

Grünes Gold von Hand ernten

Traditionelle Hopfenernte und Hopfenfest in Sandhausen am 2. und 3. September - Die Gemeinde, der MGV und die Braumanufaktur Welde laden zum „Hopfezopfe“ ein



Sandhausen / Plankstadt, 28. August 2017 – Knapp eine Woche nach Tettngang in der Hallertau beginnt am ersten Septemberwochenende die Hopfenernte auf dem einzigen ehrenamtlich betriebenen Hopfenfeld der Rhein-Neckar-Region. In Sandhausen dreht sich dann wieder alles um Handwerk, Handarbeit und Tradition – und um Genuss. Bereits zum 13. Mal kommen ehemalige Hopfenbauern, die Mitglieder des örtlichen Männergesangsvereins und zahlreiche ehrenamtliche Helfer zu einem mittlerweile seltenen Handwerk zusammen: zum „Hopfezopfe“, der Doldenernte von Hand. Gleichzeitig findet das jährliche Hopfenfest auf dem Sandhäuser Festplatz am Rathaus statt. Die Öffentlichkeit ist herzlich eingeladen, dabei zu sein – und gern auch beim Abzupfen der Hopfendolden zu helfen!

Wie jedes Jahr freut sich Welde-Chef Dr. Hans Spielmann auf die regionale Ernte: „Welde braut traditionell handwerklich hergestellte Biere. Wir sind stolz darauf, dass wir als einzige Brauerei seit so vielen Jahren den guten Aromahopfen aus Sandhausen für unser Welde No1 Slow Beer Pils nutzen dürfen. Hier kommen Handwerkskunst, Rohstoffe und Genuss aus der Region zusammen.“ Die Aromahopfen werden weltweit für die Herstellung von Bieren immer beliebter, in den USA verwenden die Brauer mittlerweile mehr Aroma- als Bitterhopfen. „Vielleicht erlebt der Aromahopfen ja in und um Sandhausen doch irgendwann eine Renaissance“, ergänzt Spielmann.

"Hopfe zopfe, Schdiel draalosse, wers net koo, solls bleiwelosse"

Genauso muss der Hopfen geerntet werden. Das wissen die vielen Mitglieder des MGV Germania 1869 am allerbesten, sind viele von ihnen doch selbst Hopfenbauern gewesen. Sie kümmern sich mit großem Engagement in Sandhausen um das vier Ar kleine Hopfenfeld der Region. Viel Arbeit ist das, denn der Hopfen braucht viel Pflege. In diesem Jahr fällt die Ernte wahrscheinlich auch in Sandhausen etwas



geringer aus, da das Wetter auch dem hiesigen Hopfen das Wachsen etwas erschwerte.

Im Rahmen des Hopfenfestes werden bei Musik, Brotzeit und WeldeBier die Hopfendolden vorsichtig von den langen Ranken abgezupft. Aber Achtung: ein kleiner Stiel muss an der Dolde bleiben! Sonst kann das feine Blütengebilde zerstört werden. Die von Hand gezupften Hopfendolden werden bei Welde naturbelassen dem Bier-Sud zugefügt. „Das ist eine einzigartige Möglichkeit, fernab der großen Hopfenanbaugebiete ein echtes Grünhopfen-Pils zu brauen“, erklärt Welde-Braumeister Stephan Dück.

Erstmals bei Ernte und Fest dabei wird der Bierpade sein, der im Namen von Hopfen, Malz, Wasser und Hefe auf launige und interessante Weise antritt, um vom grünen Gold, von der Geschichte des Hopfenanbaus und vielem mehr rund um die duftenden Dolden zu erzählen. Jeder seiner drei Auftritte am Festsamstag widmet sich einem anderen Thema – und jedes wird spannend sein. Denn der Bierpade ist „im Einsatz für das reinste, bekömmlichste und wunderbarste Lebensmittel dieser Welt seit nunmehr 12.000 Jahren – für Bier“, erklärt er seine Liebe zum Gerstensaft und allem, was damit zusammenhängt.

Rechtzeitig zur Sandhäuser Kerwe am zweiten Oktoberwochenende soll das Bier fertig sein und nur dort vom Fass gezapft zur Verfügung stehen. Die Sandhäuser Hopfenernte soll rund 20.000 Kästen Welde No1 Slow Beer Pils ergeben, die ab Mitte Oktober im regionalen Handel verfügbar sind, solange der Vorrat reicht.

475 Wörter

Info Sandhäuser Hopfenernte „Hopfezopfe“ und Hopfenfest 2017

Wo: Festplatz hinter dem Rathaus,
Bahnhofstraße/Kleegartenstraße, 69207 Sandhausen

Wann:

Samstag, 2. September 2017

9 – 23 Uhr (Ernte bis 18 Uhr)

Ab 9 Uhr: Welde-Bierspezialitäten, Weine, original Sandhäuser Hausmacher Wurstspezialitäten und mehr.

Ab 11.30 Uhr: Kaffee & Kuchen und Liedvorträge des MGV Germania Sandhausen und Hopfengeschichten vom Bierpadre.

11.30 Uhr: Feierliche Festeröffnung mit Bieranstich

Ab 18 Uhr: Livemusik



Sonntag, 3. September 2017

9.30 Uhr Ökumenischer Gottesdienst auf dem Festplatz

10 – 22 Uhr Fest und Ernte, bis alle Ranken abgeerntet sind

Ab 10 Uhr „Frühschoppen“

Ab 14.30 Uhr Kaffee und Kuchen, ab 16.00 Uhr Liedvorträge des MGV Germania Sandhausen

Hopfenernte

Die Rhein-Neckar-Region und besonders Schwetzingen und Sandhausen zählten früher wegen des vielfach sandigen Bodens zu den bedeutenden Anbaugebieten in Deutschland. Nach einer über 300-jährigen Tradition wurde 1995 in dem kleinen nordbadischen Ort Sandhausen die letzte „reguläre“ Hopfenernte der Region eingefahren. Heute gedeiht Hopfen in den deutschen Anbaugebieten Hallertau, Tett nang, Elbe-Saale und Spalt.

Übrigens: würde man in allen deutschen Hopfenanbaugebieten den Hopfen noch von Hand pflücken, wären 200.000 und mehr Hopfenzupfer nötig. Ein normaler Hopfenbauer müsste 120 Erntehelfer einstellen, um seine meist um die 13 Hektar großen Hopfenfelder in zwanzig Tagen abzuernten. Heute schafft eine Hopfenpflückmaschine das ganze Pensum mit gerade einmal fünf Arbeitskräften in wesentlich kürzerer Zeit.

Fotos und Text auch auf www.welde.de/Presseportal

Über Welde

Welde ist eine in achter Generation familiengeführte Braumanufaktur, die seit 1752 in der Metropolregion Rhein-Neckar für innovative, traditionelle und handwerkliche Braukunst steht. Die Welde-Biere werden mit nachhaltig erzeugten Rohstoffen aus der Region und nach Slow Beer Richtlinien eingebraut. Die Welde-Biervielfalt umfasst Welde No1 Premium Pils (Öko-Test "Sehr gut"), Welde Naturstoff (Bio-Bier), Welde Kurpfalz Premium Export, Kurpfalzbräu Helles, diverse Weizenbiere und Sportweizen (alkoholfrei), zweierlei Fassbrause auf Limonadenbasis sowie die Mixgetränke Welde Naturradler und Welde WeizenGrape (Hefeweizen Pampelmuse). Dazu komponiert Welde jährlich ein hopfenbetontes Jahrgangsbier mit edlem Aromahopfen aus aller Welt. Eine Craft Beer Edition verschiedener Stile rundet die Welde-Biervielfalt ab. Die WeldeBiere werden hauptsächlich in der charakteristischen Flasche mit dem geschwungenen Hals angeboten,

der ersten Mehrweg-Individualflasche Deutschlands. Die Braumanufaktur Welde, Mitglied bei den Freien Brauern, ist durch das Exzellenz- und Bier-Gütesiegel des internationalen slowBREWING Instituts als Slow Brewery zertifiziert.



Ansprechpartnerin für Redaktionen und Leseranfragen

Weldebräu GmbH & Co. KG
Susanne Schacht
Brauereistr. 1
68723 Plankstadt-Schwetzingen
Telefon: 06202 / 93 00-84
Telefax: 06202 / 93 00-8984
E-Mail: presse@welde.de, sschacht@welde.de
Internet: <http://www.welde.de>