



Bild 1: Hopfenvorhang an einem Waldrand *Humulus lupulus*

September - ...na dann Prost!



Es ist in unseren Landen sicher nicht falsch anzunehmen, daß die meisten von uns schon einmal mit Freude Bier getrunken haben. Biertrinker (also fast alle) lassen sich grob in zwei Klassen einteilen; die einen werden bei übermäßigem Biergenuß besoffen, die anderen schlafen vorher ein (ich, zum Beispiel). Letzteres wiederum liegt daran, daß Bier nicht nur aus Gerstenmalz, sondern auch aus Hopfen gebraut wird, einer Pflanzenart, die neben ihrer Bedeutung für das meistgeschätzte Getränk der Welt auch als Heilpflanze mit beruhigender Wirkung bekannt ist. Wenn auch die Landstriche, in denen braufähiger Kulturhopfen angebaut wird, eher im Süden Deutschlands liegen, so kann man die wilde Stammform des Hopfens auch bei uns überall finden, wo der Boden nährstoffreich und feucht ist, wie man sie in Flußauen, an Seeufern und in Sümpfen aller Art findet. Dort windet er sich an Büschen und Bäumen empor (Bild 1).

In den Anbaugebieten beginnt jetzt im September die Erntezeit, denn das bayerische Oktoberfest ist nicht mehr weit. Hier bei uns macht das jedoch niemand (also, sich auf dörflichen Oktoberfest-Imitationen betrinken schon, aber den Hopfen selbst anbauen und ernten wohl nicht), und so kann man an vielen Hopfenranken jetzt die zapfenähnlich aussehenden Fruchtstände sehen (Bild 2). Diese kompakten, sogenannten Hopfendolden, die botanisch korrekt in Wirklichkeit zu den Ähren gehören, bilden sich jedoch nicht an allen Pflanzen. Hopfen ist nämlich getrenntgeschlechtlich, und deshalb tragen natürlich nur die weiblichen Pflanzen Früchte. Die männlichen Pflanzen zeigen jetzt nur noch ihr Laub, das Ahornblättern ähnelt, denn ihre lockeren Blütenrispen (Bild 3) sind längst verblüht und verschwunden.

Und auch das Laub ist nicht von Dauer, egal ob Männlein oder Weiblein. Während die Hopfendolden



Bild 2: Weibliche Hopfenpflanze mit reife Hopfenähren *Humulus lupulus*...

Bild 3: ...und männliche Pflanze mit Blüten, die jetzt längst verschwunden sind





Bild 4: Vergilbende Hopfenblätter...



Bild 5: ...und abgestorbene Hopfentriebe im Winter

ausreifen, trocknen und schließlich auseinanderfallen, werden die Blätter gelb und verwelken (Bild 4). Die oberirdischen Teile des Hopfens sterben komplett ab, und die Pflanze treibt jedes Frühjahr aus der Wurzel neu aus. Die abgestorbenen Triebe sind jedoch recht haltbar und bleiben den Winter über in den Zweigen hängen (Bild 5).

Es kommt immer wieder vor, daß ordnungswütige Zeitgenossen diese Vorhänge abreißen. Damit richten sie aber durchaus Schäden an. Zum einen dämpfen diese Rankenvorhänge den kalten Winterwind, so daß Wildtiere immer gerne Schutz hinter den dichten Matten suchen. Der Hopfen selbst ist aber auch darauf angewiesen, daß seine alten Ranken im Frühjahr noch erhalten sind. Denn oft beginnt ein Hopfenleben zu einer Zeit, wenn auch die Büsche und Bäume, die ihn tragen sollen, noch klein sind. Wachsen die Gehölze mit den Jahren heran, heben sich die Zweige irgendwann vom Boden ab und werden für den austreibenden Hopfen unerreichbar – es sei denn, die alten Ranken hängen noch von oben herab, und er kann sich an ihnen bis zu den Halt gebenden Zweigen emporwinden (Bild 6 und 7).

Damit unterscheidet sich der Hopfen wesentlich von anderen Lianen wie etwa Efeu, Jelängerjelier und Waldreben, die auch oberirdisch ausdauern und so Jahr für Jahr immer mächtiger werden. Dem liegt auch eine andere ökologische Strategie zu Grunde: Während die ausdauernden Lianen bei ihrem jeweiligen Baum bleiben und ihm in die Höhe folgen, um im Bereich der Baumkronen das Licht der Sonne zu genießen, wird der Hopfen nur etwa sechs Meter hoch. Er hält sich daher an die sonnigen Waldränder, die er mit dichten Vorhängen zu ummanteln vermag. Dringen die Büsche in die offene



Bild 6: Junger Hopfen wächst an den toten Vorjahrsranken empor...



Bild 7: ...und wird im Laufe des Sommers immer üppiger

Umgebung vor und werden die Äste der Bäume ausladender, kann der Hopfen dem Vorrücken des Waldrandes mit einem dichten und weitreichenden Wurzelsystem folgen, aus dem er jedes Jahr immer wieder neue Triebe nach oben entsendet.

Und das ist gar nicht schlecht, denn die jungen Hopfensprosse eignen sich als Wildgemüse. Man erntet nur die zarten Spitzen und kocht sie in Salzwasser. Dann haben sie einen dem Grünspargel ähnlichen Geschmack mit einer feinen harzig-nußartigen Note. Schwieriger ist schon die traditionelle Verwendung als Hopfenspargel. Dafür muß man die frischen, noch weißen Schößlinge aus der Erde graben. Angesichts der Tatsache, daß Hopfen naturgemäß fast immer in von festen Buschwurzeln durchwirktem Boden vorkommt, ist das eine mühsame und schweißtreibende Handarbeit. Gleichwohl hat Hopfenspargel in manchen Gebieten eine gewisse Rolle als regionale Spezialität. Die aufwendige Ernte und die nur kurze Saison von wenigen Wochen im Vorfrühling führen allerdings zu den höchsten Preisen, die man in Deutschland für Gemüse bezahlen kann. Demgegenüber kann man die grünen Triebspitzen ohne große Mühe solange ernten, bis man ganz einfach nicht mehr heranreichen kann (Bild 8). Dennoch haben die es nirgendwo zum Status einer regionalen Spezialität gebracht. Eigentlich schade.

Auch die Hopfendolden (-ähren!) kann man nicht nur zum Bierbrauen nutzen. Grün geerntet kann man daraus Tee kochen oder Kräutersäckchen füllen, die im Bad oder im Schlafzimmer für Entspannung und guten Schlaf sorgen - wie bei manchen Biertrinkern...

Übrigens enthält Hopfen auch Östrogen, und das habe – so geht das Gerücht – zu Zeiten, als der Hopfen noch von Wanderarbeitern per Hand geerntet wurde, zu folgendem Effekt geführt (ich zitiere eine Dame namens Rona aus dem Seifenforum im Internet):



Bild 8: Junge und eßbare Hopfentriebe streben nach oben

Die Frauen unter ihnen, die beim Pflücken ordentliche Portionen Blütenstaub abbekommen haben, sind durch die Wirkung des Östrogens ziemlich aufgekratzt gewesen und wollten sich vergnügen, doch bei den Männern hat das Zeug leider das Gegenteil bewirkt...

Wie dem auch gewesen sei, eine verblüffende und nützliche weitere Verwendung des Hopfens ist ebenfalls in Vergessenheit geraten: Legt man die trockenen „Hopfendolden“ im Bücherregal hinter die Bücher, schützen sie diese vor Feuchtigkeit und Kerbtieren aller Art, die in Papier und Bindeleim Schaden anrichten können, aber die ätherischen Öle des Hopfens meiden. Natürlich muß man dann jedes Jahr die „Hopfendolden“ austauschen, aber daran ist ja kein Mangel.

Eine nützliche Pflanze also, auch wenn sie eigentlich nur vom Bier her weiter bekannt ist. Hopfen verleiht dem Bier die typische Bitterkeit (und auch einigen Kräuterschnäpsen). Seine eigentliche Funktion ist aber, das Bier haltbar zu machen. Ohne Hopfen kann das Bier innerhalb weniger Wochen verderben. Die Entdeckung, daß Hopfen dem Abhilfe schafft, ist schon uralte. Hopfen läßt sich schon in jungsteinzeitlichen Hinterlassenschaften nachweisen. Es gibt sogar eine Theorie, der zufolge der Hopfen unmittelbar an der Seßhaftwerdung der Menschheit beteiligt war. Und das soll so gegangen sein:

Laut dieser Theorie bot sich Getreideanbau nicht von sich aus als Option für die damaligen (Noch-) Jägerkulturen an. Die wilden Stammformen des Getreides hatten harte, wenig ergiebige Samen, die mühsam zu ernten und schwer zu verdauen waren. Warum also sollten sich Jäger ihnen widmen, umso mehr, als deren Anbau sie auch noch für längere Zeit von ihren Streifzügen abgehalten hätte? Demgegenüber konnte man die Samen der wild wachsenden Gräser aber leicht vergären und auf diese Weise eine Art Urbier herstellen. Das dauerte nur wenige Wochen und war in den Zeiträumen, in denen ein Jägerkamp aufrecht erhalten wurde, ohne Weiteres machbar. Daß die damaligen



Bild 9: Der lange Weg zur Kulturgerste *Hordeum vulgare* begann mit dem Bier?

kräuterkundigen Naturvölker recht bald auf die konservierende Wirkung des Hopfens kamen, kann man sich ebenfalls leicht vorstellen.

Da sich im Vorderen Orient die dortigen Jägervölker regelmäßig an zentralen Kultplätzen einfanden, ist weiterhin leicht vorstellbar, daß man schließlich einige Priester dort beließ, deren Hauptaufgabe zwischen den einzelnen Festen war, für einen ausreichenden Nachschub an Bier zu sorgen, so daß diese schließlich darauf verfielen, die dafür benötigten Gräser zu bevorraten und schließlich auch selbst anzubauen. Da schon das Sammeln von großen Körnern leichter ist als von kleinen, habe es automatisch zu einer Zuchtwahl von immer größeren Körnern geführt (Bild 9), bis schließlich Korngrößen erreicht waren, die auch als Grundnahrung genießbar waren und sich so der Ackerbau allmählich entwickelt habe. Gleichzeitig hätten die regelmäßigen Ansammlungen größerer Menschengruppen die lokalen Wildtierpopulationen überfordert, so daß auch Herden von knapp gewordenen Jagdtieren erstmals in Gehegen festgehalten worden seien. Und so seien all die Umwälzungen auslöst worden, die - im Guten wie im Schlechten - Ackerbau und Viehzucht weltweit mit sich brachten. Das Bier als Grund allen zivilisatorischen Seins! Daß diese Theorie von einem bayerischen Professor stammt, verwundert wohl nicht.

Immerhin dürfte die Hinzufügung von Hopfen auch noch in einer anderen Hinsicht bedeutsam gewesen sein. Alkohol enthemmt ja bekanntlich, und in einer Järgergesellschaft, wo beinahe jeder Waffen trägt, kann man sich leicht vorstellen, wohin das führen kann. Wahrscheinlich war die eher besänftigende Wirkung des Hopfens deshalb durchaus ebenfalls erwünscht.



Bild 10: Hanf *Cannabis sativa* mit seinen gefingerten Blättern

Wenn heute noch Leute wie ich beim Biertrinken einschlafen, geht das also möglicherweise auf eine steinzeitliche Konfliktvermeidung zurück. Aber auch heute wird der Hopfen als Sedativum in der modernen Pharmazie eingesetzt.

Daß der Hopfen über entsprechende Inhaltsstoffe verfügt, liegt daran, daß er aus einer Verwandtschaft kommt, die ohnehin für ihre Drogenproduktion berühmt ist: Er gehört zu den Hanfgewächsen. Der namengebende Hanf mit seinen fingerförmig geteilten Blättern (Bild 10) ist ja jedem als Symbol der Szene der Hippies und Esoteren geläufig, die mit Hilfe der aus Hanf gewonnenen Drogen Marihuana und Haschisch in erweiterte Bewußtseinssphären

vordringen wollten.

Seit diesen Zeiten gibt es Menschen, die mehr oder weniger heimlich ihren Joint rauchen, ohne Schaden zu nehmen, und andere, die dem Rausch verfallen und auf immer stärkere Drogen umsteigen, bis zur bitteren Neige. Die Diskussion um Verbot und Legalisierung wurde die ganze Zeit hindurch teilweise erbittert geführt, und die gegenwärtigen Diskussionen sind sicher Jedem geläufig.

Sehr viel profaner ist dagegen seine Nutzung als Körnerfutter. Bis vor Kurzem waren Hanfkörner in allen möglichen Vogelfuttermischungen enthalten, so daß er auch immer wieder in unseren Gärten aufkeimte. Ließ man ihn dort stehen, wuchs er im Laufe des Sommers zu einer stattlichen Pflanze von mitunter über zwei Metern Höhe heran, um im folgenden Winter zuverlässig zu erfrieren. In warmen Sommern kam er dann auch zur Blüte (Bild 11), und dann machte ihn sein weitreichender, betörend süßer Duft unverkennbar. Und spätestens das war dann so eine Sache:



Bild 11: Die unscheinbaren, aber intensiv durftenden Blüten des Hanfs *Cannabis sativa*

Bild 12: Was sprießt denn da?





Bild 13: Gagelblüte *Myrica gale* im Ahlenmoor zwischen Elbe und Weser, zeitig im März

Bekanntlich ist der Anbau von Hanf wegen seiner Verwendung als Droge verboten. Wie die Rechtslage ist, wenn ich ihn gar nicht angebaut habe, sondern Pflanzen, die ich nur nicht ausgerissen habe, von alleine aufgekommen sind, weiß ich auch nicht genau. Doch ich hoffe sehr, daß eine zugelassene Verwendung von Hanf als Vogelfutter in unserem Land nicht dazu führen kann, daß unbescholtene Gartenbesitzer, in deren stillen Winkeln sich ungewollt ein paar - womöglich dem Gärtner unbekannte - Pflänzchen ansiedeln (Bild 12), unversehens kriminalisiert werden.

Seit einigen Jahren beobachte ich jedoch keine neuen Pflänzchen mehr in meinem Garten, so daß ich davon ausgehe, daß die Vogelfutterhersteller den Hanf aus ihrer Palette genommen haben, während Hanf anderweitig (teil-)legalisiert wurde, und auch zur Faserherstellung durchaus legal genutzt werden kann. Zumindest für arglose Gärtner dürfte das Problem damit vorbei sein.

Doch kehren wir noch einmal zum Bier zurück. Auch hier ist nämlich streng geregelt, was hinein darf und was nicht. Seit 1516 gilt das Deutsche Reinheitsgebot, das da sagt, daß Bier nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe enthalten darf. Es stammt – wie sollte es anders sein – aus Bayern und ist erst 1906 für ganz Deutschland verbindlich geworden. Das war dann mal eine gute Sache von da unten, die dem Deutschen Bier zu oft gewürdigter Qualität verholfen hat.

Leider hatte es aber zur Folge, daß ein besonderes Bier nicht mehr gebraut werden durfte, das bei uns im Norden bis nach Dänemark hinein sehr beliebt war. Dieses Bier wurde mit Gagel gewürzt, einem Strauch, der auf den Hochmooren des Nordwestens Europas beheimatet ist, aber auch in Nordamerika und in Ostasien auf Mooren vorkommt. Da dieser Strauch in Bayern nicht vorkommt, hat man ihn entsprechend einer traditionellen Ignoranz bayrischer Entscheidungsträger gegenüber norddeutschen Bedürfnissen damals eben auch nicht berücksichtigt.



Bild 14: Männliche Kätzchen des Gagelstrauchs *Myrica gale*



Bild 15: Weibliche Blütenstände des Gagelstrauchs *Myrica gale*



Bild 16: Blätter und Fruchstände des Gagelstrauchs *Myrica gale*

In Niedersachsen und im westlichen Schleswig-Holstein war der Gagelstrauch bis zur Abtorfung der großen Moore häufig, weiter nach Osten kam er nur entlang eines schmalen Streifens an der Ostseeküste entlang über Darß und Usedom bis nach Polen und ins Baltikum vor, wo das nahe Meer für mildere Wintertemperaturen im eigentlich schon rauerem, kontinental geprägten Klima sorgt - ein Streifen, der allerdings inzwischen ziemlich lückig geworden ist.

Wo er wächst, entfaltet er im zeitigen Frühling eine geradezu spektakuläre Wirkung (Bild 13), und das, obwohl die Blütenstände, von Nahem betrachtet, eher unscheinbar wirken. Gagelsträucher sind zweihäusig, das heißt, die männlichen (Bild 14) und die weiblichen Blüten (Bild 15) stehen auf unterschiedlichen Pflanzen. Da Gagelsträucher vehement Ausläufer treiben, sind oft ganze Gebüsche eingeschlechtlich. In einem männlichen Gebüsch kommen dann aber Myriaden kleiner, goldener Kätzchen zusammen, die im Vorfrühling, wenn die Blätter noch nicht ausgetrieben sind, durchaus eine prächtige Erscheinung sind (Bild 13). Weibliche Blütenstände sind klein und dunkelrot, so daß sie nicht leicht ins Auge fallen. Gebüsche aus weiblichen Sträuchern wirken zur Blütezeit daher oft düster, schwärzlich, aber mit einem purpurnen Schimmer überzogen, der seinen eigenen Reiz hat.

Im Sommer ist von dieser Pracht nicht viel zu sehen. Dafür duftet er vor allem bei warmem, sonnigem Wetter. Der Duft geht von den Blättern aus, und deshalb gibt es diesen Duft auch nicht zur Blütezeit. Die Blätter (Bild 16) hingegen scheiden ätherische Öle aus, deren Duft schwer in der Luft hängt und wohl auch in Versuchung geführt hat, Gagelstrauch als Bierwürze zu verwenden.

Den starken Duft hat man sich aber auch zunutze gemacht, um lästige Insekten wie Flöhe und Mücken zu vertreiben. Ob das wirksam war, darüber kann man sich streiten. Vielleicht hätte eine andere Nutzung dem auch zuvorkommen können, denn die kleinen Früchte sind von einer wachsigem Hülle umgeben, das man früher gewonnen hat, indem man die Früchte aufkochte und anschließend das auf dem Kochwasser schwimmende Wachs abschied. Daraus konnte man dann Seife herstellen,



Bild 17: Blüten und immergrüne Blätter des Sumpfporstes *Rhododendron tomentosum*

doch war das vielleicht zu mühsam, um genug Seife zu gewinnen, um alles Ungeziefer von vorne herein abwehren zu können. Wer weiß das heute noch?

Der Name des Gagelstrauchs scheint wohl vom englischen *Gale* abgeleitet zu sein. Im Plattdeutschen heißt er Post, in verschiedenen Varianten, und das wiederum hängt mit dem skandinavischen *Porse* zusammen, womit aber auch der Sumpfporst gemeint sein kann. Post (ohne R) und Porst (mit R); Verwechslungen scheinen vorprogrammiert.

Tatsächlich haben beide Sträucher aber eigentlich nur gemeinsam, daß sie in Mooren wachsen, aber auch da praktisch nie gemeinsam. Der Gagel (Post) ist eine Pflanze des Nordwestens – wir sagten das schon –, der Sumpfporst hingegen gehört in den Nordosten bis weit nach Sibirien hinein. Bei uns überschneiden sich die Verbreitungsgebiete kaum. In Niedersachsen gibt es wenige inselhafte Vorkommen des Sumpfporstes, vom Lauenburgischen an ostwärts hingegen ist er verbreitet – wenn auch nicht häufig – und der Gagel fehlt – abgesehen von der Ostseeküste.

Und auch sonst: Der Sumpfporst, der einzige Rhododendron unserer Flora, hat hübsche weiße Blüten für Insekten (Bild 17) und nicht windbestäubte Kätzchen wie der Gagel. Zudem ist er immergrün, während der Gagel oder Post im Winter kahl ist. Er wirft im Herbst die Blätter ab, meist werden sie dann leuchtend gelb, bekommen manchmal aber auch merkwürdig rotviolette Tönungen (Bild 18). Auch botanisch sind die beiden Sträucher nicht verwandt, sondern gehören in ganz unterschiedliche Pflanzenfamilien.

Man kann sie also doch ganz gut auseinander halten. Warum ist dann dieses Namensgewirr erwähnenswert? Weil sich in den niederdeutschen Namen die frühere Nutzung des Gagels erhalten hat, denn in einigen Gegenden heißt er noch Talgpost nach der Seife und Beerpost nach dem Bier (da



Bild 18: Gagelstrauch *Myrica gale* im Herbst, kurz vor Abwurf der Blätter

sind wir wieder!). Der Name ist noch da, das Bier auch?

Aber ja, durchaus! In Belgien (Gageleer), den Niederlanden (Gruitbeer) und in Dänemark (Porse Guld) wird Gagelbier weiterhin gebraut, wenn auch nur von wenigen Brauereien, und auch in Deutschland kann man es seit einigen wenigen Jahren wieder bekommen, so in Münster als Grutbeer (nach der niederrheinischen Bezeichnung für den Gagel), in Eckernförde und im Ahlenmoor als Quackeltheiss (weiß der Himmel, warum...). Als jemand, der keinem lukullischen Selbstversuch abgeneigt ist (gut, zugegeben, mit Ausnahme von *Nacktschnecken auf brandenburgische Art*; siehe August 2024), habe ich mir jedenfalls Gagelbier besorgt und ausprobiert. Was soll ich sagen? Ich war und bin begeistert.

Nun will ich niemanden zum Trinken verführen, und deshalb überlasse ich das Weitere der persönlichen Recherche. Aber ich finde es dennoch schön, wenn eine so alte und ureigene Tradition erhalten bleibt beziehungsweise wieder auflebt, und alt ist sie wirklich. Schon im Eichensarg des Mädchens von Egtved, das vor zweieinhalb tausend Jahren in der Bronzezeit bestattet wurde, hat man ein Gefäß als Grabbeigabe gefunden, in dem Reste eines gagelhaltigen Bieres festgestellt werden konnten.

In diesem Sinne – na dann Prost...