

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

Anfang September - später als sonst - beginnt in der 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". / Hopfenbauern rechnen 2019 mit einer guten Ernte.

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. Der Start der Hopfen-Ernte ist auch eine Touristen-Attraktion: Bis Ende September begeistern Volksfeste, Erlebnisführungen auf den Hopfen-Höfen und vieles mehr die Besucher in der Hallertau.**



Anfang September, später als sonst, beginnt in der bayrischen 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". 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 17.000 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 fast 40.000 Tonnen der gefragten Pflanze ein - das sind fast 90 Prozent

obx.news
Presse-Agentur - Aktuelle Reportagen honorarfrei

obx-news

Dechbettener Straße 28
93049 Regensburg

Telefon: 0941 30741-0
Fax: 0941 307 4114

E-Mail: obx-news@newswork.de

www.obx-news.de

der gesamten deutschen Hopfenernte und mehr als ein Drittel der weltweiten Produktion.

In diesem Jahr rechnen die Hopfen-Bauern nach aktuellen Schätzungen des Verbands Deutscher Hopfenpflanzer e.V. mit einer guten Ernte von rund 39.400 Tonnen in der Hallertau (bundesweit rund 45.800 Tonnen). Das wären rund knapp 3.000 Tonnen mehr als 2018. "Trotz der ungünstigen Witterungsverhältnisse während der Monate Juni und Juli mit regional unterschiedlich verteilten aber insgesamt zu geringen Niederschlägen und zu hohen Temperaturen wird aufgrund des Wetterumschwungs im August mit ausreichend Niederschlägen und gemäßigten Temperaturen eine gute Durchschnittsernte erwartet", teilten die Hopfenpflanzer jetzt mit. Im Gegensatz zu den Vorjahren beginne die Ernte 2019 allerdings erst Anfang September und nicht bereits im August.

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 frucht aromatische Weiß- bzw. Weizenbier.

Mehr Informationen, wie Touristen die Ernte der begehrten Bierzutat im Hopfenland Hallertau in diesem Jahr miterleben können unter <https://www.hopfenland-hallertau.de>.



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

obx.news
Presse-Agentur - Aktuelle Reportagen honorarfrei

obx-news

Dechbettener Straße 28
93049 Regensburg

Telefon: 0941 30741-0
Fax: 0941 307 4114

E-Mail: obx-news@newswork.de

www.obx-news.de

Sie finden diesen und weitere Presstexte, Fotos sowie
interessante Infos unter der Web-Adresse: www.obx-news.de

Benutzername: redaktion, **Passwort:** news4you

obx.news
Presse-Agentur - Aktuelle Reportagen honorarfrei

obx-news

Dechbettener Straße 28
93049 Regensburg

Telefon: 0941 30741-0
Fax: 0941 307 4114

E-Mail: obx-news@newswork.de

www.obx-news.de