

Die schönste Art, die Natur zu erleben

September/Oktober 2021

Traumwege

Weinwandern mit Aussicht



**Kneipp-Auszeit** im Kloster Waldsassen

Mit der Flussfähre in den Biergarten

Wie man aus Kastanien Putzmittel macht





Feines aus dem Hagebuttendorf Mitbringsel



ls ob man durch einen Wald radelt. Links und rechts recken und strecken sich sattgrüne Hopfenpflanzen in den blau-weißen Himmel. Sie winden sich um Drähte. Immer weiter, immer höher. Sechs Meter, sieben Meter, acht Meter. Wir sind mitten in Bayern, mitten in der Hallertau, mitten im Hopfen. In keinem anderen Landstrich der Welt wird auf so engem Raum so viel Hopfen angebaut wie hier. Drum gehört die Etappe, auf der wir heute von Ingolstadt nach Freising unterwegs sind, zu einer Radrunde namens "Hopfenschleife", weil man immer wieder umzingelt ist von baum-

hohen Pflanzen. In der Ferne sieht der Radler Dörfer, aus denen nur noch der Kirchturm rausspitzelt. Mensch und Tier, Häuser und Bauernhöfe – einfach verschluckt von Humulus lupulus, wie der Hopfen auf Lateinisch heißt.

## Die Radtour wird zur Schnuppertour

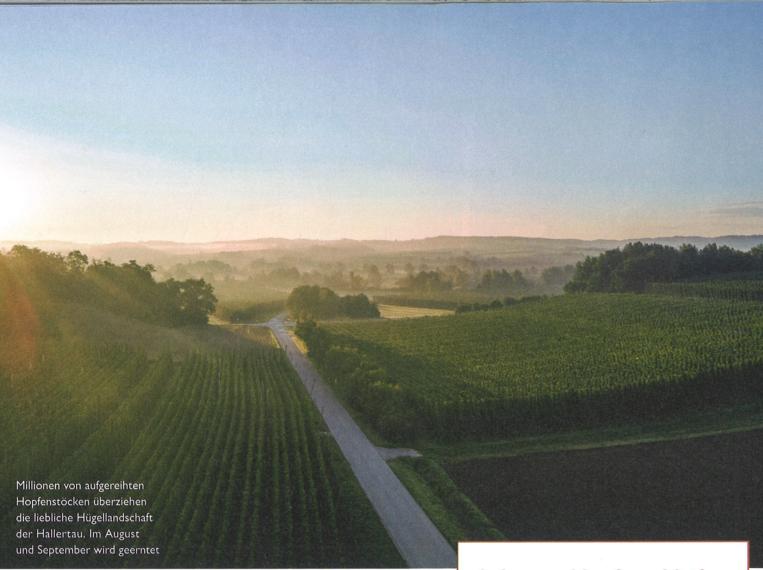
Die Hallertau ist das weltweit älteste Anbaugebiet für die fleißige Kletterpflanze, die zur Familie der Hanfgewächse zählt. Historische Urkunden belegen, dass Bauern in dem kleinen Weiler Gründl bei Freising bereits im Jahr 860 die grünen Dolden ernteten, die ausschließlich von weiblichen Pflanzen gebildet werden.

Wenn die Sonne kräftig scheint, verströmt der Hopfen ein würziges, grasiges, teils sogar fruchtiges Aroma. Die Radtour wird zur Schnuppertour. Der Duft trägt einen bis nach Wolnzach, dem Herz der Hallertau, wo von Reinschnuppern keine Rede mehr sein kann. Denn dort befindet sich das Hopfenmuseum, in dem man tief in die mehr als 1000-jährige Geschichte der Dolde eintaucht.

Wer glaubt, hier dreht sich alles nur um Bier, ist schief gewickelt. Denn zunächst einmal war der Hopfen eine wild wachsende Arzneipflanze. Die Menschen merkten, dass er Entzündungen lindert und gaben ihn in Getränke. Im Mittelalter rankte sich der Hopfen um Hildegard von Bingen und ihre Heillehre. Als klar wurde, dass Hopfen auch eine positive Wirkung auf die Haltbarkeit hatte, fand er seinen Weg ins Bier, das es schon 4000 Jahre vor Christi Geburt gab. Und so legten die Brauereien einfach kleine Hopfengärten um die Ecke an.

Bier avancierte zu einem weltweit gehandelten Produkt, die Brauereien in München kamen mit der Produktion kaum hinterher. Der Hopfenanbau

Bitte umblättern



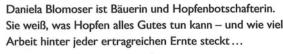
konzentrierte sich dabei auf die Hallertau. Klima, Lage und Böden waren ideal. Hopfen braucht viel Wasser, das die Lehmschichten der Region gut speichern, und sonniges, aber nicht zu heißes Wetter. Die Hallertau liegt ideal zwischen München, wo die Big Player des Bieres saßen, und Nürnberg, dem damaligen Welthandelszentrum für Hopfen. "Andere Anbaugebiete wie Böhmen und Franken schmierten ab, und die Hallertau wurde immer größer", erklärt Museumsleiter Dr. Christoph Pinzl. Im 19. Jahrhundert brach ein wahrer Hopfenrausch aus. Die Gewinnspannen waren gigantisch, Hopfenhändler zählten zu den reichsten Menschen. Dr. Pinzl: "Auch die Bauern konnten gut verdienen, aber die Arbeit war sehr hart."

Trotz Traktoren, Pflück- und Trocknungsmaschinen ist Hopfen auch heute so arbeitsintensiv wie kaum eine andere Ackerpflanze. Das kann man als Radfahrer, selbst wenn man zur Erntezeit im Spätsommer unterwegs ist, nur erahnen. Dazu muss man mit Landwirten ins Gespräch kommen. Oder noch besser: mit der Hopfenbotschafterin Daniela Blomoser, die mit ihrem Mann Michael auf einer Fläche von 35 Hektar in der Nähe von Nandlstadt die Hopfensorten Herkules, Perle, Magnum und



Stolzer Braumeister: Für Dominik Mertens ist die Hallertau der "schönste Fleck der Welt"







Hersbrucker anbaut. "Das macht 140 000 Stöcke – jeder muss im Frühjahr von Hand angebunden werden. Allein damit sind 18 Leute zwei Wochen beschäftigt." Hinzu kommen die Arbeiten im Winter, wo es darum geht, den Draht aufzuhängen. Dann die Ernte, bei der drei Mann auf einer fahrenden Kanzel in sieben Metern Höhe stehen, um die Pflanze zu lösen. Der Rest ist auch kein Kinderspiel. Hopfen muss gleichmäßig trocknen und fängt leicht Feuer, wenn etwas schiefläuft. Unterm Strich kann man 200 Arbeitsstunden pro Hektar rechnen – rund 40-mal so viel wie beispielsweise bei Getreide.

## Flüsse und Flüssiges

Das ist natürlich nur ein Aspekt, den Daniela Blomoser den Gästen vermitteln will, die ihren Hof besuchen. Sie öffnet eine Dolde und zeigt auf kleine, gelbe Kügelchen. "Das ist Lupulin, der Stoff, um den sich alles dreht." Es handelt sich um die Drüsen der weiblichen Hopfenpflanze, die dem Bier den typischen Geruch und Geschmack verleihen. Die Aromen und Bitterstoffe, die sogenannten Alphasäuren, sind für Schaumbildung und Haltbarkeit verantwortlich. In der Dolde steckt zudem Xanthohumol, das in der Krebsforschung zum Einsatz kommt.

Freilich wandern 99 Prozent des geernteten Hopfens ins Bier, er eignet sich aber auch für die Körperpflege, kommt in Cremes und Salben. Ein Hopfenbad soll echte Wunder wirken bei Unruhe und Schlafstörungen. Daniela Blomoser hat es allerdings noch nicht ausprobiert. "Keine Zeit, die viele Arbeit." Wenn überhaupt, dann gönnt sich die Hopfenbotschafterin eine Auszeit auf dem Fahrrad, inmitten einer Landschaft, durch die man fast mühelos gleiten kann. Die hohen Berge sieht der Hallertau-Radler nur aus der Ferne. Die Region ist hügelig, aber harmlos. Einige Flecken kommen daher wie Bilderbuch-Bayern: Wald und Wiese, Kirchen und Kühe, Flüsse und Flüssiges in den niedlichen Biergärten der urigen Dörfer. Wie in Au, wo der Nachschub für durstige Radfahrer direkt von der Brauerei in den angeschlossenen Biergarten fließt.

## Brauen wie vor 500 Jahren

Hier wurde der Gersten-, Verzeihung, der Hopfensaft, bereits im 16. Jahrhundert geadelt. Bis heute ist das ehemalige Jagdschloss Produktionsstätte. 30 Sorten. 50 000 Hektoliter. Mittelstand, aber kein Mittelmaß. Zum Einsatz kommt nur Hallertauer Aromahopfen. Ehrensache. Und Herzenssache. Braumeister Dominik Mertens schwärmt von seinem Job. "Bier ist Tradition und Moderne. Trotz aller technischen Neuerungen ist das Verfahren gleich geblieben: Wir brauen und maischen wie vor 500 Jahren." In seinen Augen ist die Hallertau der schönste Fleck der Welt. Der Rohstoff wächst vor der Haustüre, im ältesten und größten Hopfenanbaugebiet der Welt. Und wir radeln mittendurch. Na dann: Prost!

Christian Schreiber



Urige Dörfer mit gemütlichen Biergärten säumen die Radstrecke

## Infos zur Hopfenschleife

- Die Hopfenschleife (272 km) ist einer der drei oberbayerischen Wasser-Radlwege. Sie beginnt und endet in München (Marienplatz). Die Tour kann in beiden Richtungen gefahren werden, man folgt der Beschilderung "Wasser-Radlwege". Wir waren auf einem Teilstück zwischen Ingolstadt und Freising unterwegs. Als Anschlussradwege bieten sich die Hallertauer Hopfentour oder der Donauradweg an. Die Broschüre "Wasser-Radlwege" ist bestellbar oder downloadbar über www.oberbayern.de.
- Das Hopfenmuseum in Wolnzach hat von Dienstag bis Sonntag (10 bis 17 Uhr) geöffnet. Erwachsene: 6 Euro. Führungen jeden ersten Sonntag im Monat. Auch Bierproben und Bierseminare sind möglich. www.hopfenmuseum.de
- Auer Bier: aktuell pandemiebedingt keine Führungen und Veranstaltungen. Schlossbräu-Keller/Biergarten: Montag 16 bis 22 Uhr, Dienstag bis Sonntag 11 bis 22 Uhr. www.auerbier.de
- Hopfenerlebnishof (Familie Blomoser):
  Führungen mit Bierprobe und Snacks für Gruppen/Familien ab 4 Personen. Erwachsene ab 18 Euro. www.hallertauer-hopfenerlebnishof.de
- Weitere Infos: www.hopfenland-hallertau.de
- Infos zu genussvollem Radurlaub: Tourismusverband Oberbayern, www.oberbayern.delradln.
   Urlaubs-Packages und spezielle Radhotels bei Velontour, www.velontour.info