

# Hopfen aus dem Markt wurde sogar exportiert

**GESCHICHTE** Schmidmühlen war im 16. Jahrhundert einer der Hauptbauorte für Hopfen – Häuser und Mauern zeugen davon.

**SCHMIDMÜHLEN.** „1000 Jahre Bierland Bayern“ – gern würden die Bayern daran glauben. Doch Bayern war noch vor 500 Jahren Weinland. Auch aus Schmidmühlen weiß man vom mittelalterlichen Weinbau. 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 dem flüssigen Brot vorzuziehen!

Vom Hopfen in unserem Raum wird erstmals Mitte des 14. Jahrhunderts berichtet. Es war Streu- oder Zaunhopfen, wild wachsender Hopfen. Ob dieser zum Bierbrauen verwendet wurde, entzieht sich unserer Kenntnis. Unzählige Kräuter wie beispielsweise Bilsenkraut, Seidelbast, Tollkirsche und andere ersetzen den Hopfen und führten zum oft lebensgefährlichen Rausch.

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 De-

visen 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 Hauptbauorte. So haben die Schmidmühlener bereits im 16. Jahrhundert Hopfen in das benachbarte Ausland, nach Hersbruck, ebenfalls Hopfenanbaugebiet, exportiert. 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 dienten, belegen heute noch in Schmidmühlen einstige Hopfentrocknung und -lagerung.

Kreisheimatpfleger Dieter Dörner berichtet am Freitag, 4. Juni, im Hammerherrenschloss über „1000 Jahre Hopfenanbau und Brautradition in unserer Region“ unter besonderer Berücksichtigung des Geschehens in Schmidmühlen. Vor dem Vortrag gibt es eine kurze Exkursion zu den Resten der Hopfengärten bei Schmidmühlen. Treffpunkt ist um 19 Uhr am Oberen Schloss (Rathaus). Um 20 Uhr beginnt dann der Vortrag im Hammerschloss.

Festes Schuhwerk ist erforderlich. Bei Regen entfällt die Exkursion. Dann beginnt der Vortrag bereits um 19.30 Uhr im Hammerschloss. (ajp)



Die steinernen Mauern erinnern an die Hopfengärten im Lauterachtal (oben). Dachöffnungen prägten die Häuser Schmidmühlens: Hier wurde der Hopfen eingelagert (unten).  
Foto/Repro: ajp