Vom Anbau bis zum fertigen Hopfenprodukt

Hopsteiner feiert 175 Jahre Unternehmensgeschichte

Vor 175 Jahren schlug die Geburtsstunde des heutigen Unternehmens Hopsteiner. Von den Anfängen als kleiner, familiär geführter Handelsbetrieb in Laupheim entwickelte sich das Unternehmen zu einem weltweit tätigen Hopfenhändler mit Standorten rund um den Globus – und ist auch heute noch in Familienbesitz. Zum 175. Jubiläum sprach die BRAUINDUSTRIE mit Joachim Gehde, Geschäftsführer von Simon H. Steiner, über die Geschichte des Unternehmens, das hauseigene Züchtungsprogramm sowie die zukünftigen Herausforderungen im Hopfenbau und -handel.

BRAUINDUSTRIE: *Herr Gehde, die Anfänge von Hopsteiner gehen zurück auf das Jahr 1845. Erläutern Sie doch bitte kurz die Anfangsjahre des Unternehmens.*

Joachim Gehde: Die Firma Steiner geht auf das Jahr 1845 zurück, als Simon Heinrich Steiner (1825 – 1910) zusammen mit seinem Vater Heinrich Steiner (1794 – 1885) in dem kleinen Ort Laupheim in der Nähe von Ulm ein Geschäft gründete, das mit Hopfen handelte. Der Handelsbetrieb war zuvor schon von Heinrich Steiner betrieben worden, 1845 jedoch wurde das Geschäft offiziell unter Simon H. Steiner, Hopfen, registriert. In den ersten Jahren wurde es vom Elternhaus aus geführt. Simon Heinrich Steiner heiratete Emilie Einstein, beide hatten vier Söhne. Die Söhne Sam (1865 – 1955) und Louis (1863 – 1911) traten in das Hopfengeschäft ein. Seit den 80er-Jahren des 19. Jahrhunderts exportierte die Firma Hopfen in die USA. Mit 20 Jahren reiste Sam zu Verhandlungen in die Vereinigten Staaten. Da es ihm in New York so gut gefiel, beschloss er, in den USA zu bleiben. Im Jahr 1886 gründete er unter dem Namen S.S. Steiner seine eigene Hopfenfirma und wurde kurze Zeit später US-amerikanischer Staatsbürger. Über Generationen hinweg wurden die Aktivitäten ausgebaut. Das Unternehmen ist heute noch im Familienbesitz.

BI: *Welche Firmen gehören heute zur Steiner Gruppe und an welchen Standorten befinden sich diese?*

Gehde: Im Wesentlichen sind es vier Standorte, welche die Organisation ausmachen:

Zum einen Simon H. Steiner, Hopfen, mit den Verarbeitungswerken in Deutschland. Hier werden sämtliche Hopfenprodukte mit der Ausnahme von Tetra-Iso-Extrakt produziert. Simon H. Steiner ist Eigentümer der Zatec Hop Company in Tschechien. Das Unternehmen handelt mit Saazer Hopfen mit eigenem Vertrieb nach Japan und zu einigen ausgesuchten Kunden. Inbarco in Zalec, ein befreundetes Unternehmen in Slowenien, konnte 2019 übernommen werden. In Spanien ist Hopsteiner España eine weitere Tochter von Simon H. Steiner. In dem Unternehmen werden die Hopfen aus spanischem Anbau verarbeitet und an die spanischen Brauereien geliefert. Ein Joint Venture mit Pelliconi in Mardeuil, Frankreich, beschäftigt sich mit der Versorgung von Craft- und Micro-Brauereien in Frankreich und Benelux. Eigene landwirtschaftliche Flächen in der Ukraine im Rahmen der Firma Spilka und ein Joint Venture unter dem Namen Hopsteiner Ukraine komplettieren die Aktivitäten von Simon H. Steiner, Hopfen.

Hopsteiner betreibt in den USA eigene Hopfenfarmen.

Steiner Hops in Epping, England, betreut den englischen Brauereimarkt mit allen Sorten unseres Portfolios, handelt mit englischen Hopfen und versorgt die anderen Steiner Unternehmen mit den entsprechenden Sorten.

Die Kollegen in Zhuhai und Hongkong versorgen den chinesischen Brauereimarkt mit chinesischen Hopfen und sind für den Import sämtlicher Hopsteiner Produkte aus den anderen Regionen verantwortlich.

S. S. Steiner mit seinem Verwaltungssitz in New York und den Verarbei-

tungswerken in Yakima stellen unter den Namen HECA und S.S. Steiner, Yakima, sämtliche Hopfenprodukte her. Eine Tetra-Anlage bedient von USA aus zentral alle Hopsteiner Unternehmen.

BI: *Welche Rolle nimmt der Hopfenanbau auf den betriebseigenen Hopfenfarmen ein? Wo auf der Welt baut Hopsteiner selbst Hopfen an?*

Gehde: Im Rahmen der Golden Gate Hop Ranches betreibt Hopsteiner in den USA große eigene Hopfenfarmen. Wir profitieren hier sehr stark durch das Know-how im Anbau und können dieses Wissen sowohl bei der Beratung unserer Pflanzer als insbesondere auch in der Sortenzüchtung nutzen. Durch unsere Sortenzüchtung entwickeln wir aktuell diverse Kooperationen auch in Anbauregionen in der südlichen Hemisphäre und einigen Ländern in Europa.

> *Aufgabe unserer Züchter war es von Beginn unserer Aktivitäten an, verschiedenste Aspekte der Züchtungsarbeit abzudecken."*

BI: *Seit einiger Zeit führen Sie ein eigenes Zuchtprogramm durch. Welche Züchtungsziele haben Sie für ihr eigenes Programm definiert? Und haben sich diese Züchtungsziele in den letzten Jahren verändert?*

Gehde: Aufgabe unserer Züchter war es von Beginn unserer Aktivitäten an,

Joachim Gehde, Geschäftsführer von Simon H. Steiner

verschiedenste Aspekte der Züchtungsarbeit abzudecken. Das heißt, Sorten, die wir in den Markt bringen, müssen mit den klimatischen Bedingungen zurechtkommen, sie müssen Resistenzen oder zumindest gute Toleranzen gegenüber den möglichen Krankheiten und Schädlingen aufweisen. Gleichzeitig müssen unsere Sorten den Pflanzern gute Erträge bieten, in die Ernteplanung passende Erntezeitpunkte und Wüchsigkeit aufweisen. Die bereits erwähnten Toleranzen und Resistenzen führen dann wiederum auf der Anbauseite zu reduziertem Pflanzenschutzeinsatz und einhergehender geringerer Anbaukosten. Als Verarbeiter sind uns zusätzlich die Inhaltsstoffe und natürlich Lagerstabilität wichtig. Für die Brauereien haben wir Qualität, Aromaprofil und die Bittere der Hopfen zu berücksichtigen. Alles in allem ein breites Spektrum an Anforderungen, dem wir aber mit unseren Zuchtsorten in allen Fällen gerecht werden konnten.

Von Anfang an haben wir diese unterschiedlichen Züchtungsaspekte berücksichtigt, dennoch darf man sicher sagen, dass sich der Fokus etwas verlagert hat: Begonnen hat unser Züchtungsprogramm in den USA. In den 1990er-Jahren war primär Alphagehalt und Ertrag wichtig, Hopfen wurde als Commodity behandelt und entsprechend waren die Züchtungsziele. Mit zunehmendem Erfolg der Craftbiere wurden besondere Aromaprofile im Rahmen unserer Selektion immer bedeutender. Seit acht Jahren haben wir unsere Züchtung auch auf den Standort Deutschland ausgeweitet. Die Zielsetzung hier ist klar definiert: Der Anbau in Deutschland braucht resistente Sorten, die mit klassischen Aromaprofilen traditionelle Sorten ersetzen können, welche mit den trockenen und heißer werdenden Sommern nicht mehr zurecht kommen. Die gesamte Wertschöpfungskette vom Pflanzer bis zum Brauer braucht planbare Erträge und Alphawerte.

BI: *Die drei jüngsten Sorten aus Ihrem Zuchtprogramm sind Akoya, Solero und Lotus. Von welchen Hopfensorten stammen diese ab?*

Zur Anzeige auf der Titelseite:

Kurzchecks verhindern Anlagenstillstand

Abfüllanlagen in Brauereien unterliegen einer starken Beanspruchung. Zwischen den üblichen, jährlichen Wartungsintervallen können Verschleißprobleme kumulieren, die im Tagesbetrieb zunächst nicht erkannt werden. Daher beauftragte die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan den Antriebsspezialisten SEW-EURODRIVE mit einem Kurzcheck, einer Dienstleistung aus den Life Cycle Services.

Mit dem Kurzcheck lassen sich die Betriebssicherheit und Anlagenverfügbarkeit erhöhen sowie die Instandhaltungskosten optimieren. Die Durchführung der Kurzchecks kann sowohl für Antriebskomponenten von SEW-EURODRIVE erfolgen als auch für Fremdfabrikate.

www.sew-eurodrive.de/kurzcheck

Gehde: Die beiden Sorten Akoya und Solero stammen aus dem Hopsteiner Zuchtprogramm in Deutschland, wohingegen die Sorte Lotus von unseren Züchtern in den USA entwickelt wurde.

Akoya wurde 2012 aus der englischen Sorte Zenith und einem Hopsteiner Zuchtstamm gekreuzt. Somit wurde europäisches mit amerikanischem Zuchtmaterial zusammengebracht, wodurch eine sehr stabile Aromasorte für Deutschland entstanden ist.

Für die Aromasorte Solero wurde Cascade als Mutter verwendet und auch mit einem Hopsteiner Zuchtstamm aus den USA gekreuzt. Das Ergebnis ist eine Sorte mit einzigartigem Aroma und herausragenden Resistenzen, welche ebenfalls im Jahr 2012 gekreuzt wurde.

Die sehr seltene Sorte Eastern Gold wurde im Jahr 2006 als weiblicher Kreuzungspartner verwendet, um die Sorte Lotus zu züchten. Auch für Lotus wurde ein Hopsteiner Zuchtstamm als männlicher Elter verwendet. Entstanden ist dadurch eine Aromasorte mit außergewöhnlichem Aroma, aber auch hohem Alphagehalt.

BI: *Wie lassen sich diese drei Sorten jeweils in ihren Brau- und Aromaeigenschaften beschreiben?*

Gehde: In der Sorte Akoya sehen wir ein großes Potenzial, um die Aromasorte Perle zu ersetzen. Der große Vorteil von Akoya liegt in der Ertragsstabilität auch in schwierigen Erntejahren bei sehr stabilen Alphagehalten und guten Krankheitsresistenzen. In Brauversuchen konnten wir zeigen, dass Akoya in jeglicher Hinsicht die Braueigenschaften der Sorte Perle mitbringt.

Durch das einzigartige Aromaprofil von Solero in Richtung tropischer Früchte wie Mango und Maracuja eignet sich diese Sorte sehr gut für hopfenbetonte Biere. Dies konnten wir in sämtlichen Brauversuchen auch mit mehreren Ernten nachweisen. Das war uns sehr wichtig, um zu prüfen, ob die Aromastabilität auch über mehrere Erntejahre stabil und vergleichbar bleibt.

Lotus hat durch die sehr spezielle Genetik ein besonderes Aroma und bringt Aromanoten von Vanille, Orange und tropischen Früchten mit. Somit eignet sich Lotus ähnlich wie Solero auch für hopfenbetonte Biere, kann aber durch den hohen Alphagehalt von 14 bis 17 Prozent auch sehr gut für eine Bittergabe verwendet werden.

> *Die Brauer sind von unseren neuen Sorten, welche einen konstanten und verlässlichen Ertrag in Zukunft sicherstellen sollen, vollauf begeistert."*

BI: *Welche Rückmeldungen bekommen Sie von der Brauwirtschaft zu den genannten neuen Sorten?*

Gehde: Die Brauer sind von unseren neuen Sorten, welche einen konstanten und verlässlichen Ertrag in Zukunft sicherstellen sollen, vollauf begeistert. Daher haben wir die Anbauflächen bereits in diesem Jahr ausgeweitet. Sowohl Akoya als klassische Aromasorte, aber auch Solero oder Lotus mit einem ausgefalleneren Aromaprofil konnten bereits sehr gut im Bier überzeugen. Und das macht den Brauern Spaß.

BI: *Aufgrund der Corona-Beschränkungen waren die Frühjahrsarbeiten in den Hopfengärten von Spannung geprägt. Letztendlich konnten die essenziellen Arbeiten wie Draht einstecken und Anleiten der Hopfenpflanzen aber doch erfolgreich durchgeführt werden. Welches Resümee ziehen Sie aus Sicht des Hopfenhandels im Rückblick auf die angespannte Situation für den Hopfenbau im Frühjahr?*

Gehde: Tatsächlich war die Bewältigung der Frühjahrsarbeiten eine unserer größten Sorgen. Durch Lockdown und Grenzschließungen herrschte lange Zeit die Befürchtung, dass die Pflanzerbetriebe die arbeitsintensiven Frühjahrsarbeiten nicht im notwendigen Zeitfenster schaffen werden. Erfreulicherweise haben alle Beteiligten von Hopfenpflanzerverband, Landwirtschaftsministerium bis zu Brauereiorganisationen und Hopfenhandelsunternehmen an einem Strang gezogen und sehr solidarisch nach Lösungen gesucht.

Blick in einen Hopfengarten und die geernteten Dolden der neuen Sorte Akoya.

Hervorzuheben sind natürlich die Pflanzerbetriebe selbst. Hier wurde teilweise der gesamte Freundeskreis, Studierende und Hilfskräfte mobilisiert, die bisher keine Erfahrungen im Hopfenanbau hatten. Die Pflanzer haben es trotzdem geschafft – dies verdient höchsten Respekt! Einige berichteten über das ganz neue „Feeling“, das die Studenten und andere auf die Höfe gebracht hatten.

BI: *Wie beurteilen Sie die weitere Entwicklung des Hopfens im Anbaujahr 2020? Lassen sich bereits Aussagen zur Erntemenge und -qualität 2020 treffen?*

Gehde: Der bisherige Witterungsverlauf stimmt mich optimistisch, die Temperaturen waren zumeist moderat, wir hatten in der Hallertau ausreichend Niederschlag. Mitte August gehen wir von guten Erträgen und Qualitäten aus.

> *In den nächsten Jahren wird es unsere Aufgabe sein, gangbare Lösungen bei möglichen Vertragstransfers und veränderten Auslieferzyklen zu finden.“*

BI: *Wie beeinflusst die Corona-Krise Ihrer Meinung nach die Hopfen- und Braubranche?*

Gehde: Die Corona-Krise hat bei einigen Brauereien zu unerwarteten Einbußen bei Ausstoß und Ertrag geführt. In welchem Umfang die Weltbierproduktion betroffen sein wird, ist noch unklar. Ich kenne aktuell Hochrechnungen, die von einem 10-prozentigen Rückgang bei der Bierproduktion ausgehen. Etwas stärker betroffen sind sicherlich die Craft-Brauereien in den USA und anderen Teilen der Welt, deren Vertrieb über eigenen Ausschank und Gastronomie überproportional gelitten hat. Der Bedarf an Alphasäure weltweit geht daher deutlich stärker zurück als die zehn Prozent Rückgang bei den Mainstream-Bieren vermuten lassen. In den nächsten Jahren wird es unsere Aufgabe sein, gangbare Lösungen bei möglichen Vertragstransfers und veränderten Auslieferzyklen zu finden.

BI: *Welche weiteren Herausforderungen kommen Ihrer Meinung nach in den nächsten Jahren auf den Anbau und die Vermarktung von Hopfen zu?*

Gehde: Bei den Herausforderungen, die nicht durch Corona auf uns zukommen werden, möchte ich folgende nennen:

Der Klimawandel bleibt eines der Hauptprobleme der landwirtschaftlichen Produktion allgemein. Unsere Züchtung hat sich der Bewältigung dieser Herausforderung verschrieben. Begleitend dazu werden wir neue Wege der Wasserversorgung finden müssen.

Die EU hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln weiter zu reduzieren. Dabei muss aber berücksichtigt werden, dass im Sinne eines integrierten Pflanzenschutzkonzeptes eine Auswahl an Wirkstoffen erhalten bleiben muss, um Resistenzbildungen bei Krankheiten und Schädlingen auszuschließen. Dieses Wissen scheint mir nicht alle EU-Entscheidungen begleitet zu haben. Wir müssen daher davon ausgehen, dass eine weitere Einschränkung der Mittelauswahl zu geringeren Erträgen und Qualitäten führen kann.

Positiv ist, dass die Brauindustrie der Hopfenproduktion heute einen höheren Stellenwert einräumt als dies bis vor ca. 10 bis 15 Jahren der Fall war. Wir haben uns von einem Commodity Markt zu einem Markt mit Spezialsorten entwickelt. Das Verständnis für unsere Probleme ist dadurch sehr viel größer geworden.

BI: *Wie sehen Sie die Zukunft des Unternehmens Hopsteiner?*

Gehde: Wir gehen unseren Weg weiter und bauen unsere Organisation über alle Wertschöpfungsketten der Hopfenwirtschaft weiterhin aus. Wir sind führend in der Hopfenzüchtung mit einem riesigen Know-how. Die Kolleginnen und Kollegen in Züchtung, Forschung & Entwicklung allgemein, in Einkauf, Produktion, Vertrieb und Verwaltung sind begeistert bei der Arbeit und werden auch weiterhin den Unterschied ausmachen. Langjährige Betriebszugehörigkeiten tragen hier zu einem großen Erfahrungsschatz bei. Zeigen, was wir können, können wir am deutlichsten, wenn es schwierig wird. Und das mit einem gewissen Stolz auf das Erreichte und der Bescheidenheit, Lösungen für unsere Kunden und Lieferanten bieten zu wollen und zu müssen. Daran wollen wir uns auch zukünftig messen lassen.

BI: *Herr Gehde, vielen Dank für das Gespräch! (bm)* □