

Gott erhalt's!

Das grüne Gold der Südeifel: Perle, Select, Magnum, Herkules – seit über fünf Jahrzehnten ernten die Dicks im idyllischen Prümatal den Bitburger Siegelhopfen. Eine Reise zur Seele des Bieres.

Text: MIGUEL MONTFORT Fotos: NATALIE BOTHUR

Der Hopfen will
jeden Tag seinen
Herrn sehen.

VOLKSMUND



Holsthum, 30. August: „Beeindruckend! Absolut beeindruckend!“ Johann Lafer, den Kopf im Nacken, steht fast andächtig in einer Allee aus leuchtend grünen Hopfenpflanzen. Sieben bis acht Meter ragen sie in die Höhe, der Rekordsommer mit seinen ungewöhnlich hohen Temperaturen hat den Kletterkünstlern zum Glück nur wenig anhaben können, die Biodiversität im Hopfengarten hat das Austrocknen des Bodens verhindert. „Schlimmer hat uns die Überschwemmung im Juni erwischt“, erklärt Hopfenbauer Andreas Dick, „aber den Pflanzen hat's nicht geschadet. Der Hopfen liebt einen nassen Fuß und einen warmen Kopf.“ Andreas und sein Vater Herbert Dick sind die einzigen Hopfenbauern im Bundesland Rheinland-Pfalz. Hier, in der fast verwunschen anmutenden Südeifel (das wunderbare Grün im Gegenlicht der Sonne, der betörende und, wenn man ihn einmal gerochen hat, unvergessliche Duft der Hopfendolden – wie könnte das nicht magisch sein?), bewirtschaften sie eine 22 Hektar große Fläche, deren ganzen Ertrag sie ausschließlich an die Bitburger Brauerei liefern.

Die Hopfensaison hat für die beiden schon Mitte März begonnen, als die ersten Triebe aus dem Boden sprossen. Die muss der Hopfenbauer allerdings zunächst wieder abschneiden. Mit viel Fingerspitzengefühl, denn die Pflanze wird unter der Bodenoberfläche direkt über der bis zu zwei Meter in den Boden reichenden Wurzel gekappt. Nur zwei, drei Triebe werden später an einem Steigdraht befestigt, um den sich dann die Hopfenpflanze immer im Uhrzeigersinn in die Höhe windet. Und zwar in Rekordzeit: „30 Zentimeter am Tag schafft die locker“, so Andreas Dick, „das geht schon in Richtung Bambus!“



Auf geht's! Johann Lafer schwingt sich zu ihm auf den Traktor, der nun in gemächlichem Tempo durch die Hopfenalleen fährt. Früher hätte man den Hopfen mühsam per Hand geerntet, die Dolden von den Trieben gezupft. Jetzt geht das quasi vollautomatisch. „Es sind aber noch immer jede Menge Handgriffe zu tun, keine Sorge!“, ruft der Juniorchef und lacht. Am Traktor ist ein spezielles Reißgerät angebracht, das die Hopfenranke etwa einen halben Meter über dem Boden herunterreißt und hinten der Länge nach auf den Anhänger befördert. In vier Wochen muss die Ernte unter Dach und Fach sein, der Hopfen ist aber nur fünf Tage lang optimal reif. Bei 22 Hektar Hopfengarten muss jedes Feld zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden, eine kluge Strategie bei der Auswahl und Pflanzung der Sorten ist also zwingend notwendig. „Auf drei Vierteln unserer Flächen wächst Aromahopfen, ein Viertel gehört dem Bitterhopfen.“

Mit dem Traktor geht's nach einer knappen Viertelstunde Richtung Hof, der rot-grüne Lindwurm schnaubt durchs Prümtal, die Sonne scheint, die



SCHWERES GERÄT

Um der meterhohen Pracht Herr zu werden, kommt ein vom Traktor aus steuerbares Abreißgerät zum Einsatz, das die Hopfenreben kappt und auf den Ladewagen spediert.



DAS GROSSE ZUPFEN
Mittlerweile übernehmen Maschinen das vormals extrem mühsame Geschäft: Zuerst wird die Dolde von der Ranke getrennt, dann die Dolde von den Blättern.

Hopfendolden rascheln im Wind – Ernteromantik, wie Städter sie sich wünschen!

Auf dem Hof kommen die frischen Ranken in den Schuppen, und mehrere Hundert pro Stunde werden per Hand in die etwas altmodische, dafür umso zuverlässigere Pflückmaschine eingespannt, damit diese die Dolden vom Rest der Pflanze und vom Draht trennt. „Ganz schön laut!“, ruft Johann Lafer. „Und das geht den ganzen Tag so?“ Bis auf die Mittagspause, die den Dicks heilig ist – alle Mitarbeiter essen gemeinsam mit der Familie im Haus, die Frauen haben gekocht, ein kühles Bier ist quasi obligatorisch –, läuft der Krachmacher ununterbrochen. So viel zur Ernteromantik.

Aber Johann Lafer ist guter Dinge und bester Laune. Der Duft im Schuppen ist herrlich intensiv: „Wahnsinn, Parfum!“ Herbert Dick gibt freundlich das Kommando: „So, jetzt gehen Sie mal hier die Treppe rauf, jetzt gibt's etwas zu sehen“ – eine echte Hopfensauna! In der Darre im zweiten Stock werden die Dolden bei etwas über 62 Grad Celsius getrocknet, die Feuchtigkeit der Pflanze auf neun bis zehn Prozent reduziert. Jetzt ist es nur eine Frage der Zeit, bis der berühmte Bitburger Siegelhopfen – „Terroir gibt es natürlich auch beim Hopfen!“, wirft Andreas Dick, Hopfenbauer, Brauer und Biersommelier in Personalunion ein – seinen Weg in die Kessel der Brauerei findet. „Und wann seid ihr mir der Ernte fertig?“, will Johann Lafer wissen. Die Antwort erhält er am 30. September 2018 um 16.18 Uhr via Facebook. Andreas Dick: „Das war's! Hopfenernte 2018 ist drin!“



GRÜNE KASKADEN
Die Hopfendolden werden auf der Darre „eingeleert“, wo sie bei 62 bis 65 Grad Celsius zu duftender Höchstform trocknen.

„Intensiver
Duft nach
frisch gemähter
Wiese,
zitrisch, grün,
Wahnsinn!“

JOHANN LAFER



Hopfen – die bittere Wahrheit

Der Hopfen, das unbekannte Wesen? Seitdem viele, vor allem kleine, Brauereien sogar die Hopfensorten ihrer Biere angeben, sind auch die Namen in aller Munde. Aber was wissen wir über *Humulus lupulus* wirklich?

Text: MIGUEL MONTFORT

Botanisches I

Der Hopfen ist eine zweihäusige, also entweder männliche oder weibliche Kletterpflanze aus der Familie der Hanfgewächse (Cannabaceae). Allerdings bildet nur die weibliche Pflanze die für den Bierbrauer so wichtigen Dolden aus. Und die sollen möglichst nicht befruchtet werden, denn dadurch werden die Dolden größer, ohne dass die Bitterkraft zunimmt. Daher wird männlicher Hopfen im Hopfenanbaugebiet sofort entfernt. Ausnahme: England. Dort fand man daran Geschmack, was sich bei den englischen Bieren leicht nachvollziehen lässt.

Botanisches II – fast überall und im Uhrzeigersinn nach oben

Der Hopfen ist eine Kletterpflanze, die – von oben betrachtet immer rechtsherum – bis zu acht Meter hoch wächst und bis zu 50 Jahre alt werden kann. Er wird in mehr als 50 Ländern fast ausschließlich zwischen dem 35. und 55. Breitengrad (nördlich wie südlich) kultiviert. Weltweit beträgt die Hopfenanbaufläche etwa 58 700 Hektar. Rund 118 000 Tonnen Hopfendolden haben die Bauern vergangenes Jahr gepflückt – davon knapp 42 000 Tonnen in Deutschland.

Was steckt drin?

Die Hauptbestandteile des Hopfens sind neben Cellulose die wichtigen Alphasäuren (bis zu 20 Prozent), Betasäuren (bis zu zehn Prozent), Hopfenöle und Polyphenole, die eigentlichen Aromaträger. Im Brauprozess bilden sich aus den Alphasäuren während der Würzekochung sogenannte Iso-Alphasäuren. Die schmecken bitter und bestimmen die Bitterkeit des Bieres. Je nach Alphasäuregehalt unterscheidet man Bitter- (mehr als zehn Prozent) und Aromahopfen (weniger als zehn Prozent). Die stark antimikrobielle Wirkung der Betasäuren verliert sich im Brauprozess fast vollständig.

Von A(dmiral) bis Z(mina)

Die aktuelle Sortenliste des Internationalen Hopfenbaubüros (IHB) verzeichnet momentan 272 offizielle Einträge, 41 davon werden in Deutschland angebaut. Die nächste Fassung wird zur BrauBeviale, der Fachmesse für Produktion und Vermarktung von Bier und alkoholfreien Getränken in Nürnberg, im November 2018 veröffentlicht. Merke: Bis eine neu gezüchtete Sorte marktreif ist, gehen gut und gern zehn bis zwölf Jahre ins Land.

Aromatisches

Durch die Craft-Beer-Bewegung hat Hopfen, vor allem der Aromahopfen, eine Renaissance erfahren. Vor allem in den Vereinigten Staaten, dem Land der faden, schwach gebitterten Gerstenlimonaden, waren plötzlich „flavor bombs“ gefragt, aromaintensive Neuzüchtungen, die unseren Geschmackshorizont in Sachen Bier deutlich erweitert haben. Ein paar unserer Favoriten:

Amarillo – Pfirsich, Melone und Aprikose
Citra – Stachelbeere, Zitrone, Litschi und Geranie
Ekuanot – Guave, Papaya und grüner Pfeffer
Hüll Melon – Erdbeere, Karamell und Honigmelone
Mandarina Bavaria – Mandarine, Stachelbeere und Ananas
Monroe – Kirsche, Orangensirup, Erdbeere und Melisse
Pilgrim – Kräuter, süße Früchte, Sahnkaramell und zitronige Noten
Simcoe – Ananas, harzige Aromen, Brombeere, Grapefruit und Schwarze Johannisbeere

Kulinarisches

Hopfen in der Küche? Und ob! Hopfenspargel, die jungen Wurzelsprossen der Hopfenpflanze, und die jungen Ranktriebe, die noch keine Blätter ausgebildet haben, schmecken köstlich und lassen sich ganz einfach zubereiten – etwas Fett in die Pfanne, anschwitzen, fertig! ♦

ANZEIGE