

## CULTURE

La culture du houblon a une longue tradition à Tett nang. Il est déjà mentionné dans les archives en 1150 – et depuis 1844 environ il est devenu une culture typique de la région. On y compte environ 150 exploitations sur une superficie de 1200 ha, produisant surtout des variétés de houblons aromatiques exportées dans le monde entier.

Le climat humide et doux autour du lac de Constance est idéal pour la culture du houblon. Une pluviométrie suffisante, des températures modérées, un sol fertile, profond d'origine glaciaire offrent les conditions optimales pour un bon équilibre entre arômes et fine amertume dans le houblon.

Sur notre exploitation, nous produisons les variétés suivantes:

Variétés aromatiques	Flavour Hops (houblons „parfumés“)	Variétés amérisantes
Tett nanger	Mandarina Bavaria	Herkules
Hallertauer Tradition		Taurus
Smaragd		
Perle		

De surcroît, nous pouvons également vous livrer d'autres variétés de houblons, choisies par nous chez des producteurs sélectionnés.

Nous nous consacrons spécialement à la variété régionale traditionnelle Tett nanger de la famille des Saazer. Nous nous efforçons de produire cette variété à un niveau de qualité maximum grâce à une sélection et des choix continus sur des plantes quelquefois centenaires, au moyen d'une multiplication de plantes individuelles particulièrement attrayantes (habitus, arôme, mûrissement uniforme), pour arriver à une homogénéisation de nos plantes.

## QUALITÉ

Nous produisons nos houblons selon les prescriptions de l'agriculture intégrée ("intégrée et contrôlée"). La production intégrée caractérise des houblons de qualité supérieure. En conséquence, le houblon de Tett nang est commercialisé sous le label "Qualité garantie du Bade-Württemberg".

De surcroît le houblon de Tett nang a été reconnu par l'Union Européenne: Appellation d'Origine Protégée. Après la récolte, tous les lots sont analysés par un laboratoire indépendant qui évalue la qualité extérieure et les composants.

Notre mécanisation pour la cueillette est adaptée à un large éventail de variétés. Les moments propices pour la cueillette sont un défi annuel: ils sont définis par le potentiel aromatique et par la teneur en acides alpha du houblon.

Grâce au contact direct avec nos brasseurs et nos clients, nous recevons soutiens, impulsions et réactions – c'est pourquoi la récolte (qui a la valeur d'une cinquième saison), est aussi la saison des portes ouvertes pendant laquelle nous vous invitons chaleureusement à faire l'expérience du tourbillon entre tradition et techniques de pointe, à vous enivrer des arômes de houblons. N'hésitez pas à nous rendre visite entre fin août et mi-septembre, direction le beau lac de Constance.



Locher Hopfen GbR  
Missenhardt 2  
88069 Tett nang

Tel: 07542/9396080 • Fax: 07542/9396081

E-Mail: [kontakt@locher-hopfen.de](mailto:kontakt@locher-hopfen.de)

[www.locher-hopfen.de](http://www.locher-hopfen.de)

USt-ID: DE284749438



# locher hopfen

Houblonnez-vous!

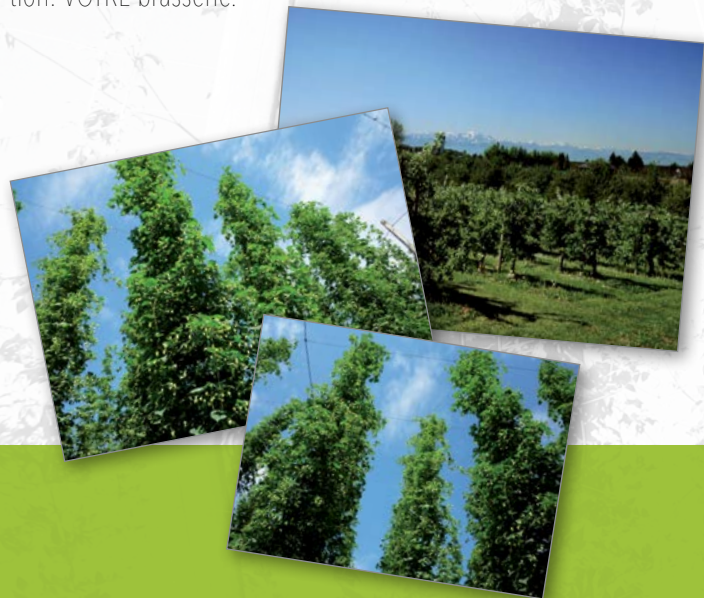


## EXPLOITATION

Notre exploitation se trouve au coeur du territoire houblonnier de Tett nang sur une hauteur tout près de cette ville. Depuis 4 générations c'est avec passion et dévouement que nous nous consacrons à nos plantations. Notre ferme, de cultures mixtes au départ, s'est spécialisée au cours des années pour arriver à une superficie de 18 ha de houblons avec une large palette de produits allant des différentes variétés classiques aromatiques aux houblons amérisants et aux nouveaux houblons qualifiés de parfumés (Flavour Hops).

Sur la base du développement durable et de la protection de l'environnement et au moyen de la technique moderne, nous sommes en mesure de livrer à notre clientèle un houblon de très haute qualité.

Nous sommes une exploitation familiale classique – 2 générations de planteurs de houblons apportant 70 ans d'expérience dans cette activité. Actuellement, l'exploitation est sous la responsabilité de Ludwig Locher (36 ans, ingénieur agronome diplômé); il est soutenu par la famille. Tous s'activent infatigablement, spécialement aux périodes de pointe que sont le printemps et la récolte, avec pour but d'amener "l'or vert" dans les meilleures conditions à sa destination: VOTRE brasserie.



## PRODUITS

Nous pouvons vous fournir la gamme totale de produits suivants:

- » houblons (cônes) en ballots cubiques
- » houblons (cônes) en sachets sous vide (2,5kg et 5kg)
- » houblons en pellets de type 90 ou de type 45

Nos houblons sont conditionnés dans des entreprises de traitement renommées, dans les meilleures conditions et au cours de contrôles de qualité rigoureux. Les produits finis sont immédiatement stockés dans des frigos jusqu'à leur livraison.

### Produits saisonniers :

- » *Nouveau*: houblons verts frais pour les bières de cueillette et les bières à houblons frais!
- » Plantes complètes à maturité pour décorer les restaurants et les brasseries (*longueur: 6m – emballées dans un grand sachet en plastique, manipulable*)
- » Boutures et plants de houblons *pour faire grimper sur les façades et près des maisons.*

Participez à cet événement qu'est la récolte de „l'or vert" par une visite, pendant laquelle vous pouvez choisir votre houblon fraîchement cueilli provenant de différents sites (terroirs) et cueillis en différentes étapes. Sur demande, nous conditionnons "votre" houblon en pellets ou en sachets sous-vide.

### Prix et conditions de livraison:

Sur demande nous vous envoyons volontiers une offre et nos conseils pour votre choix.

## RÉFÉRENCES

Nous entretenons depuis bientôt 100 ans des liens intensifs avec les brasseries clientes et sommes spécialisés dans la vente directe de nos produits. Dans notre clientèle, nous comptons des brasseries de renom en Allemagne, aux U.S.A., en France, en Italie et en Belgique.

### Distinctions:

An	Distinction
1997	Vainqueur pour le Hallertauer Mittelfrüh et médaille de bronze pour le houblon aromatique
2007	Vainqueur pour le Hallertauer Tradition
2010	Vainqueur pour le Tett nanger et 2e place pour le Hallertauer Tradition
2011	2e place pour le Tett nanger
2012	2e place pour le Hallertauer Tradition
2013	médaille de bronze pour le houblon aromatique (Perle) et Vainqueur pour le Perle et 2e place pour le Tett nanger

