

Bio-Hopfen – Die Nische in der Nische

WACHSTUMSPOTENZIAL | Hopfen ist in der Landwirtschaft per se eine Sonderkultur. Zu klein ist – im Vergleich zu anderen Kulturen – die Anbaufläche. Es geht aber noch spezialisierter. Als Nische in der Nische entwickelt sich seit einigen Jahren ein Bereich, der Wachstumspotenzial hat: ökologisch angebauter Hopfen. Bio-Hopfen? Hopfen ohne chemische Pflanzenschutz- und Düngemittel? Ja, geht denn das überhaupt? Es funktioniert. Die BRAUWELT besuchte *Franz Friedrich*, den größten Bio-Hopfenbauern Europas in der Fränkischen Schweiz, und sprach mit *Patrick Leavy*, Präsident der American Organic Hop Grower Association (AOHGA).

VIELLEICHT WAREN ES gerade die Zweifler, die Franz Friedrich vor 30 Jahren animierten, es mit biologisch angebautem Hopfen zu versuchen. Auf seinem Betrieb in der Nähe von Gräfenberg in der Fränkischen Schweiz bauten bereits Vater und Großvater Hopfen. „Schon als ich den Hof übernahm, habe ich die vielen Spritz-, Beiz- und Düngemittel kritisch gesehen, mit denen wir im Mais, im Getreide oder eben im Hopfen in Berührung kamen. Die bleiben doch irgendwo. Die Stoffe verschwinden doch nicht einfach“, sagt Friedrich. Nach einer Schulungsveranstaltung zum Thema „Ökologischer Landbau“ im Jahr 1976 war die Saat gelegt. Zunächst begann er mit Kartoffeln. Seit 1981 produziert er biologischen Hopfen. 1989 schließlich hat er den Betrieb komplett auf ökologische Anbauverfahren umgestellt, der mittlerweile Bioland-, USDA Organic- und ISO-zertifiziert ist. Heute bewirtschaftet er mit seiner Frau *Sonja* und einem Festangestellten insgesamt 180 ha. In den Spitzenzeiten, wie der Hopfenernte, kommen elf Saisonarbeiter dazu. Neben 24 ha Hopfen hat er noch drei ha Äpfel und Kirschen, 130 ha Ackerbau und 20 ha Grünland für seine Mutterkühe, die den organischen Dünger liefern müssen.

■ Vielseitigkeit ist gefragt

„Kein Bio-Hopfenbauer hat ausschließlich Hopfen“, weiß *Dr. Florian Weihrauch* von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft in Hüll. Der Experte des Hopfenforschungszentrums kennt sich aus im Öko-Anbau. „Jeder hat ein zweites Standbein. Der Bio-Hopfen-Anbau ist doch mit zu

großen Risiken behaftet.“ Vielleicht ist das der Grund dafür, dass es in Deutschland erst acht Bio-Hopfenbauern gibt. Fünf Betriebe liegen in der Hallertau, zwei in der Hersbrucker Gegend und einer in Tettwang. Alle Betriebe sind relativ klein und komplett auf ökologischen Anbau umgestellt. 81,1 ha groß ist die Gesamtfläche in Deutschland. Gemessen an der deutschen Gesamtanbaufläche macht das gerade einmal ein halbes Prozent aus.

In der Statistik liegt Deutschland in der Bio-Anbaufläche vorn. Zumindest noch. Es folgen die USA mit 51 ha, England mit 16,7 ha, Belgien mit 13,9 ha und Neuseeland mit zehn ha. Zuzüglich der wenigen Hektar aus Österreich, Polen, Kanada, der Schweiz und Dänemark gibt es weltweit zurzeit 183 ha (Europa: 119 ha) zertifizierte Anbaufläche.

Familie Friedrich hat mit 24,2 ha die größte Fläche Europas und wohl auch weltweit. Acht verschiedene Aromahopfen-Sorten finden sich in den Gärten. „Bei Bittersorten bekommen Sie Schwierigkeiten mit der Düngung. Mit rein organischer



Sonja und Franz Friedrich – Pioniere im Anbau von Bio-Hopfen



Im Bio-Anbau hat nur eine Chance, wer früh auf Schädlingsbefall reagiert. Die genaue Inspektion der Hopfengärten ist extrem wichtig

Düngung werden die nicht satt“, weiß Franz Friedrich und ist stolz darauf, unter seinen Sorten auch ganz besondere zu haben. Hersbrucker ist seine Hauptsorte, daneben hat er Spalter Select, Saphir, Smaragd, Perle, Hallertauer Mittelfrühen und Hallertauer Tradition. Aber er ist der einzige Anbieter der Sorte Hersbrucker Pure, einer Sorte mit wunderbarem Zitrus-Aroma. Darüber hinaus gibt es auch Opal und Tettninger Bio-Hopfen aus deutschem Anbau.

Die Erntemengen können mit denen aus konventionellem Anbau nicht mithalten. Etwa 25 Zentner, also 1,25 t Rohhopfen, holt Friedrich pro ha aus seinem Hopfengarten: „Dafür liegen wir immerhin mit den Alpha-Werten im Schnitt ein Prozent über dem konventionellen Hopfen.“ In Deutschland kamen aus der Ernte 2010 93 t zusammen, in der EU waren es 134 t, weltweit 228,5 t Erntemenge.

■ Vieles aus eigener Erfahrung

Als Friedrich 1981 mit einem halben Hektar Bio-Hopfen anfang, erntete er stolze 13 Zentner. „Da hatten wir gleich viel Glück“, erinnert er sich, „im nächsten Jahr auch. Im dritten Jahr hatten wir dann eine Peronospora-Infektion und ernteten ganze drei Zentner.“ Pflanzenschutz ist im Bio-Hopfenanbau eine echte Herausforderung. Damals hatte keiner Erfahrung damit. Vieles von dem, was Bauer Friedrich mittlerweile weiß, hat er durch eigene Versuche herausfinden müssen. Heute treffen sich die acht Bio-Hopfenbauern

regelmäßig einmal im Jahr in Plankstetten zum Erfahrungsaustausch. „Die anderen, meist jüngeren Kollegen müssen ja nicht alle meine Fehler wiederholen.“ Anderes hat er im Austausch mit Kollegen aus dem Weinbau erfahren. Da konventionelle Pflanzenschutzmittel ausgeschlossen sind, werden biologische Mittel eingesetzt. Ein Quassia-Produkt, das aus einem südamerikanischen Strauch gewonnen wird, hilft gegen Blattläuse. Es ist dreimal so teuer wie ein konventionelles Mittel und wird auf den Reben per Hand verstrichen. Molke wird gegen die Rote Spinne versprüht und hilft



Dr. Florian Weihrauch, Hüll: Mit der bevorstehenden Gesetzesänderung 2013, nach der Bio-Biere nur noch mit Bio-Hopfen gebraut werden dürfen, ist mit einer verstärkten Nachfrage in Amerika zu rechnen

auch gegen verschiedene Pilze. Außerdem stärkt es die Hopfenpflanzen. Zum Schutz gegen Peronospora darf seit 1987 Kupfer gespritzt werden. Erlaubt ist auch der Einsatz von Raubmilben, aber da hat er noch keine Erfahrung.

■ „Die zweite Geige spielen mag er nicht“

Vieles ist in den biologischen Hopfengärten noch Handarbeit. Auf 30 bis 40 Prozent schätzt Friedrich den Mehraufwand. In seinen Gärten wird allein dreimal händisch „geblättert“, um den unteren Rebenbereich blattfrei zu halten und dem Erdfloh das Leben schwer zu machen. Dessen Bekämpfung ist besonders schwierig. Friedrich weiß, dass der Erdfloh keine Molke mag und keinen sauren Boden. Also hat er sowohl seine Pflanzenschutzmaßnahmen als auch die Bodenbearbeitung so umgestellt, dass er nicht allzu sehr in den neutralen Bereich gerät. Viel Aufwand für eine schon im konventionellen Anbau aufwendige Kultur, aber: „Wenn der Hopfen merkt, dass er die zweite Geige spielt, mag er schon gleich gar nicht mehr!“

Früher ist er mit der Hacke los. Heute rückt er mit einem Abflämmgerät dem Unkraut zu Leibe. Zwischen den Reihen wird im Frühjahr eingesät. Was, das ist Erfahrungssache. Er hat schon so einiges ausprobiert. Brassicaceen, also Kohlgewächse wie Senf oder Raps, tun dem Hopfen gut. Bei Erdflohbefall schaden sie aber nur. In diesem Jahr macht Friedrich wieder Versuche mit einer Kräutermischung. Die Kosten für die Einsaat belaufen sich auf 170 EUR pro Hektar, etwa fünfmal mehr als die Standard-Einsaaten. Er experimentiert auch mit Hanf, Inkarnatkle, Malven und Buchweizen. Die Streifen zwischen den Hopfenreihen behandelt Friedrich wie einzelne Felder und hält eine Art Fruchtfolge ein, so dass über die Jahre jeder Streifen einmal eine andere Einsaat bekommt. Friedrich ist überzeugt: „Wenn wir schon mit dem Hopfen als mehrjährige Pflanze eine Monokultur haben, dann sollen zumindest die Untersaaten eine Mischkultur darstellen.“

■ Qualität und nochmal Qualität

Auch die Ernte und Trocknung bedürfen Fingerspitzengefühls. „Für die Pflanzen wäre es besser, wenn wir später ernten könnten, aber dann lässt die Qualität nach. Und

Qualität ist unser oberstes Ziel“, so Friedrich. Bei der Trocknung gibt es mitunter Auflagen von den Brauereien. Die Temperatur auf den Darren darf nicht über 60 °C steigen. Dies konsequent einzuhalten, ist schwierig. Friedrich denkt über eine neue Steuerung seiner Trocknung nach. Zu wichtig ist dieser letzte Schritt vor der Vermarktung.

Die Vermarktung ist ebenfalls ein Punkt, der sich wesentlich vom konventionellen Hopfenanbau unterscheidet. Während im klassischen Anbau die Vorvertragsquoten oft über 90 Prozent lagen, finden sich im Bio-Hopfenanbau höchstens 60-70 Prozent. „Wir brauchen Reserven“, erläutert Friedrich. „Bei den stark vegetationsabhängigen Erntemengen müssen wir selber dafür sorgen, dass wir einen gewissen Überhang ins nächste Jahr haben, um liefern zu können. Mindestens 30 Prozent hat jeder von uns fürs nächste Jahr noch auf Lager. Auch wenn wir Bio-Bauern uns gegenseitig aus helfen – wir sind nur wenige. Und wenn wir wie 2003 wegen der Trockenheit nur die Hälfte ernten, steckt ja jeder in derselben Situation!“ Selbstabsicherung ist also dringend nötig.

■ Spezialbier-Brauer als Kunden

Dafür hat Friedrich 15 Brauereien, die bei ihm zum festen Kundenstamm gehören – aus Deutschland, aber auch aus Frankreich, Belgien, Dänemark, Japan und den USA. Er freut sich über den zunehmenden Trend nach individuelleren Bieren. Spezialbier-Brauer macht er als zukünftige Kunden aus. Ab 2013 ändern sich in den USA die gesetzlichen Regelungen für die Herstellung von Bio-Bier (siehe Interview auf S. 841). Dann müssen amerikanische Bio-Biere, die noch – mangels Angebot – mit konventionellem Hopfen hergestellt werden dürfen, nur noch mit Bio-Hopfen gebraut werden.

In den USA gibt es zurzeit 27 Bio-Hopfen produzierende Farmen. 20 davon sind kleine, rein ökologisch arbeitende Betriebe. Die restlichen sieben Großbetriebe bauen nebeneinander in ökologischer und konventioneller Form an, berichtet Dr. Weihrauch. Wenn 2013 die Gesetzesänderung kommt, rechnet Weihrauch mit einem deutlichen Anstieg der amerikanischen Fläche von 51 auf maximal 147 ha. 2012 werden Frankreich (19 ha), Tschechien (7 ha) und Niederlande (1,2 ha) in die ökologische Produktionsweise einsteigen, Sorten wie Saazer

oder Strisselspalter gibt es dann ebenfalls in Bio-Qualität. Die Welt-Anbaufläche steigt auf 312 ha. Friedrich hofft, dass diese Entwicklung einen spürbaren An Schub auch für den deutschen Bio-Hopfenmarkt gibt. Auf dass die Nische in der Nische wachse und gedeihe! *LW*

BRAUWELT sprach mit Patrick Leavy, Präsident der American Organic Hop Grower Association (AOHGA), über den US-amerikanischen Markt, die Zukunftsaussichten für Bio-Hopfen und den Verband.

BW: Patrick, wie sieht der Markt für ökologisch produzierten Hopfen in den USA aus?

Pat Leavy: Der Bio-Hopfen-Markt in den USA ist relativ klein, aber für die US-amerikanischen Hopfenpflanzer wichtig. Bis vor fünf Jahren haben Deutschland und Neuseeland den überwiegenden Teil des in den USA verwendeten Bio-Hopfens geliefert. Einen Anbau im Inland gab es noch nicht. Das bedeutete, dass im Rahmen des Nationalen Ökologischen Programms des US-Landwirtschaftsministeriums (USDA-NOP) konventioneller Hopfen für Bio-Bier verwendet werden durfte, wenn nachweislich Öko-Hopfen nicht erhältlich war. In den letzten Jahren hat die amerikanische Hopfenwirtschaft aber deutlich aufgeholt. Mittlerweile produzieren Hopfenpflanzer vom Nordwesten der USA bis nach Maine hinüber zehntausende Pfund Bio-Hopfen (entspricht etwa 80 t) verschiedener amerikanischer Hopfensorten, die bisher nicht ökologisch produziert wurden. Auf dieser Basis konnte das USDA-NOP beginnen, die gesetzlichen Regelungen anzupassen.

Ab dem 1. Januar 2013 muss für Bio-Bier

ökologisch produzierter Hopfen verwendet werden. Wir erhoffen uns von dieser Entwicklung einen erheblichen Aufschwung in der Produktion von Bio-Hopfen und eine lebendige, nachhaltige Bio-Hopfen-Branche!

BW: Im Gegensatz zu Deutschland gibt es in den USA bereits einen eigenen Verband, den AOHGA ...

Pat Leavy: Der amerikanische Verband der Bio-Hopfenpflanzer (AOHGA) wurde 2009 von fünf Hopfenpflanzer-Familien an der nordwestlichen Pazifik-Küste gegründet. Der Verband verschreibt sich als Non-Profit-Organisation der Förderung des Bio-Hopfens. Jeder zertifizierte Bio-Hopfenanbauer sowie Kollegen aus verwandten Branchen wie die Brauer können Mitglied werden. Der AOHGA versorgt die Brauer mit Informationen zum ökologischen Hopfen und hält auch Schulungsveranstaltungen für die Hopfenpflanzer ab. Kommunikation ist unser oberstes Ziel. Wir sind kein Hopfenhandelshaus. Vier Mal pro Jahr treffen wir uns zum Erfahrungsaustausch. Im Moment arbeiten wir hauptsächlich an dem Thema „Umstellung von konventioneller auf ökologische Anbauform“. Seit Januar geben wir einen Hopfenmarkt-Report und den Brewers Survey (eine Umfrage unter den Brauereien) heraus.

BW: Was unterscheidet den ökologischen vom konventionellen Hopfenanbau in den USA?

Pat Leavy: Die Anbauverfahren für Bio-Hopfen unterscheiden sich stark von konventionellen Anbaumethoden. Grob ge-



Patrick Leavy: Die Zukunft des Bio-Hopfens ist untrennbar mit der Zukunft von Bio-Bier verbunden

Bis Ende 2012 darf in amerikanischem Bio-Bier konventioneller Hopfen verarbeitet werden. Diese Vorgehensweise war möglich, da es in der Vergangenheit keinen Bio-Hopfen gab. Da sich aber in den letzten Jahren immer mehr Hopfenbauern zu einer ökologischen Anbauweise entschlossen haben, gab 2010 das National Organic Standard Board (NOSB) den Anstoß zu einer Gesetzesänderung, die nun in Kraft tritt und nach einer zweijährigen Umstellungsphase (von konventionell auf ökologisch) ab 2013 nur noch Bio-Hopfen in Bio-Bier erlaubt.

sprochen verwendet ökologischer Anbau ausschließlich natürliche statt synthetischer Pflanzenschutzmittel, allerdings mit einigen wenigen Ausnahmen, wenn es keine Alternative gibt. Ökologische Anbauverfahren erfordern einen höheren Zeitaufwand, auch sind die Kosten für diese Mittel höher. Ökologischer Hopfenanbau macht aus dir einen besseren Landwirt. Vieles des derzeitigen Wissens über Bio-Hopfen haben die Hopfenbauern in eigenen Versuchen lernen müssen. Und viele Aspekte davon haben heute schon Eingang in den konventionellen Anbau gefunden, vor allem bei Düngung und Pflanzenschutz. Langfristig wird es sich auszahlen, dass ein Teil der Anbauflächen ökologisch bewirtschaftet wird. Mit diesem Wissen können wir schneller reagieren, wenn sich Randbedingungen ändern. Viele der amerikanischen Bio-Hop-

fenbauern arbeiten schon seit vier oder fünf Generationen im Hopfen. Diese Familien haben schon viel erlebt und mussten sich immer anpassen.

BW: *Welche Chancen geben Sie dem Bio-Hopfen in der Zukunft?*

Pat Leavy: Die Zukunft des Bio-Hopfens ist untrennbar mit der Zukunft von Bio-Bier verbunden. Und die liegt eindeutig in den Händen – oder sollte ich besser sagen – im Mund des Verbrauchers. Bewusst konsumierende Verbraucher und Brauereien, die ein gutes Lebensmittel herstellen möchten, werden das Schicksal des Bio-Bieres bestimmen. Jetzt liegt es an den Hopfenbauern, eine entsprechend hochqualitative Zutat bereitzustellen, und im Gegenzug an den Brauereien, ein Qualitätsprodukt zu

brauen, das den bewussten Konsumenten zufriedenstellt.

Derzeit wird in den USA Bio-Bier ausschließlich von Craft Brewers gebraut; einige davon produzieren nur Bio-Qualität, bei anderen hat der Verbraucher die Wahl. Die meisten amerikanischen Bio-Biere werden lokal oder regional vertrieben. Wir zählen heute 20 Bio-Brauereien, darunter befinden sich Brewpubs genauso wie große regionale Brauereien. Da die Mehrheit des amerikanischen Hopfens in den Export geht, erwarten wir auch für unsere Sparte, dass sich eines Tages ein eigener Markt entwickelt wird.

BW: *Dann wünschen wir Ihnen für die Zukunft viel Erfolg. Und herzlichen Dank für das Gespräch!*

Das Gespräch führte Dr. Lydia Winkelmann.