ÜBER 1100 JAHRE HOPFENANBAU IN DEUTSCHLAN

Atelier-Edition

ÜBER 1100 JAHRE HOPFENANBA

Peter Korn

Harry Scheuner

Cornelia Martin

handelte sich dabei um sog. Streuhopfenanbau i
mittelbarer Umgebung der damals zahlreichen klei
ren Hausbrauereien, die sich bei steigender Bier
chfrage vor allen Dingen in Norddeutschland z
er regelrechten Brauwirtschaft mit entsprechender

Dorothea Fischer-Nosbisch

Professor Albrecht von Bodecker

Entwurf:
Professor Peter Steiner,
Stuttgart
Motiv: Hopfenernte
Entwurf des Ersttagsstempels:
Professor Peter Steiner,
Stuttgart

Druck: Mehrfarben-Offsetdruck der
Wertpapierdruckerei Leipzig GmbH
Papier: gestrichenes
weißes fluoreszierendes
Postwertzeichenpapier DP 2
Ausgabetag: 16. Juli 1998
Größe: 35 x 35 mm

ÜBER 1100 JAHRE HOPFENANBAU IN DEUTSCHLAN

Alljährlich, Anfang April, wenn die Hopfenstöcke die ersten Sprossen treiben, müssen sich die Hopfenpflanzer in den deutschen Anbaugebieten Hallertau, Tettnang, Elbe-Saale, Spalt, Hersbruck und Holsthum sputen. Von Hand angeleitet und im Uhrzeigersinn erklimmen die Hopfenreben bis Mitte August viermannshohe Steigdrähte. Bis zum Erntebeginn, gegen Ende August, will das Klettergewächs jeden Tag seinen Herrn sehen, dem er kaum einen Fehler verzeiht. Auf rund 22 000 ha Anbaufläche kultivieren 2 800 Hopfenpflanzerfamilien heute in Deutschland ca. ein Drittel der Welternte. Wer sich näher an Masten, Drähte und im Sommer die goldenen Dolden zwischen tiefgrünem Laub heranwagt, merkt, daß dieses Gewächs kratzt. Manche werden so in seinen Bann gezogen, daß sie nicht mehr davon loskommen, eingefangen vom besonderen Charakter dieser Pflanze, die botanisch (lat. Humulus lupulus) Mitglied der Hanfgewächsfamilie und im engeren Sinne ein Nesselgewächs ist. Der Hopfen prägt die Regionen, in denen er gedeiht, und die Menschen, die ihn kultivieren, damit handeln und ihn nutzen.

Der Hopfen ist es, der im Wechselspiel mit Malz je nach Sorte, Herkunft und Dosierung, Bittere und das Aroma und damit den Geschmack des jeweiligen Biertyps moderiert. Gleichzeitig macht er das Bier auf natürliche Weise haltbar, bekömmlich und hält auch noch den Schaum stabil. Er ist wahrlich ein Allrounder und elementar für die Braukunst. Allein in Deutschland werden heute mehr als 5000 verschiedene Biere nach dem Reinheitsgebot von 1516 mit ein und demselben Grundrezept gebraut: Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Die Wirtschaftkreise Hopfen und Bier sind heute in Deutschland aufs engste miteinander verzahnt. So betreibt die deutsche Brauwirtschaft mit internationaler Beteiligung und gemeinsam mit dem Freistaat Bayern in der Hallertau, dem größten Anbaugebiet der Welt, die weltweit modernste und intensivste Hopfenforschung und -züchtung.

Es war eine Entwicklung über Jahrtausende vom wildwuchernden Urhopfen der feuchten Bergtäler im vorderen Asien, der wahrscheinlich zur Zeit der Völkerwanderung von den Wenden in Europa eingeführt wurde, bis zur Kultivierung des Hopfens in Deutschland. Urkundliche Erwähnungen über den systematischen Hopfenanbau und den gezielten Einsatz des Hopfens im Bier liegen in Deutschland ab Beginn des 9. Jahrhunderts vor allem aus dem Bereich der Klöster vor. So finden sich zum Beispiel in den Statuten des Klosters Corvey an der Weser bereits 822 erste gemeinsame Regelungen von Hopfen und Malz. Der Bischof von Freising besaß bereits 768 nahe der heutigen Universität für Brautechnologie einen Hopfengarten. Urkundlich wurde der Hopfenanbau bereits im Jahre 860 in der Nähe von Nandlstadt/Hallertau erwähnt.

Es handelte sich dabei um sog. Streuhopfenanbau in unmittelbarer Umgebung der damals zahlreichen kleineren Hausbrauereien, die sich bei steigender Biernachfrage vor allen Dingen in Norddeutschland zu einer regelrechten Brauwirtschaft mit entsprechendem Hopfenanbau entwickelten. Der Hopfen verd dabei mit zunehmenden Erkenntnissen über Wirkung im Bier mehr und mehr würzige Bierzu wie z. B. Eichenlaub, Rinde, Beeren, Kräuter et dem Erlaß des Reinheitsgebotes von 1516 b schließlich nicht nur die Neuzeit der Braukuns älteste noch gültige Lebensmittelgesetz der Welt auch für die Hopfenwirtschaft eine bodenst Grundlage. Im 17. Jahrhundert, nach dem 30jä Krieg und dem Untergang der Hansestädte in deutschland, verlagerte sich der Hopfenanbau Süden Deutschlands, zunächst mit Schwerpu Franken. Statt der Mönche und Geistlichen üb men mehr und mehr die Bürger den schwierige fenanbau und das einträgliche Hopfengeschä weiteren Verlauf haben sich mit Verbesseru Infrastruktur und Logistik die heutigen Anbau herauskristallisiert, die durch ihre Klima- und verhältnisse die Produktion von Spitzenqua ermöglichen, wie sie die internationale Brauwir schätzt. Die deutsche Hopfenwirtschaft ist mi Exportquote von ca. 70 % in mehr als 100 Länd bedeutenden Wirtschaftsfaktor in den Anbaure geworden. Die amtliche Zertifizierung und hoh Siegelung des Hopfens hat dabei ebenfalls ei 400jährige Tradition. Sie gewährleistet dem Wahrheit und Klarheit hinsichtlich Herkunft, Ja und Sorte.

(Text: Dr. Stürmer, Bundesministerium für Ern Landwirtschaft und Forsten)