

TIEFE Was bringt die Bohrung in Günterstal?

EINBLICK Manfred Salcher im Portrait

SEITE 31

SEITE 33

KLANG Kinder bauen sich Instrumente

TANZ Ehrenrunde für Leni und Kilian

SEITE 34

SEITE 35

Grünes Gold für Glas, Gaumen und Aufgüsse

PREMIERE Hopfen-Genuss mit allen Sinnen soll Gäste in den Landkreis locken – und Einheimische Neues entdecken lassen.

VON ANDREA PITTSCH

NÜRNBERGER LAND - Manchmal muss man einfach die Köpfe zusammenstecken, gemeinsam rumüberlegen und auch mal Ungewöhnliches aussprechen. Genau so ist die Idee zu den Hopfenwochen entstanden, die erstmals von 10. September bis 31. Oktober im Nürnberger Land stattfinden.

„Beim Landkreis-Jubiläum im vergangenen Jahr hatten wir lauter Angebote im Aktiv-Bereich“, blickt Petra Hofmann vom Nürnberger Land Tourismus zurück, „jetzt dachten wir uns, müssen wir mal was für die Gastro machen“. Nur was? „Wir wollten nichts erfinden und den Gastronomen vorsetzen.“ Also holte sie Peter und Michael Bauer, Hans Heberlein und Maximilian Schmidt mit ins Boot. Die Gedanken kreisten um Schäufele und Bratwurst. „Das gibt es ja alles schon und war so naja“, erzählt Peter Bauer.

Plötzlich meinte Michi Bauer: „Mach mer halt Hopfenwochen.“ Passend, weil das Hersbrucker Gebirge früher eines der größten Hopfenanbaugebiete Deutschlands war; davon sind jetzt noch rund 70 Hektar übrig. „Hier gedeiht der sogenannte Humu-

lus lupulus besonders gut, der im Bier für einen würzigen Geschmack, bessere Haltbarkeit des Schaums sowie erhöhte Qualität sorgt“, führt Hofmann aus. Das Speikerner Hopfenmuseum ist ein Zeugnis dieser Geschichte. „Wir wollten die Wochen erst später ansetzen, also in der besuchsschwächeren Zeit der Gastro, aber jetzt starten wir natürlich mit dem Hopfenfest.“



Und bei genauerer Betrachtung erwies die Idee als ideal: „Damit kann man individuell und unkompliziert mitmachen“, findet Hofmann. Denn Braten in Biersoße sowie Karpfen und Apfelmischle im Bierteig habe fast jeder im Angebot. „Es gibt schon viel mit Bier und da muss keiner was zaubern.“ Der ein oder andere tut das aber dennoch, wirft Hofmann einen Blick voraus, „weil einige scheinbar Spaß am Experimentieren haben“. So habe sie von einem „kreativen Bieramisu“ gehört. „Bei Hopfen muss man aufpassen, der wird schnell bitter“, ist sie auf das Ergebnis gespannt.

Das ist zum Beispiel auch der Ökohof Klischewski: „Der hat erstmals Hopfenkäse gemacht, der noch einlagert“, verrät Hofmann. Die Bierbratwürste der Metzgerei Hartmann dagegen kann sie schon mit „würzig und echt gut“ bewerten. Daran sieht man, dass das Hopfen-Motto noch einen Vorteil bietet: Es bezieht Direktvermarkter, Brauereien, Feste, Vereine und sogar die Hersbrucker Therme mit ein: Daher stehen neben Hopfen- und Biermenüs sowie anderen Produkten auch Schaubrauen, Verkostungen, eine Hopfen-Auszeit, Bierführung, FAV-Wanderung zum Backofenfest, Radltour zu 20 Hopfenfel-



Die Ideengeber Petra Hofmann und Peter Bauer zeigen zusammen mit Sonja Weid das Aktionsbier der Hersbrucker Bürgerbräu zu den Hopfenwochen (v. links).

dem und drei Brauereien und Hopfenaufgüsse auf dem Programm. „So ist es eine runde Geschichte geworden und wir zeigen, dass Hopfen mehr ist als Bier“, denkt Hofmann.

Glänzender Karamellton

Letzteres ist bei Hopfenwochen aber nicht wegzudenken. Das nahm sich Sonja Weid von der Hersbrucker Bürgerbräu zu Herzen und stellte das einzige Aktionsbier auf die Beine: „Das ist schon ein Aufwand, weil man braucht das Bier, Etiketten, muss es in Handel und Gastro bringen.“ Dennoch sei es für sie fast schon eine Pflicht gewesen, dabei zu sein und etwas Neues auszuprobieren.

„Wir haben halt geschaut, was in unserem Portfolio noch fehlt.“ Herausgekommen ist ein unfiltriertes Bier mit karamelliger Farbe, das nur auf Aroma-Hopfen basiert. Dauerhaft möchte Weid es nicht ins 12 Sorten starke Sortiment aufnehmen: „Als saisonales Spezial-Bier ist es charmanter.“

Vorausgesetzt, der Zuspruch ist gut. Das war er bei den 19 Gastrobetrieben, sechs Brauereien sowie sechs Direktvermarktern bezüglich der Hopfenwochen durchaus, ist Hofmann zufrieden. „Der Landkreis nimmt hier für die Werbung schon etwas Geld in die Hand“, macht sie klar. Dadurch sollen Tagesgäste und

Naherholer den Weg ins Nürnberger Land finden. „Und der Hersbrucker kann ja mal nach Altmühlthann essen gehen und umgekehrt.“ Bauer ist sich sicher, dass das regionale Thema zieht, denn die Leute würden da immer mehr Wert drauflegen. „Eine Region lässt sich nur durch Regionales stärken.“ Die Hopfenwochen sollen laut Hofmann „wie ein Schaufenster“ sein: „Einfach mal reingucken und schauen, was wir hier noch zu bieten haben.“

INFO

Alle Infos und Termine unter <https://urlaub.nuernberger-land.de/genuss/traenksche-kueche/hopfenwochen>



Extra Etiketten machen auf das Aktionsbier, das in karamelliger Farbe daherkommt, aufmerksam. Passend dazu gibt es die Hopfenwochen-Bierfilzla.