Wo der Hopfen zuhause ist

175 Jahre
Hopfenbau in Tettnang







Inhaltsverzeichnis

Grußworte . . . . . *Seite 2-3*

Aus Tettnang in die Welt . . . . . *Seite 4-5*

Unser Hopfen – weltweit einmalig . . . . . *Seite 6-7*

Tettnanger Hopfenhoheiten . . . . . *Seite 8-9*

Tettnang – die Hopfenstadt . . . . . *Seite 10-15*

„Hopfen – das ist mein Leben" – Interview mit Rita Sprenger . . . . . *Seite 16-17*

Hopfen – mehr als eine Tradition . . . . . *Seite 18-29*

Das Anbaugebiet Tettnang in Zahlen . . . . . *Seite 30-31*

Im „Feinkostladen" der Landsorten kommt dem Tettnanger eine Sonderstellung zu . . . . . *Seite 32-33*

Eine Kooperation, von der alle profitieren – Tettnanger Hopfenpflanzer und der kurze Weg in die Forschung . . . . . *Seite 34-39*

Mittler zwischen Wissenschaft und Praxis – Hopfenversuchsfeld Strass ist wichtige Institution für Pflanzer

Präzisionszüchtung als wichtiges Thema – Universität Hohenheim lobt enge Verbindung zu Hopfenpflanzern

Hüll: Hopfenforschung hat einen Namen – Renommiertes Forschungsinstitut ist auch mit Kreuzungszüchtung mit Landsorte Tettnanger befasst

Mit dem Hopfenbauern durch das Jahr . . . . . *Seite 40-41*

Der Weg vom Tettnanger Hopfen zum Bier: Probieren geht über Studieren – Braumeister Eric Toft beantwortet häufig gestellte Fragen . . . . . *Seite 42-43*

„So schmeckt Tettnang": Sommelier Stephan Hilbrandt und der Tettnanger Jubiläumssud . . . . . *Seite 44-45*

Sechs Brauereien in Tettnang – das waren Zeiten. „Krone", „Schöre" und „Hopfengut No20" sind noch heute ein Begriff . . . . . *Seite 46-49*

„Bier brauen ohne Liebe aber kann man nicht" – Weltweit sind Brauereien dem Tettnanger Hopfen verbunden . . . . . *Seite 50-60*

Weitgereister Hopfen – Handelshäuser kümmern sich um weit mehr als Vertrieb und Verkauf . . . . . *Seite 61-65*

„Alles in allem sind unsere Zukunftserwartungen positiv" – HPV-Geschäftsführer Jürgen Weishaupt sieht Pflanzer für Herausforderungen gut gewappnet . . . . . *Seite 66-67*

Unterstützer / Impressum . . . . . *Seite 68*

Grußworte



Das Hopfenanbaugebiet Tettnang blickt auf eine 175-jährige Erfolgsgeschichte zurück. Bereits in den 1820ern entstand die Idee, Hopfen in Tettnang anzubauen. Im Jahr 1844 war es soweit. Heute ist der Tettnanger Hopfen ein Exportschlager: Drei Viertel des „grünen Goldes" werden exportiert, auf jedem Kontinent ist das Qualitätsprodukt aus Tettnang zu finden. Besonders der feine Aromahopfen wird weltweit sehr geschätzt und dient der Verfeinerung von Spitzenbieren im Premiumbereich. Rund zwei Drittel der Anbaufläche ist mit so genannten Landsorten (keine Kreuzungen) bepflanzt, die als letzte Hopfengabe für Premiumbiere von den Braumeistern geschätzt werden. Die Kernkompetenz bildet dabei die hochfeine Landsorte Tettnanger, die es so nur in Tettnang gibt und die dort auf 60 Prozent der Anbaufläche wächst.
„Der Tettnanger ist der Mercedes unter den Hopfensorten", dieses Zitat eines Bauers könnte nicht treffender sein.
Zum 175-jährigen Jubiläum gratuliere ich auch im Namen der Landesregierung sehr herzlich und wünsche allen Betrieben und Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Hopfenanbaugebiet Tettnang weiterhin viel Erfolg und alles Gute!

Winfried Kretschmann
Ministerpräsident
des Landes
Baden-Württemberg





In 175 Jahren Hopfengeschichte hat sich in Tettnang viel verändert. Geblieben ist der besondere Reiz einer besonderen Hopfenregion. Der Spruch „Tettnang hat was", den unser leider viel zu früh verstorbener Freund und ehemaliger Vorsitzender Dr. Bernhard Locher formuliert hat, beschreibt das hervorragend. So gerne wir solche Jubiläen begehen, so sehr muss uns klar sein, dass es eben nicht selbstverständlich ist, dass Erfolgsgeschichten andauern. Es ist dem besonderen Können und Fleiß, aber auch der Anpassungsfähigkeit der Hopfenpflanzer zu verdanken, dass Tettnang ein traditionelles Anbaugebiet mit Weltruf geblieben ist, ohne sich modernen Entwicklungen zu verschließen. In Tettnang wird Hopfen nicht nur angebaut, sondern gelebt. Eindrucksvoll wird das dem klar, der am Hopfenwandertag die Symbiose zwischen dem Rohstoff Hopfen, über das Bier bis zu den Biergenießern erlebt. Man spürt allseits, dass die Tettnanger stolz sind auf ihren Hopfen und Hopfen Teil der Kultur wie des Wirtschaftslebens ist. Aber auch wir sind stolz auf unsere Tettnanger Hopfenpflanzer, wir sind stolz auf Tettnang. 175 Jahre Hopfenanbau in Tettnang sind ein guter Anlass, dies zu unterstreichen.

Adi Schapfl
Präsident Verband
Deutscher Hopfenpflanzer





Wenn ein Hopfenanbaugebiet beachtliche 175 Jahre alt wird, stellt sich natürlich die Frage: Was sind die Erfolgsfaktoren? Schließlich verschwanden in dieser Zeitspanne deutsche und europäische Anbaugebiete, andere verloren an Bedeutung. Die Wettbewerbskraft eines Anbaugebiets wird von vielen Faktoren bestimmt, aber zunächst hängt sie davon ab, wie umfangreich die Wertschöpfungskette angefangen bei der Sortenzüchtung bis hin zur Vermarktung abgebildet wird. Tettnang hat diesbezüglich einiges vorzuweisen. Dazu gehören das Versuchsgut in Strass, die Anbauberatung durch das Amt für Landwirtschaft Bodenseekreis, ein eigenes Labor zur Feststellung der Qualität sowie leistungsfähige Vermarkter. Der bedeutendste Erfolgsfaktor ist jedoch, dass sich Tettnang als Aromahopfengebiet definiert. Mehr als die Hälfte der Anbaufläche ist mit der Traditionssorte Tettnanger bepflanzt. Dieses Alleinstellungsmerkmal garantiert Tettnang seine herausragende Bedeutung unter den Hopfenanbaugebieten. Im Namen des Deutschen Hopfenwirtschaftsverbandes und seiner Mitglieder gratuliere ich dem Anbaugebiet Tettnang ganz herzlich zum 175-jährigen Jubiläum und wünsche für die Zukunft weiterhin viel Erfolg.

Peter Hintermeier
Vorsitzender Deutscher
Hopfenwirtschaftsverband





Das Hopfenanbaugebiet Tettnang feiert im Jahre 2019 sein 175-jähriges Bestehen. Hopfenpflanzer und Verband sehen es als Verpflichtung an, innezuhalten, aber auch den Blick auf die aktuellen und zukünftigen Herausforderungen zu richten. Mit Fleiß, Können und Herzblut produzieren derzeit 130 Hopfenpflanzerfamilien auf 1400 Hektar feinsten Tettnanger Aromahopfen für unsere Kunden aus der ganzen Welt. Tettnang hat sich einen Namen gemacht, wenn es um die Verfeinerung der Bierspezialitäten im Premiumbereich geht. Mit Stolz und Selbstbewusstsein dürfen wir deshalb behaupten, wir können alles – von Hochfein bis Hochalpha.
Unser Dank gilt allen, die über viele Jahrzehnte für und mit dem Tettnanger Hopfen gearbeitet und gelebt haben. Verpflichtung besteht aber auch gegenüber dem Heute, gegenüber den Kunden und den Menschen, deren Leben, Arbeit, Tagesrhythmus und Einkommen vom Hopfen bestimmt wird. Wir wissen um unsere Verantwortung, Bewährtes zu erhalten und offen zu sein für das Neue.
Mögen Jubiläum und Festschrift einen weiteren Eckpunkt markieren für eine weiterhin erfolgreiche Zukunft. Mit einer für unsere Heimat einzigartigen Hopfenkultur.

Wolfgang Ruther
Vorsitzender des
Hopfenpflanzer-
verbandes Tettnang





Faszination angesichts einer Pflanze, die an einem Tag bis zu 30 Zentimeter wachsen kann, die in ihrer Kultur und Anpflanzung die Landschaft deutlich sichtbar prägt, sei es durch die Hopfenstangen oder ihre Ranken in den Hopfengärten, die ihre volle Wirkung entfalten, wenn diese „oben" angekommen sind – für die Einheimischen ist der Hopfen Zeichen von Heimat und Tradition. Der Hopfen prägt nicht nur die Landschaft, sondern hinterlässt vielfältige Spuren im Alltag. Dies zeigen ganz besonders zentrale Figuren der Tettnanger Narrenzunft wie Hopfensau, Hopfennarr und Rote Spinne, aber auch besondere Straßennamen. Für dieses Heimatgefühl stehen aber auch der Geruch des Hopfens und die Intensität der Ernteaktivitäten, vor allem dann, wenn man während der Hopfenernte in der Stadt, den Ortschaften und den Höfen unterwegs ist. Einen ganz besonderen Höhepunkt stellt das Hopfenmuseum im Hopfengut No20 dar, das im Rahmen einer Zeitreise vielfältige und beeindruckende Einblicke in die Hopfenkultur eröffnet.
Der Hopfen ist wie viele andere Produkte ein weltweit gehandeltes Wirtschaftsgut und für die Stadt der älteste Global Player in einer globalisierten Welt.

Bruno Walter
Bürgermeister
der Stadt Tettnang

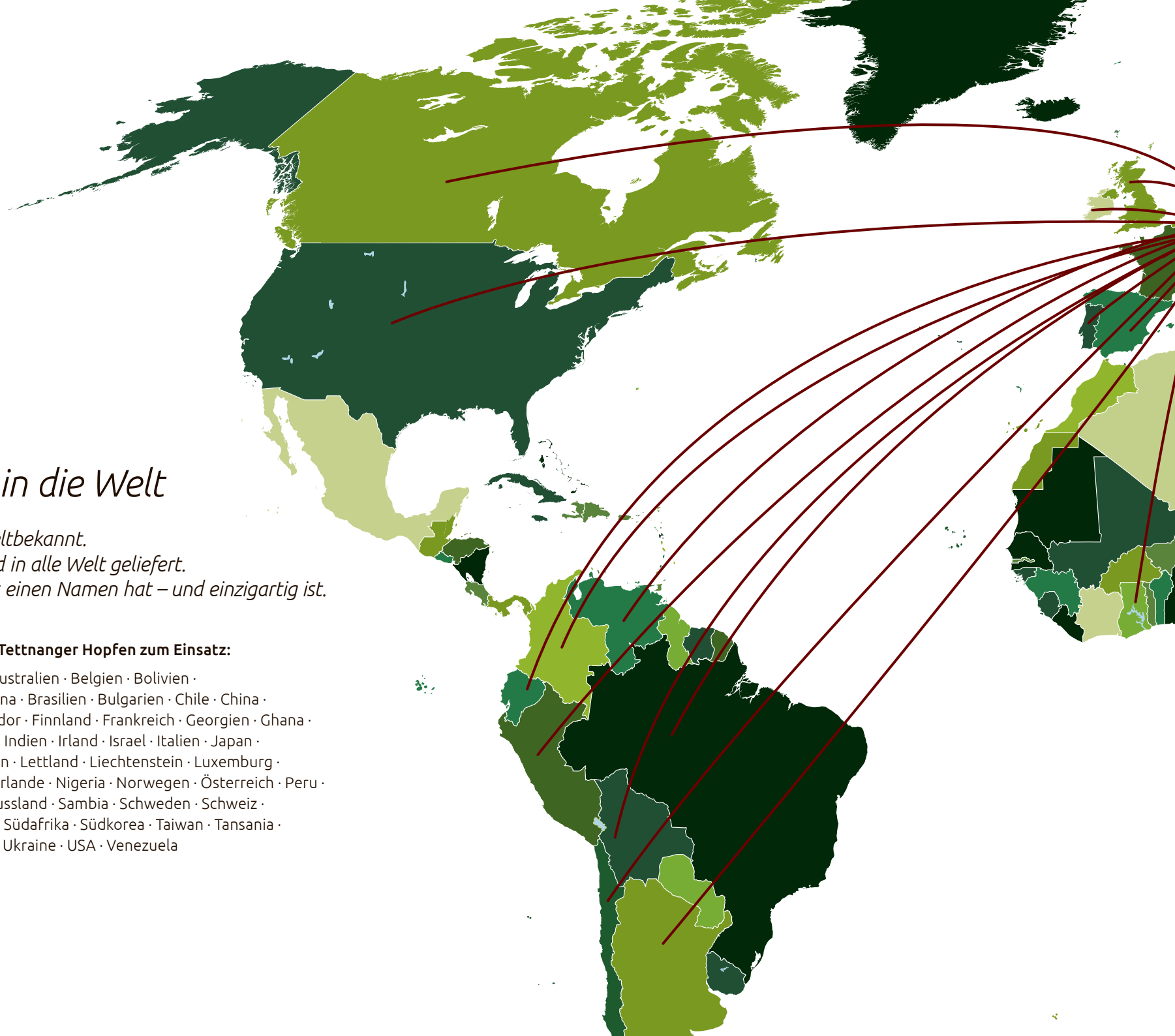




Deutschland ist weltbekannt für seine handwerklich gebrauten, hochqualitativen Biere, für das einzigartige Reinheitsgebot und eine legendäre Biervielfalt mit mehr als 6000 verschiedenen Marken. Bundesweit gibt es heute 1500 Brauereien – Tendenz steigend. Diese langjährige Entwicklung wäre ohne eine traditionsreiche, zuverlässige und weltweit einmalige Hopfenwirtschaft in Deutschland – und seit bereits 175 Jahren auch in Tettnang – nicht möglich gewesen. Wir Brauer sind gerade auch den Hopfenbauern in Tettnang traditionell eng verbunden. Sie schaffen Werte, sie stehen für Qualität, für Nachhaltigkeit und Tradition. Tettnang garantiert dank harter Arbeit Erzeugnisse auf höchstem Niveau. Nicht ohne Grund hat der hiesige Hopfenanbau eine herausragende Stellung im internationalen Wettbewerb. Sie können auf Ihre Leistungen stolz sein! Der Hopfenanbau ist trotz Flächenkonkurrenz und den Herausforderungen durch die Globalisierung ein Jobmotor für den ländlichen Raum. Damit sind und bleiben Sie ein bedeutender Pfeiler der Landwirtschaft und eine unverzichtbare Stütze für die deutsche Brauwirtschaft. Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit und wünschen Ihnen für die kommenden Jahre viel Erfolg!

Dr. Jörg Lehmann
Präsident des Deutschen
Brauer-Bundes





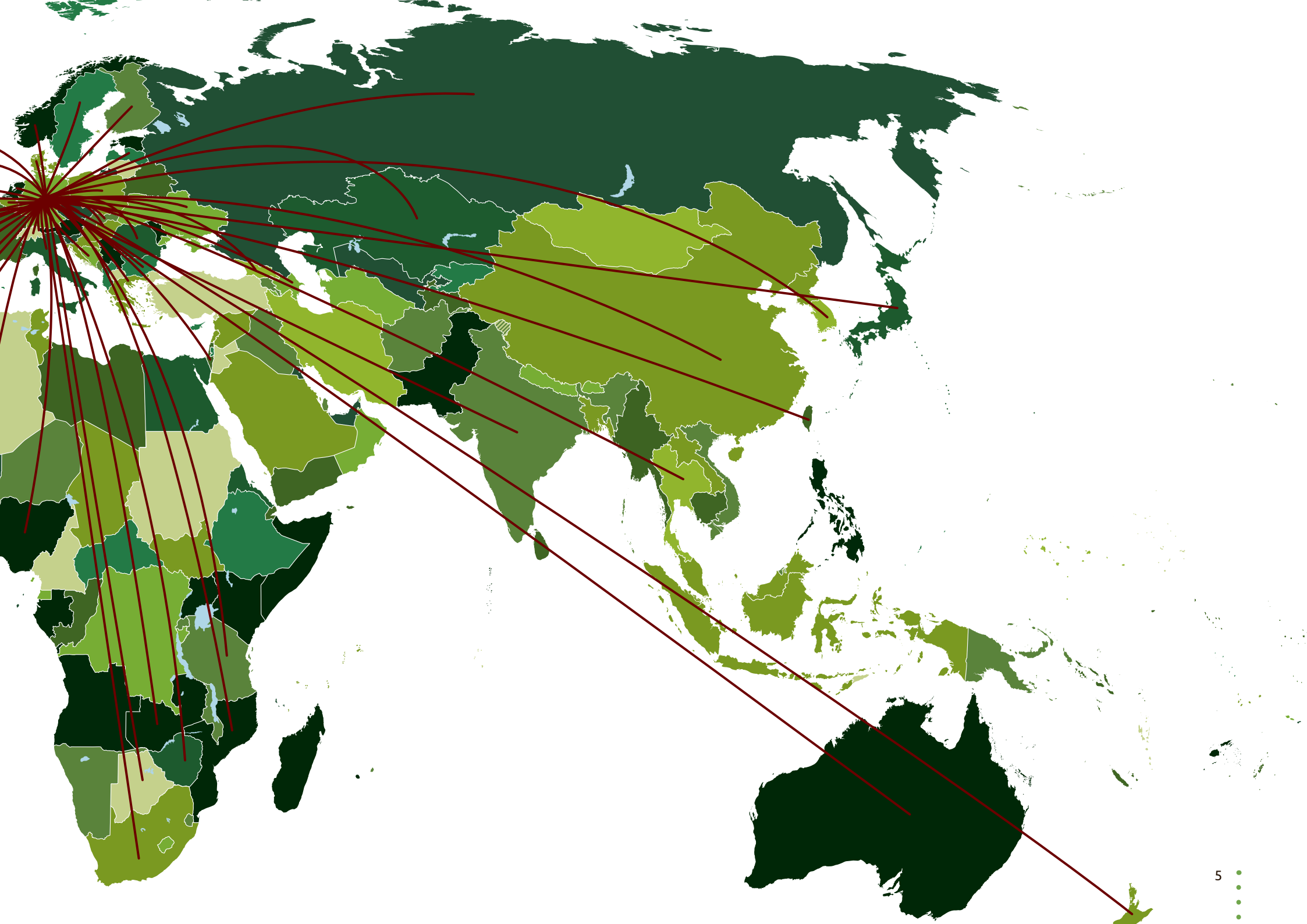
Aus Tettnang in die Welt

Tettnanger Hopfen ist weltbekannt.
Und nicht nur das: Er wird in alle Welt geliefert.
Als Qualitätsprodukt, das einen Namen hat – und einzigartig ist.

In folgenden Ländern kommt Tettnanger Hopfen zum Einsatz:

Argentinien · Aserbaidschan · Australien · Belgien · Bolivien · Bosnien-Herzegowina · Botswana · Brasilien · Bulgarien · Chile · China · Dänemark · Deutschland · Ecuador · Finnland · Frankreich · Georgien · Ghana · Griechenland · Großbritannien · Indien · Irland · Israel · Italien · Japan · Kanada · Kasachstan · Kolumbien · Lettland · Liechtenstein · Luxemburg · Mosambik · Neuseeland · Niederlande · Nigeria · Norwegen · Österreich · Peru · Polen · Portugal · Rumänien · Russland · Sambia · Schweden · Schweiz · Simbabwe · Slowakei · Spanien · Südafrika · Südkorea · Taiwan · Tansania · Thailand · Tschechien · Ungarn · Ukraine · USA · Venezuela

(Kein Anspruch auf Vollständigkeit)





Hopfen gehört zu Tettnang wie das Neue Schloss.
Bild: tt-bilder.de

Unser Hopfen – weltweit einmalig

Unser Hopfen. Unverwechselbar, weil unvergleichlich. Daheim in einer Region, die von Erfindern und Tüftlern wie Graf Zeppelin, Karl Maybach und Claude Dornier geprägt ist, sich zum schwäbischen Silicon Valley entwickelt hat.

Vor herrlicher Alpenkulisse pflegen und hegen wir seit 175 Jahren im milden Bodenseeklima unseren Hopfen. Nur im Breitengrad-Spektrum von 35 bis 55 Grad wächst das grüne Gold, da es dort zu den entsprechenden Jahreszeiten mit bis zu 18 Stunden Licht pro Tag verwöhnt wird, und unsere Landsorte Tettnanger gedeiht ohnehin nur bei uns – die relativ hohen Niederschläge, die hohe Luftfeuchtigkeit und die durchschnittliche Jahrestemperatur von rund neun Grad Celsius tragen zum guten Wachstum bei.

Vor rund 10000 Jahren haben sich die Gletscher in der Region in die Alpen zurückgezogen. Zurückgeblieben ist überwiegend sandiger, kalkreicher Lehm, der dem Hopfen den nötigen Tiefgang ermöglicht. Die Bodengüte in der Jungmoränenlandschaft mit fruchtbaren Tälern und kuppigen Hängen spielt für das gute Gedeihen eine große Rolle. Zu der Bodenbeschaffenheit im abgegrenzten geografischen Gebiet tritt ein vom Bodensee mitreguliertes, gemäßigt mildes Klima. Sein Pluspunkt: Zwei Drittel der Niederschläge fallen in der Wachstumsperiode von April bis August. Was in der Gesamtheit der begünstigenden Standortfaktoren (Boden, Niederschlagsmengen, Sonnenscheindauer, Durchschnittstemperaturen) dazu führt, dass Hopfen in Tettnang eine Wuchshöhe von bis zu 8,30 Metern erreicht.

Aufdecken, Schneiden, Zudecken, Draht aufhängen, Draht stecken, Verhacken, Anleiten, Nachleiten, Anackern, Düngen und Pflanzenschutz – die Kultur von Hopfen erfordert Erfahrung, hohen Arbeitseinsatz und eine spezielle Liebe zur Pflanze. Hopfen ist eine Kurztagspflanze. Das Längenwachstum findet bei zunehmender Tageslänge (Langtag), die Blüte ab etwa 21. Juni bei abnehmender Tageslänge (Kurztag) statt. Der Hopfenstock kann 50 Jahre und älter werden.

So wie die Pflanze sehr gut verwurzelt ist und jedes Jahr hoch hinaus will, sind auch wir bodenständig und haben zugleich hohe Ansprüche: Unseren Kunden liefern wir Hopfen bester Qualität. Damit dies so bleibt, gibt es seit 1973 in Tettnang-Strass ein Versuchsgut. Zu den Schwerpunkten zählen die Bearbeitung produktionstechnischer Fragestellungen und die Sortenprüfung.

Unsere Kunden schmecken die Berge, die Hopfengärten mit den grünen Ranken und die herrliche Natur, atmen die frische Luft. Sie kennen und vertrauen uns, zählen auf uns. Wissen, dass wir seit Generationen Hopfenkenner und mit Herzblut Hopfenpflanzer sind.

Unser Tettnanger Hopfen, vor allem unser Aromahopfen, genießt einen hervorragenden Ruf und wird in alle Welt geliefert. Darauf sind wir stolz. Seit 175 Jahren. ■



Vor herrlicher Alpenkulisse pflegen und hegen wir unseren Hopfen.
Bild: tt-bilder.de



*1994/1996: (v.l.) Renate Sauter, **Anita Schiller**, Monika Rauch*



*1996/1998: (v.l.) Stephanie Schreibmüller, **Evelyn Hanser**, Birgit Joos*



*1998/2000: (v.l.) **Petra Gebhard**, Martina Hirscher, Birgit Otomann*

Tettnanger Hopfenhoheiten



*2000/2002: (v.l.) Anja Hilebrandt, **Elisabeth Luitz**, Melanie Mamo*



*2002/2004: (v.l.) Steffi Locher, **Birgit Bentele**, Sandra Müller*



*2004/2007: (v.l.) Sandra Neher, **Christine Blank**, Eva-Maria Gierer*

Bilder: PR



*2007/2009: (v.l.) **Petra Muth**, Stefanie Schlachter, Verena Mack*



*2009/2011: (v.l.) Marlen Milz, Sonja Monninger, **Patricia Schmid***



*2011/2013: (v.l.) Katharina Ruther, **Anja Bentele**, Anita Kramer*



*2013/2015: (v.l.) Petra Heine, Franziska Schmid, **Jutta Häfele***



*2015/2017: (v.l.) Sarah Hillebrand, **Regina Mack**, Ann-Kathrin Heine*



*2017/2019: (v.l.) Lena Heilig, **Teresa Locher**, Kathrin Arnegger*

Bilder: PR

Tettnang – die Hopfenstadt

Stadt und Land leben den Hopfen: Vielfältige Berührungspunkte rund ums „grüne Gold“

Tettnang – die Hopfenstadt. Nicht ausschließlich, denn es gibt auch eine bedeutsame Industrie. Aber doch vor allem. Das merkt, wer im September die Nase frei hat und in die Gassen, Wege und Straßen hineinriecht. Das merkt, wer hier in Dorf, Stadt und Region lebt. Die Berührungspunkte sind mannigfaltig: Sie stammen aus der Vergangenheit wie aus der Jetztzeit – und weisen in die Zukunft.

Hopfen ist in Tettnang nicht nur ein saisonales Gewächs, sondern eine Lebenseinstellung. Dazu machen ihn die Pflanzer mit ihren Händen, Gärten, Traktoren und Darren. Dazu machen ihn im gleichen Maß die Menschen, die sich mit ihm identifizieren. Und das sind nicht wenige. Sie stehen zugleich für die Vielfalt, die eine lebendige und moderne Stadt wie Tettnang bieten kann.

Eine Stadt, die ihren Stolz auf den Hopfen in einer Weise ausdrückt wie keine zweite. Das beginnt bei den Narrenfiguren und reicht über Wege, Pfade und Straßennamen bis zur Kultur, die sich in Kunstwerken ebenso Ausdruck verschafft wie in Märchenbüchern oder im Museum.

Hopfensau

Sie hat als Fasnetsfigur eine hervorgehobene Stellung, doch auch abseits der fünften Jahreszeit eine tiefere Bedeutung. War die Hopfensau doch zu Zeiten der Handpflücke jene Erntehelferin, die die letzte Hopfenranke im Hopfengarten während der Ernte gepflückt hat. Sie wurde spielerisch verehrt: Mit Kranz im Haar geleitete sie die Schar im Triumphzug zum Hof des Hopfenbauers. Zugleich wurde damit der Hopfenschmaus eingeleitet, der bei dem jeweiligen Bauern das Ende der Hopfenernte bedeutete.

Als Teil der Tettnanger Fasnet hat Walter Senn, der ehemalige Prinz, die Figur 1952/53 ins Leben gerufen – und sich und der Zunft eine Hopfensau angeschafft. Die Einzelfigur zeichnet sich bei der Maske durch imposante Hauer und als Accessoire durch eine Schweins-Blodder (Blase) aus.

Dass auch noch Ur-Hopfennarr, Hopfennarren und Rote Spinne zur Maskenfamilie der Tettnanger Narren gehören, rundet das Bild ab.

Hopfennarr

Der Urhopfennarr ist erstmals 1937 als Einzelkostüm aufgetaucht. Er schlägt die Brücke in die Tettnanger Fasnetsvergangenheit, stimmt das Kostüm doch mit den Abbildungen auf verschiedenen Jahrzehnte alten Narrenfahnen überein. Zum Urhopfennarr gehören ein Kittel aus grünen Filz-Hopfenblättern und eine grüne Bundhose. Die Verbundenheit zum Hopfen wird durch die Kopfbedeckung besonders deutlich – eine Haube (keine Maske), die einer Hopfendolde gleicht. Er führt die in den 1950er-Jahren aufkommende Hopfennarrengruppe an und verbindet sie mit der alten Tradition.

Hans Schlegel und Wolfram Locher rufen 1952 eine Hopfennarrengruppe ins Leben. Los geht es mit einer Pappmaske, die ab 1954 durch eine Holzmaske ersetzt wird. Der Schalk, der aus ihr blitzt, geht auf den Biberacher Maskenschnitzer Hasenmaile zurück. Das Häs ist mit Blättern, Ranken und

Ihre Verbundenheit zum Hopfen lebt die Narrenzunft auch in mehreren Narrenfiguren vor – so im Ur-Hopfennarr und in der Hopfensau (Bild links) sowie im Hopfennarr und in der Roten Spinne, die sich abseits des Hopfengartens durchaus verstehen. ***Bilder: Forster/tt.bilder.de***





Hopfen bemalt. Der Kopfschmuck besteht aus dem sogenannten Hopfennarrentuch, welches mit Filzbögen, Glöckchen, Hopfen und Hopfenblättern aus grünem Filz bestückt wird.

1959 kommt die Rote Spinne als Maske hinzu. Das Kostüm besteht aus einer insektenartigen roten Maske mit Hopfenkopfputz und roter Haube. Ihr roter Schirm ist mit Hopfen und Glöckchen bestückt. Damit das hartnäckige Insekt nicht die Oberhand gewinnt, besagt die Tettnanger Fasnetsordnung, dass auf etwa 20 Hopfennarren nur „eine Rote Spinne" kommen darf.

Hopfensau-Parade

Überregional hat ausgestrahlt, was Hopfenpflanzerverband, Hopfenmuseum und Stadt Tettnang zum fünften Tettnanger Hopfenwandertag 2006 auf die Beine stellten. Mehr als 90 lebensgroße, individuell gestaltete Hopfensäue säumten den Tettnanger Hopfenpfad sowie Straßen, Plätze und Wohnhäuser. Erinnert wurde damit an den Brauch aus der Handernte, als mit der letzten Ranke in jedem Hopfengarten und Betrieb die Hopfensau gekürt wurde.

Tradition, die in den Kunstwerken neuen Ausdruck fand. Und noch heute sind viele im Ortsbild zu finden. Dass die Hopfensau mit zu den meistfotografierten Motiven zählt, transportiert ein Brauchtum rund um den Hopfen, das Tettnang wie kaum eine andere Stadt zu bewahren und zu leben versteht.

Der Hopfenpfad lockt seit 1996 mit spannenden Informationen und herrlichen Ausblicken.
Bild: Roland Weiß

Hopfenpfad

Ein Hoch auf den Tettnanger Hopfen in ungewöhnlicher Form: Der 1996 eröffnete Hopfenpfad reicht „vom Bauer zum Brauer" – mit dem Hopfenmuseum in Siggenweiler auf den Höhen über der Stadt und mit der Kronenbrauerei im Herzen Tettnangs als Eckpunkten (und Dieglishofen dazwischen). Auf vier kurzweiligen und landschaftlich reizvollen Kilometern bringt der Hopfenpfad die ganze Bandbreite zwischen Hopfenanbau und Bierbrauen anschaulich nahe. Dies vor einer Kulisse, die „Natur pur" abbildet: Eingebettet zwischen Hopfengärten und Obstanlagen finden sich zehn Informationstafeln am Wegesrand, deren Inhalte vom „Hopfen im Winter" über „Für





Für viele aus nah und fern ein Muss: der Hopfenwandertag. ***Bild: TIB***

was braucht man Hopfen?" bis zum „Pflanzensteckbrief" reichen. Nicht nur für Spaziergänger, Wanderer und Radfahrer stellen sie willkommene Haltepunkte dar, sondern auch für Kinder: Spezielle Infotafeln, von denen Humulus und Lupulus grüßen, sprechen den Nachwuchs an.

Hopfenwandertag

Noch ein Hoch auf den Tettnanger Hopfen: Beim Tettnanger Hopfenwandertag entlang des Hopfenpfades durch das wunderschöne Bodensee-Umland locken Bierspezialitäten von heimisch bis international, von klassisch bis extravagant von nationalen und internationalen Brauereien in mehreren Bierdörfern. Diese werden unter verschiedenen Mottos von Tettnanger Vereinen betrieben. Dabeisein, genießen, Spaß haben und Musik stehen im Mittelpunkt – für alle, die den Tettnanger Hopfen schätzen und kennen oder kennenlernen möchten.

Hopfen-Hoheiten

Manches Mädchen träumt schon als Kind davon, Hopfenprinzessin oder gar Hopfenkönigin zu werden. Fachwissen, regionale Verbundenheit, Einfallsreichtum und na-

türlich Charme stehen im Mittelpunkt der Wahl – so führte beispielsweise eine junge Dame mit einem Vortrag unter dem Titel „Ein Bierbauch hat keine Falten“ Hopfen in die Kosmetikindustrie ein und gewann damit die Wahl. Schon bei der Vorbereitung auf diese werden sicheres Auftreten und Rhetorik trainiert, sollen doch die Hopfen-Hoheiten (Dienstkleidung Dirndl) das „grüne Gold“ national und international bei Messen, Brauereien und sonstigen Anlässen standesgemäß repräsentieren. Am 20. August 1994 wurden die Königin und ihre zwei Prinzessinnen erstmals gewählt, in ihren Ämtern bleiben die sympathischen Frauen zwei Jahre lang.



Immer im Einsatz für den Tettnanger Hopfen: die Hopfenhoheiten, hier beim Montfortfest 2018. *Bild: Olaf E. Jahnke*

Hopfen-Bierbank

Samt Eintrag ins Guinness-Buch der Rekorde: Beim zweiten Hopfenwandertag am 23. August 1998 wird die „längste Bierbank der Welt“ gebaut, die es ins Guinness-Buch der Rekorde schafft. Sie reicht von der Kronenbrauerei bis zum 1995 eröffneten Hopfenmuseum in Siggenweiler, was eine Strecke von mehr als vier Kilometern ausmacht. Und damit auch ja niemand daran mäkeln kann, werden die nicht für den Verkehr sperrbaren Kirchstraße und Bahnhofstraße mit „Luftbrücken“ überspannt. Exakt 29 Brauereien beteiligen sich mit Tischen und Bänken.

Hopfenfest Kau

Als kleines Hoffest beim Gasthof „Lamm“ nahm dieses Heimatfest 1956 seinen Anfang. Nachdem es im Jahr zuvor buchstäblich ins Wasser gefallen war, erlebte es Ende August seine Premiere. Organisator war die Feuerwehr Kehlen, in der viele Kauer Mitglied waren, zumal Kau damals zur Gemeinde Kehlen gehörte.

Am Samstag hatte das Gasthaus Kreuz zur Metzelsuppe geladen, am Sonntag gab es bei Gastwirt Kiechle einen lebhaften Volksfestbetrieb. Und auch das Wettbrocken durfte nicht fehlen: Erste Siegerin war „Frau Wirt aus Walchesreute vor Frau Marschall aus Kau und Fräulein Sunke aus Pfingstweid“, wie es im „grünen Gold“ heißt.



Mit seinen Angeboten spricht das Hopfenmuseum Groß und Klein an. *Bild: Hopfengut No20*

Mit der Eingliederung von Kau nach Tettnang hat 1975 der Veranstalter gewechselt – hin zum Schützenverein Waldeslust Kau. Gleichgeblieben ist, dass Kau Mitte August ein Ort ist, an dem die alte Brockerherrlichkeit neu auflebt. Beim Preis-Hopfenbrocken im Jahr 2018 verhalf Maria Schneider ihre Routine zum Sieg vor Silvia Pfeiffer und Claudia Locher, der Mutter von Hopfenkönigin Theresa Locher.

Hopfenmuseum

Den Bekanntheitsgrad Tettnangs als Hopfenstadt steigert seit 1995 das Hopfenmuseum in Siggenweiler. Den vormaligen Steinerhof hatten Bernhard und Inge Locher bereits Jahre zuvor erworben – und wussten seinen Status als Dreh- und Angelpunkt des Hopfenanbaus in die Moderne zu führen.

Das 2000 Quadratmeter große Hopfenmuseum erwies sich dabei schnell als Herzensangelegenheit von Inge Locher, die denn auch 2001 als erste Frau zum „Ritter des Hopfenordens“ ernannt wurde. Fürs Museum selbst stehen beispielsweise 1998 die Landesauszeichnung als „vorbildliches Heimatmuseum“ oder der Kulturpreis des Landkreises (2010) zu Buche.

Bei der vorbildlichen Privatinitiative bringt die zweite Etage Hopfenbauers Arbeitsjahr und die Hopfendarre nahe, während im dritten Obergeschoss die Handernte der 1950er-Jahre nochmals auflebt. Zusammen mit der Gaststätte im Erdgeschoss („Bierstängel“), dem Laden und Veranstaltungsraum (viele Jahre Heimat für den „Hopfenbrockerblues“ mit Ingrid Koch sowie dem Blues-Duo Schreiber/Locher) bildete das Museum mit den Hopfengärten und den technischen Anlagen eine Einheit, die zum Markenzeichen wurde.

Aufgenommen und ausgebaut wurde dieses Konzept nach dem Tod Bernhard Lochers von den Kindern Charlotte (verheiratet Müller) und Lukas. Entstanden ist das Hopfengut No20, das – inklusive Brauerei – Firmen und Vereinen ebenso als Anlaufpunkt dient wie kleinen Gruppen, Familien und Einzelpersonen aus nah und fern.

Breit ist die Palette an Angeboten, sie reicht vom Hopfenbrocken für Kinder über bierkulinarische oder öffentliche Führungen bis zu Sonderveranstaltungen wie „Brauer für einen Tag“.

Hopfis Märchenbuch plus „Lukas, Lotte...“

170 Jahre Hopfenbau in Tettnang haben 2014 den Anlass für „Hopfis Märchenbuch“ gegeben, mit Tettnangs Stadtmarketing als Herausgeber. Geschichten und Abenteuer aus dem Tettnanger Hopfenland haben sich zwölf Autoren aus den Reihen der Literaturvereinigung Signatur einfallen lassen. Illustriert von Rainer Zilly macht sich ein kleiner grüner Geist unter anderem auf die Suche nach dem verschwundenen Stadtbach oder trifft das Schutzengelchen Rosi. Dass sich dabei – spielerisch und kindgerecht – so manches über Tettnang und sein „grünes Gold“ kennenlernen lässt, versteht sich.

Bereits 2005 war zum Zehnjährigen des Hopfenmuseums das Bilderbuch „Lukas, Lotte und das Grüne Gold“ erschienen. Ingeborg Locher war die Herausgeberin, geschrieben hatte es Karin Nowak, bebildert Elina Deberdeeva.

Hopfentod

Nicht nur im Märchen- oder Sachbuch spielt der Tettnanger Hopfen eine Rolle, sondern sogar im Krimi. „Hopfentod“ hat Bernd Weiler seinen „Bodensee-Krimi“ von 2014 betitelt. Zum (unschönen) Inhalt: Ein Tettnanger Hopfenbauer hängt tot in seinem Hopfengarten. Kein klarer Fall, wie Kommissarin Lorenz erkennen muss, denn der Tote wurde nicht erhängt. Seine Verletzungen deuten auf mehrere Täter hin. Was war beim Hopfenfest am Samstagabend tatsächlich passiert?

Hopfenau

Dinge verändern sich, darum wissen auch die Tettnanger. Dem Hopfencup (ein Badmintonturnier des Ski + Sport Clubs) hatte nach 15 Auflagen ebenso das letzte Stündlein geschlagen wie dem Hopfenbrockerblues im Hopfenmuseum oder dem Hopfenhock der Stadtkapelle in Missenhardt. Dafür entsteht Neues wie Hopfenau: Diesen charmanten Titel trägt seit 2016 die Kinderspielstadt, zu der die Stadt in den Sommerferien einlädt. Etliche Sponsoren sowie 150 Helfer sind alle zwei Jahre mit an Bord, um einer fast 200-köpfigen Schar an Buben und Mädchen interessante Angebote zu unterbreiten.

Hopfenstraßen

Länger schon weisen Hopfenstraße und Hopfensteige auf das „grüne Gold“ hin.



Der Stolz der Tettnanger auf ihren Hopfen zeigt sich auch in der Namensgebung von Straßen. *Bild: Roland Weiß*

Erstere reicht in Kau von der Abzweigung der Landesstraße bis zum „Lamm". Die Hopfensteige ist – vom Hopfenmuseum kommend – am Ortseingang in Siggenweiler zu finden.

Dass die Tettnanger keinerlei Berührungsängste mit anderen Hopfensorten haben, zeigt sich in der Leimgrube – einem erst Mitte der 2010er-Jahre erschlossenen exklusiven Baugebiet oberhalb der Klinik. Hier sind mehrere Straßen nach anderen deutschen Anbaugebieten benannt – die Hallertrauer Straße, die Spalter Straße und die Hersbrucker Straße.

Doch nicht nur Tettnang ist hopfenaffin. Auch Meckenbeuren – und hier besonders Obermeckenbeuren – erinnert mit dem Hopfenweg an seine Verbundenheit zum „grünen Gold". Der Hopfenweg dient als schnelle Verbindung zwischen Kapellenweg und Mahdenäcker, natürlich mit Blick auf die Hopfengärten.

Hopfenschlaufe

Fast 42 Kilometer lang ist dieser Radrundweg, mit Start und Ziel in Eriskirch am Naturschutzzentrum. Wer die Schilder mit dem grauen Rad und der grünen Schlaufe nicht gleich findet, dem sei als Route ans Herz gelegt: Richtung Friedrichshafen, vor der Stadt dann in den Seewald abbiegen, ehe es im Schussental so richtig hopfig und mit der Holzbrücke bei Oberbaumgarten idyllisch wird.

Über Pfingstweid und Tettnang ist mit Siggenweiler samt Hopfengut und Hopfenmuseum die Hälfte der Strecke absolviert. Der zweite Teil führt durchs Argental und entlang der Argen bis Gohren und zu seiner Kabelhängebrücke. Über Langenargen geht es auf dem Bodenseeradweg zurück zum Ausgangspunkt.

Bummeln durch die Hopfenstadt

Den Ruf Tettnangs als besondere Hopfenstadt hat 2018 der erste Hopfenmarkt gefestigt. Als „Bummel durch die Hopfenstadt" lud das Stadtmarketing dazu kurz vor der Ernte in die mit Hopfenranken geschmückte Innenstadt und hin zum Städtlesmarkt ein. Nicht fehlen durften da natürlich die Hopfenhoheiten, die sich zusammen mit den anderen Gästen über die vielen Besonderheiten rund ums Thema Hopfen freuten.

Ausgefallene kulinarische Kreationen in fester und flüssiger Form, wie eine Hopfenleberwurst oder Cocktails mit phantasievollen Namen wie „Hopfen-Helga, Hopfen-Hugo und Hopfen-Inge", gab es ebenso wie ein Kinderhopfenbrocken, bei dem die Buben und Mädchen ihr Simri-Märkchen in eine leckere Kugel Eis ummünzen konnten. Im Gewinnspiel „Ernteschätzung" ging es um den Ertrag der Hopfenernte 2018. Rund um den Brunnen waren Musik sowie kühles Bier und Informationen über die Braukunst geboten, und Daniela Bentele flocht fleißig die beliebten Hopfenkränze und weihte nebenbei Interessierte in ihre Kunst ein.



Ein Geheimtipp: Auf der Hopfenschlaufe lässt sich die Schönheit der Region „radelnd" entdecken. *Bild: Roland Weiß*

Green Hop Award

Ebenfalls neu: der „Green Hop Award". Die regionale Bierprämierung hat beim Bähnlesfest 2018 die wahrscheinlich größte Bierjury der Region auf die Beine gebracht. Biere von acht überwiegend regionalen Brauereien haben die rund 400 Jurymitglieder probiert, bewertet und dafür erstmals (und sicher nicht letztmals) den „Grüner-Hopfen-Preis" verliehen. Zwölf Vereine aus der Region hatten als Jury insgesamt vier Bierarten miteinander zu vergleichen, wobei sie nicht wussten, von wem die Biere in den kleinen Bechern stammten. Hinzu kamen noch Festbesucher, die in den jeweiligen Durchgängen alkoholfreies Bier, Pils, Hefeweizen und Brauerei-Spezialitäten verkosteten. In den meisten Siegerbieren war Tettnanger Hopfen verarbeitet – wie etwa im Kellerpils mit dem die Tettnanger „Krone" bei den Brauerei-Spezialitäten siegte.



Ein gerne wahrgenommener Anlaufpunkt beim Bähnlesfest 2018: der erste „Green Hop Award“.
Bild: tt-bilder.de

angebend, so hatte vor ihm Bruno Stemmer aus Bodnegg-Achmühle den Dirigentenstab geführt. Zusammen gebracht hatte Johann Heimpel das Orchester 1994, als beim Hopfenpflanzerball zum 150-Jahr-Jubiläum erstmals die Hopfenhoheiten gekürt wurden – und als Hauptband „Hopfenexpress“ aufspielte.

An Auftritten der Pflanzerkapelle sind jene bei den eigenen Bällen (alle zwei Jahre) ebenso in Erinnerung wie bei der Oberschwabenschau in Ravensburg 2016 oder der Messe Fruchtwelt in Friedrichshafen. Dass die Musiker zu Geburtstagen, Hochzeiten oder auch Beerdigungen musikalisch ihren Beitrag leisten, versteht sich.

Vorfreude herrscht bei allen auf den großen Auftritt im Jubiläumsjahr 2019: Dann spielen Tettnangs Musiker bei der Grünen Woche in Berlin auf. ■



Eine Tettnanger Besonderheit: die Hopfenpflanzerkapelle. ***Bild: PR***

Dass Hopfen nicht nur zum Bier passt, sondern auch zu anderen Getränken, das lässt sich immer wieder an Likören und Schnäpsen feststellen. In der Region hat es aber auch der Hopfengin zu Ansehen gebracht, sei es jener von Josef Biegger (Hopfenstube Schwarzenbach) oder von Philipp Blank vom Hotel Rad in Tettnang.

Hopfenpflanzerkapelle

Die Verbundenheit untereinander und zum Hopfen trägt auch in musikalischer Sicht reiche Ernte: Eine eigene Hopfenpflanzerkapelle bereichert immer wieder die Festivitäten – als Tettnanger Besonderheit. Unter Stabführung von Georg Härle (Wildpoltsweiler) bringen sich hier rund 50 Musikerinnen und Musiker aus Pflanzerreihen ein – oftmals gar mehrere Generationen von einem Hof. Ist Härle seit 1998 ton-

„Hopfen – das ist mein Leben“

Der Hopfen hat ihr Leben geprägt – und tut es auch noch heute: Am 27. Mai 1927 wurde Rita Sprenger in die Hopfenpflanzer-Familie Bentele in Siggenweiler bei Tettnang hineingeboren. „Auch wenn wir keinen Hof mehr haben, so bin ich doch jedes Jahr erleichtert, wenn die Hopfenernte erfolgreich eingebracht ist“, sagt sie. „Hopfen – das ist mein Leben!“

Frau Sprenger, wie weit reichen Ihre ältesten Erinnerungen zum Hopfen zurück?

Wir waren acht Kinder und oft im Hopfengarten. Ich selbst war höchstens zehn Jahre alt, als ich unter Anleitung meiner Mutter den Hopfen angeleitet habe. Dafür haben wir drei schöne gleichlange Ranken ausgesucht. Zwei hat man am Stock laufen lassen – für den Fall, dass beispielsweise Hagel die angeleiteten Ranken kaputt schlägt. Ich habe auch die Köpfe nachgedreht – so lange ich sie erreichen konnte. Danach mussten die Größeren ran.



Rita Sprenger im Hopfenmuseum im Hopfengut No20. Rechts von ihr ein Foto, das sie in jungen Jahren im Hopfengarten zeigt. *Bild: Hildegard Nagler*

Welche Bedeutung hatte für Sie die Erntezeit?

Eine große, obwohl wir mit 4500 Hopfenstöcken, sechs Kühen, Obst sowie ein bissle Weizen, Roggen und Hafer für unser Pferd nur eine kleine Landwirtschaft hatten. Je nach Wetter hat die Hopfenernte drei bis vier Wochen gedauert. Acht bis zehn Freunde beziehungsweise Verwandte sind dafür zum Beispiel aus dem Allgäu gekommen – diese haben für die Ernte extra Urlaub genommen. Auf die anderen Höfe sind auch ganze Familien aus Ulm, der Biberacher Gegend und aus Crailsheim gekommen. Das waren Handelsleute, zum Beispiel Schuhmacher. Nach der Hopfenernte haben sie Kartoffeln geerntet, im Anschluss daran sind sie auf die Jahrmärkte gezogen.

Wie lief ein Erntetag ab?

Um 7 Uhr sind wir in die Hopfengärten gegangen, bei Regen später, und haben mit dem Hopfenbrocken begonnen. Bei Starkregen hat man auch mal ausgesetzt oder daheim unter dem Dach gebrockt. Um 9 Uhr, 9.30 Uhr gab es ein Vesper im Hopfengarten mit Brot und Most, der für die Kinder zur Hälfte mit Wasser verdünnt wurde. Ungefähr um 12 Uhr war Mittagessenszeit mit Fleisch, Gemüse und Kartoffeln oder selbst

gemachten Spätzle. Gegen 16 Uhr gab es nochmals eine Pause mit einem Stück Brot, Butter und Dosenwurst – meist wurde vor der Hopfenernte ein Schwein geschlachtet. Wenn es dunkel war, stand das Nachtessen an mit neuen Kartoffeln, Milch, Butter und Brot. Oder mit sauren Bohnen und Kartoffeln. Später, als mein Mann und ich auf dem Hopfengut Steiner gearbeitet haben, mussten 250 Erntehelfer verköstigt werden. Der Aufwand dafür war entsprechend groß.

Ihr Lindenblütentee, den Sie damals gekocht haben, ist noch heute legendär…

Den habe ich in einem 100 Liter-Waschkessel, der innen verzinkt war, gekocht. Wenn die Linde in der Nähe des Hofguts geblüht hat, haben wir die Blüten gebrockt und in Kopfkissen und Leinensäcken getrocknet. Diese Blüten habe ich zwei bis drei Stunden im Kessel gekocht. War es draußen kalt, gab es heißen Tee mit einem bissle Williams. War es heiß, gab es den Tee kalt.

Ganz früher, also vor dem Krieg, mussten sich die Brocker selbst verköstigen.

Ja, das stimmt. Da kamen am Morgen und am Mittag der Bäcker und der Metzger in die Hopfengärten. Die Pflücker haben zehn bis zwölf Pfennig mehr verdient, damit sie sich das Essen kaufen konnten. Während des Krieges gab es Eintopf.

Wie viel hat ein Erwachsener pro Tag gepflückt?

Acht bis zwölf Körbe pro Tag. Weil der Hallertauer weichere Stile und nicht so viele Blätter hat, sind manche auf 20 Körbe pro Tag gekommen. War ein Korb voll, gab es ein Metallmärkle oder ein Märkle aus Karton, auch „Simri“ genannt. Eines war 50 Pfennig wert. Später haben die Pflücker mehr verdient und 1,30 Mark pro Korb bekommen.

In alten Dokumenten wird immer wieder die Geselligkeit im Hopfengarten gerühmt…

Wir Kinder waren sehr gerne mit im Hopfengarten, denn dort hat man sehr viel gehört und erfahren. Man hat viel Lustiges, aber auch Blödsinn gemacht, alles nebenher. Man saß beieinander, hat geredet und viel gesungen, manchmal sogar Liedertexte oder Reime selbst gedichtet. Manchmal fuhr der Zeppelin in der Nähe vorbei, und so wurde auch über ihn ein Lied gedichtet nach der Melodie „O Tannenbaum“. Während des Krieges hat man auch Soldatenlieder gesungen. Wenn die Tiefflieger gekommen sind, haben wir Deckung gesucht und gebetet.



Hopfenbau in alter Zeit.
Bild: Archiv Marlies Nagler

Hatten Sie auch Angst vor Missernten?

Wenn ein Unwetter kam, haben wir die Wetterkerze angezündet und gebetet. Und Weihwasser aus dem Fenster gespritzt. Ende der 1940er-Jahre gab es durch Hagelschlag eine schlimme Missernte. Meine Mutter war kurz zuvor gestorben, das Geld kaputt. Wir mussten überall sparen. Wie wir es hinbekommen haben, weiß ich nicht mehr.

Wie war es, als die erste Hopfenpflückmaschine eingesetzt wurde?

Das war für uns alle neu. Die Pflücker konnten es fast nicht glauben, dass man sie nicht mehr braucht. Manche von ihnen haben später beim Kirschenpflücken geholfen. Seit meiner Kindheit hat sich vieles verändert, auch im Hopfenbau. Noch immer schaue ich mir gerne die Hopfengärten an. Und sehe es sofort, wenn ein Stock fehlt. ■

Eingesackt

Die Arbeit des Hopfensackers war anstrengend: Bis zum Hals stand er anfangs im 50 Kilogramm fassenden Jutesack, der in eine Öffnung des Trockenbodens gehängt und durch die so genannte „Sackerbrille“ mit einem Eisenring gehalten wurde.

Von außen wurden getrocknete Hopfendolden in den Sack gefüllt, stetig darauf tretend arbeitete sich der Hopfensacker langsam nach oben. „Uns Kindern hat manchmal das Gefühl gefehlt, wieviel getrockneten Hopfen wir in den Sack schieben sollten“, erinnert sich Rita Sprenger. „So passierte es manchmal, dass wir den Hopfensacker komplett mit Hopfen bedeckten. Der stand dann im Sack und fluchte.“



An die Hopfenbau-Pioniere erinnert diese Tafel von 1886, die heute im Montfort-Museum zu finden ist.
Bild: Roland Weiß

Hopfen – mehr als eine Tradition

Die Vorgeschichte

Rund 1250 Jahre gilt die Hopfenkultur in Deutschland als urkundlich belegt. Nahe Tettnang wird 1150 in einer Güterbeschreibung erwähnt, dass ein „Manser oder Huber zu Bernried" unter anderem „eins Hopfen" (wahrscheinlich einen Sack Hopfen) jährlich als Zins geben soll. In Württemberg wird 1802 als Startjahr gesehen für Hopfenbau im Gäu rund um Herrenberg – ein Gebiet, in dem 1978 der letzte Hopfengarten gerodet wird.

1822 folgten erste vom Landesherrn angeregte Hopfenversuche in Hohenheim, und im südlichen Landesteil wird Hopfen früh bei Saulgau/Altshausen gepflanzt (ab 1821 erste Versuchsgärten, 1977 Ende). Von Anbaugebieten lässt sich da noch nicht ansatzweise sprechen, ebensowenig von Export.

Verwendet wird Hopfen am Anbauort, so auch der vor 1844 geringe Ertrag in Tettnang, dessen Landwirte auf Wein- und Obstbau konzentriert sind. Immerhin sind für 1841 sechs Brauereien in Tettnang inklusive eigener Bierkeller nachgewiesen – mit Hopfenanbau in eigenen kleinen Gärten. Kleinflächiger Anbau gilt auch andernorts bis ins 19. Jahrhundert als typisch.

1844 – kein Zufall: Gründungsjahr und Anfangsphase

1844 Um den Auftakt in diesem Jahr weiß die Nachwelt, weil der Landwirtschafts- und Gewerbeverein Tettnang 1886 eine Gedenktafel gestiftet hat. 1843 hatte Johann Nepomuk Fidel von Lentz einen kleinen Mustergarten angelegt, im Jahr darauf soll er der Tafel zufolge mit Posthalter Bleicher, Kaufmann



Wichtiges Zeitdokument von 1865: die Schützenscheibe mit (von rechts) Hopfenhändler, Hopfenproduzent in Bürgertracht und örtlichem Vermittler. ***Bild: Roland Weiß***

Bueble, Stadtpfleger Eble, den Medizinern Dr. Halder und Dr. Koller, Kameralverwalter Heuss, Ökonom Müller sowie Oberamtmann von Wolff den Hopfenanbau in solcher Weise befördert haben, dass 1844 als „Jahr null" der hiesigen Hopfengeschichte gelten darf.

Sieben Stadtbürger, von denen viele später als Händler auftreten werden, und ein Landwirt finden sich hier zusammen. Warum aber just zu dieser Zeit? Die Jahre vor der Revolution 1848 sind geprägt von Missernten und Hungersnöten, und so manches wird daher versucht, um dem schwankenden (land-)wirtschaftlichen Boden Stabilität zu verleihen.

War dem Hopfenanbau in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts als Nebenerwerb eher das Bürgertum zugetan, so wandeln sich die Rahmenbedingungen, sodass er auch für die Bauern attraktiv wird. Eine Entwicklung weg von Feudalstrukturen, die in Württemberg durch die Abschaffung des Zehnten im Juni 1849 gefördert wird.

Zusammen fällt dies damit, dass ab 1847 das Eisenbahnnetz die Region erreicht – und zwar nicht nur mit der „Schwäbschen Eisenbahne", sondern auch von Bayern und Österreich her. Handel und Güter nehmen zu – und der von der Reblaus gebeutelte Weinanbau erfährt Konkurrenz durch billigere Importe. Aber auch so hatte sich der Bierkonsum in deutschen Landen zwischen 1828 und 1841 verdoppelt. Gekoppelt ist dies mit technischem Fortschritt, für den – in späteren Jahren – stellvertretend Carl von Lindes Kältemaschine (1871) steht: Sie ermöglicht die Abkehr von Natureis als Kühlmittel und macht es möglich, überall und ganzjährig untergärig zu brauen.

Die Folge alldessen: Hopfen gewinnt an Bedeutung, und die Preise ziehen an, wie Notierungen aus Tübingen zeigen.

Pionierstimmung und erste Ansätze zur Organisation

1866 Allgemein zieht spätestens ab den 1860er-Jahren Pionierstimmung in Deutschland auf – und Israel Friedrich Wirth 1866 im 19 Hektar großen Gut Kaltenberg ein. Er verfeinert die Anbaumethoden (Gerüst) ebenso bahnbrechend wie die Trocknung – und schreibt 1875 ein Lehrbuch darüber. Seit 1869 ist er Tettnanger Ehrenbürger, verlässt „Hopfenburg" und Stadt aber 1882. Kaltenberg geht über an Graf von Blücher und nach dessen Konkurs 1884 an Hopfenhändler Fritz Bauer sowie 1888 an Adolf Adorno.

1868 Mit der Hopfenhandlung Fritz Vogel gründet sich das erste Handelshaus am Ort.

1870 Ein eklatanter Preissturz (wohl wegen allseits höherer Erntemengen und geringer Nachfrage im Kriegsjahr) lässt Peter Heidtmann im „Grünen Gold", der Festchronik von 1994, vom „Todesjahr für den städtischen Hopfenanbau" schreiben. Doch schon früh zeigt sich der „Hopfenzyklus": 1871 sind die Preise wieder auf der Höhe.

1874 Der deutsche Hopfenbauverein (DHBV) gründet sich in Nürnberg. Er erlebt ein Auf und Ab bis zur Reform von 1892, die Adolf Adorno maßgeblich mitanstößt. Er legt sich gemeinsam mit dem gleichgesinnten C. Beckenhaupt aus dem Elsaß mit den Verbandsoberen und dem Nürnberger Handel an, die Preise sind dabei ein Hauptthema.



1871 hat Karl Jauslin die Ernte des damaligen Stangenhopfens auf der Musteranlage von Friedrich Wirth bei Kaltenberg festgehalten.
Bild: PR

1875 Ein Jahr nach der Vereinsgründung geht die erste große deutsche Hopfenausstellung in Tettnangs Neuem Schloss über die Bühne. Israel Friedrich Wirth organisiert sie samt der Jahresversammlung des noch jungen DHBV – und dies mit Erfolg: An drei Tagen strömen 9000 Besucher ins Schloss.

1880er-Jahre: Mehr als 100 Händler tummeln sich zur Erntezeit in der Stadt. Als Faustregel gilt: Kleinere Ernten gehen mit höheren Preisen einher. In Tettnang liegen sie in den 1890ern bei 15 000 Zentnern – als Teil einer deutschen Gesamtmenge, die schon mal Richtung 500 000 Zentner geht. Als Binnenbedarf geht man von 360 000 bis 390 000 Zentnern aus, die zur Hochzeit auf 36 000 Hektar gepflanzt werden. Eine Besonderheit: „Tettnanger früher" dotiert deutlich höher als Späthopfen.



Hopfenernte in Tettnang 1936. Mit auf dem Bild ist Rosa Rehm, geborene Gerber, von der Pfingstweid bei Tettnang. *Bild: PR*

1896 Wohl zwischen März 1896 und März 1897 wird der lokale Hopfenbauverein als Zweigverein „Donaukreis" des deutschen Verbands gegründet – ein genaues Datum lässt sich nicht ermitteln. Vorsitzender ist Oskar Adorno (1872-1937), der sich den deutschen Schutzzöllen gegen billige Hopfenimporte, etwa aus Russland, verschrieben hat. Auch in den Folgejahren macht er den Hopfen immer wieder zum Thema in der Zeitung – mal gegen die Handelshäuser wetternd (hier seine Sorge: schönfärbende Prognosen, um den Preis zu drücken), mal gegen den Verband.

1896 Die Stadt baut eine Hopfenhalle beim Bahnhof. Bis 1926 finden dort Versteigerungen statt.

Schwierige Jahre vor und im Weltkrieg

1908 Ein Überangebot an Hopfen führt zu katastrophalen Preisen. Ein Umdenken setzt ein: Anbauflächen zu reduzieren, ist das Gebot der Stunde.

1911 Ein Misserntejahr sondergleichen: In Tettnang werden gerade einmal 8000 Zentner „eingefahren".

1914 Der Hopfenbau lässt sich nicht vom Weltgeschehen entkoppeln – mit dem Ersten Weltkrieg droht der Niedergang, ja fast die Vernichtung. Der Grund: der Rückgang der deutschen Bierproduktion inklusive staatlicher Festsetzung der Produktionsmenge (15 Prozent jener aus Friedenszeiten). Auch die Inhaltsstoffe werden reglementiert, ein dünnes „Einfachbier" mit einem Prozent Stammwürze ist die Folge. Es mangelt an Säcken, Düngemitteln, Draht und Arbeitskräften, wofür zeitweise Kriegsgefangene eingesetzt werden. Zur Einordnung: Vor 1914 arbeiten vier von zehn Deutschen in der Landwirtschaft.

1918 Der Krieg endet, der Aufschwung bahnt sich an mit Mechanisierung (Traktor) und der auf Dauer angelegten internationalen Zusammenarbeit der Verbände. Erst aber steht eine Missernte ins Haus – mit 1800 Zentnern in Tettnang. „Noch so ein Jahr, und der Hopfenbau liegt ganz am Boden", mahnt Oskar Adorno.

1919 Die Ernte steigt auf 7500 Zentner (1914: 18 000), die zu Preisen bis zu 900 bis 1000 Mark gehandelt werden.

Eine kurze Blüte

1920 bis 30er: Eine verhaltene Flächenausdehnung – nach drastischer Reduzierung, im Vergleich: 1914/1924/1932: 27 700/11 600/8000 Hektar – geht in der Weimarer Republik mit einem Erblühen des Hopfenbaus einher.



Immer ein besonderer Moment im Hopfengarten: die Kür der Hopfensau, desjenigen Pflückers, dem die letzte Ranke zukam.
Bild: Archiv Hopfenmuseum

1920 Die Hopfenpflücker rebellieren in Tettnang: Sie organisieren sich in Arbeitsgemeinschaften und verlangen – angesichts allgemeiner Teuerung – 1,50 Mark je Simri (30-Liter-Korb). Was die Pflanzer zugestehen, freilich beklagen sie sich über den „anmaßenden und bedrohlichen Ton". Inflationäre Tendenzen kündigen sich an, sein Allzeithoch erreicht der Preis je Zentner am 28. November 1923 mit 400 000 000 000 000 Mark (400 Billionen).

1923 Oskar Adorno wird stellvertretender Vorsitzender im DHBV.

1924 Der erste Ausbruch der Pilzkrankheit Peronospora, genannt „Doldenbräune" oder „falscher Mehltau", beunruhigt. Adorno ist ein früher Warner – dies auf Grundlage von Erkenntnissen der Uni Hohenheim, während im DHBV-Verbandsorgan noch lange von „herrschender nasskalter Witterung" als Ursache ausgegangen wird.

Der Ertrag macht nur 2000 Zentner aus.

1925 Da vor allem Späthopfen befallen sind, beginnt die Ernte zwei Wochen früher. Im Fokus steht die Frage: Welche Sorten sind weniger anfällig? Favorisiert werden Schwetzinger („Alt-Tettnanger"), Spalt Mittelfrüh und Tettnanger Früher, der sich als Qualitätshopfen einen Namen macht. Eine Diskussion deutet sich an, die Mitte der 1930er-Jahre Vehemenz gewinnt – nämlich auf den Anbau von Strießelspalter zu verzichten. Die Tendenz geht dahin, Tettnang als reines Frühhopfengebiet zu etablieren.

1926 ist das „Jahr der Peronospora" in Deutschland, speziell in der Hallertau. Was im gleichen Jahr zur Gründung der deutschen Gesellschaft für Hopfenforschung in Hüll (bei Wolnzach) samt Hopfenforschungsinstitut führt.

1929 Das lange von den Produzenten geforderte Provenienzgesetz kommt in deutschen Landen erst in diesem Jahr. In Österreich oder Großbritannien ist es bereits seit 20 Jahren gang und gäbe. Für Württemberg werden zwei Siegelgebiete ausgewiesen – Tettnang sowie Rottenburg/Herrenberg/Weil der Stadt. Das Oberamt legt fest: Es gibt fünf Siegelhallen in Tettnang (Fiedel Igel und J. Suntheimer, beide Nähe Bahnhof; Gustav Rosenhauer, Ecke Bach-/Storchenstraße; Simon Steiner, Wilhelmstraße, Fritz Vogel, Kirchstraße) und eine in Meckenbeuren, die Josef Deutelmoser betreibt. An Kopf- und Seitennaht werden die Säcke versiegelt mit rotem Lack und Aufschrift.

1930er-Jahre Eine Preiskrise durch Überproduktion lässt den Abschwung erahnen. „Geht der Hopfenbau zugrunde?" formuliert Ökonomierat Dr. Konrad Stöhr seine Sorge zu Zeiten der Prohibition in den USA, die 1933 endet.

1930 Die deutsche Hopfenverkehrsgesellschaft (DHVG) wird gegründet, in Konkurs geht sie 1953.

1932 Ehre für Tettnang: Bei der Hauptversammlung des DHBV versammeln sich 600 Hopfenkundige im Kolpingsaal.

Hopfenbau zur Zeit des Nationalsozialismus

1933 Der Deutsche Hopfenbauverein wird in den Reichsnährstand eingegliedert. Damit einher geht, dass die fachlich orientierte Führungsstruktur der landwirtschaftlichen Verbände zerschlagen und durch politisch motivierte Bestellung (statt Wahl) abgelöst wird.

Das Ziel schlechthin: die Produktionsfläche reichsweit zu reduzieren auf 8000

Hochbetrieb rund um Tettnangs Bahnhof: ein Beispielbild aus dem Jahr 1937.
Bild: Stadtarchiv Tettnang



Hektar bei 180 000 Zentner Ertrag. Die Empfehlung aus dem Jahr 1939, 15 Prozent der Fläche stillzulegen, ergeht 1941 als Befehl.

Die Stilllegungen sind gezwungenermaßen aber noch umfangreicher, da keine Arbeitskräfte zur Verfügung stehen. Die Brauer bestimmen die Preise. Die zuvor vielerorts dominierenden jüdischen Händler werden mittels „Berechtigungsscheinen" erst aus dem Geschäft gedrängt, später enteignet. Ein Beispiel: die „Arisierung" der Laupheimer Firma Steiner 1937, die sich in Tettnang darin zeigt, dass die Siegelhalle 3 einen neuen Besitzer hat – in Wirklichkeit eine Zwangsenteignung. Das Vakuum soll der „Hopfenverteiler" schließen. Der freie Handel ist ausgehebelt, der Hopfen an die DHVG anzudienen.



Gekauft hatte Adolf Locher aus Missenhardt den ersten im Hopfengarten tauglichen Schmalspurschlepper 1940. Im Einsatz hatte er ihn auch noch in der Besatzungszeit, wie das Kennzeichen „FW" für Französisch Württemberg zeigt. ***Bild: Locher, Missenhardt***

1934 Oskar Adorno zieht sich nolens volens und gesundheitlich bedingt zurück. Otto Martin aus Wolfzennen wird der maßgebende Mann in Tettnang („Fachschaftsführer") und Mitglied in der DHVG-Führungsspitze.

1936 beginnen die Kontrollen der Flächen. Verbunden damit ist ein Trend zur Sortenbereinigung, bei dem Otto Martin vorgibt, „dass wir reines Tettnanger Frühhopfen-Anbaugebiet und damit Qualitätshopfen-Anbaugebiet sind". Die Forderung, den Strießelspalter auszurotten, wird dabei in der Pflanzerschaft unterschiedlich aufgenommen.

1937 Die deutsche Hopfenbautagung bringt im August an drei Tagen rund 2000 Gäste in die Montfortstadt. In zehn Anbaugebieten werden damals reichsweit acht Sorten angebaut. „Braunes Vokabular" ist dabei auch zu hören, etwa dass das „liberalistisch-jüdische Zwischenspiel" beendet sei, womit die Hopfenpreis-Misere früherer Jahre gemeint ist.

1937 Die badischen Siegelgemeinden kommen zum Tettnanger Gebiet hinzu, das



Schon bald nach dem Zweiten Weltkrieg – hier ein Bild von 1947 – wurde in Tettnang der Hopfenbau wieder intensiviert. ***Bild: Stadtarchiv Tettnang***

damals wie heute auch Flächen im Raum Ravensburg und Lindau umfasst. Die Statistik sieht nun 2,3 Millionen Hopfenstöcke auf 700 Hektar (586 davon in Tettnang selbst), 1329 Pflanzer sowie eine Rekordernte von 26500 Zentnern. Was den Ruf nach Rodungen umso lauter werden lässt. Wer sich verweigert, wird mit einer 20prozentigen Abgabe bestraft. Ähnlich scharf ist das Vorgehen gegen den Strießelspalter.

1938 Die Konflikte eskalieren, die Rodungen scheinen nicht voll zu greifen. „Verstöße gegen die Anbauregelung" können zum Verkaufsverbot der Ernte führen, was sich durch eine „Sühneabgabe" umgehen lässt. In Tettnang dürften 160 Pflanzer betroffen sein, die 60 000 Reichsmark entrichten. Einer von ihnen, Johann Sauter, strengt gegen die deutsche Brauervereinigung eine Schadensersatzklage an. Er wird im Folgejahr von 40 Pflanzern finanziell unterstützt – und bekommt wohl 1940 vor dem Landgericht Ravensburg Recht, was in Obereisenbach ein kleines (Sieges-)Fest auslöst.

1938 Tettnang kommt am 24. Januar (Eintragung beim Amtsgericht) der befohlenen Gründung des Hopfenpflanzerverbandes nach. Otto Martin ist Vorsitzender, Hans Landerer Stellvertreter und Josef Ade Geschäftsführer. Doch bereits im Juni gibt es eine neue Führung – mit dem Vorsitzenden Robert Zumbiel, Apflau, Stellvertreter Landerer und Geschäftsführer Stöhr.

1940 Adolf Locher hat in Missenhardt den ersten Hopfengarten tauglichen Schmal-

spurschlepper im Einsatz, ein weiterer findet sich bei Alois Locher in Untereisenbach.

1942 Die Aufforderung bleibt: 15 Prozent der Fläche sind stillzulegen und möglichst für Kartoffelanbau zu nutzen. Was im Jahr darauf auf 30 Prozent erweitert wird. Aber immerhin ist die für 1944 vorgesehene gänzliche Einstellung des Hopfenanbaus vom Tisch.

1944 Um die rund 10000 Zentner große Ernte „einzufahren", sollen sich bis zu 1100 Buben und Mädchen ab zehn Jahren in den Hopfengärten getummelt haben.

Aller Wiederbeginn ist schwer

1945 Bei Kriegsende wird auf nurmehr 250 Hektar die bescheidene Ernte von 7000 Zentnern eingeholt. Die Nachkriegsjahre sind zunächst geprägt von „Leutenot", Materialknappheit, technischen Neuerungen mit fortschreitender Mechanisierung und der Ablieferung der Ernte als „Kompensationsobjekt" an die französische Besatzungsmacht zum Festpreis von 260 Reichsmark. Im Februar und März 1946 verlassen daher über 100 Eisenbahn-Waggons mit Hopfen die Montfortstadt Richtung Straßburg.

1946 Die desolate Lage des Hopfenbaus resultiert aus rationierten Artikeln wie Maschinen, Dünger und Treibstoff. Der Engpass bei Drähten ist so groß, dass am Ausgabetag 1947 die Polizei in der Montfortstraße den Verkehr regeln muss, um dem Andrang Herr zu werden.

1947 Das erste Pflanzertreffen seit fünf Jahren sorgt für ein proppenvolles Gesellenhaus. Bei der Neugründung des Hopfenpflanzerverbandes werden Adolf Locher, Missenhardt, zum Vorsitzenden und Josef Häfele aus Hirschach zum Stellvertreter gewählt. Das Dürrejahr bringt einen Minusrekord von 4700 Zentnern, denen freilich erstklassige Qualität bescheinigt wurde.

1948 Das erste Normaljahr, da es keine Kontingentierung und keinen Aufkauf durch die DHVG gibt. Dann aber sorgt starker Hagel im Juni für Ernteausfälle im Umfang eines Drittels. Bei den verbliebenen 4000 Zentnern wird erneut die Güte hervorgehoben.

1949 Wendepunkt für die Hopfenwirtschaft: Die Bierproduktion zieht enorm an (und wird sich zwischen 1949 und 1952 nochmals verdoppeln). In Mainburg wird der Verband deutscher Hopfenpflanzer gegründet. Vorsitzender ist Josef Piechl, Stellvertreter Adolf Locher (bis 1959).

Mit Elfriede Momm (verheiratet Wiegand) wird die Tochter des Pächters von Gut Kaltenberg zur Hopfenkönigin gekürt. Anlass bietet das erste Tettnanger Hopfen- und Kinderfest, das an das Heimatfest anknüpfen soll. Dieses war 1948 anlässlich der 650-Jahrfeier der Stadt ein Riesenerfolg gewesen. Verbunden damit waren Obst- und Hopfenausstellungen, die 50000 Besucher sahen. In letzterer fanden sich sechs Sorten aus den Registerversuchen Adolf Lochers, darunter doch wieder der Strießelspalter.

1950 Tettnang bleibt auf seinen nunmehr 468 Hektar Frühhopfengebiet. Ortsobmann Hermann Tauscher macht Front gegen etwas ertragreicheren, aber minderwertigen Strießelspalter (1953 ist es nochmals Thema, ob er zum Qualitätshopfen zählt). „Bocksprünge" nach oben gibt es bei den Preisen (850 Mark) – als Ausdruck einer Hochpreisphase, die 1953 endet. Und in der folgerichtig die Löhne für die rund 3000 Pflücker ein Thema sind.

Nach fünf Jahren ist erstmals wieder ein Tettnanger Bier mit Tettnanger Hopfen erhältlich: Die Kronen-Brauerei bringt ein Märzen mit 14 Prozent Stammwürze auf den Markt.

1951 Führt im Juli die „Doldenbräune" zur Notpflücke, so zeigen sich 1952/53 auf den nunmehr 630 Hektar erste Anzeichen der Kräuselkrankheit. Bei ihr bleiben die Triebe im Wuchs und damit auch die Ausdoldung zurück. Ab 1956 nimmt sich Dr. Karl Nuber aus Neukirch-Dambachhof mittels Forschungsauftrag der Ursachensuche an. Winzige Viren werden entdeckt, ein Gegenmittel gibt es nicht. Wohl aber zinkhaltige Hilfsmittel, soll es sich bei der Kräuselkrankheit doch um eine Nährstoff-Mangelerscheinung handeln.

1953 Die Schädlingsbekämpfung wird immer mehr zum Thema. Eine Ausstellung und



Glückliche Momente: Wenn es am Ende der Ernte heimwärts ging, wurden die Kopftücher zur Fahne geknüpft.
Bild: Archiv Hopfenmuseum





Die ersten „Allaeys"-Pflückmaschinen trafen 1960 am Bahnhof Tettnang ein (Bild oben). Auf dem Hof von Josef Huchler in Tettnang wurden derweil die ersten Interessenten in den Umgang mit ihnen eingewiesen. ***Bilder: Elbs, Kau***

Vorführung von Maschinen und Geräten ist ihr in Tettnang gewidmet. Im Herbst erhält die neu gestaltete Landwirtschaftsschule die Weihe (erster Schulleiter: Konrad Stöhr). Ihr angegliedert ist eine Fachabteilung für Hopfenbau mit Labor und Hopfenbaufachklasse, von den Pflanzern mit einem 75 000-Mark-Anteil unterstützt. Bis 2000 (Umzug nach Markdorf) bleibt sie im Neubau in der Weinstraße zu Hause – heute ist dort die Landesberufsschule für Hotel- und Gaststättenberufe angesiedelt.

1954 Nach dem Konkurs der DHVG ist Bayern Vorreiter bei den Hopfenverwertungsgenossenschaften. In Tettnang herrscht anfangs Zurückhaltung: Nur 100 Pflanzer sind bei der Gründungsversammlung im Mai 1955 zugegen und 30 von ihnen zur Teilnahme bereit. Geschäftsanteile werden ausgegeben für 300 Mark je Hektar. Die hiesige HVG sollte es bis 1987 geben – bis sie sich selbst auflöst.

Die grün-goldenen Jahre

1955 Dem Pflückermangel begegnet Bürgermeister Gnädinger mit einem Aufruf in der SZ. Sein Appell trägt Früchte: 444 Tettnanger Schüler sind im Einsatz und bringen wohl ein Zehntel der Ernte ein. Eine Notlage, die die Einführung von Maschinen beschleunigen sollte.

1956 Die ersten Hopfenpflück-Maschinen sind da. Aufgrund der hohen Anschaffungskosten bilden vier Pflückgemeinschaften die Vorreiter – um Josef Huchler, Eduard Adorno, Bernhard Locher und die Gebrüder Holzwarth (Dietenhofen bei Berg). Begangen wird am 24. August der „Tag von Kaltenberg": Bei dem feierlichen Eröffnungsakt ist der englische Konstrukteur der Maschine anwesend, Mister Hinds.

Trotz aller Sorge um die Reinheit des Hopfens: 1961 wird die Ernte zur Hälfte maschinell eingebracht, im Jahr darauf bereits zu zwei Dritteln, 1968 sind es 417 Maschinen in Tettnang – die Pflücke gilt als mechanisiert.

Mit „Heiße Ernte" sind der Hopfen und Tettnang für immer auf Zelluloid verewigt. Die Dreharbeiten bringen den Sommer über 150 Münchner Schauspieler in die Stadt.

1957 Die Bedeutung des Hopfens für Tettnang zeigt im Herbst die regelmäßig erscheinende Zeitungsrubrik „Die Spalte für den Hopfenbauern" (samt amtlichem Marktbericht). Der ließ sich werktags auch im Radio verfolgen – von 5.55 bis 6.00 Uhr im Süddeutschen Rundfunk.

Antworten auf die Überproduktionskrise

1958 Das Bundesverfassungs-Gericht entscheidet, dass Flächenkontingente rechtswidrig sind. Die Anbauflächen werden freigegeben, gegen den Willen des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer (VDH), der mit der Warnung vor überhöhten Mengen Recht behalten soll. In Tettnang werden aus 700 Hektar 800.

1959 Die Überproduktionskrise bedeutet den Durchbruch für die Lieferverträge. Die „Vorverträge" stehen seither dem Freihopfen gegenüber – werden anfänglich jedoch zurückhaltend aufgenommen, zumal sie in Niedrigpreisjahren zu zeichnen sind. Liegt ihr Anteil 1960 in der Hallertau schon bei 70 Prozent, zeigen sich Tettnangs Pflanzer abwartend: Waren es damals 12 bis 15 Prozent, so machte ihr Anteil 1970 rund 80 Prozent und heute an die 90 Prozent aus.

Eduard Adorno vom Gut Kaltenberg wird zum VDH-Präsident gewählt und hat das Amt bis 1963 inne. Danach sollte er sich noch stärker der politischen Interessenvertretung des deutschen Hopfenbaus in Bonn und Brüssel widmen.

1960 Dem Preisniedergang soll allerorten mit Hopfenversteigerungen entgegengewirkt werden: „Gerechter Preis für gute Ware“ ist laut Adorno das Ziel der „Selbsthilfeaktionen“, die in Tettnang am 6. September beginnen und denen Handel und Brauereien (mit übervollen Lagern) zurückhaltend gegenüberstehen. Dennoch werden bei der Auktion unter Regie der WLZ Preise von 425 Mark im Mittel erzielt. Tettnang bleibt als einziges Anbaugebiet beharrlich: Auch 1961 und 1962 kommt es zu Versteigerungen, doch werden drei von sechs ergebnislos abgebrochen.

1961 Die Nervosität schlägt rund um jugoslawischen Hopfen Wellen, der ab 1962 von der Bundesregierung mit Einfuhrauflagen versehen wird. Nur in Deutschland sei der Markt gänzlich liberalisiert, also ohne Subventionen gestützt, argumentiert Adorno. Als „Markstein für die Hopfenwirtschaft“ benennt er ein von Finanzämtern anerkanntes Gutachten, das die Gestehungskosten für Hopfen in der Hallertau auf 350 Mark beziffert. In Tettnang sollen sie höher sein.

Die neue technisierte Epoche

1962 Neuanlagen werden errichtet, einhergehend mit einer Vielzahl an Innovationen wie der Gebläsespritze oder einem neuen Aufhängegerät für Steigdrähte. Karl Selinka überschreibt 1964 in der SZ seinen ganzseitigen Artikel: „Hopfenwirtschaft in einer neuen technisierten Epoche“.

1964 Auf Adolf Locher folgt Hermann Tauscher im Vorsitz bei den Pflanzern, Stellvertreter ist Ernst Bernhard, Kressbronn. Ab 1969 kommt Benedikt Hofer, Hinterreute, als zweiter Vorsitzender hinzu. Und während sich die „Genossenschaftliche Hopfenverwertung Tettnang“ als Zusammenschluss aus WLZ und HVG gründet, kann die Hopfenpflück-Genossenschaft Obermeckenbeuren nach drei Jahren bereits vermelden, schuldenfrei dazustehen (trotz Anschaffung von Pflückmaschine und Bandtrockner).

1965 Der dreitägige Kongress des Europäischen Hopfenbaubüros (EHB) mit 200 Delegierten stellt für Tettnang ein Highlight dar – was sich auch im bürgermeisterlichen Appell wiederspiegelt: „Beflaggung ist erwünscht.“ EHB-Vizepräsident Eduard Adorno ist ab 1967 Bundes-Staatssekretär im Kabinett Kiesinger und von 1972 bis 1980 Landesminister in Bundesratsangelegenheiten. 1979 verkauft er Gut Kaltenberg an die Stiftung Liebenau, nachdem zuvor aller Hopfen herausgerissen wurde.

1966 Die WLZ weiht ihren achteinhalbstöckigen Hopfenturm ein. Beim Tag der offenen Tür interessieren sich 2000 Besucher für die Aufbereitung des Hopfens zur Handelsware.

1967 Eine Rekordernte und ein gesättigter Markt treffen zusammen – heraus kommt ein Krisenjahr mit weltweitem Preiszusammenbruch. Auf inzwischen 914 Hektar sind es in Tettnang 35 500 Zentner – bei einer ungewöhnlich breiten Preisspanne, was Vertragshopfen (550 Mark) und frei verkäuflichen Hopfen (200 bis 300 Mark) angeht.

1968 Die Änderung des Biersteuergesetzes beendet eine jahrelange, teils hitzige Debatte: Auch in Bayern und Baden-Württemberg ist die Verwendung von Hopfenextrakt möglich. Ein halbes Jahrhundert später werden fünf Prozent als Doldenhopfen verwendet, 95 Prozent zu Pellets oder Extrakt verarbeitet.

Und noch ein Einfluss aus der „großen Politik“: Auch beim Hopfen kommt die neu eingeführte Mehrwertsteuer dazu. Strittig ist, wie die 30 000 Altverträge zu behandeln sind, bei einem geschätzten Wertvolumen von 120 Millionen Mark.

1969 Landwirtschaftsrat Anton Schmidberger folgt auf Konrad Stöhr. Allerdings darf er formell nicht mehr Geschäftsführer, sondern Fachberater heißen.

1971 Die EWG-Marktordnung für Hopfen kommt zustande, im Einsatz ist sie ab 1973. Eine genaue Sortenbezeichnung ist vorgese-



Erste Versuche mit Niedriggerüstanlagen hatte es in Tettnang seit 1993 gegeben.
Bild: Willi Moosherr



In schwieriger Zeit war Dr. Bernhard Locher († 2006) Vorsitzender der Pflanzer und hat sie in eine solide Zukunft geführt. ***Bild: PR***

hen – was in Tettang die Sorge auslöst, dass dies zu Lasten der Herkunft geht. Die neue Regelung bringt mit sich: getrennte Ernte, Trocknung, Lagerung. Deutschland dringt auf ein Mischverbot für Hopfen, das mit der EG-Hopfenmarktordnung 1978 ergeht. Nun ist weder eine Mischung von Jahrgängen noch von Sorten noch von gleichen Sorten aus verschiedenen Anbaugebieten möglich.

Die neue Führungsstruktur vor Ort steht mit Ernst Bernhard als Vorsitzendem und Bernhard Locher als Stellvertreter. Zwei andere Locher (Josef und Richard) vertreten

Ein Termin, dem die Branche entgegenfiebert: die Hopfenschätzung (im Bild jene aus dem Jahr 2015) . ***Bild: Mark Hildebrandt***



im Jahr darauf zusammen mit Alfons Hund die Tettnanger Farben bravourös: Beim Fragespiel des Südwestrundfunks „Wein kontra Bier" siegen die drei Jungbauern gegen die Winzer aus dem Remstal.

Aktiv in Zeiten des Strukturwandels und Umweltschutzes

1973 Das Land kauft in Strass (zwischen Prestenberg und Gornhofen, Ortschaft Tannau) ein Grundstück und gründet auf 6,5 Hektar das Versuchsgut Strass. Sein Ziel: einheitlichen Tettnanger Frühhopfen heranzuzüchten – mit Muster-Fechsungen. Zudem ist die Anhebung der Erträge und Verbesserung der Qualität im Visier, wofür zunächst 6000 Hopfenstöcke zum Einsatz kommen. In den ersten zehn Jahren werden 150 000 virusfreie Fechser ausgeliefert.

1973 Die Umstellung von Netto- auf Bruttofläche bedeutet, dass der Raum innerhalb der Abspannung dazugerechnet wird, samt Vorgewende. In der Statistik ergibt dies eine enorme Steigerung auf 1456 Hektar (1972: 1038), 258 davon unproduktiv.

1973 Die Wahl bei der Hauptversammlung ergibt: Bernhard Locher ist Vorsitzender, Alfred Elbs, Dieglishofen, zweiter und Benedikt Hofer dritter Vorsitzender. Lochers Thema bis 1984 ist die Qualität des Tettnanger Hopfens.

1974 Tettnangs Pflanzer ärgern sich, dass die EWG-Beihilferegelung weiter in dieser Form besteht. Sie fördert unter anderem den in Frankreich populären Strießelspalter. Aber auch Hallertauer, Spalter und Saazer werden wesentlich besser gefördert als Tettnanger – dies zu Zeiten der Überproduktion, in denen die Hoffnung auf dem Export ruht.

1975 Die Hopfen-Erzeugergemeinschaft Baden-Württemberg mit Sitz in Tettnang wird ins Leben gerufen. Das Besondere: Der Verband hat auch die Handelsunternehmen (fünf Firmen, unter anderem die WLZ mit Roland Hermann an der Spitze) in seinen Reihen. Die Führungsspitze ist personell identisch mit jener des Pflanzerverbandes.

1976 Der Strukturwandel macht sich bis 1978 in schrumpfender Fläche bemerkbar – auf 1100 Hektar, was rund 1500 Fußballfeldern entspricht. Rodungsbeihilfen der EG spielen hier (zusammen mit einer Misere beim Freihopfen) eine Rolle, sodass auch die Zahl der Betriebe auf 536 zurückgeht. Eckdaten, die Bernhard Locher zu einem Appell veranlassen: „Wir dürfen nicht unter die Menge von 35 000 Zentnern sinken, sonst spielen wir am Markt keine Rolle mehr." Qualität und Sorte sind Themen, wobei damals im Anbaugebiet die Aufteilung herrscht: 2/3 Tettnanger, 1/3 Hallertauer. Und: Klagen kommen auf, dass es zu wenige Hagelversicherungen gebe: Gerade einmal 178 Betriebe mit 254 Hektar seien versichert.

1980 Die Warnungen des VDH vor Flächenausdehnungen betreffen Tettnang kaum (1160 Hektar). Stark betroffen sind die Pflanzer aber von einem Jahrhunderthagel, der die Ernte auf 24 000 Zentner dezimiert – nur kurz nach dem Weltkrieg war der Hektarertrag niedriger gewesen.

1981 Die Welke ist erstmals Thema und bleibt es. Allerdings besitzt „Tettnanger früher" gute Abwehrkräfte gegen den Pilz, dem chemisch nicht beizukommen ist.

1982 Die Restriktionen bei Pflanzenschutzmitteln werden spürbar. Die Nase im Wind hat Dr. Bernhard Locher, der Sohn des Vorsitzenden. Er promoviert über Pflanzenschutztechnik, im Besonderen die Spritzmittelausbringung. „Beste Ware" sollte es auch mit Blick auf den Export sein – was damals vor allem Japan meinte, das ein Drittel der Tettnanger Ernte abnahm.

1983 Als „letztes Normaljahr" kennzeichnet Peter Heidtmann in „Grünes Gold" das Jahr, das zugleich den Durchbruch des Tettnangers als Edelhopfen darstellt – festgemacht an einem sich „im Preis ausdrü-

ckenden Qualitäts-Abstand“ (150 Mark je Zentner) zu anderen Aromahopfen. Zum Edelprodukt gelangt es aber nur bei dementsprechender innerer Qualität, sodass Locher und Schmidberger immer wieder die Sorgfalt bei Pflücke und Trocknung anmahnen. Die Anforderungen für den Export sind klar benannt: Lausfrei und ohne Spritzmittelrückstände muss der Hopfen sein.

1984 Die Ernteversammlung bringt den Wechsel von Bernhard Locher (+ 1999) auf Dr. Bernhard Locher im HPV-Vorsitz. Ansonsten bleibt die Führungsmannschaft an Bord – mit Alfred Elbs (bis 1989) und Hans Weishaupt (Gornhofen) als Stellvertretern sowie Geschäftsführer Anton Schmidberger und Schatzmeister Hans Stehle.

Amerika gibt die Richtung vor

1985 „Null Spritzmittelrückstände“, diese Vorgabe gilt für den Export in die USA, nachdem im Vorjahr eine Übergangszeit gewährt war. Dr. Bernhard Locher weist mit harschen Worten auf fehlende Sorgfalt hin: „Wir lassen uns unseren guten Ruf mit solchen Partien nicht zur Sau machen“ – was sich auf sechs Prozent Fremdkörper-Anteil im Erntegut bezieht. Zumal die USA auch diesbezüglich klare Kante zeigen. Rücksendungen betreffen hier vor allem Tschechien.

1986 Die USA machen dicht und wollen in diesem Jahr keinen deutschen Aromahopfen einführen. Der Paukenschlag trifft die Pflanzer bis ins Mark, zumal die Nachricht kurz vor der Ernte publik wird. Amerikanische Behörden hatten dortige Brauereien gewarnt, Hopfen zu verwenden, der Pflanzenschutzmittel-Rückstände aufweise, die in den USA nicht zugelassen seien. Verstanden wurde das Vorgehen als „Nebenkriegsschauplatz“ eines Handelskrieges zwischen EG und USA, bei dem Soja und Ölsaatprodukte im Mittelpunkt stehen.

Auf Erbitterung folgt Aufatmen: Der Handel bringt die Tettnanger Ernte unter. Und: Die USA nehmen 1987 wieder deutschen Hopfen an, bleiben aber bei harten Auflagen, auf die sich Erzeuger, Forscher und Staat einzustellen beginnen.

1987 Die Unsicherheit der Pflanzer, wie sie ihr Qualitätsprodukt schützen können, verschärft sich. „Probieren bis zur Schmerzgrenze“ nennt es Dr. Bernhard Locher. Nurmehr acht Mittel sind es, die in den USA akzeptiert sind und die deutsche Zulassung haben – darunter keines gegen die Spinnmilbe. Entscheidend wird, die amerikanische Spritzfolge einzuhalten. Was teurer und arbeitsintensiver ist – und von Pflanzerseite zum Tenor führt: „Dann sollte es sich auch lohnen“, das heißt: in den Export gehen. Was 1990 für etwa 50 Prozent der Ernte gilt.

Positiv: Das Peronospora-Warnsystem ist installiert, sodass Pflanzer nur bei Infektionsgefahr spritzen. Eine erhebliche Verringerung der Fungizidbehandlungen ist die Folge. Verfeinert wird das Verfahren 1990 von Doktorand Willi Moosherr und ist ab diesem Jahr großflächig im Einsatz.

Die Bilanz im ersten Jahr: 4750 Mal befragen Landwirte den automatischen Anrufbeantworter.

1989 Mit dem Bundesverdienstkreuz wird Anton Schmidberger ausgezeichnet. „Hopfen-Dädde“ oder „Hopfen-Papst“ sind Beinamen des Fachberaters (Nachfolger: Franz Wöllhaf) und Leiters des Landwirtschaftsamts, der 2011 stirbt. Neuer HPV-Schatzmeister ist Alois Veser (für Hans Stehle), Karl Locher aus Untereisenbach löst Alfred Elbs als zweiten Vorsitzenden ab.



Außen grün. Und innen? Darauf nahmen ab Mitte der 1980er-Jahre vor allem die USA mit ihren Vorgaben Einfluss. ***Bild: Hopfengut No20***

1989/90 Aufregung gibt es um die Kyanisierung von Hopfenstangen. Sie werden seit Langem mittels Quecksilberchlorid imprägniert, als Schutz gegen Verrottung – entsprechend John Kyans Patent von 1832. Ein Unfall bei einem Präparationsvorgang sorgt für Schlagzeilen und dafür, dass das bislang genehmigte Verfahren nun behördlich verboten wird. Der Panikmache beugt vor, dass sich kein Nachweis findet, dass Quecksilber durch Auswaschen ins Erdreich gelangt.

1990 Eine neue EU-Vorschrift ist der Auslöser: Im Versuchsgut Strass gilt das Augenmerk Dünge- und Pflanzenschutzmethoden, die zum Ziel haben, den Stickstoffanteil im Boden respektive im Trinkwasser zu verringern.

1991 Ein Spritzmittelskandal platzt in die unruhige Zeit. Ein Tettnanger Landproduktehändler hat importierte chemische Substanzen unter deutschen Markennamen verkauft.

1992 Als erster Bio-Hopfenbauer tritt Peter Bentele aus Wellmutsweiler in Erscheinung.

1993 „Hopfenanbau versteht sich als Trendsetter im Umbruch“ heißt es in der SZ



Die längste Bierbank der Welt gab es 1998 beim Hopfenwandertag zu bestaunen. Sie reichte von der „Krone" in Tettnang durchgängig bis zum Hopfenmuseum.
Bild: Stadtarchiv Tettnang

zum Einstieg in die Integrierte Produktion, bei der der Obstbau 1991 vorgelegt hat. Die Hopfenpflanzer ziehen gleich auf der Hälfte der Anbaufläche nach, die damals bei 1500 Hektar liegt. Damit verbunden ist die Reduzierung der Pflanzenschutzmittel und ein Verzicht auf Herbizide zur Unkrautbekämpfung.

Als Vorreiter entpuppt sich Tettnang bei Versuchen mit Niedriggerüstanlagen. Ebenfalls wohl vermerkt: Der HPV richtet ein eigenes Qualitäts-Labor ein, das Dr. Willi Moosherr (heute Manuel Geiser) leitet. Mit der „Neutralen Qualitätsfeststellung NQF" gelingt ein Quantensprung. Da passt es sehr gut, dass der Export in die USA anzieht. Allerdings bereiten die hohen Gestehungskosten hierzulande Sorgen.

Das Jubeljahr: Ausgangspunkt für Ideen und Entwicklungen

1994 Das 150-Jährige wird mit großem Programm gefeiert. Unter anderem werden beim Jubiläumsabend im August in der Stadthalle Anita Schiller zur Hopfenkönigin und Monika Rauch und Renate Sauter zu Hopfenprinzessinnen gewählt.

1994 Bei der großen Japanreise einer Tettnanger Delegation darf der Besuch der Brauereien Asahi und Kirin nicht fehlen. Allerdings stellt die Reise gleichsam den Schlusspunkt einer Entwicklung dar, die Ende der 1970er-Jahre eingesetzt hatte. Damals suchte die japanische Stadt Omagari für ihre Hopfenkultur einen Partner in Deutschland. Auf Vermittlung von Eduard Adorno besuchte Omagaris Bürgermeister erstmals 1978 Tettnang – Kontakte, die bis 1994 in weiteren Austausch mündeten.

1995 In Siggenweiler öffnet das Hopfenmuseum seine Türen.

1996 Der erste Hopfenwandertag geht über die Bühne. Jenen am 5. August 2018 hinzugerechnet folgen zehn weitere. Mit der Premiere an Christi Himmelfahrt ist die Eröffnung des Hopfenlehrpfads verknüpft.

Die EU schiebt es an: Das neue Hopfengesetz löst das Hopfenherkunftsgesetz von 1929 ab. Es gibt den Ländern die Befugnis, Regelungen im Zusammenhang mit der Zertifizierung zu treffen.

1997 Höchstmarken bis heute: Mit 1659 Hektar ist es die größte Anbaufläche, mit 52 010 Zentnern die größte Erntemenge in Tettnang. Die Ausweitung hängt zusammen mit starker Exportnachfrage aus den USA und Asien.

1998 Der zweite Tettnanger Hopfenwandertag wartet mit der längsten Bierbank der Welt auf, die es ins Guinnessbuch der Rekorde schafft.

Weiter im Auf und Ab des Hopfenzyklus': Ein miserabler Markt wirkt sich aus – bis zu einem EU-Rodungsprogramm (480 Euro je Hektar), das bis 2004 als Mittel gegen die Überproduktion läuft.

Konrad Thanners Erfindung schafft den Durchbruch: Die raumsparenden Rechteckballen lösen die runden Landballen ab.

1999 Donnergrollen: Mit Anheuser-Busch kündigt der größte Kunde seinen Ausstieg an – er will Hallertauer Mittelfrüher nurmehr im namengebenden Anbaugebiet ordern. Indes gründen Tettnangs Pflanzer mit der „U30" eine eigene Nachwuchsorganisation.

Breit aufgestellt ins unsichere neue Jahrtausend

2000 Wegweisend ist die Entscheidung, neben den Landsorten Tettnanger und Hallertauer Mittelfrüher auch Zuchtsorten ins Portfolio zu nehmen – sowohl aus dem Hüller Zuchtsortiment als auch Flavour Hops (seit 2012).

2001 Ein gewichtiger „Player" entsteht mit der Fusion der Erzeugergemeinschaft für Hopfen BW und der HVG Hallertau zur HVG e.G. Als Vorteile für die damals noch 298 Tettnanger Pflanzer werden aufgezählt: transparentere Märkte, Zugang zur Verarbeitung und zum weltweiten Markt.

2003 Tettnangs Pflanzer reagieren auf die Überangebotskrise mit einer Flächenstilllegung um 13,4 Prozent.

2004 Eine Tettnanger Delegation ist auf US-Reise auch bei Anheuser-Busch – mit Erfolg: Für 2006 lässt sich feststellen, dass Anheuser Busch 3000, die Boston Beer Company gar 4000 Zentner Tettnanger Hopfen ordert.

Die Vorernteschätzung erfolgt aus der Zeppelingondel heraus. Sie sieht „grünes Gold" pur in einem wunderbaren Hopfenjahr, in dem Aromahopfen knapp zu werden beginnt. Und: Der Wechselkurs zum Dollar gestaltet sich günstiger.

2006 Pflanzerverband, Stadt und Hopfenmuseum stellen zum fünften Hopfenwandertag eine große Hopfensau-Parade auf die Beine.

Im Alter von 53 Jahren stirbt im Oktober Dr. Bernhard Locher. Der Mann vom Loderhof, später dann aus Siggenweiler, ist für die Amerikaner zu „Mister Tettnang“ geworden. An der Verbandsspitze folgt Johann Heimpel, ab 2015 Wolfgang Ruther.

2007 Hopfen wird „Arzneipflanze des Jahres“. Da passt es, dass ein Kongress des internationalen Hopfenbüros Wissenschaftler aus 13 Nationen nach Tettnang führt.

Sie hören in diesem Jahr von einer schwachen Ernte und leeren Lagern bei den Brauereien, was stark steigende Preise und gute Vorkontrakte als Effekt hat.

2008 Auch auf den Klimawandel gilt es zu reagieren: Die HVG fördert Bewässerungseinrichtungen.

2009 Image- und Beziehungspflege: Tettnanger Pflanzer radeln zum Hopfenbaukongress nach Straßburg. Der erste deutsche Hopfentag führt indes eine Vielzahl internationaler Brauereikunden nach Tettnang. Und: Bei der ersten Tettnanger Hopfengaudi kommen Tausende rund ums Hopfenmuseum auf ihre Kosten.

2010 Ein EU-weiter Markenschutz wird Tettnanger Hopfen nach sieben Jahren Prüfung zu Teil – als einem der ersten deutschen Produkte überhaupt als „geschützte geografische Angabe“ (ggA).

2011 Die Boston Beer Company stellt ein neues Bier („Alpine Spring“, „Alpenfrühling“) nur mit der Sorte Tettnanger im Schloss vor. Wenn er will, kann der Großkunde aus Boston dazu zwei neue Labels verwenden – Tettnang Hops inside und Tettnanger Hopfen feinster Biergenuss. Beide kreiert der Pflanzerverband, verwenden dürfen sie Brauereien, die hiesigen Hopfen verwenden.

Das Pflanzenschutz-Monitoring, das auf 545 Wirkstoffe prüft, ist eingeführt und gleich gefragt:

2012 Aufregung herrscht, als Spuren des Pflanzenschutzmittels Captan (anders als im Obstbau bei Hopfen nicht erlaubt) bei geerntetem Hopfen gefunden werden. Positiv dabei: Das eigene Sicherheitssystem hat funktioniert, sodass nichts ins Bier gelangt ist. Belastete Partien werden aus dem Verkehr gezogen. Betroffen sind etwa zehn Prozent der Ernte.

Als Ursache wird festgestellt, dass gewisse Chargen des im Hopfenbau zugelassenen Fungizides Folpan signifikant mit dem Wirkstoff Captan verunreinigt waren. Die Versicherung des Pflanzenschutzmittel-Herstellers zahlt eine Entschädigung. Wichtiger noch: „Die Marke Tettnang wird nicht beschädigt“, kann HPV-Geschäftsführer Jürgen Weishaupt feststellen.

Hopfen ist „in“

2012 Inzwischen sind selbst die Namen der Flavour Hops Sorten (Mandarina Bavaria, Hüll Melon, Hallertau Blanc, Polaris) ein Begriff – die Craft Beer Bewegung boomt.

Mehrere Hopfengärten fallen bei einem schweren Unwetter kurz vor der Ernte um – eine Solidaraktion aus Pflanzerkreisen wie Bevölkerung zeigt, wie tief der Hopfen in Tettnang verankert ist.

2013 Der ehemalige Skiolympiasieger Markus Wasmeier braut Bier mit Tettnanger Hopfen.

2014 Die Ernte bringt gute Preise und gute Erträge. Allerdings steigen auch die Kosten in der Produktion, so durch den Mindestlohn in der Landwirtschaft.



Die Begeisterung für den Tettnanger Hopfen hält auch über das Jubiläum hinaus an. ***Bild: HVG***

2015 Die Baywa investiert vier Millionen Euro in ein Pelletwerk in Tettnang.

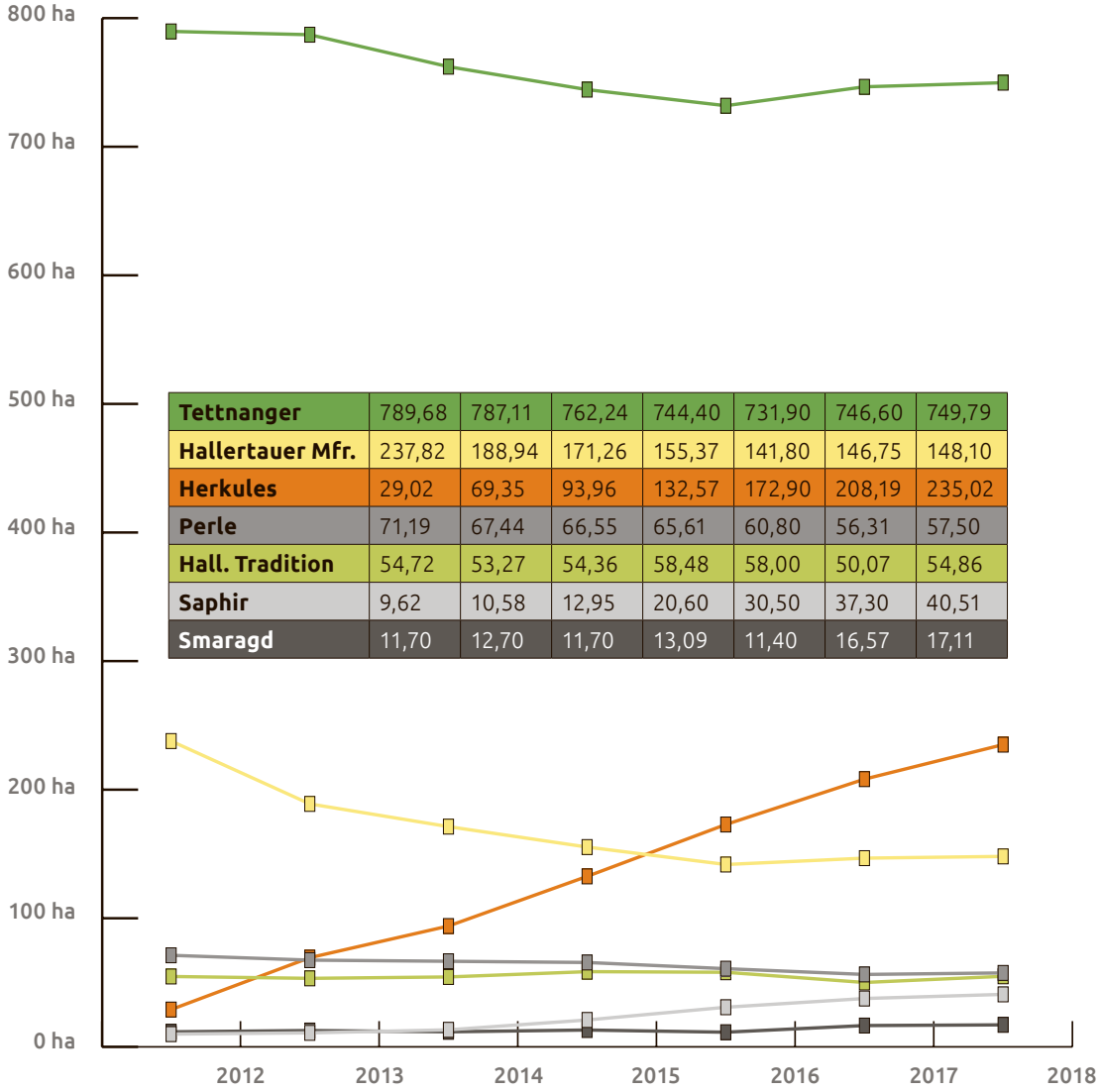
2016 Erfreulich: Der Hopfenwandertag verzeichnet einen Rekord von mehr als 20 000 Besuchern. Unerfreulich: In Gesnauwiesen brennt eine Hopfenhalle aus, geschätzter Schaden: eine Million Euro.

2017 Die Anbaufläche wächst um 5,5 Prozent auf 1353 Hektar – womit enorme Investitionen in Gerüste und Erntetechnik einhergehen. Die Ernte beläuft sich auf 2270 Tonnen, davon sind 977 Tonnen „Tettnanger“ – gleichsam 43 Prozent. Zudem geerntet (in Tonnen): 556 Herkules, 224 Hallertauer, 117 Perle, 97 Hallertauer Tradition, 81 Saphir, 40 Mandarina Bavaria.

2018 In dem Extremjahr ernten die 132 Betriebe 2075 Tonnen – dies auf einer leicht gestiegenen Anbaufläche (1397 Hektar). Die Erträge und die Alphasäure-Werte leiden in diesem trockenen Jahr, das die Diskussion um Klimawandel und Bewässerung neu anheizt. „Was kann man züchterisch tun?“ – bei der Antwort darauf setzen die Verantwortlichen auf zwei neue Zuchtstämme, den „89er und 96er“, die – noch ohne Namen – im Großflächenversuch als neue Sorte in den Startlöchern stehen und den Trend zu den feinen Aromasorten verstärken dürften.

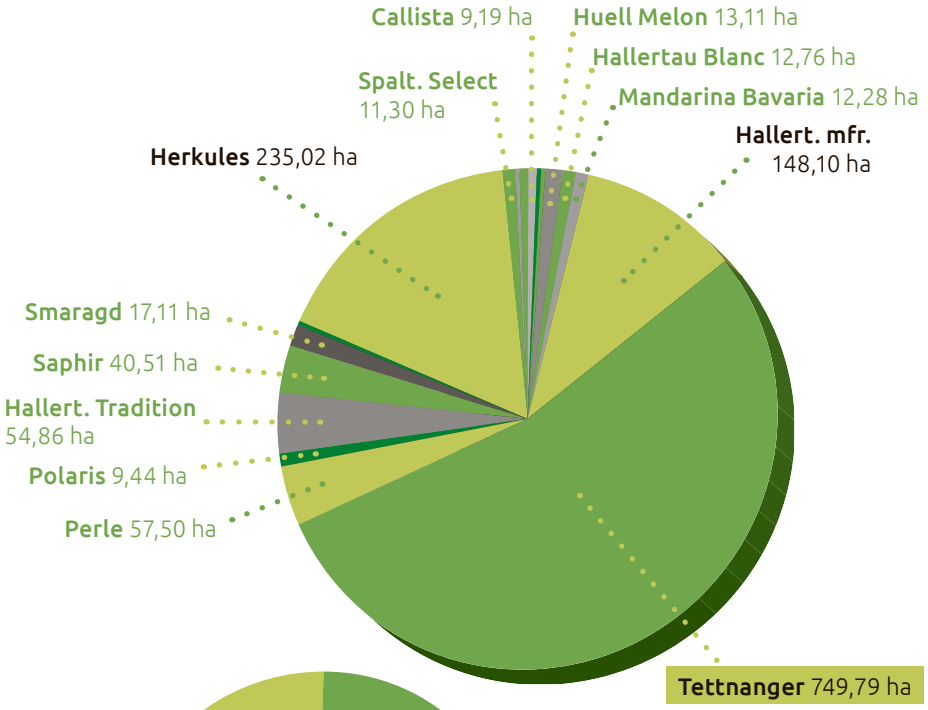
2019 Ins Jubiläumsjahr geht der HPV mit neuer Homepage, einem Jahreskalender und dieser Festgabe, die im April auf der Craft Beer Conferene, dem großen Branchentreffen in Denver, nicht fehlen darf. Dann richtet sich der Blick auch schon aufs Jubiläumswochenende 10./11. August. ■

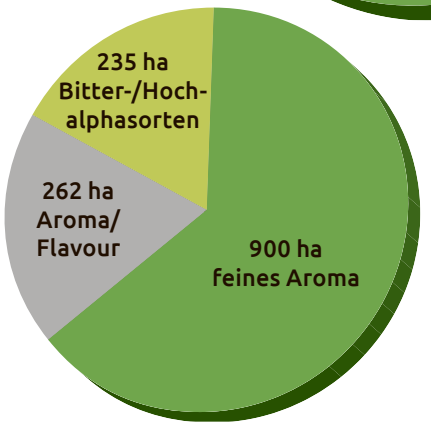
Die Sortenentwicklung in Tettnang



Tettnanger	789,68	787,11	762,24	744,40	731,90	746,60	749,79
Hallertauer Mfr.	237,82	188,94	171,26	155,37	141,80	146,75	148,10
Herkules	29,02	69,35	93,96	132,57	172,90	208,19	235,02
Perle	71,19	67,44	66,55	65,61	60,80	56,31	57,50
Hall. Tradition	54,72	53,27	54,36	58,48	58,00	50,07	54,86
Saphir	9,62	10,58	12,95	20,60	30,50	37,30	40,51
Smaragd	11,70	12,70	11,70	13,09	11,40	16,57	17,11

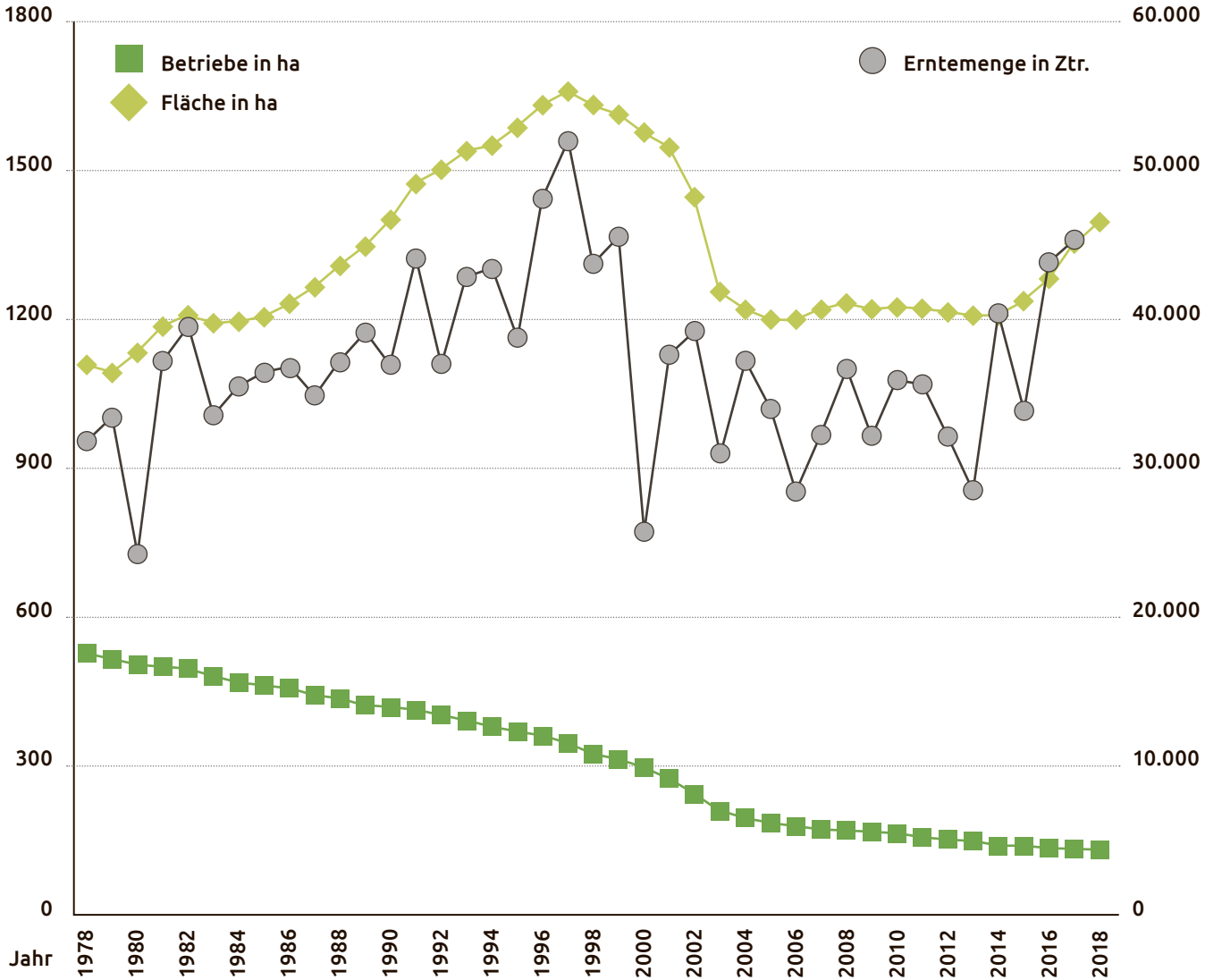
Sortenverteilung 2018 Anbaugebiet Tettnang





Amarillo	**8,25**
Ariana	**4,50**
Cascade	**4,15**
Hersbr. spät	**0,32**
Opal	**1,17**
Monroe	**3,63**
Rottenburger	**0,32**
Hallert. Taurus	**0,32**
Comet	**0,33**
Sonstige/Zuchtstämme	**2,90**

Flächen, Mengen und Pflanzerzahl



Jahr	Betriebe	Hektar	Ztr.
1978	528	1.109	31.874
79	515	1.093	33.434
80	505	1.133	24.289
81	501	1.186	37.250
82	497	1.209	39.510
83	482	1.193	33.627
84	468	1.196	35.540
85	463	1.205	36.464
86	457	1.232	36.791
87	443	1.265	34.934
88	436	1.308	37.164
89	423	1.347	39.137
90	419	1.401	36.984
91	413	1.473	44.122
92	403	1.502	37.070
93	392	1.539	42.883
94	380	1.551	43.408
95	370	1.587	38.838
96	361	1.632	48.130
97	347	1.659	52.010
98	325	1.632	43.791
99	314	1.613	45.606
2000	298	1.577	25.791
2001	276	1.547	37.680
2002	244	1.447	39.275
2003	210	1.256	31.050
2004	196	1.220	37.255
2005	186	1.200	34.056
2006	179	1.200	28.476
2007	173	1.220	32.274
2008	171	1.233	36.717
2009	168	1221	32.224
2010	165	1.225	35.978
2011	157	1.222	35.671
2012	153	1.215	32.149
2013	149	1.208	28.594
2014	140	1.208	40.447
2015	139	1.237	33.898
2016	135	1.282	43.883
2017	133	1.353	45.409
2018	132	1.396	41.501

Im „Feinkostladen“ der Landsorten kommt dem Tettnanger eine Sonderstellung zu

Selektion und Weiterentwicklung haben hiesigen Aromahopfen zu filigranem Gewächs reifen lassen

Sie sind die Grundlage, von der aus Hopfen seinen Mythos entfaltet: Die alten Landsorten – als Namensgeber für ihr jeweiliges Anbaugebiet durch jahrhundertelange Auslese entstanden – bürgen für edelsten Aromahopfen. Zugleich aber zeigt sich immer mehr: Der Fortbestand der Landsorte als filigranes Gewächs ist für jedes Anbaugebiet eine besondere Herausforderung, die oftmals einem Spagat gleichkommt.

Hallertauer Mittelfrüher, Spalter, Tettnanger, Hersbrucker Spät und Rottenburger spät sowie der Saazer aus Böhmen – sie zählen zu den bekanntesten Landsorten, von denen wiederum Tettnanger, Spalter und Saazer dem Saazer Formenkreis angehören. Dahinter steht eine genetische Verwandtschaft der drei feinen Aromasorten: Wohl von Böhmen ausgehend, da dort 1348 das erste Mal urkundlich festgestellt, gelangten sie als Fechser in die Gegend südlich von Nürnberg und an den Bodensee. Gemeinsam ist ihnen ein hoher Gehalt des Hopfenöls Farnesen, chemisch zu den Terpenkohlenwasserstoffen gehörig, die nach dem gängigen Brauprozess kaum im Bier nachzuweisen sind – anders bei der Kalthopfung.

Landsorten stehen für eine Anbaufläche, in der es aufgrund von natürlichen Hindernissen (wie Gebirgen) und der Zersplitterung in Kleinstaaten bei Hopfen zu typischen Gebietsselektionen kam. Heißt: Die Pflanzungen wurden zunehmend einheitlicher, Homogenität war ein Merkmal der Vermehrung, agrartechnisch hatte sich die Landsorte durchgesetzt, der Bedarf, andere Sorten anzubauen, war gering.



Mit der Hopfenbonitierung stellt alljährlich das hiesige Edelgewächs seine Qualität unter Beweis.
Bild: PR

Heutzutage kommen Landsorten, zu denen der Striesselspalter für das Elsass oder Lubliner für Polen gehören, auch in anderen Anbaugebieten vor, mit einer Ausnahme: Tettnang Tettnanger gedeiht nur in der Region am Bodensee, nur hier hat der „Feinkostladen“ geöffnet.

Bereits abgeschrieben schien Rottenburger Spät: 1968 war der letzte Hopfengarten im Anbaugebiet Rottenburg-Herrenberg-Weil der Stadt gefallen. Aus Nostalgiegründen blieb eine Pflanze stehen. Vor wenigen Jahren wiederentdeckt, wird seither von Tettnang aus versucht, Rottenburger Spät neues Leben einzuhauchen. Seit 2014 baut Locher Hopfen (Ludwig Locher, Missenhardt) auf einem halben Hektar die Sorte an und verkauft Jungpflanzen.

Doch woher kommt die Landsorte Tettnanger? Vermutet wird, dass Spalter und Tettnanger als Fechser des früh schon beliebten Saazer Hopfens nach Süddeutschland gelangten.

Die Geschichtsschreibung gibt dazu keine Auskunft. Vielmehr lassen die Überlieferungen Raum für Spekulation: Als verbürgt gilt, dass vor 100 Jahren in Tettnang Hopfen aus Rottenburger, Hersbrucker, Wolnzacher, Hallertauer, Spalter und Schwetzinger Fechsern angebaut wurde.

Erstere und letztere sind geschichtlich gesehen hoch im Kurs bei der Antwort auf die Herkunftsfrage: Der Rottenburger, weil er wie der Tettnanger der Frühzeit (also um die Mitte des 19. Jahrhunderts) zu den sehr frühen Hopfen zählte, mit Ernteende Mitte August. Hinzu kommt, dass für die 1850er- und 1860er-Jahre in Rottenburg ein ausgeprägter Handel mit Hopfensetzlingen belegt ist.

Für eine Verbindung nach Schwetzingen spricht eine Notiz, die Oskar Adorno zugeschrieben wird. Ums Jahr 1925 unterschied der Pflanzerpräsident zwischen Tettnanger Frühhopfen aus Saazer und Schwetzinger Fechsung. Letzterer wurde als „Alt Tettnanger“ bezeichnet. Auch waren die Kontakte ins Badische eng angesichts einer anderen Sonderkultur: Schon früher hatte Tettnang einen Ruf als Spargelstadt, wobei das Pflanzgut aus Schwetzingen eingeführt worden sein soll.

Letztlich aber ist dies eine Diskussion um „Kaisers Bart“ – ist die Landsorte Tettnan-

ger als namensgebende Sorte doch durch Selektion und Weiterentwicklung zu jenem filigranen Gewächs gereift, als das sie heute in der Hopfenwirtschaft geschätzt wird.

Allerdings ist dies kein Selbstläufer und kein Vermächtnis, sondern Verpflichtung – nämlich die Zukunft aktiv anzugehen. Das Ertragsniveau zu steigern und die Krankheitsresistenzen zu erhöhen, ist dabei das eine, dem bekannten wie beliebten Aroma samt den hervorragenden brautechnologischen Eigenschaften keinen Abbruch zu tun, das andere.

Ein Spagat, der im Wissen darum geschieht, dass die weltweite Bedeutung der Landsorten zunehmend schwindet. Eine Reihe von Ursachen steckt dahinter – angefangen bei der Überalterung der Bestände über die Erfordernisse neuer Marktsegmente (Hochalphabereich) bis zu einer tschechischen Studie zum Saazer, bei dem frühere Blühzeitpunkte plus ein Rückgang des Alphasäurengehaltes mit dem Klimawandel einhergingen.

Schwierigkeiten, denen beispielsweise mit Kreuzungszüchtungen begegnet wird, die – bezogen auf Tettnang – eine Weiterentwicklung der Landsorte zum Ziel haben. Um mit Tettnang Tettnanger als Markenzeichen aus 175 Jahren Anbaugeschichte in eine aussichtsreiche Zukunft zu starten.

Als zweites Standbein öffnet sich der Sortenkorb seit anderthalb Jahrzehnten auch in Tettnang. 25 Hopfensorten wurden 2018 hier angebaut – mehr als in Spalt (20) und Elbe-Saale (17), weniger als in der Hallertau (32). Zur geopolitischen Einordnung: Nach der Sortenliste des Internationalen Hopfenbaubüros sind weltweit 272 Hopfensorten im Anbau, 87 davon in den USA und 41 in Deutschland.

Diversifizierung allein ist nicht das Allheilmittel. Wohl wissen auch die hiesigen Erzeuger um die Erfolge von Herkules (mit 235 Hektar in Tettnang auf knapp 17 Prozent der Fläche angebaut), von Polaris und der Flavor Hops Sorten, wenngleich letztere anno 2018 rückgängig waren.

„Hopfenraubritter“

Welche Konkurrenz es früher rund um den Hopfen gab, zeigt der Bericht, wie Hopfensetzlinge nach Württemberg und Baden kamen. Was erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts der Fall war. In Bayern wurden Fechser damals noch wie ein Staatsgeheimnis gehütet, damit nicht etwa das nahe Württemberg dem Anbau nachgehen konnte. Zeitweilig stand auf Hopfendiebstahl gar die Todesstrafe. Erst der Arzt und „Hopfenraubritter“ Joseph Kehringer aus Schwäbisch Gmünd änderte dies: 1801 pflückte er im Gebiet Spalt ein Bündel Fechser und musste mit der Beute um sein Leben reiten. Mit den Setzlingen legte er ein Mustergut an und verkaufte später für gutes Geld die Fechser nach Rottenburg und auch nach Tettnang. Wo nach 1844 die ersten Hopfengärten angelegt wurden – damals tatsächlich im Garten. Der Begriff hat sich gehalten...



Landschaftsprägend: Der Erfolg des Hopfens in und um Tettnang fußt auf der Qualität der Landsorte Tettnang Tettnanger. ***Bild: tt-bilder.de***

Zugleich aber setzen sie auf die Tradition, für die – nicht nur sinnbildlich – die Landsorten stehen: Die Anbaufläche für Hallertauer Mittelfrüher hat ebenso zugenommen (146,7 auf 148,1) wie bei Tettnanger. 749,8 Hektar betrug sie 2018 – 3,2 mehr als im Vorjahr. Was einen Prozentsatz von 53,7 Prozent bedeutet, den die Landsorte auf der gesamten Anbaufläche ausmacht.

Zu viel? Zu wenig? Hilfreich ist da ein Blick über den Tellerrand – zu den Nachbarn. Im Anbaugebiet Spalt machen Spalter (29,8 Prozent) und Spalter Select (23,3) zusammengenommen prozentual ungefähr so viel aus wie die Landsorte Tettnanger hierzulande. Und in der Hallertau rangieren Herkules (35 Prozent, knapp 6000 Hektar) und Perle (16 Prozent) weit vor Hersbrucker spät und Hallertauer Mittelfrüher (5,5 und 3,0 Prozent).

Heißt? Jedes Anbaugebiet geht seinen Weg. Der wiederum auf den Markt reagiert, wissend darum, dass „der Markt“ Menschen sind.

Menschen, die sich seit 175 Jahren für Tettnanger Hopfen begeistern... ■

Eine Kooperation, von der alle profitieren

Tettnanger Hopfenpflanzer und der kurze Weg in die Forschung

Weltweit arbeiten rund 80 Wissenschaftler an Universitäten, in Instituten, aber auch in Hopfenhandelshäusern in der Hopfenforschung – in Deutschland, USA, England, Australien, Neuseeland, Japan, Slowenien, Polen und der Tschechischen Republik. Die Herausforderung, vor der die Forscher bei der Züchtungsarbeit stehen: nicht nur auf den Klimawandel und neue Schaderreger reagieren, sondern auch auf neue Trends.

Die Zusammenarbeit untereinander beschreiben die Wissenschaftler als sehr gut – man kennt und schätzt sich. Die Tettnanger Hopfenpflanzer stützen sich auf Erkenntnisse des Hopfenversuchsfelds Strass, der Universität Hohenheim und des Hopfenforschungszentrums Hüll der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft und der Gesellschaft für Hopfenforschung. Ein Dreiklang, von dem alle profitieren. ■



Tettnangs Hopfen gedeiht in einer reizvollen und fruchtbaren Landschaft. ***Bild: tt-bilder.de***

Mittler zwischen Wissenschaft und Praxis

Hopfenversuchsfeld Strass ist wichtige Institution für Pflanzer

Von Franz Wöllhaf, Bruno Bohner und Gabriel Bader

Schon als das Hopfenversuchsfeld 1973 ins Leben gerufen wurde, hatte die Sortenthematik Tettnang Tettnanger eine Sonderstellung. Als gebietsprägende Landsorte spielt sie die Hauptrolle. Eine wichtige Aufgabe im Versuchsfeld Strass, einer Einrichtung des Landes Baden-Württemberg, ist es, diese Sorte im Bestand zu erhalten und zu verbessern. Ziele sind die Anhebung des Ertragsniveaus und Stabilisierung der Alphagehalte sowie Verbesserung von agronomischen Eigenschaften über die Auslese von Einzelpflanzen. Aktuell stehen im vierten Zyklus 18 Klone in Prüfung. Ein Klon stammt dabei jeweils von einer Mutterpflanze aus einem Praxisgarten ab und ist mit ihr genetisch identisch.

Parallel werden über ein Kreuzungszüchtungsprogramm in Regie der LfL Bayern mit Müttern der Landsorte Tettnang Tettnanger Unikate gesucht, die dem gewohnten Aromaprofil entsprechen und dabei ertragreicher und problemloser im Anbau sind.

Um die Bedürfnisse der Hopfenwirtschaft und der Tettnanger Pflanzer zu bedienen, stehen weitere Hüller Zuchtstämme in Prüfung. Sechs haben wir derzeit im Test, davon drei Hochalpha-Typen. Von der Züchtung bis zur Marktreife dauert es in der Regel zehn bei Bitter-, bei Aromasorten 15 und mehr Jahre.

Lange Zeit galt das Bestreben, ausschließlich Tettnang Tettnanger anzupflanzen. Seit Anfang der 2000er-Jahre werden auf dem Hopfenversuchsfeld Versuche mit anderen Sorten, beginnend mit Hallertauer Mittelfrüher, Magnum, Taurus, Perle und Tradition, angestellt. Je größer die Betriebe werden, desto breiter ist in der Regel die Palette mit teilweise bis zu zehn Sorten im Anbauprogramm. Die Vorteile liegen insbesondere im Bereich der Arbeitsverteilung durch unterschiedliche Zeitpunkte beim Schneiden und bei der Ernte. Die Kampagne kann verlängert werden. Die Erfahrungen vom Versuchsfeld lehren: Jede Sorte hat ihre „Charaktereigenheiten". Daher ist es wichtig, mit jeder den Umgang zu lernen.

Wir probieren aus, was geht und wo die Grenzen sind, teils im Extremen, und geben unsere Erfahrungen an die Pflanzer weiter. Das war auch so beim abgeschlossenen Versuchsvorhaben zur Ermittlung des optimalen Frühjahr-Schnitttermins bei der Sorte Tettnanger. Unsere Erkenntnis: Bei frühem Schnitt wird Ertrag verschenkt. Wir empfehlen den Pflanzern deshalb, im Frühjahr etwas geduldiger zu sein, natürlich in Abhängigkeit von Jahreswitterung und standörtlichen Eigenschaften der jeweiligen Hopfengärten.

Weitere Themen, um die wir uns kümmern: Bewässerung – auf einer Fläche von 0,3 Hektar haben wir eine Tröpfchenbewässerung installiert, die zur Fertigation, also zur Verabreichung von mundgerecht platzierten Nährstoffen, aufgerüstet wird. Aktuell stellen wir die Pflanzung auf das flexiblere Weitraumsystem um.

Tettnang operiert mit den höchsten Gerüstanlagen weltweit, welche die am Bodensee verbreiteten Fön- und Gewitterstürme auch unter voller Belastung erntereifer Hopfen aushalten müssen. Hinsichtlich verwendbarer Varianten für den Gerüstbau der Hopfengärten erproben wir verschiedene Stangenmaterialien wie Holz mit und ohne Schutzfolie in der Erd-Luft-Zone, Beton- und Stahlrohre sowie Gerüsthöhen von sieben bis acht Metern. Über mehrere Jahre wurde über ein Forschungsprojekt auf Bundesebene auch im Anbaugebiet Tettnang ein Niedriggerüstsystem mit einer Höhe von drei Metern erprobt. Bei herkömmlichen, marktgängigen Sorten schwächeln dabei das Ertragsvolumen und die Produktqualität.

Als Alternative zum herkömmlichen Eisendraht als Aufleitungshilfe wurden in der Vergangenheit Papier-, Baumwoll-, Kunststoff- und Kokosschnüre in verschiedenen Ausführungen getestet. Aktuell steht im Kleinversuch eine Variante eines Spezialherstellers mit biologisch abbaubarem Material.

Natürlich bauen wir Hopfen auch nach Ökorichtlinien an: Auf einer Fläche von 0,4 Hektar werden entsprechend den einschlägigen Öko-Richtlinien keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel, sondern nur Kupfer, diverse Gesteinsmehle, Fettsäuren, natürliches Pyrethrum, Quassia, Neem, Molke und Benzoesäure zur Regulierung von Krankheiten und Schädlingen erprobt. Von rund 1100 Hopfenbau-Betrieben in Deutschland arbeiten derzeit acht ohne Verwendung von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln und Stickstoff-Mineraldünger, einer davon im Anbaugebiet Tettnang.

Wir sind gerne Anlaufstelle bei individuellen Hopfenfragen, zudem bieten wir den



Mit Herzblut bei der Sache (von links): Gabriel Bader, Bruno Bohner und Franz Wöllhaf.
Bild: Hildegard Nagler



Hoch hinaus geht es für den Hopfen in Tettnang. Die Gerüste haben eine Höhe von bis zu acht Metern.
Bild: Hildegard Nagler

Pflanzern bei regelmäßigen Veranstaltungen Informationen an. In einem speziellen Ausschuss, einem Gremium mit fünf Pflanzern, diskutieren wir mit Unterstützung des Hopfenpflanzerverbands regelmäßig wichtige Fragestellungen. Unser Ehrgeiz ist es, nach vorn zu denken, mit unseren Tests der Praxis immer einen Schritt voraus zu sein, damit die Hopfenpflanzer auch künftigen Herausforderungen gewachsen sind.

Das Hopfenversuchsfeld Strass lebt vom Herzblut der Menschen, die dahinter stehen: Versuchstechniker Bruno Bohner – er arbeitet dort seit 31 Jahren, zuvor hatte sein Vater diese Tätigkeit inne –, Versuchstechniker Gabriel Bader sowie Franz Wöllhaf. Er ist Vorgesetzter und Kollege der beiden. Die drei gehören zum festen Personal, das vom Landratsamt Bodenseekreis gestellt wird und damit die Betreuung des Versuchsfeldes gewährleistet. ■

Präzisionszüchtung als wichtiges Thema

Universität Hohenheim lobt enge Verbindung zu Hopfenpflanzern

■ Von Prof. Dr. Gerd Weber und Dr. Michael Hagemann ■

Rund 150 Aufleitungen auf einem 60 x 16 x 6 Meter großen Gelände: So präsentiert sich in Stuttgart der Hopfengarten der Universität Hohenheim. Die Anlage wurde 2004 von den Tettnanger Hopfenpflanzern für die Arbeitsgruppe von Prof. Dr. Gerd Weber aufgebaut. Damit wird die Hopfenforschung vor Ort ohne lange Wege nach Tettnang möglich.

Vor rund 20 Jahren sind wir an der Universität Hohenheim in die Hopfenforschung eingestiegen. Ziel des ersten Projektes war die Selektion von Klonen der Landsorte Tettnanger mit einer erhöhten Resistenz gegen eine Pilzkrankheit (Falscher Mehltau). Hierzu haben wir uns mit der genetischen Variabilität der Landsorte Tettnanger beschäftigt, das heißt: Gehen die phänotypischen Unterschiede zwischen einzelnen Klonen des Tettnanger Aromahopfens auf Unterschiede im Erbgut zurück und können gegebenenfalls pilzresistente Klone identifiziert werden?

Das Ergebnis: Mit damaligen Mitteln konnten nur wenige Unterschiede ermittelt werden – die Landsorte ist genetisch gesehen weitestgehend homogen. Weitere Forschungsprojekte folgten in enger Abstimmung mit den Tettnanger Pflanzern und deren großzügiger Unterstützung. Einen Schwerpunkt hierbei bildete die Erforschung der „Arzneipflanze Hopfen", um diese Pflanze auch für die Nutzung im medizinischen Bereich zu erschließen. Hopfen produziert exklusiv eine Reihe pharmakologisch-aktiver chemischer Verbindungen. Die Erforschung der Biosynthese von diesen Inhaltsstoffen und die Regulierung von deren Produktion in der Pflanze standen hierbei im Mittelpunkt. Hierzu wurden für die Sorte Tettnanger sterile Gewebekulturen angelegt, sowie molekularbiologische und biotechnologische Methoden für die Hopfenforschung entwickelt. Mit Hilfe dieser „Werkzeuge" wurden die Aktivitäten von Genen für die Produktion der pflanzlichen Inhaltstoffe während der Entwicklung der weiblichen Blüten analysiert. Ein erster Schritt zur Entschlüsselung des Hopfengenoms wurde in Kooperation mit Kollegen in den USA getan. Die Nukleotidabfolge der aktiven Gene (Transkriptom-Sequenz) konnte mit einem wesentlichen finanziellen Beitrag der deutschen Hopfenpflanzer ermittelt werden.

2013 kam Johann Heimpel, der frühere Vorsitzende des Hopfenpflanzerverbands Tettnang, mit einem Anliegen zu uns, das uns bis heute beschäftigt: Wir sollten bitte herausfinden, was für Eigenschaften in den „Männle", den männlichen Hopfenpflanzen, steckten. Der Hintergrund: Der kommerzielle Wert des Hopfens für die Brauwirtschaft basiert auf den Inhaltsstoffen der Blüten der weiblichen Pflanzen. Über die zur Züchtung notwendigen männlichen Pflanzen ist nur sehr wenig bekannt, und folglich kann der Züchter bei der Auswahl eines männlichen Kreuzungspartners nur auf seine Erfahrungen aus früheren Kreuzungen zurückgreifen. Würde man das Erbgut der „Männle" entschlüsseln, könnte man den

Die Wissenschaftler Gerd Weber (links) und Michael Hagemann. ***Bild: Roland Weiß***



Züchtungsprozess verkürzen. Mit Hilfe von sogenannten molekularen Markern können früh positive beziehungsweise negative Eigenschaften von Kreuzungsnachkommen festgestellt werden, die dem Züchter eine Selektion von Pflanzen mit gewünschten Eigenschaften frühzeitig ermöglicht.

Nachdem das Fachgebiet von Prof. Dr. Weber in Hohenheim nicht weiterbesetzt wurde, drohte die Hopfenforschung in Hohenheim ein Ende zu finden. Doch fand Prof. Dr. Weber mit Prof. Dr. Wünsche vom Fachgebiet „Ertragsphysiologie der Sonderkulturen" jemanden, der gern bereit war, die Forschung an der Sonderkultur Hopfen weiterzuführen. „Präzisionszüchtung für Hopfen" lautet das Gesamtprojekt, das Prof. Dr. Weber und Prof. Dr. Wünsche ins Leben gerufen haben. Die erste Phase – „Optimierung der Hopfenzüchtung mit Genom- und Metabolitenanalyse" – wurde 2017 abgeschlossen, die zweite Phase – „Genombasierte Präzisionszüchtung für zukunftsweisende Qualitätshopfen"– läuft noch bis 2020.

Seit 2014 arbeitet Dr. Michael Hagemann am Hopfen und hat innerhalb des Fachgebiets von Prof. Wünsche eine Forschergruppe aufgebaut. Das aktuelle Hauptziel ist die Entwicklung von molekularen Markern für die Züchtung von Sorten mit höheren Bittersäuregehalten. Bei diesen Arbeiten kooperieren wir mit wichtigen kommerziellen und institutionellen Partnern in der deutschen Hopfen- und Pflanzenforschung: Hopfenforschungszentrum Hüll der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Gesellschaft für Hopfenforschung e.V., Max-Planck-Institut für Entwicklungsbiologie in Tübingen, Hopfenverwertungsgenossenschaft e.G. sowie Hopfenpflanzerverband Tettnang. Ein aktuelles Forschungsergebnis zeigt, dass die in der Saison 2017 beobachteten Wuchsstörungen am Tettnanger Hopfen nicht, wie zuerst angenommen, durch gefährliche Viren oder Viroide verursacht wurden. Die Ursachen lagen vermutlich im vermehrten Auftreten von Wanzen und sehr heißem Wetter. Zukünftige Fragestellungen befassen sich mit der Vermeidung der Zwittrigkeit, den Möglichkeiten der Blütensteuerung und den Auswirkungen des Klimawandels auf die Hopfenqualität.

Der Biologe Prof. Dr. Gerd Weber wurde am Ende des Sommersemesters 2013 emeritiert, ist aber immer noch Partner in der Hohenheimer Hopfenforschung. Dr. Michael Hagemann, ebenfalls Biologe, koordiniert die Hopfenforschung an der Universität Hohenheim im Fachgebiet von Prof. Dr. Jens Wünsche, Ertragsphysiologie der Sonderkulturen. Basierend auf einer innovativen und zukunftsorientierten Partnerschaft zwischen der Hohenheimer Forschung und den Tettnanger Hopfenpflanzern kann der Hopfenanbau in der Bodenseeregion nachhaltig und wettbewerbsfähig gesichert werden. „Wir wissen um die Bedeutung dieser Zusammenarbeit", sagt Geschäftsführer Jürgen Weishaupt. ■

Hüll: Hopfenforschung hat einen Namen

Renommiertes Forschungsinstitut ist auch mit der Kreuzungszüchtung Landsorte Tettnanger befasst

■ **Von Dr. Elisabeth Seigner und Anton Lutz** ■

Hopfen und Hopfensorten bedürfen der Entwicklung und dazu der Forschung und Züchtung, die über reine Auslese hinausgeht – das ist keine Erkenntnis der jüngeren Zeit. Seit mehr als 90 Jahren ist damit hierzulande ein Begriff verbunden: das Hopfenforschungszentrum Hüll.

In der Nähe von Wolnzach inmitten der Hallertau gelegen wird dort seit 1926 geforscht – vorangegangen waren Katastrophenjahre aufgrund von Peronospora-Befall. Brauer kauften ein Versuchsgut, und mit der „Gesellschaft für Hopfenforschung" konstituierte sich der Träger, dem nach und nach die Hopfenhändler und eine Vielzahl an Pflanzern beitraten.

Zum Versuchsgut kam 1962 das Hopfenforschungsinstitut hinzu – das gleiche Jahr, in dem die ersten Neuzüchtungen aus Hüll den Sortenschutz erhielten. Ein Beleg dafür, wie viel Zeit Züchtung bedarf. So wurde beispielsweise von 1966 bis 1978 in Hüll an der „Perle" geforscht, bevor es dann nochmals ein Jahrzehnt brauchte, bis sich die peronospora-stabile und welketolerante neue Sorte als „Volltreffer" am Markt durchsetzte. In den 1990er-Jahren folgten weitere Sorten sowie 2006 mit „Herkules" jene Züchtung, die bis dato als leistungsstarke Hochalphasorte am meisten Zuspruch erfährt.



Zwei Hopfenexperten unter sich: Dr. Elisabeth Seigner und Anton Lutz im Hüller Hopfengarten. ***Bild: Hildegard Nagler***

Hopfen und Hochmoderne

Hopfen als Synonym für Tettnang – das ist in modernster Computertechnik verewigt. Hat doch Linux die zweite Version des freien Betriebssystems Fedora „Tettnang" benannt. Das heißt: Die Community-Mitglieder taten dies, mehrheitlich fanden sie Tettnang aufgrund des Hopfenbezugs passend für die zweite von inzwischen über 20 Versionen. Bei Fedora Core handelt es sich um eine Open-Source Software, die in Stufen fortentwickelt wird. Die Namen der Versionen haben dabei Bezug zueinander. Version 1 hieß „yarrow", und da die Schafgarbe früher statt des Hopfens zum Bierbrauen verwendet wurde, folgte als bierbezogener Name „Tettnang". Version 3 hieß dann „Heidelberg" – als Stadt wie Tettnang und weil es der Name einer Biermarke sei, so die Erklärung.

Heute kommen auf rund 85 Prozent der deutschen Hopfenanbaufläche Sorten aus Hüll zum Einsatz. Dieser Erfolg der Hüller Züchtung und generell der Forschung rund um den Hopfen ist nicht zuletzt auch in der 1975 gestarteten Kooperation der Gesellschaft für Hopfenforschung mit dem Freistaat Bayern in Gestalt der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft begründet.

Diese Forschungskompetenz wird seit dem Jahr 2010 auch zur züchterischen Verbesserung der Landsorte Tettnanger genutzt. Vorrangige Ziele des Projekts sind, das Ertragspotenzial und die Pilzresistenz deutlich zu erhöhen (samt besserer Klimaadaption und Nährstoffeffizienz) – und dies möglichst unter Erhalt des klassischen Tettnanger Aromas.

Ein hoher Anspruch, für den seither gezielt über 30 Kreuzungen vorgenommen wurden. Etwa 5000 Sämlinge galt es in der Folge im Gewächshaus zu begutachten. Circa 1100 vorselektierte weibliche Sämlinge wurden im Hüller Zuchtgarten als Einzelstöcke ausgepflanzt, aber lediglich 68 kamen dem Zuchtziel nahe. Nur sie wurden beerntet und chemisch analysiert.

Die nächste Zäsur auf diesem langen Selektionsweg stellte 2017 die Stammesprüfung dar. Aktuell werden elf weibliche Stämme mit guten agronomischen Leistungen, Resistenzen und ansprechenden Inhaltsstoffen an drei Standorten erprobt – in Hüll, Stadelhof (ein Weiler nahe Wolnzach) und Tettnang-Strass. Nicht nur hier ist der HPV Tettnang als Partner mit im Boot, der sich auch an der Finanzierung beteiligt.

Der nächste Schritt sieht die entscheidenden mehrjährigen Praxisanbauprüfungen vor, die ab 2019 für die vielversprechendsten Kandidaten auf dem Plan stehen. Parallel dazu gibt es Brauversuche.

Vielleicht profitieren diese Züchtungsarbeiten in einigen Jahren schon von neuen Auswahlverfahren, die sich am Vorhandensein bzw. Fehlen bestimmter Erbmaterialabschnitte (am Genotyp) orientieren. In Kooperation mit der Universität Stuttgart-Hohenheim werden anhand einer Hopfenreferenzsammlung mit über 1000 Sorten und Zuchtstämmen Merkmals- und Inhaltsstoffdaten sowie genetische Daten erfasst und exakt dokumentiert. Nach der biostatistischen Verrechnung dieser Daten werden genetische Abschnitte (molekulare Marker) erkannt, die hinter züchterisch wertvollen Merkmalen stehen. Eine Analyse des Genoms sagt uns dann, ob ein Hopfen aus dem Tettnanger Züchtungsprogramm krankheitsresistent ist oder nicht.

Aber die nächsten Jahre werden unsere Tettnanger Nachkommen noch im Gewächshaus und Feld geprüft und ohne genomische Selektion bewertet. Sind die Ergebnisse wie gewünscht, entscheidet die Gesellschaft für Hopfenforschung in enger Abstimmung mit Tettnangs Hopfenpflanzern, ob sie einen der Zuchtstämme als neue Sorte anmeldet.

Die Biologin Dr. Elisabeth Seigner arbeitet seit 1989 am Hopfenforschungszentrum Hüll und ist dort Leiterin der Arbeitsgruppe Züchtung. Der studierte Landwirt Anton „Toni" Lutz ist ihr Stellvertreter. Die beiden gelten als das „Dream-Team" der Hopfenzüchtung.

Den Brückenschlag zum Versuchsgut in Strass gibt es seit 2010 – eine Verbindung und ein Austausch, um dessen Wert die Tettnanger Hopfenpflanzer wissen: „Das hilft uns sehr weiter", sagt Geschäftsführer Jürgen Weishaupt. ■

Die Liebe im Zeichen des Hopfens

„Heiße Ernte", der Spielfilm von Hans Heinz König aus dem Jahr 1956, hat das Bild von der Hopfenernte in Tettnang über Jahrzehnte geprägt. Die Handlung: Konrad, Sohn des Großbauern Stammer, soll Sybille, Tochter des befreundeten Großbauern Scharfenberg, heiraten. Auf Stammers Hof arbeitet Auschra, ein Flüchtlingsmädchen. Als sie verletzt wird, kümmert sich Konrad rührend um sie, und beide verlieben sich ineinander.



Was nicht ohne Komplikationen bleibt…

Für den Film wurden – zu 150 Schauspielern samt Crew aus München-Geiselgasteig hinzu – Statisten in und um Tettnang angeheuert. Gedreht wurde etwa im „Bären" und in der Turnhalle, Außenaufnahmen entstanden auf Gut Moos, bei Siggenweiler und Dieglishofen. Dass Tettnang rund acht Kilometer vom Bodensee entfernt ist, haben die Filmemacher nicht so genau genommen: Einer der Darsteller springt von Tettnang aus – offenbar über alle Hopfengärten hinweg – in den Bodensee.

Hauptdarsteller und Produzent waren im November nach einer Abendvorstellung des Films erneut in Tettnang. Uraufgeführt wurde „Heiße Ernte" am 23. November 1956 im Theater am Frauentor in Ravensburg. „Der Gutsherr und das Mädchen" lautete der Verleihtitel des Films.



Grün-weiß-blaues Zusammenspiel als Hingucker. *Bild: tt-bilder.de*



1: In den Monaten März/April wird der Hopfen mit einem speziellen Schneidegerät bis etwa zehn Zentimeter unter die Erdoberfläche zurückgeschnitten. Dies dient der Verjüngung und der Gesundheit des Hopfenstocks.



2. Ebenfalls in den Monaten März/April werden Steigdrähte von Hand an der Gerüstanlage befestigt.

Mit dem Hopfenbauern durch das Jahr



3. Das Anbringen der Steigdrähte von unten gesehen: In einer Hopfenkanzel werden dafür zwei bis drei Helferinnen oder Helfer in einem Korb nach oben gefahren.



4. Mit einem Stupfeisen, einer Metallstange mit Tritt, werden die an der Gerüstanlage aufgehängten Drähte im Boden verankert.

Bilder: PR



5. In den Monaten April/Mai wird der Hopfen angewiesen. Je nach Sorte werden dafür drei bis vier Triebe ausgewählt und im Uhrzeigersinn um den Draht gewickelt. Wichtig: Der Triebkopf darf dabei keinesfalls brechen.



6. Von Ende August bis Ende September wird der Hopfen geerntet. Dafür werden die Ranken mit dem Reißgerät eingeholt und händisch in die Maschine eingehängt.



7. Hat die Maschine die Blätter und Dolden behutsam von den Haupttrieben abgepflückt, trennt sie die Dolden von den Stängeln und Blättern. Das Resultat ist der so genannte grüne Hopfen, der gleich nach dem Pflücken in der Heißluftdarre schonend von bis zu 80 Prozent Wassergehalt auf einen Restwassergehalt von zehn Prozent getrocknet wird.



8. Einen Wassergehalt von rund zehn Prozent soll der Hopfen am Ende haben. Auf diesem Level ist er konserviert, sein Aroma bleibt erhalten und er kann schonend in Ballen verpackt werden. *Bilder: PR*

Der Weg vom Tettnanger Hopfen zum Bier: Probieren geht über Studieren

Brauermeister Eric Toft beantwortet häufig gestellte Fragen

Welche Bedeutung haben die Qualität und die Herkunft des Rohstoffes Hopfen im Brauprozess?

Der Qualität und der Herkunft des Hopfens müsste/sollte jeder seriöse Brauer höchste Bedeutung beimessen. Man kann aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen auch schlechtes Bier brauen, aber es ist unmöglich, qualitativ hochwertiges Bier aus minderwertigen Rohstoffen zu brauen.

Wie wichtig sind das Anbaugebiet, das Terroir, der Jahrgang und die Auswahl/Selektion/Bemusterung der entsprechenden Hopfenpartie für das entsprechende Bier?

Das Anbaugebiet, das Terroir und der Jahrgang haben maßgeblichen Einfluss auf den Charakter des Bieres. Weiter beeinflussen die Bodenbeschaffenheit, die Witterung, die Ausrichtung zur Sonne, das Mikroklima sowie angrenzende Kulturen die Qualität des Hopfens und prägen dessen Charakter mit. Zudem ist der Bauer ein großes Stück mitverantwortlich für die Hopfenqualität und den Hopfencharakter. Er bestimmt beispielsweise, wann geschnitten und gedüngt wird, ob und wann Pflanzenschutzmittel zum Einsatz kommen, und er legt den Erntetermin fest. Weil Sorte nicht gleich Sorte ist, sind Bemusterung und Selektion unerlässlich. Zum Glück basiert die Entscheidung für oder gegen eine Partie auf persönlichen Präferenzen, so dass jeder Brauer die für sich passenden Partien finden kann. Die Biervielfalt wäre gefährdet, die Bierlandschaft eintönig und fade, wenn dem nicht so wäre.

Muss ein Brauer bei der Ernte vor Ort sein?

Ich besuche unsere Bauern kurz vor, während und nach der Ernte. Meine Lagen oder Partien selektiere ich vor der Ernte, den Erntezeitpunkt stimme ich mit den Bauern ab. Bei der Bemusterung und Selektion nach der Ernte bleibe ich meistens bei den Lagen, die ich vor oder während der Ernte ins Auge gefasst hatte. Im Normalfall selektiere ich jedes Jahr die gleichen Lagen (auch blind) aufs Neue, was die Bedeutung der Lage und des Terroirs für den Hopfencharakter unterstreicht. Nur bei „Ausnahmeernten" (zum Beispiel ausgeprägte Trockenheit, Feuchtigkeit oder Kälte) kann es vorkommen, dass ich ausnahmsweise andere Lagen bevorzuge, weil verschiedene Hopfensorten in bestimmten Böden mit Extremsituationen besser zurecht kommen. Für die meisten unserer Biere verwende ich mehrere Hopfensorten und verschneide bis zu drei Jahrgänge der einzelnen Sorten miteinander, damit Jahrgangsschwankungen ausgeglichen werden können. So kommt es vor, dass ich zwölf Hopfenpartien – also jeweils drei Jahrgänge von vier Sorten – für ein Bier einsetze.



Frisch gepflückte Hopfendolden.
Bild: Barth-Haas Group

Wann werden Aroma-, Bitter- oder Flavourhopfen/-sorten eingesetzt?

Traditionell werden Bitterhopfensorten für die erste Hopfengabe eingesetzt, Aromasorten für die späteren Gaben. Dafür gibt es vorwiegend wirtschaftliche Überlegungen: Die preislich günstigeren Bittersorten stellen die Grundbittere ein, die „teuren" Aromasorten geben den Feinschliff für den Abgang und das Aroma. Im Prinzip kann man aber jede Sorte zu jeder Zeit geben. Flavourhopfen werden sowohl für die erste als auch für spätere Gaben eingesetzt, oft auch im Kaltbereich, also im Gär- und/oder Lagerkeller zur „Kalthopfung", auch „Hopfenstopfen" genannt. Wir verwenden nur Aroma- und Flavourhopfensorten. Ich habe immer wieder Versuche mit Bittersorten gemacht, fand aber jedes Mal, dass sie nicht zum Profil unserer Biere passen. So kam es, dass wir vor zwei Jahrzehnten die Sorte „Tradition" zu unserem „Bitterhopfen" auserkoren haben.



Eric Toft bei der Bonitierung von Malz, in diesem Fall von Weizenmalz.
Bild: Brauerei Schönram

Welche Kriterien gibt es bei der Produktart (Dolden, Pellets, Extrakt)?

Die Wahl der Produktart hängt vom Jahrgang ab und wird unter Berücksichtigung der in der Brauerei vorhandenen technologischen Einrichtungen getroffen. Manche großtechnischen Anlagen erlauben zum Beispiel nur die Verwendung von Extrakt, während kleinere Handwerksbetriebe seit Menschengedenken auf den Einsatz von Doldenhopfen eingerichtet sind. Pellets 90 kommen dem Doldenhopfen sehr nah, noch näher kommt ihm Hopfenpulver, also die Vorstufe von Pellets. Extrakt wird häufig in Großbrauereien mit einem hohen Automatisierungsgrad eingesetzt, denn Extrakt ist, wenn erwärmt, pumpfähig. Die Verarbeitung zum Extrakt erlaubt die Einlagerung und Aufbewahrung von sehr großen Mengen an Hopfeninhaltstoffen und ermöglicht es Brauern, sich von erheblichen Preisschwankungen am Spotmarkt abzukoppeln, sollten sie sich für diese Einkaufspolitik entscheiden. Für extrem starkgehopfte Spezialbiere wie beispielsweise IPAs kann der Einsatz von Extrakt von Vorteil sein.



Hopfenpellets *Bild: Baywa AG*

Welche Produktart setzen Sie bevorzugt ein?

In Jahren mit niedrigeren Alphawerten bevorzuge ich standardisierte Pellets (auf einen definierten Prozentsatz Alphasäure, was generell 60 bis 80 Prozent des Ausgangsgewichts der Dolden ausmacht), aber am liebsten nicht zu stark konzentriert, sonst geht zu viel von der Pflanze verloren. Dolden würde ich liebend gern immer nehmen, habe aber nicht die technologischen Einrichtungen (Hopfenseiher) dazu. Pellets 90 verwende ich gerne, gelegentlich auch Hopfenpulver von kleineren Partien, die man wegen zu hohen Verlusten nur schlecht zu Pellets verarbeiten kann. Für unser „Grünhopfen Pils" setzen wir nicht gedarrte, also grüne Dolden ein. Dafür stehe ich für drei Sude 36 Stunden am Stück im Sudhaus und verwende den Läuterbottich als Hopfenseiher, was reine Handarbeit ist und die Dauer der Sudhausarbeit um 50 Prozent verlängert.

In Tettnang werden auf rund 60 Prozent der Anbaufläche so genannte Landsorten (Tettnanger, Hallertauer mfr.) angebaut. Also Sorten, die nicht gekreuzt sind und der Gruppe der hochfeinen Aromasorten zuzuordnen sind.

a. Wie beurteilen Sie diese Gruppe der hochfeinen Aromasorten und für welche Biere/Bierstile sind diese Sorten besonders geeignet?

Die Gruppe der hochfeinen Aromasorten ist meine persönliche Lieblingsgruppe. Diese Sorten sind in Harmonie, Ausgewogenheit und Raffinesse nicht zu toppen. Man kann sie im Prinzip für jeden Bierstil einsetzen, am besten zur Geltung kommen sie aber in klassischen deutschen sowie in mittel- und nordeuropäischen Bierstilen.

b. Welche Kombinationen sind mit diesen hochfeinen Aromasorten möglich?

Diese Sorten kann man mit allen klassischen Sorten und Züchtungen, die viel Genmaterial der Landsorten beinhalten, kombinieren. Jeder Brauer muss aber für sich an seiner Anlage die diversen Kombinationen ausprobieren, denn durch Synergien können die einen Sorten die typischen Eigenschaften von anderen Sorten „ausschalten" oder eventuell deren mögliche negative Eigenschaften verstärken, wobei positive Verstärkung genauso möglich ist. Die Landsorten kann man nach dem gleichen Prinzip auch mit allen Flavoursorten und/oder mit ausländischen Sorten kombinieren. Probieren geht über Studieren.

c. Zu welchem Hopfengabezeitpunkt im Brauprozess verwenden Sie Tettnanger & Co? Auch zum Hopfenstopfen?

Tettnanger und Co. kann man zu jedem beliebigen Zeitpunkt im Sudhaus einsetzen. Bei der Würzekochung – zu Beginn, mittig, oder zu Kochende – aber auch zur Maische, oder im Whirlpool oder im Hopfenseiher vorgelegt, und natürlich auch zum Hopfenstopfen im Kaltbereich. Klassischerweise werden Sorten dieser Gruppe zum Kochende eingesetzt, aber ihr Potential ist vielseitig und vielfältig und die Entfaltung davon ist keineswegs nur auf späte Gaben im Heißbereich beschränkt.



Der Brauermeister beim Hopfenbonitieren.
Bild: Brauerei Schönram

Warum wird der Konsument beim Endprodukt Bier nicht auf die Hopfensorte, das Terroir oder beispielsweise die Aromakomponenten hingewiesen, also so informiert, wie man das vom Wein kennt?

Es gibt bereits einige Brauereien, die die eingesetzten Hopfensorten vorbildlich auf ihren Etiketten, Websites oder in ihren Bierkarten hervorheben. Insgesamt leben wir Brauer auf diesem Gebiet aber leider noch in der Steinzeit. ■



Hopfendolden in all ihrer Pracht.
Bild: tt-bilder.de

„So schmeckt Tettnang“

Zum Jubiläum gibt es ein ganz besonderes Bier

In Tettnang werden mehr als 20 verschiedene Hopfensorten angebaut. Neben dem Tettnang Tettnanger, dem Aushängeschild schlechthin, gehören die klassischen Aromasorten wie Tradition und Perle, aber auch die neuen Flavour-Sorten wie zum Beispiel Mandarina, Callista und Melon zum Sortenspektrum. Und mit der Sorte Herkules ist auch das Hochalpha-Segment in unserer Region abgedeckt.

Für das Jubiläum zum 175-jährigen Bestehen des Hopfenbaugebiets wurde in der Hopfengut No20-Brauerei ein spezieller Festtagssud eingebraut mit dem Ziel, die Tettnanger Sortenvielfalt zu demonstrieren.

Das Ziel der Hopfung war es zum einen, ein traditionelles und komplexes Hopfenaroma auf das Bier zu übertragen. Zum anderen sollte sich das Bier durch eine hopfenprägnante Bittere im Abgang auszeichnen. Für das Aroma wurden fünf Minuten vor Kochende und im Whirlpool die Sorten Tradition, Tettnanger, Mittelfrüh und Saphir eingesetzt, im Kaltbereich Tettnanger, Melon und Mandarina.

Um dem Motto „So schmeckt Tettnang“ gerecht zu werden, wurde bei der Zusammenstellung der Hopfensorten und Mengen die Sortenstruktur in Tettnang als Grundlage herangezogen. ■

Technische Angaben:

Untergärig
Stammwürze: 12,9 Prozent
Alkoholgehalt: 5,2 – 5,5 Prozent
Bittereinheiten: ca. 40
EBC: ca. 7,5

Zur Hopfung:

1. Gabe zum Kochbeginn: Herkules und Perle
2. Gabe zur Kochmitte: Tradition und Tettnanger
3. Gabe fünf Minuten vor Kochende: Mittelfrüh und Tettnanger
4. Whirlpool: Saphir Mittelfrüh und Tettnanger
5. Gabe im Kaltbereich: Tettnanger, Melon & Mandarina



„Aromen in wunderbarer Harmonie“

Biersommelier Stephan Hilbrandt lässt den Tettnanger Jubiläumssud auf sich wirken

„Im Glas zeigt sich das Bier mit kräftiger goldener Farbe und einer ausgeprägten und stabilen, hellen Schaumkrone. Kräuter, Zitronenmelisse und würzige Noten dominieren das Aroma – begleitet von einer leichten Fruchtnote, die an Beeren erinnert.

Schlank im Antrunk offenbart sich im Haupttrunk die ganze Melange der verwendeten Tettnanger Hopfensorten. Dominieren beim ersten Schluck noch frische, zitrusartige Noten, begleitet von einem Hauch von Erdbeere, sind es beim nächsten Schluck die kräutrig-würzigen Hopfenaromen, die im Vordergrund stehen. Einen weiteren Schluck später präsentiert sich das Bier mit würzigem, beinah nussig anmutendem Geschmack. Lässt man den Haupttrunk nach diesen ersten Eindrücken im nächsten Schluck etwas wirken, offenbaren sich alle zuvor beschriebenen Aromaausprägungen in wunderbarer Harmonie. Kräutrige Würzigkeit gibt zunächst den Ton an, wird kurz von den Fruchtaromen abgelöst, um im Übergang zum Nachtrunk Platz für die würzig-nussigen Geschmackskomponenten zu machen. Wohlig trocken und herb klingt das ohnehin schlank und elegant wirkende Bier aus und hallt angenehm lange mit einem Hauch von würzigen Hopfenaromen nach.“

Stephan Hilbrandt aus Bonn wurde 2017 zum „Weltmeister der Sommeliers für Bier“ gekürt. Er setzte sich gegen 69 Teilnehmer aus 15 Nationen durch, zwei Jahre lang darf er diesen Titel tragen. „Man sollte Bier stärker als Genussmittel wahrnehmen und sich an verschiedene Geschmacksrichtungen herantrauen“, sagt der 33-jährige Hobbybrauer. ■

Stephan Hilbrandt trägt seit September 2017 den Titel „Weltmeister der Sommeliers für Bier“ und darf sich zwei Jahre lang so nennen. Bild: PR

Sechs Brauereien in Tettnang – das waren Zeiten

Heute noch ein Begriff: „Krone“, „Schöre“ und „Hopfengut No20“ – Als öffentliches Biertrinken zur Mode wurde

Auf fruchtbaren Boden ist der Beginn des großflächigen Hopfenanbaus vor 175 Jahren gefallen. Dies auch insofern, als das Biertrinken hierzulande einen Aufschwung nahm, während zuvor vereinzelte Bierbrauer Hopfen für den Eigenbedarf anbauten.

Dies zu einer Zeit, als Tettnang einen ergiebigen Weinanbau aufzuweisen hatte. Die Querverbindung zum Hopfen machten die Bodenverhältnisse und klimatischen Bedingungen aus: Wo Wein wächst, sollte auch Hopfen gut gedeihen.



Im Tettnanger Stadtbild ist die Verbundenheit mit dem Hopfen an vielen Stellen augenscheinlich.
Bild: Roland Weiß

Und doch galt es, „dicke Bretter“ zu bohren, bis Tettnangs Landwirte sich zum Umstieg entschlossen – so waren 1848 bei einem Wettbewerb die Preise für die Verbesserung des Weinbaus und des Wiesenbaus noch deutlich höher dotiert als jene „für die Beförderung des Hopfenbaues“. Wohl in den 1870er-Jahren dürfte in Tettnang die Anbaufläche für Hopfen erstmals größer gewesen sein als jene für Wein (1874: 400 zu 320 Hektar).

Erleichtert hatte den „Spurwechsel“, dass öffentliches Biertrinken, vor allem in Wirtschaften, zur Mode wurde, wie es in einem Gemeinderatsprotokoll von 1826 als „Gewöhnung“ vermerkt ist.

Die Oberamtsbeschreibung von 1838 berichtet von 14 Brauereien im damaligen Oberamtsgebiet, das sich als östlicher Bodenseekreis vorstellen lässt. Drei gab es in Tettnang, drei in Friedrichshafen, die restlichen verteilten sich auf die größeren Gemeinden.

1841 war die Zahl in Tettnang bereits auf sechs gestiegen. Laut Ratsprotokoll kamen dabei zu „Krone“, „Bären“, „Lamm“ (heute Metzgerei Forster mit Imbiss), „Grüner Baum“ an der Schlossstraße und „Froher Aussicht“ die königlich württembergische Domäne Schäferhof hinzu. Für sie gibt es 1904 noch Belege, sodass die Schäferhof-Brauerei einige Zeit die vorletzte in Tettnang gewesen sein dürfte, neben der „Krone“.



Hoch hinaus geht es mit dem Hopfen und daher auch mit dem Steg, der im Hopfengut No20 in Siggenweiler für Augenhöhe sorgt.
Bild: Hopfengut No20

Sie alle verfügten – teils tief im „Berg“ – über eigene Bierkeller, von denen einige heute noch so benannt sind. Beispiele gibt es in der Lindauer Straße oder in Neuhalden.

Im Folgenden werden die drei heutigen Brauereien auf der Gemarkung Tettnang vorgestellt – die bereits erwähnte „Krone“, die „Schöre“ in Dietmannsweiler und das „Hopfengut No20“. ■

Ein Brauer mit Leib und Seele in siebter Generation

Fritz Tauscher von der „Krone“ schwört auf Tettnang Tettnanger als weltweit besten Hopfen

Drei Jahre nach den Anfängen des Hopfenbaus in Tettnang gegründet, hat die „Krone“ 2022 Grund zum Feiern. Seit 1847 ist das Gasthaus im Besitz der Familie Tauscher, für die Fritz Tauscher in siebter Generation die Geschicke des Hauses leitet. Aufbauen konnte der 38-Jährige auf dem Wissen der Vorfahren – was handwerklich beispielsweise eine direkte Befeuerung sowie eine Lagerung im tiefen Keller bei null Grad meint.

Gastwirtschaft, Beherbergung und Brauerei kommen heute in der „Krone“ zusammen. In letzterer ist Fritz Tauscher seit 2007 „am Schalten und Walten“, wie er sagt. An eine Brauerlehre mit allen Facetten schloss sich das Studium in Weihenstephan an. Den „Untersuchungen der Hopfenausbeute beim Würzekochen“ hat er seine Diplomarbeit gewidmet – mit dem eher ernüchternden Ergebnis, dass sich die Ausbeute bei der Bitterstoff-Umwandlung durch veränderte Parameter nicht signifikant erhöhen lässt.

Dem Lehrstuhl hat er einen spannenden Brasilien-Aufenthalt zu verdanken, bei dem aus geplanten vier Wochen vier Monate wurden. Um die Jahreswende 2006/07 half Fritz Tauscher bei der Optimierung der Brauerei Cervejaria Abadessa von Herbert Schumacher in Porto Alegre. Dass dort Aromahopfen aus Tettnang zum Einsatz kommt, war ein entscheidender Fortschritt – und bedurfte einiger Überzeugungsarbeit. Nach dem ersten von Tauscher angesetzten Sud aber stand auch für den Inhaber fest, dass es nur diese Sorte sein kann.

Was Fritz Tauscher auch heute noch persönlich ausstrahlt: „Ich bin Fan von Tettnang Tettnanger“, sagt der Diplom-Braumeister frei heraus. Mit Bier und dessen Herstellung ist er sein ganzes Leben lang schon konfrontiert – mit Erinnerungen an Zeiten, als im Sudhaus noch Zwei-Schichtbetrieb herrschte oder als die Kinder auf unterfüllte Limoflaschen hofften, die dann die ihren wurden.

Oder als er den Opa zur Erntezeit hin zu den Bauern begleitete, wo die Hopfenpartien ausgesucht und um den Preis gehandelt wurde – was dann nicht für die Ohren des Juniors geeignet war.

Stets gesetzt: der Tettnang Tettnanger. „Er ist für mich der weltbeste Hopfen“ – diese Aussage macht Tauscher an der Mischung der Aromen sowie der Vielfalt an Bieren fest, die sich mit Tettnang Tettnanger brauen lassen. Wobei natürlich gilt: Der Brauer muss wissen, wie er den feinen Aromahopfen behandelt, damit er sowohl dem spritzigen Pils (mit einer späten Hopfengabe) als auch dem Doppelbock seine besondere Note verleiht. Kurz lüftet Tauscher dabei den Mantel des Geheimnisses, das jeder Brauer auf seine Weise hütet: „Zeit ist beim Bier die fünfte Zutat.“

Treu ist er dabei dem Pfad der Bio-Biere, der in der „Krone“ seit 1992 (Keller-Pils) beschritten wird. Drei der vier Hauptprodukte werden in Bio-Qualität hergestellt. Neue Wege hat Fritz Tauscher (abgesehen von seinem „Hochzeitsbier“ von 2010) dann 2011 mit dem Jubiläums-Fusionator zum Zehnjährigen der Fusion der Hopfenverwertungsgenossenschaft und ab 2012 mit der „Hopfenkrone“ beschritten, bei der zum Tettnang Tettnanger noch etwas Saphir hinzukommt.

Ob ganzjährige oder saisonale Angebote (wie Narrenkrönle oder die beiden Coronator): Auf die traditionelle Brauweise mit einer Hopfengabe in ganzen Dolden kann sich der Kunde bei den heuzutage rund 5000 Hektolitern im Jahr verlassen – die Tradition steht im Vordergrund. Dazu gehört dann auch die etwas reichere Hopfengabe, denn: „Man muss es schmecken, dass wir Tettnanger sind.“ ■



Fritz Tauscher schwingt als Braumeister in der „Krone“ seit 2007 das Zepter. ***Bild: PR***

Fritz Tauscher

Fritz Tauscher, Jahrgang 1980, verheiratet, zwei Kinder (Fritz und Frida). Lehre zum Brauer und Mälzer bis 2003 unter anderem bei der Klosterbrauerei Weltenburg, aber auch bei Onkel Roman Tauscher im eigenen Haus. 2008 Abschluss als bester Diplom-Braumeister. Ein ergänzendes Standbein stellt für Fritz Tauscher die 2015 zusammen mit Charlotte Müller und Lukas Locher gegründete Hopfengut-Brauerei dar, in der Fritz Tauscher beim Brauen den Fokus auf die spezielleren Biere legt.

„Tettnanger Hopfen ist für mich gleichbedeutend mit Heimat und Qualität“

Braumeister Robert Bentele, Brauerei Schöre, ist stolz, das Edelgewächs anbauen und verarbeiten zu dürfen

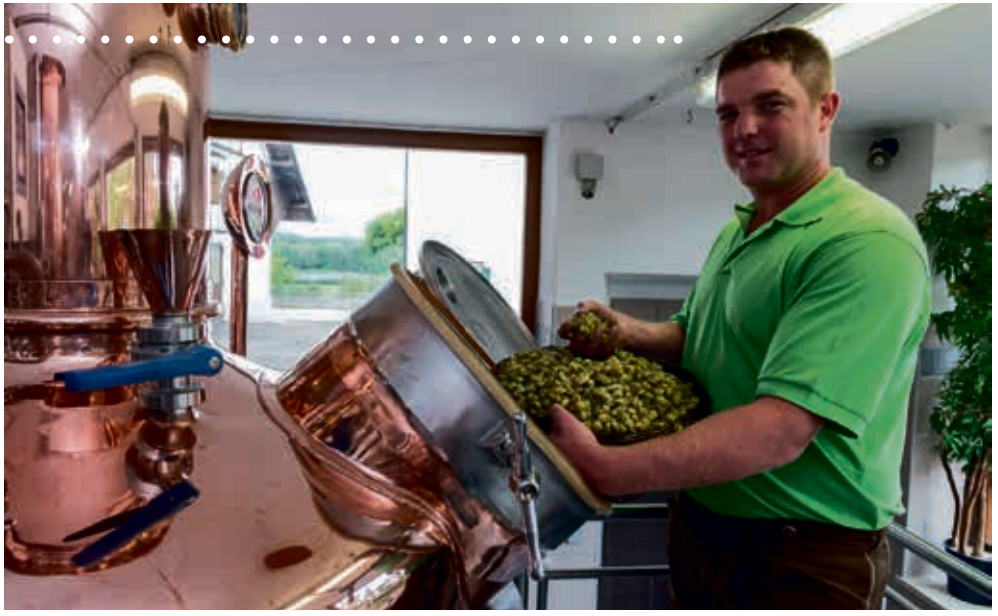
Bereits in der fünften Generation baut seine Familie feinsten Tettnanger Aromahopfen an, er selbst ist zudem Braumeister. „Da ich selber Hopfenpflanzer bin, möchte ich meinen Brauerkollegen gerne zeigen, woher ihr Hopfen kommt und wie er angebaut wird“, meint Robert Bentele aus Tettnang-Dietmannsweiler. „Die persönliche Beziehung zu den Bierbrauern ist mir sehr wichtig.“

„Wenn man mit Hopfen in der Tettnanger Hopfenregion aufgewachsen ist, kommt man nicht mehr davon los“, sagt Robert Bentele im Brustton der Überzeugung. Kein bisschen Bedauern schwingt in seiner Stimme mit, vielmehr die große Freude und der Stolz, „in diesem landschaftlich wunderschönen Anbaugebiet leben und arbeiten zu dürfen“. Robert Bentele ist Braumeister und Landwirt – seine Hauptaufgaben sind die Bierproduktion, der nachhaltige konventionelle Hopfenbau und die Rindermast. „Wir sind ein traditioneller Familienbetrieb und legen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. Unsere Erzeugnisse werden direkt an den Endverbraucher auf kurzem und direktem Weg vermarktet.“

In der Schöre-Hausbrauerei mit zwölf Hektolitern Sudwerk wird ausschließlich mit Aromahopfen aus eigenem Anbau, also mit Tettnang Tettnanger, gebraut, „einem hochfeinen Aromahopfen, bei dem sich das Aroma im Bier sehr gut entfaltet“, und mit Hallertauer Mittelfrüher. Hinzu kommen Wasser aus eigener Quelle und regionale Braugerste. „Gutes braucht viel Zeit – und diese Zeit lassen wir unseren Bieren für die Reifung“, betont Robert Bentele. Neben dem süffigen Schörebräu hell gibt es ein malziges Schörebräu dunkel, ein hopfiges Schöre-Pilsner sowie eine obergärige Schöre-Weisse. Außerdem werden, je nach Jahreszeit, Biere wie das Erntepils, der Schöre-Bock zur Fastenzeit oder das Bulldog-Bier eingebraut. Gäste dürfen gerne an der Entstehung der Biere teilhaben.

„Tettnanger Hopfen ist für mich gleichbedeutend mit Heimat und Qualität, ein Lebensgefühl. Es macht mich stolz, ihn mit voller Leidenschaft anbauen zu dürfen und wachsen zu sehen“, betont Robert Bentele. „Ihn dann auch noch in der Brauerei verwenden zu können und anschließend ein Bier mit unserem Tettnanger Aromahopfen genießen zu dürfen – das ist ein absolutes Privileg, das ich zu schätzen weiß, die absolute Krönung.“

P.S.: Ins Bild passt, dass die Hofkapelle, ein kulturelles Kleinod, an dem Vater Georg Bentele viele Jahre gemeinsam mit Architekt Helmut Sauter und Künstler Adam Dziuba geplant hat, 2011 dem Heiligen Georg geweiht wurde, dem Schutzpatron der Bauern, des Viehs und des Wetters. Sein Namenstag ist am 23. April, dem Tag des deutschen Bieres. ■



„Da ich selber Hopfenpflanzer bin, möchte ich meinen Brauerkollegen gerne zeigen, woher ihr Hopfen kommt und wie er angebaut wird“, meint Robert Bentele. ***Bild: tt-bilder.de***

Robert Bentele

2001 bis 2004 Ausbildung zum Brauer und Mälzer bei der Brauerei Schäffler in Missen. 2005 hat Robert Bentele für sechs Monate als Brauer bei der Brauerei Schwendel in Tacherting gearbeitet, weitere sechs Monate bei der Postbrauerei Nesselwang im Allgäu. 2006 folgte die einjährige Braumeisterschule in Doemens, Gräfelfing, 2007 der Betriebswirt des Handwerks in Ulm. Die Landwirtschaftliche Winterschule in Ravensburg hat er von 2007 bis 2009 absolviert.

„Wir möchten zeigen, was unser Hopfen kann“

Lukas Locher und seine Schwester Charlotte Müller fügen der Tradition mit dem Hopfengut No20 Neues hinzu

Bei ihnen führt kein Weg am Hopfen vorbei: Lukas Locher und seiner Schwester Charlotte Müller ist die Begeisterung für das „grüne Gold“ quasi in die Wiege gelegt worden.

Bernhard Locher, Vater von Lukas und Charlotte, war eine „graue Eminenz“, was den Hopfen anbelangt. Wie schon sein Vater war Bernhard Locher Pflanzer und Hopfenpflanzerverbandsvorsitzender.

Jetzt also führen seine Kinder die Tradition fort. Und haben ihr in Siggenweiler Neues hinzugefügt: Auf dem Hopfengut No20 produzieren sie feinen Aromahopfen und versorgen damit Brauereien weltweit. Zudem brauen sie „aus einer kleinen handverlesenen Menge unserer Hopfen“ ihre eigenen Biere. „Die Besonderheit unserer Brauerei ist, dass unser Team sich aus einer traditionellen Hopfenpflanzer- und einer Brauerfamilie zusammensetzt“, erklärt Lukas Locher. Will heißen: Gemeinsam mit seiner Schwester Charlotte Müller und dem Tettnanger Brauermeister Fritz Tauscher (siehe S. 47) leitet er die Brauerei auf dem Hofpengut No20.

„Wir möchten zeigen, was unser Hopfen kann“, betont Lukas Locher. „Die Biere, die wir auf dem Hopfengut brauen, unterscheiden sich von den klassischen Biertypen der Region durch sehr markante Hopfenaromen. Unser Ziel ist es, durch diesen Ansatz die Wertschätzung für den Hopfen im Bier zu steigern und ihn bei den Menschen zum Thema zu machen.“ Was bedeutet: Ausschließlich Hopfen aus eigenem Anbau, folglich aus Tettnang, wird beim Brauen eingesetzt.

„Ich bin davon überzeugt, dass alle in Tettnang angebauten Sorten eine Spitzenqualität aufweisen. Das gilt für die neuen Flavoursorten, die traditionellen Aromasorten und natürlich auch für unser Aushängeschild, die Landsorte Tettnanger“, sagt Lukas Locher. „Wir lieben unsere Sortenvielfalt und probieren gerne etwas Neues aus.“ Dennoch spiele „der klassische Tettnanger in unseren Rezepturen eine wichtige Rolle und kommt beinahe in jedem Bier zum Einsatz“. Das gelte für das klassische Lagerbier wie auch für ein „deftig gehopftes IPA“.

„Wir Tettnanger Hopfenpflanzer stehen voll und ganz hinter unserem Anbaugebiet und unserer Hauptsorte, dem Tettnanger“, fasst Lukas Locher zusammen. „Alle Pflanzer streben nach optimaler Qualität. In Kombination mit den idealen klimatischen Bedingungen durch unsere Böden und den Bodensee führt das zu einem hervorragenden Produkt. Das schätzen die Brauer, und man schmeckt es in den Bieren, die mit Tettnanger Hopfen gebraut sind.“ ■



Mit viel Engagement bei der Sache: Die Geschwister Charlotte Müller und Lukas Locher fühlen sich seit ihrer Kindheit dem Hopfen verbunden. ***Bild: PR***

Lukas Locher

Lukas Locher, geboren 1986 in Tettnang, begann 2008 sein Studium der Agrarwissenschaften in Hohenheim. Seit 2012 wirkt er in der Geschäftsführung des elterlichen Betriebes mit. 2014 hat Lukas Locher die Ausbildung zum Biersommelier absolviert.

Charlotte Müller

Charlotte Müller, geboren 1982 in Tettnang, ist 2009 nach Abschluss ihres Volkswirtschaftsstudiums an der FH in Nürtingen Vollzeit in den elterlichen Betrieb eingestiegen. „Menschen für den Rohstoff Hopfen zu begeistern, gehört schon immer für mich zum Alltag“, sagt sie.

Die Geschwister haben 2015 gemeinsam mit Fritz Tauscher die Bierspezialitäten Brauerei im Hopfengut gegründet. Ein Jahr später haben Charlotte Müller und Lukas Locher das Hopfengut No20, den elterlichen Betrieb mit Hopfenanbau, Museum, Laden und Gaststätte, übernommen.

„Bier brauen ohne Liebe aber kann man nicht“

Brauer ist nicht gleich Brauer, und Hopfen aus Tettnang ist nicht einfach nur Hopfen

„Ein Bier entsteht nicht einfach so von alleine. Dazu gehören auch ein Quäntchen Zauberei und gewisse Dinge, die niemand so recht versteht.“ Fritz Maytag muss es wissen: Er ist ein erfahrener amerikanischer Braumeister und der frühere Besitzer der Anchor Brewing Company in San Francisco, die durch ihr „Steam beer“ ein Begriff ist.

Fakt ist: Weltweit setzen Brauer Hopfen aus Tettnang ein, um ihrem Getränk eine besondere Note zu verleihen – sei es in den Vereinigten Staaten, in Schweden, in Italien, in Österreich, in der Schweiz oder natürlich auch in Deutschland.



Traumhafter Blick auf den Bodensee und die Alpen: Diesen Anblick genießen auch die Brauer, von denen viele jedes Jahr ins Anbaugebiet Tettnang kommen.
Bild: Stefan Trautmann

Auf den folgenden Seiten werden Menschen vorgestellt, die Hopfen aus Tettnang lieben – aus ganz verschiedenen Gründen. Eines wird dabei deutlich, und das wird von allen betont: Hopfen aus Tettnang ist nicht einfach nur Hopfen. Er ist viel, viel mehr. Das kann man sehen, riechen und schmecken, sprich: erleben.

Und noch eines wird deutlich: Brauer ist nicht gleich Brauer. Das legen nicht nur die Zahlen nahe – gibt es doch weltweit an die 19 000 Braustätten, davon mehr als 90 Prozent „Craft breweries“.

In Deutschland sind es mehr als 1500 Braustätten, die hauptsächlich in Süddeutschland zu finden sind (642 in Bayern, 204 in Baden-Württemberg).

Brauer ist nicht gleich Brauer – das führt auch dazu, dass neben der Zusammenarbeit auch eine gesunde Konkurrenz sein muss – zum Wohle des Biertrinkers, der zwischen den unterschiedlichen Ergebnissen braumeisterlichen Einfallsreichtums zu wählen versteht.

Verlassen kann er sich auf eines, um das schon der russische Schriftsteller Leo Tolstoi (1828-1910) wusste: „Man kann ohne Liebe Holz hacken, Eisen schmieden und Ziegel formen, Bier brauen ohne Liebe aber kann man nicht.“ ■

Dem Anbaugebiet persönlich verbunden

Ron Barchet, Gründer und Braumeister der Victory Brewing Company, schwärmt von der Leidenschaft der Hopfenpflanzer

„Tettnang – es gibt keine schönere Gegend, in der Hopfen wächst. Die idyllische Landschaft mit Bodensee und den Alpen, die die Hopfengärten einrahmt, ist hervorragend." Ron Barchet, Gründer und Braumeister der Victory-Brewing-Company, gerät ins Schwärmen, wenn er an Tettnang, seinen Hopfen und die Menschen denkt, die ihn anbauen. „Die arbeitsintensive Kultur garantiert Qualität, Sauberkeit und Effektivität für die Produkte, die dort hergestellt werden, eingeschlossen und besonders Hopfen. Für mich ist der Mix aus Hopfen/Obst/Industrie/Landschaft einmalig in einem Hopfenbaugebiet."

1987 und 1991 hat Ron Barchet Tettnang besucht, seit der Eröffnung der Victory-Brewing-Company im Jahr 1996 verwendet er Tettnanger Hopfen. „Als Braumeister denke ich, dass Tettnanger Hopfen die feinsten sind für klassisches Lagerbier. Dadurch, dass ich die Gegend, die Leute und die Pflanzer kennengelernt habe, bin ich dem Tettnanger Anbaugebiet persönlich verbunden. Mein Eindruck ist, dass sich alle diese Beziehungen gegenseitig befruchten."

Tettnanger Hopfen, meint Ron Barchet, sei „sehr speziell, und wir sind kritisch gegenüber dem Geschmack, dem Aroma und dem Nachgeschmack von Pils". Tettnanger Hopfen sei der dominante Hopfen im beliebten „Prima Pils" der Brauerei und eine grundlegende Hopfenportion, die die Brauerei für ihre zwei bestverkauften Biere verwendet, das „Golden Monkey" und das „Sour Monkey". „Obwohl die Monkeys nicht besonders hopfig sind, sind ihre weichen und sanften Bitterstoffe das Ergebnis davon, dass wir Tettnang Tettnanger einsetzen und andere edle Hopfen", ist Ron Barchet überzeugt. „Tettnanger ist unser geliebter Haupthopfen von Tettnang." Daneben spiele die Brauerei auch mit neuen Hopfen wie Mandarina, Blanc und Melon für saisonale oder einmalige Biere.

Und dann erzählt Ron Barchet noch eine Anekdote. „1984 – ich war gerade 21 Jahre alt – habe ich einen Sommer lang in Laufenburg gearbeitet. Dort habe ich entdeckt, wie toll Bier schmecken kann. Einmal habe ich ein Bier gefunden, das ich lieber mochte als die anderen. Sein Name: Waldhaus-Pils. Es hatte den interessantesten Geschmack. Viele Jahre später habe ich realisiert, dass der Geschmack vom Tettanger Hopfen kam. Ich habe mich an dieses Bier erinnert und bin 1991 als Weihenstephan-Brauereistudent dorthin zurückgekehrt. Es war so gut, wie ich es in Erinnerung hatte. Dieses Mal wusste ich es besser, ich fragte nach einer Flasche und entdeckte, dass es nur Tettnanger Hopfen auflistete. Genau dann und dort wusste ich: Sollte ich jemals ein großartiges Pils brauen, müsste es Tettnanger Hopfen enthalten. Genauso ist es gekommen." ■



Ron Barchet setzt bei den Bieren der Victory Brewing Company auf ganze Hopfendolden und deutsches Malz. *Bild: PR*

Ron Barchet

Startete mit dem Brauen zu Hause, als ihm sein zukünftiger Partner Bill Covaleski zu Weihnachten 1985 ein Bierbrau-Set schenkte. War Brauer-Lehrling in der Baltimore Brewing Company, einer Brauerei nach deutschem Stil, die 1989 eröffnete. Ron Barchet war der erste Brauerei-Angestellte von Theo DeGroen. 1990 bis 1991 studierte er an der TU München-Weihenstephan, war dann von 1991 bis 1993 Brauer bei der Old Dominion Brewing Company in Ashburn, Virginia (Metropolitan Washington DC area). 1993 bis 1995 folgte die Tätigkeit als Braumeister bei der Old Dominion Brewing Company. 1994 gründete Ron Barchet gemeinsam mit Bill Covaleski – beide sind seit ihrer Kindheit befreundet – mit beiden Vätern sowie 31 Investoren die Victory Brewing Company mit dem Ziel, europäische Qualität und amerikanischen Einfallsreichtum zusammenzubringen, um eine breite Palette an Bierstilen höchster Qualität herzustellen. Der Einsatz von ganzen Hopfendolden und von deutschem Malz sollten der Schlüssel dafür sein, sich von anderen Brauereien zu unterscheiden. Für die Öffentlichkeit öffnete Victory 1996.

Ein Hoch auf den Tettnang Tettnanger

Ulrike Freund, Traditionsbrauerei Gold Ochsen, schätzt die langjährigen Beziehungen zu den Hopfenpflanzern

Tettnang Tettnanger ist für sie und ihre Braumeister „der beste Aromahopfen, was sicherlich dem milden Klima in der Bodensee-Region geschuldet ist“: Ulrike Freund muss es wissen. Zum einen ist sie seit 1991 Geschäftsführerin der Brauerei Gold Ochsen GmbH, zum anderen hat das Brauen in ihrer Familie eine lange Tradition: 1597 wurde die Brauerei in Ulm gegründet, seit 1867 ist sie im Besitz der Familie Leibinger – seit 1894 befindet sich die Brauerei Gold Ochsen am Veitsbrunnenweg, wo sie auf einen eigenen Tiefbrunnen zugreift.

Rohstoffe aus der Region, die Kombination neuer Brautechnik mit konventionellen Brauverfahren sowie eine moderne und energiesparende Abfülltechnik liefern das Fundament des Unternehmenserfolgs. „Bier gehört in Deutschland zum Kulturgut“, sagt Ulrike Freund. „Wir verstehen uns mit als Bewahrer dieser einzigartigen Bierkultur und setzen auf Qualität durch Frische. Dass Gold Ochsen Biere schmecken und qualitativ überzeugen, bestätigen zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen, wie der World Beer Cup oder der European Beer Star.“

Seit 1936 kauft die Brauerei ihren Hopfen bei der Tettnanger Familie Locher. „Hauptsächlich verwenden wir die Sorte Tettnang Tettnanger, aber auch Tettnang Hallertauer und Tettnang Saphir“, erklärt Ulrike Freund und fügt an: „Wir verbinden mit dem Tettnanger Hopfen die Heimat. Durch dieses beste Anbaugebiet der Welt profitieren wir von einer immer gleichbleibenden Qualität und Frische. Das ist für unsere Braumeister von größter Bedeutung“, sagt Ulrike Freund. „Selbst beim Pils verwenden wir Tettnanger Aromahopfen, weil wir der Überzeugung sind, dass gerade beim Pils durch diese Hopfen die Bittere edler und angenehmer wird.“

2011 hat die Ulmer Traditionsbrauerei Gold Ochsen zusammen mit Hopfenfachmann Anton Locher auf dem Brauereigelände einen Schau- und Lehrhopfengarten gepflanzt. Zwei Jahre später hat sie mit Sherry Mandarina das erste Gold Ochsen-Jahrgangsbier präsentiert. Weitere folgen. Limitiert auf 1597 Magnumflaschen wird jede einzelne dieser Bierspezialitäten von Hand abgefüllt und verkorkt. Die jährlich erscheinenden Spezialitätenbiere werden mit besonderen Aromahopfen, wie beispielsweise dem Tettnang Saphir, gebraut.



Selbstverständlich ist es für Ulrike Freund und ihre Brauerei, dass sie stets am Hopfenwandertag, der alle zwei Jahre in Tettnang stattfindet, mit einem Ausschank teilnimmt. „Die Vorfreude darauf ist bei mir immer sehr groß. Auch die Resonanz unter unseren Mitarbeitern ist groß“, sagt sie. Dankbar ist Ulrike Freund dafür, „dass wir das Hopfenanbaugebiet in Tettnang in unseren Imagefilm integrieren durften. Auch bei der Hopfenbonitierung sind wir vor Ort. Wir schätzen langjährige Beziehungen“. ■

Für Ulrike Freund, Geschäftsführerin der Brauerei Gold Ochsen GmbH, und ihre Braumeister ist Tettnang Tettnanger „der beste Aromahopfen, was sicherlich dem milden Klima in der Bodensee-Region geschuldet ist“. ***Bild: Lorenz Bee***

Ulrike Freund

1985: Ulrike Leibinger startet ihre Brauereikarriere. Nach ihrer Ausbildung zur Bankkauffrau und als Absolventin der Verwaltungs- und Wirtschaftsakademie in München und mehreren Berufsjahren als Bankkauffrau bei renommierten Privatbanken kehrt Ulrike Leibinger nach Ulm zurück und steigt auf Wunsch des Vaters in die elterliche Brauerei ein. Dort sammelt sie zunächst Praxiserfahrungen in der Buchhaltung, der Personalabteilung und dem Einkauf. Im Jahr 1991 übernimmt sie die Geschäftsführung. 2007: Verleihung der Wirtschaftsmedaille des Landes Baden-Württemberg an Ulrike Freund. 2018: Verleihung des Verdienstordens an Ulrike Freund durch Ministerpräsident Winfried Kretschmann.

Emotionale Beziehung zu Tettnang

Michael Weiß, Traditionsbrauerei Meckatzer Löwenbräu, freut sich über das „Gottesgeschenk quasi vor der Haustür“

„Wegen der unmittelbaren Nähe zu unserer Heimat, dem Allgäu, ist es fast schon ein Geschenk Gottes, das Aromahopfenanbaugebiet schlechthin direkt vor der Haustüre zu haben“, sagt Michael Weiß. Der geschäftsführende Gesellschafter der Meckatzer Löwenbräu repräsentiert das Familienunternehmen in der vierten Generation und fügt an: „Das Anbaugebiet besuche ich regelmäßig, um in jeder Phase über die Qualität dieses wichtigen Rohstoffes informiert zu sein und die besten Partien auswählen zu können.“ Etwa die Hälfte ihrer Tettnanger Hopfen beziehe die Brauerei direkt von den Hopfenpflanzern. Der geschäftsführende Gesellschafter: „Dem regelmäßigen Dialog kommt deshalb sehr große Bedeutung zu. Wir sprechen hier von Jahrzehnte dauernden Partnerschaften, in denen jeder die Bedürfnisse des anderen kennt und wo immer möglich berücksichtigt.“

Regionalität, höchste Qualität und ein persönlicher Kontakt zu den Lieferanten seien für Meckatzer die wichtigsten Einkaufskriterien überhaupt: „All dies ist im Tettnanger Hopfen vereint. Daher kommt auch die enge emotionale Beziehung zu den Hopfenbauern und -verarbeitern“, erklärt Michael Weiß. Meckatzer verwende – „entsprechend unserer allerhöchsten Ansprüche an Qualität und Geschmackserlebnis“ – in allen Biersorten die passenden Hopfensorten aus dem Anbaugebiet Tettnang.



Michael Weiß von Meckatzer schwärmt von den „einzigartig optimalen Bedingungen“, die Hopfen in und um Tettnang vorfindet.
Bild: PR

Aufgrund der Harmonie von Aroma und Bittere bevorzugt die Brauerei die Aromasorten Tettnang Tettnanger und Hallertauer Mwittelfrüh. Michael Weiß: „Wegen des fast schon mediterranen Klimas am Bodensee, den lockeren und tiefgründigen Böden der Hopfengärten gedeihen in und um Tettnang gerade hochfeine Aromasorten unter einzigartig optimalen Bedingungen. Wir Meckatzer decken unseren jährlichen Bedarf zum größten Teil mit hochfeinen Aromahopfensorten aus dem Anbaugebiet Tettnang. Derzeit sind das 560 Zentner oder 28 000 Kilogramm. Dies entspricht einer Anbaufläche von rund 20 Hektar.“

Als Marktführer im Raum Allgäu/Bodensee/Oberschwaben genieße Meckatzer Löwenbräu bei den Verbrauchern hohes Ansehen. „Dies ist uns Verpflichtung, auch in Zukunft in allen Bereichen unser Bestes zu geben“, betont Michael Weiß. „Entscheidend für den Erfolg war und ist das partnerschaftliche Verhältnis zu allen Mitgliedern der Wertschöpfungskette – angefangen von den Hopfen- und Gerstenbauern, über alle weiteren Zulieferer, unsere Mitarbeiter und Kunden, bis hin zu den Verbrauchern. Die Meckatzer Löwenbräu steht für höchste Allgäuer Genusskultur und sieht der Zukunft mit großem Optimismus entgegen, denn immer mehr Menschen orientieren sich bei ihrer Kaufentscheidung am Motto ‚Klasse statt Masse‘.“

Sehr gut erinnert sich Michael Weiß an den Beginn seines Studiums in Weihenstephan. „Damals hat Prof. Narziß uns Studenten gesagt: ‚Jeder Tag ohne Bier ist ein Gesundheitsrisiko.‘ “ Der geschäftsführende Gesellschafter von Meckatzer: „Unter diesem Aspekt habe ich bisher ein sehr gesundes Leben geführt!“ ■

Michael Weiß

1975 Abitur, danach Studium der Betriebswirtschaft in München, anschließend in Weihenstephan mit Abschlüssen zum Dipl.-Kfm. beziehungsweise Dipl.-Braumeister. Den Studien schlossen sich ein neunmonatiges Praktikum bei Beck & Co. in Bremen sowie eineinhalb Jahre als Assistent der Geschäftsleitung bei der Ottakringer Brauerei in Wien an. 1985 in die Brauerei eingetreten, seit 1993 geschäftsführender Gesellschafter der Meckatzer Löwenbräu und Repräsentant des Familienunternehmens in der vierten Generation.

„Das passt sehr gut zu uns in Rothaus“

Für Ralf Krieger, Braumeister bei der Badischen Staatsbrauerei, sind regionale Rohstoffe das A und O

Bodensee und Hochschwarzwald – für Ralf Krieger, den ersten Braumeister und Leiter Technik bei der Badischen Staatsbrauerei Rothaus AG, ist das eine Verbindung, die für Bier bestens geeignet ist. Hier das kristallklare, weiche Wasser aus sieben eigenen Quellen und das Rothaus Brauverfahren, dort der feine Aromahopfen, den Krieger zur Zeit der Ernte in Tettnang anhand einzelner Hopfenpartien selbst unter die Lupe nimmt – beides in landschaftlich reizvollen Gegenden natürlich gewachsen, das ist stimmig.

Nicht nur zur Hopfenernte weilt Krieger in der Montfortstadt. Auch den Hopfenwandertag lässt er sich nicht entgehen, zudem kann es schon mal sein, dass er den Bodensee mit Familie als Ausflugsziel ansteuert – „wenn im Frühjahr der Hochschwarzwald noch im Winter liegt“, schmunzelt der Braumeister.

Gut dazu passt, dass Ralf Krieger „die handelnden und mit uns verbundenen Personen in Tettnang als sehr qualitätsbewusst, bodenständig und zuverlässig“ kennengelernt hat und schätzt. „Das passt sehr gut zu uns in Rothaus.“

Verwendet werden in der 1000 Meter hoch gelegenen Staatsbrauerei ausschließlich Aromahopfen aus Tettnang und der Hallertau. Dies bei einer Verteilung zwischen den beiden Anbaugebieten, die von Jahr zu Jahr schwankt. Kriegers Erfahrungswert: „60 Prozent der von uns eingesetzten Gesamtmenge stammen aus Tettnang, etwa 40 Prozent aus der Hallertau.“

Wichtig ist ihm und seinem Team „sowohl bei Hopfen als auch bei unserer Braugerste, dass wir jahrzehntelange, partnerschaftliche Beziehungen zu unseren Lieferanten und Erzeugern unterhalten – wir sind davon überzeugt, dass nur so alle Beteiligten eine optimale Arbeit im Sinne bestmöglicher Qualität leisten können“.

Eine besondere Rolle kommt bei den Rothaus-Bieren dem Tettnang Tettnanger zu. „Diese Landsorte liefert ein spezielles, einzigartiges Aroma“ lobt Krieger und verrät: „Der interessierte Leser schließt daraus sicher bereits, dass dies in unserem Fall insbesondere auch für unser Tannenzäpfle gilt.“

Was denn auch als Credo des Braumeisters gelten darf: „Ohne regionale Rohstoffe bester Qualität, wie insbesondere die von uns eingesetzten Tettnanger Aromahopfen, hätten unsere Rothaus Biere einen anderen Charakter.“ Und das wiederum hätte natürlich vielerlei Auswirkungen – „auf unsere Produkte, den Erfolg unserer Brauerei und damit natürlich auch auf meine Arbeit“. Daher die feste Überzeugung von Ralf Krieger: „Für mich passt Tettnanger Hopfen perfekt zu Rothaus – regional, beste Qualität, bestes Aroma.“ ■



„Wäre meine Begeisterung für Bier nicht gewesen, wäre ich sicher nicht zum Brauerstudium gegangen und hätte sehr wahrscheinlich weder meine Frau Barbara, die dort Ökotrophologie studiert hat, kennengelernt, noch gäbe es unsere Tochter Franziska“, sagt Ralf Krieger. *Bild: PR*

Ralf Krieger

Geboren, aufgewachsen und Schulbildung (Abitur 1993) in Neckarsulm, dann vor und nach dem Studium an der TU München in Weihenstephan (Abschluss als Diplom-Ingenieur für Brauwesen und Getränketechnologie) Arbeit in der Löwenbrauerei und Wildbadquelle Schwäbisch Hall. Wechsel nach Rothaus in die Betriebskontrolle 2002, später Projektabwicklung und Qualitäts- und Umweltmanagement. Seit 2013 Leiter Technik und erster Braumeister.

„Klein, aber fein“

Willy Buholzer, Brauerei Anheuser-Busch InBev, lobt das Anbaugebiet Tettnang

Als Kind hat Willy Buholzer mit seinem Vater regelmäßig das Anbaugebiet Tettnang besucht – dieser hatte mehr als 40 Jahre lang den europäischen Hopfen für Anheuser-Busch (seit 2008 Anheuser-Busch InBev, ABI) eingekauft. „Diese Tätigkeit hat mich so fasziniert, dass ich schon als Kind den Berufswunsch ‚Hopfeneinkäufer für A-B‘ hatte“, erinnert sich Dr. Willy Buholzer.

Die Prägung seiner Kindheit war wegweisend für seinen Beruf: Mittlerweile ist Willy Buholzer Director GPO Hops (GPO steht für Global Procurement Office) von Anheuser-Busch InBev. Seine Aufgabe: Buholzer ist für den weltweiten Hopfeneinkauf und die ABI-Hopfenfarmen in Deutschland, USA, Argentinien und Südafrika zuständig. Über die speziellen Vorzüge des Anbaugebietes Tettnang sagt er: „Es ist klein, aber fein, hat einen sehr guten Ruf und eine lange Geschichte. Es ist spezialisiert auf superfeine Aromasorten, die einen Anteil von mehr als 80 Prozent der Gesamtfläche einnehmen. Und es betreibt Forschung und Entwicklung.“ Der Director GPO Hops lobt die qualitativ hochwertigen Anbaubetriebe, die ebenso hochwertigen Handelsfirmen und die qualitativ hochwertige Supply Chain, also Kühllagerung und Pelletverarbeitung in Tettnang.



Die Liebe zum Hopfen liegt in der Familie: Willy Buholzer kennt das Anbaugebiet Tettnang seit seiner Kindheit. ***Bild: PR***

Anheuser-Busch InBev – das ist für Buholzer „Quality first“. Heute produziert und verkauft das Unternehmen mehr als 500 Millionen Hektoliter Bier pro Jahr in über 100 Ländern, mehr als 400 Biermarken und beschäftigt 200 000 Angestellte in über 50 Ländern. Bei Anheuser-Busch InBev kommt Tettnanger Hopfen – sowohl Tettnang Tettnanger wie auch Tettnang Hallertauer – vor allem in den Spezial- und Craftbieren wie zum Beispiel Goose Island, Devils Backbone, Karbach & Wicked Weed zum Einsatz. Für Willy Buholzer persönlich ist Tettnanger Hopfen eine „Benchmark für Qualität und Tradition“.

„Persönliche Beziehungen zu Pflanzern, Handel und Forschung sind extrem wichtig für uns“, betont der Director GPO Hops. „Ich erinnere mich sehr gerne an viele interessante Begegnungen und Meetings auf dem wunderschönen Hopfenbetrieb und im Hopfenmuseum der Familie Locher. Und natürlich an viele Arbeitsmittagessen bei Familie Tauscher in der ‚Krone‘.“

Dr. Willy Buholzer sagt: „Hopfen ist mein Leben, und Tettnang spielt darin seit 40 Jahren eine Rolle!“ ■

Willy Buholzer

Willy Buholzer wurde 1964 in der Schweiz geboren. Nach Abschluss der Universität 1990 – Lic.oec. HSG (Universität St. Gallen) und Dr.oec. TU München Weihenstephan – ist er direkt nach München gezogen, um den Hopfenjob bei A-B zu übernehmen. Seither ist er für alle Hopfenangelegenheiten bei A-B (und nach dem Firmenzusammenschluss jetzt ABI) zuständig.

Ein Herz für Tettnang und die Tettnanger

Eric Toft, Brauerei Schönram, hat in der Hopfenstadt auch sein persönliches Glück gefunden

„Das ‚Terroir Tettnang' ist alleine schon Garant für Besonderes und Gutes im Hopfenprofil. Sensorisch können alle Sorten ihre Herkunft nicht leugnen", sagt Eric Toft, erster Braumeister und technischer Betriebsleiter der Brauerei Schönram, die in der achten Generation von Familie Oberlindober geführt wird.

Vor den Toren der Stadt Salzburg gelegen, agiert die familiengeführte mittelständische Brauerei vorwiegend regional: In einem Umkreis von etwa 60 Kilometern setzt sie 90 Prozent ihres jährlichen Ausstoßes von 95 000 Hektolitern ab. Ganzjährig werden sechs klassische Biersorten und vier saisonale Sorten sowie mehrmals im Jahr die Bierspezialitäten Bayrisch Pale Ale, IPA und Imperial Stout gebraut. „Der absolute Klassiker für mich und zugleich mein Favorit ist der Tettnang Tettnanger", betont Eric Toft. „Je nach Lage und Boden präsentiert er ganz unterschiedliche, gleichwohl sortentypische Eigenschaften. Der Tettnang Hallertauer Mittelfrüh besitzt für mich ein anderes, facettenreicheres und feineres Profil, als er es in seinem ursprünglichen Boden üblicherweise entfaltet." Seit ein paar Jahren begeistert Eric Toft die fast vergessene Sorte „Rottenburger spät", die Ludwig Locher und seine Familie aus Missenhardt vor dem Aussterben bewahrt haben.

Eric Toft könnte stunden-, vielleicht sogar tagelang vom Tettnanger Hopfen schwärmen. Insgesamt macht Hopfen aus Tettnang etwa 15 Prozent des Gesamthopfenbedarfs der Brauerei Schönram aus. „Wenn ich für Spezialbiere oder saisonale Biere ‚das gewisse Etwas' benötige, denke ich immer zuerst an Hopfen aus Tettnang. Für zwei Biersorten verwenden wir ausschließlich Tettnanger Hopfen, für zwei weitere Sorten bildet er über 50 Prozent des Hopfenprofils."

Hopfen, Hopfen, Hopfen – die Begeisterung dafür wird Eric Toft nicht mehr loslassen. Schon während seines Studiums in Weihenstephan war es die Lieblingsbeschäftigung Eric Tofts, durch die nahegelegenen Hopfengärten zu radeln. „Bereits als Hobbybrauer verwendete ich Hopfen aus Tettnang. Eine Woche vor meiner Abreise nach Deutschland im Jahre 1987 bin ich 1800 Kilometer am Stück von meiner Heimat im Bundesstaat Wyoming bis ins Yakima Tal im Bundesstaat Washington durchgefahren, um mir die Hopfenernte anzuschauen."

Zu Tettnang hat er eine ganz besondere Beziehung: Eric Toft hat sich in die Tochter eines Hopfenbauern verliebt. „Tettnang und seine einmalige Lage am Bodensee hatten mich immer angezogen. Persönliche Beziehungen zu den Pflanzern sind mir sehr wichtig, auch, dass man sich außerhalb der Hopfensaison trifft und Kontakte pflegt."

So ist es denn für ihn „eine einzigartige Erfahrung, während der Ernte mehrere Tage bei unseren Hopfenbauern zu verbringen. Das ist für mich besser als jeder Urlaub oder auch als eine Fernreise. Der Geruch, der in der Luft hängt, und die Spannung auf dem Hof kann man nicht beschreiben. Bier schmeckt nie besser als nach einem langen und arbeitsreichen Tag auf dem Hopfenbauernhof." ■



Eric Toft, erster Braumeister und technischer Betriebsleiter der Brauerei Schönram, sagt: „Bier schmeckt nie besser als nach einem langen und arbeitsreichen Tag auf dem Hopfenbauernhof."
Bild: Brauerei Schönram

Eric Toft

Bereits während seines Geophysik-Studiums in den USA (in Golden, Colorado) war Eric Toft ein begeisterter Hobbybrauer. Als er das Studium abgeschlossen hatte, waren die einzigen Stellenangebote im Nahen Osten. Für ihn eher uninteressant, denn in Eric Toft keimte schon mehr als ein Jahr lang der Gedanke, sein Hobby zum Beruf zu machen. „Wo auf der Welt kann man den Beruf von der Pike auf besser lernen als in Deutschland?", fragte sich Toft, um gleich Fakten zu schaffen: Er kam nach Deutschland, lernte Deutsch und machte sich an die Ausbildung. „Ich blieb, um Erfahrungen zu sammeln, und bin nun, nach mehr als 30 Jahren, endgültig ‚hängengeblieben'", erzählt Eric Toft und schmunzelt. Seit 1998 ist Eric Toft erster Braumeister und technischer Betriebsleiter der Brauerei Schönram.

Mit Bier aus Tettnanger Hopfen im siebten Brauerhimmel

Ralph Barnstein, Familienbrauerei Dinkelacker, lobt die gewachsenen und belastbaren Beziehungen zu den Hopfenbauern

„Ohne Tettnanger Hopfen geht es gar nicht", lautet die Überzeugung von Ralph Barnstein, Geschäftsführer für die Ressorts Technik, Logistik und IT bei der Familienbrauerei Dinkelacker. Was nicht weiter verwundert: Ausschließlich und zu 100 Prozent verwendet die Brauerei Tettnanger Hopfen für ihre Biere, Tettnanger Perle, Herkules und Tettnang Tettnanger sind dabei die bevorzugten Hopfensorten.

Die Familienbrauerei Dinkelacker befindet sich im Besitz der namensgebenden Inhaberfamilien. „Unsere Marken Dinkelacker, Schwaben Bräu, Sanwald und Wulle sind überall im Land bekannt und geschätzt", erklärt Ralph Barnstein stolz. „Mit besten regionalen Zutaten und der Leidenschaft unserer Mitarbeiter konzentrieren wir uns auf das, was wir am besten können: Den Menschen der Region besondere Biere zu brauen!" Vor allem auf ihr Dinkelacker CD-Pils, „bei dem wir mit besonderer Sorgfalt die letzte Hopfengabe ausschließlich mit dem sehr feinen Tettnang Tettnanger geben", ist die Stuttgarter Brauerei stolz.

Das Anbaugebiet Tettnang ist für Ralph Barnstein „die perfekte Trilogie aus Harmonie der Landschaft, Lebensfreude und unserem Bier. Wenn man im August, vielleicht sogar am Hopfenwandertag, den Weg vom Hopfenmuseum in Richtung Bodensee geht, erschließt sich einem die ganze Schönheit dieser Region. Entlang der tief grünen Hopfengärten, unter stahlblauem Himmel mit weißen Wolken und dann der Blick über den Bodensee – fantastisch. Wenn man dann noch ein gutes Bier, ausschließlich mit Tettnanger Hopfen gebraut, in Händen hält, ist man im siebten Brauerhimmel".



Ralph Barnstein weiß die Antwort auf die von ihm gestellte Frage: Warum in die Ferne schweifen, wenn das gute Tettnang im Ländle liegt so nah?! *Bild: PR*

Die Vorzüge von Tettnanger Hopfen liegen für Ralph Barnstein auf der Hand. „Zuerst einmal spricht natürlich die Lage und Nähe für das Tettnanger Hopfengebiet. Warum in die Ferne schweifen, wenn das gute Tettnang im Ländle liegt so nah?!" So gebe es denn auch „seit vielen Jahrzehnten sehr gute und direkte Kontakte sowie gewachsene und belastbare Verbindungen zu den Tettnanger Hopfenbauern. Dass zudem mit dem Klima am Bodensee sowie den besonderen Böden optimale Bedingungen im Tettnanger Anbaugebiet für qualitativ hochwertigsten Hopfen herrschen, überzeugt dann letztendlich vollends", meint Ralph Barnstein.

Erst kürzlich habe die Vertriebsmannschaft der Familienbrauerei Dinkelacker im Hopfenmuseum getagt. „Sie konnte sich vor Ort von unserem Hopfen, den tollen Menschen, die ihn hegen und pflegen, und dem besonderen Geschmack ein eigenes Bild machen. Mit sehr großem Erfolg", so Ralph Barnstein. Die Familienbrauerei wiederum habe sich „sehr gefreut, dass die Tettnanger Hopfenbauern schon zur Brauereibesichtigung in Stuttgart waren. Und wir jedes Jahr, in guter Tradition, die Hopfenhoheiten zu unserem Brauereifest als Ehrengäste begrüßen dürfen".

„Die Möglichkeit, ohne irgendeinen besonderen Bezug zum Bier eine Lehre bei Dinkelacker machen zu können, hat die Basis für all diese besonderen Begebenheiten gelegt", sagt Ralph Barnstein rückblickend. „Hierfür bin ich heute noch sehr dankbar." ■

Ralph Barnstein

1967: Ralph Barnstein kommt in Schwäbisch Gmünd zur Welt. Von 1983 bis 1986 wird er bei der Dinkelacker-Brauerei AG zum Brauer und Mälzer ausgebildet. 1989 beginnt Ralph Barnstein in Weihenstephan sein Studium zum Diplom-Braumeister, das er 1991 erfolgreich abschließt. Von 1993 bis 1994 ist Barnstein Betriebskontrolleur bei der König Brauerei in Duisburg. 1994 bis 1995 schließt sich das Studium Diplom Wirtschafts-Ingenieur in Pforzheim an. 1995 bis 2006 folgen unterschiedliche Stationen bei Dinkelacker, Leiter Materialwirtschaft, Leiter Controlling. Seit 2. Januar 2007 ist Ralph Barnstein Geschäftsführer bei der Dinkelacker Schwaben Bräu GmbH & Co. KG.

Hopfen und sein Aroma sind für ihn ein Fixpunkt

Die Erfolgsgeschichte des italienischen Brauers Agostino Arioli ist eng verknüpft mit der Liebe zum Tettnanger Edelgewächs

Eine Erfolgsgeschichte mit vielen Bezugspunkten zum Tettnanger Hopfen schreibt Agostino Arioli seit mehr als 20 Jahren. 1996 gründete er zusammen mit seinem Bruder und acht weiteren Partnern Birrificio Italiano – ein Dreigestirn aus Brauerei, Schankraum und Restaurant, das in Lurago Marinone beheimatet ist. Die Brauerei ist seit 2012 im norditalienischen Limido Comasco (4000 Einwohner, nahe Como) zu finden.

„Ich habe meinen Abschluss in der Biertechnologie dadurch gemacht, dass ich eine experimentelle These über die Frische aufgestellt habe, was einige Zeit her ist", sagt Agostino Arioli rückblickend. Eines ist gleichgeblieben: „Hopfen und sein Aroma sind ein Fixpunkt, der mich in meinen Träumen begleitet."

Kurz ist da der Weg zu einem besonderen Hopfen – zum Tettnanger. „Tettnanger Hopfen sind in meinen bekanntesten Rezepturen enthalten und haben viele Produkte und Episoden in meinem Brauerleben grundlegend geprägt. Ich war mehrmals in Tettnang, und Lochers in Missenhardt sind nicht nur meine Hopfenlieferanten, sondern gehören auch zu meinen engsten Freunden", bekennt der erste Braumeister.

Was sogar so weit geht, dass er ihnen mit dem „Cuvée de Missenhardt" ein eigenes Pils gewidmet hat, das in Zusammenarbeit mit der Schönramer Brauerei entstand. Es vereint die Sorten Tettnanger, Perle, Spalter und Rottenburger, der dem Cuvée den charakteristischen Hopfengeschmack verleiht. Doch auch das Tipopils ist Beleg für diese enge Verbindung. „Soweit wir wissen, ist es weltweit das erste trocken-gehopfte Pils, dessen Kräuteraroma allein zuverlässig aus dem Geschmack des Tettnanger Hopfens stammt", erläutert Agostino Arioli, der als einer der Pioniere der italienischen Craft-Bier-Szene gilt.

Sein Ansatz bei all dem: „Keine korrigierenden Maßnahmen (wie Pasteurisation, Beigaben, Filterung) mit Blick auf das Bier. Der Brauer studiert die Natur und fügt die Herstellungselemente so zusammen, dass sie spontan das gewünschte Resultat erzielen." Herauskommen soll ein Produkt, das keineswegs elitär ist, ganz im Gegenteil: „Es zielt darauf ab, das tägliche großartige Bier für den Mann auf der Straße zu sein."

Dazu verhilft die Hopfengabe vom Bodensee, die Agostino Arioli wegen ihres „einzigartigen Aromaprofils, ihrer Zuverlässigkeit und Beständigkeit" schätzt – „und dazu kommen die menschlichen Aspekte, durch die wir in Kontakt mit wundervollen Leuten kommen".

Was Agostino Arioli gerne veranschaulicht: „Jedes Jahr brauen wir ein Ernte-Pils, Birrificio Italiano's Imperial Pils. Dazu fahren meine Brau-Partner und ich mit dem Lkw nach Tettnang, um frisch geernteten Hopfen auszusuchen – und dies kurz darauf mit einem großen Fest auf dem Gut der Familie Locher zu feiern."



Agostino Arioli setzt mit Birrificio Italiano auf seine eigenen, sehr speziellen Biere, die eines besonderen Hopfens bedürfen. ***Bild: PR***

Agostino Arioli

ist gelernter Brauer, experimentiert gern und braute schon immer (mit ersten Anfängen anno 1985) methodisch sein eigenes, sehr spezielles Bier – er schrieb sogar seine Diplomarbeit darüber, dies in Zusammenarbeit mit Carlsberg Italia und Filtrox Schweiz.

Den ersten Brewpub in der Lombardei zu eröffnen, dieses Ziel verwirklichte er in den 1990er-Jahren.

Weltweit vernetzt, betreibt er spannende, branchenübergreifende Kooperationsprojekte zu den Themen Sauerbiere und fassgelagerte Biere.

Birrificio Italiano vertreibt seine Craft-Biere heute in Italien, Großbritannien, USA und Deutschland.

Diese tiefe Verbundenheit, gepaart mit einer Agostino Arioli eigenen Kreativität und Originalität, äußert sich in der Idee der „grünen Fliege", von der er sagt: „Ich werde niemals die Begeisterung der Deutschen vergessen, als ich ihnen diese Idee vorstellte – einen frischen Kegel Tettnanger Hopfens obendrauf auf dem Schaum unseres frisch gehopften Pilses zu platzieren." ■

Amerikanische Brauerei hält an Landsorten fest

David Grinnell, Boston Beer Company, ist stolz auf die Freundschaften mit den Hopfenpflanzern

Seit ihrer Gründung im Jahr 1984 und seit sie das erste Mal gebraut hat, setzt Boston Beer Tettnanger Hopfen ein. „Das feine Aroma und die Bitterstoffe unseres ‚Boston Lager' wären ohne Tettnang Tettnanger nicht möglich", sagt David Grinnell, stellvertretender Präsident von Brewing & Quality bei der Boston Beer Company und zudem verantwortlich für alle Brauereiprodukte, die Rezepturentwicklung und die Auswahl der Zutaten für die vielen Biere der Boston Beer und andere Produkte.

„Unzählige Male" war David Grinnell eigenen Angaben zufolge während seines beruflichen Werdegangs in Tettnang. „Ich genieße es sehr, die Zeit mit unseren vielen Freunden innerhalb der Hopfengemeinschaft zu verbringen. Tettnang ist auch eine Region von enormer natürlicher Schönheit." Auf jedem Hopfenbetrieb in Tettnang könne er „den gewaltigen Stolz sehen, mit dem die Pflanzer ihrer Arbeit nachgehen. Das zeigt sich in der Sauberkeit in den Hopfengärten, in der Pflege durch die Pflanzer in der Wachstumsphase und in der Erntezeit. Für mich ist dieser Stolz auch fühlbar, wenn du das Glück hast, in ihre Häuser eingeladen und als Freund betrachtet zu werden".

Im Fall von Tettnang sei es nicht möglich, den Hopfen von seinem Anbaugebiet zu trennen. „Wir fühlen uns geehrt, dass unsere Verbindung zu den Hopfenpflanzern und den Händlern schon immer sehr gut ist", betont David Grinnell. „Fast jeden Tag erinnere ich mich daran, wenn ich ‚Samuel Adams Boston Lager', gebraut mit Tettnang Tettnanger und Hallertauer Mittelfrüh, probiere, das ‚Oktoberfest' oder ein sehr spezielles ‚Alpine Spring' (‚Alpenfrühling')." Letzteres sei ein stark gehopftes Kellerbier, das zu 100 Prozent mit Tettnang Tettnanger gebraut werde, erzählt David Grinnell stolz. „Auf dem Etikett dieses Bieres führen wir Tettnanger Hopfen auf. Das war ein sehr stolzer Moment für unser Brauer-Team und für unseren Betrieb."

David Grinnell versichert, dass seine Brauerei an den Landsorten festhalte, die in Deutschland produziert werden. „Das beginnt damit, dass wir das Geschäft des Pflanzers bereits auf niedrigem Niveau in seiner Bedeutung verstehen, dass wir ihre Ausbeute und ihren Kostendruck im Vergleich zu anderen Sorten verstehen und dass wir gemeinsam daran arbeiten, ein nach vorne gerichtetes Vertragsmodell zu entwickeln, das für beide richtig ist – für den Pflanzer und Boston Beer." Der Erfahrung David Grinnells zufolge „ist es nicht möglich, auf diesem Niveau ohne persönliche Beziehungen zu den Pflanzern zu arbeiten". An einem gewissen Punkt in jeder Diskussion gebe es eine Brotzeit, und Bier und Schnaps kämen hinzu. „Das ist das Zeichen, dass die geschäftliche Diskussion vorbei ist und wir als Freunde weitermachen, über unsere Familien sprechen und auf die Neuigkeiten vom vergangenen Jahr eingehen können. Für mich ist es das Beste, dass diese feinen Leute meine Freunde sind." ■



Setzt auf die persönlichen Beziehungen zu den Pflanzern: David Grinnell. ***Bild: PR***

David Grinnell

... hat an der Columbia Universität studiert und dort entdeckt, dass man auch eine Laufbahn im Bierbrauen einschlagen kann. Seine erste professionelle Möglichkeit hat sich bei der New Amsterdam Brewery in New York City 1984 geboten. Dort hat David Grinnell in den ersten Jahren einen Schwerpunkt auf die Brau-Qualität von Lager-Bieren gesetzt, den er mitgenommen hat, als er im Oktober 1988 bei der Boston Beer Company als stellvertretender Braumeister eingestellt wurde. Zunächst hat er sich darauf konzentriert, die Boston Brewery aufzubauen. Später hat er sie als Zentrum für Innovationen und die Entwicklung neuer Produkte für Boston Beer weiterentwickelt.

David Grinnell ist heute für den Überblick der Rezepte zuständig, für die Brau-Inhaltsstoffe, für Großprodukte, für Produktqualität, die Effizienz von Ressourcen und, wie er selber sagt, „glücklicherweise für die Bierkultur".

Braumeisters Vertrauen in die hopfigen Noten und die hohe Qualität

Richard Bengtsson vom schwedischen Unternehmen Spendrups verwendet Tettnanger Hopfen in den meisten seiner 70 Bierrezepte

In Richtung Bodensee hat Richard Erik Gustaf Bengtsson erstmals 1997 geschnuppert – bei Rauch Fruchtsäfte in Rankweil/Österreich. Von 2000 bis 2006 schlossen sich wichtige Jahre in Berlin an – zunächst bei der Versuchs- und Lehranstalt, gefolgt von zwei Jahren als Wissenschaftler an der Technischen Universität. Hier bildete Bengtsson angehende Braumeister in der chemisch-technischen Analyse aus.



Richard Erik Gustaf Bengtsson freut sich über die „sehr hohe Qualität" des Tettnanger Hopfens und über das „exklusive Aroma".
Bild: PR

Der heutige Hauptbraumeister bei Spendrups (plus R&D-Manager, Research and Development, also für Forschung und Entwicklung zuständig) hat demnach vielfältige Anknüpfungspunkte nach Deutschland und zum hiesigen Hopfen. Wen wundert's, dass das Tettnanger Edelgewächs für den 41-Jährigen eine große Rolle spielt.

Spendrups ist ein schwedisches Familienunternehmen, das 900 Mitarbeiter beschäftigt und jährlich vier Millionen Hektoliter Getränke herstellt, davon zwei Millionen Hektoliter Bier. Die 1897 gegründete Firma (Sitz in Varby, südlich von Stockholm) gilt als größter Bierlieferant für Systembolaget, das als staatliches Unternehmen in Schweden ein Monopol auf den Einzelhandel von Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 3,5 Volumenprozent besitzt.

Was unter anderem 70 Bierrezepte meint, die in den Spendrups-Brauereien hergestellt werden, wie beispielsweise Old Gold, Mariestads oder Norrlands Guld Export. „Bei ihnen nehmen Tettnanger Hopfen einen wichtigen Teil ein", sagt Bengtsson. „Wir verwenden Tettnanger Hopfen vor allem als Aromahopfen bei der späten Hopfengabe im Whirlpool oder als Trockenhopfung." In Zahlen: Rund 1500 Kilogramm Alphasäure beziehen wir aus Tettnang.

„Tettnang Tettnanger und Perle aus Tettnang bevorzuge ich", sagt Bengtsson. Und wofür? „Ich nutze die Tettnanger Hopfen in fast allen Lagerbieren." Damit einher geht eine Vorliebe für hopfige Noten, die der Tettnanger Hopfen den deutschen Pils-Bieren von Spendrups verleiht.

Von der „sehr hohen Qualität", die Richard Erik Gustaf Bengtsson dem Tettnanger Hopfen ebenso zubilligt wie ein exklusives Aroma, überzeugt er sich jedes Jahr aufs Neue vor Ort. Konkret: „Ich reise mit unseren Hopfenlieferanten in die Hallertau und nach Tettnang, nehme die Gärten in Augenschein und treffe die Pflanzer."

Was für den Mann aus Schweden stets eine besondere Begebenheit bedeutet: „Ich liebe die Natur und Landschaft hier sowie die guten Biere, die in Tettnang und Umgebung gebraut werden." ■

Richard Erik Gustaf Bengtsson

Richard Erik Gustaf Bengtsson ist seit 2006 bei Spendrups tätig. Als Braumeister (seit 2008 Hauptbraumeister) war er von Anfang an in Varby für alle Brauprozesse zuständig sowie für die Entwicklung aller Bierprodukte. Über die Stationen „Function manager beer process/soft drinks", Produktionsmanager stieg Bengtsson 2013 zum R&D Manager auf, der zugleich als Pressesprecher des Unternehmens auftritt.

Früh hatte Bengtsson Erfahrungen mit dem Bierbrauprozess gesammelt, so bei der Falcon Bryggier AB, dem Filtrox Werk in St. Gallen oder bei Svenska Malt AB in Halmstad.

Weitgereister Hopfen

Handelshäuser kümmern sich um weit mehr als Vertrieb und Verkauf

Lange Zeit wurde Hopfen dort angebaut, wo er auch verarbeitet wurde – der Erzeuger war Verbraucher. Erst mit der Erschließung von Verkehrswegen und dem interkontinentalen Handel änderte sich diese Situation gravierend: Der Bodenseeraum beispielsweise erhielt in den Jahren 1847 bis 1860 Anschluss an den „Weltmarkt". Der Hopfenanbau nahm zu – und in der Folge auch der Handel, die Herstellung und der Verbrauch von Bier.

Nürnberg war – in Nachfolge von Hersbruck – bis Ende des 19. Jahrhunderts Welthandelszentrum für Hopfen: Fast 400 Firmen gab es von 1880 bis 1896 allein dort, die sich dem Hopfenverkauf und -vertrieb widmeten.

Gehandelt wurde mit Hopfen schon früh auch hierzulande. 1860 sind Preisnotierungen aus München, Nürnberg und Tübingen bekannt. Für 1870 wird erwähnt, dass es verstärkt Hopfenverkäufe in die USA gab. Dort hatte es offenbar die Ernte richtiggehend verregnet.
Ein interessantes Zeitdokument stellt eine Schützenscheibe aus dem Jahr 1865 (Seite 18) dar. Sie zeigt in der Mitte den Hopfenproduzenten in Tettnanger Bürgertracht, der den örtlichen Vermittler („Schmuser", links) und den Hopfenhändler miteinander bekannt macht. Aufschlussreich auch der Hintergrund – mit dem Tettnanger Waaghaus mit sogenannten Pyramidenhopfen, in der Mitte traditionell Stangenhopfen und links eine erste Drahtanlage.
Heutzutage, nach Etablierung der Mehrjahreskontrakte zwischen Produzent und Abnehmer sowie einem gewaltigen Konzentrationsprozess, gibt es nur noch wenige Hopfenhandelshäuser. Sie finden sich im deutschen Hopfenwirtschaftsverband (13 Mitglieder stark) zusammen, der bis Mitte der 1990er-Jahre als „Verband der Hopfenkaufleute und Hopfenveredler" firmiert hatte.
Vier gewichtige Hopfenhandelshäuser werden auf den nächsten Seiten vorgestellt. In den Porträts wird deutlich: Ausschließlich mit Hopfen handeln und ihn verkaufen, das allein macht heute kein Hopfenhandelshaus mehr aus. ■



Hopfen übt nicht nur freiwachsend in den Gärten seinen Reiz aus. Bei der Verarbeitung im Erntezentrum braucht es die optimale Technik (Bild: bei der Konditionierung), damit bei der Trocknung und Lagerung die Qualität erhalten bleibt und sich zurecht von „grünem Gold" sprechen lässt. ***Bild: Stefan Trautmann***

Pilotprojekte in Tettnang erfolgreich umgesetzt

Die Barth-Haas Gruppe geht mit Pflanzern neue Wege

Seit mehr als 220 Jahren agiert die Barth-Haas Gruppe erfolgreich mit Niederlassungen auf der ganzen Welt – im Jubeljahr „175 Jahre Hopfenbau in Tettnang" feiert das Familienunternehmen sein 225-jähriges Bestehen. Seit 1794 hat es seinen Sitz in Nürnberg.

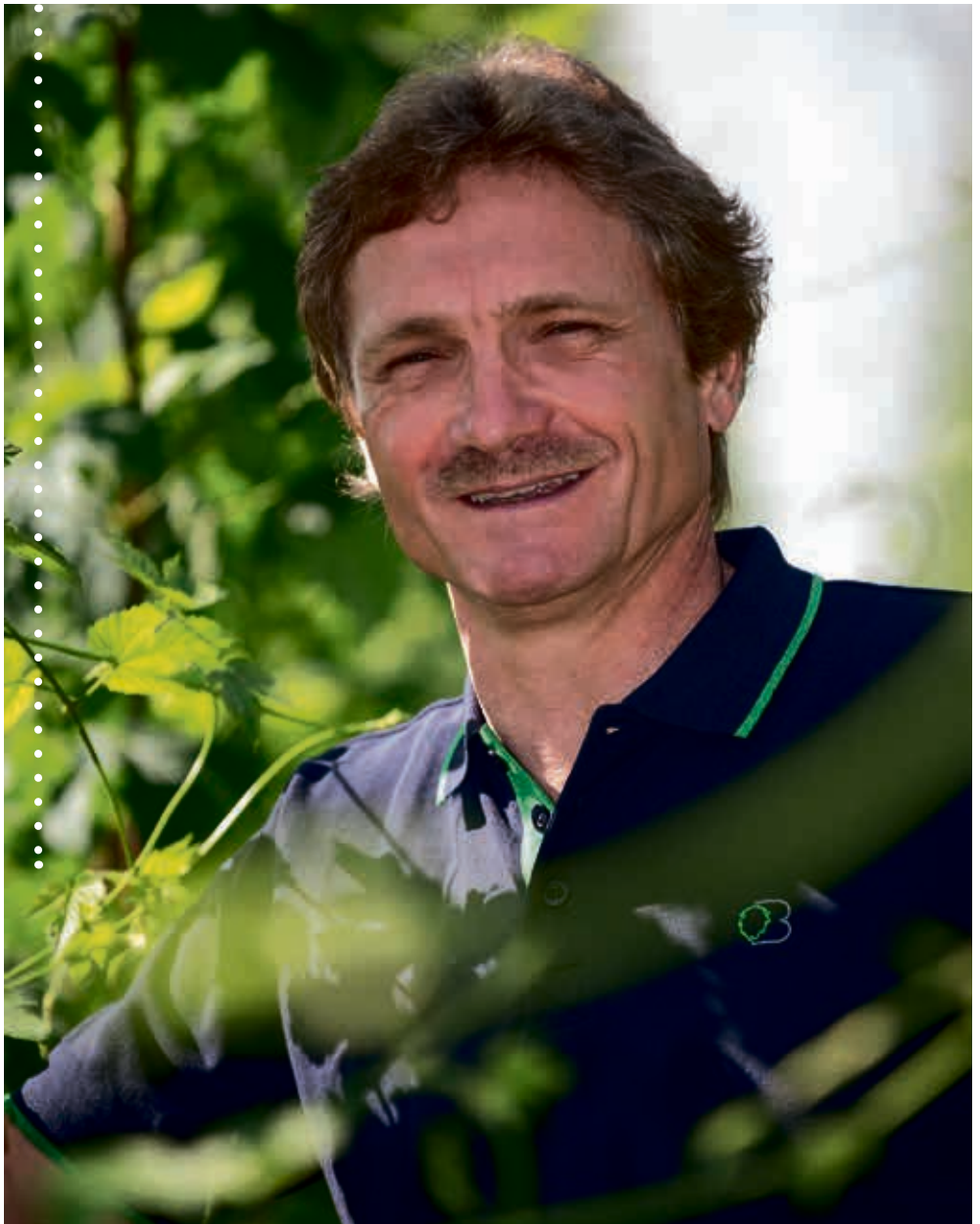
Tettnang hat seit langer Zeit eine große Bedeutung für Barth-Haas: Bis zum Jahr 1991 war das Familienunternehmen über Kommissionäre im Gebiet vertreten. Nach Jahrzehnten des Siegelhallen-Sterbens hat die Firma Barth 1992 erstmals wieder eine neue, mobile Abwaagestelle eröffnet und bereits ein Jahr später wurde die Siegelhalle im Gebäude des Tettnanger Hopfenmuseums (heute Hopfengut No20) bezogen.

Die Barth-Haas Gruppe hat in Tettnang Neuerungen eingeführt, die später Eingang in die ganze Hopfenwirtschaft gefunden haben. Als Beispiele seien ein Pilotprojekt zum Ersatz der bis dahin üblichen Siegelung der Hopfensäcke mit Plombe, Siegellack und Farbe durch einen modernen Aufkleber genannt sowie die erstmals direkte Anbindung einer elektronischen Waage an ein Computersystem.

Der enge Kontakt und langfristige, vertrauensvolle Beziehungen zu den Hopfenpflanzern sind für Barth-Haas von großer Bedeutung. So hat das Unternehmen die Barth-Info-Abende eingeführt, bei denen die Lieferanten regelmäßig über aktuelle Themen informiert werden. „Der intensive Austausch zu allen Themen, die den Pflanzer bewegen, sowie unsere professionelle Beratungsleistung zu Anbauthemen, wie Sortenwahl oder Pflanzenschutz, schenken beiden Seiten Inspiration und Sicherheit", heißt es von Seiten des Unternehmens. Die Tettnanger Barth-Reisen haben die Pflanzer schon in Anbaugebiete nach Tschechien, England, die USA und in viele europäische Brauereien geführt.

Die Barth-Haas Gruppe berät Brauereien, wenn es um das Thema Hopfen geht. Dazu gehört nicht nur der Rohstoff selbst, sondern auch die Prozesstechnik, Rezepturerstellung und Produktauswahl.

„Wir haben uns vom Händler zum Dienstleister rund um den Hopfen entwickelt und wollen unsere Kunden, Lieferanten und Mitarbeiter inspirieren, gemeinsam mit uns innovative Ideen zu entwickeln und neue Wege zu gehen", umreißt Barth-Haas die Firmenphilosophie. ■



Der enge Kontakt und langfristige, vertrauensvolle Beziehungen zu den Hopfenpflanzern sind für Dr. Reinhold Kugel (Leiter Produktsicherheit und -qualität) von großer Bedeutung. ***Bild: PR***

Wichtiger Partner für die Hopfenpflanzer

Die BayWa baut auf den Traditionsstandort Tettnang

Mit rund 18 500 Hektar liegen mehr als 90 Prozent der deutschen Hopfenbaugebiete in Bayern und Baden-Württemberg – jenem Landstrich, in dem die BayWa ihre Wurzeln hat. Als viertgrößter Hopfenvermarkter Deutschlands exportiert der Münchener Handels- und Dienstleistungskonzern aus der Hallertau und Tettnang weltweit in über 50 Länder.

In Tettnang ist die BayWa mit mehr als 50 Prozent Anteil Marktführer. 2016 investierte das Unternehmen am Traditionsstandort vier Millionen Euro in den Bau eines neuen Hopfenpelletwerkes und schuf so in Kombination mit der Ballotsverpackung einen hierzulande einmaligen Hopfenverarbeitungsbetrieb. Der Großteil der Hopfenernte wird zu Pellets verarbeitet. Dafür werden die Hopfendolden zuerst vermahlen und anschließend gepresst. In dieser Form ist das Naturprodukt länger haltbar und kann platzsparend gelagert werden. Hauptabnehmer sind sowohl Brauer aus der Region und Deutschland als auch Kunden in Übersee.

Als Vollsortimenter für landwirtschaftliche Betriebe ist die BayWa auch ein wichtiger Partner für die Hopfenpflanzer. Im Obst- und Hopfenzentrum Tettnang werden das ganze Jahr über Betriebsmittel, Material für den Gerüstanlagenbau sowie ein Beratungsservice für den Hopfenbau angeboten. Dazu kommen ein Landmaschinenhandel und eine Werkstatt. Am Standort Tettnang betreibt die BayWa zusätzlich eine Anlage, in der die Aufleitdrähte für den Hopfen auf die richtigen Maße abgelängt und für die Landwirte kommissioniert werden. Weitere Standorte mit Angeboten für Hopfenpflanzer hat die BayWa in Kressbronn und Ravensburg.

Seit 2011 verarbeitet und vertreibt die BayWa auch Hopfen aus der Hallertau. Im oberbayerischen Bruckbach bei Wolnzach wurde Anfang Juni 2018 das neue Agrar- und Hopfenkompetenzzentrum eröffnet, das in Verbindung mit einer eigenen Versuchsbrauerei und einem „Hopfengarten" zu Verkostungszwecken den Fokus auf den Hopfenanbau legt. Indem sie vor Ort gebrautes Bier direkt probieren können, erfahren interessierte Brauer und Händler mehr über die sensorischen Eigenschaften verschiedener Hopfensorten. Gemeinsam mit Forschungsinstituten und Züchtern arbeitet das BayWa-Hopfenkompetenzteam zudem an der Neu- und Weiterentwicklung von Sorten, etwa im Hinblick auf Aroma und Geschmack, Resistenzverhalten und Ertragsfähigkeit sowie den schonenden Umgang mit Ressourcen im Anbau. ■



Der BayWa Standort in Tettnang.
Bild: BayWa AG



Die BayWa-Hopfenpelletieranlage bei ihrer Einweihung 2016. ***Bild: tt-bilder.de***

Die Vermarktung selbst in die Hand genommen

Hopfenpflanzer bilden mit HVG weltweit größten Zusammenschluss

Die Anfänge der HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft liegen im Jahr 1953, als sich die Hopfenpflanzer im Anbaugebiet Hallertau zusammengeschlossen haben, um ihren Hopfen selbst zu vermarkten. 2000 und 2001 schlossen sich Pflanzer aus den Anbaugebieten Elbe-Saale, Jura und auch aus Tettnang an und formten damit den bis heute weltweit größten Zusammenschluss von Hopfenpflanzern in einer Genossenschaft. Diese Konstellation garantiert der internationalen Brauwirtschaft die Liefersicherheit von deutschem Hopfen höchster Qualität und Vielfalt. Gleichzeitig gibt die HVG die Anforderungen der Brauereien in aller Welt an ihre Gemeinschaft von Erzeugern weiter, damit sich die Hopfenproduktion danach richten kann.



Die Mitarbeiter der HVG Hopfenverwertungsgesellschaft e.G. ***Bild: PR***

Die HVG vermarktet mehr als 20 verschiedene Hopfensorten aus Deutschland. Neben den wichtigen Bittersorten nehmen auch die Aromasorten und dabei insbesondere die hochfeinen Landsorten wie der Tettnang Tettnanger eine bedeutende Stellung ein. Hinzu kommen Special Flavour Hops für andere, neue Geschmacksnoten im Bier.

Die Verarbeitung findet in den weltweit größten und modernsten Hopfenverarbeitungswerken statt, an welchen die Pflanzer über die HVG seit 1982 beteiligt sind. Mehr als 200 Mitarbeiter sind in Wolnzach, Mainburg und St. Johann mit der Verarbeitung der Hopfen vor allem zu Pellets und Extrakt beschäftigt.

Als Erzeugergemeinschaft der deutschen Hopfenpflanzer ist es ein wichtiges Ziel der HVG, die Wettbewerbsfähigkeit hierzulande langfristig zu stärken. Hierzu zählen zum Beispiel die Modernisierung der Hopfentrocknung, die Qualitätssicherung und Untersuchungen von Rohhopfen sowie die Forschungs- und Absatzförderung.

Aus der ältesten Vermarktungsgenossenschaft im Hopfenanbau ist binnen weniger Jahrzehnte einer der wichtigsten Marktteilnehmer für deutschen Hopfen geworden: Heute beziehen Brauereien aus mehr als 100 Ländern auf allen Kontinenten deutsche Hopfen über die HVG direkt beim



Der Firmensitz in Wolnzach. ***Bild: PR***

Pflanzer, „zu fairen Konditionen“, wie die HVG anmerkt. Die Vermarktung der Hopfen aus Tettnang rundet dabei nicht nur das Portfolio deutscher Hopfen bei der HVG ab, sondern nimmt eine zentrale Rolle ein. ■

Wichtige Handelspartner in Tettnang

Simon H. Steiner Hopfen setzt auf direkte Kontakte

Die Geschichte des im Jahre 1845 am Standort Laupheim bei Ulm gegründeten Hopfenhandelsunternehmens Simon H. Steiner Hopfen ist eng mit dem Anbaugebiet Tettnang verbunden.

Simon Heinrich Steiner, geboren im Jahr 1825, gehörte gemeinsam mit seinem Vater Heinrich zu den Pionieren des Hopfenhandels, der um 1840 in Laupheim seinen Anfang hatte. In dieser Region wurde bis 1918 Hopfen angebaut.

Im Jahre 1886 gründete Sam Steiner, der 20-jährige Sohn von Simon Heinrich Steiner, unter dem Namen S.S. Steiner in New York eine Hopfenhandelsfirma. Sie importierte Hopfen aus Europa, so auch aus Tettnang, in die USA und lieferte diesen an die amerikanischen Brauereien. Heute ist New York der Hauptfirmensitz, der in sechster Generation von der Inhaberfamilie geführt wird.

Im Jahre 1917 erwarb Hedwig Steiner, verwitwete Ehefrau von Louis Steiner, das damals größte Hopfengut in Tettnang-Siggenweiler. Damit wurde die Firma Steiner zur ersten Hopfenhandelsfirma in Deutschland mit integriertem Hopfenanbau. In den 1970er-Jahren hatte man sich entschieden, sich vom Hopfenanbau in Tettnang zurückzuziehen und das Gut zu veräußern.

Heute gehört die Steiner-Unternehmensgruppe zu den führenden Hopfenvermarktern weltweit. Sie ist ein wesentlicher Versorger der globalen Brauindustrie.

Das Leistungsspektrum umfasst ein breites Angebot an Hopfensorten aus allen Teilen der Welt – so auch aus Tettnang. Dazu zählen neben vielen weiteren innovativen Erzeugnissen vor allem neue, experimentelle Hopfenzüchtungen, Hopfenöle, Hopfenextrakte, Kettle-Produkte, Downstream-Produkte, Produkte mit antibakteriellen und antioxidativen Eigenschaften sowie Grundstoffe für phytopharmazeutische Anwendungen.

Ein leistungsfähiges Team an Agrarexperten kauft heute Rohhopfen in allen Anbauregionen Europas durch direkte Kontakte zu Pflanzern und Pflanzerorganisationen. Hauptlieferanten für die Verarbeitungswerke in Au und Mainburg/ Hallertau sind die deutschen Hopfenpflanzer. Die rund 130 Hopfenbetriebe aus der Anbauregion Tettnang sind nach wie vor wichtige Handelspartner für die Firma Steiner beziehungsweise deren Kunden in mehr als 90 Ländern weltweit.

Vor Ort kooperiert Steiner mit der Firma BSL Betriebsmittel Service Logistik in Meckenbeuren, deren Fachkenntnis von den Pflanzern sehr geschätzt wird. ■



Eine lange Tradition hat nicht nur der Hopfenbau in Tettnang, sondern auch die Verbindung zu den Hopfenhandelshäusern. Dass dabei neben Tradition auch Wandel angesagt ist, belegt der Blick auf die Fortbewegungsmittel. ***Bild: PR***



Das Hopsteiner-Team arbeitet intensiv an der Züchtung neuer Hopfensorten weltweit. ***Bild: PR***

„Alles in allem sind unsere Zukunftserwartungen positiv“

HPV-Geschäftsführer Jürgen Weishaupt sieht Pflanzer für Herausforderungen gut gewappnet

Seit mehr als 20 Jahren leitet Jürgen Weishaupt die Geschicke des Hopfenpflanzerverbands. Im Gespräch blickt er zurück und gibt den Status Quo wieder. Zudem wagt er einen Blick in die Zukunft.

Herr Weishaupt, was hat sich in den vergangenen 20 Jahren verändert?

In den ersten zehn Jahren meiner Arbeit herrschte ein reines Alphasäure-Denken vor – ich würde sogar von einem „Alphafetischismus“ sprechen. Welche Sorte hat wieviel Alphasäure? Was kostet das Kilogramm Alphasäure? Das waren Fragen, die die Diskussion bestimmt haben. Vor 15 bis 20 Jahren hat die Craftbeer-Bewegung in den USA ihren Anfang genommen. Diese Bewegung hat im wahrsten Sinne des Wortes den Hopfenmarkt revolutioniert: Sie hat den Hopfen selbst in den Mittelpunkt gerückt. Dieser wiederum hat eine besondere Wertigkeit bekommen – er ist mittlerweile das A und O für Pflanzer und für Brauer. Obwohl das Bier mehrere wichtige Inhaltsstoffe hat, bestimmen seither die Hopfenmenge, die Sorte und das Aromaprofil die Identität vieler Biere. Die Brauer wollen riechen, schmecken, fühlen und den Kontakt zu den Pflanzern haben. Das hat zu engen Partnerschaften zwischen Brauern und Pflanzern geführt. Ein weiterer positiver Effekt für die Pflanzer: Aufgrund der neuen Biere wird viel mehr Hopfen gebraucht. Wo bei „klassischem“ Bier die Hopfengabe bei 200, 300, 400 Gramm Hopfen je Hektoliter aufhört, beginnt sie hier bei den „neuen“ Bieren erst. Zudem wurde beispielsweise das Hopfenstopfen neu belebt. Die weltweit boomende Craftbeer-Szene hat Tettnang im Speziellen durch seinen weltweiten Ruf als DAS Aromahopfengebiet beflügelt. Und sie hat auch den klassischen Bieren gut getan.

Hopfen aus Tettnang hat weltweit einen sehr guten Ruf. Was tun Sie, um ihn zu erhalten?

Unser Antrieb und die Basis unseres Tuns und Wirtschaftens ist es, Rohstoffe bester Qualität für unsere Kunden zu produzieren. Dafür haben wir zum Beispiel vor vielen Jahren die „Neutrale Qualitäts-Feststellung“ (NQF) entwickelt. Hierfür wird in unserem gebietseigenen Labor jede Partie – und das sind immerhin rund 1000 pro Jahr – auf verschiedene Qualitätsparameter wie Wassergehalt, Blatt-/Stängelanteil, Anzahl Doldenblätter, Sortenreinheit, Samenanteil, Fremdbestandteile, Krankheiten/Schädlinge, Alphasäure, Farbe und Geruch mit einem Bonus-/Malussystem untersucht und bewertet. Für die Pflanzer ist die NQF ein großer Anreiz: Top-Qualität wird mit Bonuszahlungen belohnt, schlechtere Qualität mit Malus abgestraft. Viele Kunden besuchen unsere Pflanzer bereits im Frühjahr, vor der Ernte oder im Herbst zur Auswahl/Bonitur, auch Ausmusterung genannt, des Aromaprofils ihrer Hopfen. Des Weiteren wird der Tettnanger Hopfen als geschützte geografische Angabe (ggA) produziert, ein EU-weiter Markenschutz mit verschiedenen Spezifikationen. Viele Betriebe sind ISO-zertifiziert mit speziellen Anbau- und Qualitätsparametern.



Leitet seit 1998 als Geschäftsführer die Geschicke der Tettnanger Hopfenpflanzer: Jürgen Weishaupt. ***Bild: Jens Lindenmüller***

Seit einigen Jahren bauen die Pflanzer nicht mehr ausschließlich die Sorte Tettnang Tettnanger an…

Das stimmt. Trotzdem bleibt unsere Kernkompetenz mit einer Anbaufläche von mehr als 50 Prozent die Landsorte Tettnang Tettnanger – von ihrem feinen Aroma haben wir beste Kenntnis durch unseren seit 175 Jahren währenden Anbau. Es gab in den vergangenen 40 Jahren mehrfach den Versuch, die Sorte Tettnanger in anderen Gebieten, wie beispielsweise in den USA, anzubauen. Alle Pflanzungen wurden wieder gerodet, weil sich das spezifische, fein-würzige Aroma, die Hopfenblume, nirgends so entwickelt hat wie in Tettnang mit seinem ausgewogenen Bodenseeklima – wir sprechen von „feinstem Aroma und einer zarten Bittere zur Verfeinerung der Biere im Premiumbereich“.

Wie viele Sorten werden mittlerweile in Tettnang angebaut?

Insgesamt haben wir im Anbaugebiet Tettnang derzeit ein Portfolio von 25 Sorten im Anbau, und viele unserer Betriebe sind erst durch die Sortenvielfalt und die damit verbundene Verteilung der sortenbedingten Arbeitszeitdiversifizierung gewachsen. Unsere Pflanzer haben gelernt, flexibel zu sein und zu bleiben, auch wenn dies konträr zu der langen Lebensdauer einer Hopfenpflanze als Dauerkultur scheint.

Hopfen aus Tettnang wird immer wieder ausgezeichnet.

Das ist richtig. Wir sind auf unseren „Feinkostladen der Republik“ in der boomenden Region Bodensee, in der die Flächen knapp sind, stolz. Dass wir höchste Qualität produzieren, belegen jedes Jahr zahlreiche Preise, so bei der Deutschen Hopfenausstellung, beim Deutschen Hopfen-Champion aber auch bei Bierwettbewerben wie dem World Beer Cup und dem European Beer Star. Beim Deutschen Hopfen-Champion 2018 erhielt Georg Vollmer aus Tettnang gar die Goldmedaille für die Landsorte Tettnanger.

„Tettnanger Hopfen ist kein normales Agrarprodukt – er ist ein chemisches Wunderwerk“ – das hat schon unser langjähriger Vorsitzender Dr. Bernhard Locher gesagt.

Wichtig ist für uns auch: Die Deutsche Hopfenwirtschaft hat 2012 ein allumfassendes Pflanzenschutz-Monitoring eingerichtet, bei dem potentielle Gefahren/Wirkstoffe, wie zum Beispiel Höchstwertüberschreitungen, frühzeitig, also vor Verarbeitung und Vermarktung, erkannt werden können. Zudem hat sich 2014 das Anbaugebiet Tettnang der Nachhaltigkeit verschrieben. Mit nachhaltiger Produktion wollen wir den Hopfenbau für zukünftige Generationen sichern. Deshalb verpflichten sich Hopfenpflanzer aus dem Anbaugebiet Tettnang, nach ökologischen, ökonomischen und sozialen Nachhaltigkeitskriterien aufgrund der Vorlage der Sustainable Agricultural Initiative Plattform (SAI) zu arbeiten.



Ein Treffpunkt für Fachleute: die Bonitierung des Hopfens. *Bild: VDH*

Was sind die Herausforderungen für die Zukunft?

Eine Herausforderung ist es sicherlich, dem Klimawandel zu begegnen. Das Gleichmäßige und die Berechenbarkeit nehmen ab, die Extreme zu. Aufgrund von kürzeren Intervallen, in denen Wetterextreme auftreten, also geringe oder heftige Niederschlagsmengen, langen Trockenphasen mit hohen Temperaturen wie 2018, haben wir stärkere Schwankungen bei Menge und Inhaltsstoffen, und zwar sowohl nach unten als auch nach oben. Hier versuchen wir gegenzusteuern. Dies geschieht beispielsweise aktuell durch eine Klonauslese oder durch ein Züchtungsprogramm mit der Sorte Tettnanger. Auch neue Sorten könnten eine Antwort sein.

Die Frage nach großflächiger Bewässerung wird in Zeiten des Klimawandels immer wieder gestellt. Elf Prozent unserer Gärten werden derzeit bewässert, was regional unterschiedlich ist, im Argental beispielsweise mehr. Behördlicherseits stoßen wir bei dem Vorhaben, weitere Gärten unter Wasser zu nehmen, auf wenig Gegenliebe. Zudem haben wir keine Groß-/Monokulturen, sondern Familienbetriebe, und da ist eine Bewässerung schon von der Struktur her schwierig. Weitere Herausforderungen, denen wir uns stellen, sind der zunehmende Mangel von Fachkräften und von Saisonpersonal, nicht zuletzt auch durch die Konkurrenz der boomenden Industrie in der High-Tech-Region Bodensee, und die Verfügbarkeit von Pflanzenschutzmitteln. Immer weniger Wirkstoffe werden zugelassen, immer mehr Wirkstoffe fallen weg. Das Resistenzmanagement leidet bei gleichzeitig kritisch werdender Bevölkerung. Hinzu kommt die seit Jahren zunehmende Bürokratie. Und: Es ist auch eine Herausforderung, in einer „verdichteten“ Boom-Region ein gegenseitiges Verständnis und Miteinander von Bevölkerung, Industrie, Handel, Tourismus und Landwirtschaft zu pflegen.

Stolz und froh sind wir, dass wir ganz viele junge, gut ausgebildete, engagierte und motivierte Hopfenpflanzer und Hopfenpflanzerinnen haben, die in den vergangenen Jahren und aktuell in Erntezentren, Trocknung, Konditionierung oder Gerüstanlagen investieren. Also alles in allem positive Zukunftserwartungen und Entwicklungen im Anbaugebiet Tettnang. Auch deshalb, weil zusätzlich zu Züchtungsprogrammen langfristig Untersuchungen für alternative beziehungsweise ergänzende Einsatzgebiete für Hopfen in der Forschung laufen. Positiv sind auch die Partnerschaften mit den vielen Brauereien, die mit Tettnanger Hopfen in ihren Bieren als Qualitätshinweis und Hochwertigkeit werben. „Brewed with Tettnang hops“ – speziell in den USA findet man auf Labels immer wieder solche Qualitätshinweise.

Wagen Sie bitte einen Blick in die Zukunft. Was wird in 20 Jahren sein?

Wir gehen davon aus, dass die Craftbeer-Szene sowie die Brauwirtschaft stabil bleiben und wachsen. Was den Hopfenbau anbelangt, scheinen die Zeiten, in denen es zweistellige Wachstumsraten gab, zunächst einmal vorbei zu sein. Wir werden weniger und größere Betriebe haben – mit mehr Kapital und mehr Investitionen, verbunden mit mehr Risiko. Zyklen im Hopfenbau wird es weiterhin geben – wie wir sie auch in der Vergangenheit hatten. Es wäre das erste Mal in der Geschichte, wenn es nur noch aufwärts beziehungsweise in eine Richtung ginge.

Was ist Ihr Wunsch für den Hopfen aus Tettnang?

Mein Wunsch für die Marke Tettnanger Hopfen ist, dass sie sich positiv und nachhaltig weiterentwickelt und sich die schon engen Partnerschaften mit nationalen und internationalen Brauereien verfestigen. ■

Hauptsponsor:

HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft e.G.

Wir bedanken uns für die finanzielle Unterstützung bei:

ADAMA Deutschland GmbH | www.adama.com
ALPENBLICKDREI Werbeagentur GmbH | www.alpenblickdrei.com
Bayer CropScience Deutschland GmbH | www.agrar.bayer.de
BayWa AG | BayWa AG – Vertrieb Hopfen | BayWa AG – Technik | www.baywa.de
Brauerei u. Gasthof zur Krone F. Tauscher GmbH & Co. KG | www.tettnanger-krone.de
Brauereigasthof Schöre | www.schoere.de
Fachverlag Hans Carl | www.brauwelt.com
FMC Cheminova Deutschland GmbH & Co. KG | www.cheminova.de
Hans Wanner GmbH | www.wanner-maschinenbau.de
Heinzlmair Hopfenbedarf | www.hopfendraht.de
Hopfen und mehr GmbH | www.hobbybrauerversand.de
Hopfengut No20 GbR | www.hopfengut.de
Hopfenring e.V. | www.hopfenring.de
HVG e.G. | www.hvg-germany.de
Joh. Barth & Sohn GmbH & Co. KG | www.barthhaasgroup.com
Landtechnik Häfele | www.landtechnik-haefele.de
LBV-Unternehmensberatungsdienste GmbH | www.lbv-u.de
Maschinenring Tettnang | www.maschinenring-tettnang.de
Messmer Multimedia | www.messmer-multimedia.de
Reith Landtechnik GmbH & Co. KG | www.reith-landtechnik.de
Reisewelt Montfort | www.montfort.de
Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH | www.hopsteiner.de
Soller GmbH | www.soller-gmbh.de
Stadt Tettnang | www.tettnang.de
Stadtmarketing Tettnang | www.stadtmarketing-tettnang.de
UPL Deutschland GmbH | www.upldeutschland.de
Vereinigte Hagelversicherung VVaG | www.vereinigte-hagel.de
Verlag W. Sachon - Brauindustrie | www.brauindustrie.de
Versicherungskammer Bayern | www.vkb.de
Volksbank Friedrichshafen-Tettnang eG | www.volksbank-fntt.de
Vorsorge-Center Christian Zartl Württembergische Versicherung | www.versicherungsbuero-zartl.de
Wolf Anlagen-Technik GmbH & Co. KG | www.wolf-geisenfeld.de
Zimmermann Rechtsanwaltssozietät Partnerschaft mbB | www.z-r-s.de

Impressum

Herausgeber:
Hopfenpflanzerverband Tettnang e.V.
Kaltenberger Straße 41, 88069 Tettnang, Telefon: +49 (0) 75 42 / 5 21 36
E-Mail: tt-hops@tettnanger-hopfen.de, www.tettnanger-hopfen.de

Grafik:
Lorenz Senn Verlag, Lindauer Straße 11, 88069 Tettnang

Druck:
Seedruck GmbH, Im Heidach 9, 88079 Kressbronn

Redaktionsteam:
Jürgen Weishaupt
Hildegard Nagler (Autorin)
Roland Weiß (Autor)
Petra Merath (Grafik)
Martina Weishaupt
Lukas Locher

Copyright:
Hopfenpflanzerverband Tettnang, Kaltenberger Straße 41, 88069 Tettnang

D.S.H. BW N.A.

1844

Tettnang 2019

175 Jahre

Hopfenbau

HOPFENANBAUGEBIET TETTNANG

DE - PLZ 88069

Seit 175 Jahren wird in Tettnang feinster Hopfen angebaut.
Exportiert wird er in alle Welt.
Grund, auf die Anfänge zurückzuschauen,
den Status Quo zu schildern und in die Zukunft zu blicken.

www.tettnanger-hopfen.de

TETTNANGER HOPFEN

175 Jahre

Feinster Biergenuss