



# *Elbe-Saale-Hopfen gibt einen guten Tropfen*

**10. Elbe-Saale-Hopfentag**

# 10. Elbe-Saale-Hopfentag

22. Juli 2010

## Hopfenbetrieb der Familie Berthold in Monstab

In diesem Jahr mit Bier aus der  
Altenburger Brauerei GmbH.



## Inhalt

Grußwort .....	1
Thüringen - das grüne Herz Deutschlands .....	2
Arznei- und Gewürz- pflanzenanbau in Thüringen .....	4
10. Elbe-Saale-Hopfentag in Monstab - Hopfenbetrieb der Familie Berthold .....	5
Hopfenkönigin des Gebietes Elbe-Saale .....	7
Geschichte und Entwicklung des Hopfenanbaus in Thüringen .....	8
Reinheitsgebote seit 1348 .....	12
Brauprivilegien .....	14
Bierkriege .....	16
Interessantes und Kurioses .....	17
Transport und Handel .....	19
Wissenschaft und Literatur zu Hopfen aus Thüringen .....	20
Johann Wolfgang von Goethe zu Hopfen und Bier .....	22
Sprüche .....	23
Beliebte Biere in Thüringen .....	24

## Grußwort

Sehr gern habe ich die Schirmherrschaft über den diesjährigen Elbe-Saale-Hopfentag übernommen.

Mit dem 10. Hopfentag setzen wir eine gute Tradition in unserem Hopfenanbaugebiet fort. Dass Thüringen Gastgeber für dieses Jubiläum ist, freut mich besonders. Die Anregung, einen Hopfentag für unser Anbaugebiet zu organisieren und durchzuführen, wurde Mitte der 90er Jahre durch einige Hopfenpflanzer aufgegriffen.

Die turnusmäßige Ausgestaltung dieser Veranstaltung in einem der drei Bundesländer zeugt von dem Zusammenhalt der Betriebe. Eine Besonderheit des nördlichsten Hopfenanbaugebietes in Deutschland sind die großen Hopfenanbauflächen und die Konzentration auf wenige, aber sehr ertragreiche Standorte. Hopfenanbau hat in unserer Region eine lange Tradition. Die Unternehmen erzeugen qualitativ hochwertigen Hopfen für das deutsche Lieblingsgetränk.

Mit dem Elbe-Saale-Hopfentag soll auf die heimische Produktion und die Erzeugung von Hopfen aufmerksam gemacht werden. Thüringen ist nicht nur für seinen Hopfenanbau bekannt, sondern ebenso als Anbaugebiet für Braugerste über die Landesgrenzen hinaus anerkannt. Hopfen und Braugerste sind wichtige Rohstoffe für die Herstellung von Bier. Diese in hoher Qualität hergestellten Produkte aus unse-



rer Region und die hohen Fertigkeiten der Mälzer und Brauer in Deutschland sind letztendlich die Grundlage für ein gutes Bier. Deshalb ist der oft zitierte Satz „Bier braucht Heimat“ immer wieder aktuell.

Ich wünsche allen Gästen einen angenehmen Aufenthalt in Thüringen und danke den Veranstaltern für die Mühen bei der Vorbereitung und Ausgestaltung des 10. Elbe-Saale-Hopfentages.

A handwritten signature in blue ink that reads "Jürgen Reinholz". The signature is written in a cursive, flowing style.

Jürgen Reinholz  
Thüringer Minister für Landwirtschaft,  
Forsten, Umwelt und Naturschutz

## Thüringen – das grüne Herz Deutschlands

Mit der Wiedervereinigung 1990 kehrte das Bundesland Thüringen neben Sachsen-Anhalt und Sachsen zurück in die Mitte Deutschlands. Heute leben auf 16.172 m<sup>2</sup> Fläche etwa 2,3 Millionen Einwohner. Thüringen ist wahrlich das grüne Herz Deutschlands. Nach Angaben des Statistischen Landesamtes bestehen 86 % der Fläche des Freistaats aus Feldern, Wiesen und Wäldern. Der Anteil landwirtschaftlicher Flächen beträgt 54,4 %, 31,9 % sind mit Wald bedeckt. Nur 9,1 % nehmen Siedlungs- und Verkehrsflächen in Anspruch.

Über eine Länge von 100 km und über eine Breite von 10 bis 35 km zieht sich der Thüringer Wald von der Werra bei Eisenach im Nordwesten bis zur Saale. Die höchsten Erhebungen des Thüringer Waldes sind der 983 m hohe Beerberg und der 978 m hohe Schneekopf. Ein uralter Handelsweg über den Kamm des Gebirges, der Rennsteig, verband in früheren Zeiten die Handelsstädte im Westen, z.B. Frankfurt

a. M., mit Erfurt. An den südlichen Ausläufern des Harzes befindet sich der waldreiche Bergrücken des Kyffhäusers.

Zwischen dem Thüringer Wald und dem Harz erstreckt sich eine weite, fruchtbare Landschaft - das Thüringer Becken. 81,3 % dieser ertragreichen Böden werden im Landkreis Sömmerda für die Pflanzenproduktion von modernen Agrarunternehmen genutzt, überwiegend für Qualitätsgetreide, wie Brotweizen, Braugerste sowie Gemüse- und Zuckerrübenanbau. Weitere von Landwirtschaft geprägte Kulturlandschaften sind das Altenburger sowie das Weimarer Land.

In der Geschichte Deutschlands spielte Thüringen keine unerhebliche Rolle. Auf der 1067 gegründeten Wartburg bei Eisenach wurde mit der Übersetzung des Neuen Testaments eine einheitliche deutsche Sprache durch den Reformator Martin Luther im Jahre 1521/22 geschaffen. Hier tobte zu Beginn des 16. Jahrhunderts der Bauernkrieg mit



*Blick auf die  
Wartburg bei  
Eisenach*



außerordentlicher Heftigkeit. 1817 ging vom Wartburgfest der Jenaer Burschenschaften die Einheits- und Freiheitsbewegung im Deutschen Reich aus. Dabei wurden zum ersten Mal die Farben der heutigen deutschen Nationalflagge Schwarz-Rot-Gold gezeigt.

Heutiges Regierungszentrum des Landes ist Erfurt, eine der ältesten Städte Deutschlands. In Weimar lebten viele Jahre Goethe, Schiller, Herder und Wieland. Deshalb trägt Weimar den Beinamen „Stadt der deutschen Klassik“. Einer der größten deutschen Komponisten, Johann Sebastian Bach, wurde in Thüringen geboren und wirkte hier in verschiedenen Städten als Organist. Im 19. Jahrhundert waren Franz Liszt

und Richard Strauss als Kapellmeister in Weimar tätig. 1919 wurde hier die Verfassung der ersten deutschen Republik, der sogenannten Weimarer Republik, ausgearbeitet.

Jena ist bekannt durch den Sieg Napoleons über die Preußen in der Schlacht 1806 und gilt als bedeutendes Bildungs- und Forschungszentrum. Ernst Abbe war Wegbereiter und Carl Zeiss-Begründer der berühmten optischen Werke. Die Firma „Zeiss“ hat nach wie vor Weltgeltung.

Wer kann, sollte das grüne Herz Deutschlands besuchen, auch, um seine berühmten Klöße und die Rostbratwurst mit Senf aus Thüringen bei einem guten Bier einmal zu probieren.



## Arznei- und Gewürzpflanzenanbau in Thüringen

In Thüringen verfügt der Anbau von Heil-, Duft- und Gewürzpflanzen über eine lange Tradition. Im 19. Jahrhundert entwickelte sich der Anbau von Pfefferminze und Majoran. Im Harz war bereits 1883 der Baldriananbau verbreitet. Diese Tradition konnte aufgrund des Know-hows der Thüringer Betriebe im professionellen Anbau unter Ausnutzung der standörtlichen Bedingungen bis in die heutige Zeit weitergeführt werden. Thüringer Kräuter sind zu einem Qualitätsbegriff in Deutschland und auch über die Grenzen hinweg geworden.

Mit einer Anbaufläche von jährlich 1.300 bis 1.500 ha zählt Thüringen heute bundesweit zu den Hauptanbauländern und bestreitet 20 bis 25 % der 6.000 bis 6.500 ha umfassenden Gesamtfläche an Heil-, Duft- und Gewürzpflanzen. Ein Sortiment von ca. 30 Kulturen wird nachfrageorientiert in etwa zehn Thüringer Betrieben angebaut.

Die Hauptanbaukulturen der letzten fünf Jahre waren Kamille (800 bis 1.000 ha), Pfefferminze (150 bis 200 ha) sowie



Bestand bei Hohenebra 2008

Johanniskraut, Zitronenmelisse, Baldrian, Gewürzsenf und Scharfgarbe (mit jeweils 20 bis 50 ha).

Weiterhin werden Kümmel, Fenchel, Artischocke, Spitzwegerich, Petersilie, Salbei, Thymian, Dill, Rosenwurz, Ringelblume, Pharmaweide, Tollkirsche und Weißdorn kultiviert.

Eine wichtige Sonderkultur der Thüringer Landwirtschaft ist mit 410 ha der Hopfen, der dem Elbe-Saale-Anbaugbiet zugeordnet ist, dem zweitgrößten Hopfenanbaugbiet Deutschlands nach der Hallertau.



Hopfenanbaugebiete in Deutschland (Stand: 2009)

Anbaugbiet	Fläche ha	Anzahl Betriebe	Hopfen/Betrieb ha
Hallertau	15.678	1.213	12,9
Elbe-Saale	1.383	29	47,7
Tettngang	1.233	172	7,2
Spalt	382	81	4,7
Baden-Bitburg-Rheinpalz	19	2	9,5
<b>Deutschland</b>	<b>18.695</b>	<b>1.497</b>	<b>12,5</b>

## 10. Elbe-Saale-Hopfentag in Monstab

### Hopfenbetrieb der Familie Berthold

Im Jahr 1996 fand auf Initiative vom Hopfenanbauer Josef Fuß der erste Hopfentag im Anbaugebiet Elbe-Saale statt. Anfangs im jährlichen, später im zweijährigen Turnus ist dieser Tag in den drei Bundesländern Thüringen, Sachsen und Sachsen-Anhalt zur Tradition geworden.

- Gastgeber des Elbe-Saale-Hopfentages
- 1996 Schkölen
  - 1997 Scharfenberg
  - 1998 Rehmsdorf
  - 1999 Lützensömmern
  - 2000 Stockhausen
  - 2002 Querfurt
  - 2004 Weißensee
  - 2006 Lautitz
  - 2008 Hinsdorf/Kleinbadegast
  - 2010 Monstab



*Hopfenranke der Sorte  
Herkules in Monstab*



Im östlichsten Teil Thüringens gelegen, gilt das Altenburger Land als guter Agrarstandort. Auf durchschnittlich 180 bis 330 m ü. NN bewirtschaften die Altenburger Bauern 37.128 ha Lössboden. Die günstigen klimatischen Bedingungen sind bei durchschnittlich 600 mm Niederschlag hervorragend für die Produktion von Qualitätsgetreide, Ölfrüchten, Zuckerrüben, Heil-, Duft- und Gewürzpflanzen und vielen anderen Kulturen geeignet.

Ende 1991 erwarb die Familie Berthold von der LPG Monstab im Altenburger Land den Hopfenbetrieb mit einer Hopfenfläche von 32,9 ha.

Nach und nach wurde in der Hopfenanlage von der Sorte *Northern Brewer* auf *Hallertauer Magnum* (HM) umgestellt und 2001 mit *Perle* (PE) ergänzt. Der Anbau von Taurus in den Jahren 1996

Anbaustruktur des Altenburger Landes 2009

<b>Landw. Nutzfläche (ha)</b>	37.128
Getreide, Mais (ha)	20.900
Raps (ha)	6.520
Ackerfutter, Silomais (ha)	3.100
Zuckerrüben (ha)	1.630
Heil-, Duft-, Gewürzpflanzen (ha)	490
Obst, Gemüse (ha)	485
Hanf (ha)	180
Höhenlage (m ü. NN)	180 - 330
Bodenart	Löss
Temperatur (° C) (Durchschnitt d. Jahre 2000 - 09)	9,3
Niederschlag (mm) (Durchschnitt d. Jahre 2000 - 09)	605

Anbauspektrum Hopfenbetrieb Berthold

	Betrieb	HM	PE	HS
<b>Fläche seit 2007 (ha)</b>				
	47,3	30,8	9,5	7,0
<b>Ertrag (Ztr./ha)</b>				
2007	51,5	55,5	53,0	28,7
2008	57,4	55,1	53,4	73,2
2009	53,3	46,3	52,3	85,3

bis 1999 erwies sich als ungeeignet. Mit mehr oder weniger Erfolg wird seit 2006 *Herkules* (HS) produziert und inzwischen auf 7 ha erweitert.

Ab dem Jahr 2010 kann die gesamte Hopfenfläche über Tropfrohre, die meist in der Erde verlegt sind, bewässert werden. Das Wasser kommt aus zwei Brunnen und wird direkt in die Tropfrohre gepumpt. Gleichzeitig ist es möglich, Nährstoffe bedarfsgerecht in das Bewässerungssystem einzuspeisen.

Mit Herz und Seele führt Emil Berthold den Familienbetrieb auf derzeit 47,3 ha Hopfenfläche gemeinsam mit seinem Sohn Christian, einem Angestellten sowie Saisonkräften. Daneben ist er, seit der Verschmelzung der HVG Hallertau und der HVG Elbe-Saale im Jahr 2001, Vorsitzender des Hopfenpflanzerverbandes Elbe-Saale.

Sein Engagement und die innovativen Ideen spiegeln sich in den hohen Erträgen wieder. So gehört der Familienbetrieb zu den erfolgreichsten im Elbe-Saale-Anbaugebiet. 2008 war er Sortensieger bei *Hallertauer Magnum* und *Perle*. 2009 erzielte er sogar bei allen drei Sorten die besten Erträge im Anbaugebiet, was der Hopfenqualität keinen Abbruch tat.



## Hopfenkönigin des Gebietes Elbe-Saale

Von **2008 bis 2010** präsentierte **Mandy Kursawa** das Anbaugebiet als zweite Elbe-Saale-Hopfenkönigin aus Köthen, nach der ersten Hopfenkönigin Steffi Scholz. Neben ihrer Arbeit als Disponentin nahm sie ehrenamtlich an den jährlichen Winterschulungen sowie 2009 am Leopoldfest in Dessau teil. Gemeinsam mit den amtierenden Hopfenhoheiten aus der Hallertau und Tettngang war sie beim Einhängen der ersten Hopfenreben mit dem Bayerischen Landwirtschaftsminister Josef Miller auf der Hopfenrundfahrt des Verbandes Deutscher Hopfenpflanzer 2008 dabei.

In den Jahren **2010 bis 2012** wird **Aileen Herrmann** das Anbaugebiet Elbe-Saale als Hopfenkönigin vertreten.

Die gelernte Landwirtin aus Göllingen bei Sondershausen absolviert zurzeit noch ein Agrarstudium an der Hochschule Anhalt (FH). Daneben geht Sie ihrem Interesse, dem Hopfenanbau nach und arbeitet in der Agrargenossenschaft Heringen bei Nordhausen. Das Agrarunternehmen baut neben Feldfrüchten und Obst auch rund 50 ha Hopfen an. Seit August 2008 leitet Aileen die Mitarbeiter und Saisonkräfte im Hopfenbau an und hilft selbst bei allen Arbeiten vom Anleiten bis hin zur Ernte mit.



## Geschichte und Entwicklung des Hopfenanbaus in Thüringen

Um das Jahr 985 wurden dem Kloster Gerbstedt (damals Nordthüringen) 86 Scheffel Hopfen geliefert (*Tresenreuter, 1759*).

Der Ortsname „Hopfgarten“ bei Weimar wurde um das Jahr 900 erstmalig genannt.

1143 erhält das Kloster Georgenthal durch den Erzbischof von Mainz einen Hopfengarten, als das Dorf Herrenhof durch Vertrag mit Kloster Reinhardsbrunn geteilt wird. Eisenach war als Hopfen- und Bierstadt seit dem 12. Jh. bekannt.

Der Anbau von Hopfen verbreitete sich zunehmend im 13. Jh. wie aus Zehentleistungen, Abgabelisten und Urkunden über Visitationen, Schenkungen, Verkäufe oder Beleihungen ersichtlich ist.

Hopfen, Waid, Wolle, Flachs und Getreide waren die ökonomische Basis der Stadtwirtschaft von Erfurt und Mühlhausen um 1366. Die Stadträte hatten einen umfangreichen Grundbesitz außerhalb der Städte (*Mägdefrau, 1977*).

Ab dem 14. Jh. wurde Bier zu einer nie versiegenden Quelle des Stadtsäckels. Die Bierbrauerei war für den wirtschaftlichen Aufstieg vieler Städte sehr entscheidend.

1392 gab es Hinweise für den Anbau von Rasenhopfen bei Weimar, später auch um Eisenberg. „Weinberge nicht, auch keine besonderen Hopfenberge, dagegen umso mehr Rasenhopfen, der die wenigste Wartung und Pflege braucht.“ (*Borde, 2002*)

Der Hopfenanbau dehnte sich weiter aus und löste nach dem 15. Jh. teilweise den Weinanbau ab. Neben dem Stadtschreiber und Flurknecht waren Bierrufer, Braumeister, Brauknecht und der ständige Böttcher für die Brauereien besoldet und anerkannte Berufe zu dieser Zeit.

Die Anlage von Hopfengärten erfolgte in unmittelbarer Nähe von Dörfern und Städten, da sie mehrjährig sind und deshalb nicht in die Dreifelderwirtschaft passten. Außerdem konnten sie so besser vor Schäden durch Tiere und Menschen geschützt werden.

Da man davon ausgehen kann, dass fast in jedem Ort Bier gebraut wurde, dürfte auch in den meisten Gemeinden, abgesehen von ungeeigneten Lagen, Hopfen gesammelt oder angebaut worden sein.



Hopfen im Sachsenspiegel - Heidelberger Handschrift 1295

Wegen der zunehmenden Bedeutung des Braugewerbes legte man bis zum 17. Jh. viele Hopfenberge an, doch es wurde nicht so viel Hopfen angebaut wie das Brauwesen forderte. „Vom hiesigen Hopfen brauchte man die doppelte Menge gegenüber böhmischen.“

Gehopftes Warmbier war in Mittel- und Norddeutschland als Frühstücksgetränk weit verbreitet. Es stammte aus der Zeit Karls des Großen und wurde erst nach dem 30-jährigen Krieg durch Kaffee und andere Getränke ersetzt.

### Kriege fügten dem Hopfenbau schweren Schaden zu.

Während vor dem 30-jährigen Krieg beim Hopfenbau ein Gewinn blieb, erreichten die Ausgaben im Jahre 1629/30 mehr als das Doppelte und 1631/32 fast das Zehnfache der Einnahmen. Der 30-jährige Krieg (1615 bis 1632) brachte Thüringen starke wirtschaftliche Einbußen. Einquartierungen und Durchzüge von Kriegsvolk trafen das Land, Zucht und Ordnung fehlte. Hopfenfelder wurden verwüstet, die Abgaben stiegen. So vernichteten kaiserliche Truppen 1640 den Hopfen in Saalfeld, dabei wurden alle Hopfenstangen verbrannt. Plünderungen und Seuchen trafen das Land. Der Hopfenbau musste teilweise aufgegeben werden und lohnte sich so nicht mehr. Bereits im Jahre 1635 erfolgte der Hopfenankauf von auswärts.

In einigen Teilen Thüringens erholte sich der Hopfenanbau nicht wieder, u.a. wegen der hohen Steuern. In Kahla zum Beispiel wurde er bis 1645 durch die Kriegsfolgen teilweise aufgegeben. 1660 fehlte u. a. in Rudolstadt Hopfen. Der Mangel an Hopfen für die Braue-



*Hopfenpflückeridylle zu Hause mit Kindern  
(Lithographie W.H.Payne, 19 Jh.)*

rien schadete gleichzeitig der Volksgesundheit. „Ungesundes Wasser und schlechtes Bier mit schlechtem Malz waren die Hauptursache des betrüblichen Gesundheitszustandes der Leute.“ (Mitt. des Vereins für Geschichte zu Kahla und Roda, 1920)

In Eisenach dagegen waren 1680 nach dem 30-jährigen Krieg Hopfenpflanzungen an die Stelle der Weingärten getreten und hatten einen solchen Umfang, dass der Hopfen in Massen ausgeführt werden konnte und in den 70er Jahren den Hauptnahrungszweig der Stadt bildete. Nach 1700 sank die Ausfuhr allmählich bis man fast nur noch den eigenen Bedarf deckte. Der Bierverbrauch war sehr groß, das Wassertrinken galt als ungesund. Die 244 Brauhöfer mussten Häuser haben und bestimmte Bedingungen erfüllen. Das Reihebrauen erfolgte in Jena nach Losen im städtischen Brauhaus (jetziger Johannisplatz).



Hopfernte (Quaglio, 1860)

Auch um Jena wurden die Kriegsfolgen schneller überwunden. Die Universität Jena schaffte 1665 die beste Einnahmequelle für die umliegenden Dörfer - 1.000 Eimer Bier jede Woche. Flächen für Hopfen und Obst ersetzten nach dem Krieg den Weinanbau im Jenaer Umland, da dieser keinen Gewinn mehr brachte. Um die Bierproduktion weiter anzuregen, vergab man 1714 in Jena zwangsweise Braurechte.

Die Wartburg hatte 1740 einen engen Gürtel aus Hopfengärten bis in das 19. Jahrhundert.

An der Unstrut und um Mühlhausen gab es nach 1760 nur noch wenige Hopfengärten, da Getreide mehr ein-

brachte und aufgrund der hohen Zölle Preußens. Missernten wie 1770 hatten eine Verteuerung von Hopfen zur Folge. Frost im Juni 1772 lies Korn, Wein und Hopfen erfrieren. Die Erträge schwankten von Jahr zu Jahr sehr stark. Eine volle Hopfernte wurde erst ab dem dritten Jahr erzielt. So reichte der Hopfen oft nicht.

Das Brauwesen war in vielen Teilen Thüringens die Hauptnahrungskomponente der Bürger und wichtigste Einnahmequelle für Herrschaft und Stadt (Trankzehnt). Die Biersteuer brachte Anfang des 17. Jh. 75 % des Gemeindeguts (= 700 bis 1.200 Taler). Den Bierpfennig gab es bis in das 19. Jh. Bier hatte als sauberes Getränk einen hohen Stellenwert in der Gesellschaft.

Trotz Kriege, Missernten und Rückschläge blieb der Hopfenbau in Thüringen weit verbreitet. Die enorme Bedeutung des Hopfens seit dem 14. Jahrhundert ging jedoch ab 1890 zugunsten der Kartoffeln stark zurück.

1917 wurde alter Hopfen für 35 - 48 M je Ztr. in Nürnberg vom Heer gekauft, um zermalen und durch chemische



Pflug ohne Sohle mit Pferden im 14. Jh. (nach Abel, 1955)



Zusätze präpariert, als Tabakersatz zu dienen.

Biergeld nannte man das zur Zeit der Inflation 1921/23 herausgegebene Notgeld, das nur eine begrenzte Zeit gültig war. Oft mit flotten Sprüchen versehen, sollten die Gutscheine in der ersten Zeit aufheiternd wirken.

Der V. Internationale Hopfenbaukongress 1927 in Saaz verlangte, die Hopfenflächen wegen hoher Kosten und schlechter Preise zu verringern. Die Anbauregelung von Hopfen im Jahr 1937 (Anordnung 26) forderte in den zehn Herkunftsgebieten Deutschlands die Anbaufläche um 1.500 ha (15 %) einzuschränken.

Im zweiten Weltkrieg erhöhte sich die Biersteuer durch Kriegszuschläge, der Stammwürzegehalt wurde auf 2,4 % im Jahr 1944 gesenkt. Die Kontingentierung von Gerste und Malz trat ein. Die Verwendung von Rübenzuckerkolör war verboten.

Nach dem totalen Zusammenbruch des Hopfenanbaus im Elbe-Saale-Anbaugebiet wurden 1950 Neuanpflanzungen administrativ angeordnet und gefördert.

Trotz vieler Bedenken und großer Schwierigkeiten erreichte die Hopfenfläche bereits nach fünf Jahren 720 ha und 1965 mit 2.130 ha fast die angestrebte Endfläche.

Am 01.08.1958 brachten orkanartige Stürme in der DDR etwa 80 ha, fast 10 % der Hopfenfläche, zum Einsturz. 1964 begann der versuchsweise Anbau von *Northern Brewer* an zehn Standorten. Die aus England stammende Sorte *Bullion* wurde vor allem in Thüringen wegen des hohen Ertrages auf einer Fläche von 200 ha angebaut.

Ziel der DDR-Wirtschaftspolitik war die Eigenversorgung mit Hopfen, aber bis 1988 bestanden langfristige Importverträge mit der ČSSR.

Große Bedeutung für die Entwicklung des Hopfenanbaues in der DDR hat das Wirken der Arbeitsgruppe Hopfenbau des Institutes für Acker- und Pflanzenbau der Friedrich-Schiller-Universität Jena. Die Sorte *Braustern*, eine Auslese aus *Northern Brewer* durch den Hopfenmeister Morgenstern, war seit 1983 sechs Jahre auf 20 ha im Anbau, wurde aber durch Hochalphasorten überflüssig.



Scheine der thüringischen Brauereien Köstritz und der Pörsbrauerei Rudolstadt

## Reinheitsgebote seit 1348

Noch vor Verfassung des heute gültigen Reinheitsgebotes aus dem Jahr 1516 gab es schon mehrere Versuche, die Zutaten der Bierherstellung festzulegen. Bier, bei den heidnischen Völkern, vor allem auch bei den Germanen weit verbreitet, galt als „heidnisches Gesöff“ und sollte verboten werden, weil es u.a. Porst und Bilsenkraut enthielt. Hopfen zu verwenden, blieb zunächst ein Vorrecht der Klosterbrauereien.

Der Hopfenanbau gewann an Bedeutung, nachdem ihn das Konzil zu Aachen im Jahre 817 zum Heiltrank erhob, weil es in den Klöstern medizinisch geschätzt und unverzichtbar war. Hopfen wurde neben Getreide in den Klöstern als alleiniger Bierzusatz zugelassen.

Bier- und Schankordnungen regelten sowohl die Abgaben, als auch die Rezeptur, wobei die Verwendung von Hopfen ein wichtiges Kriterium war. Das „**Weimarer Braugebot**“ von 1348 war offenbar der erste Nachweis, nach dem Konzil zu Aachen, nur Hopfen zu verwenden, da es vorschrieb: „Ouch sal keyn bruwer anders zzeit syne bere huen, denn malcz unde hophen.“ (Auch soll kein Brauer etwas anderes in sein Bier tun, denn Malz und Hopfen.)

Wasser galt als selbstverständlich und die Hefe war noch nicht bekannt, wenn man davon absieht, das Virgil (70-14 v. u. Z.) bereits den Sauerteig kannte. Bier galt als Wundermittel, weil Biertrinker von der Pest (1347-1352 und 1668) verschont blieben, denn das Wasser war häufig verseucht.

Das „**Weißenseer Reinheitsgebot**“ für Bier (Statuta thaberna) im Jahr 1434 besagt: „Es soll auch nicht in das Bier weder Harz noch keinerlei andere Ungefercke. Darzu soll man nichts anderes geben als Hopfen, Malz und Wasser.“

Weitere Regelungen zum Brauen wurden 1409 in Landshut, 1457 in Regensburg und in München 1487 erlassen (Borde, 2002)

Am 23. April 1516 legte der bayerische Herzog Wilhelm IV. fest: „daß forhin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier



Reinheitsgebot der Stadt Weißensee von 1434

mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen.“ Damit sicherten sie für die fürstlichen Brauereien das alleinige Privileg, Weizenbier (also Weißbier) zu brauen und schalteten jede Konkurrenz aus (Seidel, 1995). Diese Brauordnung hat bis heute in Deutschland seine Gültigkeit als sogenanntes Reinheitsgebot bewahrt.

1616 wurde allerdings in der „neuen Bayrischen Land- und Polizei-Ordnung folgendes beigefügt: „Doch wenn jemand ein wenig Saltz, Crametbeer, oder Kümmel in das Bier thete, und damit kein Obermaß brauchte, sol er deßhalben nit gestraft werden.“ (Tresenreuter, 1759)

Mit solchen Geboten bekundeten Obrigkeit und Kirche den öffentlichen Sieg des Hopfens über die alten heidnischen Götterpflanzen und Hexenkräuter. Gleichzeitig ersetzte man aber auch teure Importe von Kräutern, wie Porst (Posse), Gagel usw.



Brauhaus „Zum Greifen“ am Arnstädter Markt

Ochsengalle statt Hopfen soll nach einem Gerücht, das von deutschen Brauereien 1716 ausgestreut wurde, in dem von den Hugenotten gebrauten Bier, verwendet worden sein. Auch später versuchte man mit solchen Gerüchten bestimmte Biere mies zu machen.

1775 wurde angeboten, den teuren Hopfen im Bier mit Herbstzeitlosen Samen zu ersetzen. Quassia (Fliegengift) soll ebenfalls als Ersatz für Hopfen gedient haben.

Der Beitritt Bayerns zur Weimarer Republik 1918 war davon abhängig, dass das „Reinheitsgebot“ für ganz Deutschland galt (Lohberg, 1984).

1987 scheiterte ein Antrag, das „Reinheitsgebot“ in der EG gelten zu lassen, vor dem Europäischen Gerichtshof, da die in ausländischen Bieren verwendeten Zusatzstoffe (z.B. Mais) auch in der Bundesrepublik zugelassen sind.

Reinheitsgebote für Bier gibt es seit 500 Jahren und trotzdem musste die Verwendung von Surrogaten statt Hopfen angeprangert werden, zumal auch Giftstoffe, wie Colchicin (Herbstzeitlose), Strichnin, Opium, Bilsenkraut, Belladonna u.s.w. von auf den eigenen Geldsack bedachten Brauern verwendet wurden. So konnten 5 kg Hopfen durch 0,5 kg Aloe ersetzt und dadurch 80 % an Kosten gespart werden.

## Brauprivilegien

Aufgrund der großen Bedeutung von Hopfen und Bier für die Gesellschaft kam es zu vielen Zwistigkeiten und Streitereien rund um den Hopfen, die deshalb Regelungen notwendig machten.

Bier- und Schankordnungen regelten ab dem 13. Jahrhundert Abgaben und Rezeptur zur Bierherstellung. Die Verwendung von Hopfen war wichtigstes Kriterium. Der Magistrat Ort und Jahr legte damals fest: „Geeichte Kanne soll stets bis an das Zeichen gefüllt sein. Ein Fuder Bier soll 4 ½ Pf. und 8 Groschen gelten.“ Brauen darf nur, wer eigene Gefäße und Darren hat. Wer Hopfen kauft, soll das Maß nicht anrühren, es habe denn zuvor der Verkäufer es selbst voll gemacht und die Hand davon getan. Auf dem Lande soll niemand fremdes Bier verkaufen noch brauen wider der Stadt Wissen (*Urkundenbuch Erfurt, 1889*).

### Braurechte

**1274** wurde das Braucomun zu **Eisenberg** gegründet, nachdem die Stadt gemeinsam mit dem Schultheißenamt die Braugerechtigkeit verliehen bekam. In sogenannten Brauordnungen wurde festgelegt, welche Bürger berechtigt sind.

In **Themar** gehörte **1340** das Braurecht zum Hauptbürgerrecht. Hopfen durfte laut Erbbuch gehandelt werden. „Ein Haus darf ½ Gebräu in jedem Los brauen und auszapfen“.

**1360** gab es in **Artern** 100 brauberechtigte Häuser, obwohl die Altstadt kein Braurecht hatte. Diese waren beim Reiebrauen an der Haustür z.B. durch grüne Büschel angezeigt (*Arterner Heimatbuch, 1913*).

**1424** in **Saalfeld** galt die Braugerechtigkeit nur für die Bürgerschaft. Dörfer durften nur begrenzt, z.B. zur Kirchweih für den Eigenbedarf brauen.

Das Braustatut **1440** in **Apolda** verbot den Bürgern mit Fremden Bier zu brauen. Die Vorstädter und Dörfler durften nur für den eigenen Bedarf brauen, und kein Bier ausschänken wie die Innstädter. Der sogenannte Braugroschen ging an den Schlossherren.

In **Weißensee** sollte **1493** nur Bier brauen, wer eine vollständige Rüstung besaß, das waren: „harnasch, eyn huth, pancer brost und zweene hantschu.“

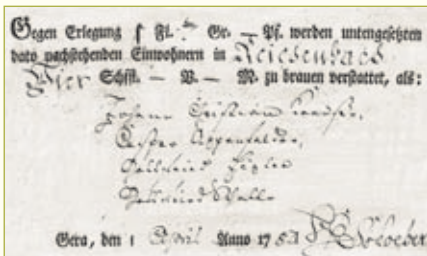
Die Bedingungen der Brauordnung von **Walthershausen** im Jahr **1556** waren oft nicht erfüllbar: „Brauer musste Stallung, 4 Pferde mit genügend Heu und Stroh haben. Auch 2 zugerichtete Betten über die Notdurft der Familie hinaus, sowie 2 Stuben mit Kammern und einen tüchtigen Keller oder kühlen „Tunck“, also ein halb in der Erde vertiefter Raum ohne Fenster, in dem das Bier sich hielt (*Moench, 1927*).

Das Bierzeichen **1656** in **Gera** war ein verzierter Holzarm, manchmal noch mit einem Fichtenkranz. Oft wurde das Reiebrauen durch ein Los bestimmt, wie in Eisenach.



Geraer Bierzeichen





Reichenbacher Braurecht von 1781

### Meilenrechte

Mit dem Bannmeilenrecht ab dem 15. Jahrhundert besaßen die Städte ein wirksames Mittel, um die Pläne ihrer Wirtschaftspolitik erfolgreich durchzuführen: Man begünstigte einseitig die Stadtbürger, förderte das lokale Gewerbe sowie den Handel und suchte ängstlich die Landkonkurrenz, soweit sie nicht erlaubt war, durch Privilegien auszuschalten.

**Schmölln** führte **1329** einen erbitterten Kampf um die Biermeile mit Altenburg bis 15 strittige Dörfer im Jahr 1517 zu Schmölln kamen.

Das Brauprivileg von Karl IV. **1368** in **Nordhausen** galt sehr großräumig um die Stadt von Heringen bis Eichsfeld.

Obwohl **Altenburg** im Jahre **1470** und **1774** den Bier-Meilen- und Handwerkszwang verbrieft bekommen hatte, so bestimmte doch erst ein Gnadenbrief Friedrich d. W. im Jahre 1516: „Zum Zweck der Erledigung mehrfacher, über den Umfang der Meile entstandener Streitigkeiten die Art und Weise, wie die Meile gemessen werden sollte. Alle Ortschaften, die sich innerhalb eines Kreises mit Radius von 45 Gewänden (=10,125 km) um Altenburg befanden, sollten als

innerhalb der Meile liegend angesehen werden. Auf der beiliegenden Karte sind die Orte, die die Grenze des Meilenbezirks bilden, verzeichnet. Die Bannmeile von 1516 um Altenburg (10 km) betraf 25 Orte und galt bis 1838. In deren Folge 97 Brauer, 473 Viertel Tonnen Bier (12.800 l) in 61 Landgemeinden verkauften (*Geschichte Altenburg*, 1923).

Das Brauprivileg im Altenburger Land durch Heinrich den Erlauchten galt für die Hausbesitzer innerhalb der Stadtmauer bis 1868.

Das Meilenrecht betraf 120 Orte sowie den Ausschank Altenburger Bieres in sechs Dörfern: Ehrenhain, Buscha, Treben, Leesen, Rolika und Saara.

Durch die Festsetzung der Biermeile waren in ganz Thüringen Beschwerden und Auseinandersetzungen unvermeidlich. Dabei tranken die brauberechtigten Bürger Bier aus und zerschlugen Bierfässer. Diese Streitigkeiten dauerten oft viele Jahre an.



Bannmeile um Altenburg um 1516

## Bierkriege

200 Jahre langer Streit mit den Klöstern und mehrere Bierkriege mit gewappneter Hand waren die Folge.

**1517** Bierkrieg **Langenberg** mit **Gera**, weil die bessere Bierqualität von den acht Brauhäusern und Brauberechtigten Geras geneidet wurde, zumal das Bier noch billiger war.

**1609** Bierkriege in **Langenberg** und **Schleiz** - Städter mit Waffengewalt - trinken Bier aus und zerschlagen Fässer, wegen Übertretung des Brauverbotes.

**1628** kam es in **Wasungen** zum Bierkrawall, da der Adel (Stadtschreiber, Rat und Amtmann) heimlich braute und Bier verkaufte.

**1634** lag **Greiz** mit sechs Rittergütern jahrzehntelang im Streit. Brau- und Schankgerechtigkeit, Pfannen-, Spund- und Zapfengeld sowie Tranksteuer waren so wichtig, dass Prozesse auch an der juristischen Fakultät der Universität Jena geführt wurden.

**1669** **Greussen** Bierkrieg gegen **Clingen** (Schieferhof), denn der Bierzehnt ist die Haupteinnahme der Stadt.



*Bauern liefern den Zehnten ab  
(Holzschnitt: Hans Baumler, Augsburg 1479)*

**1632** Bierhändel **Gotha** - umliegende Orte hörten nicht auf bis 187 Brauhöfe und zwei Gemeinde Brauhäuser vernichtet sind.

**1717** Brauberechtigte Bürgerschaft zu **Greiz** trank im **Rittergut Rothetal** Bier aus und zerstörte Bierfässer.

**1718** kam es zur Bierschlacht der **Kahlaer** Bürger gegen die **Orlamünder** wegen Verstoß gegen die Biermeile mit großem Blutvergießen.



*Bier brachte den Städten Wohlstand*

## Interessantes und Kurioses

**1290** Kaiser Rudolf I. von Habsburg (1218-1291) als Bierliebhaber bekannt, trat in **Erfurt** als „Bierrufer“ für den „Biereigen“ Siffrid von Butstete auf, nachdem er einen Krug dessen selbstgebrauten Bieres geleert hatte. Das dürfte die erste Bierwerbung durch einen prominenten Politiker gewesen sein. Bierrufer erhielten 7 Groschen für das Ausrufen.

**1377** kosteten drei Fässer Bier in **Altenburg** 1 M (zu 16 Schillingen von je 12 Pf.) soviel wie 300 Ziegelsteine, oder 40 l Wein. Ein Tagelöhner bekam 1 ½ Pfg. je Tag (etwa 22 Eier) und eine Nonne 15 l Bier am Tage.

**1485** die Kellerordnung für **Sachsen-Gotha** richtete sich gegen das viele Biertrinken am Hofe, billigte aber: „Vorsgräfliche und adelige Frauenzimmer 4 Maß Bier und abends zum Abschenken 3 Maß Bier“.

Im **15. Jh.** kostete Bier in **Arnstadt** nur 2 Pf./l und Wein von 3 bis 7 Pf./l. Der Arbeitslohn eines Tagelöhners betrug 10 bis 18 Pf./Tag.

**1556** an der **Universität Jena** galten Landes- und Polizeiordnungen gegen das „Zutrinken und Vollsaufen“.

Selbst im waldreichen Thüringen waren Hopfenstangen rar, bzw. gab es strenge Regelungen, um Plünderungen zu vermeiden. Im Eichsfeld gebot **1573** die **kurfürstliche Holzordnung**: „Hopfenstangen nicht ohne Erlaubnis hauen bey drey Gulden“.

**1580** betrug die Tranksteuer für Bier in **Jena** das fünf- bis siebenfache der Weinsteuer.

**1581** wurden Bierhexen in **Löbschütz** bei Kahla verbrannt, weil das Bier nicht den bekannten Geschmack hatte. Nach *Tarnovsky (1994)* gelangten nur 6 von 10 Suden.



Erfurter Bierrufer  
(Malerei um 1685)



Hexenverbrennung (Tarnovsky, 1994)

**1597** sollten die Bierschreier in **Greiz** Macht und Gewalt haben das Bier in der Gier zu kosten. Bei Verfälschungen und Vermischung sollten die Verursacher an öffentlichen Stellen ausgeschrien und mit 30 Gulden oder Körperzüchtigung bestraft werden, auch das Tauchen in Wasser war üblich.

**1709** ist **Jena** eher wegen der Studentenkrawalle in Erinnerung geblieben, zum Beispiel „weil der Bierpreis von 3 auf 4 Pf./Maß (0,9 l) erhöht wurde. Das Dorfbier (Menschenfett genannt) wurde aufgrund seiner Stärke geschätzt.

**1733** gehörten nicht nur in **Themar** Hopfenberge zur Besoldung eines führenden Beamten.

**1793** wurde in **Schlettwain** (Pößneck) ein Toter im Sarg vollständig mit Hopfen umhüllt. In der Hand hielt er einen Strauß Hopfenblüten.

### Bierhöhlen

Da die normalen Keller der schmalen Häuser in den Städten den gestiegenen Ansprüchen der Brauerei nicht mehr genügten und im Sommer auch nicht kühl genug waren, wurden seit dem 16. und 17. Jh. unter den brauberechtigten Häusern tiefe Höhlen zur Bierlagerung angelegt. In Gera ergeben die 220 nachgewiesenen Höhlen eine Gesamtlänge von knapp 9 km. Sie waren nur 1,80 m hoch, 1,30 m breit und lagen in einer Tiefe von 5 bis 12 m. Aufgrund der gleichbleibenden Temperatur von 8 - 12 °C und einer Luftfeuchtigkeit von ca. 90 % eigneten sie sich hervorragend zur Bierlagerung.



*Bäcker oder Brauer wurden ins Wasser getaucht zur Strafe für schlechtes Brot oder Bier*

Im 2. Weltkrieg wurden die Höhlen teilweise als Luftschutzkeller genutzt. Mit der industriellen Bierproduktion verloren sie ihre Bedeutung und gerieten in Vergessenheit, bis sie als historische und touristische Attraktion Mitte der 70er Jahre wieder entdeckt wurden. Zehn Höhlen wurden nach 1980 saniert und der Öffentlichkeit als Museum zugänglich gemacht, u. a. in Zeitz und Gera. Der zweitgrößte (252 m<sup>2</sup>) und mit 11 m tiefste Höhle unter dem Museum für Naturkunde in Gera präsentiert heute eine Ausstellung zu Mineralien und Bergbau Ostthüringens.



## Transport und Handel

Zurzeit der Pferdefuhrwerke, da der Hopfen nicht in Größenordnungen weit transportiert werden konnte, erfolgte der Anbau von Hopfen im Einzugsgebiet der Siedlungen, also um die Ortschaften in denen Bier gebraut wurde. Dennoch handelte man schon sehr zeitig weithin mit Thüringer Hopfen.

So zeigte **1289** die Stadt **Lübeck** Qualitätsmängel von Erfurter Hopfen an. Landgraf Albrecht muss sich damit befassen. Im Jahr 1300 beantwortete der Rat von Eisenach die Klage Lübecks über gelieferten schlechten Hopfen mit einer Beschwerde über von dort bezogene Heringe (*Aschenfeldt 1843-1905*).

Für die Überwachung des Hopfen-transportes gab es Geleitsordnungen. So besagte **1441** die **Erfurter Geleitsordnung**: „Die Stadt gibt kein Geleit für obße, fuhren sie aber hopfen u.a. whare, müssen sie vorglaiten. 1 wagen hopfen 12 d., ein karn 6 d.“ (*Anonym, 1952*)

**1538 Mühlhausen** Hopfen im Zollbrief des Schultheißenbuches „Was auf

dem Rücken getragen werden konnte, oder mit den Händen auf den Markt gebracht wurde und einen Wert von einem Schilling oder mehr hatte, musste mit einem Heller verzollt werden.“ (*Mägdefrau, 1977*)

**1538 Nordhausen** Hopfenzoll: „Wagen 2 Pf., Karren 1Pf. Ist aber der hopfe in mehr Säcken oder Körben und mehr leuthe dazu gehören, den ein man, do giebt jeglich man 1 Pf.“

**1688** schützten sich Hopfenfahrer auf ihren Reisen mit Pistolen, Büchsen und scharfen Hunden.

**1798** betrug der Hopfenzoll in **Nordhausen** je Ztr. 6 Pf.

**1826** machten schlechte Straßenverhältnisse in **Eisenberg** den Transport zum Problem: „Die Straßen waren verwahrlost, so auch die nach Klosterlausnitz. Vier Männer mussten den Wagen des Herzogs von beiden Seiten stützen, damit er nicht infolge der großen Schwankungen umfiel“ (*Mitt. Verein Eisenberg, 1900*).



Biergeld des Brauhauses Sonneberg



Transportkarren auch für Hopfen in Ballen und Fässern im 14. Jh.

## Wissenschaft und Literatur zu Hopfen aus Thüringen

Thüringen kann man als das wissenschaftliche Zentrum des Hopfenanbaus in Elbe-Saale nennen. Schon im Zeitraum von 1753 bis 1870 schrieben mindestens neun Autoren Abhandlungen zum Hopfenbau.

**Christian Reichardt** (1685 - 1775) widmete 1753 den 6. Teil seines Buches „Land- und Gartenschatz“ auch dem Anbau von Hopfen inklusive Pflanzenschutz.

1754 erschien in Leipzig „Des Thüringischen Landwirths Gründliche Anweisung zum Hopfenbau“ (*Oekonomische Nachrichten*, 1754). „...Wer die Wahl hat, bauet ihn nicht so nahe an fließend Wasser; weil er da dem Mehltau und der Schwärze, mehr als anderswo, unterworfen; sonderlich will er Erlen und Pappeln gar nicht leiden; und wer dies nicht glauben will, der gehe nur gegen Naumburg, an die Saale und Wetha, wo hier zu Lande der meiste Hopfen wächst.“

§ 3 „Wenn die Pflücker in jungen Volcke bestehen, muß man Manns und Weibspersonen von einander setzen, denn sonst bleibt die Alfanzerey mit Hipperling (Unsinn) suchen, Daalen (trödeln) und Herzen nicht nach, wodurch viel Hopfen vertreten und an pflücken versäumt wird.“

§ 10 „Wenn also der Hopfen zusammen trocken worden, schüttet man selbigen in einen von brettern fest zusammen geschlagene Bucht von oben nein, beschweret selbigen etwa mit Brettern, und verwahret ihn vor Luft und Regen, auf welche Art er denn, wie man aus Erfahrung reden kann, 30 und mehr Jahre gut bleibet. Unten an der Bucht ist ein Thürchen, da man die

Nothdurft jedes Mal herausscharret.“ **Ph. F. Breitenbach** schrieb 1803 in Erfurt „Das Ganze des Hopfenbaues“. „Hopfen ist die einträglichste Pflanze, von 160 Quadratruten wenigstens 300 Thaler, sind bei keiner anderen Feldfrucht zu erzielen. Hopfenfechser sollte man von Bekannten beschaffen. Bei Fremdbezug kann man nicht Behutsamkeit genug empfehlen, weil es Hopfenhändler geben soll, welche die Fechser mit heißem Wasser überbrühen und die Keimkraft töten.“

1824 erschien in Weimar die „Vollständige und deutliche Anweisung zum Hopfenbau“ von **D.P.C.W.E. Putsche**.

„Sowohl die Anforderungen und die Bearbeitung, als auch die Bewässerung bei Dürre, Empfehlungen zu Krankheiten und Unfällen des Hopfens führten häufig in die Irre. Nebel und Sommerregen erzeugten „Lohe oder Rost“, was man nicht glauben muß, - das gilt ebenso für den Brand und das „Erschwarzen“. Ranken werden zu Seilen, Stricken und Leinen, zwar nicht so weiß wie Flachs, aber das Zeug ist gut zu Hemden für Landleute und Sackleinwand.“



Erddarre zum Trocknen von Hopfen

**Joh. Ph. Chr. Muntz**, von 1811 bis 1832 Brauereinspektor in Köstritz, schrieb 1827: „Der Hopfenbau wie er sein soll, um sich in seiner Nützlichkeit mehr auszubreiten“. 1827 musste er in Neustadt/Orla erkennen, dass „die meisten Mittel gegen Unfälle und Insecten nichts nützen, bei Blattläusen könne man befallene Blätter abnehmen, der Nachwuchs bringe oft Ertrag“.

In „Der rationelle Hopfenbau nebst Andeutungen über den Hopfenhandel“ unterschied **Anton Hubert** 1861 in Weimar fünf Hopfenarten. Er meint „Hopfenreben“ als „Rankenträger“ nutzen zu können, da der die atmosphärische Elektrizität leitet und dadurch sehr günstigen Einfluss auf die Hopfenpflanze ausübt, indem besonders in Jahren mit häufigen Gewittern und vielem Donner die Hopfenernte sehr reichlich ausfällt.

**Jacob Friedrich Döhler** lehrte 1767 an der Universität Jena, auch zu Hopfen- und Weinbau, sowie zur Herstellung von Bier, Branntwein, Essig (*n. Schmidt u.a.*, 1999).

Am 2. Mai 1826, eröffnete **Friedrich Gottlob Schulze** an der Jenaer Hohen Schule die erste landwirtschaftliche Lehranstalt an einer deutschen Universität. Er besuchte regelmäßig mit seinen Studenten die Weimarer Baumschule auch mit einem intensiven Hopfenbau.

Durch das Wirken zahlreicher bedeutender Persönlichkeiten entwickelte sich eine leistungsfähige, angesehene landwirtschaftliche Fakultät in Jena. Sie musste neben weiteren traditionsreichen Fachrichtungen der Alma mater

Jenensis durch die zentrale Verfügung im Zuge der 3. Hochschulreform der DDR von 1968 geschlossen werden.

Um die theoretischen Kenntnisse im Hopfenanbau nach dem zweiten Weltkrieg zu verbreiten, fanden in den Jahren 1956 und 1957 an der **Fachschule für Landwirtschaft in Naumburg** zwei Sonderlehrgänge zur Ausbildung zum Hopfenmeister statt. In den nachfolgenden Jahren erhielten 290 Personen diesen Abschluss.

1959 bis 1963 erscheint die erste Hopfenzeitschrift „Der Hopfenbau“. Die auf Veranlassung des Ministeriums für Landwirtschaft in Jena gebildete Arbeitsgruppe Hopfenforschung war sehr erfolgreich tätig. **Prof. Clemens Klitsch** erhielt den Nationalpreis und unter Leitung von **Prof. Boto Martin** wurden u.a. 13 Dissertationen über Hopfen geschrieben. So erfolgte die maßgebliche Mitbestimmung der Entwicklung im Hopfenbau. Trotzdem lehnte das Ministerium für Landwirtschaft, im Zusammenhang mit der Auflösung der landwirtschaftlichen Fakultät in Jena im Jahre 1969 eine weitere Finanzierung der Hopfenforschung im Hinblick auf die Zuständigkeit der Endproduzenten ab. Der Konsultationspunkt für Hopfen Bernburg konnte die Arbeitsgruppe Hopfenforschung 1969 und 1970 finanzieren, bis im VEB Hopfen und Malz ein Fond Wissenschaft und Technik gegründet wurde.

Seit Januar 1992 gehört die Arbeitsgruppe Hopfen zur Landwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalt mit Sitz in Jena, welche seit 1994 den Namen Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft trägt.

## Johann Wolfgang von Goethe (1749 – 1832) zu Hopfen und Bier

Landwirtschaft interessierte Goethe schon in jungen Jahren. Bereits im Jahre 1776 hatte er sich die beiden bekannten Schriften von Christian Reichart über den Hopfenbau beschafft. 1782 förderte er als Minister die Landwirtschaft und stellte die Weichen für den Ausbau der naturwissenschaftlichen Fakultät in Jena.

„Hopfenbauer“ war Goethe von 1798 bis 1803, als er das Gut Oberroßla bei Weimar (59,57 ha) mit einem Hopfengarten kaufte. Offenbar suchte er ein ländliches Refugium für Christiane und August, aber auch ökonomische Überlegungen dürften eine Rolle gespielt haben, da 1795 der Getreidepreis gestiegen war. 1816 schrieb Goethe im Gothaer Schloss nieder: „Die Bierbrauerei ist wichtig. Das hiesige sehr helle, gesunde wohlschmeckende Weizenbier wird von November bis März gebraut und kommt dem englischen Bier an Wohlgeschmack gleich, kann auch in guten Kellern zwei und mehr Jahre aufbewahrt werden. Weniger wohlschmeckend aber ist das einfache Weizenbier, Broihan genannt.“

Goethe schrieb 1823 einen Aufsatz „Von dem Hopfen und dessen Krankheit, Ruß genannt“. Er meinte, es seien davon zwei Arten bekannt, dem Hopfen fielen der „rothe“ und der „schwarze“ zur Last.

In Faust kann man lesen: „Euch ist bekannt, was wir bedürfen: wir wollen starke Getränke schlürfen; nun braut mir unverzüglich dran!“ „Denn oft ist Malz und Hopfen an so viele armen

Tropfen, so viel verkehrten Toren, und alle Müh verloren.“

1830 notierte Goethe „Solange man nüchtern ist gefällt das Schlechte; Wie man getrunken hat, wess man das Rechte, Nur ist das Uebermass auch gleich zu handen; hafis o lehre mich, wie Du's verstanden.“

Neben Goethe haben auch andere Autoren davon geschwärmt und den Hopfen mit Lianen des Tropenwaldes verglichen.

Paracelsus (1493 - 1541): „Hopfenbier sei ein Wein des heils, der zu den Elixieren des Lebens rechnet“ (*Tageszeitung für Brauer, 1935*).

Dr. Johann Georg Krünitz (1728 - 1796) meinte in der Oekonomischen Encyklopädie (1790) „Man solle durch heftiges Kochen des Hopfens das Balsamische nicht verjagen, und durch gelindes Kochen das Harzige in Träbern nicht zurücklassen. Nicht aller Hopfen ist von einerlei Güte und Eigenschaft. So ist der thüringische Hopfen bitterer als der braunschweigische. Je bitterer ein Hopfen ist, desto mehr enthält er von dem öhlichten harzigen Antheil; folglich ist ein Hopfen von dieser Art vorzüglich anzurichten, weil er am geschicktesten ist, das Bier von der Säure zu bewahren.“ Bereits 1775 lobt er thüringische Biere als die besten und kräftigsten.



## Sprüche

Dem Hopfen ist es egal in welches  
Bier er kommt. Hoffentlich merkt der  
Biertrinker den Unterschied.

*Borde, 2002*

*Ich hab den Wind belauscht  
der durch den Hopfen rauscht.  
Das Bier in diesem Jahr  
wird wieder wunderbar.*

*Anonym, In: Borde, 2002*

Desgleichen, wenn man sich mit  
Hopfen sparsam zeigt,  
so wird süßes Bier,  
das sich nicht hält, gekocht.  
Hingegen, wenn man sich im  
Hopfen übersteigt,  
so wird ein bitteres Bier  
mit Macht heraus gepocht.

*Arnstädter Bieroper, 1705*

### **Spruch Starkbier**

*Was das Bier in einer Stadt  
vor verbotne Würckung hat,  
kann man aus den Fällen sehen,  
Die da pflegen vorzugehen.  
Dieser wird zu Schlägereien  
Durch das starcke Bier forciert,  
Jener läßet auff sich schneyen,  
Daß er wohlbezechet erfriert.  
Wer es nicht vertragen kann,  
stiftet Mord und Totschlag an.  
Feuerbrunst samt Ketten und Banden  
Sind durch starckes Bier entstanden.  
Starckes Bier macht unkeusch Leben,  
Zehrt gesunde Leiber aus,  
Wer sich in Gefahr will geben,  
Bringe nur starck Bier ins Hauß.*

*Arnstädter Bieroper, 1705*

### **Hopfen und Bier**

In Langensalz, in Langensalz  
braut man drei Bier aus einem Malz.  
Das erste heisst der Kern,  
der Bürgermeister trinkt es gern.  
Das zweite heisst das Mittelbier.  
Man setzt es den gemeinen Leuten für.  
Das dritte heißt convent.  
Pfui Deibel, Sapperment

*Ludwig Bechstein (1999)*

*Wißt ihr auch wer ich/der ich bin/  
Ich bin ein Mann von hohen Sinn/  
Ich bin groß Hans von großen Linden/  
Und thu mein Schuh mit Basten binden.  
Der Sack der ist zwar grawsam schwer/  
Doch sind mein Gedanken noch viel mehr.  
Drumb weiche/  
ich trag ein Sack mit Hopff/  
Macht mir nicht unruhig meinen Kopff.*

*Anonym, In: Borde, 2002*



*Mann mit Hopfensack*

## Beliebte Biere in Thüringen

Zu den beliebtesten Bieren im 15. Jh. gehörten das Erfurter „Schlunz“, „Cartheuser“ sowie Biere aus Neustadt/Orla, Stetten, Patkendorf, Greussen, Kindelbrück, Weißensee und Sömmern.

In „Fünf Bücher von der göttlichen und wunderbaren Kunst Bier zu brewen“ von Herrn Heinrich Knausten (Erfurt, 1575) wurde das Bier als Nahrungsmittel und Arznei gerühmt, das sich im Körper zu Blut verwandle und unbändige Kraft verleihe. Er berichtet über 133 der „vornehmsten Biere und lobt auch das schon seit 1543 gebraute Köstritzer Bier.“

1684 v. Hohberg lobt die Biere in Gotha, das Neustädter und das Waltheisches. Als Ursache der Ungleichheit sieht er „ob man das Bier wohl höpft und sieden lässt, das Bier besser giert und länger liegen bleibt.“

Dem Köstritzer Schwarzbier wurde neben Hopfen auch 5 Wacholderbeeren, 10 Loth Honig sowie 1 Loth Salz dazugegeben. J. Ph. Chr. Muntz lehnt alle Zusätze ab, weil „bei dem Bier Hopfen und Malz in guter Mischung und keine Apotheke vorschmecken soll“.

In der Chronik von Rieth und Albingshausen (Albert, 1999) kann man lesen, dass 1860 in Hildburghausen ein Zentner Malz bis zu 220 Liter Bier mit etwa 12 % Stammwürze ergab. Die Haltbarkeit wurde durch eine hohe Hopfengabe (2 Pfund/Ztr. Malz) verbessert.

Das „Wöllnitzer Weiße“ wurde von 1875 bis 1983 gebraut, mit einem halben Pfund Hopfen pro Zentner Malz (je halb Weizen und Gerste).



„Salvator“ ist ein sehr berühmter Doppelbock. Es zeichnet sich durch einen relativ hohen Alkoholgehalt, 7,9 %, und seine Würze aus. Salvator wurde in früheren Zeiten von den Mönchen gebraut, um die Fastenzeit zu überstehen.

Otto von Bismark (1815 - 1898) bestätigt „dem Köstritzer Bier den vornehmen Rang in der Aristocratia der Biere“. Als Bierliebhaber war er der Meinung „Es wird bei uns Deutschen mit wenig soviel Zeit totgeschlagen wie mit Biertrinken.“

Im 19. Jh. sind das Lichtenhainer, Merseburger, Naumburger Bruyhan, Orlamünder und Crimitschauer sehr beliebt.


1875 erzeugt Thüringen 1,6 Mio. hl Bier von 38,9 Mio. in Deutschland, das entspricht einem Pro-Kopf-Verbrauch von ca. 76,5 l. Bier ist das Nationalgetränk in Deutschland, Bierrevolten wegen der Biersteuer oder zu hoher Bierpreise waren nicht selten.

## Literatur

- Albert, R. (1999): Chronik von Rieth und Albingshausen. Hellingen
- Anonym (1952): Erfurter Geleitsordnung
- Aschenfeldt, F. (1843-1905): Lübecker Urkundenbücher I - XI
- Borde, K. (2002): Hopfen treibt seltsame Blüten. Jena
- Knausten, H. (1575): Fünf Bücher von der göttl. u. wunderbaren Kunst Bier zu brauen. Erfurt
- Krünitz, J. G. (1780): Oekonomische technologische Encyclopädie. Berlin
- Lohberg, R. (1984): Das große Lexikon vom Bier. Stuttgart
- Mägdefrau, W. (1977): Der Thüringer Städtebund im Mittelalter. Weimar
- Moench, W. (1927): Geschichte der Stadt Waltershausen
- Schmidt, U. u. a. (2000): Hopfenbau und Hopfenforschung. In: 6. Geschichtsheft der Schriftenreihe der Thür. Landesanstalt für Landwirtschaft, Heft 8. Jena
- Seidel, C. (1995): Hopfen & Malz - Pils, Bock, Ale und Co.
- Tageszeitung für Brauer (1935). Berlin
- Tarnowski, W. (1994): Hexen und Hexenwahn. Nürnberg
- Tresenreuter, J. U. Chr. (1759): Wirtschaftliche und rechtliche Abhandlung von dem Hopfen. Nürnberg

## Quellenverzeichnis

- Arterner Heimatbuch (1913)
- Bildquellen nach K. Bordes privaten Sammlungen
- Borde, K.: private Sammlungen
- Breitenbach, P. F. (1803): Das Ganze des Hopfenbaus. Erfurt
- Geschichte der Stadt Altenburg und Umgebung (1923)
- Goethe-Sammlungen. Weimar
- Hubert, A. (1861): Der rationelle Hopfenbau, Weimar
- Mitt. d. Geschichts- u. Altertumsforschenden Vereins Eisenberg (1900)
- Mitt. d. Vereins f. Geschichte zu Kahla und Roda (1920)
- Munz, J. P. Chr. (1827): Der Hopfenbau, wie er sein soll ... Neustadt/Orla
- Putsche, D. P. C. W. E. (1824): Vollständige und deutliche Anweisung zum Hopfenbau. Weimar
- Reichardt, Chr. (1753): Land- und Gartenschatz. Erfurt
- Urkundenbuch der Stadt Erfurt (1889)



## Impressum

Herausgeber: Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft  
Naumburger Straße 98  
07743 Jena  
Telefon: 03641 683-0  
Telefax: 03641 683-390  
<http://www.tll.de/ainfo>  
[postmaster@tll.thueringen.de](mailto:postmaster@tll.thueringen.de)

Druck: Landesamt für Vermessung und Geoinformation

Juni 2010

Nachdruck oder Vervielfältigung auch auszugsweise ist nur mit Quellenangabe  
des Herausgebers gestattet.