

Der Artikel "Hopfengärten wie ein Nonnenkloster" erschien jetzt in der [Revue](#) 

von [Editpress](#) 

Text: Claude Lorang - **Fotos:** Jean-Claude Ernst / Luxpress

Hopfengärten wie ein Nonnenkloster



Die Hopfenernte in Holsthum in der nahen Eifel ist fast vorbei. Das «grüne Gold», das dem Bier seinen typisch würzigen Geschmack verleiht, soll im Rahmen einer Bierkulturstraße zu Ehren kommen.

Feine Schweißperlen stehen Herbert und Andreas auf der Stirn. Vater und Sohn beklagen sich wahrlich nicht über die günstige Witterung in dieser Jahreszeit zwischen Sommer und Herbst. Sie sind Landwirte, wie es sie in unserer Großregion nur einmal gibt. Seit Anfang der sechziger Jahre bewirtschaftet die Hopfenbauerfamilie Dick, zehn Minuten hinter Echternach, ein Gebiet von 20 Hektar, auf dem die Kulturkletterpflanze «humulus lupulus» (das erdgebundene Wölfchen) aus der Familie der Hanfgewächse («canna-binaceae») gedeiht.

Nach getaner Arbeit, wenn am Abend die Sonne über dem reizvollen Prümatal untergeht, wird im Dick'schen Hopfenhof in Holsthum jenes köstliche Endprodukt serviert, das es ohne das wunderbar würzig duftende grüne Gold nicht geben würde. Der Hopfen trägt entscheidend zum

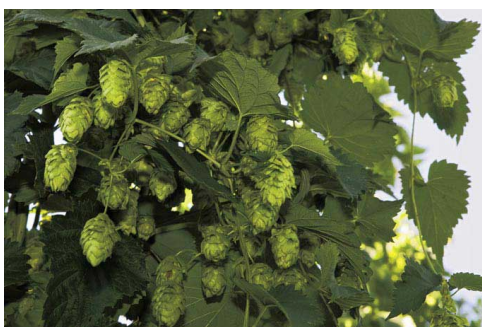
besonderen, herb aromatischen Geschmack des Bieres bei. Bei einer deftigen Brotzeit und hausgeräucherten Forellen stillen die feinbitteren Pilsner mit ihrer unverkennbaren Schaumkrone den Durst optimal. Ein «Hopfentau», der verdauungsfördernde Hausschnaps, rundet den arbeitsreichen Tag ab.



In der Regel beginnt die Ernte einige Wochen vor der Weinlese. Dieses Jahr hatte der Wettergott es mit den bis zu sieben Metern in den Himmel ragenden Hopfengerüsten gut gemeint. Der Ertrag der außergewöhnlichen Kultur, die besonders gut an der nördlichen Weingrenze - also in unseren Gegenden – gedeiht («Hopfen mag nassen Fuß und warmen Kopf»), reicht für etwa 700.000 Hektoliter Bier. Das sind weit mehr, als Luxemburgs Brauereien heutzutage produzieren. Um den Gesamtbedarf von mehr als fünf Millionen Hektoliter der Bitburger Brauerei, des einzigen vertraglichen Kunden, zu decken, reichen sie jedoch nicht aus.

In der neuen «Bitburger Markenerlebniswelt» im Hightech-Besucherzentrum der Eifelmetropole wurde Herbert Dick mit seinem Spruch verewigt: «**Meine Gärten sind wie ein Nonnenkloster: weiblich und unbefruchtet.**»

In der Tat: In den kontinentalen Gegenden (siehe Kasten unten) werden nur die weiblichen Hopfenpflanzen zum Bierbrauen verwendet – jungfernhaft. Befruchtet hätte der Hopfen keinen Brauwert mehr.



Natürliche Östrogene trugen dank ihrer sanft regulierenden Wirkung dazu bei, dass Hopfen 2007 in Deutschland zur «Arzneimittelpflanze des Jahres» proklamiert wurde. Aus dem gelblichen, mehlig-ölgigen Herzen der Hopfenblume, dem ätherischen «Lupulin», gewinnt man nicht nur die vielfältigen Aromen des Bieres. Dieser essentielle Rohstoff trägt auch maßgeblich zur Farbe, zur Schaumhaltbarkeit und zum keimtötenden (antiseptischen) Charakter des edlen Gebräus bei. Die beruhigende (sedative) Wirkung wurde schon von Hildegard von Bingen

erkannt.

Seine harntreibenden und appetitanregenden Tugenden verdankt das Bier ebenfalls dem Hopfen. Von der Kosmetikindustrie wird dieser Naturrohstoff seit Jahrzehnten für schöne Haut und üppigen Haarwuchs verwendet. Seit kurzem hat die Wissenschaft den Inhaltsstoff Xanthohumol aus dem Hopfen isoliert, dessen freie Radikale nicht nur «in vitro», sondern auch bei Tierversuchen eine stark antioxidante, das heißt Krebs hemmende und zusätzlich anti-osteoporotische Wirkung erzeugen. Die älteste Brauerei der Welt, die Freisinger «Weihenstephan», hat daraufhin prompt eine «Xan-Weiße» und ein alkoholfreies «Xan-Wellness»-Getränk mit speziell angereicherter Wirkstoff vermarktet. Der damalige Bundesminister für Konsumentenschutz Horst Seehofer meinte diesbezüglich allen (Bier)-Ernstes bei einer Braumeistertagung, «Xan»-Getränke sollten zum Wohle der Volksgesundheit vom Hausarzt verordnet und die Unkosten über die Krankenkassen zurückerstattet werden...

Infolge der starken Mechanisierung der Landwirtschaft reicht heute eine Handvoll Erntehelfer bei der Jahreslese. Früher hatten die vor allem weiblichen Hopfenzupfer durch den rauen Stiel der Kletterpflanze mit seinen Millionen Häkchen geschundene, ja blutige Hände. Dazu ein weiteres Dick'sche Zitat: «Einmal gekratzt, lässt der Hopfen einen nicht mehr los.» Zur Folklore gehörte damals, dass jene Dame, die als Letzte eine Hopfenranke aberntete und ihren «Simri» (ein Maß von ca. zwei Kilo im Hopfenflechtkorb) füllte, als «Hopfensau» gefeiert wurde. In der allemannischen «Fasnet» rund um den Bodensee wird diese Persönlichkeit, neben der «Hopfenspinne», immer noch mit reich verzierten Holzmasken dargestellt. Heutzutage findet man diese Tradition noch bei der «Hopfengaudi» im Erlebnishof Dick (siehe unter www.hopfenbauer.de).



Nachdem die Hopfenpflanzen mitsamt den feinen Drähten per Spezialtraktor von den hohen Gerüsten in die große Erntehalle gebracht wurden, trennt eine riesige Pflückmaschine mit einer Dreschvorrichtung die wertvollen Dolden, auch «golden nuggets» genannt, von der restlichen Grünmasse. Diese wird als wertvoller Kompost für die neuen Triebe wieder verwendet. Da die Dolden einen Anfangswassergehalt von 70 Prozent besitzen, trocknen sie zu nächst fünf Tage auf der «Darre», einem ventilierten Siebboden. Innerhalb von vier Wochen werden die Früh-, die Mittelfrüh und die Spätsorten geerntet. Je nach Alphasäuregehalt (d.h. Aktivstoffe) handelt es sich um Markenprodukte wie die feinen Aromahopfen «Hallertauer Perle und Tradition» oder die Bitterstoffsorten Magnum und Hercules.

HOPFEN-ANBAUGEBIETE IN EUROPA

> Hallertau in Bayern

> Spalt und Hersbruck in Franken

> Tettngang am Bodensee

> Saaz in Böhmen (Tschechien)

> Poperinge in Westflandern

> Haguenau im Elsass

Abschließend noch ein kleines Video von Jean-Claude Ernst über die Hopfenernte auf dem Hof Dick

- ebenfalls zu sehen unter <http://revue.editpress.lu>

{denvideo <http://www.hopfenbauer.de/images/videos/revue.flv> 425 337 autostart}