

Hopfenernte anno dazumal

ENTWICKLUNG Bis 1785 wurde „grünes Gold“ in die Hallertau eingeführt. Dann mauserte sich diese zum deutschen Großanbaugebiet.

VON FRANZ PIENDL

ABENSBERG. Seit der römischen Besetzung bis hin zum Dreißigjährigen Krieg baute man in Bayern vor allem sauren Wein an. Noch im 14., 15. und auch im 16. Jahrhundert war der Wein das allgemein übliche Getränk. Und der bayerische Geschichtsschreiber Aventinus stellte fest: Der gemeine Mann auf dem Gäu sitzt Tag und Nacht beim Weine. Noch im 18. Jahrhundert konnte der Staatskanzler Freiherr Alois von Kreittmayr spotten, Bayern sei ein glückliches Land, weil hier der Essig an Weinhängen wachse.

In Abensberg gibt es Straßenbezeichnungen, die auf den früheren alten Flurnamen „Auf dem Weinberg“ hinweisen mit den entsprechenden Straßennamen „Moststraße, Rebenstraße, Rieslingstraße, Traubenstraße, Silvanerstraße“ oder „Burgunderweg“.

Ursprünglich war die Hallertau ein Waldstück nördlich von Kirchdorf. Hopfen wurde aber schon angebaut bei Gründl in der Nähe von Nandlstadt um 860, was in einem Kaufvertrag mit dem Bistum Freising überliefert ist. Hopfen spielte bei der Bierherstellung damals aber noch kaum eine Rolle.

1815 nur 1500 Zentner geerntet

Zur Zeit Hildegard von Bingen, um 1150, hatte Bier seine erste Blütezeit, aber nicht bei uns, sondern in Norddeutschland. 1785 wurden jährlich noch etwa 6200 Zentner Hopfen in die Hallertau eingeführt. Auch um 1815 zeigte die Erhebung in Bayern unter Graf Montgelas deutlich, dass die Hallertau im Vergleich zu den Hopfenregionen um Nürnberg noch wenig zu bieten hatte. 1815 wurden in der Hallertau gerade einmal 1500 Zentner Hopfen produziert, aber 60 Jahre später schon 50-mal so viel, also circa 75 000 Zentner. 1912 zählt die Hallertau als größtes deutsches Hopfenanbaugebiet.

Die Hopfenernte in Deutschland betrug 2009 insgesamt 626 860 Zentner. Davon wurden allein in Abensberg 3440 Zentner geerntet.

Abertausende von Hopfenpflückern strömten von der Oberpfalz und dem Bayerischen Wald über Abensberg in die Hallertau, wo 1874 die Eisenbahnlinie Regensburg – Ingolstadt fertig gestellt wurde. In den Spitzenzeiten waren 200 000 Hopfenpflücker in der Hallertau unterwegs. 1928 wurde das Hopfenherkunftsgesetz geschaffen, das die Hallertau in 13 Siegelbezirke einteilte. Ursiegelbezirke waren 1834 Wolnzach, 1845 Au, 1847 Mainburg und 1862 Nandlstadt.

Bierausstoß verdoppelte sich

Biersieden war nach einem herzoglichen Erlass von 1553 nur zwischen Michaeli, 29. September, und Georg, 23. April, erlaubt. Das Sommerbier musste also einige Monate haltbar sein. Dazu benötigte man Hopfen und vor allem zahlreiche Lagerkeller unter den Brauereien, die nun bei steigendem Bierbedarf außerhalb der Stadtmauern errichtet werden mussten. Als um 1850 Carl von Linde seine Kältemaschinen erfunden hatte, konnte man künstliches Eis herstellen. Dazu kamen auch die zahlreichen Eisweihen, die extra zum Brechen des Eises angelegt wurden. Die Beschränkung der Sudzeiten konnte entfallen. Der Bierausstoß verdoppelte sich bei derselben Braukapazität.

Außerdem wurde ab Mitte des 19. Jahrhunderts grünlicher Hopfen mit Trauben gezüchtet, bis dahin gab es nur den gelben Hopfen, dessen Dolden vereinzelt hingen. Die Bierbrauereien haben in Abensberg eine lange Tradition. 1810 gab es zehn Brauereien in der Stadt, von denen heute noch drei existieren, der Kuchlbauer, der Hofbräu und der Ottenbräu.

EINBLICK In der Blüte halfen 200 000 Erntehelfer beim Zupfen. Für die MZ hat Franz Piendl alte Fotografien herausgesucht.



Reine Handarbeit: In der Kriegszeit wurden ganze Schulklassen bis weit hinter Nürnberg zum Hopfenzupfen verpflichtet. Auch heimische Soldaten (Foto) verbrachten ihren Fronturlaub in den Hopfengärten, weiß Franz Piendl. Fotos: Stadtarchiv



Teilweise wurden die Hopfenzupfer von den Bauern oder den Brauereien – denn auch diese besaßen früher große Hopfengärten – mit Pferdefuhrwerken vom Bahnhof abgeholt.



Sorte, Jahr und Herkunftsort: Der Hopfensiegelmeister siegelte jeden einzelnen Sack.

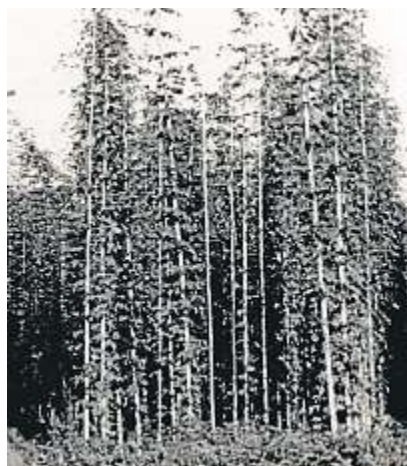


In großen Scharen kamen die Arbeitskräfte am Abensberger Bahnhof an und zogen mit ihrem Gepäck über den Karmelitenplatz. Ganze Familien waren unter den Saisonarbeitern.

VON WEIN- ZUR BIERREGION

➤ **Heute verbindet** man mit der Hallertau weithin den Hopfenanbau. Dabei ist die Tradition desselben noch gar nicht so alt. Noch im 18. Jahrhundert wurde über den sauren Wein gespottet, der in der Region schon seit der römischen Besetzung angebaut worden ist. Vor allem vom 14. bis zum 16. Jahrhundert war der Wein das allgemein übliche Getränk.

➤ **Der Begriff** Hallertau existiert seit dem 15. Jahrhundert. Als Bezeichnung sind auch mehrere Varianten üblich. Amtlich ist die Bezeichnung Hallertau seit dem 1. Juni 1926, als der „Markt Au“ bei Freising den Zusatz „in der Hallertau“ erhielt.



Statt am Draht wie heute wuchs früher jede Rebe um eine eigene Stange.



Um 1937 bei Sandharlanden: Nach der Ernte wurden die Stangen abgebaut.



Bis in die 1940er-/50er-Jahre war im Troadstadl, dem heutigen Stadtmuseum, die Abensberger Hopfenpräparieranstalt untergebracht.



„Zupfen in Heimarbeit“: Um 1930 in der Starkstraße