

Der „Hopfen“ – das „grüne Gold“

Geschichtliches

Die Urheimat des Wald-Hopfens dürften feuchte Bergtäler im vorderen Asien sein, aber bereits bei den alten Kulturvölkern der Babylonier und Ägypter fand der Hopfen als aromatische Pflanze bei der Herstellung von Bier Verwendung. In Deutschland wurde der Hopfenbau mit großer Wahrscheinlichkeit zur Zeit der Völkerwanderung von den Wenden eingeführt. Urkundlich wurde der Hopfenbau erstmals im **Jahre 736 bei Geisenfeld** erwähnt. Kriegsgefangene Wenden sollen dort einen Hopfengarten angelegt haben. Im frühen Mittelalter wurde in Deutschland fast überall Wein angebaut. Wahrscheinlich durch Klimaverschlechterung und Kriege wie den Dreißigjährigen Krieg trat der Weinbau zurück. Dagegen entwickelte sich die Braukunst. Im Jahr 1516 erließ der Bayerische Herzog Wilhelm IV eine Brauordnung mit dem sog. **"Reinheitsgebot"**. Darin ist bestimmt, daß zur Bierherstellung keine anderen "Stücke als Gerste, Hopfen, Wasser verwendet und gebraucht werden sollen". Dieses Reinheitsgebot ist das älteste Lebensmittelgesetz und bis heute gültig. Da Hopfen ein sperriges Gut ist, das zur Zeit des Pferdefuhrwerkes nicht allzu weit transportiert werden konnte, wurde er im Einzugsgebiet der jeweiligen Brauereien, d.h. praktisch fast überall dort gebaut, wo Bier gebraut wurde. Im späten Mittelalter war in Norddeutschland blühender Hopfenbau. Aus statistischen Erhebungen der Jahre 1814 /15 geht hervor, daß in Süddeutschland Hopfen von Passau bis zum Rheinland gebaut wurde, mit Schwerpunkten um Wasserburg, Memmingen und Nürnberg. Durch Verbesserung der Verkehrsverhältnisse mit gleichzeitiger Erhöhung der Nachfrage, vor allem auch aus dem Ausland, haben sich nach und nach Gebiete herauskristallisiert, in denen die klimatischen, bodenmäßigen und strukturellen Voraussetzungen den Anbau von qualitativ hochwertigem Hopfen begünstigen. Durch das Hopfenherkunftsgesetz von 1929 und die EWG-Bezeichnungsverordnung von 1977 wurden diese Anbauggebiete gesetzlich abgegrenzt.

Die Hopfenpflanze

Die lateinische Bezeichnung lautet „*Humulus lupulus* L. Cannabaceae“. Der Hopfen stammt aus der Familie der Hanfgewächse und ist eine mehrjährige, rauhaarige, rankend und windend wachsende Pflanze. Jährlich wachsen die männlichen und weiblichen Hopfenpflanzen erneut heran, wobei die weiblichen zapfenartigen Fruchtstände, nachdem sie gepflückt und getrocknet wurden, zum Bierbrauen verwendet werden. Sie enthalten als wirksame Bestandteile, Hopfenharze, -öle und die Hopfenbitter Humulon und Lupulon. Durch Oxidation letzterer bildet sich Methylbutenol - der Hauptwirkstoff -, welcher erst nach mehrwöchiger Lagerung entsteht. Da die befruchteten Blüten weniger Bitterstoffe enthalten, werden die männlichen Pflanzen sorgfältig ausgelesen, bzw. gar nicht erst angebaut. Die Vermehrung des Hopfens erfolgt über Stecklinge. Das Hopfenbitter verleiht dem Bier den herben Geschmack, erhöht das Schaumhaltevermögen und verbessert die Haltbarkeit. Die Ausbildung des Aromas und damit der Geschmack hängen überhaupt vom Hopfen selbst ab. Beheimatet ist der Hopfen in den Auen- und Bruchwäldern Europas. Angebaut wird dieser in Bayern (Hallertau, Spalt, Hersbruck, 30 % der Welternte), in Württemberg (Tettngang), Tschechien, Frankreich, USA und in einigen weiteren Ländern. Man kann aus Hopfen auch Tee zubereiten, welcher eine beruhigende Wirkung ausübt und bei Magenverstimmungen hilft. Bei Nervosität und Schlafstörungen mischt man 1 Teil Hopfenzapfen, oder - Blüten mit 3 Teilen Baldrian und bereitet sich daraus einen Teeaufguß zu, den man vor dem Schlafengehen trinkt. Bei nervösen Magenbeschwerden verwendet man für den Tee 1 Teil Hopfen und 1 Teil frisch gequetschten Kümmel.

Hopfensorten und Anbauggebiete

Hersbrucker Spät, Hallertauer Tradition, Hallertauer Mittelfrüher, Hallertauer Taurus, Hallertauer Magnum, Hallertauer Merkur, Northern Brewer, Nugget, Opal, Perle, Saphir, Spalter Select, Smaragd, Spalter, Tettnganger, Hercules, etc. Der Hopfen ist eine zarte Pflanze, die nicht überall gedeiht. Der Hopfen stellt besondere Ansprüche an die Intensität des Sonnenlichtes und an die Verteilung des Lichtes über die einzelnen Wellenlängen, so dass sich der kommerzielle Hopfenanbau auf Regionen zwischen dem 35. und 55. Breitengrad beschränkt. Die wichtigsten Anbauggebiete auf der Welt sind der Hallertau (Bayern), Yakima (Washington), Kent (UK) und Böhmen (Tschechien) auf der nördlichen Halbkugel und Australien und Neuseeland auf der südlichen Halbkugel. Insgesamt werden auf ungefähr 55.000 Hektar ungefähr 80.000 Tonnen Hopfen geerntet. Es existieren etwa 40 unterschiedliche Varietäten (Kulturrassen) von *Humulus lupulus*, aus denen der Brauer im Hinblick auf den Typ Bier, den er brauen möchte, seine Auswahl treffen kann. Die folgende Tabelle zeigt die deutschen Hopfenanbauggebiete mit den Flächenanteilen und der Anzahl Hopfenpflanzern. Basis sind die Zahlen vom Jahr 2005 vom Verband deutscher Hopfenpflanzer e.V.:

Hopfenanbaugbiet:	Fläche in ha:	Hopfenpflanzer:	Bundesland:
Hallertau	14.221,27	1.297	Bayern
Spalt	394,58	95	Bayern Fränkisches Seenland
Tettngang	1.200,00	186	Baden-Württemberg
Elbe-Saale	1.331,60	30	Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen
Baden/Rheinpfalz/Bitburg	19,64	3	Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz