

DAS GRÜNE GOLD VON REICHERS



„Der Hopfen will seinen Herren jeden Tag sehen“, sagt ein altes Sprichwort. Auch heute steckt noch viel Aufwand hinter dem Anbau der traditionsreichen Dolden, die jeder Bierbrauer braucht. Die Hopfenbauern vom Waldviertel wissen das genau.

TEXT: ELISABETH RUCKSER FOTOS: MICHAEL REIDINGER

Wie fein ziselerte Schmuckstücke hängen die Hopfendolden im September am Stock. Bis dahin brauchen sie viel Aufmerksamkeit.



ALTE FLURNAMEN WIE HOPFLEITEN
ERINNERN HEUTE NOCH AN DEN GROSSRÄUMIGEN
ANBAU VON EINST.

GUT ZU WISSEN

Hopfen stammt aus der Familie der Hanfpflanzen. Aus einem kräftigen Wurzelstock treibt die Pflanze jedes Jahr **meterlange Triebe** aus, die überirdischen Triebe sind einjährig und sterben nach der Samenreife ab. Zum **Bierbrauen** werden Bitterhopfen- und Aromahopfensorten verwendet. Für den Brauprozess selbst ist hauptsächlich der Gehalt an sogenannten „ α -Säuren“ von Bedeutung. Ursprünglich schätzte man vor allem die Tatsache, dass Hopfen **antiseptisch wirkt** und dadurch die Haltbarkeit von Bier verbesserte. Eine Eigenschaft des Hopfens, von der auch Hildebrand von Bingen wusste, als sie sagte: „Seine Bitterkeit verhindert die Fäulnis.“

In **Österreich** gibt es drei Hopfenanbaugebiete: Im **oberösterreichischen Mühlviertel**, im **steirischen Leutschach** und seit 25 Jahren auch wieder im **niederösterreichischen Waldviertel**. Hier wurde bis zum 1. Weltkrieg bereits Hopfen für die Kleinbrauereien der Region sowie für das Stift Zwettl angebaut.

Bis zu 5.000 Dolden sitzen auf einer Hopfenrebe, die komplett geerntet und dann mit dem Ladewagen zum Abrebeln gebracht werden.

Im September ist die Zeit der Ernte gekommen. Schon seit den frühen Morgenstunden sind Josef Fröschl, Fritz Jank und Erich Paukner unterwegs, um einzubringen, was die Hopfenstauden dieses Jahr liefern. Stolze sieben Meter strecken sich die Ranken in die Höhe, bis zu 5.000 Hopfen-Dolden sitzen auf jeder einzelnen.

Draußen ist es stürmisch – kein gutes Erntewetter, wie Sepp Fröschl weiß. „Do landen die Reben gern amoi neben dem Wagen“, sagt er verschmitzt. Eben stand er noch zum Nachlegen am lodernnden Holzfeuer vom Trockenturm. Nun wartet er, bis die neue Ladung vom Feld eintrifft.

HANDARBEIT DER HOPFENZUPFER

Es herrscht Hochbetrieb in der Scheune hinten hinaus bei Familie Fröschl. Die frischen Hopfendolden werden abgeladen, als nächstes ist die Pflückmaschine an der Reihe. Ranke für Ranke wird hier eingehängt, dann werden die Dolden maschinell abgerebelt und das restliche Grün gehäckselt.

Nein, diese Arbeitsschritte macht man lang schon nicht mehr händisch, winkt der Sepp ab. In der Zeit vor dem ersten Weltkrieg hat es noch „Hopfenzupfer“ gegeben. Tagelang sind sie am Acker draußen gesessen, haben Reben geschnitten, und von den damals gebräuchlichen hölzernen Hopfenstangen runtergerissen. Dann wurden die beehrten Fruchtstände per Hand gerupft.

Damals ist hier in der Gegend noch Hopfen für die vielen Kleinbrauereien der Region angebaut worden. Noch heute erinnern alte Flurbezeichnungen daran, wie etwa die „Hopfenleitens“ im 20 Kilometer entfernten Groß Gerungs. Doch dann war es viele Jahre sehr still um den Waldviertler Hopfen.

Vor 25 Jahren schließlich haben acht Betriebe rund um Reichers wieder mit dem Anbau der traditionsreichen Pflanze begonnen. Die Initiative dafür ging vom Chef der Zwettler Brauerei und Vater des heutigen Betreibers, Karl Schwarz, aus. „Der Senior war immer sehr fürs Regionale“, sagen die Bauern noch heute.

Karl Schwarz brachte auch die ersten „Fechser“, wie die Hopfen-Setzlinge heißen, höchstpersönlich aus Deutschland mit. Gemeinsam mit der landwirtschaftlichen Fachschule Edelhofer in Zwettl wurde ein Pro- ➔



DEM HOPFEN KANN MAN
BEIM WACHSEN ZUSCHAUEN.
ES SIND SCHLIESSLICH BIS ZU
30 ZENTIMETER AM TAG.



Früher haben die Hopfen-
zupfer tagelang die begeh-
ten Fruchstände per Hand ge-
rupft. Heute wird händisch
Ranke für Ranke in die Pflück-
maschine eingehängt, die
beim Abrebeln gleichzeitig
das restliche Grün häckseln.



Nach dem Darren muss der Hopfen auf dem Dachboden ruhen. Bauer Sepp Fröschl überprüft, ob er wieder etwas Luftfeuchtigkeit aufgenommen hat. Wenn ja, geht's auf in die Brauerei.



jekt begonnen, um den Hopfenanbau der Region zu revitalisieren. Die meisten der damals Beteiligten sind bis heute dabei.

800 MAL ANLEITEN

Das Arbeitsjahr für Hopfenbauern beginnt zeitig im Frühjahr. Die Stöcke werden zurückgeschnitten, Erdwälle angehäufelt. Pro Stock müssen jeweils zwei meterhohe Drähre gespannt werden, damit sich die Reben später in die Höhe ranken können.

Treibt der Hopfenstock schließlich aus, folgt das „Anleiten“: Trieb um Trieb wird händisch und im Uhrzeigersinn jeweils ein Stück um den Draht gewickelt. „Des ist jetzt ka Arbeit, wo ich sag, die mach ich, weil's mich freut“, kommentiert Sepp Fröschl den aufwändigen Einsatz trocken.

Danach kann man dem Hopfen beim Wachsen zuschauen. Je nach Wetter legt er bis zu 30 Zentimeter am Tag zu. Immer wieder muss nachjustiert und „geleitet“ werden. Später bereits übermannshoch und von der Leiter aus. Raufsteigen, Reben wickeln, runtersteigen, Leiter weitertragen heißt das dann – im Ernstfall rund 800 Mal pro Feld.

Nicht weniger mühselig gestaltet sich die Schädlingskontrolle. Da gehen der Sepp und seine Kollegen mit einer Lupe von Pflanze zu Pflanze, um die Blätter nach der gefürchteten Roten Spinne abzusuchen. „Wir haben zum Glück keine Monokulturen und darum kaum Probleme mit Schädlingsbefall.“

Zu ebener Erd' wird der Hopfengarten zusätzlich bepflanzt: Hier wächst Buchweizen oder Grünroggen, der Mitte Mai als natürliche Düngung eingeckert wird.

ERNTEN, TROCKNEN & RUHEN LASSEN

Ist das Jahr gut vorüber gegangen, geht es ans Ernten und danach ans Darren. Dabei wird den Fruchtständen ein Großteil des Wassers entzogen um den begehrten Wirkstoff im Inneren, das Lupulin, freizulegen.

Einen eigenen Trockenturm haben sich die Hopfenbauern von Reichers dafür in der Scheune errichtet. Unten lodert das Feuer der großen Holzscheite, oben liegen die Hopfendolden in drei Lagen zu je 40 Zentimeter geschichtet übereinander. Langsam und über Stunden wird das wertvolle Rohmaterial getrocknet. Immer wieder wird der

Hopfen durchgerührt und die Luftfeuchtigkeit in der Darr-Lade geprüft.

Dreiviertel ihres Gewichtes verlieren die Dolden dabei, zurück bleiben die getrockneten Pflanzenteile mitsamt dem Lupulin: In kleinen gelben Kügelchen sitzt es zwischen den Blättern. Später beim Brauvorgang wird es für das Hopfenaroma im Bier sorgen.

Ist der Hopfen fertig getrocknet, muss er ruhen. In großen Haufen bleibt er auf dem Dachboden der Scheune so lange liegen, bis wieder etwas von der Luftfeuchtigkeit aufgenommen wurde. „Das ist sehr wichtig, sonst würde er komplett zerfallen und zerbröseln. Der Inhaltsstoff würde auf den Boden rieseln und wir hätten nichts davon für unser Bier“, sagt Braumeister Heinz Wasner.

Er schaut auf den wichtigen Brau-Rohstoff aus der Gegend. Vor allem während der Erntezeit ist er immer wieder bei den Bauern zu Gast, um einschätzen zu können, wie die Qualität dieses Jahr wird. Zu seiner Freude bisher stets mit dem gleichen Ergebnis, wie Analysen im Labor bestätigen: „Bis jetzt“, so sagen die Bauern und er unisono mit Stolz, „war's immer Güteklasse 1.“ 🍷

