

Quelle: Eifel leben & erleben

Datum: 07.07.2023

Seite: 70 - 78



Seit über 60 Jahren geht der Familienbetrieb Dick immer mit der Zeit und ist so für die Zukunft breit aufgestellt. Klimawandel, Biodiversität, Nachhaltigkeit, Umweltschutz – das sind die Themen, die in den letzten Jahren zu Veränderungen und Einschnitten im Hopfenanbau in der Südeifel führten. Andreas Dick sieht das alles auch als Chance.

Am Ende des Dürresommers 2022. Die Eifel ist verbrannt. Alles gelb, beige, braun, grau - unter oft strahlend blauem Himmel. Klimawandel zum Anblick. Aber dann der grüne Kick im Holsthumer Hopfengarten. Hier im Naturpark Südeifel baut Andreas Dick in zweiter Generation das grüne Gold für das Bitburger Pils an. Es gibt nur wenige Regionen auf der Welt, in denen Hopfen gedeiht. In Deutschland sind es die Hallertau in Bayern, Spalt in Mittelfranken, Tettang am Bodensee und die Elbe-Saale-Region. Und eben der Holsthumer Hopfengarten der Familie Dick. Die Lage ist günstig. Die „Toskana der Eifel“ profitiert von der warmen Luft der Mosel und ist mit der Tallage gleichzeitig geschützt vor den Winden aus Westen oder Osten.

Anfang September geht die Ernte gerade los. „Das ist die schönste Zeit im Jahr“, sagt Andreas Dick. Auch wenn die Arbeit von morgens früh bis abends spät dann besonders intensiv und anstrengend ist. Dabei zählt der Hopfen mit bis zu 280 Arbeitsstunden pro Hektar ohnehin schon zu den anspruchsvollsten Anbaupflanzen der Welt.

Die ersten treuen Mitarbeiter, die ihre Urlaubstage in der polnischen Heimat nutzen, um in Holsthum Hopfen zu ernten, sind schon da. Stanislav, der mit rund 30-jähriger „Betriebszugehörigkeit“ quasi Familienmitglied auf Zeit ist und inzwischen seinen Sohn Dominik zur Ernte mitbringt, hat den traditionellen Hopfenkranz gebunden. Dieser „überwacht“ nun im Hof neben der Hopfenschneide die Arbeit an der Maschine, die die Dolden von der Pflanze trennt. Und auch die Mahlzeiten, wenn gemeinsam gegessen, gelacht und auch mal gestritten wird. Ganz normal in einer großen Familie.





15. Juli 2021: Das Lebenswerk wird zerstört
Der betörende wenn nicht gar berauschende Hopfengeruch steigt sogleich in die Nase und setzt sich fest. Hopfen gehört zu den Hanf-Gewächsen. „Während der Ernte träumt man Hopfen“, sagt Andreas Dick. „Bei Südwestwind riecht das ganze Dorf danach.“ Ein Geruch, der im Frühjahr 2021 fehlte.

Am 15. Juli kam das Wasser in den Ort, der an der Mündung der Enz in die Prüm liegt. Die unvorstellbare Naturgewalt zerstörte das Lebenswerk von Andreas' Vater Herbert Dick.

Der heute 81-Jährige erinnert sich: „Nach dem zweiten Weltkrieg waren es Sudetendeutsche, die auf die Idee kamen, in der Eifel Hopfen anzubauen. Es gab in der Region drei Brauereien mit hohem Bedarf, aber zu wenige Rohstoffe fürs beehrte Bier. Warum es also nicht mit Hopfen versuchen?“ Der tatkräftige Eifeler, der schon immer „quer und modern dachte“, wie Sohn Andreas ihn beschreibt, stieg ein in das Hopfen-Geschäft und übernahm den Betrieb. Auch heute hilft er, wo er kann und trägt die Veränderungen des Betriebs mit – auch wenn sich manchmal die Wehmut meldet.

Von 22 Hektar waren drei Hektar übrig, als das Wasser wieder fort war. „Wir haben zehn Hektar wieder aufgebaut, geplant sind 18. Was uns aber allen klar sein muss: Wir werden das Lebenswerk meines Vaters nicht mehr komplett herstellen. Wir sehen jetzt auch die Chance, uns breiter aufzustellen, beispielsweise mit den Themen Beschäftigungen, Nachhaltigkeit, hitzeresistente Sorten und Cidre.“ So werden die übrigen vier Hektar mit Saatgut aus der Region der Biodiversität zu Gute kommen. „Wir brauchen die Brennnesseln, wir brauchen die Disteln, wir brauchen nicht unbedingt eine besonders bunte Blumenweide“, erklärt der naturverbundene Hopfenbauer, der so einiges ausprobiert, um möglichst chemiefrei und nachhaltig zu arbeiten.

„In der Gasse zwischen den Hopfenpflanzen wächst eine Zwischenfrucht, die für viele Nützlinge im Boden und für Kleinlebewesen, wie zum Beispiel den vom Aussterben bedrohten Feldhasen, wichtig ist. Wir sind seit 40 Jahren herbizidfrei. Wir nutzen keinen Kunstdünger für Kali und

75

Phosphat. Wir arbeiten mit Bakterien, speziell mit einem Brottrunk aus Milchsäurebakterien, als Dünger, der auch in der Champagne angewendet wird.“ Die so bearbeiteten Flächen überstanden den Druck des sechs bis sieben Tonnen schweren Wassers während der Flut am besten. Die Böden sind bereits ein Jahr später wieder aufgelockert und gut durchlüftet.

Die Dicks hatten Glück im Unglück. Die Hilfe nach der Flut war riesig – sowohl finanzieller Art vom Land als auch praktischer Art. Hopfenbau-Kollegen aus ganz Deutschland halfen, die Auswirkungen der Flut zu beseitigen und mit Instandsetzung und Wiederaufbau zu beginnen. Viele Bodenproben ergaben zudem, dass der Boden nicht verunreinigt war. „Das wäre natürlich der Supergau für mich gewesen“, sagt Andreas Dick noch heute erleichtert. Beim „Glück haben“ hilft allerdings bestimmt auch, Krisen oder Umbrüche als Chancen zu sehen und auch mal Gottvertrauen zu haben – so wie Andreas Dick und seine Familie.

Wen der Hopfen einmal kratzt, den lässt er nicht mehr los

Sein Kindheitstraum war es nicht, Hopfenbauer zu werden. Er wollte erstmal weg vom Holsheimer Hopfengarten. Wie seine Geschwister, die Arzt bzw. Lehrerin wurden. Aber: „Wen der Hopfen einmal kratzt, den lässt er nicht mehr los“, heißt es in Fachkreisen. Und er hatte gekratzt, die Leidenschaft für die Landwirtschaft war da. Also lief dann doch alles auf Hopfen und Bier hinaus. Der Handelsschule und einer Lehre als Brauer folgten Ausbildungen in der Landwirtschaft und als Techniker für Landbau.

Und da brauten sich noch mehr Ideen zusammen. In Holschum finden heute Bier-Verkostungen statt und Andreas Dick ist als Bier-Sommelier mit den Themen „Bier und Käse“ oder „Bier und Schokolade“ sogar auf Kreuzfahrtschiffen unterwegs. Der Familienbetrieb macht's möglich: In den Ferien kommen die Ehefrau und die beiden Söhne einfach mal mit.

Stichwort Klimawandel: „Was uns vor allem fehlt, ist der Schnee“

Der breit aufgestellte Familienbetrieb, der auch 1.000 Obstbäume sein eigen nennt und die Ernte nach Luxemburg für Cider verkauft, hat noch mehr

76





Vorteile. So lässt sich auch mal ein trockenes Jahr mit weniger Ertrag aus dem Hopfen überstehen.

Aber klar, die trockenen Jahren folgen immer schneller aufeinander. 2003, 2015, 2018, 2019, 2022. Trotzdem: „Der Klimawandel macht mir keine Sorge. Weil ich ihn ernst nehme. Wir haben schon Prozesse angestoßen, uns darauf einzustellen. In einigen Dingen werden wir vielleicht sogar profitieren. Im Frühjahr könnten wir Wetter bekommen, welches hilfreich für die Arbeit ist“, sagt Andreas Dick optimistisch in die Zukunft blickend. Lange Winter, in denen die Prüm zugefroren war, wie er von seinem Vater weiß, wird es wohl nicht mehr geben. „Womit wir uns beschäftigen müssen, sind aber natürlich Bodenmanagement, Wasserhaushalt, mögliche Bewässerungen. Was uns vor allem fehlt, ist der Schnee. Denn nur bei der Schneeschmelze versickert das Wasser so langsam in den Boden, dass es in tiefen Schichten ankommt.“

Andreas Dick geht mit der Zeit und hat viele neuen Ideen. Besonders stolz ist er auf seine Kreation Gin 8 - Hopfen-Gin aus der Eifel. Mithilfe von einigen glücklichen persönlichen Kontakten fügte sich eins zum anderen und schon nach zwei Jahren läuft das Geschäft mit dem angesagten Hochprozentigem gut. Schon wieder Glück? Wohl eher der Lohn und die Folge aus weltoffenem, flexiblem Denken und Handeln.

78

Wie es wohl weitergeht mit dem Betrieb? Wie seine Eltern auch den Kindern die Freiheit ließen, etwas anderes als Hopfenanbau zu lernen, will es Andreas auch mit seinen Söhnen halten. „Wenn es das nicht ist, kommt der Nachwuchs vielleicht von woanders. Den Betrieb in die Position zu bringen, dass es für die nächste Generation interessant ist, ihn weiterzuführen, das machen wir sowieso. Denn es ist einfach ein schöner Job.“

„Umweltschutz muss ein Betriebszweig werden“

Dafür geht Andreas Dick eben auch neue Wege. „Wir Landwirte müssen Biodiversität als Einkommensalternative sehen, wegkommen von den staatlichen Förderungen der Ackerrandstreifen. Ein Unternehmen könnte beispielsweise auf den Flächen als CO₂-Kompensation einen Hektar Disteln für den Falter Schwalbenschwanz anbauen. Wenn der Deckungsbeitrag stimmt, dann mach ich das. So ist die Idee. Bevor die Industrie kommt und es macht, warum sollten wir Landwirte es nicht selber machen? Umweltschutz muss ein Betriebszweig werden.“

Jetzt aber steht der Hopfen im Vordergrund. Andreas Dick schwingt sich auf den Traktor, um Nachschub für die Maschine von den Feldern zu holen. Das grüne Gold ist begehrt.