

## Großes Interesse an Ernteergebnissen 2013

Bereits zum 10. Mal fand am 15. Oktober 2013 der Rohstofftag in Spalt statt. Der von HVG Spalt, den Privaten Brauereien Bayern und dem Bayerischen Brauerbund gemeinsam veranstaltete Rohstofftag stieß auch dieses Jahr wieder auf großes Interesse und war mit 120 Vertretern aus Land-, Malz-, Hopfen- und Brauwirtschaft sowie Institutionen, Verbänden und Ämtern gut besucht.

### Schwieriges Hopfenjahr, trotz guter Erträge

Zu Beginn informierte *Werner Wolf* vom Amt für Landwirtschaft und Forsten in Roth über den diesjährigen Vegetationsverlauf und die Erntesituation im Spalter Hopfenanbaugebiet. Nach lang anhaltendem Winter im Frühjahr 2013, sorgten die zwar kalten aber niederschlagsreichen Monate Mai und Juni für relativ gut entwickelte Hopfenbestände, getreu dem Spruch „Nass und kalt ist gut für Spalt“. Im weiteren Jahresverlauf setzten Hagelschlag und lange Trockenperioden Ende Juli und Anfang August dem Hopfen zu. Trotzdem wurde die für 2013 geschätzte Erntemenge von 500 t mit einer abgewogenen Menge von 499 t (Stand 15.10.2013), nahezu erreicht. Damit liegt die Erntemenge 2013 leicht über dem Niveau von 2012 mit 481 t. Die äußere Qualität der geernteten Partien beschreibt *Wolf* als wiederum hervorragend und kerngesund. Bei der inneren Qualität lassen sich sortenabhängig bis zu einem Drittel geringere Alphasäuregehalte feststellen. Im Anschluss referierte *Dr. Frank Braun* zum Thema Alpha-Klausel, deren Berechnungsgrundlage und Berechtigung. Im Zusammenhang dazu, appellierte er an die Marktteilnehmer, fair miteinander umzuge-

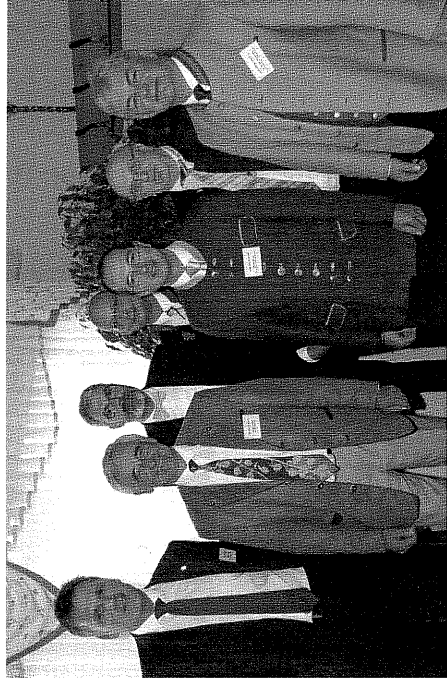
hen und gemeinsam Lösungen zu finden. Die Anwendung der Alpha-Klausel sorgte zum Abschluss der Veranstaltung noch für rege Diskussionen.

Die Ernte- und Marktsituation national und global war dann Thema des Vortrags von *Dr. Johann Pichlmaier*. Die geerntete Menge Rohhopfen zeigt 2013 einen deutlichen Rückgang im Vergleich zum Vorjahr (siehe BRAUWELT Nr. 36, 2013, S. 1074). Grund hierfür ist vor allem die verringerte Anbaufläche in den deutschen Anbaugebieten. Die geringere Erntemenge kann aber durch Vorräte aus den Jahren 2011 und 2012 ausgeglichen werden. Auch bei der geernteten Alphasäuremenge ist ein deutlicher Rückgang zu verzeichnen, was international hauptsächlich durch den vermehrten Anbau von Aromahopfenarten in den USA verursacht wird.

Abschließend zum Thema Hopfen gab *Dr.-Ing. Frank Braun* noch einige Praxistipps zur Verwendung von Hopfen im Kalbereich. Hier rät vor allem zu gründlichen Vorversuchen im kleinen Maßstab, um herauszufinden, welcher Hopfen am besten zum eigenen Produkt passt. So können beispielsweise einzelne Flaschen geöffnet, mit Hopfendolden gestopft, wieder verschlossen und das auf diese Weise kalt gehopfte Bier nach kurzer liegender Lagerung verkostet werden.

### Gute Braugersternernte 2013, aber wenig Eiweiß

Den Themenblock Braugetreide eröffnete *Markus Wieczorek* von der Firma IRUSO GmbH, Kulmbach, mit einem Überblick über die Marktsituation bei Braugetreide und Malz 2013. Insgesamt wurde 2013 weltweit eine hervorragende Ernte eingefahren. In Deutschland wurden, trotz



Die Referenten des 10. Rohstofftags in Spalt (v.l.): Stefan Stang, Werner Wolf, Dr. Frank Braun, Markus Wieczorek, Walter König, Hans Zeiner und Dr. Johann Pichlmaier

schlechtem Start im Frühjahr, gute Ergebnisse in Qualität und Quantität der Braugerste erreicht. Allerdings wird sich der Braugerstenanbau in Europa weiter verringern, da die niedrige Prämie für Braugerste über Futtergerste, keinen Anbauanreiz für die Landwirtschaft bietet. Außerdem zeichnet sich bei schlechteren Vegetationsbedingungen eine weitere Verschärfung der Rohstoffsituation im internationalen Braugereitemarkt ab. *Wieczorek* fordert hier alle Teile der Wertschöpfungskette dazu auf, zur Sicherung der Rohstoffversorgung in Zukunft eng zusammenzuarbeiten. Den weiterhin rückläufigen Anbau an Braugerste bestätigte auch *Walter König*, Braugereitengemeinschaft e.V. Der, um den Sondereffekt 2012 bereinigte, Rückgang bei der Anbaufläche in Deutschland beträgt 14 Prozent. In Vertretung von *Dr. Martina Gastl*, TU München, stellte er außerdem Ergebnisse der Gerstenbemusterung und erste Resultate der Frühvermahlung 2013 vor. Die Sortierung der Braugerste 2013 erwies sich als überraschend gut, mit einem Vollgerstenanteil von 90,5 Prozent. Der Eiweißgehalt der Braugerste liegt 2013 zwischen 8,5 und 11,4 Prozent, was aber nach den starken Regenfällen und der damit einhergehenden Auswaschung von Stickstoff im Frühjahr bereits abzusehen war. Die Muster zeigt kaum Keimruhe und wenig Wasserempfindlichkeit. Es konnte kein Auswuchs festgestellt werden, vereinzelt ist aber mit einer er-

höhten Verkeimerungstemperatur zu rechnen. Durch den geringen Rohproteingehalt und weitere Verluste während der Keimung können teilweise die Malzspezifikationen nicht eingehalten werden. Es müssen deshalb eventuell Anpassungen in Mälzerei und Sudhaus vorgenommen werden, wie beispielsweise der zusätzliche Einsatz von Spitzmalz oder die Änderung der Einmaischtemperatur. Auch ein Zusatz von Winterbraugerstenmalz zur Schüttung kann zur Erhöhung der Eiweißwerte in Betracht gezogen werden.

In diesem Zusammenhang stellte *Walter König* zum Abschluss des Rohstofftages noch die Ergebnisse aus dem Pilotjahr Winterbraugerste und die Bewertung der neuen Sorten nach dem Berliner Programm vor. Es wurden die Sorten Ariane, Scaila, Joy und Liga angebaut. Die Malze aus Winterbraugerste erzielen vor allem bei der Ausgewogenheit der Lösungsgehalten bei unterschiedlichen Mälzungsvarianten gute Werte, was eine hohe Flexibilität der Sorten gewährleistet. Aus den Winterbraugerstenmalzen hergestellte Biere, wurden bei der Verkostung durchgehend als „Gut“ bewertet. Alle Winterbraugersten eignen sich auch als Teil der Sommerbraugereitenschüttung. Bei einer Zugabe von 20-30 Prozent konnten keine Unterschiede, bzw. sogar Verbesserungen gegenüber Schüttungen aus 100 Prozent Sommergerstenmalz festgestellt werden.