



Ohne Hopfen gäbe es weder das gute alte Pils, noch das moderne Craft Beer. Drei heimische Gebiete kultivieren die launische Ranke

BELOHNUNG

Nach der Ernte gibt es – eh klar! – Bier für die Hopfenbauern Franz Schmied und Reinhard Hohl (re.)

DAS PRINZIP HOPFUNG

DOLDIGE ZEITEN

Bitter und begehrt: Heimischer Hopfen ist für Brauereien keine Selbstverständlichkeit. Der **WIENER** half beim Ernten der grünen Rarität mit

Text: Roland Graf / Fotos: Homolka

Dafür, dass Österreich weltweit immer noch auf Platz zwei beim Bierkonsum pro Einwohner liegt, weiß man vom Hopfen verdammt wenig. Selbst die letzten Zahlen, die man im Landwirtschaftsministerium – Abteilung II/7 Obst, Gemüse, Wein, Sonderkulturen – veröffentlicht hat, sind drei Jahre alt. 247 Hektar groß war somit die heimische Anbaufläche, von der es abhängt, ob neben Wasser, gemälzter Gerste und Hefe auch der vierte Bier-Bestandteil aus Österreich stammt. Denn das tut er in der Mehrzahl der Fälle nicht. Nicht einmal ein Drittel des Bedarfs an Hopfen wird von der heimischen Ernte gedeckt. Schaut man genauer hin, wird es noch absurder: Denn (fast) alle trinken Bier, doch kaum jemand baut Hopfen an; mehr als 50 Betriebe wird man bundesweit nicht finden. ▶

GENUSS
Bier-Dokus



BRAU-GOLD
Heimischer Hopfen deckt gerade einmal 30 Prozent der Nachfrage

Selbst in einem seiner drei Hauptanbaugebiete kann man tagelang herumfahren, ohne auf die Kultur zu stoßen. In unserem Fall macht Reinhard Hohl zum Glück auf einem Puch Maxi den Scout, der den Feldweg in Marbach am Wald vorausknattert. Mitten im Forst, der dem Waldviertler Ort den Namen gab, steht auf einer Lichtung plötzlich sein Garten. Denn „Feld“ sagen nur Laien zu der Anlage; der Hopfengarten hingegen ist der Stolz der Bauern.

Nazi-Jagd auf Hopfen

„Gegen seinen Hopfen ist sogar der Waldviertler klein“, lacht Hohl angesichts der acht Meter hohen Pflanzen, die sich an Schnüren und Drähten in die Höhe ranken. Die versteckte Lage liegt übrigens nicht daran, dass der Hopfen nicht nur dem Kiffern vertrauten Geruch nach, sondern auch streng botanisch ein Hanfgewächs ist. Neben viel Sonne, braucht die Pflanze nämlich hohe Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die waldige Umgebung sorgt für schnelles Abkühlen und begünstigt auch die Bodenfeuchte, ein weiteres Kriterium für gute Hopfen-Gegenden. „In der Früh hatten wir noch 15 Grad“, erzählt Rudi Damberger von der Brauerei Zwettl den bei 33 Grad schwitzenden Erntehelfern.



FELD-KONTROLLE
Wie aromatisch der Hopfen ist, checken die Waldviertler gleich vor Ort

Der Familie Schwarz, in fünfter Generation Besitzer der 1708 gegründeten Brauerei im hohen Norden, kommt in der Ballade vom Hopfen die Rolle des strahlenden Helden zu. Die Schurken, erzählt Franz Hohl, der 1987 als einer der ersten wieder mit dem Anbau der Pflanze „Humulus lupulus“ begonnen hat, waren

einmal mehr die Nazis. Sie ließen die kleinen Konkurrenzflächen der Ostmark zum damals wie heute weltgrößten Anbaugebiet, der deutschen Hallertau, roden. Die Zäsur dauerte lange, erst vor 28 Jahren animierte Karl Schwarz senior, Vater des heutigen Zwettl-Chefs, wieder Familien zum Hopfenanbau.

Ich will einen Einser!

Der Brauer treibt den Bauer. Das war auch in Leutschach, dem Hopfenzentrum der Steiermark, nicht anders. Hier unterschrieb in den 1950er-Jahren Peter Reininghaus die ersten Abnahmegarantien für Hopfenbauern. Die Ernte des heute 95 Hektar großen Anbaugebiets geht heute exklusiv an die Brau Union. Von solchen Flächen können die Waldviertler Anbieter nur träumen, 15 Hektar teilen sich die sieben Landwirte, die Verträge mit „Zwettler Bier“ haben. Allerdings ergibt die scheinbar mickrige Fläche eine Ernte von 25 Tonnen Hopfen. Und zwei Gramm Hopfen reichen, um einem Liter Bier die aromatische Kraft der Hanfpflanze zu verleihen. „95% unseres Bedarfs decken diese Flächen“, rechnet Braumeister Heinz Wasner vor, lediglich der Biohopfen wird aus Deutschland geliefert, dazu kommt eine kleine Menge der Sorte „Saphir“, die aus dem Mühlviertel stammt.

Das dritte große Anbaugebiet des Landes spielt eine wichtige Rolle bei der Qualitätskontrolle des Hopfens. Die sogenannte Bonitierung, also die Einteilung der Aromakraft und Schädlingsfreiheit der Ernte wird im beschaulichen Neufelden durchgeführt. „Es gibt Einser- bis Dreier-Qualitäten, aber einen Dreier würden Hopfenbauern eher einstampfen, als auszuliefern“, erklärt

Wasner das Entlohnungssystem der Branche.

Pellets nicht nur im Ofen

Doch genug geredet, nun geht es in die Gärten. Die Hitze hat heuer auch dem Hopfen zugesetzt, die Dolden sind kleiner als sonst. Das Wetter spielt eine wichtige Rolle bei der Ernte, die von eigens umgebauten Traktoranhängern aus erfolgt. „Der Wind ist fast schon zu stark“, meint Hohl fachmännisch. Denn so kann die Maschine, die die meterlangen Ranken klappt, sie schwer fassen und bündeln. Dass ledig-

lich die weiblichen Dolden der zweihäusigen Pflanze gepulvert werden, wie man das Erntennennet, erfahren wir nebenbei auch gleich. Doch das wichtigste ist jetzt die Schnelligkeit bei der Verarbeitung, speziell dem Trocknen.

Die Aromen – Bitterstoffe und ätherische Öle – des Hopfens reagieren nämlich stark mit Sauerstoff und gehen schnell verloren. Insofern wird Naturhopfen nur mehr selten eingesetzt im globalen Brauereisektor, als technisch einfachere Lösung haben sich Pellets eingebürgert. „Die werden

auch für uns im Mühlviertel erzeugt, das Equipment wäre für die paar Bauern nicht leistbar“, erklärt Braumeister Wasner den kurzen Sprung über die Landesgrenze.

Hopfen, ein Alpha-Tier

Je eher die grüngelben Zapfen getrocknet werden, desto mehr Alpha-Säuren enthalten sie. Und hinter ihnen sind die Bierbrauer her. Zumindest jene, denen es vor allem um die Bitterkeit des Bieres geht, die Kenner immer als „die Bittere“ ansprechen und sie auch korrekt in Bittereinheiten (IBU) mes-

sen. Weizenbier hat unter 20 IBU, mit zusätzlichem Hopfen nach dem Brauprozess „gestopftes“ Craft Beer kann auch jenseits der 50 IBU haben. Hier schlägt dann auch die Stunde der sogenannten Aromasorten. Diese enthalten deutlich weniger Alpha-Säure, bringen aber die in der Craft-Beer-Szene so beliebten Fruchtgeschmäcker wie Mango (bei vielen „India Pale Ales“) oder Zitrusfrüchte ein.

Hier beginnt weltweit eine gewisse Knappheit einzusetzen, denn vor allem in den USA sind diese Züchtungen mit Namen wie Citra, Cascade, Nelson Sauvin oder Mandarina Bavaria extrem begehrt. Von ihnen verbraucht die Szene der „kleinen“ Brauer deutlich mehr

WISSENSWERTES



KRAUT ODER HOPFEN
WAS MACHT DAS HANFGEWÄCHS IN MEINEM BIER?

KONSERVIERT. Kräuterbiere sind deutlich älter als solche mit Malz und Hopfen. Das Reinheitsgebot von 1516 schrieb Hopfen erstmals verbindlich vor. Wie bei der Braugerste (Brotgetreide sollte vorm „Versaufen“ geschützt werden) hatte das auch beim Hopfen einen Grund: Er konnte besteuert werden. Der Durchbruch gelang der Doldenpflanze mit den weniger bitteren Züchtungen im 19. Jahrhundert. Die antibakterielle Wirkung des Hopfens kannte man schon früher: „Bier, das an Bord konsumiert wird, sollte gut gehopft werden“, riet 1671 ein holländisches Schiffsbau-Handbuch. So entstand für Seereisen in die Kolonien die stärkere Hopfengabe.

als die Industrie. Nicht aufgrund seiner Größe – rund 200.000 Hektoliter Zwettler Bier werden jährlich gebraut – interessiert Wasner diese internationale Aromenjagd wenig. Für ihn reichen die zwölf Hopfengärten des Waldviertels völlig: „Was gibt es Schöneres, als alle Rohstoffe vor der Haustür zu haben?“ <



BÜNDEL-WARE
Am Hof werden die Hopfenbüschel aus versteckten Gärten verarbeitet