



GRÖSSTES HOPFENANBAUGEBIET DER WELT

## DAS GRÜNE GOLD DER HALLERTAU

*Seit dem achtem Jahrhundert wird in der Hallertau Hopfen gepflanzt. Die Landschaft mit den sanften Hügeln zwischen Eichstätt, Kelheim, Landshut und Freising stand für Wohlstand und Ansehen. Denn Hopfen ist das „grüne Gold“. Jede Brauerei der Welt braucht ihn, um dem Bier seine Seele zu geben. Wir haben eine typische Familie aus der Hallertau besucht und ihr bei der Ernte über die Schulter geschaut.*

TEXT KARIN LOCHNER, FOTOS PETER VON FELBERT UND DANIEL REITER



Sechs Uhr morgens. Gut, dass die Hopfernte zur Hälfte in die bayerischen Sommerferien fällt. Denn Markus Wittmann, 15, hilft seit Jahren mit. Bis Ende September dreht sich alles um die 120.000 Hopfenstöcke der Familie. Sind der trockene Frühling und der verregnete Sommer dem Hopfen bekommen? Markus nickt zuversichtlich. Seit einer halben Stunde ist er, wie alle Familienmitglieder auf den Beinen. Jetzt, wo er den Traktor-Führerschein hat, darf er die Fahrten vom Feld zum Hof machen. Alle Hopfenreben werden durch

das Rebenreißgerät auf Markus' Ladewagen gebracht.

Fünf verschiedene Sorten Hopfen baut Familie Wittmann in Niederumelsdorf an. Heute wird der „Hersbrucker“ geerntet. Eine Hopfenart, die aufwändiger ist, als die anderen. Denn trotz der modernen Pflückmaschine bleibt immer ein Rest der wertvollen Ernte am Draht in sieben Meter Höhe hängen. Unten im Traktor schaut Markus fröhlich durch die Frontscheibe hoch auf die lange Stange. Sein Vater Rudi Wittmann, bewegt sie geschickt von Pflanze zu

*Der junge Hopfen wächst nur im Uhrzeigersinn nach oben. Warum das so ist, wissen weder Markus noch sein Vater Rudi*

Pflanze. Was oben hängen bleibt, muss einzeln mit der Hand gepflückt werden. Vater und Sohn geben sich Handzeichen, alles läuft bestens.

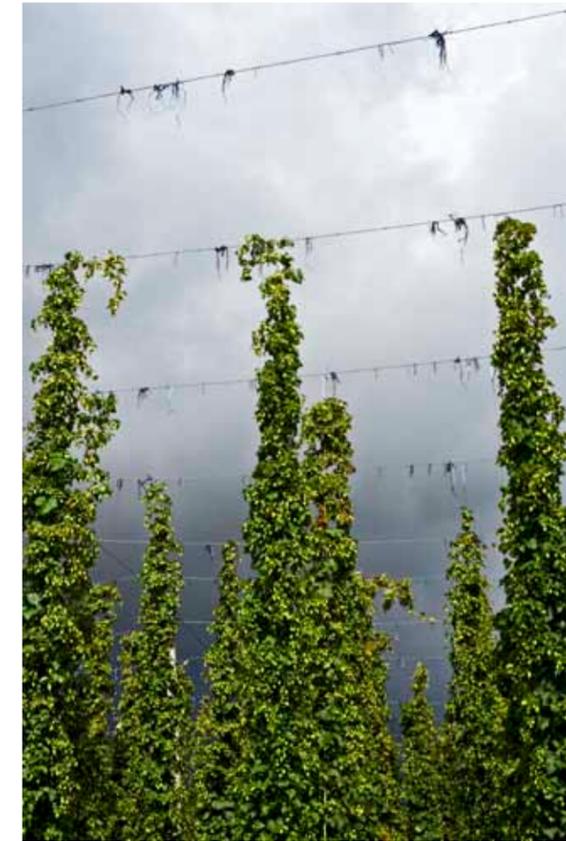
Hopfen braucht eine Rankhilfe. Bis in das 20. Jahrhundert verwendete man Hopfenstangen. Heute sind es Hopfengerüste mit sieben Meter hohen Masten, die das Landschaftsbild der Hallertau prägen. Diese Masten werden dann an ihren oberen Enden verbunden. Von den Verbunddrähten gehen die Rankhilfen, die „Aufleitdrähte“ zum Boden. Der junge Hopfen wächst nur im Uhrzeigersinn nach oben. Warum das so ist, wissen weder Markus noch sein Vater Rudi. Nicht einmal Wissenschaftler können dieses Phänomen erklären. Es könnte mit der Erdbewegung zu tun haben. Falls ja, dann müsste Hopfen auf der südlichen Halbkugel in die andere Richtung nach oben wachsen. Doch südlich des Äquators gibt es keinen Hopfenanbau. Vater und Sohn reicht die Erfahrung, dass die ganze Mühe des Aufwickelns am nächsten Tag wiederholt werden muss, wenn einer der Erntehelfer versehentlich den jungen Hopfen entgegen dem Uhrzeigersinn um den Draht gedreht hat und sich die Pflanze dem Wachsen verweigert. Der Hopfen wächst in 70 Tagen sieben Meter hoch, bei guter Witterung bis zu 30 Zentimeter am Tag. So schnell wächst keine andere Pflanze in unseren Breitengraden.

Waren 1955 noch 4.000 Arbeitsstunden nötig, um einen Hektar zu bearbeiten, braucht man heute nur noch 250. Zur Zeit der Handpflücke reisten bis zu 200.000 Hopfenzupfer aus der Oberpfalz und dem Bayerischen Wald an – mehr Menschen, als in der Hallertau lebten. Mit moderner Erntetechnik kann Familie Wittmann ihren Hopfen heute mit fünf Arbeitskräften pflücken und trocknen. Aber trotz aller Industrialisierung, der Hopfenanbau bedeutet auch heute noch viel Handarbeit. Für Familie Wittmann genauso wie für die anderen 1250

Hopfenbauern. Jede Familie ist auf Erntehelfer, heute meist aus Osteuropa, angewiesen. Die drei Polen, die seit fast 20 Jahren kommen, „gehören schon zur Familie“, sagt Mutter Martina Wittmann. Die Hallertau ist mit 1.500 Hektar das größte Hopfenanbauggebiet der Welt. Ein Drittel der Welternte stammt aus Bayern. Und wiederum nur ein Drittel der jährlichen deutschen Erntemenge wird in Deutschland selbst verbraucht. Zwei Drittel werden in über 100 Länder der Welt exportiert.

Besonders kleine amerikanische Brauer, sogenannte Craft Brewer sind verrückt nach Hallertauer Hopfen. Obwohl die Hauptkonkurrenz ausgerechnet aus dem US-Anbauggebiet Yakima kommt. Dort werden in der Wüste mit künstlicher Bewässerung Hochleistungspflanzen gezogen. Doch das passt nicht zu den Craft Brewers. Deutsche Braukunst steht hoch im Kurs bei den amerikanischen Verbrauchern. Tatsächlich avancieren die amerikanischen Craft Brewers inzwischen zu Trendsettern der weltweiten Bier-Szene. Brauingenieur Dan Gordon war schon als Teenager bei einem Besuch des Oktoberfestes vom bayerischen Bier begeistert. Er machte seine Ausbildung vor 25 Jahren in Weihenstephan. Als er nach dem Diplom 1987 zurück nach Kalifornien ging und seine erste Brauerei eröffnete, war klar, dass er „immer den Hopfen aus der Hallertau beziehen wird.“ Heute gibt es sein Bier in knapp der Hälfte der amerikanischen Bundesstaaten. Es wird streng nach dem deutschen Reinheitsgebot gefertigt. Um seine Landsleute aufzuklären, was damit gemeint ist, liegen überall, wo es sein Bier gibt, Flyer über „german purity law“ aus.

Das Reinheitsgebot ist das erste Lebensmittelgesetz der Welt. Nur Hopfen, Wasser und Malz gehören ins Bier, verfügte der Bayerische Herzog Wilhelm IV 1516 in Ingolstadt. Vorher wurde alles Mögliche ins Bier gepanscht und





**Waren 1955 noch 4.000  
Arbeitsstunden nötig, um  
einen Hektar zu bearbeiten,  
braucht man heute nur noch  
250 Stunden**

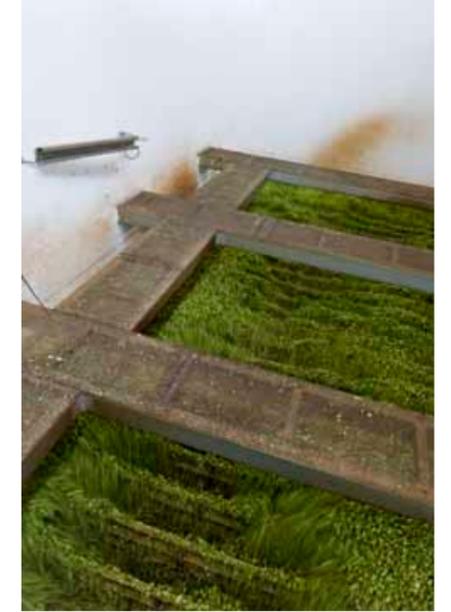
macht. Nach der Ernte muss sie sofort ins Kühlhaus gefahren werden. Sie ist empfindlich wie eine Diva und die gesamte Ernte wird an die „Boston Beer Company“ geliefert. Noch eine amerikanische Brauerei, die mit deutscher Braukunst wirbt und die hohe Qualität des deutschen Hopfens preist. Geht man auf deren Homepage, sieht man bereits auf der Startseite ein Foto vom „Hallertauer“ Hopfen der Familie Wittmann aus Niederumelsdorf.

500 Inhaltsstoffe hat der Hopfen. Für den Hopfenbauern ist das Lupulin oder Alpha der wichtigste Inhaltsstoff. Der Alphagehalt bestimmt den Preis auf dem Weltmarkt. Lupulin ist die bittere gelbe Flüssigkeit aus den Fruchtkugeln der weiblichen Hopfenpflanze. Werden die Fruchtkugeln getrocknet und abgeseibt, bleibt Lupulin zurück. Dieses Pulver ist leicht gelbbraun, harzig und mit Hanf verwandt. Die beruhigende Wirkung des Bieres kommt zum großen Teil daher. Aber auch die anderen Inhaltsstoffe wirken positiv auf den menschlichen Organismus. Je nach Hopfungsart können bis zu 30 Prozent Polyphenole aus dem Hopfen im Bier vorkommen. Diese natürlichen Antioxidantien kennt man vom Rotwein und dem grünem Tee. Früher wurden sie von Brauereien eher als störend empfunden. Denn sie trübten das Bier und waren der Grund, warum Bier vor der Erfindung des Kühlschranks nicht lange haltbar war. Heute dagegen werben pfiffige Brauereien gerade mit ihrem naturtrüben, ungefilterten Bier. Besonders der Inhaltsstoff Xanthohumol aus dem Hopfen hat großes Potential, denn er wirkt krebshemmend. „Sollte die heutige Grundlagenforschung in klinische Studien ausgeweitet werden, könnte dem Bier noch eine Karriere als Anti-Aging-Medizin blühen.“ prognostiziert Dr. Adrian Forster, ein international renommiertes Brauereispezialist und Berater in

zum Gären gebracht. Im Mittelalter war Bierbrauen Frauensache und die Geheimrezepte gab die Mutter an die Tochter weiter. Da landeten auch mal Tollkirschen oder Bilsenkraut in der Sudpfanne und der Ehemann überlebte den Rausch nicht. Fortan ging das Braurecht meist an Männerklöster. Die hielten sich ans herzogliche Reinheitsgebot und hatten großes Interesse an frischem Bier, denn Bier bricht Fasten nicht. Durch die alleinige Verwendung von Gerste sollte der Weizen als Brotgetreide geschützt werden. Der Hopfen wiederum sicherte die

Reinheit, denn er wirkt keimtötend und antibakteriell. „Es waren nachweislich Mönche, die als erste mit Hopfen brauten und ihr Know-how um die Hygiene immer weiter verbesserten.“ sagt Historiker Alexander Karrasch von der Universität Regensburg bei seinen Führungen durch die Klosterbrauerei Weltenburg.

Auch Familie Wittmann liefert einen bestimmten Hopfen in die Vereinigten Staaten. Die alte Sorte „Hallertauer“ geht nach Boston. Da sei man schon ein wenig stolz, erklärt Rudi Wittmann. Obwohl gerade diese Sorte viel Mühe



Sachen Hopfen. Er forscht seit Jahren auf diesem Gebiet und ist von der gesundheitsfördernden Wirkung des Hopfens überzeugt.

Markus ist wieder vom Feld zurückgekehrt. Der polnische Erntehelfer steht breitbeinig in der Halle und hängt den Hopfen nacheinander auf eine Art Schlepplift. Eine Rebe nach der anderen fährt zur Pflückmaschine. Diese kämmt die Dolden aus den Reben. Abgerissene Blätter und Stängel werden in der Reinigung aussortiert, mit den Rebenresten zerkleinert und kompostiert. Schon während der Ernte wird dieser wertvolle organische Dünger nach einer 14-tägigen Gärung wieder auf die Felder gebracht, um den Böden zurückzugeben, was die Hopfenpflanze ihnen genommen hat. So wird ein natürlicher Nährstoffkreislauf gefördert.

Die gepflückten Dolden müssen zur Konservierung schnell von 80 Prozent auf 10 Pro-

zent Wassergehalt getrocknet werden. Bis es dunkel wird bringt Markus den frischen Hopfen. Wenn er die letzte Fuhre im Hof ablädt, weiß Vater Rudi, dass noch mindestens vier Stunden Arbeit auf ihn warten. Die abgeplückten Hopfendolden müssen zügig auf Förderbändern in die Darre, die Trocknungsanlage. Bei einer Temperatur von 62 bis 65 Grad ist es heiß wie in der Sauna. Auch Opa Michael Wittmann, 86, hilft mit. Natürlich ist auch er Hopfenbauer und keiner überblickt es besser als der Senior, ob die Trocknung passt oder der Hopfen noch eine halbe Stunde Hitze braucht. „Wen da Hopfn oamoi kratzt, den losst a nimma los.“ zitiert er ein geflügeltes Wort aus der Hallertau.

Grün oben aufgeschüttet verlässt der duftende Trockenhopfen nach zweimaligem Kippen unten in einem ausziehbaren Schubler die Darre.

Martina Wittmann näht die Verpackung der gepressten Hopfendolden mit einer Riesennadel zu. Die luftdicht verschlossenen Quader stapelt sie mit dem Gabelstapler in ordentlichen Reihen und Türmen. Dann hört man hüpfende Schritte. Nesthäkchen Lena, 9, klebt das Siegel für die amtliche Zertifizierung auf die Quader, der letzte Arbeitsschritt vor dem Verkauf. Mit dem Siegel können alle Brauer der Welt die Herkunft des Hopfens, die Sorte und den Jahrgang bis Niederumelsdorf zurückverfolgen. Rudi und Martina Wittmann lächeln ihrer Tochter zu. Lenas Job ist fraglos der schönste der gesamten Hopfenernte.

**Deutsches Hopfenmuseum, Elsenheimerstraße 2, 85283 Wolnzach, Tel. 08442/7574, Di-So 10-17 Uhr. Braukurs für Einsteiger: 24. 9., 10 Uhr. [www.hopfenmuseum.de](http://www.hopfenmuseum.de)**

