

Hopfen - *Humulus lupulus*, Hanfgewächse, m



Andere Sprachen:

Englisch: Hop

Französisch: Houblon

Russisch: Chmel

Beschreibung

Aussehen:

Kletter-Pflanzen, rechts drehend

Wurzel : tief, verzweigt.

Stengel : 2 -3 m lang, rauh, behaart, kantig.

Blätter : rundlich, gegenständig, grobgesägte Ränder.

Höhe : bis zu 8 m.

Blüte : die hohen, weiblichen haben zapfenartige Scheinähren, an deren Innenseiten sich kleine rötliche Drüsen befinden; die männlichen Staubblüten sind gelbgrün. Blütezeit :

Juli/September.

Früchte : Nüsschen.

Verbreitung:

Süddeutschland, Süd- und Westeuropa, Nordamerika, Südafrika, Japan.

In Deutschland: in der Holledau (Bayern, zwischen Freising, Regensburg und Ingolstadt), in der Nähe von Nürnberg und in Baden-Württemberg (Ludwigshafen). Heute wird ein Teil des verbrauchten H. aus Nordamerika eingeführt.

Geschichte:

Vorkommen und Verwendung sind gewiß länger bekannt, jedoch nicht belegt. Belegt ist, daß unter französischen König Pipin dem Kurzen im 8. Jhdt. Hopfen angebaut wurde und daß seit dem 16. Jhdt. er wegen seiner konservierenden und aromatisierenden Eigenschaften zum Bierbrauen verwendet wird.

Anmerkungen:

Die Verbreitung fand im Mittelalter statt, als Mönche entdeckten, daß Hopfen sich zum Bierbrauen eignete; in vielen Klöstern wurde - zum Teil bis heute (Kloster Andechs u. a.) - Hopfen angebaut und an Ort und Stelle Bier gebraut.

Im Gegensatz zu fast allen anderen Gewürzen, denen man nachsagt, ein Aphrodisiakum zu sein, meint man, daß Hopfen vor allem den männlichen Geschlechtstrieb dämpfe.

Merkwürdigerweise findet sich an anderer Stelle, daß dort Hopfen ist ein Symbol für Fruchtbarkeit sei: in Rußland schüttet man Hopfen am Hochzeitstage über die Braut.

Wirkstoffe:

Die Zapfen enthalten Harze (sog. Hopfenmehl) deren wichtigste Wirkstoffe Humulon (Bitterstoff) und Lupulin sind; außerdem weitere Bitter- und Gerbstoffe.

Anbau

Garten/Haus : ausdauernd, winterhart.

Wildwachsend : an feuchten Hecken, Waldrändern, Flußufern; gern in der Nähe von Büschen.

Vermehrung : die Samen werden in humusreichen Boden an sonniger Stelle ab April in Reihen im Abstand von 20 cm gesät; wenn sie eine Größe von etwa 10 cm haben, werden sie vereinzelt, und zwar im Abstand von 20 bis 30 cm.

Vermehrung : kann auch durch Wurzelteilung vorgenommen werden.

Im Garten : da es sich um eine Kletterpflanze handelt, ist dafür Sorge zu tragen, daß Pfähle, Zaun oder Gitter in der Nähe sind.

Im Haus : nicht möglich.

Pflege : die Pflanze benötigt ausreichende Wässerung.

Vor der Frostperiode müssen die Pflanzen stark zurückgeschnitten werden, denn nur der vom Boden bedeckte Teil der Pflanze übersteht den Winter.

Ernte:

Zu Salaten können die Triebe ab Sommer regelmäßig geerntet werden.

Ab August werden die weiblichen Blüten zum Trocknen geschnitten.

Aufbewahrung:

Getrocknete Hopfen werden an einem kühlen trockenen Ort aufbewahrt.

Verwendung**Gesundheit:**

Wirkt beruhigend (deshalb wird man nach dem Biertrinken müde). Hopfen ist harntreibend (Biertrinker wissen das) und entzündungshemmend.

Hopfengefüllte Kissen sollen guten Schlaf fördern.

Tee: 1 EL zerkleinerte Hopfenzapfen mit 1 Tasse kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen.

Gegen nervöse Magen-, Darm- und Gallenbeschwerden.

Gebrauch:

wird fast ausschließlich für die Bier-Industrie angebaut.

Verwendungs- und Handelsform: die Zapfen, frische Blätter.

Geschmack: Leicht bitter.

In der Küche:

Frische Hopfenblätter geben Salaten einen leicht bitteren Geschmack, sie sind besonders beliebt in Belgien und Frankreich; ältere Triebe (Jets d'houblon) werden wie Spargel gegessen.

Zu Suppen, Gemüse und Käse.

Rezepte

Hopfensuppe

Hopfenkuchen

Hopfensprossen als Spargel