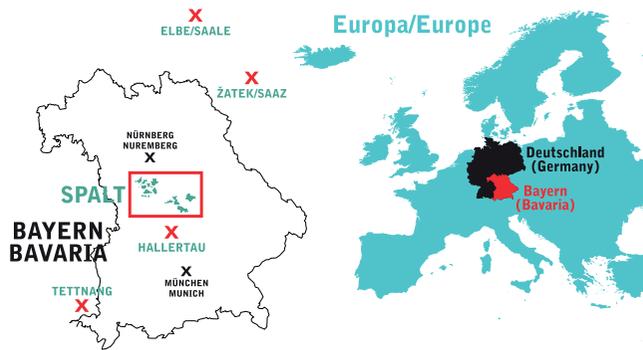


FIRMEN

Die Spalter Hopfenpflanzler haben die Genossenschaft HVG Spalt 1953 gegründet. Sie besitzen mit der Spalter Hopfen GmbH und der HVG Spalt e.G. zwei starke Unternehmen, um gemeinsam für die Vermarktung ihrer Produkte zu sorgen. Sie sind weltweit tätige Partner und Lieferanten des Hopfenhandels und der Brauereien. Als landwirtschaftliche Gemeinschaft realisieren sie dabei die (quasi) direkte Geschäftsbeziehung der Bauern zu den Brauern, bieten



technische und technologische Beratung für Brauereien ebenso an wie landwirtschaftliche Beratung für Pflanzler. Eine Zertifizierung nach DIN EN ISO 22000:2005 liegt vor. Dem Interesse der Brauereikunden an Produkten aus anderen Anbaugebieten kommen sie in erster Linie durch Vertragsanbau und auch durch das Angebot von Handelswaren nach. Der angelieferte Rohhopfen wird lückenlos der Neutralen Qualitätsfeststellung und einer Rückstanduntersuchung unterzogen.

STADT SPALT UND UMLAND

Viele der gut erhaltenen alten Stadthäuser in Spalt und entsprechende Gebäude in der Umgebung erinnern an die alte Tradition des Hopfenanbaus. In den vier bis sechs Dachgeschossen wurde früher Hopfen getrocknet und gelagert.

Das abgebildete Hopfenhaus gehört zum Hopfengut Mühlreisig nordöstlich der Stadt Spalt.



BERATUNG



Für die kompetente Beratung der Pflanzler und für den Hopfeneinkauf steht Hans Zeiner. Er hat lebenslange Erfahrung mit dem Hopfenanbau und über 25 Jahre im Hopfenhandel.



Brautechnische und brautechnologische Fragen sind Fachgebiet von Dr.-Ing. Frank Braun. Der promovierte Weihenstephaner Brauingenieur hat in deutschen Brauereien als Betriebsleiter, Techniker und Technologie gearbeitet.



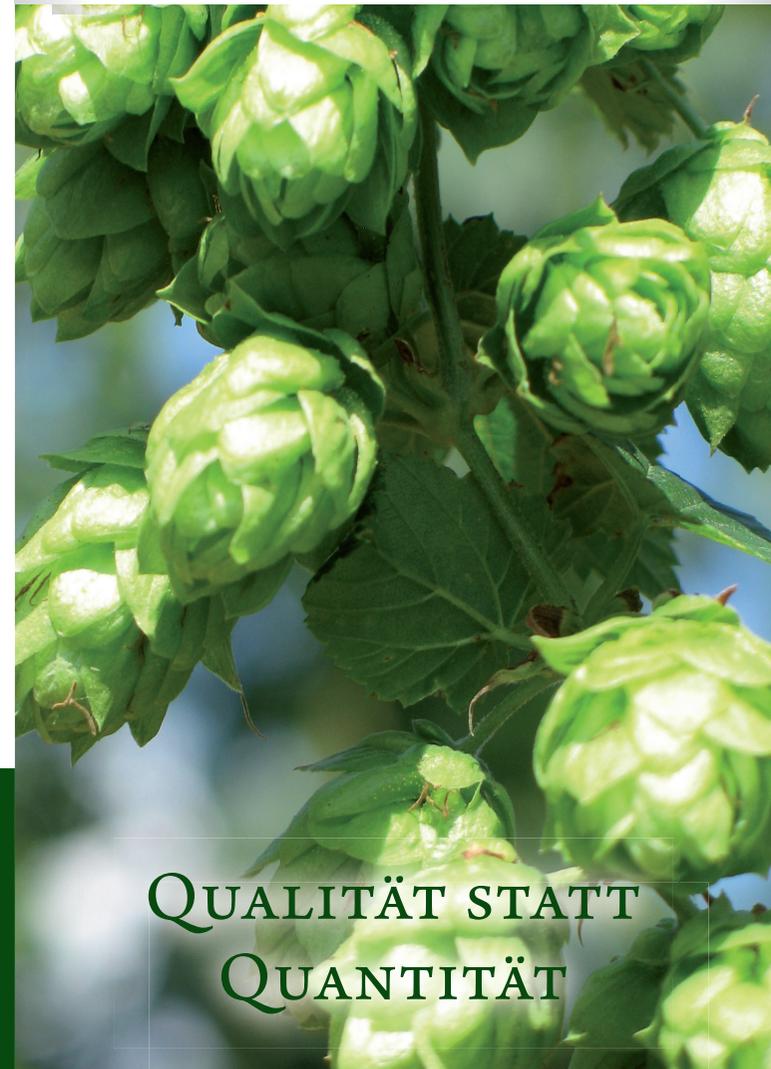
Lager- und Bürogebäude der HVG Spalt e.G. / Spalter Hopfen GmbH



SPALTER HOPFEN GMBH HVG SPALT E.G.

Gewerbepark Huegelmuehle 40 · 91174 Spalt
fon: +49 (0) 91 75 / 7 88 88 · fax: +49 (0) 91 75 / 7 88 15
eMail: info@spalterhopfen.com

Geschäftsführer:
Hans Zeiner und Dr. Frank Braun



QUALITÄT STATT
QUANTITÄT

HOPFENANBAUGEBIET SPALT

Die südlich von Nürnberg gelegene Stadt Spalt ist bereits seit dem Mittelalter berühmt für ihren feinen Hopfen. Das gleichnamige Hopfenanbaugebiet besitzt heute eine Anbaufläche von ca. 391 ha.

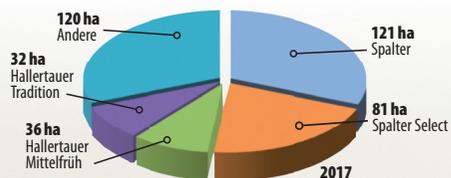
Die meisten Betriebe besitzen hier neben dem Hopfenanbau noch weitere wirtschaftliche Standbeine. Daraus resultiert eine sehr kleingliedrige Struktur mit durchschnittlich ca. 6 ha Anbaufläche pro Betrieb.

Die Region zeichnet sich durch mildes Klima mit vergleichsweise geringen Niederschlägen von ca. 650 mm bei langer Sonnenscheindauer von min. 1.300 Std. im Jahr aus. Der Hopfenanbau findet nicht in großen Monokulturen, sondern weit verstreut und nur auf den besten Böden (tiefgründig, leicht erwärmbar, leichte bis mittelschwere Keuperböden) statt. Dadurch braucht man in Spalt wenig Pflanzenschutzmittel.

Offensichtlich wirkt sich diese Konstellation positiv auf die Qualität und im Besonderen auf das feine Aroma der erzeugten Hopfen aus: Die Spalter Hopfen schneiden bei Vergleichen hervorragend ab. Beim wichtigsten Qualitätswettbewerb für deutschen Hopfen, der jährlich anlässlich der Deutschen Hopfenausstellung durchgeführten Prämierung erhalten die Pflanzler aus Spalt regelmäßig deutlich mehr Preise als der Durchschnitt.

SORTENSPEKTRUM

Die alte Landsorte Spalter ist ein hochfeiner Edellaromahopfen, der das Gebiet weltberühmt gemacht hat. Er ist unerreichbar und im Bier nicht gleichwertig ersetzbar. Daneben haben sich die Spalter Hopfenpflanzler auf konservative deutsche Hopfensorten spezialisiert. Diese sind mit ihrem würzig-blumigen Charakter für klassische europäische Biere besonders wertvoll, die feinen Aromen werden aber weltweit und in allen Stilrichtungen verwandt und geschätzt. Weitere bedeutende Sorten sind: Spalter Select und Hallertauer Mittelfrüh.



Hopfensiegel

ÄLTESTES HOPFENSIEGEL DER WELT

Dem seit Jahrhunderten angebauten Spalt Spalter (SSP) verdankt Spalt das älteste bekannte Hopfensiegel der Welt. Es wurde 1538 vom Eichstätter Fürstbischoff Phillip von Pappenheim der Stadt Spalt verliehen. Infolgedessen erlangte Nürnberg seine traditionell herausragende Stellung unter den Hopfenhandelsplätzen.

GU

Die Hopfensorte Spalter hat von der EU das Gütezeichen „geschützte Ursprungsangabe“ erhalten. Die Europäische Kommission gewährt damit dem Anbauggebiet Spalt als Herkunft der hochfeinen Aromasorte besonderen Schutz. Voraussetzung für die „g.U.“ ist, daß Güte bzw. Eigenschaften des Produktes im wesentlichen oder ausschließlich durch das geographische Gebiet bestimmt werden.



DENOMINATION OF GERMAN HOPS

Deutsche Hopfen werden meist mit drei Buchstaben gekennzeichnet.

Der erste nennt das Anbaugebiet (z. B. E für Elbe Saale, H für Hallertau, S für Spalt) und die letzten beiden die Sorte (z. B. HE für Hersbrucker, SE für Spalter Select, SP für Spalter).

Wenn verarbeiteter Hopfen aus Partien mehrerer Anbaugebiete zusammengesetzt ist, stehen dafür entsprechend mehrere Buchstaben.

Zu Mißverständnissen führen bisweilen in Sortennamen enthaltene Anbaugebietsnamen. Beispielsweise wird der Großteil der Sorte Spalter Select in der Hallertau angebaut (HSE) und nur ca. 15 % in Spalt (SSE).



Frischer Hopfen (Dolden)



Kühlhaus für Rohhopfen und Hopfenprodukte (Kühlhalle)

DEUTSCHE STANDORTVORTEILE

Mit Hopfen aus Spalt kann sich der Brauer die weltweit führenden deutschen Standards zunutze machen:

- > hervorragende Reinigung und Fremdeilausscheidung
- > ausschließlich indirekte Hopfendarren
- > Vermeidung von Doldenbruch durch Konditionierung
- > hoch entwickelte Überwachung von Pflanzenschutzmittelrückständen
- > Neutrale Qualitätsfeststellung jeder Charge bezüglich (Fehl-) aroma, Wassergehalt, Sortenreinheit, Pflücke, Samen, Schädlingen und Krankheiten.
- > hundertprozentige Rückverfolgbarkeit
- > Herkunft und Erntejahr definiert durch gesetzlich geregelte Siegelung
- > moderarte Preise
- > feine, klassische, rein oder überwiegend hopfenwürzige Aromasorten

SCHLÜSSELEIGENSCHAFTEN DER SPALTER AROMAHOPFEN

Sorte	Aroma	α-Säuren Gew.-%	β-Säuren Gew.-%	Cohumulon % relativ	Gesamtöl ml/100g	Myrcen % relativ	Humulen % relativ	Farnesen % relativ	β-Caryophyllen % relativ	Linalool % relativ	Gesamt polyphenol Gew.-%	weitere spezielle Aroma- und Bitterhopfen aus Spalt auf Anfrage
zusätzliche Informationen												
Spalter SP	angenehm, rein hopfenwürzig	2,5-5,5	3-5	22-29	0,5-0,9	20-35	20-30	12-18	8-13	0,5-0,8	5-6	Landsorte mit einzigartig feinem und sehr traditionellen Aroma
Spalter Select SE	hopfenwürzig, leicht fruchtig	3-6,5	2,5-5	21-27	0,6-0,9	20-40	10-22	15-22	4-10	1-1,5	4-5	Saazer-Typ, Hüller Züchtung, zugelassen 1993
Smaragd SD	hopfenwürzig, leicht kräuterartig	4-6	3,5-5,5	13-18	0,4-0,8	20-40	30-50	<1	9-14	0,9-1,4	4-6	Hüller Züchtung, zugelassen 2005
Saphir SR	hopfenwürzig, zitrusartig, exotisch-fruchtig	2-4,5	4-7	12-17	0,8-1,4	25-40	20-30	<1	9-14	0,8-1,3	4-5	Hüller Züchtung mit mild exotischem Aroma, zugelassen 2002
Perle PE	blumig, minzig, würzig	4-9	2,5-4,5	29-35	0,5-1,5	20-35	35-55	<1	10-20	0,2-0,6	3-5	Hüller Züchtung, zugelassen 1976
Opal OL	hopfenwürzig mit Holznoten, leicht zitrus- und kräuterartig, fruchtig	5-8	3,5-5,5	13-17	0,8-1,3	20-45	30-50	<1	8-15	1-1,5	3-5	Hüller Züchtung, zugelassen 2001
Hersbrucker Pure HP	angenehm hopfenwürzig mit leichter Holznote, leicht fruchtig	4,5-6	2-3	20-28	0,6-1,2	20-35	25-30	<1	10-13	0,3-0,6	4-5	Hüller Züchtung mit angenehm klassisch hopfenwürzigem Aroma, zugelassen 1992
Hersbrucker Spät HE	angenehm hopfenwürzig mit leichter Holznote, blumig, fruchtig mit Gemüse- und Zitrusnote	1,5-4	2,5-6	17-25	0,5-1,5	15-30	20-30	<1	8-13	0,5-1	5-6	Landsorte mit feinem traditionellem Aroma
Hallertauer Mittelfrüh HA	hopfenwürzig, sehr blumig mit leichter Holznote	3-5,5	3-5	18-28	0,7-1,3	20-28	45-55	<1	10-15	0,7-1,3	4-5	traditionelle Landsorte mit deutlich blumigem Aroma
Hallertauer Tradition HT	blumig, kräuterartig, hopfenwürzig, leicht zitrusartig	4-7	3-6	24-30	0,5-1,5	17-32	35-50	<1	10-15	0,7-1,2	4-5	Hüller Züchtung, zugelassen 1993
Hallertau Blanc BC	intensiv, blumig, exotisch fruchtig, weißweintartig	7-11	3-5	-	1,0-1,5	71	0,4	0,8	0,4	0,4	3-3,5	Hüller Züchtung, zugelassen 2012
Huell Melon HN	fruchtig: Honigmelone, Erdbeere, Banane, Zitrone	5-7	7-8	-	0,5-1	36	2,7	13,7	2,8	0,2	2,5-3,5	Hüller Züchtung, zugelassen 2012
Mandarin Bavaria MB	ausgeprägte Mandarinnote, etwas süßlich	6-9	4,5-6	-	1,5-2,1	71	5,1	1	1,7	0,3	2-3	Hüller Züchtung, zugelassen 2012
Ariana AN	süße Früchte: Pfirsich, Birne, tropisch, leicht harzig	9-12	5,5	42	1,5-2,5	-	-	-	-	-	-	Hüller Züchtung, zugelassen 2015
Callista CI	intensiv fruchtig, harmonisch, süße Früchte, rote Beeren	2-5	7,0	18	1,5-2	-	-	-	-	-	-	Hüller Züchtung, zugelassen 2015
Hallertau Gold	ähnlich HA, anhaltend, harmonisch, leicht blumig, krautig-würzig, holzig	6,5	5-7	-	0,5-1,5	63	17	0,2	4,8	-	-	Hüller Züchtung der 60er Jahre