



HUMULUS LUPULUS

UND ANDERE BITTERE WAHRHEITEN

Der neue Jahrgang – viel Hopfen, wenig Alphasäure, inspirierendes Aroma

Getrocknet, in Ballen gepresst, eingelagert – die Hopfenernte 2019 ist unter Dach und Fach und durchläuft teilweise schon die Veredlung zu Pellets. Die Pflanze atmen entspannt aus: Weltweit haben sie in diesem Jahr rund 128.200 Tonnen des grünen Goldes eingefahren – ein Rekord! Seit 1993 wurde nicht so viel Hopfen geerntet. Das ist neben den viel ertragreicheren Sorten von heute auch der Anbaufläche zu verdanken, die weltweit einen Höchststand von 61.480 Hektar erreicht hat. 1993 lag die Anbaufläche um einiges höher bei 91.121 Hektar. Erst 1998 fiel die Anbaufläche unter den heutigen Stand. Mit einem Tiefstand 2013, damals belief sie sich nur noch auf 46.140 Hektar.

Vergleich der beiden wichtigsten Anbauländer

Vergleicht man die beiden wichtigsten Hopfenländer, so nahm die Anbaufläche in Deutschland seit 2018 um überschaubare 280 auf insgesamt 20.420 Hektar zu, hauptsächlich für die Sorten Herkules und Perle. In den USA wurde die Gesamtfläche im vergangenen Jahr um 750 auf nun 24.000 Hektar ausgeweitet. Der größte Sprung gelang den Amerikanern jedoch von 2014 bis 2016, als sich die Anbaufläche um ein gutes Drittel (!) von 15.707 auf 21.570 Hektar vergrößerte.

Shootingstar ist die Sorte Citra: Mit der im Jahr 2018 neu eingelegten Fläche von 1.073 Hektar kommt Citra mittlerweile auf insgesamt 3.656 Hektar. Für ihren kometenhaften Aufstieg drängte sie die altbekannten Sorten Cascade und Centennial zurück. Damit werden in den USA auf mehr als der Hälfte (52 %) der Flächen Sorten aus privaten Züchtungen angebaut. Ein sehr konträres Bild zu Deutschland, wo fast ausschließlich Hopfensorten der öffentlichen Züchtung sowie Landsorten angebaut werden. Und diese dominieren auch nach wie vor die Top Five der Weltrangliste: Herkules, 2006 vom Hopfenforschungszentrum Hüll lanciert und hauptsächlich zur Bitterung eingesetzt, steht mit über 6.500 Hektar Anbaufläche unangefochten an der Spit-

ze. An zweiter Stelle, jedoch mit erheblichem Abstand folgen die tschechische Landsorte Saazer, Citra (eingeführt 2008), die ebenfalls aus Hüll stammenden Perle (1978) und Hallertauer Tradition (1993).

Ernte top, Alphasäure flop

Indes Sorge bereitet der Alphasäuregehalt: Für fast alle europäischen Sorten liegt er 2019 unterhalb des Zehnjahres-Durchschnitts. In Europa ist das vergangene Jahr die vierte Ernte mit unterdurchschnittlichen Alphasäurewerten in den letzten fünf Jahren. Da wird es im Braujahr 2020 bei einigen Sorten zu Engpässen kommen, insbesondere bei den Sorten Perle und Hallertauer Tradition.

Wie ist es um das Aroma bestellt?

In einem zweitägigen Workshop auf dem BarthHaas Campus in Nürnberg hat das Sensory Expert Panel die Dolden von 49 verschiedenen Hopfensorten aus USA, Europa und Australien ausgewertet. Ergebnis der sensorischen Analyse: Die Aromaintensitäten des Jahrgangs 2019 sind sehr gut. Viele Sorten präsentieren ihre Vorzüge besonders prägnant. Perle beispielsweise zeigt viele und klare Fruchtaromen, die so von dieser Sorte noch nicht bekannt waren. Citra wartet mit intensiven Zitrusnoten auf, die, ähnlich wie im Jahrgang 2018, ihre Beerenaromen übertrumpfen. Auch Hallertauer Tradition zeigt ein schönes Profil. Bei ihr fallen Zitrus- und Holznoten 2019 mehr ins Gewicht als grüne Früchte oder Beeren, die auch gerne mal bei ihrer Mutter Hallertauer Mittelfrüh vorkommen. So viel steht fest: Die neuen Intensitäten wirken inspirierend. Wir dürfen auf den Hopfenjahrgang 2019 in den Bieren von 2020 gespannt sein!

Die Aromaprofile von allen 49 analysierten Sorten werden in dem Jahrgangsführer „Hop Harvest Guide 2019“ zusammengefasst, der ab Januar auf der Webseite www.barthhaas.com zum Download bereitsteht.

