

Rekordernte im Pyraser Hopfengarten

26.08.2016



Rekordernte im Pyraser Hopfengarten

Das frischherbe Hopfenplückerpils ist angesetzt und wird nun von Bierkennern sehlich erwartet. Heuer wird es auf dem Altstadtfest im neuen Pyraser Häusla angeboten. Tanja und Andreas Haubner sind die neuen Wirtsleut' auf Nürnbergs stilvollem Traditionsfest.

PYRAS/THALMÄSSING - Jetzt ist es auf den Weg gebracht: Die Maische kocht, der frische Pyraser Aromahopfen vom eigenen Feld kam hinzu, nur noch wenige Wochen, dann beginnt die Festzeit für fränkische Bierfeinschmecker: Dann wird das Pyraser Hopfenplückerpils aus Fässern und Flaschen fließen solange der kleine Vorrat reicht. Ein Ort, wo man diesen Genuss besonders zünftig und stilvoll zelebrieren kann, ist das Nürnberger Altstadtfest (15. bis 26. September 2016) auf der Insel Schütt. Erstmals wird das Ehepaar Tanja und Andreas Haubner aus Hilpoltstein dort das „Pyraser Häusla“ bewirtschaften und neben den bekannten Pyraser Bierspezialitäten das besondere Hopfenplückerpils ausschenken.

Rund um den Pyraser Hopfengarten, der vor über 20 Jahren direkt neben der Brauerei angelegt wurde, saßen am letzten Augustfreitag Grüppchenweise die Hopfenzupfer: Heidecker, Hilpoltsteiner, Eysöldener, Freystädter, Mühlhausener. Die Mitarbeiter der Pyraser Brauerei, die nicht im Büro gebraucht wurden, gesellten sich dazu. Im bayerischen Bezirke-Viereck, wo Schwaben, Oberbayern, die Oberpfalz an Mittelfranken grenzen, sind oft alle paar Kilometer die Dialektunterschiede erheblich. Das heißt aber nicht, dass man nicht doch beim Zupfen zusammenhält – und sich gemeinsam auf die übliche Brotzeit nach der Arbeit und den Kasten Hopfenplückerpils freut, den es zur Belohnung gibt, sobald der letzte Hopfen abgeschnitten ist. Das heißt man „Niederfall“ – und ist das Signal zum gemeinsamen Festessen.

„Heuer ist die Ernte phänomenal“, freut sich Andreas „Ander“ Meier. Die Beobachtung des 87-jährigen, der in Heideck wohnt und seit seiner Kindheit Hopfen zupft, deckt sich mit offiziellen Verlautbarungen: Die bayerischen Hopfenbauern, aus einem der größten Anbau-Gebiete weltweit, erwarten in diesem Jahr 650 Tonnen grüner Dolden, im Trockensommer 2015 waren es nur 360 Tonnen.

Das Pyraser Hopfenfeld ist eigentlich nur ein Hopfengärtla: 120 m², sechs Reihen mit etwa 60 Stöcken. Sie ranken sich an den Hopfenmasten nach oben „aus sehr altem Holz, etwa einen Meter im Boden versenkt“, erzählt Willi Schneider. Er hat seinen Hof in Obersteinbach bei Abenberg, seit 15 Jahren beliefert er die Pyraser mit Aroma- und Bitterhopfen. Aus Verbundenheit kümmert er sich auch ums kleine Gärtla in Pyras, er hat es einst angelegt.

Was hier heute mit der Ernte geschieht, ist eine Rarität: „Normalerweise kommt der Hopfen sofort in die Darre, wird getrocknet. Er verträgt kein Liegenbleiben. Beim Trocknen wird der Wassergehalt der Dolden von 80 auf zehn Prozent reduziert“, erklärt Schneider. In Pyras wird der gerade geerntete Hopfen jedoch schnell über'n Hof in die Brauerei getragen und dort in den kochenden Sud gegeben. In einigen Wochen ist das „Hopfenpflückerpils“ fertig, eine frischherbe, „grün“ schmeckende Pilspezialität, die gerade unter den Bierkennern viele Freunde besitzt und den Pyrasern förmlich aus der Hand gerissen wird. Um zu bestimmen, wann das naturtrübe Pils in Fässer und Flaschen gefüllt und verkauft werden kann, gibt es einige Messparameter, die die Brauanlage preisgibt. „Ich koste es aber immer. Weil es hilft ja nix, wenn die Werte top sind und das Bier noch nicht schmeckt. Am Ende ist der Geschmack entscheidend“, lächelt Helmut Sauerhammer, der erfahrene Braumeister der Pyraser Brauerei.

Heuer könnte die Ernte nicht nur für eine Rekordmenge beim Hopfenpflückerpils sorgen, auch die Qualität ist besonders gut. „Schau her“, zeigt Hopfenbauer Schneider eine frische Dolde, die er in der Mitte aufgeklappt hat: „Wir haben nicht nur mehr Dolden, ihr Gehalt an Lupulin ist auch viel höher“, und er zeigt auf die gelben Kügelchen in der Fruchtdolde. Das Lupulin ist der wichtigste Anteil des Hopfens beim Brauen, es wirkt als natürlicher Geschmacksstoff und Konservierungsmittel.

Den ersten Hopfen gibt traditionell Brauereichefin Marlies Bernreuther in den Tank. Als Ehrengäste hat sie heuer das Ehepaar Tanja und Andreas Haubner eingeladen. Die Unternehmer aus dem Landkreis Roth sind Jugendfreunde, die seit Jahren auf vielen Veranstaltungen Imbiss oder Catering organisieren. Andreas Vater, Johann, war selbst viele Jahrzehnte Biersieder in Pyras, in Hochzeiten wie jetzt hilft der Rentner immer noch aus. Auch durch die Bewirtung beim Pyraser Brauereifest oder Kinderlachen haben die Junior-Haubners sich einen guten Ruf bei Freunden fränkischer Küche erworben. Ihre Fischspezialitäten, ob Meeresfische wie Makrele oder – Andreas Tipp für Feinschmecker – Grüner Hering – oder Forelle, Karpfen, Saibling aus heimischen

Gewässern; ob geräuchert, am Stecken gegrillt oder vom Rost, beim Fisch macht dem Haubner keiner was vor. Aber auch die Sau vom Spieß und das hauseigene Schaschlik besitzen unter Kennern viele Anhänger. „Bei uns kommt alles aus der Region, von Handwerksmetzgern und Bäckern, aus kleinen Familienbetrieben“, beschreibt Tanja Haubner eine Tradition, die noch von ihrem Vater stammt. Der hat einst das Bewirtungsunternehmen „Imbiss Nachtmann“ im Nebenerwerb gegründet, das Tanja und Andreas ausgebaut und entwickelt haben. Nun gehen sie den nächsten Schritt: Sie bewirtschaften erstmals das nagelneu gebaute „Pyraser Häusla“ auf dem Altstadtfest. Ihre Delikatessen dort: Schweinebraten, Schäufele, Brotzeit, Karpfen – und natürlich Bierspezialitäten und Softdrinks aus Pyras. Zum Essen empfiehlt Andreas Haubner auf jeden Fall das frische Hopfenpflückerpils: „Das ist halt was ganz Besonderes: es liegt am guten Hopfen, seiner Frische, die ihr Aroma direkt im Sud freigibt, an der Stammwürze von 11,5 Prozent (5 % Alkohol), an der geübten Braukunst der Pyraser Braumeister Helmut und Achim Sauerhammer... Frisch, naturtrüb, feinherb perlt es ins Glas“, gerät er regelrecht ins Schwärmen. Die Haubners müssen es wissen: Schließlich haben sie es mit auf den Weg gebracht beim Hopfenpflücken in Pyras.



Bild: Peter Budig

Bildunterschrift: Bei der Hopfengabe; Familie Haubner mit Marlies Bernreuther (2 v.l.)

Weitere Fragen beantwortet gerne:
Pyraser Landbrauerei GmbH & Co. KG
Alexander Schwab
Marketingleiter
Pyras 26
91177 Thalmässing
Telefon 09174/474724
E-Mail: a.schwab@pyraser.de