



Pressemitteilung 31.07.2023

## Hopfen-Heimat an der Weser

Bald ist Tag des Bieres: Warum Kloster Corvey in Ostwestfalen Brauhopfen-Geschichte schrieb und wie der Heilige Ansgar das Bier bis Skandinavien brachte. Und wie die grünen Lianen zur Landesgartenschau zurückkehrten.

**Höxter.** Bei Hopfen denkt man sofort an meterhohe Reben, die sich in der Hallertau oder Tettngang zum Himmel winden. Doch die Historie des Bierhopfens in Deutschland beginnt erstaunlicherweise nicht irgendwo im Süden. Nein, sie beginnt in Ostwestfalen – genauer gesagt im ehemaligen Kloster Corvey bei Höxter. Die 1.200-jährige Welterbestätte ist momentan Schauplatz und imposante Kulisse der nordrhein-westfälischen Gartenschau.

Corvey hat tatsächlich Hopfen-Geschichte geschrieben: Der erste Nachweis über Hopfen als Bierzutat in Deutschland kommt nämlich aus der einstigen Benediktinerabtei an der Weser. Im Jahr 822 erwähnt der erste Corveyer Abt Adalhard den Hopfen in seinen Statuten. In dem Regelwerk befreite er die Müller von der Arbeit mit Malz und von der Pflicht Hopfen zu sammeln. Und in einer späteren Passage wird erwähnt, dass ein bestimmter Klosterbruder Hopfen und Malz für sein Bier zu bekommen habe.

Dazu schreibt Archäobotaniker Karl-Ernst Behre aus Wilhelmshaven: „Dies ist offensichtlich die älteste bekannte Quelle, in der die Verwendung von Hopfen zum Bierbrauen definitiv erwähnt wird.“ Schon vor 1.200 Jahren machten die Corveyer Mönche also mit den getrockneten Dolden ihr Bier haltbar. Der Hopfen wuchs damals wild entlang des Flussufers.

Zur Landesgartenschau ist der Hopfen nach Höxter zurückgekehrt. Die grünen Lianen umgeben eine Obstplantage in Sichtweite des Klosters. Damit ist die Geschichte vom Hopfen und von Corvey aber noch nicht zu Ende erzählt. Von Corvey aus brach der heilige Ansgar auf, um den Norden zu missionieren. Und der spätere „Apostel des Nordens“ hatte offenbar nicht nur den christlichen Glauben sondern auch das Rezept für das Hopfenbier im Gepäck.

Archäobotaniker Karl-Ernst Behre vertritt die These, dass der künftige Bischof und Gründer von „Hammaburg“ (Hamburg) das Wissen um die konservierende Wirkung des Hopfens mitnahm. Ansgar brachte das Bier, wie wir es heute kennen, sogar bis nach Skandinavien. Dafür sprechen Funde von versteinerten Hopfen-Früchten in Haithabu (Schleswig). Karl-Ernst Behre meint, vielleicht sei das Bier sogar Ansgars Erfolgsgeheimnis gewesen.

Das Bier wurde bekanntlich überall zum wichtigen Volksgetränk, man gab es sogar Kindern zu trinken. Was heute für uns das Mineralwasser ist, war für die Menschen im Mittelalter das Bier.



„Damals hat fast jeder Zuhause gebraut und im Kloster sowieso“, sagt Ralf Mahytka, Stadtarchäologe in Höxter. „Das war allerdings mehr Wasser als Bier und hatte einen ganz geringen Alkoholgehalt“, so der Archäologe weiter. Damals ging es also nicht um den Rausch, sondern schlicht um die Flüssigkeitsversorgung. Bier war einfach ein Getränk, das nicht so schnell verdarb.

Nicht nur die Mönche in Corvey, auch die Höxteraner selbst verstanden es offenbar, ein gutes Bier zu brauen. Man begann, den Hopfen in großen Gärten gezielt anzubauen und in Mühlen zu verarbeiten. Die Weser-Fischer verdienten sich mit dem Hopfen-Anbau ein Zubrot, mehrere Brauereien entstanden in der Stadt. Der Hopfen wurde auf dem Markt am historischen Rathaus verkauft.

Höxter mauserte sich im frühen Mittelalter zur Bierstadt, exportierte es sogar bis nach Köln. In den Höxteraner Archiven ist auch ein Hopfenmesser namens Johan von Jülich belegt, der das Hopfenscheffelmaß hütete. In der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts begann dann der allmähliche Niedergang des Höxteraner Braugewerbes.

Am Tag des Bieres am Samstag, 5. August, hat der Veranstaltungskalender der Landesgartenschau einiges zu bieten. So wird es beispielsweise eine Führung im Hopfenspalier zur Historie des Bierhopfens im Kloster Corvey und ein Bier-Krug-Stemmen geben. Weitere Infos sind bald auf der Internet-Seite der Landesgartenschau Höxter zu finden.

## **Gartentipp**

### **Hopfen: Ein attraktiver Kletterer im Garten**

Er taugt nicht nur zum Bierbrauen: Hopfen ist ein wahrer Himmelsstürmer und ist daher gut geeignet zum schnellen Begrünen von Pergolen oder Fassaden. Eine echte Alternative zu Clematis, Blauregen oder wildem Wein. Je nach Sorte ist er ausgesprochen schnellwüchsig: „Hopfen macht im Jahr spielend mehrere Meter“, sagt Magdalene Winkelhorst, Landschaftsarchitektin der Landesgartenschau in Höxter.

Ein Jahr Zeit müsse man dem Hopfen geben, um gut anzuwachsen und Wurzeln zu bilden. Und die Bierbrauer-Pflanze braucht regelmäßig Dünger und Wasser. Wer schnellen Sichtschutz braucht, für den ist der Hopfen eine gute Wahl, obendrein ist er winterhart. Im Herbst müsse man die Reben ganz unten abschneiden. „Humulus lupulus“ zieht sich im Winter nämlich zurück, treibt aber im Frühling aus und erreicht in Windeseile wieder seine beachtliche Höhe und Breite.

Auch zum Verschönern von unansehnlichen Zäunen oder Geländern oder zum Kaschieren der Regenrinne ist der unermüdliche Kletterer gut geeignet. Ein bis zwei Pflanzen sollte man pro Meter rechnen und für eine geeignete Rankhilfe sorgen. „Im Spätsommer bilden sich hellgrüne, später teils rot-braune Früchte in Dolden“, sagt die Fachfrau der LGS in Höxter. Von weitem erinnern sie an Fichtenzapfen und sind sehr dekorativ.