

Datum: 13. September 2013

Wo Bieraroma in den Himmel wächst

Mandy Radics

Die schlechteste Ernte seit 50 Jahren sagt der Deutsche Hopfenwirtschaftsverband voraus. Da läuten die Alarmglocken. Gibt das Hanfgewächs doch dem Bier sein unverwechselbares Aroma. Schmeckt das Pils dann 2014 nicht mehr? Oder gibt es weniger Bier? Der TV hat das Anbaugelände in Holsthum in der Eifel besucht. Von dort aus beliefert Andreas Dick die Bitburger Brauerei.



Gern spielen der dreijährige Alexander (links) und Leonard (5) im Hopfen. Andreas Dick (oben) prüft den Geruch der Pflanzen, bevor er sie mit einer Schneidevorrichtung erntet (zweites Foto von oben) und auf seinen Hof transportiert. Dann werden Pflanzen und Blüten (zweites Foto von unten) voneinander getrennt. Danach wird der Hopfen getrocknet. Alle zwei Stunden muss er dabei gewendet werden. TV-Fotos (5): Mandy Radics

Holsthum/Bitburg. Eine leicht scharfe Würze liegt in der Luft über Holsthum. Dazu ein Hauch von Zitrusduft. So unvergleichbar riecht Hopfen. Und der ist verantwortlich für das Aroma und den Schaum des beliebtesten alkoholischen Getränks der Deutschen - Bier. In Holsthum wird der wertvolle Rohstoff im einzigen Hopfengarten in Rheinland-Pfalz angebaut. Auf 20 Hektar wächst im idyllischen Prümatal in Hunderten von hanfähnlichen Pflanzen das Bieraroma quasi bis zu acht Meter in den Himmel.

Schluss mit der Schwelgerei in der Natur. Der TV ist auf Spurensuche. Auf der Suche nach Zeichen, die die Hiobsbotschaft des deutschen Hopfenwirtschaftsverbands bestätigen. Oder besser noch, sie widerlegen. Für das Jahr 2013 sagt der Verband die schlechteste Ernte seit 50 Jahren voraus. "Das Frühjahr zu nass und der Sommer zu trocken", heißt eine Begründung. Schlechte Ernte bedeutet weniger Hopfen. Weniger Hopfen bedeutet weniger Bier oder schlimmer noch - fades Bier.

Ruhe bewahren, jetzt bloß nicht hyperventilieren. Schließlich klang der einzige Hopfenbauer in der Eifel, Andreas Dick, am Telefon recht entspannt. Auf der Fahrt zu seinem Hof ziehen die Hopfenfelder vorbei. Alles sieht saftig grün aus. Bis in den Himmel scheinen die Pflanzen geschossen zu sein. Doch Aussehen ist vielleicht nicht alles.

Nur Dolden werden gebraucht

Auf dem Hopfenhof angekommen, rattert das Fließband. Ein riesiger Haufen ineinander verschlungener Pflanzen türmt sich davor. Ein Arbeiter zerrt den Anfang einer Pflanze heraus, hängt sie in eine Winde über seinem Kopf. Über das Fließband fahren sie in einen Schlund, wo die Blütendolden vom Rest der Pflanze getrennt werden. Denn nur die Dolden werden für die Bierproduktion benötigt. Da kommt Chef Andreas Dick auf dem Trecker, hinter dem Fahrzeug ein Anhänger mit schwerer Erntelast.

Aha, es gibt also was zu ernten. Aber warum reden die Arbeiter nur immer von einem Garten? "Wir gehen nicht aufs Feld, sondern in den Hopfengarten", erklärt Andreas Dick lachend. Bis ins 14. Jahrhundert wurde Hopfen nämlich nur in Klostersgärten angebaut, daher der Name (siehe Extra). Bis jetzt sieht hier alles wie bei einer normalen Ernte aus. Immer wieder bringen Trecker neue Pflanzen an die Sortiermaschine. Für ein Pils deutscher Brauart braucht man 100 Gramm Hopfen. Ohne diese Zutat schmeckt auch das Bier der Bitburger Brauerei nicht. Und die ist Hauptabnehmer der Ernte von Andreas Dick. Auf die Frage, wie denn die gerne auch als grünes Gold bezeichnete Ernte nun aussehe, sagt Dick: "Der Hopfen sieht optisch gut aus." Ganz genau könne er das aber erst nach der Versiegelung sagen.

Vorher muss der Hopfen einen aufwendigen Trocknungsvorgang durchlaufen. "400 Stunden Arbeit pro Hektar leisten wir, bis der Hopfen transportfertig im Sack versiegelt ist", sagt Dick. Dazu gehört zum Beispiel, die Dolden alle zwei Stunden in Handarbeit mit einem Schieber zu wenden, damit er trocknet.

Auch die Befürchtungen über fades Bier und geringere Mengen zerstreut Dick: "Ein schlechter Urlaubssommer ist gewöhnlich ein idealer Hopfensommer. Wir erwarten eine gute Durchschnitts-ernte." Rund 750 Zentner seien das insgesamt. Dick hat noch ein Ass im Ärmel: "Was die Inhaltsstoffe betrifft, liegen wir mit unserem Produkt 25 Prozent über dem Durchschnitt." Heißt: Mit der gleichen Menge an Rohstoff könne mit Holsthum Hopfen mehr Bier gebraut werden. Außerdem hätten die Brauereien für ernteschwache Jahre einen Vorrat angelegt.

Zur Sicherheit wird noch einmal bei der Bitburger Brauerei nachgehört. Jan Niewodniczanski, Sprecher der Geschäftsführung, sagt: "Über die tatsächliche Qualität der diesjährigen Hopfenernte lässt sich erst eine Aussage treffen, wenn diese eingebracht ist. Darüber hinaus kauft die Brauerei ausschließlich Rohhopfen, der von der Qualitätsabteilung vor Ort geprüft wurde. So ist die Qualität unseres Hopfens und damit des Bitburger Biers auch in einem schlechten Erntejahr gesichert."

Extra: Nachricht für Kinder

Hopfen ist eine Pflanze, die bis zu acht Meter hoch wächst. Ganz wichtig sind ihre Blüten, die Dolden genannt werden, für die Herstellung von Bier. Bier ist ein Getränk für Erwachsene, zum Beispiel für eure Eltern. Es schmeckt bitter und hat viel weißen Schaum, wenn es in ein Glas gegossen wird. Dafür ist der Hopfen verantwortlich. Seit einigen Hundert Jahren, nämlich seit 1560, gibt es die Pflanze in der Eifel. Zwei Männer aus Tschechien haben sie vor vielen Jahren nach Holsthum gebracht. 1965 übernahm Bauer Herbert Dick alle Hopfengärten. Inzwischen wird die Pflanze auf 20 Hektar angebaut. Heute kümmert sich sein Sohn, Andreas Dick, um den Anbau. MRA