

Hopfenhandel im Wandel

Ausstellung im Germanischen Nationalmuseum bis 6.11.1994

Kaum mehr bekannt ist heute, daß die Stadt Nürnberg zu Ende des 19. Jahrhunderts der Welt größter Umschlagplatz für Hopfen war. Seine Blütezeit hatte der Nürnberger Hopfenmarkt in den Jahren zwischen 1880 und 1895 erlebt. In letztgenanntem Jahr war mit 364 in der Stadt ansässigen Hopfenhandelshäusern der absolute Höchststand erreicht. In heutiger Zeit sind in Nürnberg nurmehr drei große, die Ereignisse des Welthopfen-

marktes prägende, Handelshäuser ansässig.

Die Ausstellung »Hopfenhandel im Wandel« wurde aus Anlaß eines Firmenjubiläums des Nürnberger Hopfenhandelshauses Joh. Barth & Sohn, konzipiert. Ihren Anfang hatte die Firma im Jahr 1794 als kleiner Landhandel in dem fränkischen Örtchen Betzenstein gefunden, war 1859 nach Nürnberg verlegt worden und feiert jetzt, 1994 ihr 200-jähriges Bestehen.

Die Ausstellung ist in 12 Themengruppen untergliedert. Auf etwa 300 qm werden in der neuen Ausstellungshalle II des Germanischen Nationalmuseums die geschichtliche Entwicklung von Anbau und Handel mit der landwirtschaftlichen Sonderkulturpflanze Hopfen vom Beginn bis in die Jetztzeit veranschaulicht. Zentrale Thematik bildet der Nürnberger Hopfenmarkt.



Der Nürnberger Hopfenmarkt

Der Nürnberger Hopfenmarkt
Nürnberg lag inmitten der im 19. Jahrhundert bedeutenden fränkischen Hopfenanbaugelände Spalt, Hersbruck, Altdorf und Neustadt/ Aisch.

Seit etwa 1860 war die Stadt im Herbst, in den Monaten des Marktgeschehens, buchstäblich in den aromatischen Duft des Braurohstoffes Hopfen getaucht. Nach der Erntezeit des Hopfens, zu Ende August/ Anfang September, waren die Straßen und Gäßchen des Nürnberger Altstadtviertels südlich der Pegnitz, ausgehend von der Karolinenstraße, von den riesigen Hopfenballen nahezu völlig in Beschlag genommen. *Hier ist überall Markt*, schrieb ein zeitgenössischer Marktbeobachter. So war es nicht verwunderlich, daß die Nürnberger Obrigkeit - vor allem die Polizei - auf eine Lösung drängte, das Marktgeschehen zu ordnen und zu organisieren. Denn die auf den Gehsteigen und Fahrstreifen aufgetürmten Hopfenballen waren eine Gefahr für Fußgänger und auch den damals noch unmotorisierten Fuhrverkehr.

Die Lösung war gefunden, als die Stadt Nürnberg im Jahr 1872 vom Staat die Mauthalle am Kornmarkt erwarb. Der Handel mit Hopfen hatte von da an, vom Polizeienat verfügt, in, um und an diesem imposanten Gebäudekomplex zu erfolgen. Im Zweiten Weltkrieg wurde das gegenüber des Germanischen Nationalmuseums gelegene Gebäude zerstört.

Die Hopfenpflanze
Im Bereich der Botanik des Hopfens erhält der Besucher einen kurzen Einblick in die Morphologie der Hopfenpflanze. Er lernt die unterschiedlichen Hopfensorten kennen und hat in der sich anschließenden Abteilung »Das Mustern« die Möglichkeit, selbst Hopfen »zu bemustern«. Er kann verschiedene deutsche Hopfensorten unter fachmännischer Anleitung kennenlernen.

Der Anbau - früher und heute
Anhand alter Graphiken und Gerätschaften wird die geschichtliche Entwicklung der Kultivierung von Hopfen bis in die heutige Zeit gezeigt.

Begonnen hatte die Kultivierung von Hopfen in Mitteleuropa etwa um die Jahrtausendwende. Aus dem Streuhopfenbau mit vielen kleinen über ganz Deutschland verbreiteten Anbauzentren entwickelten vor allem in Franken, wie in Spalt und Hersbruck, die ersten bedeutenden überregionalen Hopfengebiete. Der Hopfen wurde bis etwa zur Wende des 19. und 20. Jahrhunderts als Stangenkultur betrieben. Bis sich schließlich die auch heute noch verwendete Gerüstanlage durchsetzte.

Die Ernte - früher und heute
Hopfen zu ernten war früher sehr mühsam. Noch bis etwa 1960 wurde der Hopfen von Hand gepflückt. Hunderttausende von Städtern oder Bewohnern industriearmer Gebiete wie aus der Oberpfalz und dem Böhmisches und Bayerischen Wald zogen zur Ernte in die Anbaugelände, um bei der Hopfenpflücke Geld zu verdienen.

Heute wird die Hopfenernte in nahezu allen Ländern der Welt maschinell ausgeführt. Aber auch in anderen Arbeitsbereichen des Pflanzers ersetzt heute die Maschine die menschliche Arbeitskraft.

Die Trocknung - früher und heute
Hopfen muß sofort nach der Pflücke auf einen Wassergehalt von rund 10% herabgetrocknet werden.

Früher geschah dies auf Trockenböden der Häuser. Noch heute kann man bei vielen alten fränkischen Hopfenhäusern die vier oder fünf Stockwerke im Dach sehen, die zur Trocknung des Hopfens dienten.

Heute wird der Hopfen in eigens dafür konstruierten Darrern mit Heißluftzufuhr oder in Bandtrocknern getrocknet. Das sind nichts anderes als große Wärmeöfen, in die der Hopfen auf einem laufenden Band getrocknet wird.

Die Hallierung
Hat der Hopfen den richtigen Wassergehalt erreicht, spricht man von der sogenannten Sackreife. Der Pflanzler kann den Hopfen nun in die sogenannten Landballen abfüllen und den geernteten Hopfen bei der amtlichen Siegel- und Abwaagestelle abliefern. Dort erhält der Hopfen dann das Siegel und seine Begleitpapiere. Diese Urkunden geben die Anbauregion, das Anbaujahr, die Hopfensorte und das Gewicht des Landballens an.

Abstieg des Nürnberger Hopfenmarktes
Viele Gründe verursachten den Abstieg des Nürnberger

Hopfenmarktes. Zunächst verlagerte sich der Anbau von den fränkischen Anbaugeländen in die bayerische Hallertau. Dann folgte der Erste Weltkrieg mit der nachfolgenden Weltwirtschaftskrise und Inflation. Aber auch wichtige Märkte wie in England und den USA, und später auch im deutschen Dritten Reich, waren nun nicht mehr freie Hopfenmärkte, sondern sogenannte geregelte Märkte. Der Staat, die staatlichen Organisationen oder andere Institutionen versuchten dem Hopfenmarkt Regelungen aufzuzwingen. Ihm war die Möglichkeit genommen, wie gewohnt nach Angebot und Nachfrage zu reagieren. Schließlich verlor Nürnberg noch durch die Vertreibung oder Vernichtung vieler jüdischer Hopfenhandelsfirmen eine wichtige Basis, denn gerade die jüdischen Firmen hatten die Internationalisierung der Handelskontakte besonders aufgebaut und gepflegt.

Die Ausstellung zeigt die Gründe für den Abstieg des Nürnberger Hopfenmarktes und schließlich auch das Ende der Marktbedeutung durch die Zerstörung Nürnbergs, die Abschneidung von den wichtigsten Ein- und Verkaufsmärkten nach dem Krieg und vor allem auch durch die politischen Folgen der Teilung Europas.

Anbau und Vermarktung heute
Bier konnte sich vor allem gegen Ende des 19. Jahrhunderts und im 20. Jahrhundert weltweit durchsetzen. Als Folge der etablierten Bierproduktion versuchten nun viele Länder zur Eigenversorgung Hopfen selbst anzubauen oder sogar

für den Hopfenexport Überschüsse zu produzieren.

Nicht immer gelangen diese Versuche. Doch zeigen Anbauregionen wie Yakima und Oregon in den USA, wie Tasmanien, Neuseeland und neuerdings auch die Volksrepublik China, daß sich der Hopfenbau längst weltweit ausgeweitet hat.

Mit der Verbreitung des Hopfenbaus in allen fünf Kontinenten ergaben sich zwangsläufig auch weltweite und internationale Handelskontakte. Dies wird besonders am Beispiel der USA deutlich. Die USA verbrauchen etwa 50% ihrer eigenen Ernte. Und zusätzlich führen sie noch erhebliche Mengen europäischer Aromahopfen ein, so daß sich ihr Exportvolumen entsprechend vergrößert. Wichtige Handelsströme ergeben sich auch in der Lieferung von Hopfen von Europa nach Japan oder von den USA in die mittel- und südamerikanischen Länder.

Anhand einer Weltkarte kann sich der Ausstellungsbesucher über die internationalen Hopfenhandelsströme und den weltweit verbreiteten Anbau von Hopfen einen Überblick verschaffen. Und der »Blick in ferne Hopfenländer« ist dem Besucher in Guckkästen mit beleuchteten Großdias möglich.

Literatur und Presse

Für die regelmäßigen Informationen von Pflanzern, Hopfenhandel und auch Bierbauern sorgen Fachpresse und Fachliteratur, nicht nur heute, sondern schon in den Anfängen des kommerziellen Hopfenbaus.

Forschung und Lehre

Der Anbau des Hopfens, seine Verarbeitung zu Extrakt oder Pellets und sein Einsatz in der Brauerei werden heute durch wissenschaftliche Forschungen stets den neuen Ansprüchen von Technik und Marktgegebenheiten angepaßt.

Das Deutsche Hopfenforschungsinstitut mit Sitz in Hüll in der Hallertau ist ein Beispiel für die wissenschaftliche Begleitung von Hopfenanbau und forschung. Den großen Hopfenverarbeitungswerken, die in Europa und in den USA angesiedelt sind, sind Forschungsinstitute angegliedert, die sich mit der Weiterentwicklung der Hopfenverarbeitungstechnologie befassen.

Schließlich seien noch die Lehranstalten erwähnt, die für die internationale Brauwelt den Brauernachwuchs, sei es handwerklich, praktisch oder wissenschaftlich ausbilden.

Das Bier

Zum Abschluß des Rundgangs durch die Ausstellung soll der Besucher noch in den eigentlichen »Sinn und Zweck« der Hopfenkultivierung eingeführt werden: das Brauen von Bier mit der Zutat von Hopfen, neben den drei weiteren Bestandteilen Malz, Wasser und Hefe. Bier ist ein weltweit beliebtes Getränk. In mehr als 150 Ländern wird heute Bier gebraut.

Legt man zugrunde, daß jede Brauerei der Welt etwa drei verschiedene Biertypen oder Sorten braut, so stehen dem Biertrinker weltweit bei etwa 1.200 Brauereien 3.600 verschiedene Biere zum Verkösten zur Verfügung.

Auch der Ausstellungsbesucher hat die Möglichkeit, ein eigenes Bier zu brauen, zumindest am PC. Der Computer errechnet anhand der eingegebenen Hopfengabe welches Bier der Besucherbraumeister braute. Als kleine Erinnerung an die Ausstellung kann eine eigens ausgedruckte Brauerkunde mitgenommen werden.

Literaturhinweis

Begleitend zu dieser Ausstellung ist im Museumsbuchladen »Der Große Hopfenatlas, Geschichte und Geographie einer Kulturpflanze«, vom Autorenteam Heinrich Joh. Barth, Christiane Klinke und Claus Schmidt erhältlich.

Christiane Klinke