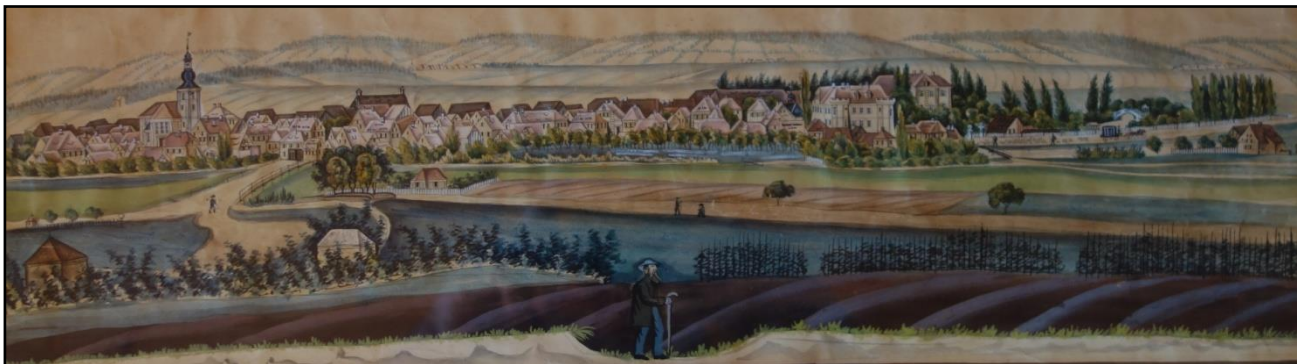


Arbeitskreis Ortsgeschichte der Gemeinde Sugenheim

Bereits 1994 hat sich der ehemalige Sugenheimer Moritz Stierhof, Neustadt Aisch, für die Zeitschrift „Der Steigerwald“ mit dem Hopfenanbau in Sugenheim beschäftigt und folgenden Bericht verfasst. Da dieser wenig bekannt ist, drucken wir ihn hier im Mitteilungsblatt ab.



Carl von Asten: Ansicht von Sugenheim 1850. Deutlich erkennbar der Hopfenanbau (Hopfenstangen) im rechten unteren Bildbereich (Flurname Schachen)

Vom Hopfenanbau in Sugenheim

Die vier letzten Hopfenbauern in Sugenheim waren Georg Rieder, Alfred Stapf, Leonhard Stapf und Hans Stierhof. Die drei letztgenannten hatten als Gastwirte keine Schwierigkeiten beim Absatz ihres Erzeugnisses, da sie ihren Hopfen an die Brauerei verkauften. Das erklärt wohl auch, warum sie so lange beim Anbau dieser Sonderkultur blieben, denn Ende der 30er Jahre sprachen verschiedene Gründe gegen den Hopfenanbau: Die enormen Preisschwankungen hatten ihre Ursache in den sehr wechselhaften Erträgen, wurden aber auch durch Spekulationsgeschäfte künstlich herbeigeführt (der Ausspruch „Der Hopf ist ein Tropf“ war damals gängig). Die Blattkrankheit *Peronospora* (der falsche Mehltau) musste durch wiederholtes Spritzen mit Kupferkalkbrühe bekämpft werden. Dazu wurde die wie eine Schubkarre zu fahrende Spritze des Obstbauvereins benutzt. Sie war in der Meiereischeune des Barons von Seckendorff abgestellt und konnte von den Vereinsmitgliedern nach gegenseitiger Absprache ausgeliehen werden.

Im Jahr 1940 musste auf Anordnung der damaligen Regierung des Dritten Reiches der Hopfen im Aisch- und Ehegrund gerodet und mehr Getreide angebaut werden, dafür wurde eine geringe Rodungsprämie bezahlt.

Wer sich genauer über den Hopfenanbau informieren möchte, sei auf ein Büchlein von Studienrat Carl, Coburg verwiesen, das im Jahr 1928 erschienen ist und zur Erinnerung an den Hopfenanbau im mittleren Aischgrund von der Verlagsdruckerei Schmidt GmbH, 91413 Neustadt/A., im Jahr 1987 neu aufgelegt wurde.

An dieser Stelle möchte ich über die Ernte des Hopfens, wie sie mir aus Sugenheim in Erinnerung ist, etwas ausführlicher berichten.

Der Hopfen wird geerntet, wenn die Ausbildung des Lupulins (Hopfenmehl) den Höhepunkt erreicht hat, etwa Anfang September.

In Sugenheim gab es nur Stangen-, keine Drahtanlagen. Der Hopfen wurde nicht am Feld gepflückt, wie in der Holledau (Hallertau) sondern die Reben wurden zum Pflücken heimgeholt.

Das Abnehmen der Reben von den Stangen erfolgte mit der „Abstoßgabel“, einer Eisenstange mit zwei unterschiedlichen Zinken, die auf eine entsprechend lange Stange gesteckt wurde. Der sichelförmig gebogenen Zinken der Gabel war einseitig messerscharf geschliffen, damit konnte man die Reben etwa in Stuhlhöhe abschneiden. Der andere Zinken war rund und seine Spitze etwas nach außen gebogen, um die Reben damit über die Stangenenden hinaufzuschieben, damit sie zu Boden fielen.

Die Reben von 3-4 Stangen wurden in einem Bündel zusammengebunden und die Bündel mit einem Leiterwagen nach Hause transportiert.

Zuhause hat man die Reben in der „Hopfenbloterstube“ (in meinem Elternhaus im Saal des Wirtshauses) mit einer Gartenschere in etwa 0,5 m lange Stücke geschnitten und diese aufgehäuft. Um diesen Haufen saßen die Hopfenzupfer im Kreis herum. Jeder Zupfer nahm

sich ein Rebenteil auf den Schoß, zupfte mit der Hand die Dolden und warf sie in einen neben dem Stuhl stehenden Korb. Beim Pflücken wurde sehr darauf geachtet, einen etwa 0,5 bis 1 cm langen Stiel an der Dolde zu lassen. Längere Stiele sahen die Käufer nicht gerne, weil sie unnötig mehr Gewicht brachten. Wurden aber Dolden ohne Stiel abgerissen, so fielen die hintersten Doldenblätter leicht ab und die Dolde war nicht mehr kompakt. Seit jeher wurde auf ein gewissenhaftes Pflücken großer Wert gelegt, um einen gut sortierten Hopfen liefern zu können. Rötlich gefärbte Dolden wurden ausgelesen und fremde Bestandteile, wie Laub, Rebenteile etc. wurden sorgfältig entfernt. In Sugenheim kannten alle den Spruch: „Kurze Stiel und keine Blätter, sonst sagt der Stiegler Donnerwetter.“ In den eigentlichen Hopfengegenden – der Holledau, Spalt, Hersbruck und auch dem Aischgrund kamen zum Pflücken oftmals Wanderarbeiter, sogenannte „Hopfenzupfer“. In Sugenheim genügte die einheimischen Arbeitskräfte. Die Hopfenbauern bestellten während der „Hopfenbloterzeit“ einige Tagelöhner, die zusammen mit den eigenen Familienmitgliedern die Arbeit tagsüber besorgten. Am Abend gesellten sich auch Frauen dazu, die unentgeltlich beim Pflücken halfen. Dabei gab es stets wie beim Heimabend („Dorfgehen“) eine muntere Unterhaltung während der Arbeit. Gelegentlich wurden auch einige Lieder angestimmt.



Hopfenbloden im Familienkreis, Neundorf 1927 Foto: Familienbesitz Hübner

Frisch gepflückter Hopfen hat einen Wassergehalt von 65 bis 75 Prozent, in den Handel kommt er luftgetrocknet mit einem Wassergehalt zwischen 10 und 14 Prozent. Wasserreicher Hopfen erhitzt sich bei der Lagerung und verdirbt. Deshalb musste man dem Trocknen des Hopfens stets große Aufmerksamkeit widmen (StR Carl).

Ursprünglich wurde der Hopfen auf den Holzböden der Häuser und Scheunen getrocknet. Daher rühren angeblich die auffallend hohen Dächer dieser Häuser in Franken. Meine Eltern hatten eine „Hopfendarre“, die im unteren Dachboden stand und vom Parterre aus beheizt wurde. Die heiße Luft gelangte über einen Kamin in einen Kasten mit sechs Hürden, zwei nebeneinander und drei übereinander angeordnet. Diese Hopfenhürden waren rechteckige Holzrahmen, je 1 m breit und 2 m lang mit einem Drahtgitter als Boden. In diese Hürden („Hördli“) wurden die frisch gezupften Hopfendolden etwa 5 m hoch gleichmäßig geschichtet. Der Hopfen in den unteren Hürden wurde zuerst trocken. Um diese entleeren zu können,

musste man mit Hilfe zweier Wellen die oberen Hürden anheben und arretieren. Die untersten Hürden wurden herausgezogen und entleert, die oberen herabgelassen und die neu gefüllten oben aufgesetzt. Bei Verwendung einer Hopfendarre war die Einhaltung der richtigen Temperatur sehr wichtig. Beim Beginn der Trocknung durfte die Erwärmung nicht zu rasch erfolgen. Die Temperatur der erwärmten Luft sollte etwa 35° bis 40° C betragen, das Trocknen dauerte dann etwa 6 bis 8 Stunden. Wenn die Trocknung zu rasch erfolgt, sind wohl die Doldenblätter trocken, aber die Spindeln der Dolden noch feucht. Die Blätter stehen dann von der Spindel ab, man sagt: Der Hopfen „spreizt sich“. In diesem Zustand ziehen die Blätter nach kurzer Lagerung wieder Wasser aus der nicht trockenen Spindel, der Hopfen „fällt zusammen“, „schwitzt nach“ und kann verschimmeln. Der Hopfen wird als getrocknet bezeichnet, wenn sich die Dolden nach dem Zusammendrücken sofort wieder ausdehnen und die Stielchen leicht abbrechen (StR Carl).

Der mit Darre getrocknete Hopfen wurde dann bis zu 30 cm hoch auf den Dachboden zur „Nachtrocknung“ geschüttet und einmal täglich gewendet. Ein positiver Nebeneffekt war, dass Hopfentrockenböden ungezieferfrei waren. Es gab da weder Holzwürmer noch Getreidekäfer, die die Bitterstoffe des Hopfens offen meiden.

Schließlich erfolgte das „Sacken“ des Hopfens. In meinem Elternhaus wurde dazu ein großer Sack, die „Hopfenblahe“ – gefüllt war sie etwa 2 m hoch und hatte etwa 1 m Durchmesser – fest aufgehängt, damit ein - möglichst schwerer – Mann eingefüllten Hopfen festtreten konnte, ohne die Dolden dabei zu zerreißen. Eine gefüllte Hopfenblahe wog etwas über einen Zentner. Der Durchschnittspreis pro Zentner betrug in den letzten Anbaujahren ca. 200 RM. So war der Hopfenanbau durchaus lukrativ.

Mit der Rodung des Hopfens ist nicht nur eine gewinnbringende Einnahmequelle, sondern auch eine schöne ländliche Idylle verloren gegangen.

Besonders lebhaft in Erinnerung ist mir aus Kindertagen das „Hopfenbloten“. Meine Eltern beschäftigten als Tagelöhnersfrauen dazu meist die „Krämers Frieda“ und die „Zimmermännli“ aus der Nachbarschaft, deren Familien sehr kinderreich waren. Deshalb brachten die Mütter am Abend ihre kleinen Kinder mit. Anfangs sprangen diese viel im Saal herum und krabbelten auf die abgezapften Rebenhaufen. Schließlich schliefen sie dort vor Müdigkeit ein und wurden von den weiteren abgezapften und hinter sich geworfenen Reben nach und nach zugedeckt. Wenn gegen 23.00 Uhr die Arbeit beendet wurde und es noch eine kleine Brotzeit gab, konnte man die „Krämers Frieda“ schon einmal jammern hören: „Ja wo is bloß mein Hanserla und die Bettl?“, die natürlich bald entdeckt waren.

Genauso deutlich sehe ich noch den „Treu Schorsch“, den Großvater des Metzgermeisters Hans Kachler, beim Sacken vor mir, einen sehr stattlichen Mann von etwa zwei Zentnern Gewicht. Die Hopfenblahe war im oberen Dachboden über einen Eisenring geschlagen, der auf einer quadratischen Öffnung lag, und reichte bis etwa einen halben Meter über den unteren Dachboden hinab. Nachdem mehrere Futterkörbe Hopfen in den Sack geleert waren, stieg Herr Treu vorsichtig zum „Eintreten“ in den Sack. Anfangs stand er dabei so tief, dass nur sein Kopf aus der Luke heraus sah. Das Füllen und Eintreten ging dann bis der Eintreter oben aussteigen konnte.

Bei aller ländlichen Romantik, die aus diesen Kindheitserinnerungen spricht, soll nicht übersehen werden, wieviel Mühe und Fleiß für die damalige Landwirtschaft aufgebracht werden musste.

Moritz Stierhof

Quellen:

Zeitschrift „Der Steigerwald“, Nr. 4/1994

Bilder-Reproduktionen Heinrich Klopp

MB 12/2017