

## Start der Hopfen-Ernte: Bayerns "grünes Gold" ist ein Touristen-Renner

*Ende August beginnt in der Hallertau die Hopfen-Ernte für Spitzenbiere auf der ganzen Welt - und auch für tausende Touristen: "Hopfenzupfen wie zu Großmutter's Zeiten" ist eine Top-Attraktion im weltweit größten "Hopfenland".*

**Kelheim (obx) - Schon die alten Ägypter entdeckten, das Bier mit Hopfen besser schmeckt. Seitdem sind die Bitterextrakte der Hanfpflanze ein fester Bestandteil beim Bierbrauen. Besonders gefragt: Der Hopfen aus der bayerischen Hallertau, dem größten zusammenhängenden Hopfenanbaugebiet der Welt. Hallertauer Hopfen wird heute in über 100 Länder der Erde exportiert, um den besten Bieren der Welt ihr einzigartiges Aroma zu verleihen. Im weltweit führenden Hopfenforschungszentrum in Hüll werden Anbau und Sorten ständig optimiert. Doch der Start der Hopfen-Ernte ist auch eine Touristen-Attraktion: Noch bis Ende September begeistern Volksfeste, Erlebnisführungen auf den Hopfen-Höfen und vieles mehr die Besucher in der Hallertau.**



Ende August beginnt in der bayrischen Hallertau die Hopfen-Ernte für Spitzenbiere auf der ganzen Welt - und auch für tausende Touristen: "Hopfenzupfen wie zu Großmutterns Zeiten" ist eine Top-Attraktion im weltweit größten "Hopfenland".  
Foto: obx-news

Alljährlich bis in den August hinein verwandelt sich das "Hopfenland" Hallertau in ein Meer aus bis zu sieben Meter hohen Hopfenpflanzen, die sich auf rund 14.000 Hektar Anbaufläche über das bayerische Hügelland zwischen Regensburg, Ingolstadt und München erstrecken. Mit dem Start der Ernte fahren die fast 1.000 Hopfenbetriebe der Region jährlich um die 30.000 Tonnen der gefragten Pflanze ein - das sind gut 80 Prozent der gesamten deutschen Hopfenernte und mehr als ein Drittel der weltweiten Produktion.

In diesem Jahr erwarten die Hopfen-Bauern nach Aussage von Adolf Schapfl, dem Vorsitzenden des Hallertauer Pflanzerverbandes, zwar eine bessere Ernte als im Dürre-Sommer 2015. Dennoch soll der Ertrag im langjährigen Vergleich voraussichtlich "leicht unterdurchschnittlich" ausfallen.

Die über 16 Hopfensorten der Hallertau - vom kraftvollen Hochalpha-Hopfen bis zu den feinsten Aroma-Hopfen - prägen heute die "Seele" von Spitzen-Bieren auf der ganzen Welt. Noch bis in die 60er Jahre des vergangenen Jahrhunderts wurde der Hopfen in der Hallertau von Hand gepflückt. Heute erledigen das

Hightech-Maschinen, die weitgehend selbstständig pflücken, reinigen, trocknen, häckseln und konditionieren. Doch für die tausenden Touristen, die das Hopfenland Hallertau alljährlich besonders zur Erntezeit des "grünen Goldes" besuchen, lebt die Jahrhunderte alte Tradition des Hopfenpflückens weiter.

Hopfenzupfen wie zu Großmutter's Zeiten ist ein Touristen-Renner in der Region - zum Beispiel im Gasthaus Rieder in Kirchdorf (Landkreis Kelheim): Dort lassen sich jedes Jahr hunderte Touristen in die uralten Techniken des "Hopfazupfa" einweisen und entspannen sich beim Hopfenkranzbinden. Zur Stärkung gibt es Hopfenbutterbrot oder "Hopfenschuxn", ein säuerliches Schmalzgebäck.

Unter den Bierzutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe ist der Hopfen das Multitalent und durch nichts zu ersetzen. Seine Bitterstoffe verleihen dem Bier je nach Sorte einen dezent bis intensiv ausgeprägten Geschmack. Das Hopfenöl gibt dem Bier die typische Hopfenblume, also den Duft. Hopfen verbessert auch den Bier-Schaum und seine Gerbstoffe klären das Bier.

Zusätzlich konserviert Hopfen auf natürliche Weise: Im gehopften Bier treten keine krankheitserregenden Keime auf. Die Hopfengabe schwankt je nach Biersorte erheblich. Das feinbittere Pils benötigt mehr als doppelt so viel Hopfen wie das fruchtaromatische Weiß- bzw. Weizenbier.

18.08.2016



Foto: obx-news/Tourist-Information Bad Gögging/DH Studio Köln

---

Sie finden diesen und weitere Presstexte, Fotos sowie interessante Infos unter der Web-Adresse: [www.obx-news.de](http://www.obx-news.de)

Benutzername: *redaktion*, Passwort: *news4you*

**obx-news**

Weinzierlstraße 15  
93057 Regensburg

Telefon: 0941 30741-0  
Fax: 0941 307 4114

E-Mail: [obx-news@newswork.de](mailto:obx-news@newswork.de)

[www.obx-news.de](http://www.obx-news.de)