

Klimawandel bedroht Bayerns Bier: Neue Hopfensorten als Rettung!

Georg Schneider erklärt, wie neue Hopfensorten den Herausforderungen des Klimawandels begegnen und den Biergeschmack bewahren.

Kelheim, Deutschland - Das bayerische Bier, bekannt für seine Tradition und Qualität, steht vor einer ernststen Bedrohung! Der Schlüsselrohstoff Hopfen leidet zunehmend unter den harten Auswirkungen des Klimawandels—Hitze, Dürre und Starkregen machen den Bauern das Leben schwer. Die Erträge und die Qualität des Hopfens gehen in die Knie, was sich direkt auf die Bierproduktion auswirkt.

Doch es gibt Hoffnung! Georg Schneider, Präsident des Bayerischen Brauerbundes, und Mario Scholz, Geschäftsführer eines regionalen Vermarktungsunternehmens, setzen auf neue Hopfensorten, die die Branche widerstandsfähiger machen sollen. Diese innovativen Sorten könnten nicht nur die Ernten sichern, sondern auch den einzigartigen Geschmack des bayerischen Biers bewahren. Die Zukunft des bayerischen Biers liegt also in der Anpassung an die Herausforderungen der Natur! Weitere Informationen hierzu bietet ein aktueller Bericht auf www.mittelbayerische.de.

Details

Ort	Kelheim, Deutschland
------------	----------------------

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de