



Kein Bier ohne Hopfen und Malz



18.10.2012 - Schule & Wissen

Nachhaltige Landwirtschaft und Brauwesen gehen in Bitburg Hand in Hand

65 Lehrkräfte aus Rheinland-Pfalz nahmen die Einladung der rheinland-pfälzischen Chemieverbände und des Industrieverbands Agrar e. V. (IVA) zu einer eher ungewöhnlichen Fortbildung nach Bitburg an. Der Titel „Nachhaltige Landwirtschaft im Brauwesen“ wies die Richtung: es

ging um Bier. Woher kommen Hopfen und Malz? Die Reise begann mit dem Braugerstenanbau, führte durch die Ausstellung zur Bier-Herstellung im Besucherzentrum der Bitburger Brauereigruppe und endete bei Hopfenbauer Dick in Holsthum, dem einzigen Hopfenerzeuger in Rheinland-Pfalz.

Gute Braugerste ist neben Wasser und Hopfen die Basis fürs Bier. Nikolaus Schackmann vom Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Eifel (DLR) erklärte, wie Braugerste angebaut wird, welche Ansprüche das Getreide an Boden, Klima und Pflege durch den Landwirt stellt und was eine gute Braugerste ausmacht: hoher Ertrag, geringe Krankheitsanfälligkeit, gute Kornausbildung, niedrige Eiweißgehalte und die richtigen Vermälzungs- und Braueigenschaften. Das DLR Eifel berät die Landwirte persönlich und online bei praktischen Fragen zu Sortenwahl, Pflanzenschutz und Pflanzenernährung. Dabei stützt sich die Behörde auch auf ein umfangreiches Versuchswesen mit derzeit 50 Versuchen auf 3300 Parzellen.

Ideen für den Unterricht

Um Pflanzenernährung drehte sich ein Experimentalvortrag:

Professor Hans Joachim Bader von der Universität Frankfurt zeigte, wie das Thema Dünger mit einfachen Experimenten im Unterricht behandelt werden kann. „Dünger“ findet sich in nahezu jedem Lehrplan der Chemie und Biologie. Grundprinzipien der Düngung können im Chemieunterricht experimentell erschlossen werden. Besonders vorteilhaft für Lehrkräfte: Die Materialien sind gefahrlos einsetzbar und wesentliche Ausgangsstoffe sind in jedem Gartenmarkt erhältlich.

Eine Handreichung zum Thema Pflanzenschutz für den Fächer übergreifenden Unterricht bietet der Fonds der chemischen Industrie in Kooperation mit dem Industrieverband Agrar an: Die Informationserie „Die Pflanzen schützen, den Menschen nützen“. Marie-Luise Kinzinger (IVA) stellte Themen, didaktische Angebote und Versuche vor.

Zu Besuch beim Hopfenbauer

Hopfen ist nicht nur eine Bierzutat, sondern auch ein bewährtes Arzneimittel. 2007 war der Hopfen die Arzneipflanze des Jahres. In Holsthum, etwa 20 Kilometer südlich von Bitburg, bauen Vater Herbert und Sohn Andreas Dick als einzige Erzeuger in Rheinland-Pfalz Hopfen an. Ihr reiches Wissen geben sie gerne bei einer Führung an Besucher weiter: „Hopfen will seinen Herrn jeden Tag sehen“, betont Herbert Dick, der in den 60er Jahren des vergangenen Jahrhunderts den Hopfenanbau in der Eifel wieder aufleben ließ, ein arbeitsintensives Geschäft: Aufbau und Instandhaltung der „Gerüste“ und Pflegemaßnahmen vom Austrieb bis zur Ernte halten ihn und seine Mitarbeiter auf Trab. Die Hopfenreben werden rechtsherum „aufgeleitet“, jede Pflanze an einem

eigenen Draht. Sie werden bis zu sieben Meter hoch und bieten ein ideales Terrain für Nützlinge, wie etwa Marienkäfer, die Blattläuse kontrollieren. Rosenstöcke am Hopfengarten sind auch eine Zier, dem Hopfenbauer zeigen sie jedoch an, ob Pilzbefall droht: Wenn Sternrußtau das Rosenlaub gelb verfärbt, ist er gewarnt und weiß, dass und wann er Fungizide ausbringen muss.

Im Hopfengarten dürfen nur weibliche Pflanzen wachsen. Männliche Hopfenpflanzen werden im Umkreis von 500 Metern vernichtet, auch mit Herbiziden. Unkräuter im Hopfengarten werden dagegen ausschließlich mechanisch bekämpft.

Die Fortbildungsteilnehmer waren begeistert von dem abwechslungsreichen Programm. Alle wollen ihre neu gewonnenen Erkenntnisse im Unterricht verwenden. Informationen zu der interessanten Sonderkultur gibt es zum Beispiel unter www.hopfenbauer.de.

Weitere Beiträge

[Lehrer geben Fortbildung gute Noten](#)

[Unverzichtbar für die Bierbrauer - ohne Hopfen fehlt dem Bier die Würze](#)

Weitere Artikel aus Schule & Wissen

[Zum Archiv](#)