

Servus! Wir sind 13 Schülerinnen und Schüler des Pater-Rupert-Mayer-Gymnasiums Pullach. Im Rahmen unseres Projekt-Seminars Bierbrauen „Hopfen und Malz – Gott erhalt’s“ haben wir es uns zum Ziel gesetzt, unser eigenes Bier zu brauen.

Dafür lernen wir die Rohstoffe, Herstellungsprozesse sowie Marketing- und Vertriebsstrategien kennen. Einer der Rohstoffe ist der Hopfen, der durch das Lupulin – die Drüsen der weiblichen Hopfenpflanze – für eine angenehme Bittere im Bier sorgt. Nach einer theoretischen Einführung in das Bierbrauen durch Herrn Streck und Herrn



Geppert konnten wir am 19.05.2022 unsere erste Exkursion im Rahmen unseres Seminars durchführen. Wir fuhren um 13:00 Uhr vom Gymnasium los, um pünktlich zur Führung um 14:30 Uhr im Deutschen Hopfenmuseum in Wolnzach zu sein. Dort lernten wir neben der wirtschaftlichen Bedeutung auch die biologischen Besonderheiten des Hopfens sowie dessen Anbauweise kennen. Das Museum befindet sich in Wolnzach, dem Zentrum der Hallertau, der größten Hopfenregion der Welt. Hopfenanbau und Hopfenkultur sind dort seit Jahrhunderten prägend für die Landschaft und Wirtschaft. Wir haben einiges zum Anbau und zur Ernte des Hopfens kennengelernt. Die bis zu acht Meter hohe Pflanze gedeiht im Frühling besonders gut. Mit bis zu 30 cm pro Tag ist der Hopfen, nach einigen Bambusarten, die am schnellsten wachsende Pflanze der Welt. Damit der Hopfen optimal in die Höhe wachsen kann, wird er beim Säen rechtsherum auf einen im Boden verankerten Draht



gedreht. Der Hopfen erreicht gegen Ende Juni die Spitze des Drahtes. Während der Regenerationszeit des Hopfens (Herbst – Frühling) müssen die sogenannten Rankdrähte gespannt werden. Mit aufwendiger Handarbeit werden die Drähte in rund neun Metern Höhe an einem Querdraht befestigt und anschließend mit einem sogenannten Stupfeisen im Boden verankert.

Ab Ende Juni bilden sich die Früchte des Hopfens, die sogenannten Dolden. Zur Bierherstellung werden jedoch nur weibliche Dolden genutzt, da nur diese den Stoff Lupulin produzieren. Von männlichen Pflanzen befruchteter Hopfen ist qualitativ deutlich schlechter als unbefuchteter. Werden weibliche Blüten durch männliche bestäubt, bildet das aus den Früchten gewonnene Bier später keine Schaumkrone. Männliche Hopfenpflanzen sind jedoch durch den jahrelangen Anbau und die routinierten Kontrollen eine extreme Seltenheit – in den großen Hopfengebieten ist ihr Anbau sogar strengstens untersagt.

Im Herbst beginnt schließlich die Ernte. Wir bekamen Einblicke in frühere Erntemethoden, die mittlerweile größtenteils automatisiert wurden. Mit dem Reißgerät wird die Hopfenranke heruntergerissen und fällt anschließend auf einen Anhänger. Dann werden die Ranken zur Trennmaschine gefahren. Dort trennt eine Hopfenpflückmaschine die Dolden vom Rest der Pflanze und dem Draht. Nach der Trennung werden die Dolden bei 60 bis 65°C gedarrt. Dieser Vorgang verringert den Feuchtigkeitsanteil der Dolden idealerweise auf 9 bis 10 Prozent. Danach werden die Dolden für einige Stunden in einer speziellen Kammer belüftet, damit sich die Restfeuchtigkeit auf den gesamten Dolden verteilt. Dadurch wird die Dolde beim anschließenden Pressen und Verpacken nicht zerstört.

Der letzte Arbeitsschritt beinhaltet die Verarbeitung zu Pallets oder zu Lupulinöl, welche zum Bierbrauen genutzt werden. Im Anschluss wird der brautaugliche Hopfen an verschiedene Großhändler und Brauereien ausgeliefert. Die Reise des Hopfens endet hier.