



Das grüne Gold ist sein Leben: Seit dem Jahr 2000 ist Anton Lutz in der Hopfenforschung und -züchtung tätig. Eine Neuentwicklung ist „Mandarina Bavaria“. Fotos: Grindinger/Zurek

Der Vater der Dolden

Einen gewöhnlichen Bürojob hat Anton Lutz beileibe nicht: Der 53-Jährige ist Hopfenzüchter am Hopfenforschungszentrum in Hüll bei Wolnzach und hat beispielsweise die neuen Flavor-Hopfensorten entwickelt. Zu Besuch bei einem Mann, der Überraschungen liebt und „Männer“ als Problem sieht.

Anton Lutz zerreibt eine Hopfendolde der Sorte „Mandarina Bavaria“ zwischen den Fingern. Sofort wird ein frischer aromatischer Zitrusduft freigesetzt. „Auch im Bier wird diese Geschmacksnote deutlich zu schmecken sein“, prophezeit der erfahrene Züchter am Hopfenforschungszentrum in Hüll. Es sind diese sogenannten Flavor-Hopfensorten, die Anton Lutz seit einigen Jahren in der Forschung beschäftigt. Mit der Craftbeer-Welle, die aus den USA herüberschwappte, wurden verschiedene Geschmacksrichtungen immer gefragter und die Zuchtziele vielfältiger. Zuvor galt in der Hopfenzüchtung jahrzehntelang die Leistungsfähigkeit als oberstes Kriterium. „Man wollte möglichst preiswert den Weltmarkt bedienen und ging in der Züchtung wenig Risiko ein“, erzählt Anton Lutz.

Seit 2006 züchtet Hüll die neuen Flavor-Hopfensorten; die ersten kamen bereits 2012 auf den Markt. „Dass das so schnell ging, ist der absolute Idealfall.“ Darauf ist der 53-Jährige stolz, denn normalerweise nimmt die Entwicklung von neuen Sorten bis zu 20 Jahre in Anspruch. Bei den neuen Fla-

vors sei es so gewesen, dass die Pflänzchen bereits frühzeitig sehr positiv aufgefallen seien, so der Hopfenzüchter weiter. Außerdem war die Nachfrage seitens der Brauer so groß, dass sie früh mit den ersten Sudversuchen begannen und die Ergebnisse überdies sehr zufriedenstellend waren. „In der Hopfenzüchtung muss man immer vorbereitet sein und weit voraus denken“, sagt Anton Lutz. Eine gute Portion Glück gehöre ebenfalls dazu.

Hüll ist das größte und bedeutsamste Hopfenforschungszentrum weltweit. Seit 1926 wird im Herzen der Hallertau rund um das grüne Gold geforscht. Im Gegensatz zu den USA und anderen hopfenproduzierenden Ländern ist die Forschung in Deutschland zentral organisiert; seit 1972 unter dem Freistaat Bayern, vertreten durch die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) und die Gesellschaft für Hopfenforschung (GfH). In der GfH sind Pflanzler, Brauer und Händler zusammengeschlossen. „Diese enge Zusammenarbeit ist ein großer Vorteil und unser Erfolgsgeheimnis, da neue Züchtungen in aller Regel gut angenommen werden“, sagt Anton Lutz. Die Zahlen sprechen für sich: Etwa 90 Prozent des Hallertauer Anbaubereichs ist mit Hüller Entwicklungen bewirtschaftet; bundesweit sind es rund 85 Prozent.

In Hüll steht ein enormer Fundus von rund 20000 Zuchtstämmen zur Verfügung. Bei der Kreuzungsplanung überlegt

Das in Ingolstadt erlassene Reinheitsgebot für Bier wird heuer 500 Jahre alt. Der DONAUKURIER und seine Heimatzeitungen feiern das Ereignis unter anderem mit einer zwölfteiligen Serie. Heute geht es um Anton Lutz – einen leidenschaftlichen Hopfenzüchter.

Von Stefanie Grindinger



Aromatische Dolden: Die Flavor-Hopfen verleihen dem Bier exotische Aromen wie Mandarine oder Melone. Beim Zerreiben werden die Duftstoffe freigesetzt. Foto: Grindinger

sich Anton Lutz, welche Zuchtziele er jeweils erreichen möchte, zum Beispiel hohe Blattlausresistenz, guten Ertrag oder eben einen bestimmten Geschmack. Es geht familiär zu: Der Hopfen ist eine getrenntgeschlechtliche Pflanze, Lutz spricht von Männern und Frauen. Während er die Eigenschaften der weiblichen Pflanzen gut kenne, seien die Väter laut Anton Lutz „unkalkulierbar“, weil sie keine Dolden ausbildeten. Seine Erfahrung ist jedoch, dass weite Kreuzungen – also mög-

lichst entfernter Verwandter – am besten funktionieren.

So kommt es in der Kreuzung immer wieder zu Überraschungen – positiv wie negativ. Eine positive Überraschung war beispielsweise die neue Flavor-Sorte, die noch keinen wohlklingenden Namen hat, sondern die Nummer „2010/72/20“ trägt. Bei der Kreuzung hatte Anton Lutz einen blattlausresistenten Hochalphahopfen im Sinn. Ausgeprägte Blattlausresistenz trat zwar nicht zutage, doch eine in-

teressante Grapefruit- und Cassis-Note. „Deshalb ist meine Arbeit auch so wahnsinnig spannend“, sagt Anton Lutz.

Pro Jahr werden in Hüll etwa 100 Kreuzungen vorgenommen. Laut Lutz liegt die Chance, dass ein Sämling es bis zur Marktreife schafft, bei 1 zu 250 000. „Hopfenzüchter sind eigentlich Massenmörder“, erzählt er schmunzelnd. Schwache Sämlinge werden nämlich möglichst schnell aussortiert. Im Vordergrund stehen in Hüll Neuentwicklungen, die resistenter gegen typische Krankheiten wie Welke, Mehltau oder Peronospora sowie besser an die klimatischen Bedingungen angepasst sind. „Wir möchten den deutschen Hopfen konkurrenzfähig halten“, so Lutz. Insbesondere gegenüber den US-amerikanischen Produzenten, die durch den Craft-Beer-Trend an Boden gewonnen haben.

Anton Lutz hat in der Hopfenzüchtung seinen „absoluten Traumjob“ gefunden. Am meisten liebt er die Samstage während der Hopfenernte. Dann ist es ruhig in den Zuchtgärten, da nur werktags geerntet wird, und er kann die Zuchtergebnisse begutachten. Seit 1992 arbeitet der Diplom-Agraringenieur für das Hopfenforschungszentrum. Aber er hat noch einiges vor. Momentan forscht er an Hopfensorten für Anwendungsgebiete außerhalb der Brauwirtschaft. Zum Beispiel sind Sorten in Planung, die einen hohen Gehalt an Xanthohumol aufweisen – einem Wirkstoff, dem krebshemmende Wirkung nachgesagt wird.

Am Dienstag geht es um Superlative rund ums Bier.

