

Hopfenanbau brachte Bürgern auch Wohlstand

GESCHICHTE Schon vor mehr als 400 Jahren besaßen die Schmidmühlener Hopfengärten, der letzte Hopfenbauer gab vor dem Zweiten Weltkrieg auf.

SCHMIDMÜHLEN. Hopfen und Bierbrauen in Schmidmühlen? Wer sich bisher mit der Thematik nicht unbedingt auseinandergesetzt hat, bringt beides nicht mit dem Marktflecken in Verbindung. Aber weit gefehlt! Über Jahrhunderte prägten der Hopfenanbau und das Bierbrauen das dörfliche Leben in Schmidmühlen.

Mit einer Exkursion und einem Vortrag von Kreisheimatpfleger Dieter Dörner über den Hopfenanbau und das Bierbrauen in Schmidmühlen setzte der Markt seine Veranstaltungsreihe zur 1000-Jahr-Feier fort. Und wie schon bei den vorhergehenden geschichtlichen Vorträgen stieß die Thematik auf großes Interesse. Bereits bei der Exkursion, die Josef Popp und Peter Fochtner leiteten, gab es Interessantes zu sehen und zu erfahren.

Bayern war noch vor 500 Jahren Weinland. Auch aus Schmidmühlen weiß man vom mittelalterlichen Weinbau; heute noch gibt es den Weinberg. Einerseits waren die klimatischen Bedingungen bis in das 16. Jahrhundert für den Weinbau günstiger, andererseits war es, vor allem im 14. Jahrhundert, durch landesherrliches Dekret mehrmals verboten worden, Getreide zum Bierbrauen zu verwenden. Gebackenes Brot war bei Hunger flüssigem Brot vorzuziehen!

Vom Hopfen in der Oberpfalz und Franken wird erstmals Mitte des 14. Jahrhunderts berichtet. Es war Streu-

oder Zaunhopfen, wild wachsender Hopfen. Vor allem wegen der klimatischen Veränderungen gewannen die Biertrinker an der Wende zum 16. Jahrhundert die Oberhand.

Zum Leidwesen der Regierenden bevorzugten die Klöster und die brauenden Bürger Devisen verschlingenden Hopfen aus Böhmen. Die Bauern zeigten noch keinerlei Neigung, arbeitsintensiven Hopfen anzubauen. Es waren Bürger mit Braurechten, die vor den Toren der Stadt in ihren Gärten Hopfen kultivierten, daher der „Hopfengarten“.

Schmidmühlen war einer der Hauptanbauorte. Über Jahrhunderte war der Hopfenanbau ein sehr einträgliches Geschäft. Die Häuser im Zentrum, die Bierkeller und die Hopfengärten zeugen heute noch davon. An der Hauptstraße hatten alle Giebelhäuser Hopfentrockenböden und an beiden Giebeln mehrere Türen zum Lüften. Diese kann man heute noch an einigen Häusern sehen. Nachweisbar besaßen die Schmidmühlener vor mehr als 400 Jahren schon Hopfengärten. Die Abgabe von Hopfenzehent war zur damaligen Zeit schon Pflicht. Der Hopfenanbau brachte Schmidmühlen einen gewissen Wohlstand und den Tagelöhnern Arbeit und Brot.

1867 aber wurde zum ersten Mal die Hälfte des Hopfens durch Kupferbrand, eine neu aufgetretene Hopfenkrankheit, rot. Da es damals noch kein Mittel dagegen gab, wurde der Hopfenanbau immer unrentabler. Die Bauern gerieten immer stärker in Schulden. Nach der Jahrhundertwende gab es in Schmidmühlen noch drei Hopfenbauern, der letzte warf vor dem Zweiten Weltkrieg das Handtuch. Einige „Relikte“ aus dieser Zeit zeugen aber heute noch davon. (ajp)



Wanderwegewart Peter Fochtner weiß genau, wo es im Lauterachtal noch Hopfen gibt. Foto: ajp

HOPFENANBAU

► **Noch heute** sichtbare, etwa einen Meter hohe Mauern aus Lesesteinen im Tal der Lauterach verhinderten das Abschwemmen des kostbaren Bodens bei Hochwasser.

Hohe Hausgiebel mit großen Öffnungen für den Lastenaufzug und seitlichen Türen, die der Belüftung dienen, belegen heute noch in Schmidmühlen einstige Hopfentrocknung und -lagerung.

► **Die Freude** am Hopfenanbau sollte nicht lange anhalten. Während in anderen Gegenden der Oberpfalz und Fran-

ken in den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts bei den Hopfenbauern Euphorie ausbrach, kündigte sich schon 1867 in Schmidmühlen der Niedergang an: Kupferbrand, eine durch die Spinnmilbe hervorgerufene Hopfenkrankheit, vernichtete die Hälfte des Hopfens.

► **Die Umstellung** auf andere landwirtschaftliche Produkte erfolgte nur sehr zögerlich, die einseitige Ausrichtung auf den Hopfenanbau trieb viele Bauern in den Bankrott, die Gant.

► **Viele Bauern** wanderten in die Vereinigten Staaten aus. (ajp)