

# Das grüne Gold ist reif

In Holsthum, dem einzigen Hopfenanbaugebiet von Rheinland-Pfalz, hat die Ernte begonnen. Binnen vier Wochen fährt Andreas Dick nun den Ertrag seiner 22 Hektar Hopfengärten ein.

VON FRANK AUFFENBERG

**HOLSTHUM** Der Duft ist ebenso betörend wie unverwechselbar, das typische Rascheln der Dolden ist die Hintergrundmusik der gerade in Holsthum angelaufenen Hopfenernte. Andreas Dick, einziger Hopfenbauer in Rheinland-Pfalz, fährt seit einer Woche seine Ernte ein – in den kommenden 21 Tagen muss er damit fertig sein.



**„Das Jahr war, sagen wir es mal vorsichtig, aufregend.“**

**Andreas Dick,**

Einziger Hopfenbauer in Rheinland-Pfalz

„Der Hopfen ist nur für fünf Tage reif. Unser Erntefenster aber vier Wochen lang“, sagt Dick. Um jedes Feld im Hopfengarten zum bestmöglichen Zeitpunkt ernten zu können, müsse man also geschickt pflanzen und auf verschiedene Sor-



Randvoller Ladewagen: Noch drei Wochen hat Hopfenbauer Andreas Dick Zeit, um seine Hopfenernte einzufahren.

ten zurückgreifen, sagt Dick. Zwei Drittel seiner Flächen seien dementsprechend mit Aromahopfen bepflanzt, ein Drittel wiederum mit Bitterhopfen. Fast die gesamte Produktion des Hofes Dick geht an die Bitburger Brauerei, die seit vielen Jahren damit wirbt, ihr Pils mit dem Bitburger Siegelhopfen (siehe Info) zu brauen, und Andreas Dick im vorigen Jahr auch prominent in einem Werbefilm platzierte.

„Ich wurde ziemlich häufig darauf angesprochen. Gerade über die sozialen Medien kamen oft Anfragen, ob ich wirklich Hopfenbauer sei“, sagt Dick und schmunzelt. „Ja, ich bin es wirklich, und die Hände, die in dem Film beim Aufbrechen einer Dolde gezeigt werden, sind auch meine – wir brauchten kein Handmodell.“

Dass er in die Fußstapfen seines Vaters Herbert treten wird und schließlich mit ihm den 1965 gegründeten Hof führt, war übrigens nicht von Anfang an vorherbestimmt. „Meine Geschwister und ich waren zwar immer mit in den Hopfengärten, mussten das aber nicht. Vater Herbert Dick habe seinen Kindern stets alle Optionen offengelassen. „Ich entschied mich nach der Handelsschule erst mal, etwas anderes zu machen.“ Rebellion eines Jugendlichen? Nicht ganz, denn der Filius blieb zumindest in der Branche und ließ sich ab 1991 zum Brauer und Mälzer ausbilden.

„Erst danach beschloss ich doch noch, Landwirt zu werden, arbeitete in verschiedenen Betrieben, unter anderem am Bodensee und in Niederlauterbach“, sagt Dick. 2002 dann der Schritt zurück in die Eifel. „Seitdem führen wir gemeinsam den Hof“, sagt Dick. Gerade die Erfahrung des Vaters sei wichtig: „Sein Gespür kann kein elektronisches Messgerät ersetzen.“

Doch zurück zur aktuellen Ernte.



Rascheln sollen die Hopfendolden zur Ernte. Erst wenn sie das richtige Geräusch machen, können sie getrocknet werden.

FOTOS (3): FRANK AUFFENBERG

„Das Jahr war, sagen wir es mal vorsichtig, aufregend.“ Grund zur Sorge habe es angesichts der vielen kritischen Unwetterlagen und der starken Hitzeperiode genug gegeben. „Glücklicherweise ist aber nichts passiert“, sagt Dick. Besorgniserregend sei auch das Öffnen der Wehre des Biesdorfer Stausees im Juni gewesen (der TV berichtete).

„Das Wasser stand teils manns hoch in den Gärten. Dem Hopfen hat das letztlich dann aber glücklicherweise nichts ausgemacht. Nur brauchten wir eine ganze Zeit zum Aufräumen, um das Gelände überhaupt wieder betreten oder befahren zu können“, sagt Dick. Wochenlang habe man Dreck und Gehölz aus den Anlagen schaffen müssen. Dass der Hopfen mal kurzzeitig tief im Wasser gestanden habe, sei wiederum nicht schlimm gewesen.

„Hopfen mag einen nassen Fuß und einen warmen Kopf“, sagt der 44-Jährige. Nur in Senken, in denen sich das Wasser gesammelt habe, seien ein paar wenige Pflanzen durch Staunässe in Mitleidenschaft gezogen worden. Der Boden in Holsthum sei aber so gut, dass sich selbst das nicht auf die Qualität auswirken werde. „Dauernd hohe Temperaturen über 32 Grad

sind da schlimmer für den Hopfen. Weil aber zwischen den Reihen Kräuter ausgesät sind, trocknet der Boden nicht aus – alle Widrigkeiten wurden gut gemeistert.“

Die benachbarte Brauerei braucht sich also nicht sorgen, auf den berühmten Bitburger Siegelhopfen verzichten zu müssen. Zumal der in Holsthum tatsächlich beste Bedingungen findet: „Untersuchungen zeigten, dass hier im zehnjährigen

Schnitt 25 Prozent mehr Inhaltsstoffe zu finden sind als in anderen Regionen“, sagt Dick.

Bis zum 25. September will Dick seine Ernte eingefahren und getrocknet haben. „Früher wurden dafür viele Hundert Saisonarbeiter beschäftigt – heute ernten wir mit einer Maschine. Die helfe zwar enorm, allerdings sei Hopfenanbau auch heute noch in großen Teilen Handarbeit“, sagt Dick.

„Ich vergleiche es ganz gern mit dem Rieslinganbau in Steillagen. Bis ein Sack mit braufertigem Hopfen abgepackt ist und zum Siegeln bereitsteht, wurden etliche Handgriffe gemacht“, sagt er. Rund um den Hopfen gebe es Hunderte Weisheiten und Sprüche, viele seien aber tatsächlich sehr treffend. „Der Hopfen will jeden Tag seinen Herrn sehen“, sei so ein korrektes Beispiel. Will heißen: Der Hopfen macht viel Arbeit.

„Und das macht er wirklich. Allein die Wuchsgeschwindigkeit von teils 30 Zentimetern am Tag sorgt dafür, dass die Pflanzen ständig beobachtet werden müssen“, sagt Dick. Viel Zeit für Müßiggang werde er nach dem Einfahren der schätzungsweise 900 Zentner, die in diesem Jahr gewachsen sind, übrigens nicht finden. „Ich bin ja nicht nur Hopfenbauer und -brauer, sondern auch Biersommelier. Das hält ganz gut auf Trab.“

## INFO

### Der Siegelhopfen geht um die Welt

Die Bitburger Braugruppe wirbt gern damit, dass ihr Pils mit dem Bitburger Siegelhopfen gebraut wird. Eine Marketing-Idee wie die Piemontkirsche? Nein. Tatsächlich wird zum Brauen in Deutschland immer Siegelhopfen verwendet – in diesem Fall eben der Bitburger Siegelhopfen. Der Anbau von Hopfen für die Bierherstellung wird in der Bundesrepublik stark kontrolliert. Der Hopfen ist fürs Brauen unabhörmlich: Er sorgt für das Aroma und die Bitterkeit. Zum Brauen wird ausschließlich nach Anbau- und

Herkunftsgebiet zertifizierter „echter Hopfen“ zugelassen. Angebaut werden darf nur in ausgewiesenen Regionen.

Stimmen die Produktionsbedingungen und Werte mit dem 1996 verabschiedeten Hopfengesetz überein, erhält jeder Sack Hopfen ein Siegel, das über Sorte, Erntejahr, Siegelbezirk, Anbaugebiet, Bruttogewicht, Bezugsnummer und Anbauland informiert.

Von einer weltweiten Anbaufläche von rund 56 000 Hektar entfielen 2017 rund 19 543 Hektar auf Deutschland, das mit der Siegelhopfenproduktion damit nur knapp hinter den USA liegt (21 564 Hektar).