



Reise ins Hopfenland

MARTINA TROTTMANN
DIPLOM BIERSSOMMELIÈRE

.....and this is how we make the babies!" Scott Varnums Augen leuchten, als er den weissen Plastiksack wieder über die Hopfenpflanze stülpt. Wir stehen mitten im Hopfenversuchsgarten der Haas Golding Farm im Yakima Valley im Bundesstaat Washington, umgeben von haushohen, dichtbehangenen Hopfenpflanzen. Wir, eine wissbegierige Gruppe Hopfenfans, alles Teilnehmer dieser von BraufactuM und Barth-Haas organisierten Reise. Scott, Mitarbeiter beim Haas Zuchtprogramm, hat uns gerade aufgeklärt was die Babyproduktion angeht und damit meine ich natürlich die Züchtung von neuen Hopfen. Die Sprösslinge nennt er wirklich Babies und ich nehme ihm sofort ab, dass er sie genauso hegt und pflegt wie eigene Kinder. In dem mysteriösen weissen Plastiksack sind die männlichen Pollen, diese werden so in Kontakt mit den weiblichen Dolden gebracht und voilà, befruchtete Blüten entstehen. Die daraus gewonnenen Samen werden von zarten Schösslingen zu mächtigen Schlingpflanzen hochgepöppelt. Nur ungefähr jede 10`000ste schafft es

dann mit ihren Düften so zu begeistern, dass sie als Würzzutat ins Bier darf. Auf diese Weise entstanden auf diesem Feld so berühmte Sorten wie Citra, Equinox und Mosaic. Eine Stätte der Ehrfurcht also, fast heilig für hopheads wie wir es sind. Scott lacht und fordert uns auf zu probieren. Jetzt gibt es kein Halten mehr, Dolden pflücken, in der Mitte auseinanderbrechen und dann rubbeln, riechen, und immer wieder rubbeln, riechen... Herrliche Düfte nach rosa Grapefruit, reifer Ananas, saftigem Pfirsich umschmeicheln die Nase. Ich zerreibe eine pralle Dolde auf meinem Handrücken und würde mich am liebsten hineinlegen, dieser wunderbare Duft. Nicht zum ersten Mal an diesem Tag kommt mir der Gedanke: "Wenn es ein daraus ein Parfum gäbe, ich müsste es sofort haben!" Und noch einer ist den fruchtig-würzigen Hopfennoten verfallen, Virgil McDonald, seines Zeichens Braumeister und Herr über die Versuchsbrauerei im Haas Innovation Center. Auf seiner 2.5hl Brauanlage hat er die Ehre, neue Züchtungen auszuprobieren. Er braut ein

möglichst neutrales Bier und rollt damit dem Hopfen den roten Teppich aus, damit dieser seine Aromen aufs Beste präsentieren kann. Dass Hopfen eine Diva sein kann, ist ihm vollumfänglich bewusst, denn nicht immer lassen sich die auf dem Feld erschnüffelten Noten auf Anhieb ins Bier zaubern. Manchmal muss man sie richtig herauskitzeln, wie er mir mit einem Augenzwinkern verrät.

Yakima Valley

Rund 230km südöstlich von Seattle liegt es, das Tal der Hopfen. Yakima, das auf der ersten Silbe betont wird, ist ein Wort aus der Sprache der Yakama, einer Vereinigung verschiedener Indianerstämme. Ein Teil des Valley gehört den indigenen Stämmen noch heute und viele Hopfenbauern pachten von ihnen Land für neue Hopfengärten. Denn obwohl im sonnigen Klima dank Bewässerung auch grosse Pflanzungen mit Äpfeln, Pfirsichen, Birnen und Weinreben bestens gedeihen, so ist doch der Hopfen auf der Überholspur. Mit über 44`000 acres (ca. 17`600 ha) Hopfenanbaufläche im Jahr 2015



wird das Yakima Valley voraussichtlich die Deutsche Hallertau überholen, was die Grösse der Anbaufläche betrifft. Mit der steigenden Nachfrage nach Aromahopfen weltweit ist Wachstum Programm und es gibt noch viele Landreserven, die für Hopfengärten bereit stehen. Einer, der es wissen muss, ist Pete Mahoney, Leiter Zulieferung und Einkauf bei John I. Haas. Seit Jahren verfolgt er den US-amerikanischen Hopfenmarkt und kennt die Entwicklungen sehr genau. Er verrät uns, dass im Yakima Valley mittlerweile 73% der US-Hopfen angebaut werden, das Verhältnis von Alpha zu Aroma-Sorten bereits 30:70 beträgt und der absolute Spitzenreiter mit 15% der Anbaufläche hierzulande Cascade ist. Eindrückliche Zahlen.

Die Verarbeitung

Doch wir wollen mehr als Zahlen und deshalb geht es raus zur Pflückmaschine und zur Darre. Es ist Erntezeit und von allen Seiten rollen die kleinen Trucks hochbeladen mit ihrer kostbaren grünen Fracht heran. Alles summt und brummt,

unablässig rattern die Maschinen. Als Erntehelfer sind meist mexikanische Wanderarbeiter im Einsatz. Sie hängen die langen, an Kokosschnur hochgewachsenen Hopfenreben direkt von der Ladefläche an Haken, an denen sie hochgezogen und dann zwischen geriffelten Rollen von ihren Blüten getrennt werden. Weiter geht es über Förderbänder und Siebe, bis alles unerwünschte Beigemüse weggerüttelt und die Dolden bei 60°C mit warmer Luft schonend getrocknet werden können. Der turnhallengrosse Darrboden befindet sich unter dem Dach und ist rund einen Meter hoch mit den gewonnenen Hopfendolden bedeckt.

Ich bin wie im Traum, Hopfen wo ich nur hinschaue und der ganze Raum ist erfüllt mit seinem unwiderstehlichen Duft. Jetzt reinlegen, aber nein, so mutig bin ich dann doch nicht. Ein freundlicher Vorarbeiter erklärt mir, dass der Trocknungsprozess nur 3-4h in Anspruch nimmt. Anschliessend dürfen sich die Blüten noch ca. 10h ausruhen, damit die Restfeuchtigkeit sich gleichmässig von der Spindel aus verteilt und schliesslich nur gerade 8-10% ausmacht. Danach

werden sie zu riesigen Ballen von 95kg gepresst und verpackt, um dann kühl und dunkel gelagert ihrem Einsatz entgegen zu schlummern.

Die Biere

Natürlich sind der Durst und die Neugier jetzt immens, auf die Biere, welche ihren grossen Auftritt dem wundervollen Hopfen verdanken. Ein Mitarbeiter von John I. Haas erfüllt uns diesen Wunsch. Sein eindrucksvoller Pickup, breiter als die Feldwege zuhause, trägt auf der Ladefläche mehrere Kühlboxen mit, deren Inhalt sich präsentiert wie das „who is who“ der nordwestamerikanischen Craftbeer Szene. Ich greife zu, probiere einen Schluck, bin im ersten Moment ganz sprachlos ob dieser Hopfenbombe. So schmeckt es also, wenn ungefähr zehnmal so viel Hopfen eingebraut wird wie für ein Durchschnitts-Pils. Schon hält mir jemand seine Flasche zum Probieren hin, wir tauschen, trinken, diskutieren, geniessen. Wir sind unter Freunden. So fühlt sich Glück an!