

## Reisebericht zur Sommerexkursion 2021 des AK Ökohopfen nach Obernai im Elsass



### **Teilnehmer:**

Amann Sepp, Bio-Hopfenbauer (Bioland), Bad Gögging  
Baumann Valentin, Bio-Hopfenbauer (Bioland), Vorderreute  
Bentele Johannes, Bio-Hopfenbauer (Bioland, Demeter), Wellmutsweiler  
Bichlmaier Georg und Maria, Bio-Hopfenbauern (Naturland), Wolfau  
Cambie Joris, Bio-Hopfenbauer, Poperinge (Belgien)  
Dauger Michèle, Fachberaterin, Comptoir Agricole, Hochfelden (Frankreich)  
Eckert Markus, Bio-Hopfenbauer (Bioland), Herpersdorf  
Grünberger Sebastian, Fachberater, Hopfenring, Wolnzach  
Huber Sepp und Andrea, Bio-Hopfenbauern (Naturland), Egg  
Kürzinger Sebastian, Hopfenbauer, IGN, Eichelberg  
Laugel-Niess Bernadette, Fachberaterin, Comptoir Agricole, Hochfelden (Frankreich)  
Merkling Freddy, Bio-Hopfenbauer, Betriebsleiter, Lycée Agricole, Obernai (Frankreich)  
Obermaier Maria, Biologin, Projektbearbeiterin, LfL Hüll  
Ott Philippe und Maxim, Versuchstechniker, Lycée Agricole, Obernai (Frankreich)  
Poscharnik Harald, Hopfenbauer, Leutschach (Österreich)  
Prantl Georg und Heidi, Bio-Hopfenbauern (Bioland), Ursbach  
Schmailzl Heinrich, Bio-Hopfenbauer (Bioland), Tettenwang  
Schmid Helmut, Hopfenbauer, Einkäufer, IGN, Eichelberg  
Stanglmair Wolfgang, Fachberater, HVG, Wolnzach  
Stangret Véronique, Projektleiterin, Lycée Agricole, Obernai (Frankreich)  
Weihrauch Florian, Biologe, AK-Leiter, Projektleiter, LfL Hüll  
Wittmann Anton, Hopfenbauer, IGN, Eichelberg  
Woehl Francis, Bio-Hopfenbauer, Seebach (Frankreich)

## Dienstag, 27. Juli 2021

07:45 – Aufgrund eines Missverständnisses mit dem Busunternehmen Abfahrt unseres Reisebusses mit leichter Verspätung am Hopfenmuseum in Wolnzach. Carsten, unser gut bekannter und altgedienter Busfahrer, gibt sein Bestes, die Verspätung hart am Rande der Legalität wieder aufzuholen.

12:10 – Ankunft in **Seebach** (Nord-Elsass) zum Mittagessen im Restaurant ‚La Rose‘; anschließend Besuch der Öko-Hopfengärten von Francis Woehl in Seebach am nördlichen Rand des Hopfenanbaubereiches Elsass.

Der Betrieb mit 20 ha Hopfen ist seit 2018 in Umstellung, die Ernte 2021 (Sorten: Strisselspalter, Barbe Rouge, Elixir, Mistral, Triskel, Nugget) wird erstmals als A-Ware vermarktet. Francis zeigte dabei sowohl seine schönsten Flächen (herausragend: Elixir) als auch eine Fläche mit stark geschwächten Hopfenpflanzen und sehr starkem Peronospora-Befall.

Francis legt viel Wert auf schonende Bodenbearbeitung und spritzt nur mit sehr niedrigem Druck und minimalstem Wasseraufwand (200 L/ha), um die Effektiven Mikroorganismen in seiner Hofmischung möglichst zu schonen.



*Francis Woehl stellt in Seebach seine Hopfengärten vor – sowohl die schönen als auch einen Garten, in dem dieses Jahr praktisch alles schiefgelaufen ist (links).*





*Dass Francis Woehl auch schönere Schläge hat, belegt er u.a. mit einem Garten der Sorte ‚Elixir‘ (oben). Vor einer Junghopfenanlage hat er Rosen als Mehltauzeiger und Grauerlen und Weinstöcke als Nützlingsquartiere gepflanzt (unten).*



15:30 – Weiterfahrt nach **Brumath** zur Besichtigung der neuen Pelletierungsanlage für Ökohopfen bei der Genossenschaft Comptoir Agricole, unter Führung des Verkaufsdirektors Antoine Wuchner. Die Anlage wurde für 250.000 US\$ aus den USA importiert. Die Ernte 2021 ist die erste, die auf dieser Anlage verarbeitet werden soll. Anschließend Weiterfahrt nach **Obernai** zum Einchecken im Hotel ‚Le Gouverneur‘; abends Flammkuchen-Essen im Restaurant ‚La Dime‘.



*Antoine Wuchner stellt die neue Pelletierungsanlage vor, die bei den Teilnehmern auf größtes Interesse stößt. Unten die Hammermühle, ebenfalls ein US-Fabrikat.*



## Mittwoch, 28. Juli 2021

09:00 – Betriebsführung bei ‚Callunas d’Alsace‘ in **Bischoffsheim**, einem Vermehrungsbetrieb für Hopfen und Besenheide (*Calluna vulgaris*) durch Betriebsleiter David Freimann. Der Betrieb vermehrt pro Jahr 3 Millionen Calluna-Pflanzen und ist europaweit der einzige Produzent farbiger Callunas. Nach 22 Monaten sind diese Pflanzen mit einer Topfgröße von 10 cm verkaufsfähig, nach drei Jahren in 14 cm-Töpfen. Hauptverkaufszeit ist im Herbst an den Großhandel.

Zudem werden hier 150.000 Hopfenpflanzen vermehrt. Diese Zahl entspricht dem, was im Freiland mit einem Gießwagen (Pflanzenschutz mit Fungiziden) behandelt und regelmäßig mit Rasenmäher gestutzt werden kann, was die Pflege vereinfacht. Im elsässer Anbausystem mit 3000 Hopfenpflanzen pro Hektar entspricht dies einer Fläche von 50 ha, die jedes Jahr mit Pflanzgut des Betriebs neu eingelegt oder bei Sortenumstellung umgelegt werden. Die Bestellung und Vermarktung dieser Hopfenpflanzen erfolgt ausschließlich über die Genossenschaft Comptoir Agricole. Bestellt werden können Hopfenpflanzen jedes Jahr bis spätestens 15 Mai., da aufgrund der natürlichen Tageslänge die Stecklingsvermehrung nur von Anfang April bis Mitte Mai möglich ist. In der Regel werden die neuen Hopfenpflanzen im Frühjahr von den Landwirten bei der Genossenschaft bestellt, Altbestände direkt nach der Ernte gerodet und die Jungpflanzen entweder noch im Herbst oder im zeitigen Frühjahr eingelegt. Die jährlich produzierte Menge an Jungpflanzen reicht aus, um auf ca. 10 % der Hopfenfläche des Elsass regelmäßigen Sortenwechsel durchzuführen.



*Maria hat unter Tausenden von Topfchessern natürlich sofort entdeckt, dass die Sorte ‚Mistral‘ am stärksten anfällig für Spinnmilbenbefall ist.*





*Betriebsleiter David Freimann erklärt die Hopfenvermehrung im Betrieb. Ein umgebauter Rasenmäher und ein Gießwagen sind wichtigste Werkzeuge bei der regelmäßigen Pflege der Topfdechser (oben).*



Die Vorstellung des elsässer Hopfen-Zuchtprogrammes erfolgte durch Michèle Dager; das Programm läuft seit 2001 als Kooperation mit Dr. Peter Darby (UK) mit dem Ziel, die alte Landsorte Strisselspalter durch Sorten mit ähnlichem Aroma, aber mehr Alpha zu ersetzen. Auf dem Vermehrungsbetrieb werden auch die Sämlinge aus der Pflanzenzüchtung aufgezogen. Auch die erste Selektion auf Krankheiten sowie die Bestimmung des Geschlechts finden dort im Freiland an Topfpflanzen statt.



*Das französische Zuchtprogramm wurde vom Michèle Dager vorgestellt.*

Das Mittagessen als Biergarten-Brotzeit gab es in **Plobsheim** beim Imbiss ‚La buvette aux sept écluses‘. Am Nachmittag wurde die Insel Rhinau unter Führung eines Rangers besichtigt. Die 10 km lange, aber nur 400 m breite Insel Rhinau wird von typischem Auwald bedeckt und liegt in den Rheinauen zwischen dem Altrhein auf deutscher Seite und dem neuen kanalisierten Rheinverlauf auf französischer Seite; sie ist seit 50 Jahren ein Naturschutzgebiet. Im Rheinkanal wurde 1962 ein Kraftwerk integriert, dessen Maschinenhalle von einem Ausstellungsraum aus besichtigt werden kann. Bei normalem Wasserstand laufen dort etwa 1000 m<sup>3</sup>/s durch, bei Hochwasser beträgt die Wasserführung des Rheins bis zu 5000 m<sup>3</sup>/s. Bei dem Hochwasserstand zur Zeit der Besichtigung lag sie bei ca. 4000 m<sup>3</sup>/s. Aufgrund des Hochwassers konnte auch nur ein kleiner Teil der Insel Rhinau besichtigt werden, da der Weg an mehreren Stellen überflutet war.

Anschließend Weiterfahrt nach **Wolxheim** zur Weinprobe im typischen elsässer Weingut von Joseph Gross; danach ging es zum Abendessen (ein großartiger Grillabend) im landwirtschaftlichen Lokal ‚La Ferme Maurer‘ in **Dorlisheim**.

## Donnerstag, 29. Juli 2021

09:00 – Zum Abschluss wurde am letzten Exkursionstag der gemischte landwirtschaftliche Betrieb des **Lycée Agricole d’Obernai** besucht und von Betriebsleiter Freddy Merkling vorgestellt. Der Öko-Hopfenbaubetrieb ist seit 2012 zertifiziert und umfasst inzwischen 32 ha Hopfenfläche. Im Jahr 2020 wurde in Form einer neuen Pflückmaschine der Firma Fuß in neue Erntetechnik investiert. Damit wird nun von 7 bis 19 Uhr geerntet, die Trocknung läuft zusätzlich nachts. Der Hopfen wird zur Konditionierung in drei neue Kammern verteilt.

Im Vergleich zum Anbau in Deutschland fällt auf, dass in den Hopfengärten Kokosschnur anstatt Draht verwendet wird und aus jedem Hopfenstock nur eine Aufleitung nach oben führt. Zum Entlauben der Pflanzen wird entweder auffällig hoch abgeflammt, oder es werden in einem Teil der Versuchsfläche Schafe in den Hopfengarten getrieben, um die Blätter im unteren Rebenbereich abzufressen. Dabei ist zu beachten, dass vor diesem Zeitpunkt keine Kupferbehandlung durchgeführt werden darf, um die Schafe nicht zu vergiften, und auch auf Schachtelhalmextrakt wird bis dahin verzichtet. Für gewöhnlich wird der Hopfen einmal wöchentlich mit einer Mischung aus Brennessel-, Weiden-, Schachtelhalm- und Knoblauch-Extrakt sowie Kupfer, Schwefel und dem Gesteinsmehl Panamin gespritzt. Die Kupfermenge beträgt 150 g/ha pro Behandlung, zur Blüte und Ausdoldung wird auf 500 g/ha erhöht. Ohne Kupferbeigabe wird das Gemisch auch nach der Ernte noch so lange weiter auf die Pflanzen gespritzt, bis durch Fröste kein grünes Pflanzenmaterial mehr sichtbar ist.

In dem 2 km entfernten Ort **Valff** wurde 2017 ein Betrieb, dessen Besitzer in Ruhestand ging, mit 11,2 ha inklusive 2 ha Hopfenfläche und einer Maschinenhalle zum Betrieb der Schule dazugekauft. Nach der dreijährigen Umstellungsphase kann nun auch dort A-Ware produziert werden. Bei Valff liegt auch der Zuchtgarten, in dem die vielversprechenden Zuchtstämme ausgepflanzt werden, die bei der Vorselektion am Vermehrungsbetrieb nicht aussortiert wurden.



*Hallertauer und steirische Hopfenbauern (im Vordergrund) begutachten am Lycée Agricole d’Obernai französische Öko-Bummerl*





*In den Gärten der Landwirtschaftsschule kam es, wie zu erwarten war, nicht nur zu Erklärungen durch den Betriebsleiter Freddy Merkling (oben links), sondern zu intensivem Gedankenaustausch zum Hopfenbau, minutiöse Untersuchungen eingeschlossen (oben rechts) – ein Ringberater kann auch nicht aus seiner Haut!*



Nach der Feldbegehung ging es zum Mittagessen und der Abschlussbesprechung in das Restaurant ‚Au Soleil‘ in Valff. Gegen 14:30 Uhr mussten wir dann unsere Kollegen aus dem Elsass wieder verlassen, nicht ohne vorher unseren großen Dank für die fantastische Organisation (besonderer Dank gebührt hier Véronique Stangret) und die großartige Gastfreundschaft übermittelt zu haben. Nach einer etwas turbulenten Heimreise, bei der unser Busfahrer uns staubbedingt durch Sträßchen in Vororten Karlsruhes chauffierte, die wir wohl nie wieder sehen werden, kamen wir schließlich gegen 21 Uhr wohlbehalten wieder in Wolnzach an.



*Aufgezeichnet von Maria Obermaier und Florian Wehrauch; Fotos F. Wehrauch*