



delikatESSEN
heidi.strobl@kurier.at

Nach dem Krieg war der Hopfen – die „Seele des Biers“ – aus dem Waldviertel verschwunden. Seit rund 20 Jahren kultivieren ein paar Bauern rund um Zwettl die rankende Hanfpflanze aber wieder.



Nach der Ernte werden die Hopfendolden abgezapft, binnen weniger Stunden in einem eigens dafür gebauten Turm (Bild unten) gedarrt, dann luftig gelagert

5 Fragen

In einer eigenen „Pflückmaschine“ werden die Dolden dann von den Reben gezupft, bevor sie im elf Meter hohen „Darrturm“ über Holzfeuer binnen weniger Stunden lagerfertig trocknen. Ob die Dolden erntereif sind, erkennt Fröschl am Gelbton der innenliegenden Lupinkügelchen. „Goldgelb müssen sie sein. Zitronengelb ist zu früh.“ Heuer rechnet Fröschl aufgrund der Trockenheit mit weniger Ertrag als sonst: „Man sagt, wenn’s die Getreideernte verregnet, dann wächst der Hopfen.“ Aber auch fürs Getreide war’s heuer zu trocken. Seine Ernte liefert Fröschl, so wie sechs weitere Hopfenbauern, an die Brauerei Zwettl. Die Gesamtmenge reicht für deren Jahresbedarf. Hopfen ist zwar die geschmacksgebende „Seele“ jedes Biers, die Zugabe des aromareichen, bitteren Stoffes erfolgt aber in ganz geringen Dosen: 150 bis 300 Gramm reichen für 100 Liter Bier. „Eine kleine Dolde für ein Seiterl, eine große für ein Krügerl.“ Zum Erfahrungsaustausch trifft Fröschl auch seine Kollegen aus dem Mühlviertel, wo die größte Vielfalt an heimischem Hopfen kultiviert wird. In Kleinstmengen gibt Fröschl seinen Hopfen – die Sorte nennt sich übrigens „Zwettler Perle“ – ab Hof auch für private Hobbybrauer ab. Wobei: „Die Exoten mit den speziellen Aromen fürs Craft Bier lassen sich eh alle aus Amerika schicken.“

Was würden Sie nie essen? Des ganze verbackene Gemüse muaß i ned ham.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Omas Schweinsbraten mit einem Schuss Wein im Saftl.

Ihr Lieblingslokal? Das Gasthaus Schrammel in Frankenreith.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick? Über a Eiserspeis bin i no ned außekemma.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? A halbs Schwein und a Reih' Erdäpfel.

FREIZEIT-SERIE, 10. TEIL

WO GUTES HERKOMMT MIT Hopfen

HEIDI STROBL ZU BESUCH BEI SEPP FRÖSCHL IN REICHERS BEI ZWETTL

Hopfen mag tiefgründige Böden, genug Feuchtigkeit und ja keine heißen Nächte – im kühlen Waldviertel fühlt er sich daher traditionellerweise recht wohl. Trotzdem war er dort für Jahrzehnte verschwunden. „In den Kriegszeit wurde der letzte Hopfen gerodet, weil Getreide einfach wichtiger war“, erklärt Sepp Fröschl. Er betreibt ein paar Kilometer außerhalb der Stadt

Zwettl eine traditionelle Landwirtschaft: „Rinder, Stärkekartoffeln, Silomais, Getreide, Wald. Von überall etwas.“ 1994 hat er auf Initiative der Privatbrauerei Zwettl seine ersten Hopfenpflanzen „ingelegt“. Als „Einlegen“ bezeichnet man das Setzen der jungen Pflanzen, die dann in „Hopfengärten“ gezogen werden. Rund zehn Meter schlängeln sich die Reben an ihren Drähten im Laufe weniger

Wochen in die Höhe, pro Pflanze werden drei Triebe vom Wurzelstock im Boden weg „angeleitet“. Viel Handarbeit steckt dahinter, bis jeder Trieb weiß, wo er hinaufwachsen soll. „Der Hopfen will jeden Tag seinen Herrn sehen“, sagt Fröschl. Geerntet wird im Waldviertel Ende August/Anfang September. Dafür werden die Reben samt ihren Drähten oberhalb des Bodens abgeschnitten und aufgerollt.

Sepp Fröschl,
Reichers 8,
☎ 0676/410 57 95

