

G U Y - P A S C A L D O R N E R

# Feines Aroma

**TETTANG.** Kein Oktoberfest ohne Tracht, kein Festzelt ohne Biergenuss. Der „Hopfentee“ erfreut sich gerade im BLIX-Land großer Beliebtheit. „Kein Bier ohne Hopfen, kein Hopfen ohne Bier.“ Nicht ohne Stolz: Tettang und sein Umland sind das südlichste Anbaugebiet für Hopfen in Deutschland. Auch wenn „Tettninger“ unter Hopfenbauern und Bierbauern weltweit einen herausragenden Namen hat, ist der Hopfenanbau hierzulande gar nicht so alt. Gerade mal seit 175 Jahren gibt es den Hopfenbau in Tettang.

Die im Vergleich zu anderen Anbaugebieten in Deutschland noch recht junge Geschichte des Tettninger Hopfens ist in ihren Anfängen einer Notlage der Bevölkerung geschuldet. Die Landwirtschaft in Württemberg litt nach mehreren Missernten und wegen der verbreiteten Rinderpest, aber auch in Folge der Napoleonischen Kriege große Not. Es war der rührige König Wilhelm I. (Begründer des Cannstatter Volksfestes), der bereits 1819 den Hopfenbau empfahl. Sieben Bürger Tettngangs, ihnen voran Unteramtsarzt Dr. Fidelis von Lentz („Wo Wein wächst, müsste eigentlich auch der Hopfen gut gedeihen!“), pflanzten 1844 den ersten Mustergarten in Tettang. Binnen eines Jahrzehnts, zwischen 1847 und 1855, wurde der Bodenseeraum per Eisenbahn gewissermaßen an den „Weltmarkt“ angeschlossen und förderte so die Entwicklung. Nun stieg man in Tettang erst richtig in den Hopfenbau ein, war doch die Anreise von Erntehelfern (Handpflücke bis 1960) und der Abtransport des Doldengutes zu den Kunden sowie Märkten gewährleistet. Innerhalb eines Jahrzehnts schnellte die Hopfenfläche von drei auf 91 Hektar hoch; 1874 hatte der Hopfen mit 400 Hektar den bis dahin in Tettang dominierenden Weinbau weit überflügelt. 1884 war man bei 650 Hektar Hopfenfläche, um die Jahrhundertwende und danach bis Ende des Zweiten Weltkriegs erreichte man maximal 700 Hektar. Als Pionier und Förderer des Tettninger Hopfenbaus in dieser Zeit gilt Israel Friedrich Wirth von Gut Kaltenberg („Hopfenburg“). Er erfand Methoden der Hopfentrocknung, den Gerüstanlagenbau, Bodenbearbeitungsgeräte und manches mehr. 1875 erschien „Wirths Hopfenbuch“; im selben Jahr holte Wirth die Deutsche Hopfenausstellung nach Tettang. In der Folge initiierte er Qualitätswettbewerbe und errang bei internationalen Wettbewerben Goldmedaillen für feinsten Aromahopfen aus Tettang. Nach 1945 entwickelte sich Tettang auch international zum Produzenten von hochfeinem Aromahopfen.

1947 entstand in Tettang ein Hopfenpflanzerverband. 1956 trafen die ersten vier Hopfenpflückmaschinen in Tettang ein. 1959 erreichte das Anbaugebiet mit 1382 Betrieben die höchste jemals praktizierende Pflanzanzahl, allerdings bei durchschnittlich nur 0,57 Hektar Hopfenfläche je Betrieb (insgesamt 785 Hektar). 1973 hat das Land das heutige Hopfenversuchsgut Tettang-Straß errichtet. Die konsequente Klonselktion der Sorte „Tettninger“ oder die weltweit erste „Produktion“ virusfreier Hopfenfechser anno 1984 gehen aufs Konto dieser Einrichtung. 1975 erfolgte die Gründung der Hopfenerzeugergemeinschaft Tettang, welche 2001 mit den Erzeugergemeinschaften Elbe-Saale und Hallertau zur Hopfenverwertungsgenossenschaft fusionierte. Die der Fläche nach größte Ausdehnung, bedingt durch Exporterfolge in die USA und Asien, erreichten die Tettninger Bauern im Jahre 1997 mit 1659 Hektar Anbaufläche.

Einen Quantensprung in nachhaltiger Produktion und Qualität stellten 1993 die Einführung der „Neutralen Qualitätsfeststellung (NQF)“ und die „Integrierte Produktion (IP)“ dar. Ein Qualitätssicherungssystem unter dem Label des Qualitätszeichens BaWü, die Einführung eines Pflanzenschutz-Monitorings 2011 und die Umsetzung eines Nachhaltigkeitskonzepts seit 2014 sind weitere konsequente Schritte auf dem Weg, Top-Qualität den nationalen



Foto: © Lena Wurm – Fotolia

*Kein Oktoberfest ohne Tracht und Bier. Kein Bier ohne Hopfen.*

und internationalen Brauereikunden anzubieten und sicherzustellen. Der Markenschutz erfolgte 2010 durch die Eintragung als geschützte geografische Angabe (ggA) bei der EU in Brüssel.

Tettang definiert sich auch künftig als Aromahopfengebiet. In den 1990er-Jahren erfolgte nochmals eine Zäsur, indem sich das Anbaugebiet entschied, neben den hochfeinen Landsorten „Tettninger“ und „Hallertauer Mfr.“ auch weitere Zuchtsorten anzubauen. Diese Entscheidung führte zur Risikostreuung, entzerrte die Arbeitsspitzen und machte es möglich, den Kunden die ganze Sortenvielfalt im „Tettninger Feinkostladen“ anzubieten. Nichtsdestotrotz bleibt die hochfeine Aromasorte „Tettninger“ mit rund 60 Prozent der Anbaufläche die Kernkompetenz der Tettninger.

Analog zur Konzentration in der Brauwirtschaft und beim Hopfenhandel werden auch die Tettninger Betriebe weniger, dafür größer und leistungsfähiger. 132 Betriebe bewirtschaften derzeit auf rund 1400 Hektar (2,5 Prozent der Welthopfenfläche) eine jährliche Produktion zwischen 2250 und 2750 Tonnen. Und sollte die Feststellung „kein Bier ohne Hopfen und kein Hopfen ohne Bier“ auch in den nächsten 175 Jahren seine Gültigkeit behalten, wofür einiges spricht, so wird feinstes Hopfenaroma aus Tettang auch in der Zukunft den Weg in die Sudkessel dieser Welt finden, zur Verfeinerung der Bierspezialitäten im Premiumbereich. Wohl bekomm's!

## INFO

### Was ist Hopfen?

Der Echte Hopfen (*Humulus lupulus*) ist eine Pflanzenart in der Gattung Hopfen und durch seine Verwendung beim Bierbrauen bekannt. Er gehört zur Familie der Hanfgewächse (Cannabaceae). Die Kultursorten des Echten Hopfens werden landwirtschaftlich angebaut. Die wichtigsten deutschen Anbaugebiete sind die Hallertau in Bayern, das Elbe-Saale-Anbaugebiet und Tettang. Die Ähren heißen in der Hopfenwirtschaft Dolden und finden beim Bierbrauen Verwendung. Er verleiht dem Bier sein ausgeprägtes Aroma und seine typische Bitterkeit.



Foto: Prof. Dr. Otto Wilhelm Thomé „Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz“ 1885

BRAUEREI STOLZ

# 100 Jahre Familienbrauerei

ISNY. Anlässlich des 100. Jubiläums wird vom 12. bis 13. Oktober 2019 in der Brauerei Stolz zwei Tage lang gefeiert. Neben musikalischer Unterhaltung durch verschiedene Musikkapellen sollen die Besucher einen Einblick in die Bierherstellung und in die Geschichte der Brauerei Stolz bekommen. Natürlich können an diesem Tag sämtliche Biere verkostet werden. Der Brauereigasthof Engel wird die Gäste mit regionalen Schmankerln verwöhnen.

Die Brauerei wurde 1752 erstmals als „Wirtshaus zum letzten Pfening“ erwähnt, 1813 in Engel umbenannt und 1905 an die Brauerei „zum Ochsen“ verkauft. Im Jahre 1919 erwarb Johann Stolz die Ochsenbrauerei. Seit 1949 ist die Brauerei im al-

Brauereigelände um das Jahr 1925.



leinigen Besitz der Familie Stolz. Aber nicht nur in der Brauerfamilie Stolz, sondern auch in der Stadt Isny hat die Brautradition eine lange Geschichte. Unter 15 Braustätten, die in Isny ansässig waren, gibt es derzeit nur noch die Brauerei Stolz.

1959 stirbt Firmengründer Johann Stolz. Seine Söhne Franz und Hans Stolz führen die Brauerei bis 1983. Nach dem Ausscheiden der beiden werden Josef und Hans Stolz (die Söhne von Franz Stolz) Geschäftsführer. Ende 2015 ging Josef Stolz in den wohlverdienten Ruhestand. Johannes Stolz wurde daraufhin Geschäftsführer und ist mit seinem Vater Hans Stolz nun für die Brauerei verantwortlich.

In den letzten 100 Jahren gab es in der Braubranche viele Veränderungen. Etliche Familienbrauereien wurden verkauft, selbst eigenständi-



Johannes, Tanja, Regina und Hans Stolz (vlnr).

ge Großbrauereien gehören heute meist großen Brauereikonzernen an. Als einer von ca. 1.500 Braustätten in Deutschland liegt die Familienbrauerei derzeit voll im Trend. Denn hier bekommt der Kunde das geboten, nach was er sich sehnt. Biervielfalt, Biergeschmack, Heimatbezug, Wertschätzung, Persönlichkeit. Klassische Braukunst und handwerkliches Geschick steht in dem kleinen Familienunternehmen ganz klar im Vordergrund. Insgesamt werden sieben Biersorten und drei Saisonbiere eingebraut.

Mit dem Generationswechsel wurde ein neuer Werbeauftritt gestaltet: Allgäuer Stolz. Mittlerweile hat sich die neue Marke bei den Allgäuern und Isnyern gut etabliert und findet immer größere Beliebtheit. Neben einem klassischen „Hell“ gibt es mittlerweile auch ein Dunkles und ein Original (Exportbier) unter der Marke Allgäuer Stolz. Neben den Bieren werden auch noch 11 alkoholfreie Erfrischungsgetränke im Hause Stolz hergestellt. ► [www.brauerei-stolz.de](http://www.brauerei-stolz.de)

Probieren Sie es  
auf dem  
Oberschwäbischen Biertag!

# LAUPHEIMER WEISSE



Mit dem feinen Aroma obergäriger Weißbierhefe. Erhältlich direkt in der Kronenbrauerei oder über unseren Getränke-Heimdienst.

Kronenbrauerei Paul Eble  
Kirchberg 4, 88471 Laupheim  
Telefon: 0 73 92 / 83 45  
E-Mail: [info@laupheimer-bier.de](mailto:info@laupheimer-bier.de)  
[www.laupheimer-bier.de](http://www.laupheimer-bier.de)

2 TAGE | 112 KM | 877 HM

# BERG BIER-TOUR WIRD VOM ADFC ZERTIFIZIERT

Liebliches Taubertal, Albtäler und bald auch Berg Bier-Tour. Drei Fernradwege über 100 km, die vom Allgemeinen Deutschen Fahrrad Club (ADFC) zertifiziert wurden. Dieser klassifiziert Radfernwege und vergibt für ihre Qualität Sterne. Je höher die Anzahl der Sterne, desto mehr Qualität wird Radreisenden auf der Strecke geboten. Seit der offiziellen Einweihung der Berg Bier-Tour im Mai 2017 kann sich jeder von der Fülle an Qualität der Berg Bier-Tour überzeugen. Kein Wunder, dass der ADFC nun die Berg Bier-Tour zertifiziert.

## AB AUF DIE ALB

Die 112 km lange, voll ausgeschilderte 2-Tages-Rundtour führt die Radler von Berg über die Bierkulturstadt entlang des Ur-Donautals vorbei an der Karsthöhle Hohler Fels bis zum Blautopf. Durch das Tiefental und vorbei an der Sontheimer Höhle kommt man hinauf auf die Albhochfläche, durchquert den ehem. Truppenübungsplatz und gelangt



Unterwegs auf der Berg Bier-Tour mit Mountain- oder Tourenbike, elektrisch oder rein mit Muskelkraft.

über das Biosphärenzentrum nach Münsingen. Nach fast 62 km endet der erste Tag auf denen der Radler neben der Vielzahl an Sehenswürdigkeiten bei einer ebenso großen Vielzahl an Berg Bier-Gastronomen einkehren kann. Über 30 Gastronomen begrüßen die Radler mit frischen Berg Bier-Spezialitäten und laden zur Stärkung in den Biergarten, auf die Terrasse oder in den Gastraum ein. Als Übernachtung empfiehlt sich nach der Hälfte der Tour der Hotel-Gast-

hof Herrmann in Münsingen, der im modernen SPA-Bereich die perfekte Entspannung nach der Alberfahrung bietet.

## HINAB DURCH'S TAL!

Am zweiten Tag der Berg Bier-Tour entdeckt der Radler zahlreiche Burgruinen entlang des Großen Lautertals, die zum Besteigen einladen. Ab der Donaumündung der Lauter ist die Donau für die restlichen 17 km ständiger Begleiter der Radler bis nach Berg. Unterwegs kommt man an Feldern vorbei, auf denen Braugerste wächst und Mühlen, in denen die Gerste fürs Berg Bier verarbeitet wird. Ab Münsingen und im Lauter- und Donautal sorgen fast 15 Gastronomen für herrliche Einkehrmöglichkeiten für die Fahrradfahrer, die teilweise schon seit über 90 Jahren Berg Bier-Spezialitäten ausschenken, wie zum Beispiel das Gasthaus Adler in Buttenhausen, das Landhotel Wittstaig in Gundelfingen, das Hotel Hirsch in Indelhausen oder die Gasthof-Pension Adler in Anhausen.



Radler auf der Berg Bier-Tour durch das schöne Lautertal.



Mit der Zertifizierung erhielt die Tour eine neue, eindeutig erkennbare Ausschulderung. Hier geht's lang!

TRACHTENLAND

## Modisch zum Volksfest

LAUPHEIM. Mit großen Schritten geht es wieder auf die Volksfeste zu und da darf das richtige Outfit natürlich nicht fehlen.

Die neuen Kollektionen von Marjo, Country Line, Maddox und vielen weiteren sind bereits eingetroffen und warten darauf auf Wiesen, Wasen und anderswo zu glänzen. Im Trachtenland finden Sie eine Auswahl die seinesgleichen sucht, denn nun auf doppelter Fläche wird noch mehr Tracht präsentiert. „Wer bei uns nichts findet, hat auch nicht wirklich gesucht“ so Filialleiterin Rita Siebert, die freudestrahlend die neuen Dirndl einsortiert. Doch nicht nur Tracht findet man inzwischen im Trachtenland. Mode für Damen und Herren, auch in großen Größen zählen nun zum Sortiment. Samoon, Via Appia due, Olsen oder Barbara Lebek sind Garanten wenn es um ein aktuelles Alltagsoutfit geht. Die perfekten Hosen liefern KJ Brand und Angels dazu. Überzeugen Sie sich selbst bei einem Bummel durch die großzügigen, klimatisierten Räume des Trachtenlands. Die beste Beratung, sowie kostenlose Parkplätze direkt vor der Tür sind natürlich selbstverständlich!



Mehr dazu auch bei Facebook: [TrachtenlandLaupheim](#)

Das TrachtenLand bietet eine riesige Auswahl an Trachtenmode.

**TrachtenLand**  
Neue Welt 21  
88471 Laupheim  
T.: 07392 - 9779935

Öffnungszeiten  
Mo - Fr 9.30 Uhr - 18.30 Uhr  
Sa. 9.30 - 16.00 Uhr



ZWIEFALTER FESTSPIELE & BIERFEST

## Braukunst mit Leidenschaft

ZWIEFALTEN. Zum ersten Mal finden die Zwiefalter Festspiele außerhalb des Historischen Bierfestes statt. Vom 8. bis 11. August wird es insgesamt vier Aufführungen dieses besonderen Spektakels geben, das in die Geschichte der Münstergemeinde und des Klosterbieres eintauchen lässt.

Die eindrucksvolle Kulisse direkt vor dem berühmten Zwiefalter Münster bietet den perfekten Rahmen für die Festspiele, die die Ursprünge der Zwiefalter Braukunst eindrücklich vor Augen führen. Schließlich waren es die Mönche der Abtei Zwiefalten, die im Jahr 1521 den „göttlichen Trunk“ für sich entdeckten und die Basis für die bis heute bestehende Braukunst legten. In originalgetreuen Kostümen stellen 150 Zwiefalter Bürger mit großer Leidenschaft die Entdeckung der Braukunst, die Freude und Trauer der

damaligen Zeit, prächtige Feierlichkeiten, die dramatische Auflösung des Klosters und den Erhalt der Braukunst bis zum heutigen Tage szenisch dar. Die Zuschauer auf der Freilichtbühne werden mitten hinein in die Geschehnisse der Vergangenheit genommen und erleben diese faszinierende Geschichte vor historischer und authentischer Kulisse mit. Ein audio-visuelles Erlebnis der Extraklasse mit der markanten Live-Erzählung durch den bekannten Sprecher Hans-Jörg Karrenbrock.



**AUFFÜHRUNGSTERMINE**  
Donnerstag, 8. August, 20.15 Uhr  
Freitag, 9. August, 20.15 Uhr  
Samstag, 10. August, 15.00 Uhr  
Sonntag, 11. August, 15.00 Uhr  
Tickets: Vorverkauf im Bierhimmel  
Hofladen (Telefon: 07373-200 90)  
oder an der Tageskasse.  
➔ [www.zwiefalter.de](http://www.zwiefalter.de)

Zwiefalter Klosterbräu  
PRÄSENTIERT  
HISTORISCHES  
**BIERFEST**  
20.-23.09.2019  
ZWIEFALTEN  
THE PLACE TO BEER