

# Hopfen

Die Erzeugung von Hopfen hat in Bayern eine lange Tradition. Knapp 1.000 hochspezialisierte Hopfenbaubetriebe produzierten im Jahr 2021 auf einer Fläche von über 17.000 ha mehr als 40 verschiedene Hopfensorten. Im Hopfensiegelbezirk Hersbruck bewirtschaften noch 13 Betriebe 240 ha Hopfenfläche. Im Jahr 1913 betrug die Anbaufläche 3.400 ha und prägte entscheidend die Hersbrucker Landschaft.

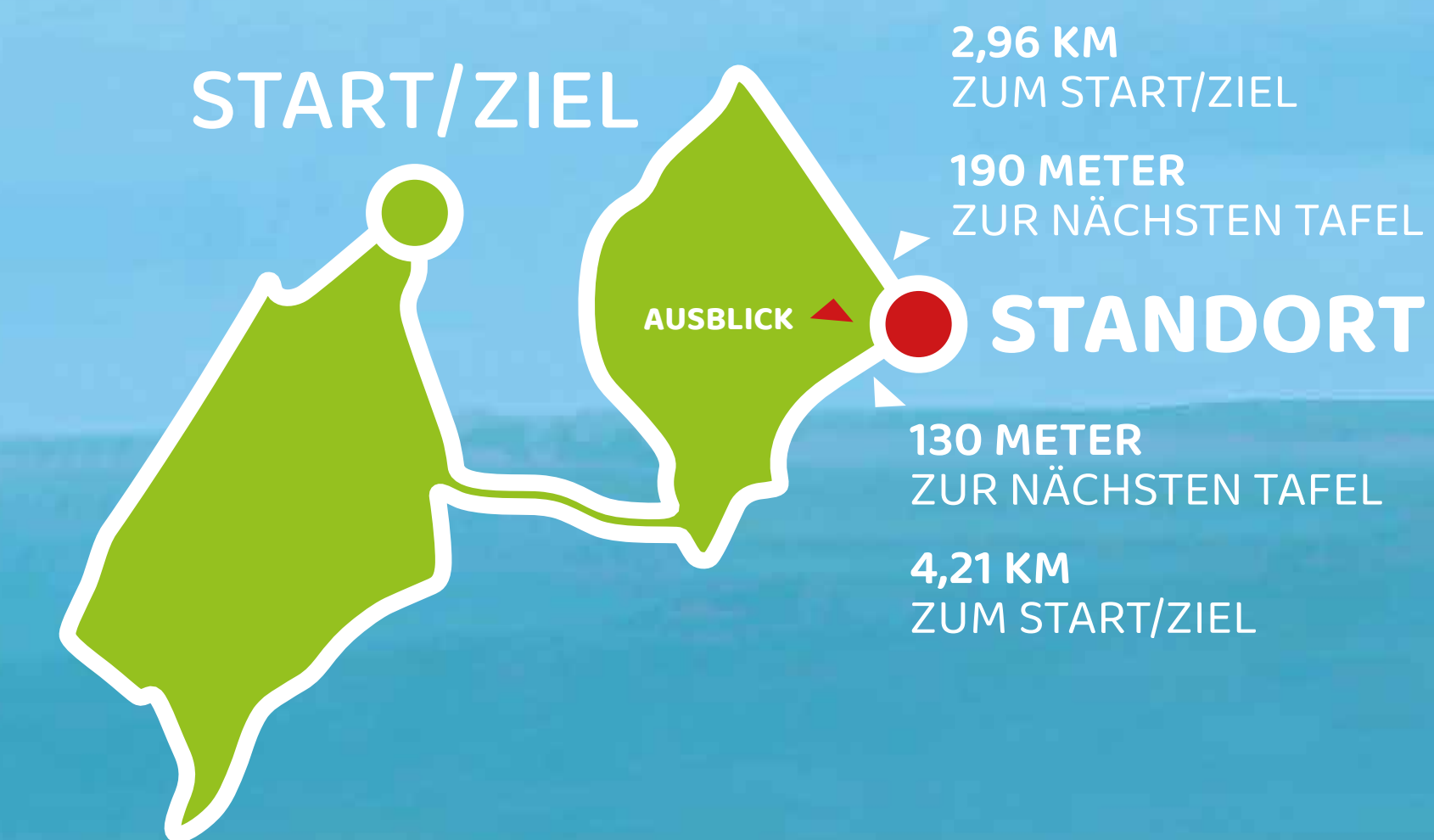
## regionaler Hopfenanbau

**1/3** der weltweit verbrauchten Hopfenmenge stammt aus Bayern

Das Siegelgebiet Hersbruck hat einen Bioanteil von **40 %**

**99 %** der geernteten Menge wird zum Bierbrauen verwendet

## Standort



Hier geht es zur regionalen Direktvermarktung.



## Kernkompetenzen



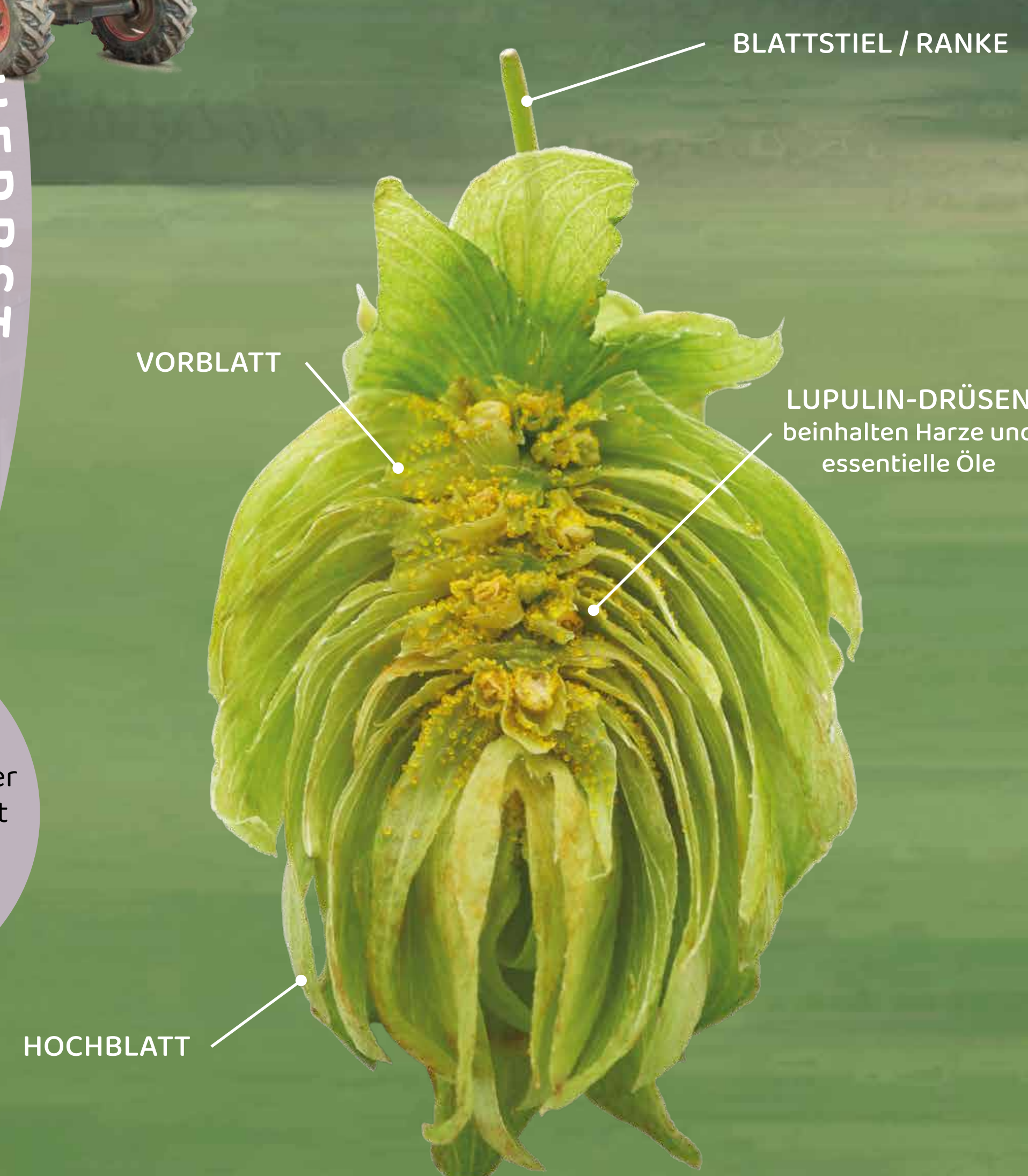
### Fundierte Kenntnisse

- Kenntnisse über die Boden- und Pflanzengesundheit (Bodenproben und gezielte und bedarfsgerechte Düngung)
- Schnitttechniken für die Pflanzenpflege und Ernte
- chemische und mechanische Verfahren zum Hopfenputzen
- Auswahl geeigneter Sorten
- Erfahrung und handwerkliches Geschick beim Aufbau der Hopfengerüste



### Rechtliche Rahmenbedingungen

- Durchführungsbestimmungen für die Zertifizierung von Hopfen und Hopfenerzeugnissen
- Vermarktungsnormen Hopfen
- Kontrollverordnung (EU) 2017/625 und die Pflanzengesundheitsverordnung (EU)
- Dünge- und Ausführungsverordnung
- Pflanzenschutzmittelgesetz



Bereits im zweiten Jahr nach der Anpflanzung erhält man eine fast vollständige Ernte und die Pflanze rankt sich jedes Jahr aufs Neue empor.

## 1x1 Hopfen

**Hopfen** = Hanfgewächs, schnell wachsende Kletterpflanze;  
**Dolde** = mit drüsigen Schuppen besetzter Fruchtzapfen des Hopfens;  
**Bier** = alkoholisches Getränk, das aus Malz und Hopfen hergestellt wird;  
**Lupulin** = Drüsen der weibl. Pflanze

## Sorten

Weltweit werden ca. 300 verschiedene Hopfensorten angebaut. Man unterscheidet Aroma- und Bitterhopfen: Bitterhopfen für den typischen Pils-geschmack, Aromahopfen für die süßliche Note. Brauer\*innen haben so viele Möglichkeiten Aromen zu kombinieren.

## Nutzung

Hopfen ist unverzichtbar beim Bierbrauen. Genutzt werden nur die weiblichen Dolden und das darin enthaltene Lupulin. Es gibt dem Bier das typische Aroma, macht es haltbar und sorgt für den Schaum. Fast die gesamte Ernte wird zum Brauen verwendet.

## Biologie

Die Hopfenpflanze gehört zu den Hanfgewächsen und wird über sieben Meter hoch. Im Mai und Juni wachsen die Pflanzen bis zu 30 cm pro Tag. Hopfen gehört zu den am schnellsten wachsenden Pflanzen der Welt und kann über 50 Jahre alt werden.

Schaut mal  
Kinder ...



Aus dem größten Anteil des in Bayern geernteten Hopfens wird Bier gebraut. Neben Hopfen benötigt der Bierbrauer Malz, Hefe und Wasser.



Hopfen schmeckt auch in Tee und Limonade erfrischend und nicht so süß.



Hopfen wirkt beruhigend. Deshalb wird auch ein geringer Anteil des Hopfens in Arzneimitteln verarbeitet.



Die Wurzeltriebe des Hopfens können auch als Gemüse (Hopfenspargel) gekocht werden. Sie schmecken nussig und ähnlich wie Spargel.



Mach mit!  
Hole dir noch mehr Infos zu allen Themen der Landwirtschaft!

