

Altes Obst und Gemuese Neu Entdeckt: Hopfen (Info)

Kategorien: Information, Gemuese

Zutaten für: 1 Text

1 Info

Anleitung:

Ungewoehnliches Gemuese: Hopfen

Der Hopfen ist eine einheimische Liane, die wild an Flussufern und in Auwaeldern waechst. Sie windet sich an Baeumen und Straeuchern empor. Seit dem fruehen Mittelalter ist die Verwendung der Hopfendolden fuer die Bierherstellung belegt. Sie verleihen dem Bier die herbe Note.

Zur Ernte werden die Lianen von den Klettergestellen gerissen, die Dolden maschinell geerntet und weiterverarbeitet. Die Wurzelstoecke bedeckt man ueber Winter mit Erde.

Im zeitigen Fruehjahren entwickeln sie eine Vielzahl von Trieben. Da fuer die Kultur nur drei oder vier Triebe benoetigt werden, schneidet man die restlichen ab. Diese bildeten frueher ein Arme-Leute-Essen der Landarbeiter.

Heute gehoeren sie unter dem Namen "Hopfenspargel" zu den teuersten Gemuesesorten ueberhaupt. Rund 40 Euro kostet das Kilo, wenn man es ueberhaupt erhaelt, die Ernte wird in der Regel von der Gastronomie abgenommen.

Externe Links:

Konrad Bogenrieder, Vertrieb von Hopfensprossen <http://www.hopfensprossen.de/>

Gaertnerei Eickelmann, Vertrieb von Hopfenpflanzen <http://www.eickelmann.de/>

Der Bierserver: Hopfen <http://bier.oesterreich.com/2001/documents/rundumsbier/bierherstellung/rohstoffe/hopfen/hopfen.shtml>

Hopfen selbst gepflanzt.

Fuer die eigene Kueche ist Hopfenspargel ideal, wenn er z.B. im eigenen Garten geerntet wird und dadurch preiswert zu haben ist. Er bereichert gerade im Fruehjahren den Speiseplan, wenn es sonst fast nur noch Treibhausware gibt.

Gut ist er als Sonnenschutz fuer die Begrueenung von Terrassen oder einer Pergola geeignet. Im Winter, vom Gruen befreit, erscheint diese dann nicht gar zu dunkel. Gut gehaltener Hopfen kann bis zu 35 cm pro Tag wachsen!

Jungpflanzen sind in Gartencentern erhaeltlich, aber auch ueber den Versand (siehe Anhang), sie werden bis zu 50 Jahre alt. Die Pflanzen koennen im Kuebel oder Container gehalten werden. Sehr grosse Wurzelstoecke mit vielen "Spargelsprossen" bilden sich aber besonders gut in lockerem tiefgruendigem Boden. Hopfen feucht halten, Staunaesse aber vermeiden. Duengen je nach Pflanzenmasse. Vor der Winterruhe den Wurzelstock mit Erde bedecken. Darin entstehen dann die "Hopfenspargel".

Altes Obst und Gemuese Neu Entdeckt: Hopfen (Info)

(Fortsetzung)

In der Hallertau noerdlich von Muenchen gibt es einige Restaurants, die den Hopfensprossen zu kulinarischen Hoehepunkten verhelfen.

Rezept: Hopfensprossenstrudel mit Brunnenkressepueree und Korbelsauce