Das grüne Gold aus der Eifel

Hopfenernte auf dem Hof Dick in Holsthum

Im September wird der Hopfen geerntet. Das bedeutet: arbeitsintensive Tage für Andreas Dick, dem einzigen Hopfenanbauer im Rheinland.

Holsthum. (beba) Berge von duftendem Hopfen türmen sich auf dem Hof Dick. „Hopfen ist eine Kulturpflanze wie Wein. Wir stecken viel Herzblut in das Wachstum der Pflanze", betont Andreas Dick, Sohn des einzigen Hopfenbauers im Rheinland. Viele Klosteranlagen haben eine lange Tradition des Hopfenanbaus. Deshalb wird das Anbaugebiet immer noch Hopfengarten genannt. Kultiviert wird nur der unbefruchtete weibliche Hopfen.

Die Pflanze wächst im Mai/Juni bis zu 20 Zentimeter pro Tag: neben Bambus eine der am schnellsten wachsenden Pflanzen. Nicht umsonst existiert das Sprichwort „Der Hopfen will jeden Tag seinen Herrn sehen", sagt Andreas Dick, der seine Ausbildung als Hopfenbauer unter anderem in Hallertau/Bayern, einem der wichtigsten Hopfenanbaugebiete, gemacht hat. Pro Hektar müssen 400 bis 500 Arbeitsstunden investiert werden.

Das windgeschützte Tal der Prüm bietet ein mildes Klima, genügend Feuchtigkeit und sandigen Boden. Die guten Wachstumsbedingungen haben schon mehrmals für eine Goldmedaille gesorgt. Der Eifeler Hopfen enthält 25 Prozent bessere Inhaltsstoffe als seine Kollegen in Süddeutschland. Der Inhaltsstoff Lupulin ist für Geschmack und Konservierung verantwortlich. Die Hopfendolde muss während des Trocknens so grün wie vom Feld bleiben und den Glanz behalten.

Die bis zu acht Meter langen Hopfenranken werden in einer Maschine aufgehängt und bei 60 Grad Hitze getrocknet. Dabei muss der Hopfen gleichmäßig gewendet werden.

„Wir produzieren ausschließlich für die Bitburger Brauerei und geben dem Bier eine Heimat, weil ein Teil des Hopfens für das Bitburger Bier aus der Eifel ist", sagt Dick. 60 Prozent des Welthandels werden von Deutschland und den USA abgedeckt.

Die Brauer machen im ersten Lehrjahr ein mehrwöchiges Praktikum auf dem Hof Dick. Anfang September wird der Aromahopfen geerntet. Die Sorten „Tradition" oder „Perle" haben einen johannisbeer- oder zitrusartigen Geschmack. Ende des Monats sind die Bitterhopfen an der Reihe. Im Jahr 2007 war Hopfen Arzneipflanze des Jahres. Als Badezusatz oder Tee entfaltet er eine beruhigende Wirkung. Hopfenkränze schützen vor Ungeziefer und regulieren die Luftfeuchtigkeit.

Andreas Dick, Sohn des einzigen Hopfenbauers im Rheinland, bei der Verarbeitung des Hopfens. TV-Fotos (2): Bettina Barzen

Ein prüfender Blick: Mit der Qualität der Frucht ist Bauer Dick zufrieden.

Der Trierische Volksfreund berichtet in seiner Ausgabe vom 10. September 2009 über die Hopfenernte auf dem Hof Dick in Holsthum.

Diie Seite mit dem Artikel haben wir in der Anlage beigefügt.