

Die Hopfenernte

»Ich bin schon ganz schön reif, pflückreif eben«

Die letzte große Arbeitsspitze ist auch heute noch die Hopfenernte. Die Hopfenreben werden mit dem am Schlepper montierten Rebenreißgerät auf den angehängten Rebenladewagen geladen.



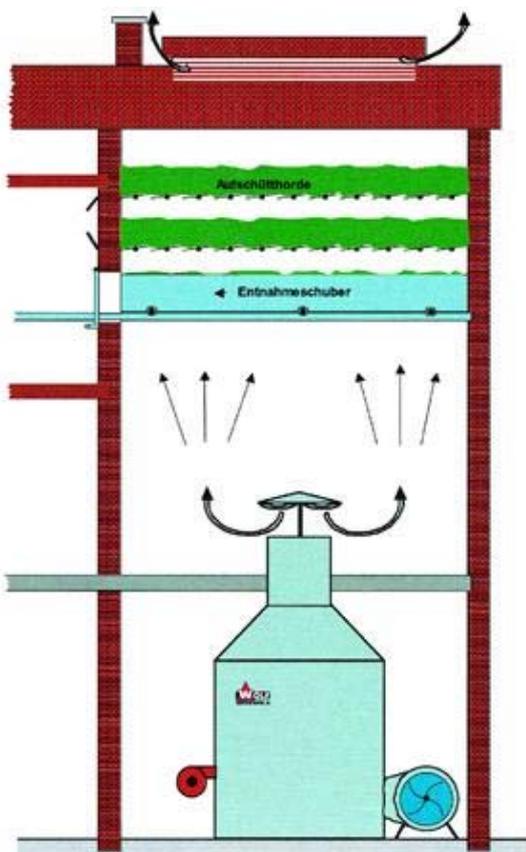
Rebenreißgerät und -ladewagen

Etwa 40 Fahrten zur stationären Pflückmaschine sind notwendig, um die ca. 4000 Reben je Hektar in der Pflückhalle abzulegen.



Pflückmaschine

»Trockne mich schnell und schonend, sonst verliere ich meinen Glanz«



Hopfentrocknung (Darre)

Ein mittlerer Betrieb mit 10 Hektar Hopfen bräuchte für die Handpflücke 120 Hopfenzupfer. Mit moderner Erntetechnik kann er seinen Hopfen mit 4Arbeitskräften pflücken und trocknen. Die Pflückmaschine kämmt die Dolden aus den Reben. Mitabgerissene Blätter und Stängel werden in der Reinigung aussortiert und mit den Rebenresten zerkleinert der Kompostierung zugeführt.



trocken genug?

Die gepflückten Dolden müssen zur Konservierung umgehend von etwa 80 bis 85% auf 10% Wassergehalt getrocknet werden. Dies erfolgt bei einer Temperatur von 62 bis 65°C in einer Zeit von ca. 6Stunden. Grün oben aufgeschüttet verlässt der Trockenhopfen nach zweimaligem Kippen unten in einem ausziehbaren Schubler die Darre.

Übrigens: Das ist in der Regel die »Gefühls-Arbeit« des Hopfenbauern; passt er, oder braucht er noch 5 Minuten?

Auf den Inhalt kommt es an



Ballenpresse

Zum Transport wird der Trockenhopfen in Rechteckballen mit einem Gewicht von ca. 60 kg gepresst. In dieser Form wird der Hopfen gewogen, amtlich zertifiziert, gelagert, transportiert und schließlich der Verarbeitung zugeführt.

Die Hopfenernte, mit 60 bis 80 Arbeitsstunden je Hektar ist nach 14 bis 20 Tagen abgeschlossen.

Mit dem Hopfenmahl wird dies traditionell gefeiert!

Durchschnittlich werden 32 Zentner Hopfen je Hektar geerntet. Das reicht für etwa 1,7 Mio. Liter Bier und entspricht dem Bierkonsum von ca. 11.000 Einwohner in Bayern.