

## Brau Union Österreich: Österreich ist ein Hopfenland



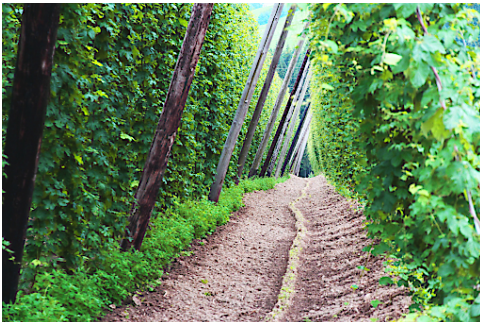
Bild zu OTS - Österreich ist ein Hopfenland

Credit: Brau Union Österreich  
Fotograf: Brau Union Österreich



Bild zu OTS - Die Hopfenpflanze im Jahresverlauf

Credit: Brau Union Österreich  
Fotograf: Brau Union Österreich



Brau Union Österreich: Österreich ist ein Hopfenland

Credit: Brau Union Österreich  
Fotograf: Brau Union Österreich

Utl.: Dass Hopfen in unserem Bier ist, ist Allgemeinwissen. Was genau hinter dieser Pflanze steckt, ist weniger bekannt. Grund genug für die Brau Union Österreich, hier zu informieren. =

Linz (OTS) - Die Brau Union Österreich hat es sich zum Ziel gesetzt, die beste Bierkultur für die Zukunft zu schaffen und die österreichische Bierkultur nach sozialen und ökologischen Herausforderungen zu gestalten. Als nachhaltig agierendes Unternehmen setzt die Brau Union Österreich eine Reihe von Initiativen, um Österreichs Umwelt zu schützen und einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. In diesem Zusammenhang legt das Unternehmen auch Wert auf

beste, möglichst regionale Rohstoffe - und möchte auch die Österreicher, die immer genauer wissen wollen, was in ihr Bier kommt, darüber aufklären.

Markus Liebl, Generaldirektor Brau Union Österreich, meint dazu: „Der Hopfen ist für die Bierherstellung unabdingbar. Aber sogar viele Bierliebhaber wissen nicht viel über diese Pflanze. Beste Sorten in bester Qualität kommen aus unterschiedlichen Regionen in Österreich - auch sonst gibt es viel Wissenswertes über die Doldenpflanze zu erfahren.“

Christa Kummer, Hydrogeologin und Klimatologin sowie Bierbotschafterin 2016, erklärt: „Der Hopfen braucht Wärme, Niederschlag und Licht. Er ist zum Beispiel sensibel bei zu viel Hitze im Sommer, oder bei zu spätem Frost im Frühjahr, auch der Boden muss eine bestimmte Beschaffenheit und gewisse Nährstoffe bieten. Der Hopfen gedeiht vorrangig nur zwischen dem 35. und 55. Breitengrad der nördlichen und südlichen Halbkugel, da hier die langen Sommertage die Voraussetzungen für die Blüten erfüllen. All diese Bedürfnisse der Hopfenpflanze erklären auch, dass nicht jede Hopfenart in jeder Region wächst - so gibt es durchaus Aromahopfensorten, die z. B. nur in ausgewählten Gebieten der USA gedeihen. Andere wachsen gerade bei uns in Österreich besonders gut.“

Bierbotschafter Markus Hengstschläger ergänzt: „Als Bierbotschafter ist es ja meine Aufgabe, die Menschen punkto Bier zu informieren - da gehört Wissen um die wichtigen Rohstoffe ganz eindeutig dazu. Wissenschaftlich komme ich ja aus der Genetik, da lernt man die Vielfalt kennen und lieben. Für den Hopfen heißt das: Es gibt zwei grob unterschiedliche Arten, aber unzählige unterschiedliche Sorten und natürlich immer neue Kreuzungen, bei denen verschiedene Merkmale ganz bewusst aber völlig natürlich verstärkt werden - das können zum Beispiel fruchtige Aromen sein, gute Bitterwerte etc. Am Ende ist das ein Gewinn für den Biergenießer: immer neue Hopfensorten, die Geschmack, Charakter und Spannung ins Bier bringen.“

Zwtl.: Hochqualitatives Hopfenland Österreich: Mühlviertel und Südsteiermark wichtigste Regionen

In Österreich wird auf rund 240 Hektar Hopfen angebaut, das entspricht der Fläche von rund 330 Fußballfeldern. In Oberösterreich wird die Doldenpflanze hauptsächlich im Mühlviertel angebaut, und zwar auf einer Fläche von rund 135 Hektar - erstmals urkundlich

erwähnt wurde der Hopfenanbau in der Gegend bereits im 13. Jahrhundert. Gemeinsam mit dem angrenzenden Waldviertel kommt man hier jährlich auf eine Ernte von rund 250 Tonnen Hopfen. Aber auch in der Südsteiermark, vor allem in der Region um Leutschach, wird auf rund 90 Hektar angebaut. Und überall gilt: Aus Österreich kommt Hopfen in einer einzigartigen Qualität.

Dazu meint etwa Gerald Pronegg, selbst Hopfenbauer in Leutschach und Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft für Hopfen in Leutschach: „Entscheidend für die Qualität des Hopfens sind ja die Aromen und Bitterstoffe – und die sind in unserem österreichischen Hopfen prima ausgeprägt. Mit diesem qualitativ ausgezeichneten österreichischen Hopfen erreicht man große Wirkung im Bier! Im internationalen Kontext sind wir hier in Leutschach eine kleine Erzeugergemeinschaft – umso wichtiger ist für uns die Ausrichtung auf beste Qualität und vertrauensvolle Partnerschaften mit Brauereiunternehmen, die auf österreichische Rohstoffe Wert legen.“

Sepp Reiter, Obmann der Mühlviertler Hopfenbaugenossenschaft, ergänzt: „Hopfenaufzucht braucht Erfahrung – vom Aufbau der Hopfenanlage über die Befestigung der drei kräftigsten Triebe am sogenannten Aufleitdraht, über Pflege, Düngung, Pflanzenschutz, bis zur Ernte wird jede Pflanze – und das sind pro Hektar ca. 4000-5000 Pflanzen – jährlich 12 Mal besucht. Auch die sorgfältige Verarbeitung des Hopfens ist natürlich wichtig für beste Qualität und eine frische Hopfennote im Bier – der Geschmack profitiert und somit der Konsument beim Genuss.“

Zwtl.: Der Hopfen und das Bier: Schaum, Geschmack, Haltbarkeit – die Seele des Bieres

Der Hopfen gilt als die Seele des Bieres. Harald Raidl, Braumeister der Brauerei Zipf, erklärt: „Hopfen verleiht dem Bier – je nach verwendeter Sorte und Menge – den hopfig-bitteren Geschmack und im Geruch das feine Hopfenaroma. Der Hopfen beeinflusst aber auch den Schaum und die Haltbarkeit. Beim Hopfen unterscheidet man grundsätzlich in Arten, welche eher das Aroma (Geruch/Nase) ins Bier bringen – der sogenannte Aromahopfen – und welche, die vorwiegend die Hopfenbittere in Form des Geschmacks einbringen (Bitterhopfen). Es gibt also zwei unterschiedliche Arten – je nachdem ob Aroma- oder Bitterstoffe überwiegen – und unzählig viele Sorten. Und dabei wird es spannend – für uns Braumeister sowie für den Biergenießer: Denn durch die Vielfalt bei den Hopfensorten werden natürlich auch die

Bierspezialitäten besonders interessant - es können hier Aromen wie Birne, Apfel, Pfirsich ins Bier kommen, oder auch grasig-frische oder holzähnliche Aromen - allein durch die Auswahl einer bestimmten Hopfensorte. Besonders einmalige Hopfenaromen bekommt man, wenn man den Hopfen möglichst unverarbeitet ins Bier bringt - in der Brauerei Zipf zum Beispiel durch die Verwendung von frischem Naturhopfen." Verwendet werden übrigens pro Liter Bier nur 2 bis 5 Gramm Hopfen - ein Anteil, der gering erscheint, aber dennoch äußerst geschmacksgebend wirkt.

Ein bierähnliches Getränk aus Getreide gab es schon bei den ältesten Kulturvölkern - Hopfen wurde allerdings „erst“ seit dem frühen Mittelalter dafür verwendet. Davor wurde mit variablen Kräutermischungen gebraut - bekannt unter „Grut“. Hier war Hopfen manchmal aber nicht zwingend eine der verwendeten Zugaben.

Aber der Hopfen als Pflanze hat auch durchaus medizinisch betrachtet tolle Wirkungen, wie der Grazer Neurologe Manfred Walzl berichtet: „Der Hopfen hat schon seit alters her seinen festen Platz in der Volksmedizin. Er wirkt antiseptisch - also keimtötend - und hat eine beruhigende Wirkung auf die Psyche. Das hat ja schon z. B. Hildegard von Bingen vor etwa tausend Jahren erkannt. Übrigens - und gerade für ältere Menschen wichtig: Hopfen kann auch den Appetit anregen.“

Zwtl.: Humulus Lupulus - interessante Fakten über den Hopfen

Der Hopfen mit dem eingangs erwähnten lateinischen Namen Humulus Lupulus ist eine Kletterpflanze, die mit dem Hanf verwandt ist. Die einzelne Pflanze kann viele Jahrzehnte alt werden - und ist eine zweihäusige Pflanze. Das bedeutet, dass an einer Pflanze entweder nur weibliche oder nur männliche Blüten vorzufinden sind. Für das Bierbrauen sind nur die weiblichen Pflanzen relevant - denn nur sie bilden sogenannte Dolden, die einen hohen Anteil an Lupulin aufweisen - hier reichern sich die Hopfenbitterstoffe und Hopfenöle an, die für das Bier gebraucht werden. Das Aroma kommt vom Hopfenöl - dieses enthält eine unglaubliche Mischung von 200 bis 250 ätherischen Ölen.

Aber nicht nur mit dieser Vielfalt beeindruckt der Hopfen: Er ist auch ein Wachstumswunder. Während der Vegetationsphase können die Pflanzen bis zu 35 cm pro Tag wachsen - bis sie schließlich die Gerüsthöhe von ca. 7 Metern erreichen. Das ist ein weiterer Grund, warum der Hopfenanlage große Bedeutung zukommt: Sie muss nicht nur jedem Wetter standhalten, sondern vor der Ernte ein Gewicht von ca.

40 Tonnen pro Hektar tragen bzw. durch Regen und Wind sogar bis zu 100 Tonnen.

Sepp Reiter ergänzt noch eine weitere Anekdote: „In Ausnahmefällen können Hopfenpflanzen sogar ihr Geschlecht wechseln – darauf müssen wir Hopfenbauern achten, denn wir brauchen für unsere Kunden, die Brauer, ja nur die weiblichen Hopfenpflanzen.“

Die Ernte erfolgt je nach Sorte und Vegetationsverlauf ab Ende August – das heißt den Sommer über kann man bei Spaziergängen im Mühlviertel oder in Leutschach die beeindruckenden Hopfenspaliiere bestaunen. Für Interessierte wartet z. B. auch in der Brauerei Zipf eine besonders hopfige Führung mit Hopfenschaukeller und Hopfenschaugarten. Auch Zipfer-Testimonial Gregor Bloëb nimmt Interessierte via Video gerne mit aufs Hopfenfeld: <https://www.youtube.com/watch?v=oRX7GOAITDU>

Zwtl.: Nachhaltigkeit wird bei der Brau Union Österreich groß geschrieben

Die Brau Union Österreich hat es sich zum Ziel gesetzt, die beste Bierkultur für die Zukunft zu schaffen und die österreichische Bierkultur nach sozialen und ökologischen Herausforderungen zu gestalten. Über 5,0 Mio. HL Bier setzt die Brau Union Österreich in einem Jahr ab – mit vierzehn führenden Biermarken, über 100 Biersorten und laufenden Innovationen. Zusätzlich vertreibt die Brau Union Österreich seit April 2015 die Cider-Marke Strongbow in Österreich. Das Unternehmen steht sowohl für internationale Premium-Brands wie Heineken, Desperados und Affligem, als auch für nationale Top-Marken wie Gösser oder Zipfer und für regionale Marken wie Puntigamer, Kaiser, Schwechater, Schladminger, Reininghaus oder Wieselburger. Die Weizenbiermarke Edelweiss, die alkoholfreie Marke Schlossgold und die Biere der Spezialitäten-Manufaktur Hofbräu Kaltenhausen runden das Sortiment ab. 2.200 Mitarbeiter in ganz Österreich sorgen dafür, dass rund 49.000 Kunden und 5 Mio. Bierliebhaber im ganzen Land mit Bier versorgt werden. Dass die Brau Union Österreich dabei auf beste Rohstoffe, höchste Qualität und nachhaltige Produktion – sowohl im Umwelt- als auch im gesellschaftlichen Bereich – setzt, versteht sich von selbst. Dafür wurde die Brau Union Österreich mit dem Prädikat „GREEN BRAND“ ausgezeichnet. Seit 2003 ist die Brau Union Österreich Teil der internationalen Heineken-Familie

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service

sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Mag. Dr. Gabriela Maria Straka, EMBA  
Leitung Kommunikation/PR & CSR  
Diplom-Biersommelière  
Tel.: 0732 6979 2670  
E-Mail: [g.straka@brauunion.com](mailto:g.straka@brauunion.com)  
[www.brauunion.at](http://www.brauunion.at)

MMag. Monika Steinkogler, Bakk.  
Kommunikation/PR  
Biersommelière  
Tel.: 0732 6979 2672  
E-Mail: [m.steinkogler@brauunion.com](mailto:m.steinkogler@brauunion.com)  
[www.brauunion.at](http://www.brauunion.at)

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/4056/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0023 2016-08-17/09:26

170926 Aug 16

Link zur Aussendung:

[http://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20160817\\_OTS0023](http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20160817_OTS0023)