

Hopfen - das grüne Gold Bayerns

17 000 Hektar Fläche, sieben Meter hohe Pflanzen und Hopfengärten, so weit das Auge reicht: Die Kulturlandschaft Hallertau ist das größte Hopfenanbaugebiet der Welt. Seit mehr als 1 000 Jahren wird hier Hopfen angebaut. Die Traditionen der Region sind geprägt vom grünen Gold und haben ganz Bayern und seine Bierkultur beeinflusst.

Mitten im Herzen Bayerns liegt die Kulturlandschaft Hallertau. In der hügeligen und sehr ursprünglichen Region hat der Hopfenanbau Tradition. Gepflanzt in den fruchtbaren Lößböden des tertiären Hügellandes, wird die „bayerischste“ aller Pflanzen kultiviert.

Elisabeth Stiglmaier ist Hopfenbotschafterin. Die Hopfenbäuerin und Biersommelière aus Attenhofen in der Hallertau bietet in dieser Region Führungen und Genuss-Spaziergänge rund um den Hopfen an. Dabei erleben die

Gäste die Geschichte des grünen Goldes und der Hallertau hautnah. „Ich erzähle ihnen, was der Hopfen für die Hallertau bedeutet und wie er sich im Laufe der Zeit entwickelt hat“, berichtet die Expertin. So stammt das erste schriftliche Dokument über den Hopfenanbau in der Hallertau aus dem Jahr 736.

Reise durch bayerische Geschichte

Damals wird Hopfen nicht nur zum Bierbrauen verwendet, sondern als Heil-

pflanze eingesetzt. Wegen seiner konservierenden Wirkung nutzen die Menschen ihn als Beruhigungs- oder Abführmittel. Oder sie würzen mit der aromatischen Pflanze ihre Speisen. Erst im Mittelalter mischen sie Hopfen dem Biersud bei. Mit dem Bayerischen Reinheitsgebot im Jahr 1516 wird dieses „Rezept“ offiziell besiegelt: Von da an darf Bier nur noch mit Wasser, Gerste und Hopfen gebraut werden. Diese strenge Regelung gilt bis heute – und hat das bayerische Bier mit seiner herausragenden Qualität in der ganzen Welt berühmt gemacht.

Im 19. Jahrhundert erlebt der Hopfen dank neu erschlossener Verkehrswege und des Baus der Eisenbahn eine Hochzeit. Seit 1966 ist die Hallertau das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt. Das grüne Gold prägt das Leben und Denken der Menschen, die hier beheimatet sind. Damals wie heute. Davon zeugen interessante Museen wie das Deutsche Hopfenmuseum in Wolnzach und das Hallertauer Heimat- und Hopfenmuseum Mainburg sowie zahlreiche Brauereien. Doch nicht nur beim Bier hat sich das grüne Gold bewährt. Mittlerweile wird es auch für Tee, Pralinen oder im Wellnessbereich verwendet – und ist dabei immer stärker im Kommen.

Hopfen riechen, tasten, schmecken

Dass die Tradition des Hopfens erhalten bleibt, dafür sorgen viele Bauernhöfe der Region Hallertau, die ihn nach wie vor anbauen. Einer davon ist der Jungbauernhof von Elisabeth Stiglmaier im ostbayerischen Attenhofen. Hier

duftet es blumig und grasig: Über dem gesamten Hof hängt ein würziger, anregender Geruch. „Nehmen Sie einen tiefen Atemzug“, sagt die Biersommelière und lächelt wissend.

Elisabeth Stiglmaier ist eine von 16 Hopfenbotschafterinnen in der Hallertau, die zu Hopfenerelebnissen einladen und dabei ihr Wissen über die Hopfenpflanze und die besondere Kulturlandschaft an ihre Gäste weitergeben. Elisabeth Stiglmaier tut dies mit großer Leidenschaft und Begeisterung für Hopfensorten, Aromen und Geschmäcker. Damit vermittelt sie genau das, was den Charme der Hallertau ausmacht: die seit Jahrhunderten gewachsene Kultur, das authentische Gemeinschaftsgefühl und die ursprüngliche Natürlichkeit des faszinierenden Hopfenanbaugebiets. Damit sich alle in der Hallertau „dahoam“ fühlen und ein wichtiges Stück bayerischer Geschichte selbst riechen, tasten und schmecken.



Weitere Informationen

Tourenvorschläge, Ausflugsziele, Veranstaltungstipps, Gastgeberverzeichnis sowie viele weitere Informationen rund um den Hopfen finden Sie unter: www.hopfenland-hallertau.de und darüber hinaus unter: www.erlebe.bayern