



WIR MACHEN

DIE ERNTE

Den Rest machst du: eincremen,
trinken, schlafen und genießen.

Hopfen

Anbau und Ernte

- Hopfen und Malz sind nicht verloren, denn die Hopfenernte steht bevor. 99 Prozent der Hopfenernte werden zum Bierbrauen gebraucht. Hopfen mag es schnell und hoch: Täglich wächst er circa 10 cm bis zu 7 Meter hoch. Es gibt ganz verschiedene Hopfensorten, so unterscheidet man z. B. Aromasorten und Bittersorten. Hopfen wird von Ende August bis September geerntet.

Wo & wie viel

- Hopfen wird in Deutschland auf einer Fläche von gut 18.000 Hektar angebaut. In Bayern wird mit großem Abstand am meisten Hopfen angebaut. Allein auf das bayerische Anbaugebiet Hallertau entfallen ungefähr 83 Prozent der Anbaufläche. Weitere wichtige Anbaugebiete sind Elbe Saale und Tettngang. Die deutschen Bauern ernten jährlich ca. 35.000 Tonnen Hopfen.

Gut zu wissen

- Hopfenpflanzen werden bis zu 50 Jahre alt.
- Die Aromen (Harze und Öle) und Bitterstoffe (Alphasäure) von Hopfen verleihen Bier das bittere Aroma, fördern die Schaumbildung und sind Voraussetzung für die Haltbarkeit von Bier, ohne dass chemische Zusätze notwendig sind.
- Hopfen wird auch als Schlaf- und Beruhigungsmittel, vorwiegend in der Kombination mit Baldrian, und auch als Tee und Creme verarbeitet.

Wer Hopfen mag, den könnten auch diese Produkte interessieren 😊:



WWW.DIE-DEUTSCHEN-BAUERN.DE