

## Ein Prosit für die Hopfenbauern

**Regionale Produkte** Die Ernte der Hochdorfer Kronenbrauerei dieses Jahr kann sich sehen lassen. Auch die Qualität stimmt. Über mehrere Tage waren die Arbeiter im Dauereinsatz. *Von Michael Stock*

Mitten im Gespräch steht Jörg-Peter Pielen plötzlich auf, geht um die Ecke, kommt mit ein paar Hopfendolden in der Hand zurück und verteilt sie. „So kann man es vielleicht am anschaulichsten erklären“, sagt der Hopfenbauer. Eine Hopfendolde riechen, zwischen den Fingern zerreiben, das ist ein Muss bei der Hopfenernte der Hochdorfer Kronenbrauerei, die übers vergangene Wochenende in vollem Gange war. Also die Dolde zer- und auf der Handfläche verreiben und dann riechen. Der Duft ist frisch und feinwürzig. „Und nun auch mal die beriebene Stelle ablecken“, sagt Pielen. Schmeckt etwas bitter. „Das macht das Lupulin, die Drüsen der weiblichen Hopfenpflanze. Die Hopfendolden enthalten unzählige kleine, gelbliche Kügelchen, das Lupulin. Es gibt dem Bier den typischen Geschmack, macht das Bier haltbar und sorgt für den Schaum auf dem Bier. Würde der Hopfen etwa zu früh geerntet, fehlten der Pflanze diese Bitterstoffe“, erklärt Pielen lautstark.

Denn es ist laut auf dem Gelände des Möhringer Hofes unweit der Hochdorfer Hauptkreuzung. Eine Maschine ist am Dauerrattern, man versteht sein eigenes Wort nicht. Meterlange Hopfenranken werden ihr von vier Arbeitern zugeführt, oder eher eingehängt. Die Maschine schüttelt und trennt die Dolde vom Laub. Über mehrere Förderbänder wird die Hopfendolde sortiert und selektiert. Dann geht es zum Trocknen mit Heißluft in die brauereieigene Darre. „Danach wird die Ernte an den Bodensee geliefert, wo sie pelletiert und vakuumverpackt wieder zurückgeschickt wird“, sagt Geschäftsführer Eberhard Haizmann, der nun auch dazugestoßen ist. Er lässt es sich nicht nehmen, die Qualität der Ernte selber zu bewerten.

„Und die ist gut“, attestiert er ihr. Das war nicht immer klar in diesem Jahr, in dem das Wetter einige Kapriolen schlug. „Erst hat es viel geregnet, zuletzt war es wiederum sehr trocken. Der Zeitpunkt, jetzt zu ernten, ist genau der richtige“, so Haizmann.

### Kleinstes Anbaugelände im Land

Geerntet wird der Hopfen im fast zwei Hektar großen, ebenfalls brauereieigenen Hopfengarten. Er liegt nur ein paar hundert Meter weiter oben vom Hof entfernt. Dort werden die Pflanzen mit einem Reißgerät von der Leine gerissen und fallen auf einen Anhänger. Von dort geht es zum Möhringer Hof. „Aus unserem Hopfengarten beziehen wir etwa 60 Prozent für unsere Produktion, den Rest kaufen wir aus Tettang hinzu“, sagt Haizmann. Mit dem Hop-



Mit einem Reißgerät werden die Pflanzen im Hopfengarten von der Leine gerissen. Dann fallen sie auf einen Anhänger.

Bilder: Karl-Heinz Kuball

fengarten verfüge die Brauerei über das bundesweit kleinste Anbaugelände. Haizmann rechnet dieses Jahr mit einer Ernte „von 2000, vielleicht 2500 Kilogramm“. Drei Hopfensorten würden angebaut: Hallauer Tradition, Herkules und Alter Rottenburger. Haizmann verrät, dass die Idee für den eigenen Hopfen seinerzeit „tatsächlich aus einer Art Bierlaune heraus entstanden ist. Wie das manchmal so ist, bei einem Bier nach einer Ortschaftsratssitzung kommt man auf die besten Ideen. In dem Fall saß ich mit einem Landwirt zusammen“. Das Ergebnis ist heute weithin sichtbar, der Hopfengarten aus dem Nagolder Stadtteil nicht mehr wegzudenken, er ist ein Teil des Ortsbildes, ein Teil der Philosophie.

Die Philosophie der Familie Haizmann ist es auch, den Betrieb modern zu führen, die Hochdorfer Kronenbrauerei kann immerhin auf eine mehr als 350-jährige Geschichte zurückblicken. Und Eberhard Haizmann bekennt sich zur Region. So hat er die Initiative „RegioKorn“ mitinitiiert. Die Initiative steht für einen nachhaltigen Anbau von Braugetreide. „Das bedeutet, dass beim Anbau nur ein Minimum an Pflanzenschutz und Düngemitteln verwendet wird. Der Einsatz von Glyphosat und Wachstumsreglern etwa ist verboten. Die

Einhaltung der Anbaukriterien wird durch Laboruntersuchungen überprüft“, sagt Haizmann.

### Regional und klimaneutral

Insgesamt 15 Landwirte erzeugen laut Haizmann nach diesen Kriterien das Brauereigetreide. Um sicherzustellen, dass das „hervorragende Getreide“ auch als Braumalz in den Hochdorfer Malzsilos landet, „arbeiten wir mit einer kleinen Mälzerei zusammen, die nachweislich Regiokorn-Getreide separat vermälzt und zurück nach Hochdorf liefert“, so Haizmann. Zu diesem Braumalz gesellt sich eben der Hopfen und auch Schwarzwaldwasser von der „Kleinen Kinzig“. „Es ist ein sehr weiches Wasser, sehr rein und schadstofffrei“, sagt Haizmann. Zu all dem gesellt sich noch die Energiegewinnung, die zu 100 Prozent aus regenerativen Energien stammt. Schon seit mehreren Jahren ist die Brauerei CO<sub>2</sub>-neutral.

Wie viel Bier die Ernte tatsächlich bringt, können die Hopfenbauer noch nicht sagen. Das geht laut Pielen erst, wenn der Hopfen verarbeitet ist, also voraussichtlich Ende Oktober, Anfang November. Das ist auch die Zeit, in der der Hopfengarten mal ein wenig Pause machen darf. „Obwohl“, schränkt Pielen dann doch ein: „Nach der Ernte ist vor der Ernte.“



Tatkräftig bei der Arbeit (von links): Fabian Knorr, Kind Mats, Moritz Haizmann und Detlev Klußmann.



Hopfenbauer Jörg-Peter Pielen zeigt der Bierkönigin Baden-Württembergs, Amy Seidt (Mitte), und der Bierprinzessin Baden-Württembergs, Denise Braun, wie die Hopfenernte vonstatten geht.