

Regionale Lebensmittelreise mit Sosa & Michael

Hopfenernte in der Hallertau

Dieses Mal führte die regionale Lebensmittelreise die Kreisrätin Sosa Balderanou und Vize-Kreisobmann Michael Hamburger in die Holledau. Da im Landkreis Erding kein Anbau von Hopfen stattfindet, ging es auf den Hopfenbaubetrieb der Familie Schneider in Zell (Gemeinde Geisenfeld, Landkreis Pfaffenhofen/Ilm).

Jungbauer Michael Schneider präsentierte seine Hopfengärten mit den Sorten Hallertauer Tradition, Herkules und Hallertauer Magnum. Außerdem betreibt er mit seinen Eltern Gerlinde und Franz noch Milchviehhaltung und hält Legehennen, deren Eier an regionale Abnehmer geliefert und über den eigenen Hofladen vermarktet werden.

Bei unserem Besuch wurde gerade die Hopfensorte Hallertauer Tradition geerntet, eine beliebte Aromasorte mit einem Lupulin-Gehalt von 6 – 7 Prozent Alfa. Hopfen ist mit seinen sieben Metern Wuchshöhe eine absolut riesige Pflanze, aber von Interesse für den Anbauer ist nur das Lupulin, das sich in der Hopfendolde befindet. Dieses wird von den Hopfenverwertungsgesellschaften extrahiert, in Dosen verpackt und an die Brauwirtschaft weiterverkauft. Aber bevor die Hopfendolden getrocknet, in Säcken zu 60 – 70 kg verpackt, an die Hopfenverarbeiter geliefert werden können, ist es ein weiter Weg.

Zuerst einmal muss ein Hopfengarten angelegt werden. Die Pfähle dafür sind bei den Schneiders überwiegend Holzpfähle aus dem eigenen Wald, es können auch länger haltbare Pfosten aus Beton verwendet werden. Diese werden über eine Draht- / Seilkonstruktion alle miteinander verbunden, um einen stabilen Hopfengarten zu erreichen.

Im Winter schon werden mit einer Kanzel am Frontlader des Schleppers bei jedem Hopfenstock dünne Drähte aufgehängt, an denen die Triebe dann später emporwachsen können. Mitte März beginnt die Pflanze Triebe auszubilden. Ab Ende April sucht sich der Hopfenerzeuger drei schöne, starke Triebe heraus, die er an den Hopfendraht andreht. Im Laufe des Wachstums muss der Landwirt – je nach Sorte und Windaufkommen – dem Hopfen mehrere Male beim

Hochwachsen am Draht unterstützen. Über das Jahr sind bis zu zehn Besuche des Bauern der Pflanze auf dem Hopfengarten keine Seltenheit. In diesem Jahr war der Erntebeginn witterungsbedingt etwas später, in der Regel findet die Ernte des Hopfens Ende August bis Ende September statt.

Für Hopfenbauer Schneider ist die Hopfenernte eine ganz besondere Zeit: Drei Wochen lang wird ohne Urlaub und ohne Feiertag bei jedem Wetter ab Halb 6 Uhr in der Früh gearbeitet. Dabei ist die gesamte Familie samt Eltern, Bruder Andreas, Großmutter, Cousin Christian und auch Freundin Theresa mit eingespannt.

Mit dem Erntewagen werden die Hopfenranken samt Draht aus dem Garten entfernt und zum Hof transportiert. Dort wartet bereits Oma Schneider darauf, dass sie die Pflanzen bei der Zuführung zur Verarbeitungsmaschine einhängen kann. Diese Tätigkeit lässt sich die nicht mehr ganz so junge Frau Schneider nicht nehmen, obwohl sie jedes Jahr nach der Ernte behauptet, dass es für sie das letzte Mal war.

Die Hopfenmaschine trennt die Hopfendolden von der restlichen Pflanze, anschließend werden sie in einem Trockenofen über drei Etagen bei 70 Grad Celsius drei Stunden lang bis zu einer Restfeuchte von maximal 12 Prozent herunter getrocknet und damit haltbar gemacht.

Folgende Faustzahlen gibt es zum Hopfen: Eine Dolde ergibt etwa eine Halbe Bier. Für die Versorgung des kompletten Oktoberfestes in München mit sechs Millionen Maß Bier reichen etwa zwei Hektar Hopfen aus. Zur Herstellung der neuen Craft-Biere wird allerdings erheblich mehr Hopfen benötigt.

Für Sosa Balderanou und Michael Hamburger, die diese Veranstaltungsreihe ins Leben gerufen haben, um den Bürgern die Landwirtschaft in der Region näher zu bringen, war es wieder Mal ein sehr interessantes Erlebnis. Lassen Sie sich überraschen, welcher Hof auf der regionalen Lebensmittelreise der nächste sein wird. Dann wieder in der Heimat - im schönen Landkreis Erding.

gez. Michael Hamburger, BBV Vize-Kreisobmann