

Heftiger Hagel verhindert Rekordernte

Seit über 30 Jahren prägt der Hochdorfer Hopfengarten den Ortseingang aus Richtung Nagold – jetzt war wieder Erntezeit.

■ Von Uwe Priestersbach

NAGOLD-HOCHDORF. Bis in die 1970er-Jahre hinein wurde im Anbaugebiet Rottenburg-Herrenberg-Weil der Stadt intensiv Hopfenanbau betrieben – danach waren die Hopfenanlagen lange aus der Landschaft des Gäus verschwunden.

Zwischenzeitlich ist der Hopfengarten in Hochdorf einzigartig im einst ältesten württembergischen Hopfenanbaugebiet. Wie Brauereichef Eberhard Haizmann in Erinnerung ruft, handelte es sich mit rund 1000 Hektar seinerzeit nach der Hallertau in Bayern und dem baden-württembergischen Anbaugebiet Tettngang um das drittgrößte Hopfenanbaugebiet in Deutschland.

Hopfenpreise schwanken von Jahr zu Jahr

Doch bereits in den 50er- und 60er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts hatte sich abgezeichnet, dass immer weniger Pflückerinnen zur Verfügung standen – und für die dank Realteilung oft kleineren landwirtschaftlichen Betriebe in Württemberg rechnete sich die Anschaffung von teuren Pflanzmaschinen nicht. Zumal die Hopfenpreise von Jahr zu Jahr stark schwankten – zwischen 50 und 1000 Mark pro Zentner Hopfen.

Nachdem viele Landwirte und Pflückerinnen schließlich in der Industrie besser bezahlte Arbeitsplätze fanden, wurde in



Eberhard Haizmann (links) und Jörg-Peter Pielen freuen sich über eine ordentliche Hopfenernte in Hochdorf.

Foto: Uwe Priestersbach

Tailfingen Anfang der 1970er-Jahre der letzte Hopfengarten in der Region gerodet.

In einer Nachsitzung des Hochdorfer Ortschaftsrates entstand 1993 dann aber die Idee, einen hauseigenen Hopfengarten für die Hochdorfer Kronenbrauerei zu errichten. Seitdem wird hier feinsten Aromahopfen der Sorte Hallertauer Tradition angebaut.

Mit aktuell zwei Hektar und rund 5000 Pflanzen handelt es sich beim Hochdorfer Hop-

fengarten bundesweit um das kleinste Anbaugebiet. Zudem ist die Hochdorfer Kronenbrauerei einer von deutschlandweit zwei Braubetrieben, die über einen eigenen Hopfengarten verfügen.

„Das passt zu unserer Unternehmensphilosophie, regionale Rohstoffe zu verwenden“

Eberhard Haizmann
Brauereichef

Damit deckt die regional verwurzelte Brauerei mit ihrer 370-jährigen Tradition je nach Ernte zwischen 60 und 70 Prozent des Jahresbedarfs an Aromahopfen aus der eigenen Produktion.

Für Eberhard Haizmann handelt es sich beim Hopfen ohnehin um eine faszinierende Pflanze, die als einer der Hauptrohstoffe maßgeblich Geschmack und Qualität der Biere beeinflusst. „Das passt zu unserer Unter-

nehmensphilosophie, regionale Rohstoffe zu verwenden“, macht der Brauereichef mit Blick auf den Hopfengarten deutlich.

Außerdem beziehe man für die Bier-Produktion beispielsweise ausschließlich Gerste von Landwirten aus der Region. Eberhard Haizmann betont mit Blick auf das bewährte und nachhaltige Geschäftsmodell: „Unsere Landwirte bekommen alle einen fairen Preis für die Braugerste, der deutlich über dem des Weltmarktes liegt.“ Im Gegenzug müssen die Landwirte aber bestimmte Auflagen erfüllen, dürfen etwa kein Glyphosat oder Wachstumsregler verwenden und müssen zur Förderung der Biodiversität Blühstreifen anlegen.

Schlepper mit Spezialausrüstung kommt zum Einsatz

Im Spätsommer ist nun wieder Erntezeit: Bereits seit etlichen Jahren bewirtschaften Jörg-Peter Pielen und Fabian Knorr mit ihrem Team den Hopfengarten im Auftrag der Brauerei. Bei der Ernte kam jetzt erneut ein

Schlepper mit Spezialausrüstung zum Einsatz. Immer eine Hopfen-Reihe passt dabei auf die Ladefläche des Abreißgerätes. Dann müssen die Hopfenbauern die Pflanzen durch die Pflückmaschine auf dem Möhringer Hof laufen lassen, in der die Dolden getrennt werden.

Früher erfolgte diese Arbeit aufwendig von Hand, heute sortiert die Maschine schon sehr genau vor. Anschließend geht es zum Trocknen in die brauereieigene Darre, bevor der Hopfen gemahlen und gepresst wird. Schließlich wird der getrocknete Naturhopfen vakuumverpackt und kühl gelagert – damit er Aroma und Qualität behält.

Vor Kurzem noch hatte man sogar eine Rekordernte für dieses Jahr erwartet. „Der Behang mit Dolden war sehr gut, und der viele Regen hatte dem Hopfen auch gut getan“, erklärt Eberhard Haizmann. Doch ausgerechnet am Tag des Erntebeginns hagelte es abends stark und schätzungsweise zehn bis 20 Prozent der Ernte fielen dem Unwetter zum Opfer.



Foto: Erwin auf pixabay