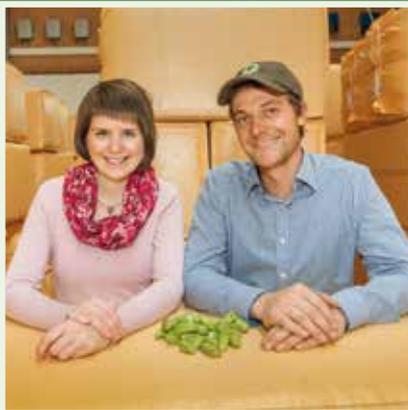


deutscher Hopfen
handverlesen
direkt vom Pflanze





high quality Hops made in bavaria



Martina & Thomas Kiermeier
green products

Hopfen so weit das Auge reicht. Eingebettet in die bezaubernde Hopfenlandschaft der Hallertau befindet sich Oberumelsdorf (Siegelbezirk Siegenburg), die Heimat unseres Hopfenbaubetriebes. Umrahmt vom modernsten und größten Hopfenverarbeitungswerk der Welt und der neu gebauten Versuchsbrauerei in St. Johann liegt die Kompetenz sprichwörtlich vor der Haustür. Die Landschaft präsentiert sich von seiner besten Seite und überzeugt mit hervorragender Bodenqualität. Die Hopfenpflanzen werden optimal mit Wasser und Nährstoffen versorgt und überzeugen durch erlesene Qualität und hervorragende Aromen.

auf Fortschritt und Technik zählen wir mittlerweile zu einem der modernsten und innovativsten Hopfenbaubetrieben. Auf derzeit ca. 60 ha hegen und pflegen wir unsere Hopfenpflanzen. Angefangen beim Aromahopfen Opal, Perle, Bitterhopfen Herkules, Flavorhopfen Mandarina Bavaria, Huell Melon, Hallertau Blanc, bis hin zu den zwei neuen Flavoursorten Ariana und Callista ist für jeden Hopfenliebhaber etwas dabei. Unser Augenmerk liegt auf einer guten und engen Zusammenarbeit mit Hopfenpflanzern und Braumeistern, um dem hohen Qualitätsanspruch nachhaltig treu zu bleiben.

Die Liebe zur Natur und zum Hopfen im Speziellen wurde uns in der nunmehr vierten Generation bereits in die Wiege gelegt. Im Hinblick

Thomas Kiermeier
Landwirt & Unternehmer

*Hopfen aus
der Hallertau*





Hopfen von erstklassiger Qualität



Neutrale Qualitätskontrolle jeder Hopfenpartie



Der Chef persönlich überzeugt sich vom besonderen Aroma seiner Hopfen

Hopfen ist ein Naturprodukt. Mit viel Fingerspitzengefühl und der notwendigen Kompetenz behandeln wir unsere Pflanzen schonend und behutsam, um erstklassige Qualität zu garantieren. Neben der eigenen ständigen Beobachtung hat der TÜV Saarland ein Augenmerk auf unseren Hopfen und den gesamten Produktionsprozess. Das Qualitätsmanagementsystem nach DIN ISO 9001 für Hopfenerzeuger ermöglicht uns darüber hinaus eine einheitliche und gesamtbetriebliche Betrachtung der einzelnen Produktionsabläufe, um nachhaltig die höchste innere und äußere Qualität zu generieren. Im Zusammenspiel mit den ausgezeichneten örtlichen Gegebenheiten, dem hohen Maß an Kompetenz und dem schonenden Umgang mit der Natur steht bei uns der Qualitätsanspruch an erster Stelle.

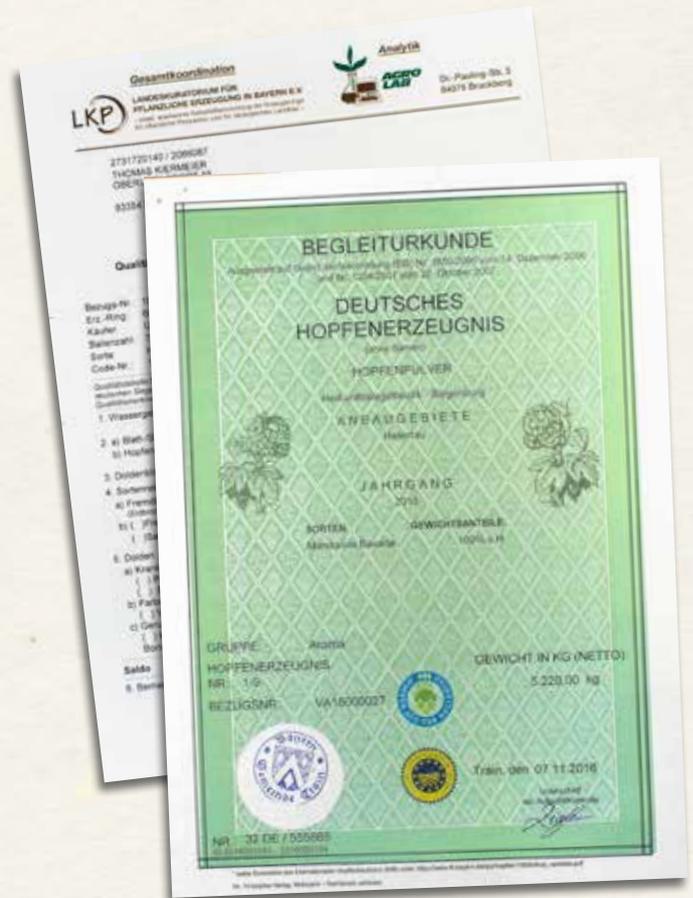


Deutscher Siegelhopfen
Bayern
Hallertau
1972

Hopfenqualität mit Gütesiegel

Neben den eigenen hohen Qualitätsansprüchen bestätigen behördliche Zertifizierungen unsere vorbildliche Qualitätspolitik. Lückenlos und ohne jeglicher Kompromisse stellen öffentliche Behörden die durchgängige Rückverfolgbarkeit jeder Hopfenpartie hinsichtlich Anbaugesbiet, Sorte, Anbaujahr, Betrieb, Hopfengarten und Verarbeitungsform sicher.

Die Auszeichnung als „Deutscher Siegelhopfen“ erfolgt sogar zweifach. Bei der ersten Siegelung kommt ein neutrales Qualitätsmanagementsystem des Hopfenrings zum Einsatz, meist am Hof des Hopfenpflanzers. Die zweite Siegelung hingegen findet bei der Verarbeitung der Hopfenprodukte im Verarbeitungswerk statt. Die Sortenreinheit des Hopfens kann somit detailliert und im Interesse von Verarbeitern und Brauern begutachtet werden - ein herausragendes Qualitätsmerkmal. Darüber hinaus überprüft ein unabhängiges, renommiertes Agrarlabor festgelegte Qualitätsmerkmale zur „Neutralen Qualitätsfeststellung“ der Rohhopfenpartien.



Ein Gütesiegel bescheinigt die erstklassige Hopfenqualität



Green Products Hops IHR Vorteil

Qualität - ohne Wenn und Aber.
Hierfür stehen Martina und Thomas
Kiermeier ein.

Green Products verfolgt eine kompromisslose Qualitätsphilosophie:
Nur hochwertige Hopfen werden weiterverarbeitete und vermarktet.

Unser Hopfen brilliert besonders durch ein vorzügliches Aroma, was nicht zuletzt auf den optimalen Wachstumsbedingungen beruht.

„Gesunder Boden,
Gesunder Hopfen,
Gesundes Bier“

Der Dreiklang von Biologie, Chemie und Physik des Bodens ist entscheidend, um gesunde Pflan-

zen mit bester Qualität vorweisen zu können. Dank seiner Ausbildung zum Bodenpraktiker hat Betriebsleiter Thomas Kiermeier ein umfassendes Wissen im Umgang mit Pflanzen und Boden. Im stetigen Austausch mit den Partnerbetrieben wird saisonbedingt über vorherrschende Bedingungen diskutiert und von den jeweiligen Kompetenzen profitiert. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit den Hopfen über Vorkontrakte stetig

vom gleichen Standort zu erhalten. Die Qualitätsvorlieben der Brauer können somit optimal umgesetzt werden, schließlich leistet der Hopfen einen erheblichen Beitrag für ein gelungenes Bieraroma.

Nachhaltiges Denken und Handeln in der Produktion und Vermarktung

- Qualitätsphilosophie ohne wenn und aber - nur hochwertige Hopfen werden vermarktet
- High Quality Hops - Hopfen direkt vom Erzeuger
- Transparente Produktionsabläufe zur stetigen Begutachtung
- Einkauf des Hopfens nach Standort entsprechend der jeweiligen Vorlieben



Die eigene Kompostanlage legt den Grundstein für qualitativ hochwertigen Hopfen

Eigene Kompostanlage

Mit Hilfe einer eigenen Kompostanlage ist es uns seit 2011 möglich, unserem außerordentlich hohen Anspruch an gute Bodenqualität gerecht zu werden. Nur so ist es uns möglich die erstklassige Hopfenqualität zu gewährleisten.

- Verarbeitung von landwirtschaftlichen organischen Reststoffen
- Kohlekompost
- Entwicklung von organischen Langzeitdüngern
- Pflanzerden

Forschung und Innovation

Die Philosophie unseres Betriebes ist der nachhaltige Umgang mit Mensch und Natur. Effiziente und wohl durchdachte Ansätze prägen unser gesamtes Handeln Tag für Tag. Genau wie John F. Kennedy sagte: „Einen Vorsprung im Leben hat, wer da anpackt, wo die anderen erst einmal reden.“

- Versuche mit biologischen Pflanzenschutz
- Wärmerückgewinnung (Trocknung)
- Agroforst
- reduzierten Bodenbearbeitung
- Bewässerung
- Photovoltaik (über 1000 kW auf unseren Dächern)
- und vieles mehr

Im Ergebnis haben wir den Düngaufwand mittlerweile um 40% und den chemischen Pflanzenschutz um 30% reduzieren können, während die Qualität des Hopfens erheblich profitierte. Der Anfang für den langjährigen Prozess der Bodenpflege ist gemacht und die Vorzüge für alle Beteiligten werden sich stetig weiter entwickeln.

Zukunft

Im Umgang mit der Natur beherzigen wir auch stets unsere Umwelt. Eine eigene Photovoltaik-Anlage deckt den Energiebedarf unseres Betriebes. Die Reduzierung von CO²-Emissionen geht mit unserem hervorragenden Bodenaufbau einher. Dank des erstklassigen Humusgehaltes im Boden werden große Mengen an CO² im Boden gespeichert.



Hopfenhandel Hops from Germany

Hopfen



Thomas Kiermeier überzeugt sich gerne selbst von der auserlesenen Hopfenqualität



Besiegelt und überprüft verlässt der Hopfen unseren Hof

Die Auswahl unserer Partnerbetriebe erfolgt ebenfalls nach strengen Kriterien. Nur qualitativ hochwertige Hopfen werden weiterverarbeitet und vermarktet.

Dank des weltweit größten und modernsten Hopfenverarbeitungswerkes in St. Johann ist ein allumfassendes Qualitätsmanagementsystem möglich. Ebenfalls nach DIN EN ISO zertifiziert ist eine lückenlose Kühlkette vom Rohhopfen bis zum fertigen Produkt garantiert. Jede Rohhopfenpartie wird nur mit einer entsprechenden zugehörigen Siegelurkunde verarbeitet. Nach Abschluss der Verarbeitung erhält jede Partie eine entsprechende Begleiturkunde (Deutsches Hopfenerzeugnis). Die Überwachung der Verarbeitung und Siegelung der Partien übernimmt ein neutraler Siegelmeister.



Modernste Trocknungstechnik erhält die erstklassige Qualität



Optimal gekühlt bleibt der Hopfen frisch und die Aromen können bestmöglich erhalten werden



Der Hopfengarten unter der Ernte

aus der Hallertau



Der Hopfen als Rohhopfen

Die Hopfendolde in ihrer Rohform ist als Vakupack auf Anfrage erhältlich.



Der Hopfen als Hopfenpellets

Hopfenpellets sind gepresster Rohhopfen. Als Typ 90 oder als Typ 45 überzeugen sie durch geringe Lagerkapazitäten und lange Haltbarkeit.



CO²-Extrakt und Ethanol-Extrakt

Der Hopfenextrakt ist hoch konzentriert, fein zu dosieren und einfach in der Handhabung.

green products heißt deutscher Hopfen handverlesen direkt vom Pflanzler. Unsere Hopfensorten unterteilen sich in:

- Special Flavor Hopfen 6 Sorten
- Noble Aroma Hopfen 3 Sorten
- Aroma Hopfen 6 Sorten
- Bitter Hopfen 6 Sorten
- Dual Hopfen 1 Sorte

unique aroma worldwide



Deutscher Flavor-Hopfen mit einzigartigen Aromen

Was darf es sein, Grapefruit, Honigmelone, Erdbeere oder Ananas?

Die ersten Spezialaromasorten gezüchtet vom Hopfenforschungszentrum in Hüll kamen 2012 auf den Markt. Mit den Sorten Mandarina Bavaria, Huell Melon und Hallertau Blanc kam eine regelrechte Geschmacksexplosion auf den Biermarkt. Einzigartig lieben sich in den Bieren feine Aromen nach Mandarine, Grapefruit, Honigmelone, Erdbeere und Stachelbeere erkennen.

Seit Frühjahr 2016 wurden die zwei neuen Flavor-Sorten Callista und Ariana zugelassen. Die großflächigen Anbauprüfungen wurden bestanden und die Aromastoffanalysen im Labor erhöhen die Vorfreude. Ein Expertengremium bestehend aus renommierten Brauern, Brau-Wissenschaftlern, Hopfenvermarktern, Hopfenpflanzern und dem Züchter war für die Aromabonitur mit eingebunden. Im Ergebnis stand eine neuartige Kombination der hopfigen Grundnoten und ex-

klusiv fruchtigen Ausprägungen. Während bei Callista Eindrücke nach Maracuja, Aprikose sowie Grapefruit dominieren, besticht Ariana mit Noten nach schwarzer Johannisbeere und Zitrone.

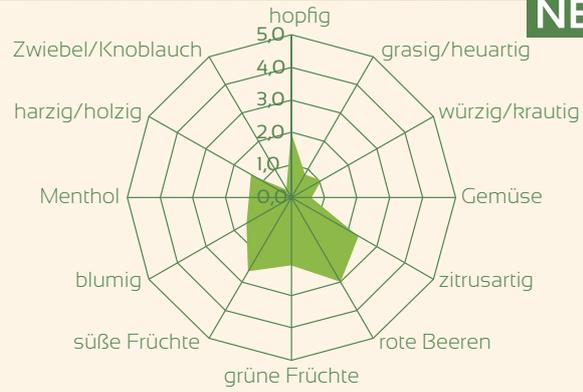
Im Rahmen zahlreicher Brauversuche überzeugte die hervorragende Brauqualität der beiden Sorten. Es ist das Fingerspitzengefühl des Brauers gefragt, hinsichtlich Biersortenauswahl, Zugabemenge und dem rechten Zeitpunkt der Hopfengabe (Kochbeginn, Whirlpool, Hopfenstopfen bzw. jegliche Kombinationsmöglichkeit), um einzigartige Geschmackscreations ins Bier zu zaubern.

Ariana (2010/72/20)

NEU

Aromaeindrücke Rohhopfen:

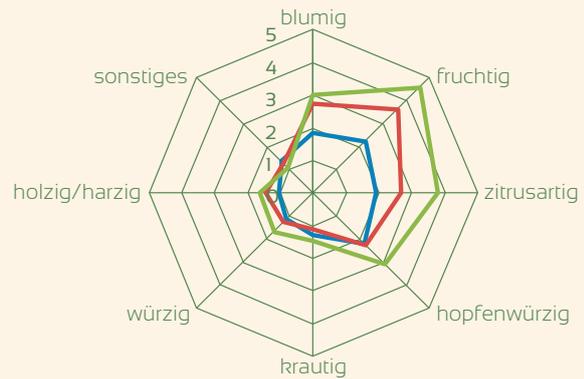
Ariana ist harmonisch und mild mit fruchtigen Aromen nach Johannisbeere (Cassis) und süßen Früchten wie Pfirsich und Birne. Die leicht harzige Note ergänzt sich perfekt mit den tropischen und zitrusartigen Düften.



Aromaeindrücke des Rohhopfens (Mittelwerte)

Bewertung aus Sudversuchen:

Je nach Biertyp und Hopfenmenge runden Aromen nach Grapefruit, Cassis, Geranie, Stachelbeere, Zitrone und Vanille wunderbar ab. Ariana eignet sich sehr gut für das Hopfenstopfen.



Aromaeindrücke der Biere aus den systematischen Brauversuchen (Mittelwerte unabhängig vom Biertyp)

■ Kochbeginn ■ Whirlpool ■ Hopfengestopft

Callista (2010/08/33)

NEU

Aromaeindrücke Rohhopfen:

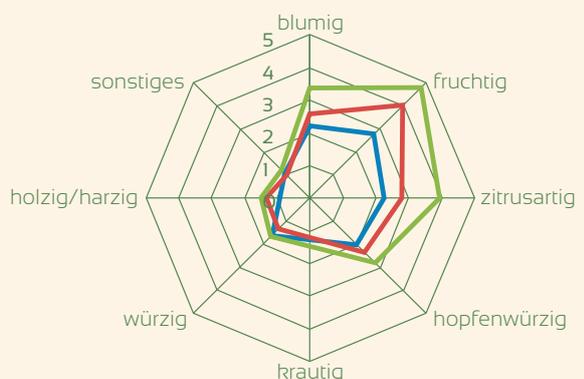
Callista ist charakterisiert durch eine ausgewogene Hopfennote mit beeindruckenden Fruchtaromen nach Aprikose, Maracuja und roten Beeren (Waldfrüchte, Brombeere, Himbeere). Ein Hauch von Grapefruit rundet das Geschmacksprofil einzigartig ab.



Aromaeindrücke des Rohhopfens (Mittelwerte)

Bewertung aus Sudversuchen:

Callista gewinnt unter den Brauern immer mehr an Beliebtheit. Maracuja, Grapefruit, Pfirsich, Stachelbeere und Pinie sorgen für eine echte Bierrarität.



Aromaeindrücke der Biere aus den systematischen Brauversuchen (Mittelwerte unabhängig vom Biertyp)

■ Kochbeginn ■ Whirlpool ■ Hopfengestopft

Mandarina Bavaria

Aromaeindrücke Rohhopfen:

Wie der Name bereits sagt werden die Hopfennoten von Mandarina Bavaria mit den fruchtig-frischen Geschmackseindrücken nach Mandarinen und Zitronen harmonisch ergänzt.

Aroma im Bier:

Ein Bier mit Mandarina Bavaria schmeckt ab dem ersten Schluck. Dieser Hopfen eignet sich für nahezu alle Biersorten und kann sowohl während des Kochens als auch zum Hopfenstopfen verwendet werden. Die feinen Noten nach Mandarinen und Orangen sind ein wahrlicher Genuss.



Aromaeindrücke des Rohhopfens (Mittelwerte)

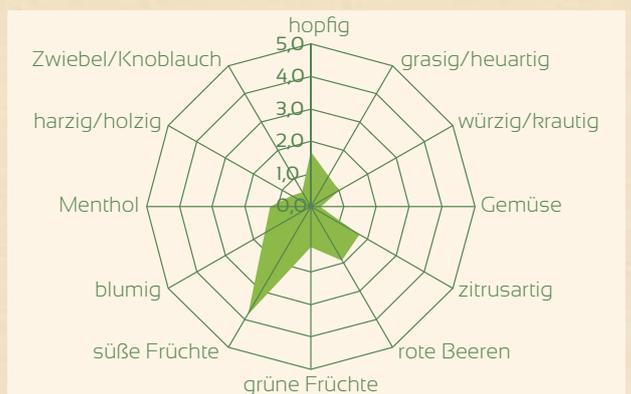
Huell Melon

Aromaeindrücke Rohhopfen:

Fruchtig-süße Aromen nach Honigmelone, Aprikose und Erdbeere prägen den Geschmackseindruck des Huell Melon.

Aroma im Bier:

Huell Melon schafft den Spagat aus den typischen Hopfennoten in Kombination mit den süßlichen Eindrücken nach Honigmelone, Aprikose, Erdbeere und einem Hauch an blumigen Ausprägungen. Dieser Hopfen lädt ein zum Experimentieren.



Aromaeindrücke des Rohhopfens (Mittelwerte)

Hallertau Blanc

Aromaeindrücke Rohhopfen:

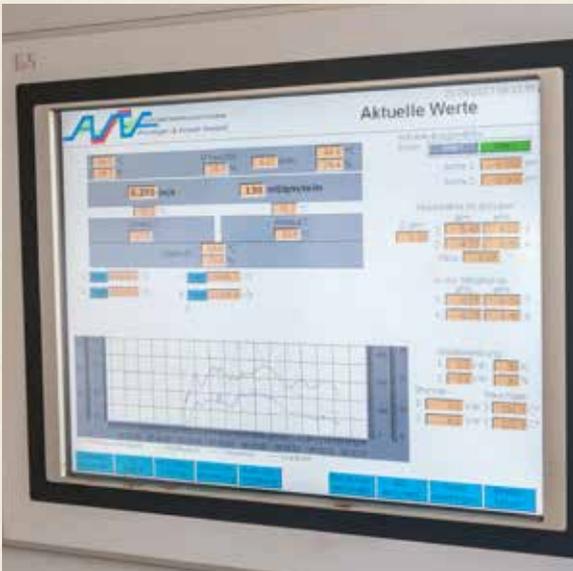
Unglaublich, aber wahr. Der blumig-fruchtige Hallertau Blanc lässt Tendenzen von Mango, Maracuja, Grapefruit, Stachelbeere und Ananas erkennen.

Aroma im Bier:

Bier kann so fein sein. Mit dem Hallertau Blanc gelingt den Brauern eine Spezialität der Extraklasse. Grüne Früchte, Mango und Stachelbeere im Einklang mit dem Bukett eines frischen Weißweins verzaubern jeden Biergenuss zu einem besonderen Moment.



Aromaeindrücke des Rohhopfens (Mittelwerte)



	Special Flavour Hopfen				
Sorten	Ariana	Callista	Mandarina Bavaria	Huell Melon	Hallertau Blanc
Bitterstoffe					
α-acids (EBC 7.4)	12	3,3	7,9	5,8	8,5
β:α (EBC 7.7)	0,5	2,1	0,8	1,4	0,6
cohumulone (EBC 7.7)	42	18	30	29	24
Polyphenole					
polyphenols (EBC 7.14)	3,2	3,6	4,0	3,9	5,4
polyphenols:α	0,27	1,09	0,5	0,7	0,6
xanthohumol (EBC 7.7)	0,5	0,5	0,59	0,56	0,38
xanthohumol : α	0,042	0,152	0,0075	0,097	0,045
Aromastoffe					
Gesammt Öl (EBC 7.10)	2,00	1,70	1,20	1,10	1,10
β-caryophyllene:humulene	0,30	0,33	0,30	1,20	1,00
farnesene (EBC 7.12)	< 2	< 2	< 3	> 10	< 0,5
linalool (EBC 7.12; mg/100g)	3	5	5	3	5
linalool: α	0,25	1,52	0,6	0,5	0,6
Ertrag (kg/ha)			2100	1900	2300
Toleranz für Krankheiten & Schädlinge					
Welke	gut	mittel	mittel	mittel	mittel
Falscher Mehltau	gut	gut	mittel	mittel	mittel
Echter Mehltau	gut	gut	gut	gut	gut
Blattläuse	niedrig	mittel	mittel	mittel	mittel
Spinmilben	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel

	Bitterhopfen				
Sorten	Herkules	Hallertauer Magnum	Hallertauer Taurus	Hallertauer Merkur	Northern Brewer
Bitterstoffe					
α-acids (EBC 7.4)	16,7	13,9	15,9	13,3	9,2
β:α (EBC 7.7)	0,3	0,5	0,3	0,5	0,6
cohumulone (EBC 7.7)	36	27	23	20	27
Polyphenole					
polyphenols (EBC 7.14)	3,8	2,6	3,1	4,2	3,9
polyphenols:α	0,2	0,2	0,2	0,3	0,4
xanthohumol (EBC 7.7)	0,80	0,47	0,89	0,37	0,61
xanthohumol: α	0,048	0,034	0,056	0,028	0,066
Aromastoffe					
Gesammt Öl (EBC 7.10)	1,7	2,4	2,00	2,20	1,50
β-caryophyllene:humulene	0,28	0,28	0,29	0,29	0,34
farnesene (EBC 7.12)	< 0,5	< 0,5	< 0,5	< 0,5	< 0,5
linalool (EBC 7.12; mg/100g)	8	8	19	13	4
linalool:α	0,5	0,6	1,2	1,0	0,4
Ertrag (kg/ha)	2700	2000	2000	2000	1600
Toleranz für Krankheiten & Schädlinge					
Welke	gut	gut	mittel	mittel	gut
Falscher Mehltau	niedrig	gut	niedrig	mittel	niedrig
Echter Mehltau	niedrig	niedrig	niedrig	gut	niedrig
Blattläuse	niedrig	niedrig	niedrig	niedrig	niedrig
Spinmilben	niedrig	niedrig	niedrig	niedrig	niedrig

Es handelt sich um durchschnittliche Werte über mehrere Jahre und verschiedensten Anbaugebieten in der Hallertau.

	Feine Aromahopfen					
Cascade	Perle	Hallertauer Tradition	Spalter Select	Saphir	Opal	Smaragd
6,0	7,4	6,2	5,1	4,1	7,9	5,9
1,0	0,7	0,8	1,0	1,9	0,8	0,9
31	30	26	23	15	15	15
4,3	4,1	4,3	4,9	4,5	3,7	4,5
0,7	0,6	0,7	1,0	1,1	0,5	0,8
0,39	0,55	0,41	0,42	0,37	0,41	0,32
0,065	0,0074	0,066	0,082	0,090	0,051	0,054
1,00	1,30	0,7	0,7	1,10	0,95	0,90
0,50	0,31	0,28	0,4	0,43	0,34	0,30
< 10	< 0,5	< 0,5	> 10	< 0,5	< 3	< 3
4	4	7	8	10	11	10
0,7	0,5	1,1	1,6	2,4	1,4	1,7
2100	1850	1950	2000	2000	1900	1900
niedrig	gut	mittel	gut	mittel	mittel	mittel
mittel	gut	gut	gut	niedrig	gut	mittel
mittel	niedrig	mittel	niedrig	mittel	mittel	niedrig
mittel	niedrig	mittel	gut	mittel	mittel	mittel
mittel	mittel	mittel	gut	mittel	mittel	mittel

	Dual Hopfen	Hochfeine Aromahopfen				
Nugget	Polaris	Hersbrucker Spät	Hallertauer Mittelfrüher	Spalter	Tettnanger	Saazer
11,3	18,6	3,1	4,1	4,1	4,0	3,2
0,4	0,3	2,4	1,3	1,3	1,4	1,1
29	26	20	21	24	25	25
3,4	4,0	4,4	4,6	5,3	5,2	5,3
0,3	0,2	1,4	1,1	1,3	1,3	1,7
0,68	0,79	0,21	0,27	0,34	0,29	0,30
0,060	0,042	0,069	0,066	0,083	0,073	0,094
1,70	3,20	0,75	0,85	0,6	0,60	0,55
0,47	0,40	0,48	0,29	0,28	0,29	0,28
< 0,5	< 0,5	< 0,5	< 3	> 10	> 10	> 10
10	8	5	6	4	4	3
0,9	0,4	1,6	1,5	1,0	1,0	0,9
2200	2200	1750	1250	1200	1300	1200
niedrig	gut	mittel	niedrig	gut	gut	gut
niedrig	niedrig	niedrig	niedrig	niedrig	niedrig	niedrig
niedrig	niedrig	niedrig	mittel	mittel	mittel	mittel
niedrig	niedrig	mittel	niedrig	niedrig	niedrig	niedrig
niedrig	niedrig	mittel	niedrig	niedrig	niedrig	niedrig

Quelle: Verband Deutscher Hopfenplanzer e.V.



Kontakt

green products GmbH
Oberumelsdorf 55
93354 Siegenburg

Tel: +49 (0) 94 44 / 97 76 13
Fax: +49 (0) 94 44 / 97 76 16

Email: info@green-products-hops.de
Web: www.green-products-hops.de



scan QR code

