

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*

12.09.2002

Hopfenernte in Sachsen ist in vollem Gange

Die Hopfenernte in Sachsen läuft auf Hochtouren. Noch bis Ende September wird der Hopfen von der insgesamt 460 Hektar (ha) großen Anbaufläche geerntet. Wie das Um-welt- und Landwirtschaftsministerium mitteilte, wird mit einem Ertrag von etwa 12 400 Zentnern gerechnet. Im Vergleich zum sehr guten Vorjahr (13 811 Zentner) wären das etwa zehn Prozent weniger. Die hiesigen Hopfenanbaugebiete liegen vor allem in der Lommatzcher Pflege und in der Lausitz.

Der größte Teil des Hopfens wird für die Bierherstellung (99,5 %) verwendet. Jeder Liter Bier enthält im Durchschnitt 0,5 bis 1,25 Gramm Trockenhopfen. Der Rest wird in der Pharmazie (Tee, Dragees, Tinkturen), in der Kosmetikindustrie (Haarwäsche) oder als Geschmacksbereicherung in Likören und Schnäpsen verarbeitet. Die sächsischen Hopfenfelder gehören zum Anbaugebiet Elbe-Saale. Traditionell wird hier vor allem Bitterhopfen (1 253 ha) und auf 143 ha Aromahopfen angebaut. Bitterhopfen unterscheidet sich vom Aromahopfen durch einen höheren Alphasäuregehalt.

Die EU fördert die Hopfenerzeugung mit 480 EUR/ha. Der Freistaat Sachsen unterstützt außerdem ein Projekt, in dem die Anbaueignung der Hopfensorte "Hallertauer Merkur" in sächsischen Hopfenbaubetrieben geprüft wird. Das größte Hopfenanbaugebiet Deutschlands liegt mit 14 967 Hektar in der Hallertau (Bayern). Hopfen braucht eine durchschnittliche Jahrestemperatur von 8,0 bis 8,5 Celsius und eine jährliche Niederschlagsmenge von mehr als 500 mm.

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 vermerkten Voraussetzungen.