

Hopfensprossen - Infos

Kategorien: Grundlagen, Informationen, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

Hopfensprossen

Anleitung:

Hopfen ist ein sehr altes Gemüse: Lange bevor die Menschen entdeckten, dass seine Bluetendolden das Bier angenehm bitter und länger haltbar machen, haben sie die jungen Triebe gegessen. Erst als der bayerische Herzog Wilhelm IV. im Jahr 1518 mit seinem Reinheitsgebot den Hopfen zur Grundsubstanz beim Bierbrauen erklärte, verdienten die Hopfenbauern das meiste Geld mit den Bluetendolden.

Die Hallertau zwischen München, Ingolstadt und Regensburg entwickelte sich zum wichtigsten Hopfengebiet Bayerns, ist heute noch Europas größter Hopfenlieferant. Dort, im Hügelland mit mildem Klima und sandigen Böden, stehen die Pflanzen dicht an dicht, ranken hinauf an sieben Meter hohen Stangen, die untereinander mit Drahten verbunden sind. Die Landschaft hat einen ganz eigenen Charakter: geschachtelt in Karrees, zartgrün eingefärbt und sanft gewellt. Die jungen Triebe des Hopfens sind eine richtige Delikatesse, die Sie möglichst probieren sollten. Leider ist das nicht ganz einfach: Selbst in Bayern bekommen Sie Hopfensprossen fast nur in Nobelrestaurants, bei manchen Gemüsehändlern auf Bestellung und natürlich auf dem Münchner Viktualienmarkt. Denn heute sind die zarten Hopfensprossen eigentlich nur Abfallprodukt beim Hopfenanbau: Für eine kräftige neue Hopfenpflanze reichen zwei bis sechs Triebe, der Rest wird von den Wurzelstöcken abgebrochen. Sollen diese Sprossen als Gemüse auf den Markt kommen, ist die Ernte zeitraubend und mühsam. Sie müssen - ähnlich wie Spargel - vorsichtig aus der Erde geholt, mit einem Messer geschnitten und von Hand aufgelesen werden. Ausserdem wachsen die aromatischen Freiland-Sprossen ab Mitte März nur etwa vier Wochen. Danach öffnen sich die Köpfchen, die Triebe kommen aus der Erde, werden grün und bitter. Seit Arbeitskräfte knapp und die Löhne hoch sind, lohnt der Aufwand nicht mehr. So sind die alten Hopfenrezepte nach dem Zweiten Weltkrieg langsam aus den bayerischen Kochbüchern verschwunden.