

Quelle: Eifel-Mosel-Zeitung

Datum: 11.09.2021

Seite: 24

## Hopfenbauer schließt sich Qualitätsmarke an

EIFEL Hopfen aus Holsthum

**Holsthum/Prüm.** Andreas Dick, in der Region auch bekannt als der Hopfenbauer, ist ab sofort EIFEL Produzent. Der Bitburger Siegelhopfen darf sich jetzt offiziell auch



Andreas Dick

EIFEL Hopfen nennen, denn die anspruchsvolle Kulturpflanze findet im Hopfengarten des Prümals gute klimatische Bedingungen und einen nährstoffreichen Boden. Das Gewächs benötigt für sein Wachstum einen sonnigen und warmen Standort. Das ist im sonnenreichen Tal der Prüm in der Nähe von Holsthum gegeben – es ist das einzige Hopfenanbaugebiet in Rheinland-Pfalz. „Das Prümatal wird auch Toskana der Eifel genannt“, erklärt Andreas Dick, der auf Hof Dick die Familientradition fortsetzt und sich ganz dem Hopfenanbau widmet. Er ist gelernter Bierbrauer und Landwirt und hat noch eine Somelierausbildung mit Fachrichtung Bier oben drauf gesetzt.

In Zusammenarbeit mit dem Hopfenring e.V. und der Regionalmarke wurden jetzt die EIFEL Hopfenqualitätskriterien ausgearbeitet. Die Prüfungen durch den Hopfenring e.V. besteht der Familienbetrieb Dick seit Jahren mit Bravour. Bei den regelmäßigen Begutachtungen werden bspw. verschiedene Kriterien zum Bodenmanagement, der Pflanzung und Lagerung des Hopfens, dem Umweltschutz und der Hygiene unter die Lupe genommen. „Der Hof Dick ist ein Vorzeigebetrieb“ so Thomas Janschek vom Hopfenring e.V.

Die letzten Wochen waren auch für den Hopfenbauer nicht einfach. Einige seiner Hopfengärten wurden vom Hochwasser der naheliegenden Prüm schwer in Mitleidenenschaft gezogen. Dennoch zeigt er sich sehr optimistisch. Am Hof hat Anfang September die Erntesaison begonnen.

Andreas Dick betreibt den Betrieb mit seinen 22 Hektar bereits in zweiter Generation und steht in enger Zusammenarbeit mit der Bitburger Brauerei, denn schon sein Vater lieferte seinen Hopfen für deren Bier. Der Senior zeigte dem Team der Regionalmarke EIFEL anhand einer Hopfendolde der Aroma Sorte „Perle“, worauf es im Hopfen ankommt. „Der gelbe Staub ist das Lupulin – Reiben und riechen Sie mal!“ Und schon riecht man den aromatisch kräftigen Geruch des Hopfens.

Direkt vor Ort, zwischen den hinaufstehenden bis zu 8 Meter hohen Pflanzen des Holsthumers Hopfens, überreichte Elgine Klases im Na-



Hopfenbauer Andreas Dick und Elgine Klases von der Regionalmarke EIFEL (Foto: tsk)

men der Regionalmarke EIFEL Hopfenbauer Andreas Dick die EIFEL Plakette. Beide freuen sich auf die kommende Zusammenar-

beit.

### Qualität und Erträge stimmen

Neben dem größten Hopfenanbaugebiet der Welt, der Holledau zwischen Ingolstadt und München, hat also auch die Eifel ihren Hopfengarten. In der Gemarkung von Holsthum bei Bitburg baut Andreas Dick rund 20 Hektar Hopfen an. Die Bitburger Brauerei braut daraus ihr weltbekanntes Pils. Die Brauerei schätzt die exzellente Qualität des heimischen Hopfens und die Kompetenz von Andreas Dick. Im Bier sorgt der Hopfen für den würzigen Geschmack und auch für den Schaum und bessere Haltbarkeit.

„Aufgrund der günstigen Wachstumsbedingungen stimmen bei uns auch die Erträge“, erläutert der junge Hopfenbauer. Von einem Hektar lassen sich, je nach Sorte und Alter der Anlage, zwischen 28 und 45 Zentner Rohhopfen je Hektar ernten. „Noch wichtiger aber sind die Inhalts-

für die Bitterung eines Bieres verantwortlich. „Im zehnjährigen Mittel der deutschen Hopfenerte liege ich hier 20 Prozent über dem Durchschnitt“, sagt Dick nicht ohne Stolz. Er verdankt die Qualität der günstigen Lage im geschützten Prümatal, das zudem über ausreichende Mengen an Grundwasser verfügt. Der Hopfen liebt einen nassen Fuß und einen warmen Kopf – noch so eine alte Hopfen-Weisheit.

### Neue Hopfensorten für moderne Biere

Nicht nur die Alphasäure ist ein wichtiges Geschmackskriterium. Auch die Wahl der Hopfensorte macht den Geschmack des Bieres aus. Andreas Dick baut deshalb Bitterhopfen und Aromahopfen an. Der Hopfenanbau ist sehr arbeitsintensiv, denn „der Hopfen will jeden Tag seinen Herrn sehen“ – da ist es wieder. Die Bewirtschaftung erfolgt nach den Richtlinien des integrierten Anbaus. Bodenproben gehören dazu und die gezielte, bedarfsgerechte Düngung jedes einzelnen Stocks. Vorbeugender Pflanzenschutz ist nicht gestattet. „Deshalb ist es so wichtig, jede einzelne Pflanze regelmäßig in Augenschein zu nehmen. Schädlinge wie Blattläuse oder Rote Spinne müssen ausgezählt werden. Erst wenn eine bestimmte Schadschwelle überschritten ist, setze ich Pflanzenschutzmittel ein. Peronospora und Echter Mehltau werden ausschließlich anhand von Prognosemodellen bekämpft.“

### Grünes Gold

Die Hopfenerte ist dann noch einmal eine sehr hektische Phase. Vier Wochen hat Andreas Dick Zeit, sein „grünes Gold“ einzufahren. Dann kommen die Erntehelfer zum Einsatz, und es ist vorbei mit der Einsamkeit. Auf dem Hof wird der Rohhopfen von 80 auf mindestens zwölf Prozent Wassergehalt getrocknet und in 50kg Säcke abgefüllt. Dann kommt der amtliche Siegelmeister der Bezirksregierung nach Holsthum. Im Gepäck hat er das rote Siegel „Bitburger Siegelhopfen“, mit dem er jeden einzelnen Sack kennzeichnet. So wird aus einem schlichten Eifeler Hopfen ein unverwechselbarer Gebietshopfen. ☐