

Teil 7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann:

Innerhalb von vier Monaten ab Veröffentlichung eines Antrags kann jede natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die im Inland niedergelassen oder ansässig ist, beim Deutschen Patent- und Markenamt **Einspruch** gegen den Antrag einlegen (Art. 5 Abs. 5 der Verordnung).
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitte aa) und bb) ist nur zulässig, wenn er auf die in Artikel 7 Abs. 3 Unterabs. 1 Buchstaben a-d der Verordnung aufgeführten Kriterien gestützt wird.
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitt cc) ist nur zulässig, wenn der Betreffende darlegt, dass der eingetragene Name für seine Geschäfte nach wie vor von Belang ist.

aa) Anträge auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung:

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 31 2011 000 002.5

Elbe-Saale-Hopfen

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Hopfenpflanzerverband Elbe-Saale e.V.
Anschrift: Döcklitzer Tor 44, 06268 Querfurt
Telefon: -
Telefax: -
E-Mail: -
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

Vertreter:

Name: Verband deutscher Hopfenpflanzler e.V.
Anschrift: Kellerstraße 1, 85238 Wolnzach
Telefon: 08442 957210
Telefax: 08442 957270
E-Mail: inf@deutscher-hopfen.de

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.8 Andere unter Anhang I des Vertrages fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

Spezifikation:

(alle Angaben gemäß Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

a) Name:
Elbe-Saale Hopfen

b) Beschreibung:

Botanik:
Der Hopfen (*humulus lupulus* L.) gehört zur Ordnung der Nesselgewächse (urticaceae) und zur Familie der Hanfgewächse (cannabaceae). Er ist eine ausdauernde, zweihäusig-getrennt-geschlechtliche Pflanze; d. h. auf einer Pflanze bilden sich entweder nur weibliche oder nur männliche Blütenstände. Für den praktischen Hopfenanbau sind nur die weiblichen Pflanzen von Bedeutung. Nur sie bilden die sogenannten Hopfenzapfen (Dolden) aus. Die Hopfenzapfen bestehen aus den Vorblättern, den Deckblättern, der Zapfenspindel und dem Zapfenstiel. Am Grunde der Vorblätter befinden sich kleine gelbe Kügelchen. Es sind Drüsenzellen, die das für die Brauindustrie wichtige sogenannte Hopfenmehl (Lupulin) enthalten (siehe Anhang 1, S. 26). Für die Bildung des Lupulins sind die Klimabedingungen von großer Bedeutung. Der Elbe-Saale Hopfen zeichnet sich deshalb dadurch aus, dass er im Gebiet und in unmittelbarer Nachbarschaft der bekannten Weinanbaugebiete Saale-Unstrut und im Elbtal angebaut wird. Schon im Mittel-

alter als „Weinstock des Nordens“ (siehe Anhang 2, S. 12-13 und Anhang 3) benannt, löste der Hopfen an vielen Standorten den Weinanbau ab, weil er etwas geringere Wärmeansprüche hat.

Produkte:

Der Schutz nach Verordnung (EG) Nr. 510/2006, der für die Bezeichnung des Hopfens aus dem Anbaugebiet Elbe-Saale beantragt wird, bezieht sich ausschließlich auf die weiblichen, getrockneten Hopfenzapfen sowie die daraus gewonnenen Verarbeitungsprodukte in Form von Hopfenpellets, Hopfenextrakt u. a.. Als konventionelle Hopfenprodukte werden Pellets vom Typ 90 und lupulinangereicherte Pellets vom Typ 45 sowie CO₂- und Ethanol-Hopfenextrakt bezeichnet. Bei der Pelletierung wird der Hopfen gemahlen und durch Matrizen gepresst. Hopfenextrakt entsteht, wenn mit Hilfe von Lösungsmitteln, z. B. CO₂ oder Ethanol, die Inhaltsstoffe aus dem Hopfen herausgetrennt werden.

Verwendung:

Der Hopfen aus dem Anbaugebiet Elbe-Saale sowie die daraus gewonnenen Verarbeitungsprodukte werden zu etwa 99 % zur Bierherstellung verwendet. Die Bitterstoffe und die Aromastoffe (Ätherische Öle) der im Anbaugebiet Elbe-Saale angebauten Hopfensorten haben einen wesentlichen Einfluss auf den spezifischen Brauwert.

Im Hopfenanbaugebiet Elbe-Saale, dem gegenwärtig zweitgrößten Deutschlands, werden überwiegend Bittersorten angebaut.

Im Anbaugebiet Elbe-Saale angebaute Bittersorten sind beispielsweise

- Hallertauer Magnum,
- Herkules,
- Hallertauer Taurus,
- Northern Brewer,
- Nugget,
- Hallertauer Merkur.

Im Anbaugebiet Elbe-Saale in geringem Umfang angebaute Aromasorten sind beispielsweise

- Perle,
- Hallertauer Tradition.

Beschaffenheits- und Qualitätsmerkmale:

Die Arbeitsgruppe Hopfenanalyse ermittelt jährlich bei einer Vielzahl von erntefrischen Hopfensorten aus verschiedenen Anbaugebieten die durchschnittlichen Alpha-Säurewerten. Die angebauten Bittersorten weisen einen hohen Alphasäuregehalt auf. Bei der am weitesten verbreiteten Sorte Hallertauer Magnum betrug dieser im 15jährigen Durchschnitt der Jahre 1997 bis 2011

13,25 % (siehe Anhang 49 und Anhang 51). Die großen zusammenhängenden Flächen des Anbaubereiches ermöglichen die Erzeugung hochwertiger, ausgeglichener Hopfenpartien.

c) Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiet stimmt mit dem Hopfenanbaubereich Elbe-Saale überein, das Hopfenstandorte in den deutschen Bundesländern Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen umfasst (siehe Anhang 4 im Zusammenhang mit Anhang 5, S. 84). Die einzelnen Hopfenstandorte sind in der jeweiligen Landesverordnung zur Durchführung des Hopfengesetzes zum dort angegebenen Stand bzw. Erlassdatum aufgelistet (siehe Anhang 6, Anhang 7, Anhang 8). Aufgrund zwischenzeitlich erfolgter Verwaltungs- und Gemeindegebiets- sowie Namensänderungen (dieser Prozess ist noch nicht abgeschlossen) sowie die Vereinheitlichung der Angabe auf die Lage der Hopfenanbauflächen besteht das geografische Gebiet, in dem Elbe-Saale Hopfen ausschließlich angebaut werden darf, aus folgenden Gemeinden, Städten oder den in Klammer genannten Orten oder Ortsteilen der angegebenen Gemeinden oder Städte:

in Sachsen:

Stadt Mügeln, Ostrau, Großweitzschen, Stadt Leisnig, Göda, Burkau, Panschwitz-Kuckau, Stadt Elstra, Stadt Weißenberg, Stadt Löbau, Schönau - Berzdorf a. d. Eigen, Stadt Bernstadt a. d. Eigen, Stadt Grimma, Prieswitz, Klipphausen;

in Sachsen-Anhalt:

Stadt Bernburg (Weddegast), Stadt Köthen (Baasdorf), Stadt Südliches Anhalt (Edderitz, Großbadegast/Klein Badegast, Prosigk, Maasdorf), Nemsdorf-Görendorf, Obhausen, Stadt Querfurt, Salzatal (Beesenstedt), Elsteraue (Rehmsdorf und Spora mit Ortsteilen Sprossen und Oelsen), Gleina, Stadt Zeitz, Kretzschau (Grana, Salsitz), Wetterzeube, Molauer Land (Casekirchen, Molau, Aue);

in Thüringen:

Saaleplatte, Kutzleben, Stadt Heringen-Helme, Stadt Weißensee, Gemeinde Gangloffsömmern, Frömmstedt, Stadt Großenehrich, Rottleben, Stadt Sondershausen, Stadt Schkölen, Monstab.

d) Ursprungsnachweis:

Für die Kontrolle der Herkunft des Hopfens im Anbaubereich galt seit dem Jahr 1967 die Richtlinie zur Probenahme, Klassifizierung und Übernahme des Hopfens, zuletzt gefasst im Jahr 1986 (siehe Anhang 9). Seit dem Jahr 1996 regelt das Hopfengesetz die Herkunft des Hopfens, auch des Hopfens aus dem Elbe-Saale Gebiet. Der Gebietsname „Elbe-Saale“ gilt seit der Gründung der Hopfenverwertungs-genossenschaft „Elbe-Saale“ e. G. am 02.08.1990 (siehe Anhang 10), die auch die Interessen des Hopfenpflanzerverbandes „Elbe-Saale“ wahr nahm. Der Gebietsname Elbe-Saale hat bis heute Bestand, auch über die Verschmelzung der Hopfenverwertungsgenossenschaft Elbe-Saale e. G. mit der Hopfenverwertungs-genossenschaft Hallertau e. G. am 16.08.2000 hinaus (siehe Anhang 11).

Bei kaum einem anderen Agrarprodukt kann die Herkunft so lückenlos zurückverfolgt werden, wie bei Elbe-Saale Hopfen. Die Zertifizierung des Hopfens und die Kontrolle des Verfahrens obliegt in jedem der Bundesländer Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen den zuständigen Zertifizierungsbehörden und den durch sie zugelassenen Vertretern gemäß der VO (EG) Nr. 1850/2006. Für die Durchführung der Zertifizierung gelten zudem die jeweiligen Landesverordnungen in der jeweils gültigen Fassung.

Aufgrund des in der VO (EG) Nr. 1850/2006 geregelten amtlichen Bescheinigungsverfahrens und der jeweiligen

gültigen Länderverordnungen der Bundesländer Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen, besteht heute in der gesamten Produktionskette von der Erzeugung beim Hopfenpflanzler über die Hopfenverarbeitung bis hin zu den Brauereien ein geschlossenes, amtlich überwacht rückverfolgungssystem. Nach der Hopfenerte wird die Qualität des gepressten und in Partien zusammengestellten Rohhopfens in dafür akkreditierten Labors auf die Einhaltung der Vermarktungsmindestanforderungen überprüft. Die von der Hopfenwirtschaft festgelegten Untersuchungskriterien sind im Pflichtenheft (siehe Anhang 18) für die neutrale Qualitätsfeststellung enthalten. Das wichtigste Hilfsinstrument für das amtliche Zertifizierungsverfahren ist die Sortenliste des Internationalen Hopfenbaubüros (IHB) (siehe Anhang 12, S. 12 und Anhang 13, S. 1). Nach der Durchführung des amtlichen Bescheinigungsverfahrens werden die Hopfenpartien von den Hopfenhandels- und Hopfenverarbeitungsfirmen bzw. direkt von den Brauereien übernommen.

e) Herstellungsverfahren:

Hopfenanbau:

Der Anbau von Elbe-Saale Hopfen erfolgt meist in Spannbetongerüstanlagen, die sich im Anbaubereich Elbe-Saale seit Jahrzehnten bewährt haben. Mit 12 m- bzw. 18 m- Spannweite und Dreimetergassen begünstigen sie die für die Bearbeitung des Hopfens notwendigen Pflege-, Pflanzenschutz- und Mechanisierungsmaßnahmen. Die großen, komplexen, stabilen und standfesten Spannbetongerüstanlagen sind wenig sturmgefährdet (siehe Anhang 41, S. 247/248). Die im geografischen Gebiet für den Hopfenanbau geeigneten Böden finden sich vorwiegend in Auelandschaften sowie ebenen Tallagen mit natürlichem Windschutz, wie Hecken oder Wald. In offenen Lagen sind die Hopfenanlagen überwiegend mit Windschutzstreifen (z. B. Pappepflanzungen) umgeben. Die großen ebenen Hopfenflächen mit tiefgründigen Böden und hoher Bodenfruchtbarkeit sind wichtige Voraussetzungen für die homogenen Hopfenpartien des Anbaubereiches Elbe-Saale.

Die Differenz zu den durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmengen von 450 l/m² bis 650 l/m² kann derzeit (Stand 2011) bei 74 % der Anbaufläche in Elbe-Saale durch Zusatzbewässerung (z. B. Tröpfchenbewässerung) ausgeglichen werden. Vergleichsweise langjährig durchschnittlich niedrigere Luft- und Bodentemperaturen während der Hauptvegetationszeit Mai bis August, sowie die geringeren Niederschlagsmengen stellen besondere Anforderungen an die Sortenwahl im Anbaubereich. Es werden ausgewählte, überwiegend vertraglich gebundene bewährte Hopfensorten angebaut.

Die benötigten Hopfenfechser stammen vorwiegend aus dem Anbaubereich. Die virusfreien Jungpflanzen werden in einem Vermehrungsbetrieb erzeugt und in einem Aufzuchtbetrieb pikiert und sortenrein an die Hopfenbetriebe geliefert.

Die Frühjahrsarbeiten beginnen im März mit dem Schneiden und Draht aufhängen (größtenteils Einsatz von Drähten mit Bindfadenschlaufe), danach folgen Anleiten, Ausputzen (überwiegend chemisch), Pflanzenschutz und mechanische Bodenbearbeitung. Die Ernte erfolgt sortenspezifisch ab Ende August. Für die Trocknung werden überwiegend Bandtrockner eingesetzt.

Die Erntezentren mit der Hopfentrocknung befinden sich meist in unmittelbarer Nähe der Hopfenanlagen. Nach der Ernte werden für den Transport des Rebenhäcksels weitgehend Feldwege benutzt. Somit verringert sich die Verkehrsgefährdung, bspw. aufgrund von Hopfenspeiks,

durch das Befahren von nichtöffentlichen Straßen. Seit dem Jahr 1967 wird weltweit erstmalig der Alpha-säuregehalt als Qualitätsmaßstab bei der Bewertung des Hopfens einbezogen (siehe Anhang 14, S. 243, 251 und Anhang 15). Damit verlor die sensorische Prüfung ihre bis dahin vorrangige Bedeutung.

Die Erstzertifizierung des Hopfens (siehe Anhang 16) wird im Anbaugebiet Elbe-Saale seit 1967 im Lager des Erzeugers nach dem geltenden Recht und darüber hinaus seit 1998 nach den Grundsätzen der ISO 9002 (siehe Anhang 17) vorgenommen. Inzwischen wird dieses als „mobile Zertifizierung“ benannte Verfahren auch in anderen Anbaugebieten praktiziert.

Die Grundlage für die Qualitätsfeststellung bilden die im „Pflichtenheft zur Durchführung der Qualitätsfeststellung für Hopfen“ festgelegten Qualitätsmerkmale (siehe Anhang 18).

Die Verpackung des Erntegutes erfolgt im Erzeugerbetrieb und derzeit ausschließlich in Viereckballen.

Weiterverarbeitung:

Die Verarbeitung der getrockneten und in Viereckballen gepressten Hopfenzapfen aus dem Anbaugebiet Elbe-Saale findet außerhalb dieses Anbaugebietes statt. Für eine hohe Qualitätssicherung, ist ein kurzfristiger Transport der Packstücke vom Erzeuger zum Aufkäufer bzw. Verarbeiter notwendig.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Hopfen wird im Anbaugebiet Elbe-Saale fast ausschließlich auf ausgewählten Standorten mit tiefgründigen, wurzelwegsamem Böden hoher Bodenklassen mit Bodenwertzahlen von 60 bis 100 angebaut, die sich in einem über fünfzigjährigen Anbau von Hopfen bewährt haben. Seinerzeit wurde bei Anlage der Hopfenflächen in den 1960er Jahren generell ein Bodenprofil erstellt. Wiederholungen erfolgten z. T. in den 1980er Jahren u. a. auch hinsichtlich der Erarbeitung notwendiger Düngungsstrategien für einen optimalen Anbau von Hopfen. Ca. 40 % der ursprünglich ausgewählten Hopfenstandorte fielen aufgrund nicht wirtschaftlicher Erträge auf wenig geeigneten Böden im Laufe der Zeit bis zum Ende der 1980er Jahre wieder aus der Produktion. Die Dokumentation über die zur Anbauprüfung ausgewählten Hopfenstandorte im Anbaugebiet ist auszugsweise noch vorhanden. Für einige der noch heute mit Hopfen bepflanzten Flächen liegen die damals erstellten Bodenprofile vor. Für die Hopfenflächen in Monstab (Landkreis Altenburger Land) und bei Apolda (Landkreis Weimarer Land) sind sie als Beispiel dem Anhang beigelegt (siehe Anhang 14, S. 243-246 und Anhang 43).

Die im geografischen Gebiet vorhandenen Schwarzerden und schwarzerdeähnlichen Lössböden der Magdeburger Börde, der Querfurter Platte und des Thüringer Beckens bieten günstige Voraussetzungen für den Hopfenanbau. Ebenfalls sehr gute Hopfenstandorte bilden die tiefgründigen schwach degradierten hellen Lössböden zwischen Leipzig und Dresden, wie der Lommatzscher Pflege, sowie die Aluvialböden in den weiträumigen Flusstälern (siehe Anhang 1, S. 52).

Das Klima des Anbaugebietes Elbe-Saale, dem nördlichsten Anbaugebiet Deutschlands, entspricht im Wesentlichen dem anderer bekannter Anbaugebiete. Durch die nördliche Lage des Anbaugebietes wird die Reife des Hopfens bis zu sechs Tage später erreicht, als in den südlicheren Anbaugebieten Deutschlands, auch bedingt durch die langjährig durchschnittlich niedrigeren Bodentemperaturen während der Vegetationszeit März bis August. Im Vergleich zu anderen Anbaugebieten liegen die langjährigen Mittelwerte der jährlichen Nieder-

schläge niedriger (450 l/m² bis 650 l/m²). Um die Ertrags-sicherheit zu garantieren, werden auf derzeit 74 % der Anbaufläche (Stand 2011) bei Bedarf in den Monaten Juni, Juli und August Niederschlagsdefizite durch Tröpfchenbewässerung ausgeglichen.

Die ausschließlich im Anbaugebiet Elbe-Saale flächen-deckend vorhandenen Spannbetongerüstanlagen sind ein weiterer Faktor für die Gewährleistung der Liefersicherheit des Elbe-Saale Hopfens. Diese Spannbetongerüstanlagen zeichnen sich durch eine lange Lebensdauer, geringen Reparaturaufwand, hohe Standfestigkeit und eine damit verbundene Sturmsicherheit aus (siehe Anhang 14, S. 247/248).

Durch die vergleichsweise großen Entfernungen zwischen den einzelnen Hopfenanbaubetrieben wird das Risiko von großflächigen Ertragsausfällen durch Hagel oder Sturm vermindert. Ein ebensolcher Vorteil für den Handel als weitere Voraussetzung für die Liefersicherheit aus dem Anbaugebiet ergibt sich darüber hinaus aus phytosanitärer Sicht für pilzliche Schaderreger, wie z. B. die derzeit chemisch nicht bekämpfbare Welkekrankheit. Die Ausdehnung des Anbaugebietes Elbe-Saale in Luftlinie beträgt in Ost-West-Richtung ca. 280 km und in Süd-Nord-Richtung ca. 85 km. Auf dieses Gebiet verteilen sich derzeit 29 Hopfenanbaubetriebe (Stand 2010/11). Zum Vergleich: Die Hallertau, als größtes deutsches Anbaugebiet hat eine Ausdehnung (Luftlinie) in der Nord-Süd-Richtung (Altmannstein – Wolfersdorf) von 46,5 km und in der Ost-West-Richtung (Pfeffenhausen – Hohenwart) von 43,6 km für 1.164 Betriebe (Stand 2010).

Der Hopfenanbau im Elbe-Saale Gebiet hat eine mehr als 1000jährige Tradition. Erste urkundliche Erwähnungen des Hopfenanbaus im geografischen Gebiet sind für das 11. Jahrhundert nachgewiesen (siehe Anhang 19 und Anhang 20, S. 68). Gesetzliche Bestimmungen für den Hopfenanbau im Anbaugebiet existieren seit dem 13. Jahrhundert. So enthält beispielsweise der Sachsenspiegel, eine Aufzeichnung des feudalen Rechtes aus dem Jahre 1225, eine Regelung über Besitz- und Nutzungsverhältnisse von Hopfenanpflanzungen (siehe Anhang 21). Weiter bestimmen die Saalfelder Statuten aus dem Jahr 1350 Zinszahlungsfälligkeiten für den Hopfenanbau (siehe Anhang 22) und die „Statuta thabernaee“ von Weissensee legt 1434 ein erstes Reinheitsgebot für das Bierbrauen vor (siehe Anhang 23). Sächsische Brauordnungen aus dem Jahr 1529 berichten über die zukünftige Bestimmung von Hopfenmengen nach Gewicht (siehe Anhang 24, S. 29). Bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts lag der Schwerpunkt der Hopfenkultivierung und des Hopfenhandels im nördlichen Deutschland (siehe Anhang 5, S. 88, 91). Zahlreiche Hinweise belegen auch für den südlichen Teil Deutschlands eine ausgeprägte Hopfenkultur und einen traditionellen Hopfenhandel, wie z. B. der Dresdner Hopfenmarkt (siehe Anhang 44, S. 68). Erste ausführliche und genaue Anweisungen zum Hopfenanbau im geografischen Gebiet erscheinen ab Anfang des 18. Jahrhunderts (siehe Anhang 20, S. 68-70). Bedeutende Impulse zur Hopfenkultur setzten auch die „Experimentalökonom“ Christian Reichard aus Erfurt (1755 und 1758) (siehe Anhang 25 und Anhang 26) und Johann Gottlieb von Eckhardt (1754) (siehe Anhang 27). Die besondere Qualität des Hopfens aus dem geografischen Gebiet wird bereits 1784 in der Ökonomischen Enzyklopädie von Dr. Johann Georg Krünitz hervorgehoben (siehe Anhang 28, S. 131 und Anhang 29). Hopfen mit Provenienz aus dem geografischen Gebiet hat sich einen hohen Bekanntheitsgrad und ein hohes herkunftsbedingtes Ansehen erworben (siehe Anhang 24, S. 30/31, und Anhang 29). Um diesen Ruf zu erhalten, wurde

bereits im 16. Jahrhundert das Hopfensiegel, ähnlich wie im Anbaugebiet Spalt, eingeführt (siehe Anhang 1, S. 26). Mit einem Siegel wird auch heute noch die Herkunft des Hopfens aus dem traditionellen Anbaugebiet Elbe-Saale amtlich bestätigt (siehe Anhang 6, Anhang 7, Anhang 8).

Vom historischen Hopfenanbau im geografischen Gebiet zeugen bis heute viele Flurnamen, wie z. B. Hopfgarten, Hopfacker usw., noch erhaltene Hopfenspeicher und Hopfendarren (siehe Anhang 1, S. 16 und Anhang 20, S. 68) sowie die Tatsache, dass Hopfenmotive die Stadtwappen von zahlreichen Orten wie beispielsweise Gardelegen und Calvörde zieren (siehe Anhang 24, S. 12). Während im 19. Jahrhundert die Hopfenfläche in den drei heutigen Bundesländern noch mehr als 1.000 ha betrug, verringerte sie sich bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts, so dass nach dem Jahr 1934 nur noch Hopfen in Hausgärten des Kreises Hildburghausen für die dortigen Hausbrauereien geerntet wurde. Mit fachlicher Unterstützung der benachbarten CSR, der Bereitstellung von Hopfenfuchsern der Sorte Saazer und später der notwendigen Hopfenpflückmaschinen und Bandrockner begann man ab 1950 erneut Hopfen zu pflanzen. Ab dem Jahr 1964 brachte die aus Großbritannien stammende (1968 zugelassene) Bitterhopfensorte Northern Brewer mit einem fast dreifachen Alphasäuregehalt einen entscheidenden Fortschritt, einerseits aufgrund ihrer besonderen Eignung für die Bedingungen im Elbe-Saale Anbaugebiet und andererseits wegen ihrer Braueigenschaften. Bereits im Jahr 1985 wurde zu mehr als 80 % der damaligen Anbaufläche Bitterhopfen angebaut – überwiegend mit der Sorte Northern Brewer, seit 1973 in geringem Umfang ergänzt durch die Bitterhopfensorte Bullion (siehe Anhang 1, Abbildung 1/10, S.32). Seit Anfang der 1990er Jahre wurde die Bitterhopfensorte Hallertauer Magnum in den Anbau genommen. Sie ist nach wie vor derzeit die flächenstärkste Sorte und nimmt gemeinsam mit der noch immer im Anbau stehenden Sorte Northern Brewer sowie der neuen Hochalphasorte Herkules den größten Umfang bei den Bitterhopfen im Anbaugebiet ein. Heute erreicht der Bitterhopfenanbau mit bisher mindestens 87 % der Anbaufläche bzw. über 86 % der Ertragsmenge einen kontinuierlich hohen Anteil wie in keinem anderen Anbaugebiet Deutschlands (siehe Anhang 1, S.32, Anhang 53 und Anhang 54).

Vom Elbe-Saale Gebiet, mit dem Zentrum Saalkreis, wurde im Zusammenhang mit Hopfen erstmalig im Rahmen eines Vortrages an der Landwirtschaftsschule Halle-Gröbers im Jahr 1947 gesprochen. Bis 1957 bezeichnete man das im Anbaugebiet erzeugte Erzeugnis als „Mitteldeutschen Hopfen“ und für den Export als „Saale-Hopfen“, der zur Leipziger Messe 1966 erstmalig mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde (siehe Anhang 30). Mit dem Beitritt zum Internationalen Hopfenbaubüro (IHB) im Jahr 1971 wurde das „Anbaugebiet DDR“ anerkannt (siehe Anhang 1, S. 29 und Anhang 31). Erst ab dem Jahr 1990 hieß das Anbaugebiet „Elbe-Saale“ (siehe Anhang 32 und Anhang 33).

Die Zahl der Erzeugerbetriebe verringerte sich von etwa 225 im Jahr 1965 auf 63 bis zum Jahr 1990 und liegt heute im Anbaugebiet Elbe-Saale stabil bei 29 Betrieben. Die durchschnittliche Hopfenanbaufläche je Erzeuger ist dabei stetig gestiegen von etwa 9,5 ha (1965) auf 37 ha (1990). Derzeit beträgt sie 48 ha je Erzeugerbetrieb und ist somit wesentlich größer als in den anderen deutschen Anbaugebieten (2011: 13,6 ha in der Hallertau, 7,9 ha in Tettanng ha bzw. 5,2 ha in Spalt) (siehe Anlage 52).

Die Hopfenanbaufläche des Anbaugebietes stieg bis zum Jahr 1990 auf 2.286 ha (siehe Anlage 1, Abbildung

1/11, S. 32) und verringerte sich von da an aus Gründen der Marktanpassung auf 1.392 ha im Jahr 2011.

Die großen und seit ihrer Anlage bis heute im Wesentlichen unverändert belassenen Hopfenflächen ermöglichen geringere Wendezeiten und verbessern die Auslastung der Maschinen und Geräte, so dass eine höhere Effektivität bei der Bearbeitung und Pflege des Hopfens zu erreichen ist. Die großen zusammenhängenden Flächen sind eine wichtige Voraussetzung für die Erzeugung hochwertiger, ausgeglichener Hopfenpartien des Anbaugebietes.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Bitterhopfen werden wegen ihrer durch den höheren Alphasäuregehalt verbesserten Wirtschaftlichkeit im Brauprozess hauptsächlich zur Einstellung des Grundbitterniveaus benutzt. Im Anbaugebiet Elbe-Saale wird überwiegend Bitterhopfen angebaut. Der bis 1990 im Anbaugebiet produzierte Hopfen wurde überwiegend zur Deckung des Eigenbedarfs in den Brauereien der DDR eingesetzt. Seit dem Jahr 1990 wird der in Elbe-Saale erzeugte Bitterhopfen weltweit in den größten Brauereikonzernen verwendet. Obwohl wegen des Eigenbedarfs in der DDR kaum Hopfen exportiert wurde, entsprach die Qualität des von dort gelieferten Hopfens bereits 1970 durchaus den internationalen Anforderungen, wie aus einem Schreiben der Fa. Gebrüder Hesselberger, London an den Außenhandelsbetrieb vom 03.02.1970 hervorgeht, in dem die ausgezeichnete Qualität des Hopfens gelobt wird. (Anhang 41) Der Hopfenanbau im Elbe-Saale Gebiet fand mit der Ausrichtung der Tagung der wissenschaftlichen Kommission 1974 und dem XXVIII. Kongress des Internationalen Hopfenbaubüros 1980 in Dresden auch internationale Anerkennung. Die Demonstration des Hopfenanbaues auf großen Flächen bis 90 ha wurde weltweit beachtet. Die Süddeutsche Zeitung schrieb im September 1980 in einem Beitrag: „Erstaunt registrierten die Besucher, dass die DDR einen großen Qualitätssprung gemacht hat. Ideale Böden lassen den DDR-Hopfen prächtig gedeihen und die Erntetechnik wurde so verfeinert, dass sich die Hektarerträge (1979: 35 Ztr.) mit denen der Bundesrepublik messen lassen.“ (Anhang 42).

Im Rahmen der seit 1960 durchgeführten „Zentralen Erfahrungsaustausche“ wurden den Hopfenpflanzern neue Erkenntnisse vermittelt und technische Neuerungen vorgestellt. Diese Tradition wird seit 1996 jährlich und ab dem Jahr 2002 alle zwei Jahre als „Elbe-Saale Hopfentag“ erfolgreich fortgesetzt. Vor allem bei den örtlichen Brauereien soll das Interesse des für sie unentbehrlichen Rohstoffs aus der Region geweckt werden. Hopfentage dienen auch dazu den Entwicklungsstand in der Hopfenproduktion darzustellen. Darüber hinaus wird im Rahmen dieser Veranstaltung seit dem Jahr 2006 eine Hopfenkönigin gewählt, die den Elbe-Saale Hopfen regional, überregional und international repräsentiert. Regional gewählte Hopfenköniginnen gab es bereits auch in den Jahren vorher. Das im geografischen Gebiet ausgeprägte Know-how zum Hopfenanbau wird seit dem Beginn des Jahres 1950 bis heute durch die traditionsreiche Hopfenforschung in Jena unterstrichen. Im Jahr 2009 wurde in der Gemeinde Groß Santersleben ein „Hopfen-Info-Haus“ mit vielen interessanten Informationen zum Anbaugebiet Elbe-Saale eröffnet (siehe Anhang 34, Anhang 35).

Für viele regionale Brauereien ist Hopfen aus dem Anbaugebiet Elbe-Saale zu einem Qualitätsbegriff geworden. In einigen Gasthausbrauereien, wie zum Beispiel dem Bayerischen Bahnhof in Leipzig, werden ausschließlich Hopfen und Hopfenprodukte aus Elbe-Saale verbraucht. Darüber hinaus beziehen derzeit z. B. in der

Region die Altenburger Brauerei GmbH und die Brauerei Landsberg GmbH Hopfen aus dem Anbaugebiet Elbe-Saale Hopfen wird überwiegend über die Handelsfirmen weltweit zu etwa 40 % an die Brauereien in EU-Staaten (inklusive Deutschland) und über die Hälfte in Drittländer verschickt. Die weltweit agierenden Brauereikonzerne sichern mit den großen, homogenen Hopfenpartien auch aus dem Anbaugebiet Elbe-Saale eine dauerhaft hochwertige Bierproduktion. Der Braukonzern Radeberger Gruppe KG, als derzeitiger Marktführer im deutschen Biermarkt mit eigenen Standorten in fast allen Teilen Deutschlands, bezieht beispielsweise Hopfen aus dem Anbaugebiet Elbe-Saale.

Das Anbaugebiet Elbe-Saale stellt seit dem Jahr 2004 jährlich Handelsmuster ihrer angebauten Bitterhopfensorten zur vergleichenden Bewertung zwischen allen in Deutschland erzeugten Hopfen für die Deutsche Hopfenausstellung zur Verfügung. Hopfenerzeuger aus dem Anbaugebiet Elbe-Saale konnten in den Jahren 2007 und 2008 jeweils den dritten Platz, im Jahr 2005 den ersten Platz und im Jahr 2004 den zweiten Platz im Vergleich der Erzeuger bei den drei jeweils besten Bitterhopfensorten belegen (siehe Anhang 45, S. 331, Anhang 46, S. 338, Anhang 47, S. 307 und Anhang 48, S. 258).

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Das zuvor beschriebene Klima, die besonderen bodenseitigen Voraussetzungen, die Lage und Entfernungen der Betriebe zueinander und das spezifische Anbausystem im Anbaugebiet (Art der Gerüstanlagen, Windschutz, Tröpfchenbewässerung etc.) bilden die beste Grundlage für den Hopfenanbau und insbesondere den Anbau von Bitterhopfensorten. Gleichzeitig sind das die Grundlagen für die Gewährleistung von stabilen Erträgen und hohen homogenen Alphasäuregehalten des Hopfens aus dem Anbaugebiet Elbe-Saale.

Die großen qualitativ hochwertigen und ausgeglichenen Hopfenpartien aus dem Anbaugebiet Elbe-Saale werden sowohl von den regionalen Brauereien als auch von den weltweit größten Brauereikonzernen z. B. im südamerikanischen Raum, Mittel- und Osteuropa geschätzt. Zur Bekanntheit und dem guten Ruf des Elbe-Saale Hopfens haben auch die lange Tradition des Hopfenanbaus im Elbe-Saale-Gebiet und dessen Bedeutung als aktuell zweitgrößtem Hopfenanbaugebiet in Deutschland beigetragen.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie (LfULG)

Anschrift: August-Böckstiegel-Strasse 1, 01326 Dresden

Telefon: 0351 2612-0

Telefax: 0351 2612-1099

E-Mail: lfulg@smul.sachsen.de

Name: Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Mitte

Anschrift: Große Ringstraße, 38820 Halberstadt

Telefon: 03941 67 10

Telefax: 03941 67 11 99

E-Mail: poststelle@HBS.alff.mlu.sachsen-anhalt.de

Name: Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Anhalt

Anschrift: Ferdinand-von-Schill-Straße 24, 06844 Dessau

Telefon: 0340 230 30

Telefax: 0340 280 80

E-Mail: ALFWSFpoststelle@alff.mlu.sachsen-anhalt.de

Name: Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd

Anschrift: Müllnerstraße 59, 06667 Weißenfels

Telefon: 03443 28 00

Telefax: 03443 230 31 00

E-Mail: poststelleDE@alff.mlu.sachsen-anhalt.de

Name: Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft (TLL)

Anschrift: Naumburger Straße 98, 07743 Jena

Telefon: 03641 683-0

Telefax: 03641 683-390

E-Mail: postmaster@tll.thueringen.de

h) Etikettierung:

–

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

– www.ec.europa/agriculture/markets/hops/index_de.htm

• Liste der Hopfenanbauorte im Hopfensektor (siehe Anhang 36),

• Liste der Zertifizierungsstellen von Hopfen und ihrer Kennzahlen (siehe Anhang 37),

• Verzeichnis der anerkannten Hopfenerzeugergemeinschaften und ihrer Vereinigungen (siehe Anhang 38),

– Deutsches Hopfengesetz vom 21. Oktober 1996, zuletzt geändert durch Gesetz vom 09.12.2010 (BGBl. I 2010, S. 1934) (siehe Anhang 39),

– Verordnung (EG) Nr. 1850/2006 der Kommission vom 14. Dezember 2006 mit Durchführungsbestimmungen für die Zertifizierung von Hopfen und Hopfenerzeugnissen (siehe Anhang 40).