



# 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.

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

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 («*cannabaceae*») 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 stil-

len 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 – jungfernhafte. Befruchtet hätte der Hopfen keinen Brauwert mehr.

Natürliche Oestrogene 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 darauf-



Die wertvollen Dolden: Von den hohen Hopfengerüsten in die große Erntehalle.

## HOPFEN-ANBAUGEBIETE IN EUROPA

- › Hallertau in Bayern
- › Spalt und Hersbruck in Franken
- › Tettwang am Bodensee
- › Saaz in Böhmen (Tschechien)
- › Poperinge in Westflandern
- › Haguenau im Elsass



Dreschen: Im Eingang der Halle steigen die Grünpflanzen ins Innere zur Dreschvorrichtung hinauf.



«Golden nuggets»: Die wertvollen Dolden sind von der restlichen Grünmasse getrennt und werden auf der «Darre» getrocknet.

hin 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 Hand voll 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 alemannischen «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](http://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 zunächst fünf Tage auf der «Darre», einem ventilerten 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.

Der Hopfen, der nur in amtlichen Siegelbezirken angebaut werden darf, verleiht der «Holzemer» Familiendynastie eine Art Adelstitel. Das Prädikat «Siegelhopfen» wurde dem Spitzenprodukt 1967 verlie-

## ZUR PERSON

**Claude Lorang** (links) heißt der erste Autor der neuen Rubrik «Revue-Gastredakteur», die ab dieser Woche unregelmäßig erscheint. Der 54-Jährige Stadtluxemburger ist verheiratet und Vater einer Tochter. Der Jurist und leitende Staatsbeamte ist Mitbegründer und Präsident der Gambinus-Bruderschaft Luxemburg e.V., die 1986 gegründet wurde. Der Co-Kurator des Nationalen Braukunstmuseums auf Schloss Wiltz (mit der historischen Kneipenszene «Café Jang Primus» und einer Versuchs- und Lehrmikrobrauerei) ist Hauptautor von «Onse Be'er ass gudd» (Editions Schortgen, 1993), Mitautor des Sachbuches «Bierkultur an Rhein und Maas» (Bouvier Verlag, 1989) und Preisträger des «Rheinlandtalers» vom Amt für Rheinische Landeskunde für überregionale kulturelle Verdienste.





hen und erlaubt eine weltweite Vermarktung. Die Qualität des oft mit Goldmedaillen prämierten Erzeugnisses hebt sich weit von aller Konkurrenz ab. Auch wurde dieser isolierte, quasi autarke Biotop bis dato von größerem Befall von Schädlingen, wie der Hopfenlaus, der roten Spinne oder dem Pilz Peronospora verschont.

Anfang der siebziger Jahre vertrat Agrar- und Weinbauminister Jemp Büchler die Idee, den Hopfenanbau in Luxemburg als Alternativkultur zu fördern, was sich jedoch angesichts der damaligen Weltmarktpreise als unrentabel erwies. Nachweislich wurde Hopfen, nach der aktenkundigen Echternacher und Clausener Klosterbrauereizeit, bis Mitte des 18. Jahrhunderts um die Erpeldinger «Schlossbrauerei» des Barons du Prel kultiviert. Möglicherweise handelte es sich hier zwischen Diekirch und Ettelbrück um die letzte größere gewerbliche Anbaufläche hierzulande. Als lokalhistorische Rehabilitation plant die Gambrinus-Bruderschaft, zusammen mit den Gemeindevätern und dank des Know-how der Hopfenbauerfamilie Dick, einen kleinen Demo-Hopfgarten zu Lehrzwecken in der künftigen Nordstad erblühen zu lassen.

Holsthum (D) und Erpeldingen (L) sollen ab 2011 nahtlos in das neue Projekt der «Confrérie Gambrinus» einbezogen werden, das einen regionalen Interreg-Braukulturweg vorsieht. Tagesausflüge werden bei dieser «Beercooltour» mit einer volknahen bis gehobenen gambrinalen Gastronomie kombiniert. ■

**Früher wurde die Dame, die als letzte eine Ranke erntete, als «Hopfensau» gefeiert.**

KÜCHEN INDIVIDUELL



Lorma Kreation SA  
**KÜCHEN  
 DRIES**  
 DESIGN & KREATION

Kircheneck 3 • L-9990 Weiswampach  
 Tel.: 97 81 97 • Fax: 97 81 98  
 e-Mail: info@kuechendries.lu

Sonntags geöffnet mit Beratung & Verkauf  
 von 14:00 bis 18:00 Uhr

[www.kuechendries.lu](http://www.kuechendries.lu)