

Von Joachim Schröder

Homepage: www.joachim-schroeder.com



Neben dem größten Hopfenanbaugebiet der Welt, der Holledau zwischen Ingolstadt und München, hat auch die Eifel ihren Hopfengarten. Im Tal der Prüm bei Holsthum staunt man über prächtiges Gedeihen der alten Kulturpflanze. Hopfenanbau ist in Mitteleuropa seit 850 n.Chr. nachweislich bekannt. Bis zum 14. Jahrhundert wurde die Pflanze nur in Klostergärten gezogen.

Fast 100 Prozent der Welthopfenproduktion werden für die Bierherstellung verwendet. Hopfen ist der Grundrohstoff bei der Bierbereitung. Hopfenmehl und Bitterstoffe sorgen für den Geschmack, die Schaumbildung und die Haltbarkeit des Bieres.

Die Hopfenplanzer der Südeifel binden drei Triebe am Steigdraht der mächtigen Gerüste im Hopfengarten an der Prüm an. Ende Juli fängt die Blütezeit an, reif sind die Dolden Anfang September. Hopfenpflücker schneiden die oberirdischen Teile der Pflanze ab, fahren das Erntegut nach Hause und "dappen" (trocknen) es. Nach einer Woche Lagerung wird der Hopfen gepresst und in Säcke abgefüllt. Ein Siegelmeister prüft den Hopfen und versieht jeden Sack mit einem amtlichen Siegel und einer Urkunde, in der die Herkunft bestätigt wird. Nun geht das Biergewürz zum Händler oder in die Brauereien.

In kleinen häuslichen Brauereien wurde früher das Bier hergestellt, einzig im Tal der Kyll gab es Brauereibetriebe. Die Zentren waren Kyllburg, Malberg und St. Thomas. Das Kloster St. Thomas kann man als dasjenige annehmen, dass den Hopfen an die Kyll brachte. Es hatte eigene Hopfengärten und lebte zeitweilig vom Verkauf des "grünen Goldes", wie aus dem 18. Jahrhundert belegt ist. Der Absatz des Kyll-Hopfens beschränkte sich nicht nur auf die regionalen Märkte Prüm, Bitburg und Trier, Hopfen wurde bis nach Frankfurt und Münster geliefert. Bierbrauer an der Saar, dem Hunsrück, aus Münstereifel oder Euskirchen kauften ihre Hopfenanteile in St. Thomas.

1863 gründete man einen Hopfenbauverein, der bis zu 380 Mitglieder zählte. Es war ein blühender landwirtschaftlicher Zweig mit einer guten Hopfenqualität und besten Erträgen. Erst ein Preisverfall und die starke süddeutsche Konkurrenz führten zu einem Ende des Anbaus im Kylltal.

Doch das war nicht das Ende des Hopfenanbaus in der Eifel - zum Glück!

Zwei Sudetendeutsche, die es nach dem Zweiten Weltkrieg in die Eifel verschlagen hatte, gelten als Pioniere auf dem Gebiet des Hopfens im Prümatal. Einer entstammte einer Hopfenpflanzerfamilie und brachte seine "Fechser", junge Hopfenpflanzen, mit. Die Bitburger Brauerei förderte den Anbau auf einer 2,5 ha großen Fläche bei Holsthum. Im Jahre 1965 übernahm Herbert Dick aus Holsthum alle Hopfengärten und erweiterte zunächst auf 7 Hektar. Dank seiner unternehmerischen Fähigkeiten entstand durch moderne Technik, etwa beim Pflücken und dem Bau einer Hopfenhalle mit neuer Darre ein hochqualifizierter Betrieb, der es heute auf eine ausgezeichnete Qualität bringt. Das Anbaugelände ist staatlich anerkannt und das Hopfensiegel Bitburg erteilt. In der Siegelhalle Holsthum wird alljährlich durch einen vereidigten Siegelmeister die Ware gewogen und gesiegelt.

Heute bewirtschaftet die Familie Dick rd. 20 Hektar Gartenland mit verschiedenen Sorten. Auch ist es gelungen, dass die unterschiedlichen Sorten nicht zeitgleich reif werden, da sie innerhalb von fünf Tagen geerntet werden müssten.

Die komplette Ernte wird an die Bitburger Brauerei geliefert, die so einen Teil ihres riesigen Bedarfs aus Eifeler Hopfen decken kann.

Wohlbekannte Redensarten:

- "Hopfen und Malz, Gott erhalt's".
- "Hopfen will jeden Tag seinen Herrn sehen".

