

Hopfen

Botanisch: Humulus lupulus (Maulbeergewächse)



A Der Hopfen ist eine einheimische Kletterpflanze der Flusstäler in Mitteleuropa, aber auch der höheren Lagen im nördlichen Mittelmeergebiet. Bereits die Sumerer kannten Hopfen als Medizin, die Griechen verwendeten die jungen Sprosse als Gemüse, die Römer kultivierten den Hopfen als Medizin oder Gemüse. Seit 600 bis 800 nach Christus wird Hopfen zum Bierbrauen verwendet, erstmals urkundlich erwähnt in Bayern 736, wo ihn Kriegsgefangene Slawen einführten. Nach England gelangte der Hopfenanbau erst im 15./16. Jahrhundert. Bei Mönchen war Hopfen als Bierwürze sehr beliebt, da er die sexuelle Lust dämpft. Von den Klöstern ausgehend verdrängte der Hopfen dann die anderen zum

Bierwürzen verwendeten Kräuter wie z.B. den Gagelstrauch. Beim Bierbrauen werden nur die unbefruchteten Zapfen (Blütenstände) der weiblichen Pflanze gebraucht, wobei dem Bier neben dem Geschmack der Hopfenblüten auch ihre konservierenden Eigenschaften zugute kommen. Deutschland gilt als der größte Hopfenproduzent der Welt.

Botanisch: Humulus lupulus (Maulbeergewächse)



H Aus den weiblichen Blüten wird Hopfenbitter hergestellt. Hopfen wirkt Schlaf fördernd, beruhigend und soll bei Blasenbeschwerden, Appetitlosigkeit sowie nervösen Herzbeschwerden helfen. Da Hopfen Östrogen enthält, kann großer Bierkonsum bei Männern zum Ausbilden eines Busenansatzes führen.

K Die jungen Sprosse können wie Spargel oder als Salat verwendet werden. Die männlichen Blüten gelten als schmackhaftes Gemüse. Hopfenextrakt wird zum Würzen von Suppen und alkoholfreien Getränken verwendet, Bier wird zu Suppen, an Soßen, Marinaden und Süßspeisen gebraucht. Aus den

faserreichen Stengeln wurden Seile, Stricke und große Gewebe gefertigt.

G Hopfen liebt einen feuchten, nährstoffreichen Boden in sonniger Lage. Da es sich um eine Kletterpflanze handelt, die 6- 7 Meter hoch

werden kann, benötigt der Hopfen eine Kletterhilfe. Eine Vermehrung über Stecklinge ist die normale Anzuchtmethode.