

Presse-Info Nürnberger Land

12. Juli 2023

Mehr als nur Bier: Die Hopfenwochen im Nürnberger Land

Von 10. September bis 31. Oktober finden erstmals die Hopfenwochen im Nürnberger Land statt. Hier dreht sich alles rund um die Vielfalt des „grünen Golds“.

Der Hopfen und das Nürnberger Land blicken auf eine lange Tradition zurück. Von 10. September bis 31. Oktober wird der Kulturpflanze jetzt im Rahmen der ersten Hopfenwochen gebührend gehuldigt. Gäste tauchen beim Backofen- und Hopfenfest, bei geführten Touren zu Fuß oder mit dem Rad sowie bei Brauerei-Besichtigungen in die Geheimnisse des „grünen Golds“ ein. Für die korrespondierende Grundlage sorgen die teilnehmenden Restaurants und Wirtshäuser mit speziellen Gerichten und Menüs. Alle Veranstaltungen sowie Hinweise zu Anmeldung und Preisen gibt es unter genuss.nuernberger-land.de.

„Das Hersbrucker Gebirge war früher eines der größten Hopfenanbaugebiete Deutschlands“, erklärt Petra Hofmann vom Nürnberger Land Tourismus. Hier gedeiht der sogenannte Humulus lupulus besonders gut, der im Bier für einen würzigen Geschmack, bessere Haltbarkeit des Schaums sowie erhöhte Qualität sorgt. Heute werden die heimischen Sorten im Nürnberger Land nur noch auf knapp 70 Hektar angebaut und statt Dutzender lokaler Brauereien gibt es noch zehn – aber nach wie vor wird sich dem Thema Bier leidenschaftlich gewidmet. Jetzt sogar fast zwei Monate lang.

Gelungener Start: Mit dem Rad zum Hopfenfest

Am 10. September können Gäste von 10.30 bis 17 Uhr beim Speikener Hopfenfest am Fränkischen Hopfenmuseum in die Welt des „grünen Golds“ eintauchen. Es wird jedes Jahr pünktlich zur Ernte gefeiert: mit Ausflügen aufs Feld und Hopfen-Pflücken im Selbstversuch. Darüber hinaus ist natürlich für Speis, Trank und Musik gesorgt.

Zum Hopfenfest führt auch die begleitete Radtour, die von Neunkirchen am Sand entlang des Anbaugebiets Hersbrucker Gebirge bis nach Speikern geht (48 km, 520 hm, ca. 3,5 Stunden reine Fahrtzeit) und dabei an drei Brauereien vorbeikommt. Die Tour setzt mit einigen steilen Passagen eine gute Kondition oder ein E-Bike voraus, die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Anmeldung bis 6. September online unter eveeno.com/hopfen-radtour. Die Teilnahme ist kostenlos, die Kosten für Verpflegung sind selbst zu tragen. Treffpunkt ist um 9.30 Uhr am Bahnhof Neunkirchen am Sand, die Anreise mit dem ÖPNV ist empfehlenswert.

Wer lieber zu Fuß unterwegs ist: In mehreren Städten des Nürnberger Landes werden geführte Touren angeboten, bei denen man u. a. historische Bürgerhäuser mit Hopfentrockenböden entdecken kann. Im Untergrund dagegen liegen die Felsenkeller der Stadt Lauf an der Pegnitz – die großen Gewölbe dienten früher z. B. als Bierlager.

Probieren und Studieren bei Brauereiführungen

Was unterscheidet ein Pils von einem Hellen? Dieses und noch viel mehr erfahren Gäste z. B. bei der Verkostung in der Brauerei Gasthof Wiethaler in Neunhof. Die ist übrigens fest in Frauenhand: Seit mehr als 30 Jahren ist Sabine Wiethaler-Dorn Braumeisterin des Familienunternehmens. Bei Führungen erfahren Liebhaber, wie viel Arbeit und Motivation in

jedem Tropfen stecken. Seit dem Jahre 1498 wird hier gebraut und ausgeschenkt, seit 1963 von Familie Wiethaler. Inzwischen gehören 18 verschiedene Spezialitäten zum Sortiment der Brauerei.

Um viel Tradition geht es auch beim Show-Brauen und Bierausschank im Industriemuseum in Lauf an der Pegnitz. Auf dem rund 3600 m² großen Gelände zwischen Altstadt und Flussufer befinden sich eine Reihe denkmalgeschützter Gebäude und große Freiflächen, die Einblick in das frühere Leben und Arbeiten geben. Bei dieser besonderen Atmosphäre schmeckt das „Sommer Seidla“ oder das „Bimberla“ der Braukommune Kunigundenberg noch mal so gut. In der Tradition der Kommunbrauereien, die sich einen Sud teilen, stellen die drei Inhaber handwerklich gebrautes, unfiltriertes Bier her. Erhältlich ist es ausschließlich in Lauf, das mit seiner vom Fachwerk geprägten Altstadt immer einen Besuch wert und perfekter Ausgangspunkt für Ausflüge in die Umgebung ist.

Kulinarik über den Tellerrand hinaus

Bei mehr als 20 Food-Veranstaltungen der Gasthäuser und Restaurants ist im Anschluss sicher kein Gast mehr unterhopft: Zu speziellen Menüs rund um den sommergrünen Schlinger werden passende Biere kredenzt – teilweise aus der eigenen Brauerei. Auch die regionalen Hersteller kreieren besondere Erzeugnisse: der Biolandhof Klischewski z. B. einen Hopfenkäse. Bierbratwürste, Hopfenbeißer und marinierte Bierkutschersteaks aus eigener Schlachtung gibt es dagegen bei der Metzgerei Hartmann. Der „Heimat aufm Teller“-Betrieb ist einer von insgesamt 35 Erzeugern und 11 Gastronomen, die sich im Nürnberger Land der regionalen Produkte verschrieben haben. Tipp: Wer sich ungenügend die Marmelade vom Brot nehmen lässt, der sollte auf das Biergelee und die Kirschmarmelade mit Dunkelbier, das Sabrina Pickelmann in ihrem Geschäft „Vorratskammer“ verkauft, sehr gut aufpassen. Tipp: Am 16. September ab 14 Uhr zeigt Brotsommelier Klaus Deinzer beim Backofenfest in seiner Holzofenbäckerei St. Helena, dass sich nicht nur Mehl und Körner gut im Brot machen, sondern auch die ovalen Grünlinge. Die Braumeisterkruste, die hervorragend zu einem frisch gezapften Bier passt, wird bis zum Ende der Themenwochen angeboten.

Nach so viel Programm tut zum Abschluss Entspannung gut: In der Fackelmann Therme Hersbruck werden beruhigende Hopfenaufgüsse angeboten.

Über das Nürnberger Land:

Das Nürnberger Land repräsentiert als Tourismusmarke die Region zwischen der namensgebenden fränkischen Metropole und der Oberpfalz. Die Region erstreckt sich von Neuhaus an der Pegnitz im Norden, über die Fränkische Alb bis nach Burgthann im Süden und hat für Sportler, Genießer, Familien und Kulturliebhaber gleichermaßen viel zu bieten. Während der Naturraum Nördlicher Frankenjura, das Pegnitztal, die weiten Kiefern-, Buchen- und Mischwälder und die zahlreichen verwunschenen Gewässer mit stadtnahen Freizeitmöglichkeiten punkten, begeistert die Schlösser- und Burgenlandschaft kulturell und kulinarisch. Egal ob Wandern, Radfahren, Museumsbesuch oder einfach zum Entspannen – die regionalen Spezialitäten wie Schäufele, Höhlenkäse oder Kommunenbier sind nicht weit entfernt.

Weitere Infos:

Nürnberger Land Tourismus, Waldluststraße 1, 91207 Lauf an der Pegnitz, Tel.: 09123-950 6062, urlaub@nuernberger-land.de, urlaub.nuernberger-land.de