles leichter macht. Außerdem kenne ich mich in der Region sehr gut aus. Der persönliche Kontakt zu den Hopfenpflanzern und die regelmäßigen Besuche bereiten mir große Freude und ist immer sehr abwechslungsreich für mich. Ich bin gerne bei der IGN und komme auch gern im IGN-Büro vorbei, um mich auf den neuesten Stand zu bringen und mich mit dem IGN-Team auszutauschen.



Gerne möchten wir auch die zwei neuen Gesichter der IGN vorstellen:

Theresa Eisenrieder

Griasd'eng, ich bin die Eisenrieder Theresa und seit Anfang März bei der IGN. Ich bin in Oberpindhart einer kleinen Ortschaft nahe Niederlauterbach auf einem Hopfenbaubetrieb aufgewachsen. Da mich die Landwirtschaft und vor allen Dingen der Hopfenbau schon immer begeistert und interessiert hat, habe ich ein duales Landwirtschaftsstudium mit gleichzeitiger Ausbildung zur Landwirtin begonnen. Nach einem dreimonatigen Auslandsaufenthalt auf einem Hopfenbaubetrieb in den



USA war für mich klar: „Ich will in der Hopfenbranche bleiben!“. Und da war die IGN genau die richtige Wahl für mich! Familiäres Unternehmen mit wunderbaren Mitarbeitern, vielseitiger Aufgabenbereich, sehr enger Kontakt zu den Brauereien und unseren

Hopfenpflanzern sowie im Besitz der Hopfenpflanzern selbst. Das passt einfach!

Christoph Goldbrunner

Ich bin Christoph und bin in Reichersdorf in der südlichen Hallertau aufgewachsen. Ca. 300 Meter weiter hat mein Onkel einen Hopfenanbaubetrieb, bei dem ich schon seit klein auf dabei bin und dann auch mitarbeiten durfte. Ich habe den Beruf des Brauers im Hofbrauhaus in Freising erlernt und dann die Prüfung zum Braumeister abgelegt. Anschließend habe ich dort als Braumeister weitergearbeitet. Der Hopfen fasziniert mich schon immer und deswegen ist es auch sehr spannend für mich, von der Hopfenernte bis zum fertigen Bier dabei zu sein. An der IGN finde ich super, dass sie genau den richtigen Part zwischen Hopfenpflanzern und Brauerei mit einer einzigartigen Qualität einnimmt. Meine zukünftige Aufgabe bei der IGN, wird der Vertrieb des Hopfens an die verschiedenen Brauereien sein. Ich freue mich am meisten auf eine super Zusammenarbeit mit dem IGN-Team und auf sehr interessante Gespräche und einen guten Kontakt mit den Kunden.





Georg Breitner, Gründungsvater, Pionier, Visionär ...

Interessengemeinschaft Qualitätshopfen Niederlauterbach e.V.

„Die anhaltend schlechte Lage auf dem Hopfenmarkt und die damit verbundenen Schwierigkeiten bei der diesjährigen Abwaage, zwingen uns dazu, nach Möglichkeiten zu suchen, unsere Situation zu verbessern.“

Zitat aus der Einladung zur Gründungsversammlung

Am 8. Januar 1987 versammelten sich die Niederlauterbacher Hopfenpflanzer im heimischen Gasthaus Reich zu einem bedeutsamen Ereignis – der Gründung der Interessengemeinschaft Niederlauterbach e.V. Unter der Einladung von Georg Breitner, fanden sich die Hopfenbauern zusammen, um eine gemeinsame Vision zu verfolgen.

„Jetzt nehmen wir unsere Geschichte mal selbst in die Hand!“

Georg Breitner

Die Versammlung, geprägt von Enthusiasmus und dem Wunsch nach Veränderung, hatte ein klares Ziel vor Augen: die Verbesserung der Marktsituation für die Niederlauterbacher Hopfenpflanzer. Angesichts der Herausforderungen und Chancen, die die Hopfenwirtschaft in jener Zeit prägten, erkannten die Teilnehmer die Dringlichkeit einer gemeinschaftlichen Initiative.

**Das Motto:
„Agieren statt Reagieren!“**

In ihrem Streben nach Exzellenz und Wettbewerbsfähigkeit setzte die Interessengemeinschaft Niederlauterbach von Anfang an auf qualitativ hochwertigen Hopfen. Anders als ihre

Mitbewerber erkannten die Mitglieder der IGN frühzeitig die Bedeutung von Qualität und Konsistenz in ihrer Produktion. Ihre Bemühungen gingen über den reinen Anbau hinaus; sie strebten nach Standards, die ihren Hopfen von anderen abheben würden.

Als Vorreiter in der Branche etablierte die IGN bereits 1990 eigens auferlegte Erzeugungsregeln. Diese umfassten neben der Verwendung von sortenreinem sowie virusfreiem Pflanzgut, auch jährliche Bodenuntersuchungen sowie die Implementierung von Gründungsmaßnahmen zum Schutz vor Boden-erosionen.

Im Zuge dessen wurde der neutral kontrollierte Vertragsanbau (=KVA) 1990 eingeführt. Durch diese Qualitätszertifizierung wird sichergestellt, dass die Einhaltung der von den Erzeugern selbst festgelegten Regeln sowie die Befolgung der Richtlinien des Landeskuratoriums für pflanzliche Erzeugung nicht nur versprochen, sondern auch durch eine unabhängige Instanz überprüft wird. Bis heute bleibt die IGN das einzige Hopfenhandelshaus, das Produkte anbietet, die mit dem KVA-Zertifikat ausgezeichnet sind.

„Mit eigens erarbeiteten und auferlegten Erzeugungsregeln setzte die IGN in der Hopfenproduktion neue Akzente!“

Durch die Implementierung der neutralen Hopfen-Qualitätsbeurteilung des Rohhops in den Jahren 1993/94 etabliert die IGN bereits eine wegweisende Initiative zu jener Zeit. Diese



Unsere IGN-Mitglieder (Stand: 2015)

innovative Herangehensweise ermöglichte es den Niederlauterbacher Hopfenpflanzern, die Qualität ihres Produkts objektiv zu bewerten und sicherzustellen, dass sie den höchsten Standards entsprachen. Diese Pionierarbeit stärkte nicht nur das Ansehen der IGN, sondern festigte auch ihren Ruf als verlässlicher Lieferant von erstklassigem Hopfen.

Die Durchführung der neutralen Qualitätsfeststellung (=NQF) obliegt heute AgroLab, einem renommierten, neutralen Labor. Darüber hinaus hat der Hopfenwirtschaftsverband das NQF-System branchenweit in der Hopfenindustrie implementiert. Aus diesen Entwicklungen lässt sich ableiten, dass Georg Breitner als der Pionier der neutralen Qualitätsfeststellung angesehen werden kann.

Aus diesen Entwicklungen lässt sich ableiten, wie einschlägig die Neuerungen der IGN die gesamte Hopfenbranche beeinflusst haben.

„Die Mitglieder der IGN, das sind ja alles Hopfenpflanzler, sind immer sehr aufgeschlossen für Neuerungen und auch Versu-

che!“ Anton Lutz, Hopfenzüchter vom Hopfenforschungszentrum in Hüll

Der IGN-Verein legt außerdem großen Wert auf eine starke Gemeinschaft unter den Hopfenpflanzern, die durch regelmäßige Stammtische gefördert wird. Diese Treffen bieten den Pflanzern die Möglichkeit, sich fortlaufend neues Wissen anzueignen und Erfahrungen auszutauschen. Fachkundige Referenten von Hopfenhandelshäusern, dem Hopfenpflanzerverband, dem Hopfenring, dem Landwirtschaftsamt sowie Agrarpolitiker und Vertreter von Pflanzenschutzfirmen bereichern das Fachwissen bei diesen Veranstaltungen.

Im Laufe der Jahre gewann die Interessensgemeinschaft Niederlauterbach zunehmend an Mitgliedern. Was als kleine Gemeinschaft lediglich aus Niederlauterbacher Hopfenpflanzern begann, wuchs im Laufe der Zeit auf bis zu über 100 Hopfenpflanzern überregional heran.

„Wir sind Hopfenpflanzler mit Leib und Seele. Und wir produzieren Qualitätshopfen für die IGN“, Martin Schleibinger



Die ersten drei Geschäftsführer der IGN, die Hopfenpflanzler Lorenz Reich, Georg Breitner und Max Weichenrieder mit Notar v. Steinacker (zweiter von rechts)



Die aktuelle Vorstandschaft des IGN-Vereins: Bernhard Weichenrieder, Sebastian Kürzinger, Kathrin Lutz, Theresa Eisenrieder, Ludwig Ettenhuber, Helmut Schmid, Anton Kiermeier, Johannes Hagl, Michael Eisenmann, Stefan Finkenzeller

Ein hopfenreicher Ausflug: IGN-Hopfenpflanzer in der Steiermark

Für die Hopfenpflanzer der Interessengemeinschaft Qualitätshopfen Niederlauterbach (IGN) stand diesen Sommer ein ganz besonderes Highlight auf dem Programm: Eine dreitägige Exkursion in die malerische Steiermark, Österreichs grünes Herz, das nicht nur für seine Weinberge, sondern auch für den Hopfenanbau bekannt ist. Die Fahrt bot eine perfekte Kombination aus fachlichem Austausch, kulinarischen Genüssen und der Entdeckung kultureller Schätze.

Tag 1: Von der Braukunst zum Klosterleben

Der erste Tag begann mit einer Führung durch die Rieder Brauerei im Innkreis, wo die Gruppe Einblick in die traditionelle Kunst des Bierbrauens erhielt. Die Pflanzler konnten nicht nur den Brauprozess hautnah erleben, sondern auch die Leidenschaft spüren, die hinter der Herstellung eines jeden Bieres steht.



Besonders faszinierend war die Vielfalt der Biersorten, die in der Rieder Brauerei produziert werden. Neben klassischen obergärigen und untergärigen Bieren stellt die Brauerei auch exklusive Spezialbiere her, darunter das einzigartige Honig Bier, den tiefgründigen Rieder Schwarzwann, den gehaltvollen Rieder Weißbierbock und das aromatisch intensive Rieder IPA. Diese Vielfalt bot den Pflanzern einen umfassenden Einblick in die kreativen Möglichkeiten des Bierbrauens und des Hopfeneinsatzes während des Brauprozesses.

Nach der Brauereibesichtigung führte der Weg die Gruppe nach Admont, wo ein opulentes Mittagessen mit regionalen Spezialitäten serviert wurde. Gestärkt und voller Vorfreude erfolgte anschließend der Besuch des beeindruckenden Klosters Admont. Die Bibliothek des Klosters, bekannt als einer der schönsten

Säle weltweit, hinterließ bei vielen bleibende Eindrücke. Der erste Tag klang in einer traditionellen Buschenschänke aus, wo die Gruppe bei steirischen Spezialitäten und gemütlicher Atmosphäre den Tag Revue passieren ließ.

Tag 2: Innovation und Tradition im Hopfenanbau

Der zweite Tag stand ganz im Zeichen des Hopfens. Gleich zu Beginn des Tages besuchte die Gruppe den Hopfenbaubetrieb von Richard Stelzl. Dieser trocknet bereits seit einigen Jahren seinen Hopfen mit einer Hackschnitzeltrocknung. Neben des innovativen Trocknungsverfahrens konnten sich die Hallertauer Hopfenpflanzer weitere interessante Einblicke und wertvolle Impulse beim Besuch auf diesem Betrieb erlangen. Weiter ging es zu einer Kernölmühle, wo die Geheimnisse der Herstellung des berühmten steirischen Kürbiskernöls gelüftet wurden. Die Besichtigung eines weiteren Hopfenbaubetriebs, der eine eigene Brauerei betreibt, zeigte die enge Verbindung zwischen Hopfenanbau und Bierkultur.

Den Abschluss des Tages bildete ein Abendessen in einem idyllischen Weingut, das die kulinarische Vielfalt der Steiermark einmal mehr unter Beweis stellte.

Tag 3: Kulturelle Entdeckungen in Graz

Am dritten und letzten Tag stand die Landeshauptstadt Graz auf dem Programm. Eine Stadtbesichtigung führte die Gruppe zu den historischen und modernen Sehenswürdigkeiten der Stadt, darunter das Kunsthaus Graz und der Schloßberg. Das Mittagessen in der Herzog's Bierbotschaft bot nicht nur kulinarische Genüsse, sondern auch die Gelegenheit, die Erlebnisse der vergangenen Tage gemeinsam ausklingen zu lassen.

Die IGN-Pflanzler kehrten mit neuen Eindrücken, Ideen und einem vertieften Verständnis für die Vielfalt des Hopfenbaus und der Bierkultur zurück. Die Exkursion in die Steiermark erwies sich als bereichernde Erfahrung, die die Teilnehmer sowohl fachlich als auch persönlich näher zusammenbrachte und die Leidenschaft für ihr Handwerk weiter entfachte.



Ein Ausflug durch Tradition und Innovation: Die IGN-Lichtmessfahrt

An Mariä-Lichtmess begaben sich die Mitarbeiter und die Mitglieder der IGN auf eine Fahrt voller Tradition und zukunftsweisender Inspirationen. Dieser Feiertag, der jedes Jahr 40 Tage nach Weihnachten, also am 02. Februar gefeiert wird, markiert nicht nur das Ende der festlichen Weihnachtszeit, sondern auch den Beginn länger werdender Tage und die Vorbereitung der Natur auf den Frühling.

„Ist's an Lichtmess hell und rein, wird ein langer Winter sein. Wenn es aber stürmt und schneit, ist der Frühling nicht mehr weit.“, alte Bauernregel zu Mariä-Lichtmess

Die erste Etappe unserer Lichtmessfahrt führte uns zur Familie Zollner in Eitting, im malerischen Landkreis Erding. Die Familie bewirtschaftet seit Generationen einen landwirtschaftlichen Betrieb mit dem Schwerpunkt auf Kartoffel- und Feldgemüseanbau. Doch das Besondere ist ihr Gewächshaus, das mit der Abwärme der Nawaro-Biogasanlage beheizt wird. Die Nawaro-Biogasanlage erzeugt auf dem Familienbetrieb der Zollners seit 2006 regenerative Energie. Die Abwärme dieser erneuerbaren Energiequelle kann nun nach einer einjährigen Bauphase im neuen Gewächshaus genutzt werden. Auf einer Fläche von etwa 3,5 Hektar gedeihen hier jährlich rund 5,5 Mio. Gurken höchster Qualität nach den strengen Kriterien des staatlichen Gütesiegels „Geprüfte Qualität Bayern“. Exklusiver Vertriebspartner für dieses Qualitätsprodukt ist die Firma REWE mit ihrem Zentrallager in Eitting.



„Das sind ja die Gurken, die wir alle essen!“,
Stefan Finkenzeller, Hopfenpflanzer aus Parleiten

Doch damit nicht genug: Das Gewächshaus setzt auf geschlossene Kreisläufe. Regenwasser wird aufgefangen und für die Bewässerung der Gurken verwendet. Ebenfalls dienen recycelbare Substrate als Boden. Zudem werden die Gurken nicht in Plastik verpackt, sondern tragen lediglich eine Banderole, die ihre regionale Herkunft stolz präsentiert. Ebenfalls macht der Anbau von Gurken im Gewächshaus es möglich, Pflanzenschutzmit-

tel einzusparen und stattdessen verstärkt auf den Einsatz von Nützlingen zur Schädlingsbekämpfung zu setzen.

„Einfach ein Zukunftsbetrieb, so wie man ihn sich vorstellt!“,
Kathrin Lutz, Hopfenpflanzerin vom Kolmhof

Nachdem uns die Familie Zollner ihren interessanten Betrieb gezeigt und viele unserer Fragen bezüglich ihrer Anbau- und Vermarktungsmethoden erläutert hatte, erwartete uns ein herzhafter Mittagsimbiss direkt auf dem Hof. Inmitten der idyllischen Kulisse konnten wir die Gastfreundschaft der Familie Zollner in vollen Zügen genießen. Darüber hinaus erhielten wir die Gelegenheit, ihren Hofladen zu besichtigen. Dort bot sich uns ein wahres Paradies für Gemüseliebhaber, denn wir staunten über die große Gemüseauswahl. Es war beeindruckend zu sehen, was sich die Familie Zollner über die Jahre aufgebaut hat und wie viel Leidenschaft sie in Ihre Arbeit stecken, das konnte man förmlich spüren. Anschließend führte unser Weg zur ältesten Brauerei der Welt – der Staatsbrauerei Weihenstephan in Freising. Hier, auf dem Weihenstephaner Berg, verschmelzen Tradition und Innovation auf faszinierende Weise. Die Brauerei, im Besitz des Freistaats Bayern, ist ein wahres Juwel bayerischer Braukunst. Mit einer Jahresproduktion von über 400.000 Hektolitern und einer Geschichte, die fast 1000 Jahre zurückreicht, ist sie ein Symbol für die Brautradition Bayerns. Unter der fachkundigen Führung von Herrn Tobias Zollo erfuhren wir nicht nur Wissenswertes über das Brauen, sondern durften auch direkt aus den Lagertanks probieren. Das Geheimnis eines guten Bieres liegt in hochwertigen Rohstoffen. Die Brauerei Weihenstephan setzt hierbei vor allem auf Regionalität, Qualität und dem traditionellen Brauhandwerk. Wasser, Hopfen, Malz und Hefe – das sind die Zutaten, die ein bayerisches Bier ausmachen. Hier bei Weihenstephan wird diese Tradition mit größter Sorgfalt gepflegt.

Den krönenden Abschluss unserer IGN-Lichtmessfahrt bildete ein gemütliches und herzhaftes Abendessen im Bräustüberl Weihenstephan. In einem Ambiente aus jahrhundertealter Geschichte und bayerischer Gemütlichkeit genossen wir die köstlichen Spezialitäten der Region. Die IGN-Lichtmessfahrt war nicht nur eine Reise durch die bayerische Tradition, sondern auch eine Entdeckung moderner Nachhaltigkeit und Innovation. Eine Erinnerung, die uns noch lange begleiten wird und uns daran erinnert, wie wertvoll es ist, die Wurzeln unserer Kultur zu pflegen, während wir gleichzeitig in eine nachhaltige Zukunft blicken.

„Sowohl informativ als auch kulinarisch war für jeden was dabei!“,
Simon Hanrieder, Mitarbeiter IGN

Projekt: „Evaluation synergistischer Methoden zum chemisch-synthetischen Pflanzenschutz“

Ausgewählte Mitglieder der Interessensgemeinschaft Qualitätshopfen Niederlauterbach (IGN) haben in Kooperation mit der Gesellschaft für Hopfenforschung, dem Hopfenring (LKP) und der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) einen Tastversuch durchgeführt. Ihr Ziel war es, Wege zu finden, den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln im Hopfenbau zu verringern und so den steigenden gesellschaftlichen

Forderungen nach mehr Nachhaltigkeit gerecht zu werden. Ziel des Versuches war es, Erkenntnisse zu sammeln, wie der Einsatz von chemischen und chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln reduziert werden kann. Diese Einsparungen sollten durch die Stärkung der Pflanzengesundheit und der Widerstandsfähigkeit der Hopfenpflanzen ermöglicht werden.

1. Versuchsdurchführung

Bei sechs Landwirten wurden die Tastversuche auf sechs verschiedenen Standorten durchgeführt. Bei der Auswahl der Flächen und der Zuteilung der Indikation wurde auf möglichst begünstigende Voraussetzungen für den entsprechenden

Schaderreger geachtet. Auf allen Flächen wird die Sorte Herkules angebaut. Insgesamt wurden drei verschiedene Indikationen (Gemeine Spinnmilbe, Echter Mehltau und Peronospora sekundär) und vier Präparate getestet.

Locker® SA	Das Präparat soll bei wöchentlicher Ausbringung den chemisch-synthetischen Pflanzenschutz hinsichtlich Fungizide reduzieren.
Begreen	Das Präparat soll ab halber Gerüsthöhe im wöchentlichen Turnus eingesetzt werden und bis zum Erreichen einer Bekämpfungsschwelle chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel reduzieren.
Biplantol H forte NT	Das Präparat soll nach erfolgter betriebsüblicher Bekämpfung der Peronospora Primärinfektion vor Überschreitung der Warnschwelle im Bekämpfungszeitraum Juni bis Juli eingesetzt werden, um in diesem Zeitraum chemisch-synthetische Präparate zu reduzieren.
Fruchtkalk	Das Präparat wird ab halber Gerüsthöhe im zehn Tage Rhythmus in den Hopfengärten ausgebracht, um bis zur Erreichung einer Bekämpfungsschwelle den Einsatz chemisch-synthetischer Fungizide zu reduzieren.

Tabelle 1: Im Projekt verwendete Pflanzenstärkungsmittel



Jeder Landwirt brachte von Anfang Juni (BBCH: 31) bis Ende Juli (BBCH: 71), in regelmäßigen Abständen je zwei Präparate in der jeweiligen Indikation aus. Zu jeder Indikation gab es eine Nullparzelle, die mit keinem Pflanzenschutzmittel, Pflanzens-tärkungsmittel oder -hilfsmittel behandelt wurde. Als Referenz für die Prüfprodukte wurde eine betriebsübliche Praxisparzelle

angelegt. Diese wurde nach guter fachlicher Praxisparzelle, als Vergleichsparzelle („Gesundkontrolle“) angelegt. Diese wurden nach den Vorsätzen des integrierten Pflanzenschutzes behan-delt und durften gegen jede Indikation nach Bedarf behandelt werden.

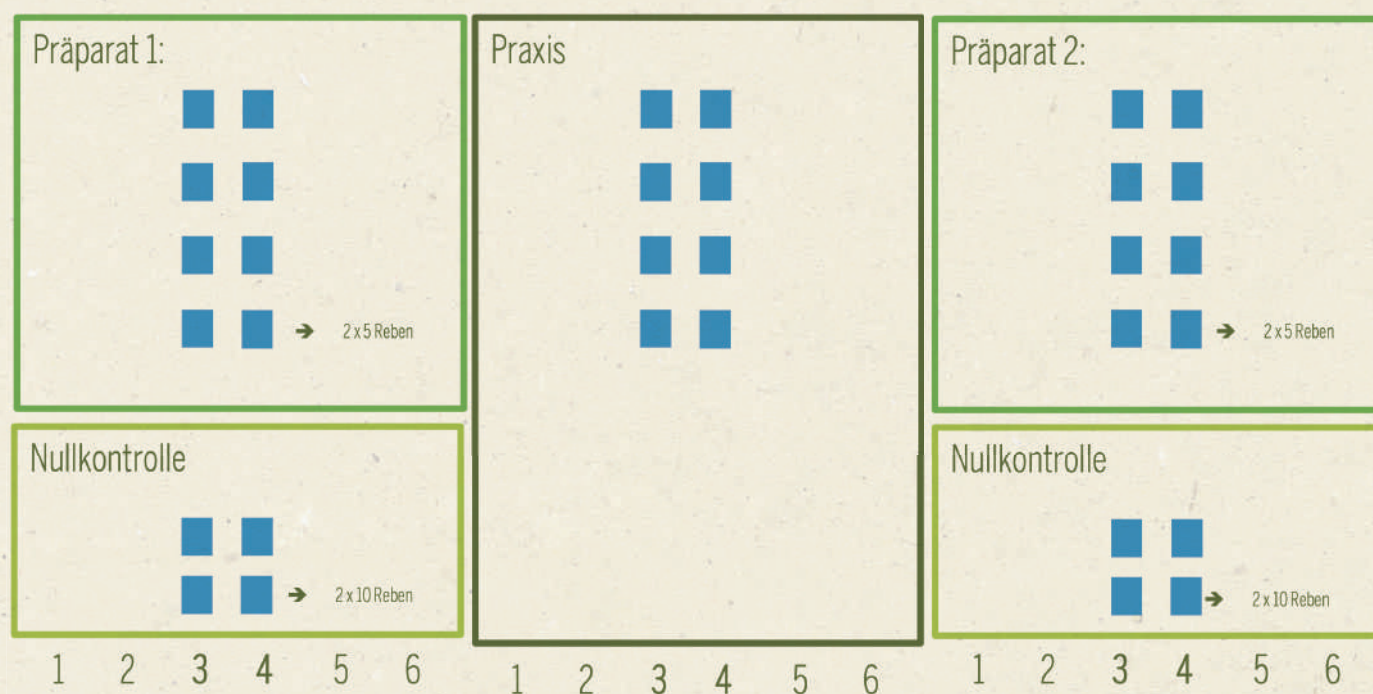


Abbildung 1: Versuchsdesign

Jede Parzelle hatte eine Breite von sechs Bifängen (siehe Ab-bildung 1), um Randeffekte auszuschließen und ausschließlich die Wirkung der alternativen Produkte bewerten zu können. Das Blattmaterial zur Auswertung des Tastversuches werden aus den Bifängen drei und vier einer jeden Parzelle entnommen. Wie in der Abbildung 1 zu sehen ist, wurde vor jeder Präparat Parzelle eine Nullkontrolle vorangestellt.

Bonitiert wurde der Versuch durch unabhängige dritte Partner. Der Hopfenring e.V. (LKP) führte diese Bonituren als Dienst-leister durch. Insgesamt wurden so in Zusammenarbeit mit der LfL drei Boniturtermine: Anfang Juni, Anfang Juli und Anfang August realisiert. Zur Feststellung der Befallsituation auf den Versuchsstandorten wurde eine Vorbonitur der Hopfengärten durchgeführt. Anfang Juni konnte bei keiner Fläche ein nen-nenswerter Befall an Peronospora sekundär, Echtem Mehltau oder mit der Gemeinen Spinnmilbe festgestellt werden.

Die Applikation der alternativen Produkte, sowie die Bestan-desführung wurde von den Hopfenpflanzern übernommen. Da-bei wird vor jeder Anwendung ein Protokoll ausgefüllt, um die

wichtigsten Daten zur Applikation festzuhalten. Unter anderem dokumentierten die Landwirte den Entwicklungsstand des Hop-fens, die Witterung während der Applikation, die Uhrzeit, sowie die Windgeschwindigkeit, die zum Zeitpunkt der Applikation vorhanden war.

Alle Präparate wurden, wie vom Hersteller vorgegeben, an-gewendet und falls nötig mit den entsprechenden Zusätzen versehen. Grundsätzlich mussten alle Versuchspräparate solo ausgebracht werden und durften nicht mit anderen Präparaten oder Additiven gemischt werden. Zwischen der Versuchs-anwendung und einer Folgebehandlung des Versuchs lagen in der Regel mindestens 24 Stunden, um eine potenzielle Wechselwir-kung zu vermeiden.

Die Ausbringung der Präparate erfolgte bei allen Landwirten möglichst gleichzeitig. Als Düsensatz wurde ausschließlich der Hallertauer Düsensatz mit Abdrift mindernder Wirkung einge-setzt. Eine Ausnahme bildete dabei das Präparat Fruchtkalk, das aufgrund seiner Beschaffenheit mit einem angepassten Düsensatz appliziert wurde.

2. Ergebnisse

2.1. Peronospora sekundär

Die Gefahr einer Infektion mit Peronospora sekundär war in den beiden Versuchsmonaten Juni und Juli nicht gegeben. Fehlende Niederschläge sowie hohe Temperaturen verhinderten eine Ausbreitung der Sekundärinfektion. Gegen Ende des Versuchs nahm der Infektionsdruck zu. Jedoch konnte bei der Abschlussbonitur

Anfang August noch keine Infektion an den Blättern festgestellt werden. Somit blieb Infektionsdruck unter dem Schwellenwert, der eine Behandlung gegen Peronospora sekundär notwendig gemacht hätte. Im Versuch konnten keine signifikanten Unterschiede zwischen den Varianten festgestellt werden.

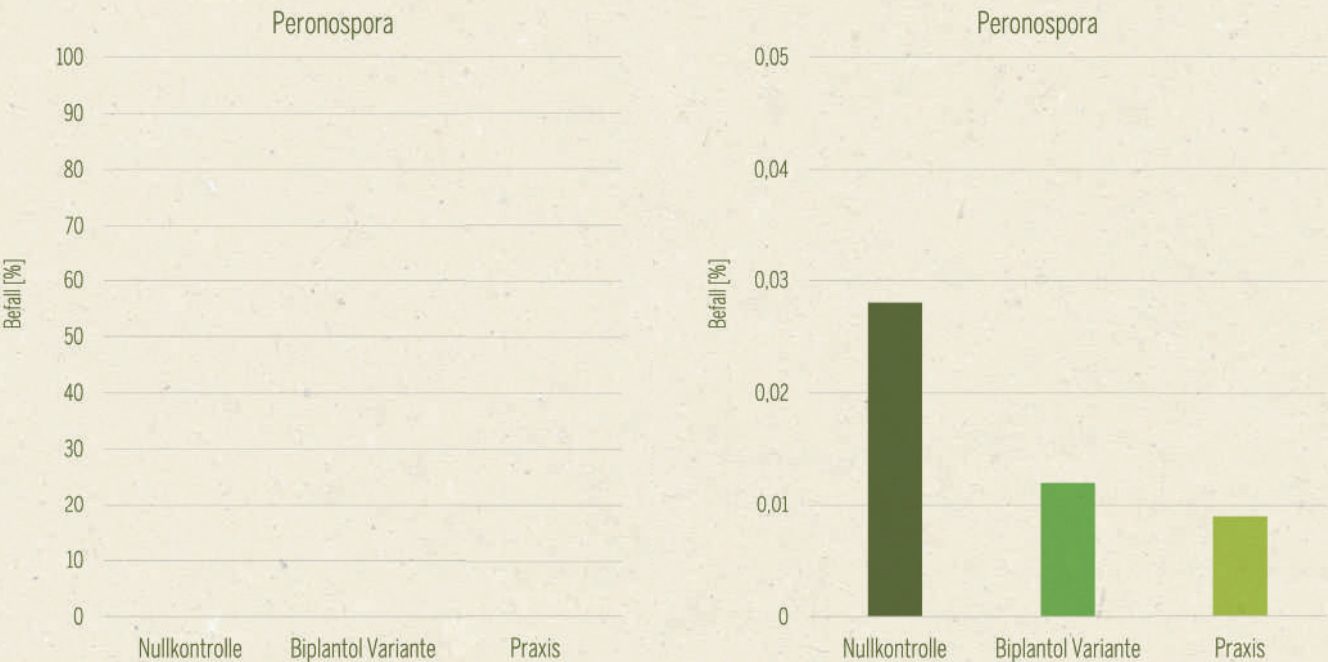


Abbildung 2: Ergebnisse der verschiedenen Varianten mit der Indikation Peronospora

2.2. Gemeine Spinnmilbe

Die Bekämpfung der Gemeinen Spinnmilbe war in der Saison 2023 für die Landwirte in der Regel kein Problem, da es aufgrund des nassen und trocknen Frühjahrs zu einem geringen Populationswachstum kam. Die Spinnmilben konnten sich auch

im weiteren Witterungsverlauf nicht besonders gut vermehren. Auf den Versuchsstandorten blieb die Anzahl der Spinnmilben bzw. Spinnmilben-Eier unter der Schadschwelle, weshalb die erhobenen Daten keine aussagekräftigen Ergebnisse für die Praxis liefern.

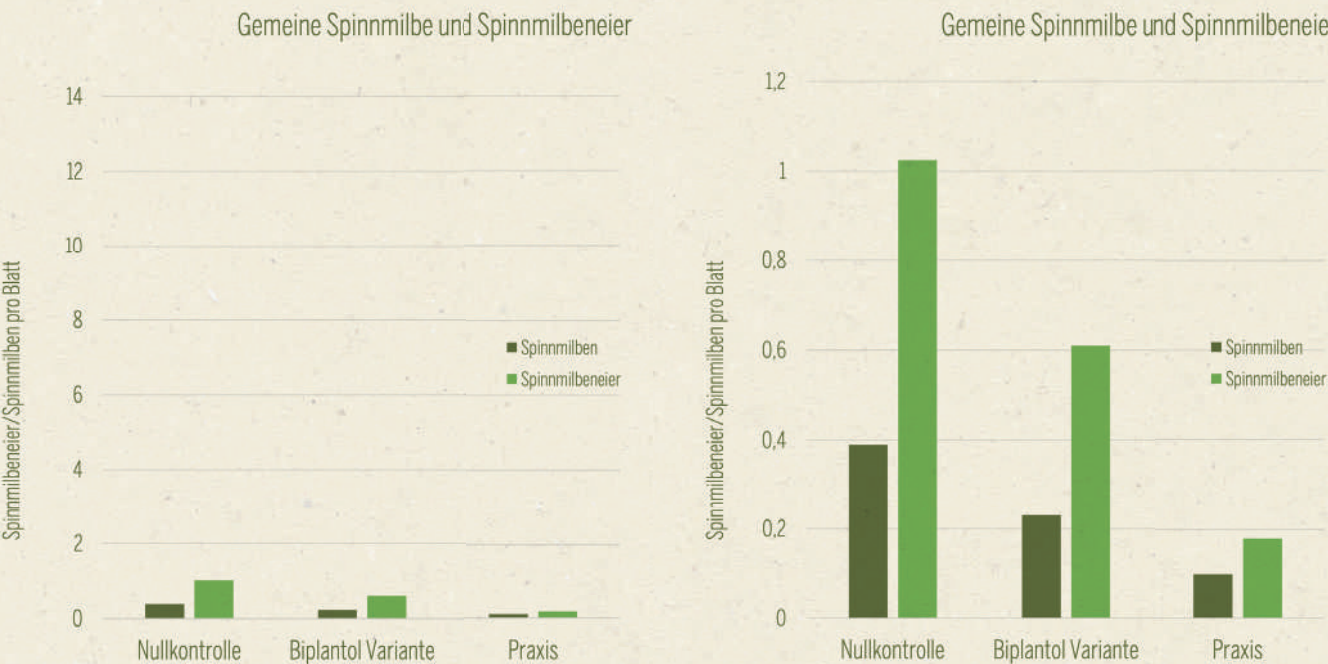


Abbildung 3: Ergebnisse der verschiedenen Varianten mit der Indikation Gemeine Spinnmilbe

2.3. Echter Mehltau

Wie bereits bei Peronospora sekundär und der Gemeinen Spinnmilbe verhielt es sich auch bei der Pilzkrankheit dem echten Mehltau. Hier konnten ebenfalls keine signifikanten Unter-

schiede zwischen den verschiedenen Behandlungsvarianten festgestellt werden.

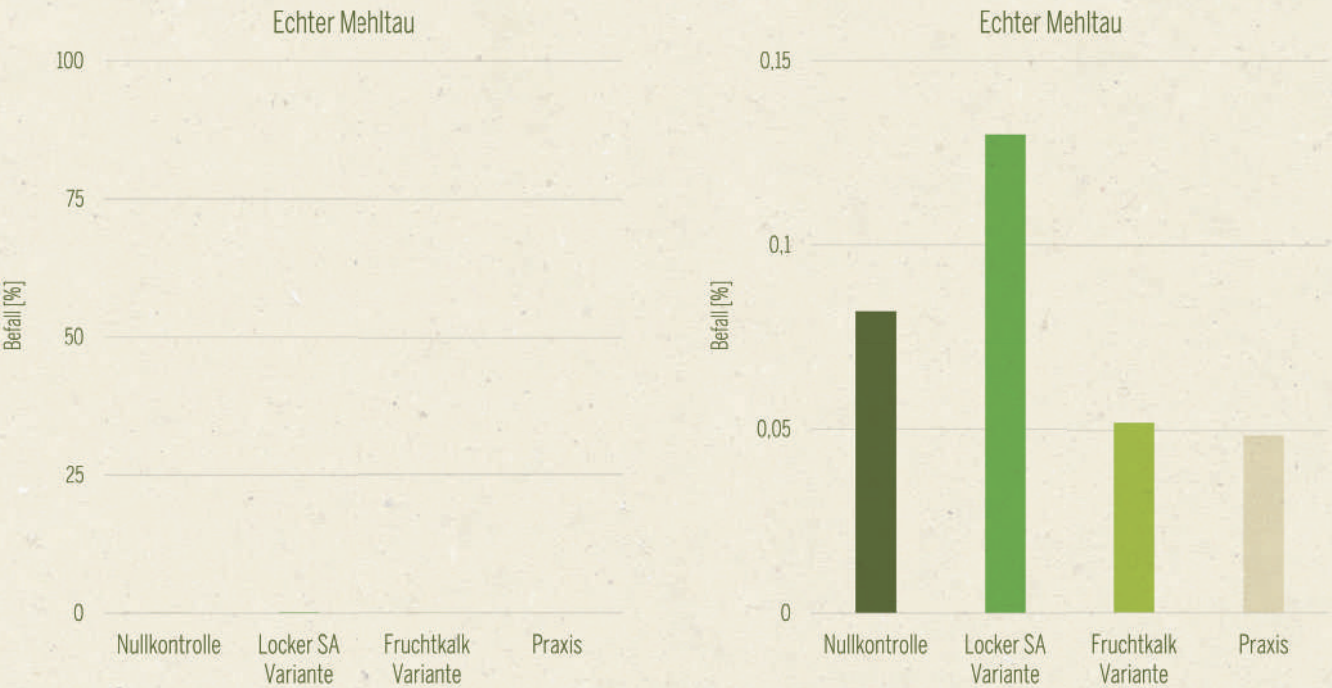


Abbildung 4: Ergebnisse der verschiedenen Varianten mit der Indikation Echter Mehltau

3. Diskussion

Die Hopfenbestände waren homogen und in einem guten Zustand. Aufgrund der Witterung im Versuchsjahr und insbesondere im Beobachtungszeitraum konnten sich die Schaderreger auch in den Nullparzellen nicht gut entwickeln, wodurch sich zwischen der Nullkontrolle und der Praxisparzellen kein ausreichend großer Unterschied ergeben konnte. Aus diesem Grund ist die Bewertung der alternativen Produkte auf die Stärkung der Widerstandsfähigkeit gegenüber der Schaderreger leider nicht abschließend zu klären. Die Versuchsserie müsste in ei-

nem Anbaujahr mit einem höheren Schaderregerauftreten wiederholt werden, um ein praxisrelevantes Ergebnis zu erhalten.

Die beteiligten Landwirte haben durch die Kooperation mit dem Hopfenring und der LfL Erfahrungen im Versuchswesen im Freiland erlangt. Diese Erkenntnisse können genutzt werden, um weiterführende Tastversuche durchzuführen.

4. Danksagung

Ein großer Dank zur Unterstützung des Projektes geht an alle Versuchslandwirte der IGN, die keine Mühen gescheut haben am Projekt teilzunehmen, um die Nachhaltigkeit im Hopfenanbau in der Hallertau voranzubringen. Ohne die Unterstützung unserer IGN-Hopfenpflanzer wäre die Durchführung des Projektes nicht möglich gewesen. Ebenfalls möchten wir uns bei allen mitwirkenden Institutionen, der Gesellschaft für Hopfen-

forschung (GfH), der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) sowie dem Hopfenring (LKP), bedanken. Das Einbringen ihrer Expertise, ihren Erfahrungsschatz zur Versuchsdurchführung sowie die Unterstützung der Mitarbeiter war ein wertvoller und unerlässlicher Beitrag zum Gelingen des Projekts der Interessensgemeinschaft Qualitätshopfen Niederlauterbach.





Artenvielfalt im Einklang mit Hopfenbau

Biodiversitätskulisse in Eichelberg

Das Projekt „Biodiversitätskulisse Eichelberg“ ist eine Zusammenarbeit zwischen dem Hopfenforschungszentrum Hüll und der Interessengemeinschaft Qualitätshopfen Niederlauterbach e.V. (IGN) zur Förderung der Artenvielfalt im Hopfenbau. Das Projekt umfasst eine 85 Hektar große Fläche in Eichelberg, die hauptsächlich von drei IGN-Betrieben bewirtschaftet wird. Das Ziel ist es, zu zeigen, dass wirtschaftlich erfolgreicher Hopfenanbau und Artenvielfalt sich nicht ausschließen, sondern harmonisch koexistieren können. Hierbei sollen hochwertige Hopfengärten, Acker- und Forstflächen in ihrer Produktivität nicht beeinträchtigt werden. Weniger produktive oder gar ungenutzte Flächen sollen dagegen mit einfachen Mitteln aufgewertet werden, um hier einen Beitrag zur Förderung der Artenvielfalt zu leisten.

Die praktische Umsetzung des Konzepts läuft bereits seit 2021 und umfasst Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität in und um die Hopfengärten. Ein Aktionsplan wurde entwickelt und umgesetzt, einschließlich der Schaffung verschiedener Lebensräume wie Lesesteinhaufen, Sandhaufen, Totholzhaufen, Feldgehölze, Benjeshecken, Blühstreifen und mehr, um den unterschiedlichen Ansprüchen verschiedener Arten gerecht zu werden.

Das Konzept der „Flaggschiff-Arten“ im Hopfenbau soll helfen, die Ziele und Erfolge der Biodiversitätsförderung im Hopfen auf

einfache Weise greifbar zu machen. Die Arten, welche im Rahmen dieses Projekts ausgewählt wurden, kommen eher selten vor, haben aber ihren typischen Lebensraum unter anderem in und um Hopfenflächen der Hallertau. Zu den „Flaggschiff-Arten“ des Projekts gehören die Heidelerche, das Rebhuhn, der Feldsperling und weitere hopfenspezifische Arten.

In der Biodiversitätskulisse Eichelberg wird in Kooperation mit dem AELF Pfaffenhofen/Ingolstadt, dem LBV und der unteren Naturschutzbehörde ein Themenpfad erstellt. Dieser umfasst 16 ansprechend gestaltete Informationstafeln und führt Wanderer, Spaziergänger oder Fahrradfahrer entlang einer rund 2,5 km langen Strecke durch das Hopfenanbaugebiet bei Eichelberg.

Auf den Schautafeln entlang des Wegs werden Spaziergängern die Bewohner der Biodiversitätskulisse vorgestellt und Maßnahmen erläutert. Diese anschauliche Information der Öffentlichkeit soll die Wahrnehmung der Umgebung bei den Besuchern schärfen und die Akzeptanz für die Maßnahmen erhöhen. Daneben sollen die Verbundenheit und der verantwortungsvolle Umgang der Landwirte mit der Natur verdeutlicht werden.

Der Themenpfad „Hopfen und Artenvielfalt“ wurde am 12. Juli 2023 feierlich vom Präsidenten der LfL, Stephan Sedlmayer, zusammen mit weiteren Akteuren, die entscheidend am Projekt beteiligt waren, eingeweiht.



Dieses Projekt zeigt die engagierte Zusammenarbeit von Landwirten, Naturschutzorganisationen und Forschungseinrichtungen, um die Biodiversität im Hopfenanbau zu fördern und gleichzeitig den wirtschaftlichen Erfolg der Landwirte zu erhalten. Allerdings bleibt das Projekt an diesem Punkt der Entwicklung nicht stehen, wir intensivieren unsere Bemühungen, wodurch bereits die ersten Planungen für den weiteren Ausbau von Strukturen zur Förderung der Artenvielfalt und der Start eines Forschungsprojektes zur ökologischen Regulierung von Schaderregern im Hopfen laufen.

Zum einen soll die Ansiedlung von Ameisenlöwen, Wildbienen, Ödland Schrecken und Sandläufern durch die Errichtung weiterer Sandhaufen in der Biodiversitätskulisse in Eichelberg gefördert werden. Ebenfalls soll ein Sonnenteich errichtet werden, welcher für weitere Insektenarten Lebens- und Rückzugsraum bieten soll.

Im Rahmen des Versuches zur ökologischen Regulierung der Gemeinen Spinnmilbe im Hopfen sollen Raubmilben auf einer Hopfenanbaufläche in der Biodiversitätskulisse in Eichelberg ausgebracht werden. Raubmilben, wie beispielsweise *Phytoseiulus persimilis*, sind natürliche Feinde des Schädlings. Diese fressen die Spinnmilben und tragen so zur Reduzierung von Schäden an den Pflanzen bei. Der erfolgreiche Einsatz von Raubmilben erfordert eine präzise und effiziente Verteilung auf den Kulturpflanzen. Zur Ausbringung der Raubmilben im Hopfen gibt es zwei verschiedene Methoden, welche im Rahmen dieses Versuches evaluiert werden sollten. Zum einen kann die Verteilung mechanisch mithilfe eines Traktors und eines Spezialgerätes erfolgen, zum anderen können die Raubmilben händisch mithilfe von Bohnenblättern in den Bestand integriert werden.

Wir hoffen, dass durch die Ergebnisse im Rahmen dieses Forschungsvorhabens weitere Kenntnisse zur Schädlings-

bekämpfung durch Raubmilben im Hopfenbau gewonnen werden können und so deren Einsatz in Zukunft effizient, wirtschaftlich und erfolgreich auf den Hopfenbaubetrieben in der Hallertau angewendet werden kann.

Das Projekt „Biodiversitätskulisse Eichelberg“ steht für eine innovative Zusammenarbeit zwischen dem Hopfenforschungszentrum Hüll und der Interessensgemeinschaft Qualitätshopfen Niederlauterbach e.V. (IGN) zur Förderung der Artenvielfalt im Hopfenanbau. Dieses wegweisende Projekt zeigt das Engagement und die Zusammenarbeit von Landwirten, Naturschutzorganisationen und Forschungseinrichtungen und ebnet den Weg für nachhaltigen Hopfenanbau, der sowohl Nachhaltigkeit als auch wirtschaftliche Ziele in Einklang bringt.



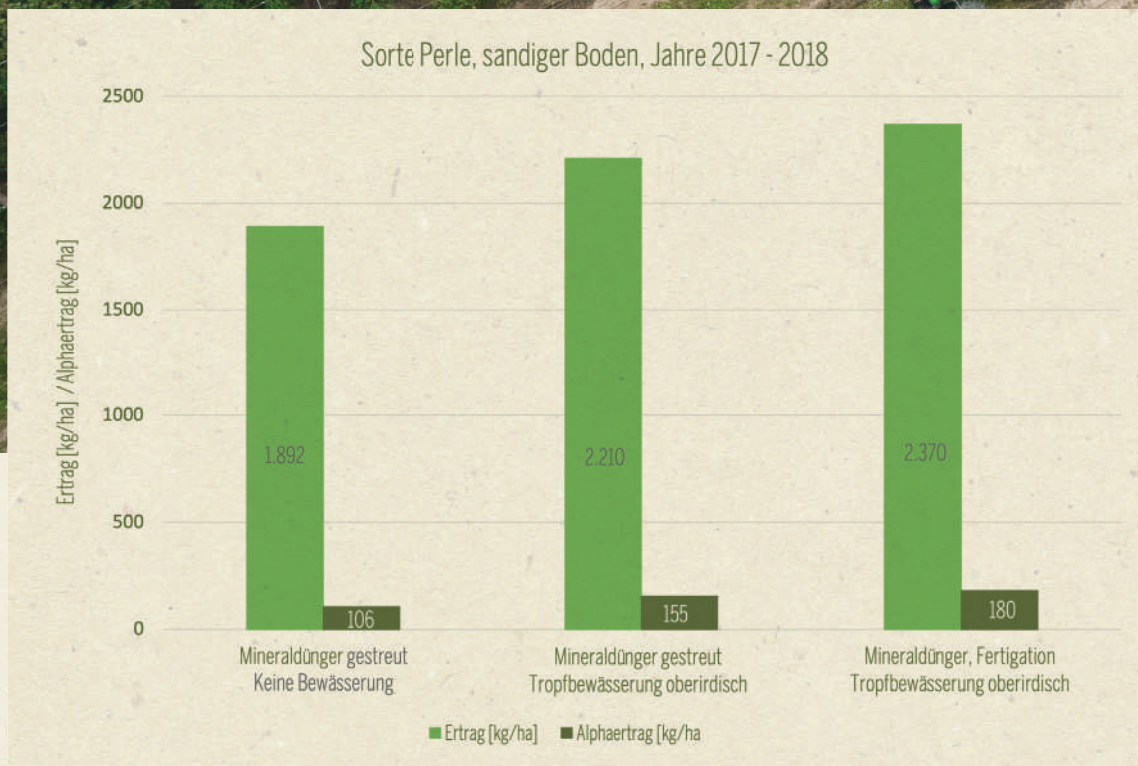


Abbildung 1:
Ertragsergebnisse
der Sorte Perle auf
sandigen Boden
in den Erntejahren
2017 bis 2018
(Quelle: LfL, HVG e.G.)

Bewässerungsverband Hallertau

Der Klimawandel ist im Hopfenbau angekommen. Das zeigen vor allem die Ertragsergebnisse der letzten beiden Ernten. Ebenfalls kann in der Hallertau seit den letzten zehn Jahren eine deutliche Zunahme der Häufigkeit und Dauer von Trocken- und Hitzeperioden beobachtet werden. Besonders deutlich wird dies bei der Betrachtung der Wasserbilanz in den für den Hopfen wichtigsten Monaten Juni bis August. Die Konsequenzen für den Hopfenanbau sind Ertrags- sowie Qualitätseinbußen. Dies führt auf Seiten der Hopfenpflanzern zu erheblichen Verlusten von fest eingeplanten Einnahmen und auf Seiten der Brauwirtschaft zu fehlenden Hopfenmengen. Angesichts der Diversifizierung der Hopfenanbaufläche, der Qualitätsbewahrung durch Weiterverarbeitung sowie der Mengen Priorisierung beim Vertragsabschluss, kann die Brauwirtschaft nach wie vor zuverlässig mit Hopfen beliefert werden. Ebenfalls legen wir bereits seit einigen Jahren Wert auf die Zusammenarbeit mit Hopfenbaubetrieben, die bereits ein Bewässerungssystem installiert haben. Dennoch ist zu vermuten, dass der Klimawandel voranschreiten wird und daher es nun dringend erforderlich ist, diesem Trend frühzeitig entgegenzuwirken.

Durch Bewässerung und Fertigation könnten diese wetterbedingten Ertragsschwankungen erheblich ausgeglichen werden. Dies zeigen neben den Erfahrungswerten von Praxisbetrieben,

welche bereits Bewässerungssysteme installiert haben, auch ein mehrjähriger Feldversuch an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (siehe Abbildung 1).

Das Ziel des Bewässerungsverbandes Hallertau ist es nun eine flächendeckende Hopfenbewässerung in der Hallertau zu integrieren, mit welcher eine wirtschaftliche Hopfenproduktion möglich ist und die internationale Brauwirtschaft mit stabilen Hopfenerträgen beliefert werden kann.

In Deutschland gibt es bereits eine Vielzahl an funktionierenden Bewässerungskonzepten für große zusammenhängende Gebiete, die seit Jahrzehnten erfolgreich sind und stetig weiterentwickelt werden. Diese, wie beispielsweise der Bewässerungsverband Uelzen und der Bewässerungsverband Ersdorf, dienen nun als Demonstrationssysteme für das Hallertauer Bewässerungskonzept.

Im Rahmen von Machbarkeitsstudien werden in der Hallertau bereits seit einigen Jahren gemeinschaftliche Konzepte zur Bewässerung größerer zusammenhängender Gebiete erarbeitet, beispielsweise in den Gebieten um Aiglsbach, Oberulrain, Attenhofen und dem Ilmtal. Dabei ist zu beachten, dass für die Herkunft von Bewässerungswasser in Bayern so genannte Priorisierungsstufen gelten (siehe Abbildung 2).



Abbildung 2: Priorisierungsstufen für Bewässerungswasser mit Ergebnissen der Machbarkeitsstudien zu Wasserbezugsquellen (Quelle: HVG e.G.).

Für das Bewässerungskonzept bedeutet das, zur Umsetzung einer flächendeckenden Hopfenbewässerung in der Hallertau, dass größere Gewässer durch Einrichtung von Versorgungsleitungen erschlossen werden müssen. Damit über diese Lösung während der Bewässerungsperiode eine ausreichende Versorgungssicherheit gegeben ist, müssen zusätzlich Speicherbecken gebaut werden. Diese Becken dienen als Puffer für den Fall, dass die erschlossenen Gewässer während des Bewässerungszeitraums nicht ausreichend Wasser führen.

Die Realisierung dieses Konzepts ist nur durch Errichtung einer überregionalen Infrastruktur möglich. Grundvoraussetzung für eine derartige Infrastruktur ist eine geeignete Organisationsform. Deshalb ist der erste und wichtigste Schritt die Gründung eines Bewässerungsverbandes Hallertau als Wasser- und Bodenverband nach dem Wasserverbandsgesetz (WVG). Hierbei handelt es sich um eine selbstverwaltete Körperschaft des öffentlichen Rechts (KöR) und dient dem Nutzen seiner Mitglieder und dem öffentlichen Interesse.

Der Bewässerungsverband wird benötigt da:

- Das Konzept aus Sammlung, Speicherung, Bewässerung einzelbetrieblich NICHT umsetzbar ist
- Realisierung des überregionalen Leitungsbaues ist nur durch das Verbandsmodell möglich
- Eine langfristige Finanzierung der Infrastrukturmaßnahmen ist nur über das Modell des Bewässerungsverbands möglich

Die Vorbereitungen zur Gründung des Bewässerungsverbandes Hallertau durch die HVG e.G. und den Hopfenpflanzerverband Hallertau e.V. sind bereits in vollem Gange. Die Hallertauer Hopfenpflanzler wurden bereits über das Konzept des Hallertauer Bewässerungsverband und dessen Gründung in zahlreichen Infoveranstaltungen informiert. Sicherlich wird eine Bewässerungsinfrastruktur für die Hallertau nicht auf einem Schlag realisierbar sein, sondern schrittweise entstehen müssen. Wir als IGN unterstützen das Vorhaben zur Gründung des Bewässerungsverbandes Hallertau, da es für die Pflanzler, wie auch für die Brauwirtschaft enorme Vorteile bringt und die Liefersicherheit auch in Zeiten eines zunehmenden Klimawandels gewährleistet ist.

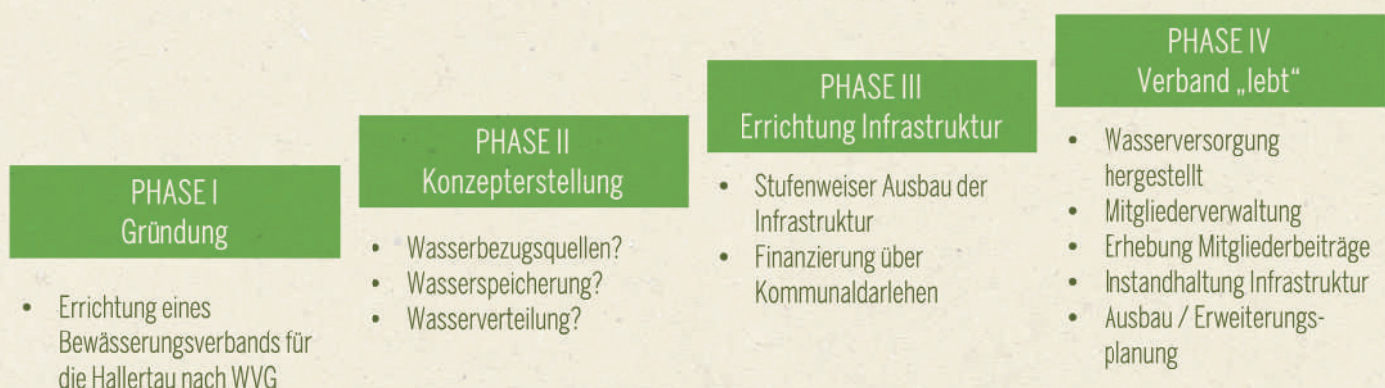


Abbildung 3: Die vier Phasen bis zur vollständigen Entstehung des Bewässerungsverbandes Hallertau (Quelle: HVG e.G.).

IGN-Hopfentag 24.08.2023

Am sehr warmen Sommertag des 24. August 2023 versammelten sich Anhänger der Braukunst und Hopfenliebhaber aus nah und fern auf dem malerischen Hof der Familie Kreitmair in Notzenhausen, um am traditionellen IGN-Hopfentag teilzunehmen. Unter dem strahlenden bayerischen Himmel wurden rund 200 Gäste herzlich begrüßt, darunter Vertreter der Brauindustrie, verschiedener Institutionen sowie die IGN-Hopfenpflanznerinnen und Hopfenpflanzner.



Bevor die offiziellen Festlichkeiten begannen, wurden die Besucher mit einem bayerischen Festmahl aus saftigen Weißwürsten und knusprigen Brezeln verwöhnt, um sich auf das kommende Ereignis einzustimmen.



Mario Scholz hat alle anwesenden Besucher begrüßt und eröffnete damit offiziell den IGN-Hopfentag. Besonders herzlich wurde Werner Maier von Augustiner Bräu München begrüßt, da er sich kurz vor seinem wohlverdienten Ruhestand befindet und dies sein letzter IGN-Hopfentag im Amt ist. Als Ausdruck der Dankbarkeit und Anerkennung für die langjährige Zusammenarbeit wurde ihm ein kleines Präsent überreicht. In einer spontanen Geste ergriff auch Werner Maier das Mikrofon und bedankte sich aufrichtig für die langjährige und vertrauensvolle Partnerschaft mit der IGN.

Die Eröffnungsworte von Geschäftsführer Mario Scholz wurden durch die charmanten Grüße der frischgekrönten Hallertauer Hopfenkönigin Lena Schmid ergänzt, die die Atmosphäre mit ihrer Anmut und Ausstrahlung bereicherte.



Werner Maier, Augustiner-Bräu & Mario Scholz, IGN

Anschließend ergriffen Hopfenpflanzner Gerhard Kreitmair und sein Sohn, ebenfalls Gerhard, das Mikrofon, um ihren landwirtschaftlichen Betrieb vorzustellen. Der Betrieb ist nicht nur für den Hopfenanbau bekannt, darüber hinaus betreiben sie auch eine umfassende Rinder- und Bullenmast sowie Getreide- und Futteranbau. Außerdem ist der Hof Kreitmair ein vielfältig landwirtschaftlicher Ausbildungsbetrieb.

Familie Kreitmair



Die fachkundigen Vorträge begannen mit einem spannenden Diskurs von Johann Portner von der LfL über die „Ertragsstabilisierung im Hopfen durch Bewässerung“. Portner betonte die wachsende Bedeutung der Bewässerung angesichts des Klimawandels und dessen Auswirkungen auf die Ernteerträge und Umweltbilanzen.



Nach den inspirierenden Diskussionen begaben sich die Gäste auf eine nostalgische Rundfahrt durch die idyllischen Hopfengärten von Notzenhausen, gezogen von historischen Oldtimertraktoren und Planwagen.

Zwischen den grünen Reben gab Georg Kindsmüller vom Hopfenring e.V. interessante Einblicke in die Entwicklung des Hopfenanbaus im Erntejahr 2023.



Georg Kindsmüller, Hopfenring e.V.



Dr. Martin Zarnkow, Forschungszentrum für Brau- und Lebensmittelqualität Freising-Weihenstephan

Zurück am Hof wurden die Gäste mit duftendem Kaffee und verlockenden Kuchen erwartet, während Dr. Martin Zarnkow vom renommierten Forschungszentrum für Brau- und Lebensmittelqualität Freising-Weihenstephan in seinem fesselnden Vortrag über die „Hopfenfermentation und ihre Auswirkungen“ die feinen Nuancen des Brauhandwerks beleuchtete.

Sebastian Kürzinger, Vorsitzender des IGN e.V., gab einen Rückblick auf das vergangene Hopfenjahr 2023, das von widrigen Wetterbedingungen geprägt war, jedoch auch Fortschritte im Bereich der Biodiversität und Nachhaltigkeit zeigte. Im Frühjahr hatten wir niedrige Temperaturen, starke Niederschläge und somit einen späten Start in die Hopfensaison. Leider gab es im wichtigen Zeitraum Juni bis Ende Juli viel zu wenig Niederschläge und viele Hitzetage über 30° Celsius. Starke Ostwinde sorgten für eine starke Austrocknung und zusätzliche Arbeit im Hopfengarten. Trotz dieser Herausforderungen konnten wir uns jedoch über eine insgesamt gute Gesundheit der Pflanzen und einen niedrigen Krankheitsdruck freuen.

Sebastian Kürzinger präsentierte darüber hinaus einen Vergleich zwischen bewässerten und nicht bewässerten Anbauflächen anhand von Bildern aus der vergangenen Hopfensaison. Die Aufnahmen verdeutlichten eindeutig, dass die unbewässerten Bestände optisch weniger kräftig wirkten. Interessanterweise widerlegte jedoch das Beispiel der Hüller Flavorsorte Callista diese Annahme, was die bemerkenswerte Hitzebeständigkeit dieser Sorte erneut unterstreicht. Im Biodiversitätsprojekt Eichelberg hat sich auch viel getan – es wurden Versuche durchgeführt, in dem Raubmilben ausgebracht wurden, es fand ein Aufbau Nützlingspopulationen in den Hopfengärten statt, es wurden weitere Nistkästen aufgebaut und die Heidelerche hat sich wieder angesiedelt. Rund um Eichelberg gibt es nun auch einen Themenpfad mit Beschilderung, welcher am 12. Juli 2023 feierlich eingeweiht wurde.

Nachfolgend präsentierte Mario Scholz die neuesten Ergebnisse des Alphamonitorings. Die günstigen Wetterbedingungen, kombiniert mit einer ausreichenden Wasserversorgung in den letzten Wochen des Augusts, führten zu einem deutlichen Anstieg der Alphasäurewerte, wobei noch Potenzial nach oben besteht. Zu diesem Zeitpunkt schnitten die Aromasorten sogar noch besser ab als die Hochalphasorten.



Die Schätzung der IGN-Ernte für 2023 liegt mit 33.000 Tonnen unter dem Durchschnitt für die Hallertau. Es wird erwartet, dass die Ernte mengenmäßig schwach ausfallen wird, jedoch bleibt die Entwicklung der Alphasäurewerte abzuwarten, da die verbleibende Zeit möglicherweise noch zu einem Anstieg führen kann.

Trotz dieser Prognose ist die Brauwirtschaft aufgrund ihrer Lagerbestände gut versorgt, was darauf hindeutet, dass die geringe Erntemenge von 2023 keine signifikanten Engpässe in der Versorgung verursachen sollte.



Zusammenfassend ist also zu erwarten, dass das Jahr 2023 das zweite in Folge sein wird, dass eine mengenmäßig schwache Ernte mit unterdurchschnittlichen Alphasäuregehalten hervorbringt.

Adolf Schapfl, der Präsident der Deutschen Hopfenpflanzer e.V., eröffnete seine Rede mit einem Einblick in die gegenwärtige Entwicklung des Weltbierausstoßes. Trotz einer gewissen Erholung nach der Covid-19-Pandemie ist ein weiterer Rückgang des Weltbierausstoßes zu verzeichnen. Er wies darauf hin, dass weltweit keine zusätzlichen Impulse für den Hopfenmarkt zu erwarten sind, insbesondere da der Craft-Biermarkt in den USA bereits eine Sättigung erreicht hat und somit kein signifikanter Anstieg des Hopfenbedarfs absehbar ist.

Schapfl erläuterte, dass Deutschland flächenmäßig unverändert geblieben ist im Vergleich zum Vorjahr 2022, jedoch für das Jahr 2023 einen etwas höheren Ertrag und mehr Alphasäure erwartet werden. Andererseits hat die USA ihre Anbauflächen deutlich reduziert, insbesondere bei Aromahopfen, und stattdessen vermehrt Bitterhopfen angebaut. Weltweit wurden 2500 Hektar weniger Hopfen angebaut als im Vorjahr 2022, dennoch stieg die Alphasäure-Produktion um 500 Tonnen. Die Ernteschätzung lag mit 41.110 Tonnen höher als diejenige der IGN.

Schapfl äußerte eine kritische Markteinschätzung, da er einen erhöhten Druck aus den USA auf den Alphamarkt prognostizierte. Er betonte, dass der Bedarf an traditionellen Hopfensorten wie Tradition und Perle tendenziell rückläufig sei, was auf Sortenalternativen im In- und Ausland zurückzuführen ist.



Adolf Schapfl, Präsident der Deutschen Hopfenpflanzer e.V.

Abschließend gewährte Walter König, Geschäftsführer der Braugersten-Gemeinschaft, Einblicke in die aktuelle Lage der Braugersten- und Brauweizenproduktion. Die Sommergerste hatte unter den widrigen Witterungsbedingungen von der Saat bis zur Ernte stark zu leiden. Der nasse und kühle Beginn des Frühjahrs verzögerte vielerorts die Aussaat, sodass die Sommergerste erst spät gesät werden konnte. Die anschließende Trockenheit im Frühsommer verhinderte eine ausreichende Entwicklung der Bestände. Als dann Ende Juli die Regenfälle einsetzten, kam es zu weiteren Verzögerungen bei der Ernte und zu zusätzlichen Problemen hinsichtlich der Kornqualität. Besonders betroffen waren die Regionen im Osten und Norden Bayerns, in denen die Ernte normalerweise später stattfindet. Dort fielen die Ertragseinbußen und Qualitätsverluste in diesem Jahr besonders deutlich aus.



Walter König, Geschäftsführer der Braugersten-Gemeinschaft

Ein weiterer Höhepunkt des Tages war der mitreißende Vortrag von Josef Lechner, Braumeister der renommierten Brauerei Schneider Weisse aus Kelheim, der leidenschaftlich über die „Liebesgeschichte zwischen Hopfen und Weißbier bei Schneider Weisse“ sprach und damit die Herzen der Zuhörer eroberte. Er erzählte von Kapitel zu Kapitel die zunehmende Wertschätzung sowie die Vielfalt und die steigenden Hopfenmengen im Weißbier, das üblicherweise nur geringe Mengen an Hopfen enthält. Bei Schneider Weisse setzt man jedoch auf einen kontrollierten Vertragsanbau von Hopfen und pflegt einen engen

Kontakt zu den Hopfenpflanzern. Diese bewusste Entscheidung ermöglicht es der Brauerei, die Qualität und Charakteristik ihres Hopfens genau zu steuern und zu beeinflussen.



Mit bayerischen Brotzeitschmankerln und einem erfrischenden Bier von Schneider Weisse klang der IGN-Hopfentag in angeregten Fachgesprächen zwischen den Besuchern des Hopfenanbaus aus.



*Ein herzliches Vergelt's Gott
gilt an alle Referenten des IGN-Hopfentages
sowie den Gastgebern Familie Kreitmair
aus Notzenhausen.*



IGN-Hopfentag 2023

Schauen Sie sich unseren Film zum letztjährigen Hopfentag an!
Einfach mit der Smartphone-Kamera scannen und los geht's:





„Bavarian Hopfenfest by IGN“ 2023

Anlässlich der Craft Brewers Conference in Nashville veranstaltete die IGN das „Bavarian Hopfenfest by IGN“ in den USA. Das in der nahegelegenen Brauerei „Yazoo Brewing Co.“ inmitten der Brauerei zwischen den Lagertanks stattfand und rund 250 Gäste anzog. Unter dem Motto „Brewers & Friends“ versammelten sich viele Freunde, Kunden der IGN und Partner aus der Braubranche, um das Ereignis zu genießen und persönliche Gespräche zu führen.

Die sorgfältig ausgewählte Bierauswahl, die eigens für diesen Anlass zusammengestellt wurde, ließ die Herzen der Anwesenden höherschlagen. Namhafte Brauereien aus den USA präsentierten stolz ihre Kreationen, allesamt gebraut mit hochwertigem IGN-Qualitätshopfen.



Unter den ausgewählten Biersorten befand sich das „Daddy-O Pilsner“, das mit den deutschen Flavorsorten Ariana und Callista eingebraut wurde, sowie „Yazoo Helles“, das mit Hallertauer Mittelfrueher und Tettnanger von Yazoo Brewing gebraut wurde. Diese beiden Biere waren ein wahrer Gaumenschmaus und verliehen dem Fest einen authentischen Touch.



Das „New Glarus Pilsner“, ein Klassiker gebraut mit Tradition, Hersbrucker Spaet und Hallertauer Blanc von New Glarus Brewing Co., sorgte für Begeisterung unter den Gästen.

Die „Hop Queen“, ein Pilsner eingebraut mit der Hopfensorten Diamant, Huell Melon und Hallertauer Spalter Select von Russi-



Mandarina Bavaria und Ariana, die Besucher mit seinem einzigartigen Geschmack und seiner unverkennbaren Hopfennote.

Ein besonderer Höhepunkt war der Auftritt der Hallertauer Hopfenkönigin, die eine kurze Begrüßungsrede an alle Besucher richtete und damit das „Bavarian Hopfenfest by IGN“ bereicherte.

Als Dank erhielten alle teilnehmenden Brauereien einen wunderschönen Steinkrug mit einem gravierten Zinndeckel. Diese Krüge wird es künftig jedes Jahr geben und an das besondere Ereignis des „Bavarian Hopfenfest by IGN“ erinnern.

an River Brewing, begeisterte die Sinne mit ihrer aromatischen Vielfalt und ihrem ausgeglichenen Geschmacksprofil.

Abschließend begeisterte das „German-Style IPA“ von Sierra Nevada Brewing Co., eingebraut mit Hallertauer Magnum,

Ein ganz besonderer Dank gebührt der Yazoo Brewing Company und ihrem Braumeister Linus Hall sowie dem gesamten Team für die großzügige Gastfreundschaft, die es uns ermöglicht hat, das „Bavarian Hopfenfest by IGN“ in ihrer Brauerei zu feiern!



„Bavarian Hopfenfest by IGN“ 2023

Schauen Sie sich unseren Film zum letztjährigen „Bavarian Hopfenfest by IGN“ an! Einfach mit der Smartphone-Kamera scannen und los geht's:



Brau Bevale Nürnberg 2023

Die IGN Hopfenvermarktungs- und Vertriebs-GmbH war vom 28. bis 30. November 2023 auf der Brau Bevale in Nürnberg mit einem eigenen Messestand vertreten.



Am IGN-Messestand durften wir zahlreiche Kunden aus dem In- und Ausland sowie interessierte Besucher begrüßen. Nach einer vierjährigen Messepause war die Wiedersehensfreude für alle spürbar. Für uns ist der direkte und persönliche Kontakt zu unseren Kunden von großer Bedeutung, und es erfüllt uns mit Freude, sie persönlich zu treffen. Diese Gelegenheit ermöglichte wichtige Gespräche und einen informativen Austausch, der uns allen sehr wertvoll war.



Für uns ist es immer besonders schön, wenn sich die IGN-Hopfenpflanzer und die Brauereien am IGN-Messestand wiedertreffen.



Darüber hinaus freuten wir uns über den Besuch des Hallertauer Zweigestirns Lena Schmidt und Anna-Lena Ostler an unserem Stand. Auch die Tettlinger Hopfenhoheiten ließen es sich nicht nehmen, uns einen Besuch abzustatten.



Vermarktung von Biohopfen bei der IGN

Herausforderungen und Chancen für Biohopfen



Steigende Energiekosten, wachsende Inflation und eine stocken-

de Wirtschaft haben Konsequenzen auf das Verbraucherverhalten. Die damit einhergehende Preissensibilität der Verbraucher stellte die Biobranche im vergangenen Jahr vor Herausforderungen. Zwar liefern Biolebensmittel aufgrund der strengen Produktionsanforderungen einen ökologischen Mehrwert, doch geht dieser auch mit Mehrkosten einher. Durch die Veränderung der Lebenshaltungskosten müssen viele Verbraucher ihr Konsumverhalten hinterfragen, was natürlich auch Auswirkungen auf den Lebensmitteleinkauf und damit auf die Biobranche zeigt.

Gerade vor diesem Hintergrund haben wir als Gruppe Bio Hopfen uns im letzten Jahr besonders um einen intensiven

Austausch mit unseren Brauereikunden bemüht. Tatsächlich zeigten sich viele Brauereien, die noch vor kurzem den Schritt zur Bio-Umstellung geplant hatten, verunsichert. Positive Signale ließen sich eher bei bereits auf Bio umgestellten Bestandsmarken feststellen. Anstelle von Rückgängen bei der Nachfrage wurden teilweise sogar Zuwächse erreicht. Ein Zeichen dafür, dass nach wie vor Nachfrage nach Bieren mit zertifiziert ökologischem Mehrwert besteht und Brauereien gut daran tun, an ihren Überlegungen festzuhalten.

In Zeiten, in denen Brauereien bemüht sind Kosten zu sparen und dennoch ihrer ökologischen Verantwortung gerecht zu werden, gilt es umso mehr die Rohstoffbeschaffung sorgfältig und durchdacht zu planen. Denn eine Entspannung auf dem Biohopfenmarkt stellt zugleich für bereits umgestellte Marken eine Chance

dar, ihr Biosegment weiter auszubauen. Als ein auf Biohopfen spezialisiertes Unternehmen steht die Gruppe Bio Hopfen bereit, um gemeinsam mit unseren Kunden maßgeschneiderte Lösungen zu erarbeiten, die den individuellen Anforderungen und Bedürfnissen der Brauereien gerecht werden.

Bei Fragen rund um das Thema Biohopfen, von Zertifizierung über Anbau bis hin zur Beschaffungsplanung freuen wir uns mit Ihnen in Kontakt zu treten.

Ihr Team der Gruppe Bio Hopfen



@gruppe_bio_hopfen



www.gruppebio.de



Nachhaltige Produktionsdaten - Hopfenkennzahlen

Witterung und Wachstumsverlauf in der Hallertau 2023

Das Hopfenjahr 2023 startete ungewöhnlich warm und trocken. Das Niederschlagsdefizit konnte erst im März und April ausgeglichen werden. Für das Aufdecken und Schneiden herrschten im März noch gute Bedingungen, aber der Austrieb und das Wachstum des Hopfens verzögerte sich im nass-kalten April um 5 – 8 Tage, so dass mit dem Ausputzen und Anleiten des Hopfens nicht vor Ende April begonnen wurde. Der Mai war zweigeteilt. Während es bis Mitte des Monats noch kühl und regnerisch war, wurde es von einem auf den anderen Tag deutlich wärmer und es regnete nicht mehr. Mit dem Abtrocknen der Böden konnten ab Mitte Mai auch wieder notwendige Bodenbearbeitungs- und Pflegemaßnahmen durchgeführt werden. Die warme und trockene Witterung setzte sich auch im Juni fort. In der nördlichen Hallertau fielen im ganzen Monat weniger als 20 mm Niederschlag. Begünstigt durch Gewitterregen schnitt die südliche Hallertau besser ab, wo stellenweise bis zu 70 mm Regenmenge im Juni gemessen wurden. Mit 22 Sommertagen ($\geq 25^\circ\text{C}$) und 5 Hitzetagen ($\geq 30^\circ\text{C}$) war der Juni überdurchschnittlich warm und der Entwicklungsrückstand konnte bis Monatsende aufgeholt werden. Auf weniger guten Standorten und strukturschädigten Böden waren in Folge der anhaltenden Hitze und Trockenheit erste Wachstumsstörungen in Form von verkürzten Seitentrieben im oberen Bereich der Rebe zu erkennen. Auch im Juli ließ der ersehnte Regen auf sich warten. Erst im letzten Julidrittel kühlten die Temperaturen etwas ab und es waren nennenswerte Niederschläge zu verzeichnen. Für viele Hopfen kam der Witterungsumschwung allerdings zu spät, so dass sich bereits zu diesem Zeitpunkt Ertragseinbußen abzeichneten.

Der phasenweise kühlere und regenreiche August konnte nur zur Schadensbegrenzung beitragen und weitere Ertragsverluste verhindern. Witterungsbedingt ließ sich der Hopfen mit der Ausdoldung Zeit und der Beginn der Erntereife war mit Anfang September außergewöhnlich spät. Warmes und trockenes Erntewetter im September beschleunigte schließlich die Abreife. Starkniederschlagsereignisse während des Sommers 2023 gab es in der Hallertau kaum. So waren nur lokal Erosionsschäden zu verzeichnen. Insgesamt fielen während der Vegetationsperiode des Hopfens von März bis August am Standort Hüll mit 438 mm beinahe durchschnittliche Niederschlagsmengen, wobei die regionale und zeitliche Verteilung extrem unterschiedlich war und trotz scheinbar ausreichender Menge eine fatale

Auswirkung auf den Ertrag und die Qualität des Hopfens hatte. Bewässerte Hopfen mit bedarfsgerechter und ausgewogener Ernährung der Pflanze über das Bewässerungswasser (Fertigation) bewies das zweite Jahr in Folge deutliche Vorteile in Bezug auf Ertrag und Alphasäuregehalt und wird in Zukunft bei fortschreitendem Klimawandel unverzichtbar im Hopfenanbau sein.

Situation bei Krankheits- und Schädlingsbefall

Liebstöckelrüssler traten nur lokal auf und konnten mit dem Pflanzenschutzmittel Exirel, das für Notfallsituationen zugelassen wurde, bekämpft werden. Erdflöhe dagegen sorgten auf mehreren Flächen für erhebliche Fraßschäden am Austrieb und angeleiteten Hopfen.

Peronospora-Primärinfektionen traten während des kalten Frühjahrs nur vereinzelt auf. Erst nach dem Anstieg der Temperaturen ab Mitte Mai war ein stärkerer Ausbruch von Peronospora-Primärinfektionen zu verzeichnen. Die fehlenden Niederschläge und hohen Temperaturen verhinderten im weiteren Verlauf einen Anstieg der Zoosporangien und eine Infektion und Ausbreitung von Sekundärinfektionen, sodass die Sporenzahlen den Sommer über immer unter der Schadwelle blieben. Erst die ergiebigen Niederschläge ab Mitte Juli erhöhten die Peronosporagefahr, so dass je nach Erntereife 3-4 Bekämpfungsmaßnahmen notwendig waren.

Der Echte Mehltau war ebenfalls häufig in der Praxis zu finden. Das Schadausmaß blieb aber hinter den Vorjahren zurück. Dank der Notfallzulassung von „Luna Sensation“ hatten die Landwirte trotz der begrenzten Mittelpalette eine gute Möglichkeit der Bekämpfung und konnten den Erreger in Schach halten. Die trockene und heiße Sommerwitterung verhinderte auch ein größeres Schadausmaß der gefürchteten Verticillium Welke.

Kaum Probleme bereiteten auch die tierischen Schaderreger Hopfenblattlaus und Gemeine Spinnmilbe. Hier reichte die einmalige Anwendung des Pflanzenschutzmittels Movento vielfach aus, dass die Blattlaus vollständig bekämpft wurde und aufgrund der Nebenwirkung gegen Spinnmilben keine Akarizidmaßnahmen notwendig waren.

Die weitere Verbreitung des 2019 erstmals in der Hallertau nachgewiesenen Zitrusviroids oder „Citrus Bark Cracking Viroid“

(CBCVd) wurde in einem freiwilligen Monitoring auch 2023 in Bayern wieder untersucht. Der Befall scheint nach wie vor sehr begrenzt zu sein und die Ausbreitung geht nur langsam voran und ist mit der Einhaltung strikter Hygienemaßnahmen beherrschbar.

Besonderheiten 2023

Besonders ausgeprägt und in Erinnerung bleiben wird der ausgeprägte Wechsel von intensiven Regenphasen und ausgedehnten Trockenperioden, der letztendlich in weiten Teilen der Hallertau zu niedrigen Erträgen und insbesondere bei der Hochalphasorte Herkules zu schlechten Alphasäurenwerten geführt hat. Der niedrige Krankheitsdruck und die daraus resultierende

gute äußere Qualität konnte dies nicht wettmachen oder darüber hinwegtäuschen.

Auffällig waren auch die an den Blättern sichtbaren Symptome von Sonnenbrand, die verstärkt im August bei heißer Witterung und intensiver Sonneneinstrahlung nach einer Regenperiode auftraten.

Der Wetterwechsel im August ging oftmals einher mit starken Gewittern, die lokal zu Hagelschäden oder verbunden mit starken Winden vor der Ernte sehr viele Fallreben zur Folge hatten oder in der südlichen Hallertau sogar zum Einsturz von Hopfengärten führten.



Nachhaltige Produktionsdaten - Hopfenkennzahlen

Witterungsdaten vom Jahr 2023 im Vergleich zu den 10- und 30-jährigen Mittelwerten

Im Vergleich zum Vorjahr ist festzustellen, dass in den Monaten März & April zusammen, ca. 150 Sonnenscheinstunden und doppelte Niederschlagsmengen sowie Regentage gemessen

wurden. Vor allem der August weist deutlich mehr Niederschlag und Regentage auf. Der September hingegen war sehr warm und trocken.

Monat		Temperatur in 2 m Höhe			Relat. Luftf.	Nieder-	Tage m. N'schlag	Sonnen-
		Mittel (°C)	Min. Ø (°C)	Max. Ø (°C)	(%)	schlag (mm)	> 0,2 mm	schein (Std.)
Januar	2023	2,5	-0,7	5,7	98,6	20,2	18,0	16,0
	10-j	0,2	-3,3	3,6	94,7	61,4	16,9	34,7
	30-j	-2,3	-5,9	1,1	86,7	50,8	14,8	47,1
Februar	2023	2,3	-1,5	6,8	94,4	30,9	11,0	77,0
	10-j	1,5	-3,0	6,2	89,0	46,4	12,4	76,8
	30-j	-1,0	-4,9	3,1	81,4	46,8	13,3	72,1
März	2023	6,1	1,1	11,8	91,2	45,3	14,0	122,0
	10-j	4,6	-1,1	10,5	80,8	34,9	12,1	162,2
	30-j	2,8	-1,7	7,8	78,9	47,7	13,8	132,2
April	2023	7,4	2,6	12,6	90,6	64,2	15,0	131,0
	10-j	9,6	2,8	15,3	75,6	37,5	9,9	203,5
	30-j	7,1	1,9	12,8	73,8	60,8	14,1	164,3
Mai	2023	14,0	8,1	20,3	84,0	59,8	9,0	219,0
	10-j	13,1	7,4	18,8	79,3	100,1	15,6	196,2
	30-j	11,9	6,1	17,7	73,9	82,3	15,4	203,6
Juni	2023	19,0	10,5	27,1	74,2	30,5	9,0	282,0
	10-j	17,8	11,4	24,0	78,1	107,9	12,6	243,0
	30-j	15,1	9,0	20,8	74,6	103,5	15,3	212,3
Juli	2023	19,8	12,4	27,6	82,2	79,5	17,0	236,0
	10-j	19,2	12,4	26,1	77,4	74,3	11,7	254,3
	30-j	16,7	10,5	23,1	74,3	90,5	14,1	236,8
August	2023	18,9	13,5	25,8	90,9	159,2	16,0	194,0
	10-j	18,3	11,9	25,3	82,3	91,9	11,3	235,3
	30-j	16,0	10,2	22,6	78,2	91,7	13,8	212,4
September	2023	16,7	10,0	25,1	91,6	16,0	5,0	239,0
	10-j	13,9	8,1	20,2	87,6	57,7	11,3	167,8
	30-j	12,7	7,4	19,1	80,7	67,9	11,6	175,0
Oktober	2023	11,6	5,8	18,5	93,4	45,6	13,0	125,0
	10-j	9,6	4,8	14,9	92,7	56,1	11,7	110,5
	30-j	7,6	3,2	13,1	84,2	51,1	11,0	117,2
November	2023	5,4	2,2	9,3	98,6	154,1	21,0	53,0
	10-j	4,4	1,0	8,4	95,5	48,6	12,8	50,6
	30-j	2,6	-0,1	6,1	84,5	57,5	14,4	52,9
Dezember	2023	2,6	-0,8	6,4	98,4	126,0	19,0	43,0
	10-j	1,9	-1,3	5,8	96,1	48,6	14,7	36,0
	30-j	-0,9	-4,3	1,8	86,5	52,2	15,0	38,7
Ø-Jahr 2023		10,5	5,3	16,4	90,7	831,3	167,0	1737,0
10-jähriges Mittel		9,5	4,3	14,9	85,8	765,4	153,0	1770,9
30-jähriges Mittel		7,4	2,6	12,4	79,8	802,8	166,6	1664,6

10-jähriges Mittel bezieht sich auf den Zeitraum 2013 - 2022
30-jähriges Mittel bezieht sich auf den Zeitraum 1961 - 1990

Quelle: LD Johann Portner, Dipl.-Ing. agr

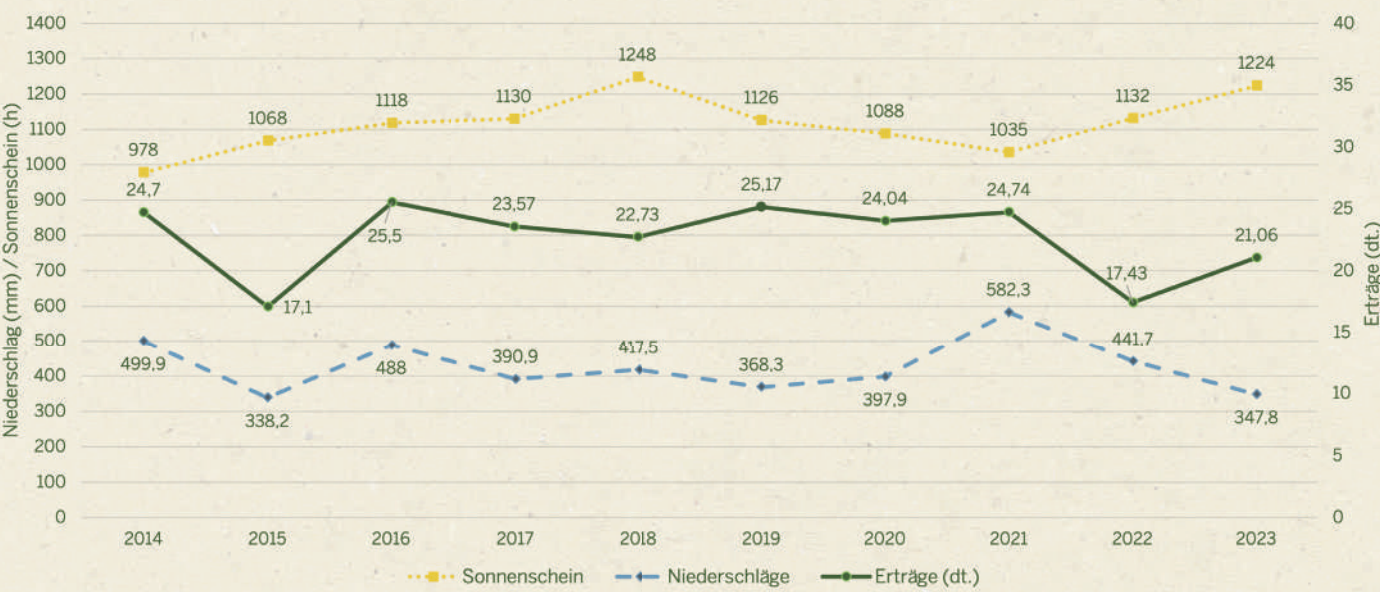


Witterung – Erträge – Züchtungsfortschritt

Sonnenscheindauer (h) von Mai bis September										
	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Mai	168	161	208	266	243	168	213	175	256	235
Juni	280	208	192	281	244	305	179	287	279	301
Juli	207	281	237	220	284	250	280	196	214	246
August	190	278	262	236	265	225	224	163	172	197
September	133	140	219	127	212	178	192	214	211	245
Gesamt	978	1068	1118	1130	1248	1126	1088	1035	1132	1224
5-Jahres Ø	1108,4					1120,9				
Niederschläge (mm) von Mai bis September										
	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Mai	129,8	113,7	88,0	87,0	72,8	126,2	30,7	143,1	52,5	54,8
Juni	48,8	112,9	132,0	58,9	139,2	70,1	158,2	99,5	115,9	31,5
Juli	162,7	27,6	134,9	78,00	67,20	37,1	64,9	116,6	121,2	80,2
August	109,7	43,4	66,7	96,8	85,8	99,2	95,6	203,3	122,5	157,8
September	48,9	40,6	66,4	70,2	52,5	35,7	48,5	19,8	29,6	23,5
Gesamt	499,9	338,2	488	390,9	417,5	368,3	397,9	582,3	441,7	347,8
5-Jahres Ø	426,9					427,6				
Ø Erträge in der Hallertau (je ha) je Sorten in dt. (Altflächen)										
	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
HKS	35,69	23,63	33,18	30,61	29,73	31,29	30,58	30,49	23,54	26,29
PER	22,21	14,01	23,46	19,65	19,06	22,19	19,84	21,82	12,03	18,39
HTR	21,81	14,49	23,26	19,43	20,28	20,06	19,60	20,95	13,01	17,65
MBA	30,81	23,25	29,54	27,32	26,09	29,60	27,69	23,59	20,35	21,76
Ø Erträge in der Hallertau (je ha) aller Sorten in dt. (Altflächen)										
	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Ertrag in dt.	24,7	17,1	25,5	23,57	22,73	25,17	24,04	24,74	17,43	21,06
5-Jahres Ø	22,7					22,5				

Quelle: AgrarMeteorologie Bayern, Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V., 2023

Erträge in der Hallertau im Vergleich zur Sonnenscheindauer und Niederschlag (Mai – September)



Quelle: AgrarMeteorologie Bayern, 2023

Vergleiche der Qualitätsbefunde Ernte 2023: Ø-Werte IGN – Hallertau

Sorte	Wasser (H ₂ O) in %		Blatt-/Stängelanteil in %		Doldenblätteranteil in %		Hopfenabfall in %		"Bonus-Malus 2003"	
	Hallertau	IGN	Hallertau	IGN	Hallertau	IGN	Hallertau	IGN	Hallertau	IGN
ANA	9,8	9,6	0,8	1,5	11,9	15,6	0,3	0,5	1,97	0,00
CAL	9,8	10,1	0,6	0,6	11,1	12,0	0,2	0,3	2,86	2,27
HAL	10,3	10,1	1,1	1,0	15,7	15,5	0,3	0,3	0,71	1,14
HBC	9,6	9,4	0,5	0,8	9,8	9,8	0,2	0,2	3,26	3,17
HEB	9,9	10,1	1,0	1,0	16,5	15,9	0,3	0,2	1,82	2,36
HKS	9,7	9,5	0,6	0,7	13,3	15,5	0,2	0,3	1,90	1,35
HMG	9,8	10,2	1,0	1,1	14,3	13,4	0,2	0,2	2,08	1,71
HMN	9,7	9,4	0,5	0,8	11,2	12,8	0,2	0,3	3,29	2,05
HSSE	9,9	9,9	1,3	1,3	16,3	17,3	0,3	0,3	1,21	0,94
HTR	10,1	10,1	0,8	0,7	21,2	20,8	0,3	0,3	1,73	1,98
HTU	9,9	9,8	0,7	0,5	13,0	12,6	0,2	0,2	1,88	1,50
MBA	9,4	9,5	0,5	0,7	12,6	14,0	0,3	0,3	3,32	3,04
PER	9,8	9,8	1,0	1,0	20,4	18,7	0,3	0,3	1,40	1,14
SIR	10,2	9,4	0,6	1,2	13,9	17,7	0,2	0,3	1,56	1,06

Quelle: Hopfenring e.V., IGN-Agrolab, 2023

- Wassergehalt: Optimal-Wert bis 10,5%
- Blatt/Stängelanteil: Optimal-Wert bis 1,1%
- Doldenblätter: Standard-Wert bis 26,0%

Alle Hopfen werden schon seit 1995 in einem neutralen Labor (nach Vorgabe der Arbeitsgruppe Neutrale Qualitätsfeststellung) untersucht und bewertet. Die langjährigen Bemühungen der IGN zeigen immer wieder, dass sich umwelt- und ressourcenschonende Produktion auf Qualitätsergebnisse auswirken. Für eine rentable Qualitätshopfenproduktion ist eine über den

Hopfenring organisierte Ringfachberatung mit Praxisbesuche auf den Betrieben unerlässlich. Der „Bonus Malus 2003“ zeigt den Saldo der einzelnen Qualitätskriterien auf, die für alle IGN-Hopfenlieferanten, speziell bei den Aromasorten, ein wichtiger Bestandteil ist, um eine gute Qualität zu garantieren.



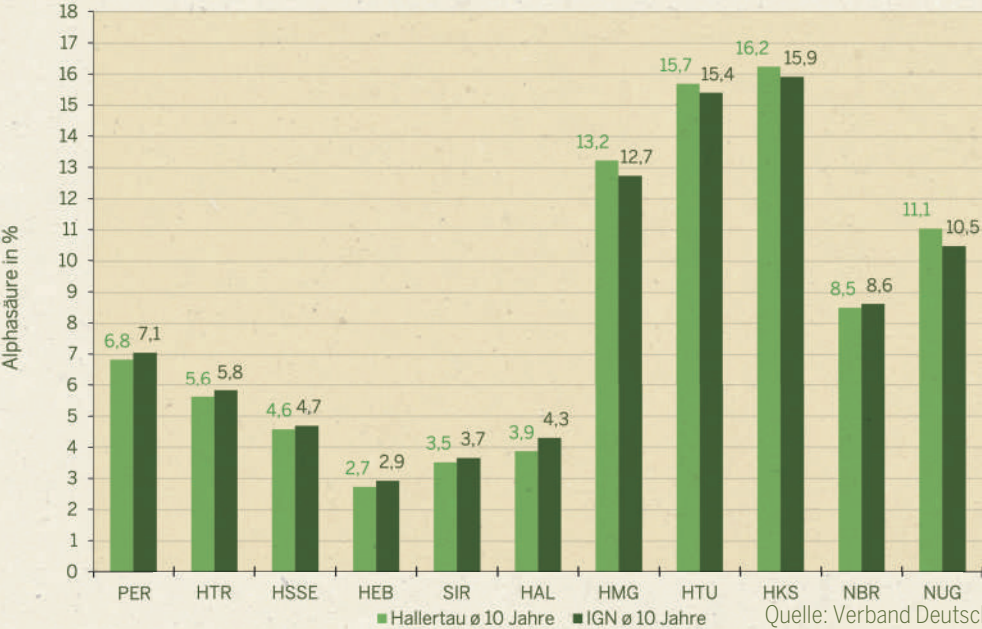
Ø-Alphasäurewerte Hallertau & IGN von 2014 – 2023

	2014		2015		2016		2017		2018		2019	
Sorte	Hallertau	IGN	Hallertau	IGN	Hallertau	IGN	Hallertau	IGN	Hallertau	IGN	Hallertau	IGN
PER	8,0	8,2	4,5	5,1	8,2	8,3	8,2	8,3	5,5	6,0	6,7	7,2
HTR	5,8	6,3	4,7	5,2	6,4	6,5	6,4	6,5	5,0	5,2	5,4	5,6
HSSE	4,7	5,0	3,2	3,5	5,2	5,3	5,2	5,3	3,5	3,6	4,4	4,4
HEB	2,1	3,1	2,3	2,7	2,8	3,0	2,8	3,0	2,0	2,2	2,5	2,7
SIR	3,9	3,7	2,5	2,6	4,0	4,2	4,0	4,2	3,3	3,4	3,3	3,6
HAL	4,0	4,4	2,7	2,9	4,3	4,7	4,3	4,7	3,6	4,0	4,1	4,4
HMG	13,0	12,3	12,6	11,8	14,3	13,9	14,3	13,9	11,6	10,9	12,3	12,1
HTU	17,4	16,5	12,9	12,1	17,6	16,9	17,6	16,9	13,6	13,6	16,1	16,4
HKS	17,5	17,0	15,1	14,6	17,3	17,0	17,3	17,0	14,6	14,9	16,2	16,0
NBR	9,7	9,6	5,4	5,6	10,5	10,5	10,5	10,5	7,4	7,4	8,1	8,0
NUG	9,9	9,3	9,2	9,3	12,9	10,6	12,9	10,6	10,1	9,7	10,6	10,5

	2020		2021		2022		2023		Ø 5 Jahre		Ø 10 Jahre	
Sorte	Hallertau	IGN	Hallertau	IGN	Hallertau	IGN	Hallertau	IGN	Hallertau	IGN	Hallertau	IGN
PER	7,4	7,4	9,0	9,1	4,9	4,9	6,0	6,2	6,8	7,0	6,8	7,1
HTR	6,3	6,4	6,1	6,2	5,2	5,3	4,9	5,1	5,6	5,7	5,6	5,8
HSSE	5,2	5,0	6,4	6,5	3,3	3,5	4,7	4,8	4,8	4,8	4,6	4,7
HEB	3,3	3,2	4,6	4,4	1,9	2,0	3,0	3,0	3,1	3,1	2,7	2,9
SIR	4,2	4,4	4,3	4,7	2,6	2,6	3,1	3,2	3,5	3,7	3,5	3,7
HAL	4,5	4,7	5,2	5,3	3,1	3,2	2,9	3,3	4,0	4,2	3,9	4,3
HMG	14,2	13,4	16,0	15,8	12,2	11,7	11,8	11,6	13,3	12,9	13,2	12,7
HTU	15,5	15,1	17,8	17,3	14,6	14,7	13,8	14,5	15,6	15,6	15,7	15,4
HKS	16,6	15,6	18,5	18,2	15,4	15,2	13,9	13,7	16,1	15,7	16,2	15,9
NBR	9,1	9,4	10,5	10,6	6,4	6,5	7,5	7,0	8,3	8,3	8,5	8,6
NUG	12,0	11,0	11,1	10,9	9,9	10,7	11,9	12,3	11,1	11,1	11,1	10,5

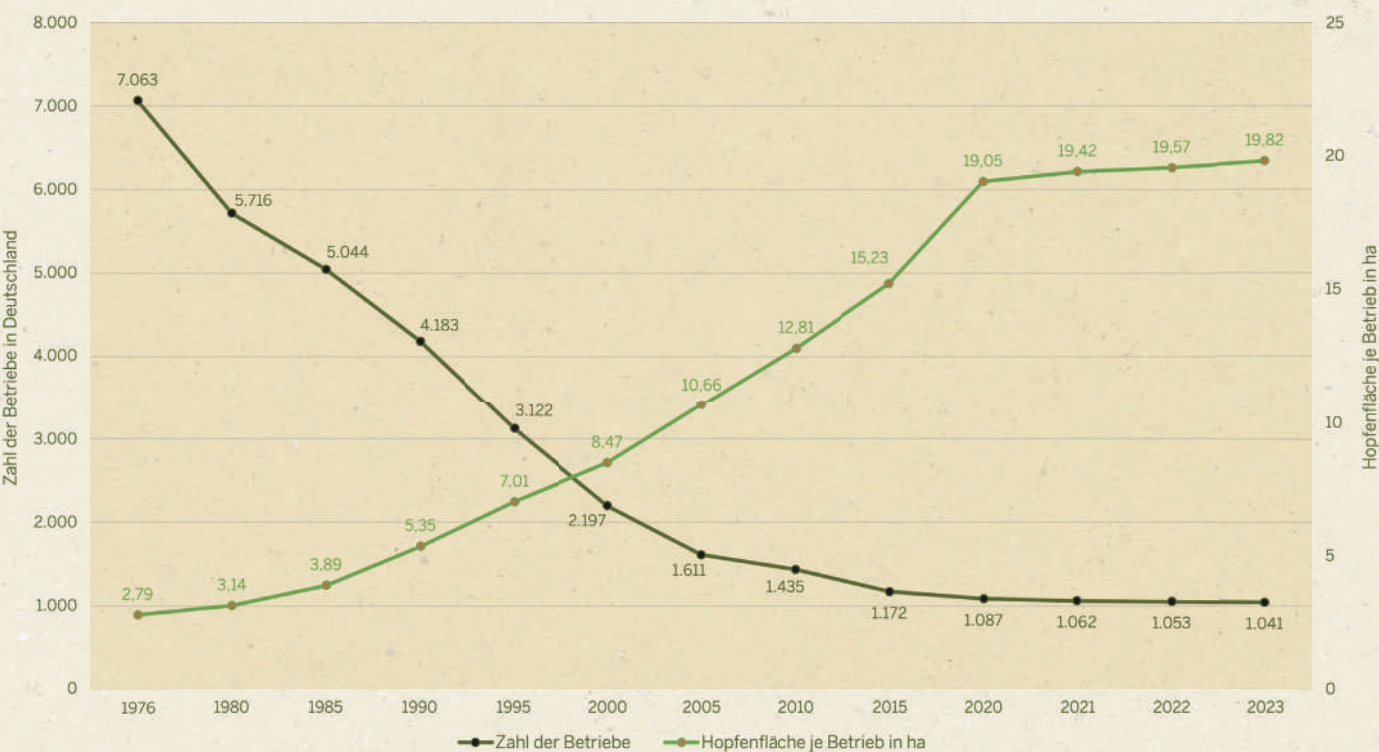
Quelle: Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V., IGN-Agrolab, 2023

10-jährige Ø-Alphasäurewerte Hallertau & IGN



Quelle: Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V., IGN-Agrolab, 2023

Betriebsentwicklung in Deutschland



Quelle: Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V., 2023

Betriebsgrößenstatistik Hallertau für das Erntejahr 2023

Betriebsgröße	Betriebe		Flächen	
	Anzahl Betriebe	Anteil	Fläche in ha	Anteil
0 ha – 4,99 ha	88	10,5%	277,25	1,6%
5 ha – 9,99 ha	163	19,4%	1.195,91	7,0%
10 ha – 19,99 ha	239	28,4%	3.504,24	20,4%
20 ha – 29,99 ha	179	21,3%	4.396,51	25,7%
30 ha – 39,99 ha	90	10,7%	3.066,20	17,9%
40 ha – 49,99 ha	38	4,5%	1.681,94	9,8%
über 50 ha	44	5,2%	3.015,54	17,6%
Gesamt:	841		17.137,59	

Quelle: Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V., 2023

Betriebsgrößenstatistik der IGN für das Erntejahr 2023

Anzahl IGN-Mitglieder	102
davon aktive Hopfenpflanzer	76
davon QM Betriebe	42
Gesamtfläche IGN-Betriebe in Hektar (ha)	2.214,00
Ø Fläche IGN Betriebe in Hektar (ha)	29,132

Quelle: Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V., 2023

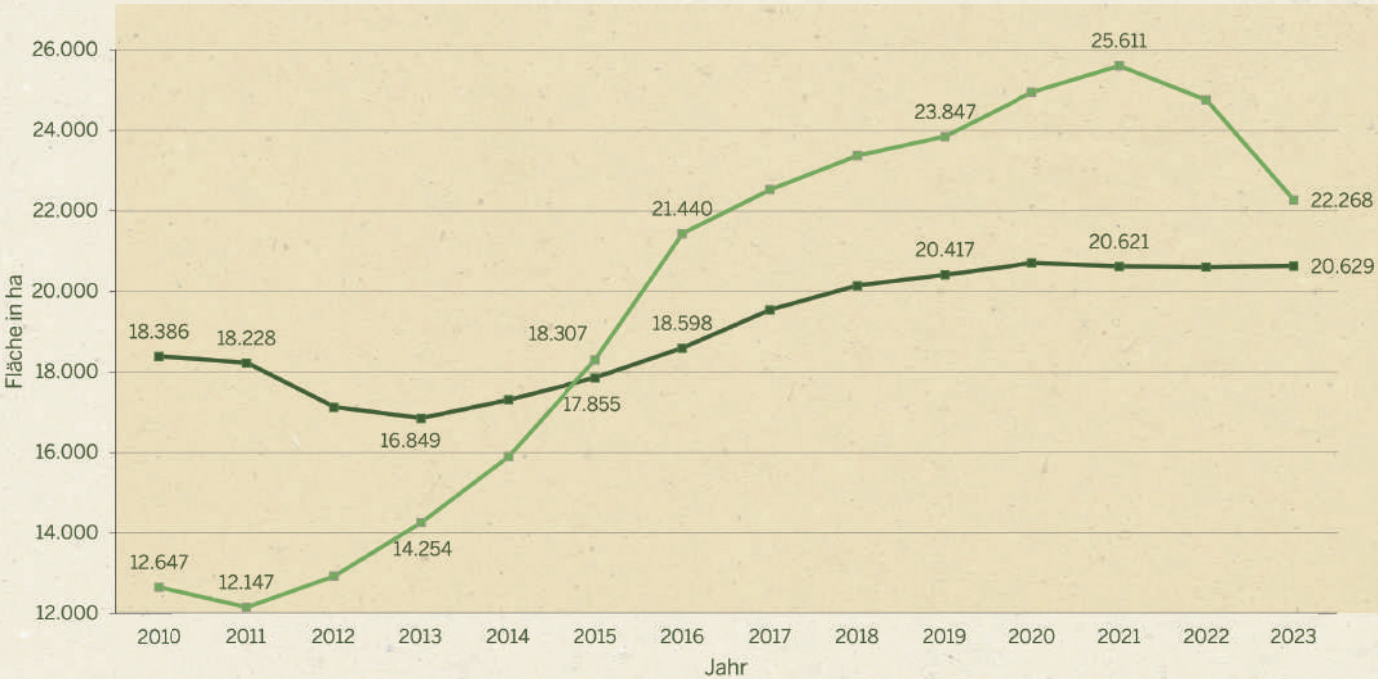


Flächenentwicklung in Deutschland

Sorte	2022			2023			Differenz 2022/2023	
	Jungfläche ha	Altfläche ha	Ges. Fläche ha	Jungfläche ha	Altfläche ha	Ges. Fläche ha	Sorte	Ges. Fläche ha
Hallertauer Mittelfrüher	7,76	628,54	636,30	2,90	611,96	614,86	Hallertauer Mittelfrüher	-21,44
Spalter	0,20	105,81	106,01	0,00	105,90	105,90	Spalter	-0,11
Hersbrucker Spät	17,30	792,83	810,13	3,94	780,94	784,88	Hersbrucker Spät	-25,25
Tettnanger	2,22	651,91	654,13	3,68	642,04	645,72	Tettnanger	-8,41
Perle	97,42	3.256,94	3.354,36	35,14	3.200,35	3.235,49	Perle	-118,87
Spalter Select	4,04	534,40	538,44	10,05	517,90	527,95	Spalter Select	-10,49
Hallertauer Tradition	50,53	2.735,61	2.786,14	32,21	2.669,92	2.702,13	Hallertauer Tradition	-84,01
Saphir	0,00	373,91	373,91	0,76	328,89	329,65	Saphir	-44,26
Opal	5,04	130,30	135,34	1,47	135,53	137,00	Opal	1,66
Smaragd	0,00	66,72	66,72	0,00	57,33	57,33	Smaragd	-9,39
Hersbrucker Pure	0,00	2,88	2,88	0,00	1,71	1,71	Hersbrucker Pure	-1,17
Saazer	2,55	157,83	160,38	0,00	155,75	155,75	Saazer	-4,63
Monroe	0,00	17,85	17,85	0,00	10,91	10,91	Monroe	-6,94
Relax	0,00	3,05	3,05	0,00	1,55	1,55	Relax	-1,50
Hallert. Gold	0,00	6,38	6,38	0,00	6,81	6,81	Hallert. Gold	0,43
Northern Brewer	4,32	225,42	229,74	0,00	192,24	192,24	Northern Brewer	-37,50
Brewers Gold	0,00	14,17	14,17	0,00	14,19	14,19	Brewers Gold	0,02
Nugget	0,00	109,97	109,97	0,00	101,03	101,03	Nugget	-8,94
Hallertauer Magnum	23,42	1.789,71	1.813,13	23,23	1.747,05	1.770,28	Hallertauer Magnum	-42,85
Hallertauer Taurus	0,08	160,82	160,90	0,00	147,40	147,40	Hallertauer Taurus	-13,50
Hallertauer Merkur	0,00	5,47	5,47	0,21	5,47	5,68	Hallertauer Merkur	0,21
Herkules	166,61	6.975,20	7.141,81	338,74	7.158,82	7.497,56	Herkules	355,75
Record	0,00	1,00	1,00	0,00	1,00	1,00	Record	0,00
Sonstiges	10,34	55,18	65,52	4,80	50,84	55,64	Sonstiges	-9,88
Polaris	44,56	449,33	493,89	60,70	500,22	560,92	Polaris	67,03
Mandarina Bavaria	0,00	195,41	195,41	1,33	186,07	187,40	Mandarina Bavaria	-8,01
Hüll Melon	0,35	56,00	56,35	0,72	47,07	47,79	Hüll Melon	-8,56
Hallertau Blanc	1,00	126,45	127,45	1,03	111,06	112,09	Hallertau Blanc	-15,36
Comet	0,40	4,41	4,81	0,00	4,60	4,60	Comet	-0,21
Cascade	4,03	57,64	61,67	4,18	60,83	65,01	Cascade	3,34
Callista	3,39	56,24	59,63	0,96	54,89	55,85	Callista	-3,78
Ariana	0,00	72,18	72,18	0,58	53,75	54,33	Ariana	-17,85
Amarillo	0,00	138,02	138,02	0,00	90,35	90,35	Amarillo	-47,67
Summe			20.604,60			20.628,82	Summe	24,22
Betriebe			1.053			1.041		-12
Fläche pro Betrieb			19,57			19,82		0,25

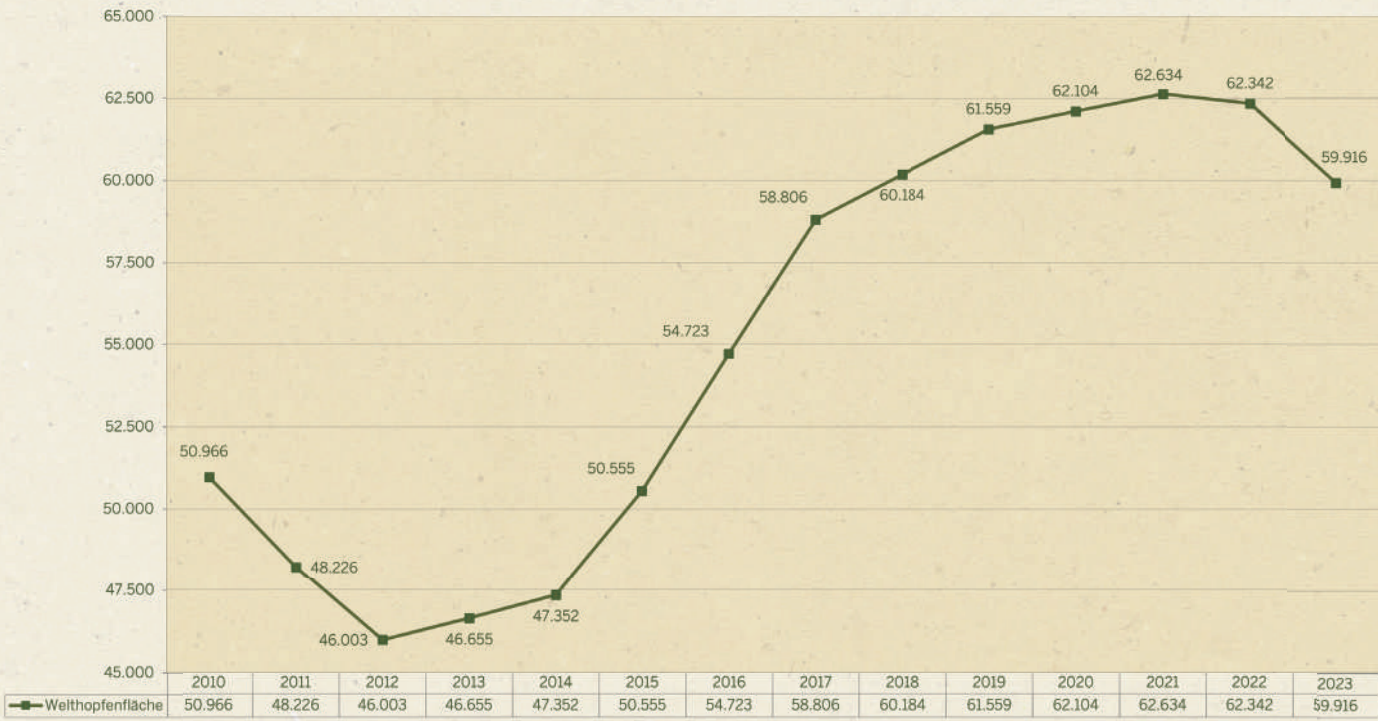
Quelle: Verband Deutscher Hopfenpflanzer e.V., 2023

Flächenentwicklung Deutschland & USA in Hektar (ha)



Quelle: IHGC-Economic Commission Statistical Report, November 2023

Welthopfenfläche in Hektar (ha)



Quelle: IHGC-Economic Commission Statistical Report, November 2023



Vergleich der Welthopfenfläche & Welthopfenproduktion 2022 & 2023

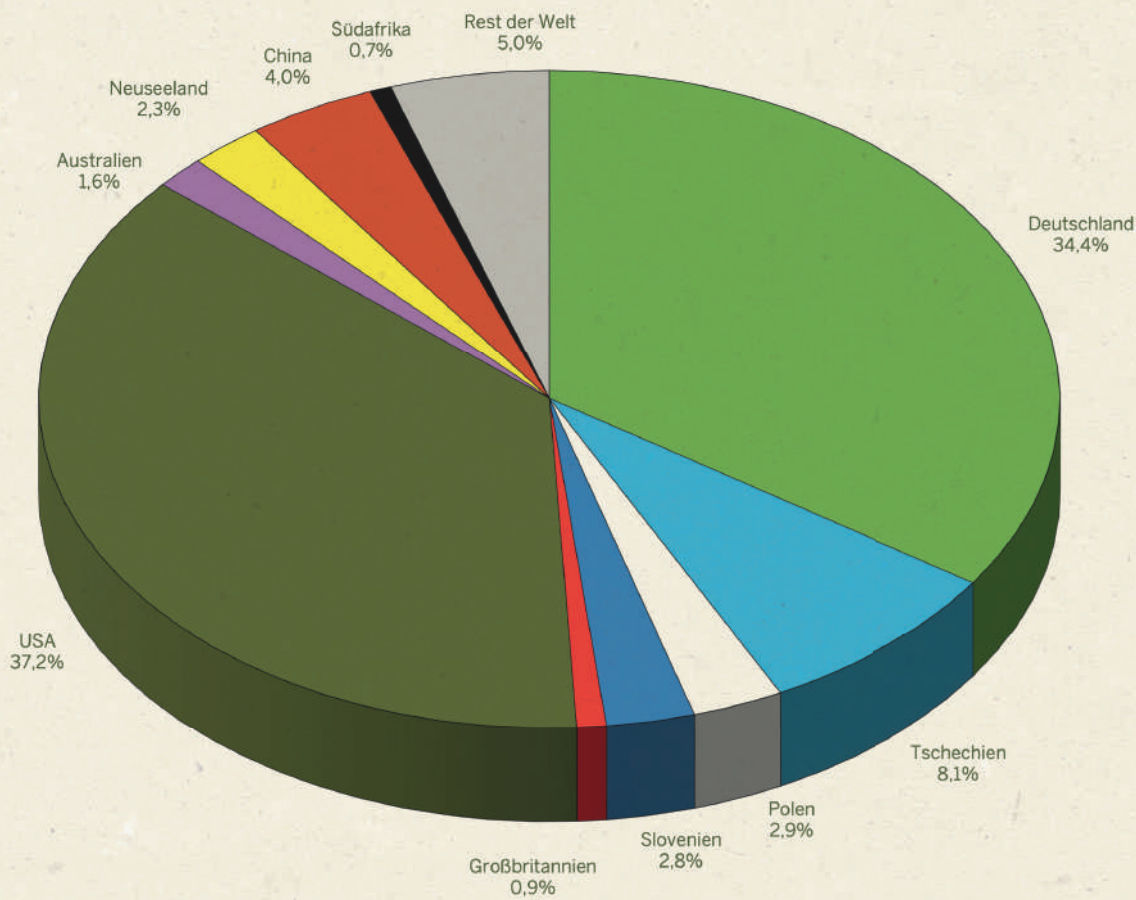
Land	Hopfenfläche in Hektar (ha)		Veränderung 22/23	Hopfenproduktion in Tonnen (t)		Veränderung 22/23
	2022	2023		2022	2023	
Deutschland	20.604	20.629	25	34.406	41.234	6.828
Tschechien	4.943	4.860	-83	4.452	7.200	2.748
Polen	1.728	1.728	0	3.424	3.558	134
Slovenien	1.626	1.675	49	2.283	2.735	452
Großbritannien	649	555	-94	639	776	137
Spanien	579	573	-6	1.000	843	-157
Frankreich	547	568	21	680	836	156
Ukraine	150	150	0	158	158	0
Rumänien	270	275	5	185	225	40
Österreich	257	263	6	450	380	-70
Russland	135	235	100	189	335	146
Belgien	182	185	3	242	294	52
Slowakei	38	38	0	20	23	3
Bulgarien	33	33	0	58	60	2
Serbien	8	11	3	12	22	10
USA	24.757	22.268	-2.489	46.351	47.282	931
Kanada	350	350	0	525	525	0
Brasilien	50	53	3	175	180	5
Argentinien	178	178	0	325	254	-71
Australien	919	951	32	1.824	1.965	141
Neuseeland	1.400	1.400	0	2.030	2.030	0
China	2.424	2.424	0	6.014	6.500	486
Japan	106	106	0	202	202	0
Südafrika	409	408	-1	715	740	25
Gesamt	62.342	59.916	-2.426	106.359	118.357	11.998

Quelle: IHGC-Economic Commission Statistical Report, November 2023

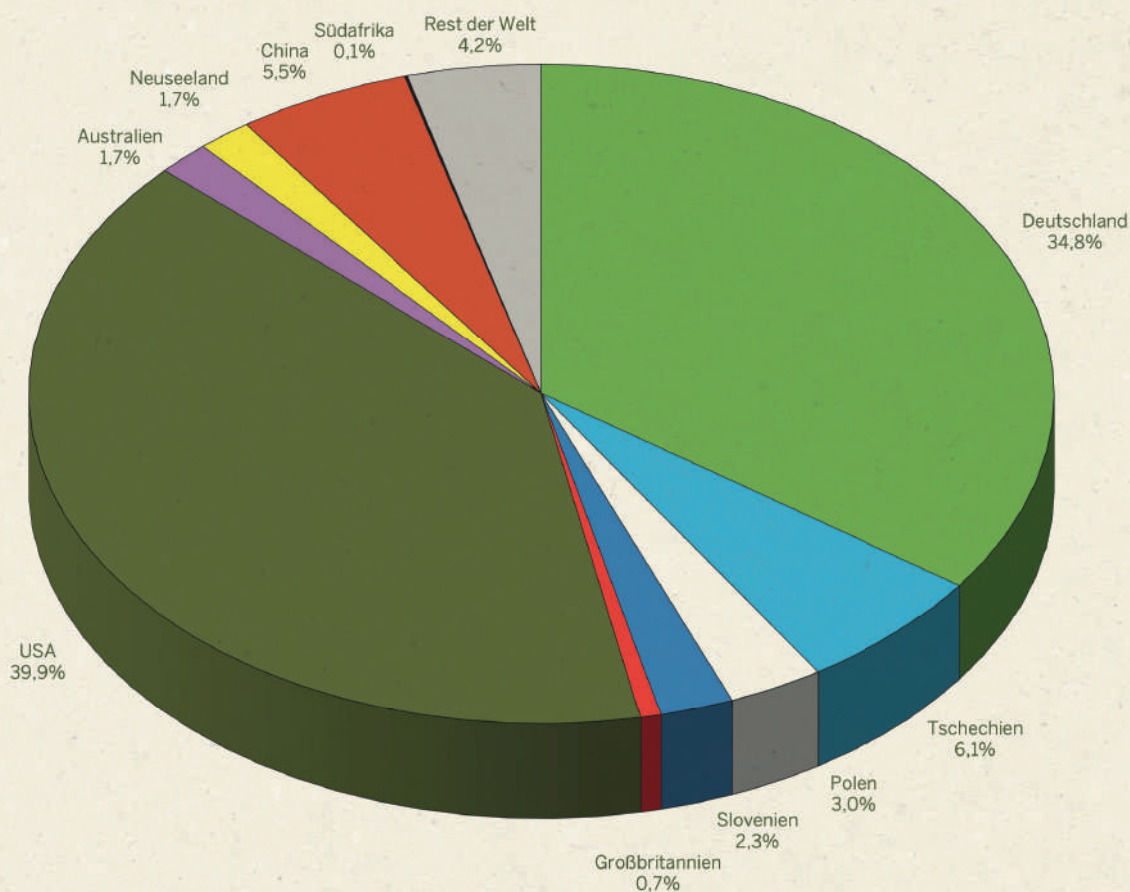


Welthopfenanbaufläche & Welthopfenproduktion in Hektar und Tonnen

Welthopfenanbaufläche in Hektar (ha) 2023

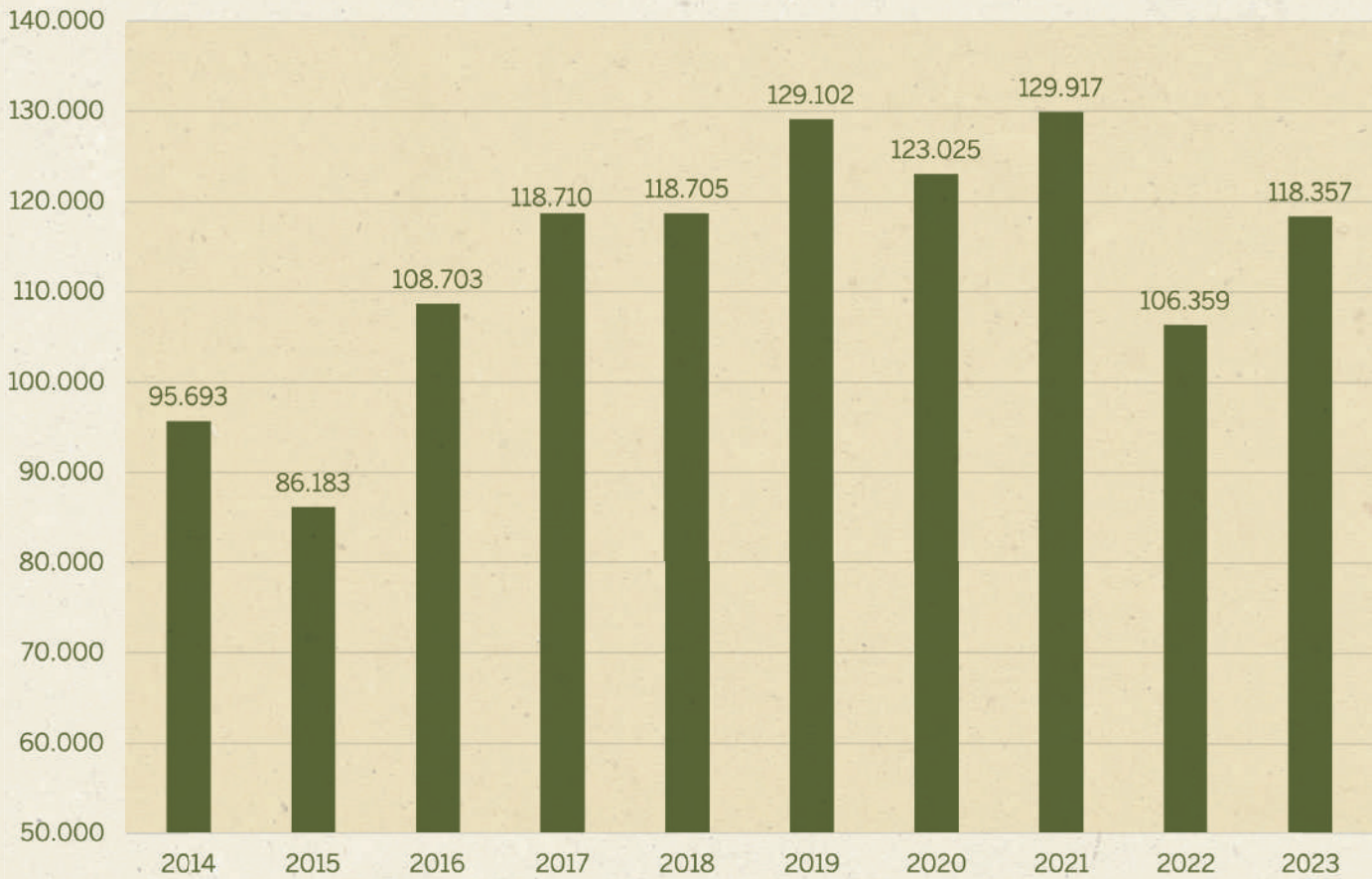


Welthopfenproduktion in Tonnen (t) 2023



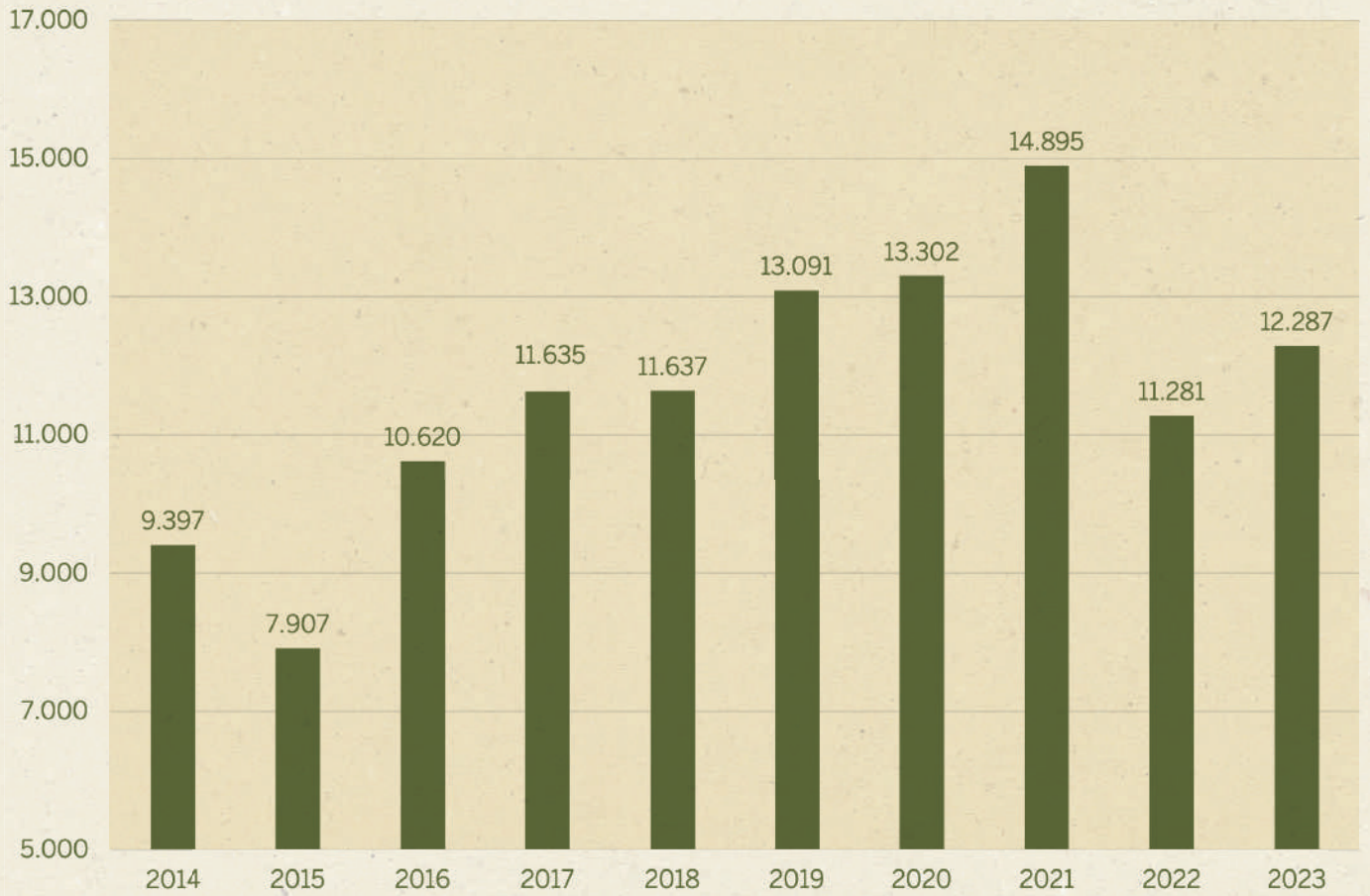
Rest der Welt = Spanien, Frankreich, Ukraine, Rumänien, Österreich, Russland, Belgien, Slowakei, Bulgarien, Serbien, Kanada, Argentinien, Japan
Quelle: IHGC-Economic Commission Statistical Report, November 2023

Weltmarkt - Erntemenge Hopfen in Tonnen (t)



Quelle: IHGC-Economic Commission Statistical Report, November 2023

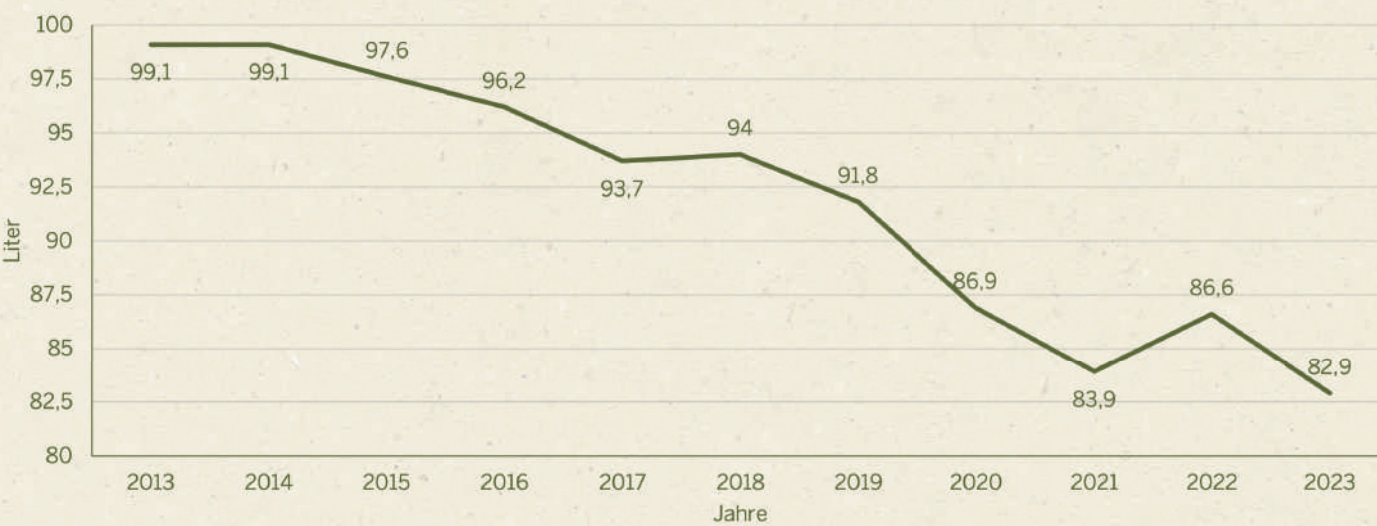
Weltmarkt - Hopfen-Alphasäureerzeugung in Tonnen (t)



Quelle: IHGC-Economic Commission Statistical Report, November 2023

Pro-Kopf-Verbrauch von Bier in Deutschland in den Jahren 2013-2023

Entwicklung des Bierverbrauchs in Deutschland je Einwohner/-in*



* ohne alkoholfreies Bier und Malztrunk; Quelle: Statistisches Bundesamt (Destatis), 2023

Entwicklung des Gesamtbierabsatzes in Mio. Hektoliter (hl)

Bundesland	2019	2020	2021	2022	2023	"Zu- bzw. Abnahme 2022/2023"
	in Mio. Hektoliter (hl)					%
Baden-Württemberg	6,24	5,81	5,62	5,94	5,72	-3,6
Bayern	23,79	22,84	23,34	23,97	23,36	-2,5
Berlin/Brandenburg	4,04	4,02	3,56	3,71	3,92	5,7
Hessen	2,23	1,79	1,51	1,62	1,35	-16,8
Mecklenburg/Vorpommern	3,07	2,98	2,96	2,78	2,58	-7,2
Niedersachsen/Bremen	8,73	8,57	8,15	8,14	7,39	-9,2
Nordrhein-Westfalen	21,94	20,33	20,33	21,77	21,23	-2,5
Rheinland-Pfalz/ Saarland	5,87	5,36	5,07	5,16	4,74	-8,1
Sachsen	7,76	7,52	7,07	7,03	6,86	-2,5
Sachsen-Anhalt	1,90	1,83	1,80	1,72	1,66	-3,5
Hamburg/Schleswig Holstein	3,70	3,01	2,96	2,94	2,73	-7,3
Thüringen	2,92	3,11	2,95	2,91	2,20	-24,4

Quelle: Statistisches Bundesamt (Destatis), 2023





*Wir bedanken uns bei all unseren Geschäftspartnern
für die gute & vertrauensvolle Zusammenarbeit!*

„Hopfen und Malz – Gott erhalt's“

IGN Imagefilm

Schauen Sie sich unseren IGN Imagefilm an,
einfach mit der Smartphone-Kamera scannen und los geht's:







Herausgeber:

IGN Hopfenvermarktungs- und Vertriebs-GmbH

Geisenfelder Str. 4
85283 Niederlauterbach

Telefon 0 84 42 / 96 203-0
Telefax 0 84 42 / 96 203-20

Web: www.ign-hopfen.de
Mail: info@ign-hopfen.de

Erstellt im Mai 2024

