

# Medieninformation

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft

**Ihr Ansprechpartner**  
Dr. Frank Bauer

**Durchwahl**  
Telefon +49 351 564 20040  
Telefax +49 351 564 20007

presse@smul.sachsen.de\*

08.09.2011

## Startschuss für die Hopfenernte

**Auf 409 Hektar Anbaufläche wird Ertrag von 15 000 Zentnern erwartet**

Landwirtschaftsminister Frank Kupfer hat heute (8. September 2011) offiziell die Hopfenernte in Sachsen gestartet. Bis Ende September wird der Rohstoff für das beliebteste Getränk der Deutschen geerntet, der in diesem Jahr auf 409 Hektar wächst. Dabei wird mit einem Ertrag von etwa 15 000 Zentnern gerechnet.

„Das entspricht dem durchschnittlichen Ernteergebnis der vergangenen fünf Jahre“, sagte der Minister bei einem Besuch der Agrargenossenschaft Naundorf-Niedergoseln e. G. in Mügeln (Landkreis Nordsachsen). „Deshalb kann man von einer guten Ernte sprechen.“ Dabei hatte es das Wetter den Landwirten alles andere als leicht gemacht. Im Frühjahr war der noch von den Herbst- und Winterniederschlägen durchnässte Boden nicht sofort mit Maschinen befahrbar. Der kurze Frost Anfang Mai strapazierte die jungen Triebe, die darauffolgende Hitze im Mai machte den Hopfenpflanzen insgesamt zu schaffen. Und schließlich stieg durch den Dauerregen und die anhaltend feuchte Witterung im Juli die Anfälligkeit der Pflanzen für Pilzkrankheiten.

Die sächsischen Hopfenanbauflächen befinden sich auf dem Gebiet der Städte und Gemeinden Priestewitz und Klipphausen (Landkreis Meißen), Thümmlitzwalde (Landkreis Leipzig), Hartha und Ostrau (Landkreis Mittelsachsen), Elstra und Burkau (Landkreis Bautzen), Löbau und Schönau-Berzdorf a. d. Eigen (Landkreis Görlitz) sowie in Naundorf (Landkreis Nordsachsen). Die sächsischen Hopfenflächen bilden mit den Hopfenanbauflächen in Thüringen und Sachsen-Anhalt das Anbaugebiet Elbe-Saale. Mit einer Gesamtfläche von 1 392 Hektar ist diese Region nach der Hallertau (Bayern, 15 229 Hektar) das zweitgrößte Anbaugebiet Deutschlands. Traditionell wird – im Gegensatz zur Hallertau – hier vor allem Bitterhopfen (87 Prozent der Anbaufläche) angebaut. Zum größten Teil wird der sächsische Hopfen über die Hopfenverwertungsgenossenschaft

**Hausanschrift:**  
**Sächsisches Staatsministerium  
für Umwelt und Landwirtschaft**  
Wilhelm-Buck-Straße 4  
01097 Dresden

<https://www.smekul.sachsen.de>

\* Kein Zugang für verschlüsselte elektronische Dokumente. Zugang für qualifiziert elektronisch signierte Dokumente nur unter den auf [www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html](http://www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html) vermerkten Voraussetzungen.

e. G. Wolnzach (Bayern) vermarktet und weltweit in der Bierproduktion verwendet.

Der Echte Hopfen (lat. *Humulus lupulus*) zählt botanisch zur Familie der Hanfgewächse. Die ausdauernden Pflanzen wachsen an bis zu acht Meter hohen mit Draht bespannten Betonmast-Gerüsten, den sogenannten Hopfengärten. Hopfen ist zweihäusig, das heißt, es gibt männliche und weibliche Pflanzen. Für die Brauereien von Interesse sind allerdings nur die weiblichen Pflanzen, da nur sie die Hopfenzapfen ausbilden. Männliche Hopfenpflanzen müssen konsequent beseitigt werden. Bitterstoffe und ätherische Öle sind die typischen und insbesondere den Brauwert bestimmenden Inhaltsstoffe des Hopfens. Sie verleihen dem Bier seinen charakteristischen aromatischen Geschmack, beeinflussen die Schaumbildung sowie die Haltbarkeit. Der wichtigste Bitterstoffträger ist die Alphasäure.

Zur jetzt beginnenden Ernte werden die Reben kurz über dem Boden abgeschnitten und samt Rankdraht vom oberen Spanngerüst gerissen. Auf dem Hof werden die Ranken gleichmäßig in die Pflückmaschine eingehangen. Die eine ganze Halle füllende Maschine pflückt und trocknet schonend die Hopfenzapfen.