Hopfen

Sonne und Regen werden zum guten Wachsen gebraucht,
so klettern emsig die Reben des Hopfens die Drähte hinauf.
Früher war das Ernten reine Handarbeit,
heute stehen Pflückmaschinen dazu bereit.

Hat dann die Hopfenernte begonnen,
werden die Dolden vom Hopfenstock genommen.
Getrocknet, gepresst und gekühlt wird der Hopfen,
bald gibt es dann ein paar gute Tropfen.

Die Inhaltsstoffe sind in der Medizin auch sehr gefragt,
besonders wenn die Gesundheit so manchen plagt.
Die Herzen der Bierfans werden höher schlagen,
kommt das Hopfenfest in den nächsten Tagen.

Kränze, Schmuck, Keramik und Textiles kann man sehen,
dies alles bekommt man am Hopfenstand zu erstehen.
Hopfen-Kostproben gibt es viele zu genießen
(Schokolade, Senf, Likör, Schnaps, Limonade, Bier ...),
man muss sich nur zum Kauf entschließen.

Die Peitschen werden kräftig geschwungen (Goaßlschnalzen),
danach wird bayrische Musik gemeinsam gesungen.
Eine hübsche Hopfenkönigin gibt es hier auch,
wird jedes Jahr neu gewählt - so will es der Brauch.

Im Hopfenmuseum kann man alte Bräuche sehen,
wird so die Geschichte des Hopfens besser verstehen.
Hopfen wird auch das grüne Gold der Hallertau genannt,
so wurde es weit und breit auch über die Grenzen bekannt.

Text/Fotos: ©Simone Mentz (PAF) / 2025-06-05