

## Das grüne Gold aus der Eifel

Hopfenerte auf dem Hof Dick in Holsthum

Im September wird der Hopfen geerntet. Das bedeutet: arbeitsintensive Tage für Andreas Dick, dem einzigen Hopfenbauer im Rheinland.

Holsthum. (bha) Berge von aufstehenden Hopfen türmen sich auf dem Hof Dick. „Hopfen ist eine Kulturpflanze aus Weizen. Wir stechen viel Herzblut in das Wachstum der Pflanze“, betont Andreas Dick, Sohn des einzigen Hopfenbauers im Rheinland. Viele Klosterbrauereien haben eine lange Tradition des Hopfenanbaus. Deshalb wird das Anbaugelände immer noch Hopfenparten genannt. Kultiviert wird nur der am fruchtbarsten wachsende Hopfen.

Die Pflanze wächst im Mai/Juni bis zu 20 Zentimeter pro Tag neben Bambus eine der am schnellsten wachsenden Pflanzen. Nicht umsonst existiert das Sprichwort „Der Hopfen will jeden Tag seinen Herrn sehen“, sagt Andreas Dick, der seine Ausbildung als Hopfenbauer unter anderem in Hallertau/Bayern, einem der wichtigsten Hopfenanbaugelände, gemacht hat. Pro Hektar müssen 400 bis 500 Arbeitsstunden investiert werden.

Das windgeschützte Tal der Prüm bietet ein mildes Klima, gemildert durch die Nähe zum Atlantik. Die guten Wachstumsbedingungen haben schon mehrmals für eine Goldmedaille gesorgt. Der Eifeler Hopfen enthält 25 Prozent besserer Inhaltsstoffe als seine Kollegen in Süddeutschland. Der Inhaltsstoff Lupulin ist für Geschmack und Konservierung verantwortlich. Die Hopfendekle muss während der



Andreas Dick, Sohn des einzigen Hopfenbauers im Rheinland, bei der Verarbeitung des Hopfens.

Trocknung so grün wie vom Feld bleiben und den Glanz behalten. Die bis zu acht Meter langen Hopfenranken werden in einer Maschine aufgehängt und bei 60 Grad Hitze getrocknet. Dabei muss der Hopfen geschmeidig gewendet werden.

„Wir produzieren ausschließlich für die Bitburger Brauerei und geben dem Bier eine Heimat, weil ein Teil des Hopfens für das Bitburger Bier aus der Eifel ist“, sagt Dick. 60 Prozent des Welt Handels werden von Deutschland und den USA abgedeckt.

Die Brauer machen im ersten Lebensjahr ein „mehrwöchiges Praktikum auf dem Hof Dick. Anfang September wird der Aroma hopfen geerntet. Die Sorten „Friedheim“ oder „Perle“ haben einen zahnfleisch- oder zitrusartigen Geschmack. Ende des Monats sind die Bitterhopfen an der Reife.



Ein prüfender Blick: Mit der Qualität der Frucht ist Esser Dick zufrieden.

Im Jahr 2007 war Hopfen Armeipflanze des Jahres. Als Bitterstoff oder Tee entfaltet er eine beruhigende Wirkung. Hopfenkörner schützen vor Ungeriechlichkeit und regulieren die Luftfeuchtigkeit.

Der [Trierische Volksfreund](#) berichtet in seiner Ausgabe vom 10. September 2009 über die Hopfenerte auf dem Hof Dick in Holsthum.

Die Seite mit dem Artikel haben wir in der Anlage beigefügt.