

Der Hopfen kennt keine Krise

ST. PETER/WIMBERG. Zwischen den Hügeln des Mühlviertels wächst die Zutat heran, die dem Bier Geschmack und Geruch verleiht: der Hopfen. Josef Reiter (52) aus St. Peter am Wimberg und 37 weitere Landwirte im Mühlviertel bauen das sensible Gewächs an.

Josef Reiter streift regelmäßig durch seinen Hopfengarten und scheint dabei mit prüfendem Blick jede einzelne „Hopfendolde“ – also Blüte – zu kontrollieren. Immer wieder entdeckt er ausgerissene Pflanzen. „Wanderer. Ich verstehe nicht, warum man an den Pflanzen herumzupfen muss. Die Pflanzen sind empfindlich und zart. Weiblich eben“, sagt er. Männliche Pflanzen sind unerwünscht, denn nur die weiblichen Pflanzen tragen die wertvollen Dolden.

Josef Reiter kann damit sein Haupteinkommen be-

streiten: „Auf neun von insgesamt 31 Hektar Fläche baue ich sechs verschiedene Hopfensorten an. Das nimmt viel Zeit in Anspruch“, sagt er. Er setzt seit 30 Jahren die Tradition seines Vaters fort. Die Ursprünge des Hopfenanbaus reichen bis ins frühe 13. Jahrhundert zurück.

„Hopfen ist ein Gewürz und eben teuer. Etwa sechs bis sieben Euro bringt der Mühlviertler Hopfen derzeit pro Kilogramm“, sagt er. Preisschwankungen vorzubeugen, das sei die Aufgabe der Hopfengenossenschaft. Denn es handelt sich um kleine aber lukrative Anbaugelände. Quasi Lobbying im Namen des Hopfens. Hauptabnehmer ist die Brau Union, seit 2003 im Mehrheitsbesitz von Heineken.

Das mit dem Hopfen ist eine Wissenschaft: Taurus, Magnum und Perle lauten die Namen einiger Sorten,

die der 52-Jährige auf seinem Gut anbaut. Zwischen den Zeilen lässt sich eine Sehnsucht nach der Sorte „Herkules“ heraushören: „Diese Sorte wurde in den USA erfunden und ist geschützt. Die ist nicht nur besonders robust, sondern auch qualitativ etwas ganz Besonderes“, sagt Reiter. Warum er nicht selbst eine „Superpflanze“ züchtet? „Weil das eine Lebensaufgabe ist und Glück eine entscheidende Rolle spielt.“

Und der Zufall ist seine Sache nicht, sagt Reiter: „Wir tragen ohnehin sehr viel Risiko mit dem Anbau von Hopfen. Die Pflanze ist enorm empfindlich. Sowohl Hagel und Pilzbefall, als auch Schädlinge können die ganze Ernte im Handumdrehen vernichten.“

Geerntet wird der Hopfen spätestens Anfang September: „Dann muss es schnell gehen. Wir trocknen die Blüten und verarbeiten sie auch weiter“, sagt er. Wird später beim Bierbrauen Naturhopfen verwendet, wird das am Geschmack deutlich, sagen Experten. Günstigere Hopfenprodukte wie Pulver oder Hopfenextrakt lassen sich jedoch länger lagern.

Dass Hopfen lange gelagert werden muss, darf ohnehin bezweifelt werden: Österreich hat mit 109 Litern pro Kopf den zweithöchsten Bierverbrauch der Welt. Nur Tschechien übertrifft uns: Laut Statistik trinkt jeder Tscheche 160 Liter pro Jahr. (mv)



Hopfenbauer Josef Reiter aus St. Peter/Wbg. Foto: Vielhaber