

Es war schon ein besonderer Anlaß, als im April des Jahres 1994 die Karnevalsgesellschaft Lövenicher Hoppesäck 1861 e.V. eine alte Lövenicher Tradition wieder aufleben ließ - den Anbau der alten Kulturpflanze "Hopfen".

Am 23.04. des gleichen Jahres trafen sich die aktiven Mitglieder der Gesellschaft im Lövenicher Gasberg um ihren "Hoppenkamp" einzuweihen ...

Hopfenpflanzen durch die KG-Lövenicher Hoppesäck am 23.04.1994

1. Präsident "Scheng" Eggerath begrüßte alle Anwesenden und erläuterte, wie es zur Umsetzung dieser "Bier-Idee" gekommen war:

2. Anlaß: Am 19.04.1993 - also ein Jahr vorher - besuchten Mitglieder aus Elferrat und Vorstand die Diebels-Brauerei in Issum. Nach Besichtigung, reichlich Informationen und anschließenden Umtrunk mit "**leichter Verwechslung**" befand sich die erlauchte Gesellschaft natürlich in Hochstimmung. Entsprechend feuchtfröhlich verlief die Heimfahrt - der "reinste **Blaue Montag**". Das Vereinslokal wie ebenso die Gaststätte zur Post hatten geschlossen und man kehrte noch, als hätte es so sein müssen, in der "**Hopfenstube**" - bei Gabi - ein!

Daraus wurde ein sehr stimmungsvoller Abend mit Folgen: Die Idee wurde geboren!.....
"Was lag näher, in einem Ort, der die Hopfenblüte im Wappen trägt, in dem nachweislich bereits vor mehr als 200 Jahren Hopfen angebaut und Bier gebraut wurde, durch eine alt-ehrwürdige Gesellschaft, die ihren Vereinsnamen der Hopfenernte verdankt, den Hopfenanbau erneut einzuführen und zu betreiben!"

...nun - endlich - war es soweit !!!



Dank zweier Organisatoren, allen voran **Heinz Eiden**, der auch sein Grundstück zur Verfügung stellte, sowie **Bernd Goertz**, der für die Beschaffung der Hopfenpflanzen und die Vorbereitung des Hopfengartens zuständig zeichnete, war die Karnevalsgesellschaft Lövenicher Hoppesäck in der Lage, ihr geplantes Vorhaben zu realisieren!

3. Zur Geschichte:

Bereits zu "Gottfried von Berg's" Zeiten - er berichtete ab 1750 jährlich über die Erträge der Lövenicher Landwirtschaft - findet der "**Hopf**" - wie er damals genannt wurde - Erwähnung! Hier einige seiner Bewertungen über den Hopfenanbau und seine Ernte, die er jeweils am Ende eines jeden Jahres in seinem *damaligen* "**Jahreswirtschaftsbericht**" vornahm:

1750: "hopf mittelmessig gerathen undt sehr leicht gewessen."

1751: "hopf wohlgewachsen undt viel."

1753: "hopf nicht gar viel."

1756: "hopf von denen mäusen sehr verdorben worden, etliche ganz abgefressen."

und 1757 sogar:

"...die in diesem jahr gewachsene fruchten geben wie folget der saam wegen ahnhaltendem gefröhr undt wegen vielheit der mäusen im herbst mehrentheils all verdorben, undt wo noch etwas verblieben gewachsen schlecht, gibt auch gar wenig."

und spricht am Ende von "ein schlecht betränktes gewessen jahr und voll leyd undt armuth kann genannt werden."

Der "**Hopfen**" war also mehr als 200 Jahre eine der "**Kulturpflanzen**" Lövenichs. Einen weiteren Beweis lieferte Dr. Wilhelm Weisweiler in Heft 5 des Erkelenzer Geschichts- und Altertumsvereins 1923. Er schreibt: "Hopfen findet sich überhaupt nicht mehr (- das war 1923, also vor 71 Jahren).

Weiter berichtet er: "Zu von Berg's Zeiten bildete er eine ganz besondere Kultur. Noch im Jahre 1771 wurde unter Brüchtenstrafe von der Regierung angeboten, "daß bis Ende künftigen Jahres bei jedem Hause auf dem Land Hopfengärten angelegt und an die Stelle der Zäune lebende Hecken angepflanzt werden sollen!"

So kam es, daß alle, wie heute ihre Bohnen- , so damals ihr Hopfenbeet, die Besitzenden einen besonderen "**Hoppeskamp**" hatten, was dann, den Lövenichern, die mit dieser Kulturpflanze besonders Ernst gemacht hatten, den Spottnamen "**Hoppesäck**" einbrachte. Und doch mußte damals noch Hopfen aus Braunschweig und Lüttich eingeführt werden, weil der heimische für die Bedürfnisse des Landes nicht ausreichte."

Dies war somit die erste Version , woher unsere Karnevalsgesellschaft ihren Namen bezieht. Eine zweite Version liefert uns Christian Nobis in seinem Bericht "Das Lövenicher Tal" aus dem Jahre 1953, welche mehr der bekannten mündlichen Überlieferung entspricht: (Zitat) " Lövenich gehörte einst zum Erkelenzer Flachsland. Im Sommer glänzten im Felde die blauen Blüten der Leinpflanze, und winters surrten in den Stuben die Spinnräder und klapperten die Webstühle. Im 18. Jahrhundert lohnte es sich noch einen "Hoppenkamp" anzupflanzen, denn die vielen Brauereien brauchten zur Bierwürze Hopfen in großer Menge. Wie der feine Flachs, so wurde auch der gute Hopfen ins Ausland verkauft, und er trug viel klingende Münzen ein. Die Lövenicher verpackten den Hopfen in Säcke, darum gab man den Dorfbewohnern den Spitznamen "**Hoppesäck**"!

Josef Kahlau berichtet in seiner 1990 erschienenen Geschichte aus Lövenich, Katzem und Kleinbouslar, daß es im Jahre 1853 alleine in Lövenich noch 16 Gastwirtschaften, davon noch 2 mit eigener Brauerei, gab. Exemplarisch sei die damalige Gast- und Schankwirtschaft des Peter-Josef Dahmen im ehemaligen Hause Merx Mütz, Jülicher Straße (*dort wo sich heute die Zentrale der Raiffeisenbank befindet*) genannt: "Sie war 1853 offenbar das "erste Haus am Platze", wurde mit einem Gewerbejahressteuersatz von 6 Talern und 15 Groschen belegt. Neben der Wirtschaft und der Brauerei unterhielt man mehrere Fremdenzimmer, bot eine

Kegelbahn an und hatte verschiedene Räumlichkeiten für größere und kleinere Gesellschaften.

Selbstverständlich verfügte sie auch über Einrichtungen (großer Hof, Stallungen) die notwendig waren, um durchreisenden Gästen oder den Besuchern von den umliegenden Höfen Raum zur Unterbringung oder zum Anbinden der Pferde und einen "Parkplatz" zum Abstellen der Fuhrwerke zu bieten. Auch unter der Regie von Ferdinand Merx, der mit seiner Ehefrau Helene, "Dragonerin" genannt, das wohl aus dem 18. Jahrhundert stammende Haus 1889 übernahm, erfreute sich der Betrieb eines außerordentlich guten Rufes. Ferdinand Merx kam aus Düsseldorf, war Braumeister von Beruf und brachte ein Geheimrezept für das sogenannte Düsseldorfder Altbier mit, das er natürlich selbst braute und das sich in und um Lövenich bald großer Beliebtheit erfreute. Die Gastwirtschaft hieß damals "**Zur blauen Hand**", die Merx für 45 000 Mark kaufte, auf Grund einer Anzeige in der Düsseldorfer Zeitung. In der "blauen Hand" machten die Handwerker den "**blauen Montag**", an dem sie, wie überall in der Gegend, statt zur Arbeit in die Gaststätte gingen, wo Dorfpolitik gemacht und getrunken wurde. Die "**Dragonerin**" spielte (und trank) und redete nicht selten mit. Braumeister Ferdinand Merx belieferte jeden Samstag auch 30 Wirtschaften in der Umgebung mit seinem guten Altbier, bis er 1917 den Brauereibetrieb aufgab und sein Brauereikontingent an die Brauerei Specks in Golkrath abgab.

Im Hause Merx verkehrten nicht nur die "feinen Leute" aus Lövenich, sondern auch Handwerker und Fuhrleute. Auch der Männergesangverein "**Concordia**", damals bedeutendster Verein am Orte hatte hier über viele Jahre sein Vereinslokal und verzehrte bei jeder Probe 20 bis 25 Liter Bier zum Vorzugspreis von 15 Pfennig (statt 18 Pfennig) je Liter. Merx betrieb neben Wirtschaft und Brauerei auch noch eine Hauderei, ein "Taxiunternehmen" mit Pferdefuhrwerken also, zu dem im Winter entsprechende Schlitten gehörten; außerdem fuhr er den Totenwagen. Mit dieser Wirtschaft verbindet sich, wie auch mit anderen, die Romantik von der "guten alten Zeit" vor dem ersten Weltkrieg. Viele Anekdoten umranken sie.

Nach dem 2. Weltkrieg litt die Wirtschaft unter dem vielfachen Wechsel der Pächter und befand sich schließlich auch nicht mehr in bestem Zustand. Zuletzt hieß sie **Gaststätte Sengebusch** und die Wirtin "**Mütze Liesbeth**" ist den älteren noch wohlbekannt. Im Zuge der Straßenverbreiterung wurde sie in den 60er-Jahren von der Gemeinde abgebrochen. 1980 verkaufte die Stadt Erkelenz das Grundstück an die Raiffeisenbank Lövenich-Linnich, die dort das neue, uns allen bekannte Hauptgebäude errichtete. *(Somit schließt sich der Kreis um diese traditionelle Brauerei und Wirtschaft!)*

1970 befanden sich in Lövenich noch 6 und heute nur noch 3 Gastwirtschaften. Josef Kahlau berichtet ferner, daß "von den "Hopfesäck" auch schon seit etwa 1925 kein Hopfenbier mehr gebraut wird".

Scheng Eggerath wies an dieser Stelle noch ausdrücklich darauf hin, daß der folgende, in Lövenicher Gaststätten zu lesende Spruch eines Gemeindeausrufers, sich in Wirklichkeit nicht auf Lövenich bezogen hat:

Bekanntmachung !

Der Herr Bürgermeister gibt bekannt, daß am Dienstag Bier gebraut wird und deshalb ab Montag nicht mehr in den Nysterbach geschissen werden darf!

Das für den Brauvorgang neben Hopfen und Gerste noch so wichtige "**Brauwasser**" stammte in Lövenich aus brauereieigenen Brunnenanlagen.

Erwähnenswert sei noch ein Bericht zum Thema "**Alkoholmißbrauch**" aus der damaligen Zeit: So sollen die Verhältnisse im vormaligen Kreis Erkelenz im 19. Jahrhundert durchaus erträglich gewesen sein. Als Beweis hierfür sei aus vielen entsprechenden Berichten der damaligen Zeit eine Stellungnahme des Landrates von Reumont an den Regierungspräsidenten in Aachen vom 9. März 1905, also gewissermaßen am Ende des 19. Jahrhunderts, zitiert:

"Im hiesigen Kreis ist, abgesehen von einzelnen Fällen, ein übermäßiger Alkoholmißbrauch nicht zu beklagen. Fast sämtliche Wirte haben sich schriftlich verpflichtet, geistige Getränke nicht auf "Borg" zu verabfolgen. Die Quenselsche Schrift "Der Alkohol und seine Gefahren" ist an alle Geistlichen, Lehrer und andere geeignete Personen verteilt worden."

Landrat von Reumont wird mit dem letzten Satz sicherlich nicht gesagt haben wollen, der darin genannte Personenkreis sei stärker gefährdet gewesen als die anderen Bürger, jedenfalls ist derartiges schriftlich nicht überliefert !

Präsident Scheng Eggerath bedankte sich anschließend besonders bei Heinz Eiden, der als Braumeister seinen Garten zur Verfügung gestellt hatte und erteilte ihm das Wort.



4. "**Über das Bierbrauen**" (Es berichtet **Heinz Eiden** - Originaltext:)

Hopfen und Malz - Gott erhalt's



Nach den Ausführungen von Scheng komme ich nun zum praktischen Teil für zwei von vier Grundstoffen. Die vier sind, bestimmt vom Reinheitsgebot aus 1516 von Herzog Wilhelm IV. : Gerste, Hopfen, Wasser und Hefe.

Mit den ersten beiden beginnen wir heute, und das sind Gerste und Hopfen. Bewußt habe ich die Gerste an erster Stelle genannt. Der wichtigste Grundstoff des Bieres ist die Gerste - ja die Gerste und nicht der Hopfen!

Wie die Gerste beschaffen ist, wie man sie keinem läßt und darrt (mälzen), das bestimmt die Qualität des Bieres. Und dafür muß der Vorstand verantwortlich sein. Als Braugerste wird nur die zweizeilige Sommergerste verwendet. Entweder

als Aufrechtstehende oder als Nickende. Welche Sorte wir haben, wird sich nach der Reife zeigen. Auf jeden Fall, deutsche Sommergerste ist als Braugerste nicht geeignet. Darum war es auch unmöglich, aus dem regionalen Raum Gerstensamen einzukaufen. Durch besondere Verbindungen von Bernd Goertz wurde deshalb kurzerhand aus Kanada per Eilfracht die spezielle Braugerste eingeflogen. Bereits jetzt zeichnet sich ab, daß Kanada über Klempnauer-Junior an unserem Projekt äußerst großes Interesse zeigt. Dem Vorstand ist zu wünschen, daß die heute zu säende Gerste sehr gut gedeiht und freundschaftliche Beziehungen mit Kanada ausgebaut werden können. Die Gerste soll auf nicht frisch gedüngtem, leichtem Boden wachsen, damit der Stickstoffgehalt nicht nachteilig erhöht wird. Die Wetterlage bei der Aussaat, während des Wachstums und bei der Ernte spielt eine große Rolle. Es ist entscheidend, ob das Jahr viel oder wenig Wonne und Regen bringt.

Und nun zum Hopfen !

Nur "Weiber" taugen etwas - ein Mann verdirbt alles. Die weibliche Schlingpflanze, die die Fruchtzapfen entwickelt, gibt dem Bier das Aroma, die Eleganz, den frisch-herben Geschmack.

Er bewirkt, daß das Bier auch nach Bier schmeckt und sorgt zudem für die Haltbarkeit. Bei den Charakteristiken "angenehm bitter, vollmundig, schäumend und bekömmlich" kann man nur noch "Prost" sagen. Es ist wichtig, daß ich noch einmal wiederhole, nur die weiblichen Pflanzen bilden aus den Blüten Dolden, die dann nur Brauwert haben, wenn sie nicht befruchtet werden. Der Kulturhopfen ist eine ausdauernde Pflanze; er kann bis zu 50 Jahre alt werden. Aus dem Ertrag einer Pflanze kann man bis zu 300 Liter Bier brauen. 15 Stück hat Bernd Goertz besorgt, und zwar eine Halletauer Sorte. Sie ist in der Fachliteratur im Ertrag und in der Qualität mit "gut" bewertet und zudem, für uns besonders wichtig, sehr gering anfällig gegen Hauptkrankheiten. Trotz allem, nur entsprechende Pflege sorgt für einen hohen Ertrag. Ein altes Sprichwort gesagt: "Der Hopfen will jeden Tag seinen Herrn sehen". Aus jedem Stock wachsen im Frühjahr ab April 30 - 40 Triebe. Davon werden nur 2 - 3 Triebe benötigt. Die übrigen werden abgeschnitten. Die benötigten Triebe werden im Uhrzeigersinn um den Aufleitdraht gewickelt.

Aber auch Bodenbearbeitung ist notwendig, damit der Hopfenstock Sommerwurzeln bilden kann. Diese Wurzeln nehmen die notwendigen Nährstoffe auf. Bodenauflockerung, Düngung und Unkraut-jäten sind unerläßlich. Nach 70 Tagen hat die Pflanze bereits eine Gerüsthöhe von 7 m erreicht, das bedeutet durchschnittlich 10 cm Wachstum pro Tag. Unter günstigen Bedingungen kann das Läuferwachstum an einem Tag bis zu 35 cm betragen. Im ersten Jahr werden wir dies gewiß noch nicht erreichen.

Aber es gilt, ran an die Arbeit.

Aus den Blüten im Juli werden bis Ende August die reifen Dolden, 5000 bis 10000 Dolden pro Rebe. Die Ausreife benötigt 3 Wochen. In der Zeit von Ende August bis Mitte September werden die Hopfenpflanzen geerntet.

Zum Abschluß noch ein wichtiger Hinweis: Der Hopfen ist ein Grüngut mit einem Wassergehalt von 80 - 85 %. Er muß, um den Verderb zu verhindern, auf einen Wassergehalt von 12 % getrocknet werden. Das kann bei einer Temperatur von 62 bis 65 °C - in einer Zeit von ca. 6 Stunden - erreicht werden.

Und danach wird er, bis zum Verbrauch - wie kann es auch anders sein - in "Hoppesäck" verpackt !



Wie aus den Ausführungen von "Brumeester" Heinz Eiden herauszulesen ist, hatte der Elferrat inzwischen ein Pfahlgerüst errichtet und die 15 Hopfenpflanzen "unter die Erde gebracht". Die ausschließlich weiblichen Hopfenpflanzen - original Halletauer Hopfen - hatten alle den "weiblichen Namen" ihrer Paten, der Elferratsmitglieder, ihres Ex-Präsidenten Paul Vieten und des 1. Vorsitzenden Winand Lingen erhalten. Nebenan hatte der Vorstand der Gesellschaft eine Parzelle kultiviert und zur Braugersten-Aussaat vorbereitet. Wie berichtet war das Saatgut originellerweise aus Kanada eingeflogen worden.

Man war sich innerhalb der Aktiven der Karnevalsgesellschaft einig, daß bei erfolgter erster Ernte im Herbst, aus eigenem Hopfen Bier gebraut werden sollte. Es sollte den Namen "Hoppe-Bräu" erhalten und pünktlich zum 11. im 11. vorgestellt werden. Noch im gleichen Jahre, wie auch in den folgenden, konnten gute Ernten eingefahren werden. So



war es nicht verwunderlich, daß beim "Hopfenplücken" und auch anschließend, anstelle des bekannten "Hoppesäck-Alaaf", in feucht-fröhlicher Runde, auch ein kräftiges "Hopfen und Malz - Gott erhalt´s" zu vernehmen war!

Seit dieser Zeit braut die Karnevalsgesellschaft Lövenicher Hoppesäck nun schon Jahr für Jahr ca. 50 Liter "untergäriges Vollbier - naturtrüb". Noch wird kräftig experimentiert; d.h. in jedem Jahr wird mit verschiedenen Hefen, unterschiedlicher Braugerste und leicht veränderter Brauprozedur gearbeitet. Dennoch kann sich das Ergebnis sehen bzw. schmecken lassen. Das "Hoppe-Bräu" schmeckt zwar von Jahr zu Jahr anders, aber immer wurde es von den Hoppesäck als "sehr gut bis befriedigend" bewertet. 1997 gelang das erste "Light-Bier" und schon ein Jahr später das erste "Starkbier"!