

## **Klimawandel bedroht bayerisches Bier: Neue Hopfensorten als Rettung?**

Georg Schneider erörtert mit Mario Scholz, wie Klimawandel und neue Hopfensorten die Zukunft des bayerischen Bieres beeinflussen.

**Kelheim, Deutschland** - Die bayerische Braukunst ist untrennbar mit ihrem wichtigsten Rohstoff verbunden: dem Hopfen. Dieser sorgt für den unverwechselbaren Geschmack des Bieres, wird jedoch zunehmend durch den Klimawandel bedroht. Extreme Wetterbedingungen wie Hitze, Dürre und Starkregen treten vermehrt auf und beeinträchtigen sowohl die Qualität als auch die Erträge der Hopfenpflanzen.

In einem aktuellen Austausch haben Georg Schneider, der Präsident des Bayerischen Brauerbundes, und Mario Scholz, Geschäftsführer eines regionalen Vermarktungsunternehmens, die Herausforderungen und Chancen für die Hopfenproduktion thematisiert. Die beiden Experten betonen die Notwendigkeit, sich an die sich ändernden klimatischen Bedingungen anzupassen, um die traditionelle Braukunst nicht nur zu bewahren, sondern auch weiterzuentwickeln.

### **Neue Hopfensorten für eine nachhaltige Zukunft**

Der Fokus liegt zunehmend auf der Entwicklung neuer Hopfensorten, die robust gegen Klimaschwankungen sind. Diese Sorten könnten den Brauereien helfen, auch in Zukunft qualitativ hochwertiges Bier zu produzieren, selbst wenn die Wetterbedingungen ungünstig sind. Schneider stellt klar, dass

dies keine leichte Aufgabe ist: „Wir müssen ständig daran arbeiten, das optimale Gleichgewicht zwischen Ertrag und Qualität zu erreichen“, sagt er.

Die Forscher und Züchter haben bereits vielversprechende Fortschritte gemacht. Durch gezielte Züchtung versuchen sie, Hopfenpflanzen zu entwickeln, die weniger anfällig für extreme Wetterlagen sind. Scholz weist darauf hin, dass dies nicht nur für die Produktion entscheidend ist, sondern auch Auswirkungen auf den Geschmack des Bieres haben könnte. „Neue Hopfensorten könnten ganz neue Geschmäcker hervorbringen“, so Scholz.

Das Verständnis um den Einfluss des Klimawandels und die Anpassungsfähigkeit der Brauer ist essenziell. Damit der einzigartige Charakter des bayerischen Bieres bewahrt bleibt, müssen die Akteure in der Branche Hand in Hand arbeiten und innovative Lösungen finden.

Die Entwicklung neuer Sorten erfolgt in Zusammenarbeit mit Forschungseinrichtungen. Dabei wird versucht, nicht nur die Widerstandsfähigkeit der Pflanzen zu verbessern, sondern auch ihre Aromen zu verfeinern. Diese Anpassungen könnten einen großen Unterschied in der zukünftigen Braukultur machen. Für die Brauer ist es von größter Bedeutung, dass sie auch in herausfordernden Zeiten auf qualitativ hochwertige Rohstoffe zugreifen können.

Zusammenfassend zeigen die Ausführungen von Schneider und Scholz, dass trotz der Herausforderungen des Klimawandels Hoffnung besteht. Mit fortschrittlichen Züchtungsverfahren und mehr Wissen über die klimatischen Gegebenheiten könnte die bayerische Braukunst nicht nur bestehen bleiben, sondern sich sogar weiterentwickeln. Die Zukunft des bayerischen Bieres könnte anders aussehen, aber sie bleibt spannend und voller Möglichkeiten, die Tradition zu wahren.

Für weitere Informationen über die aktuellen Entwicklungen in der Hopfenproduktion und deren Einfluss auf die Braukultur

referiert **der Beitrag auf [www.mittelbayerische.de](http://www.mittelbayerische.de).**

Details

<b>Ort</b>	Kelheim, Deutschland
------------	----------------------

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](http://die-nachrichten.at)**