



Unser Altdorfer Hopfen - Der Mythos lebt!

Einmal im Jahr werden unsere Grünhopfenbiere gebraut.



Unser eigens frisch gezupfte Hopfen findet seinen Weg direkt in die Würze.



Ein erhebendes Gefühl und für uns, denn...



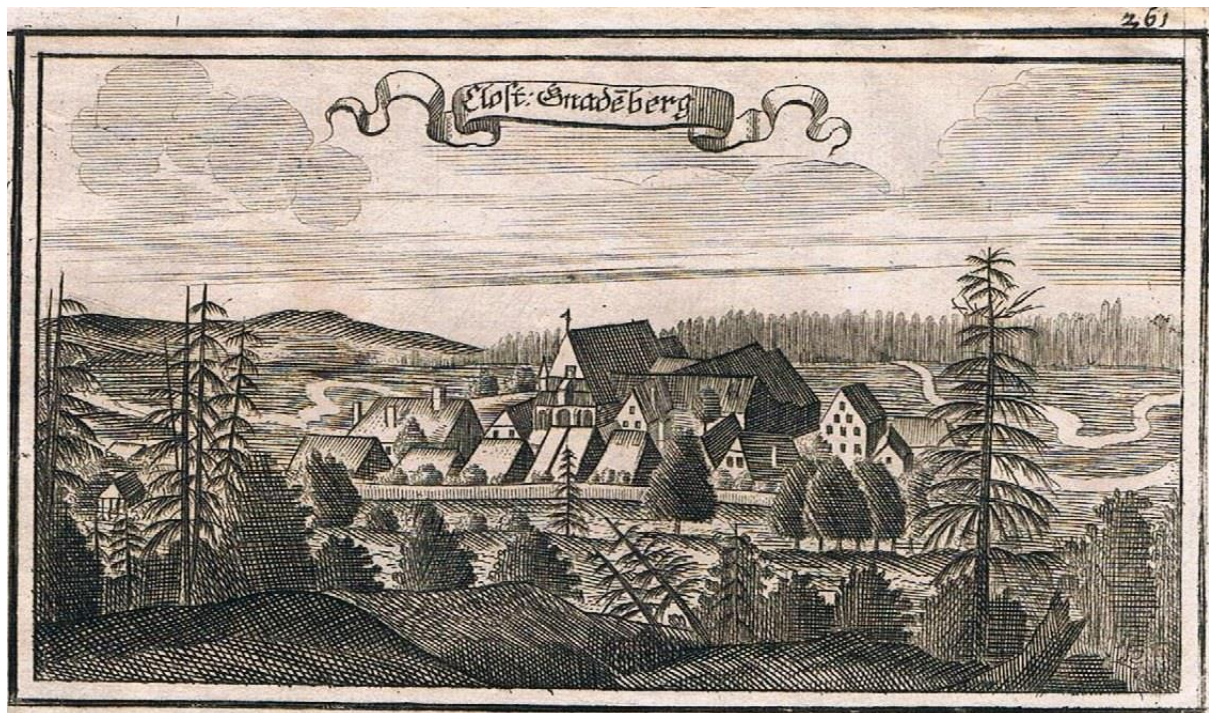
...es ist für uns wichtig, dass wir nicht nur das Brauhandwerk in Altdorf wieder aufleben lassen.



Wir möchten auch die Erinnerung an die bedeutsame Vergangenheit Altdorfs als Hopfenanbaugbiet hochhalten.



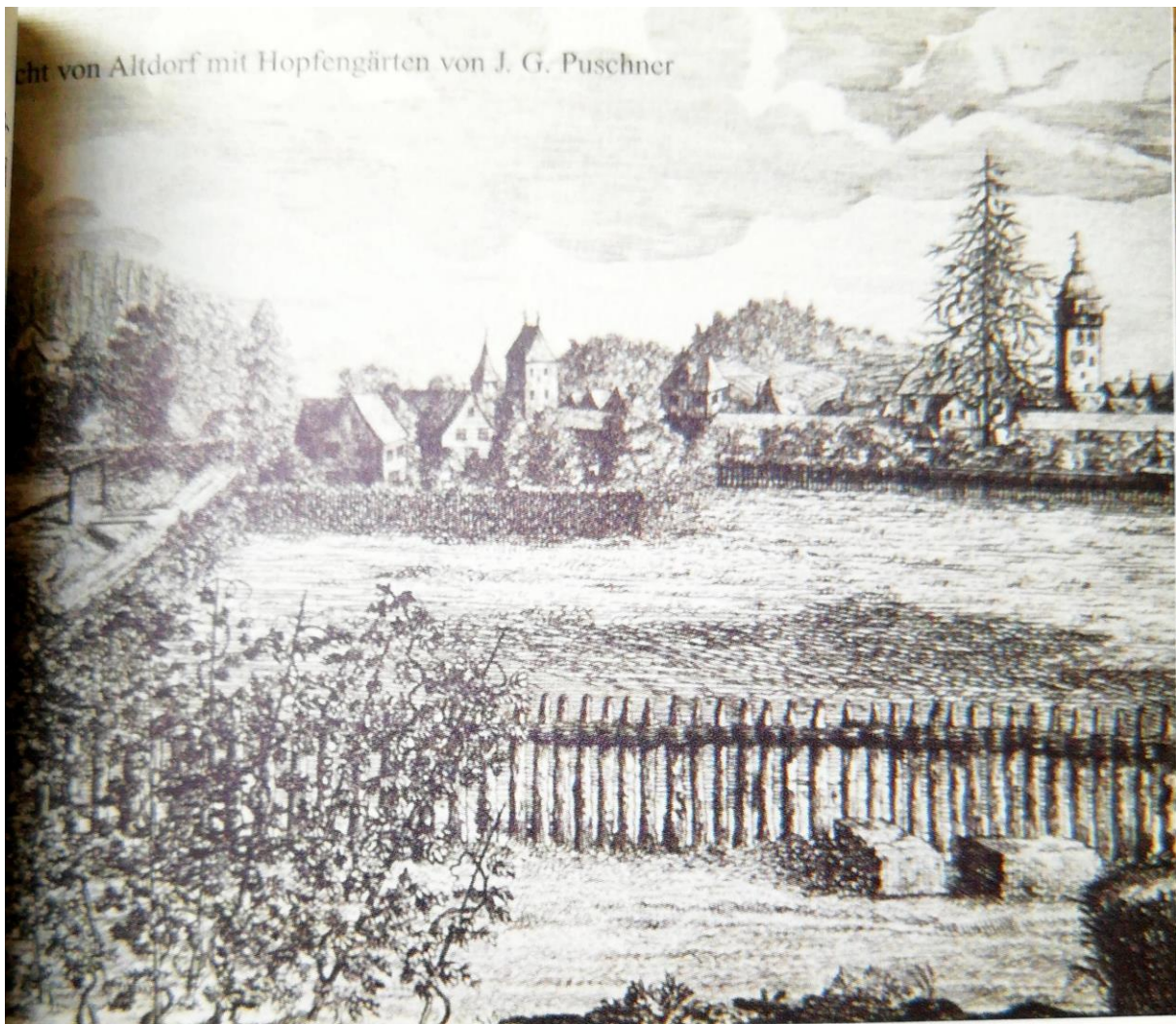
Hopfenanbau in Altdorf: ...der nächstälteste Platz...



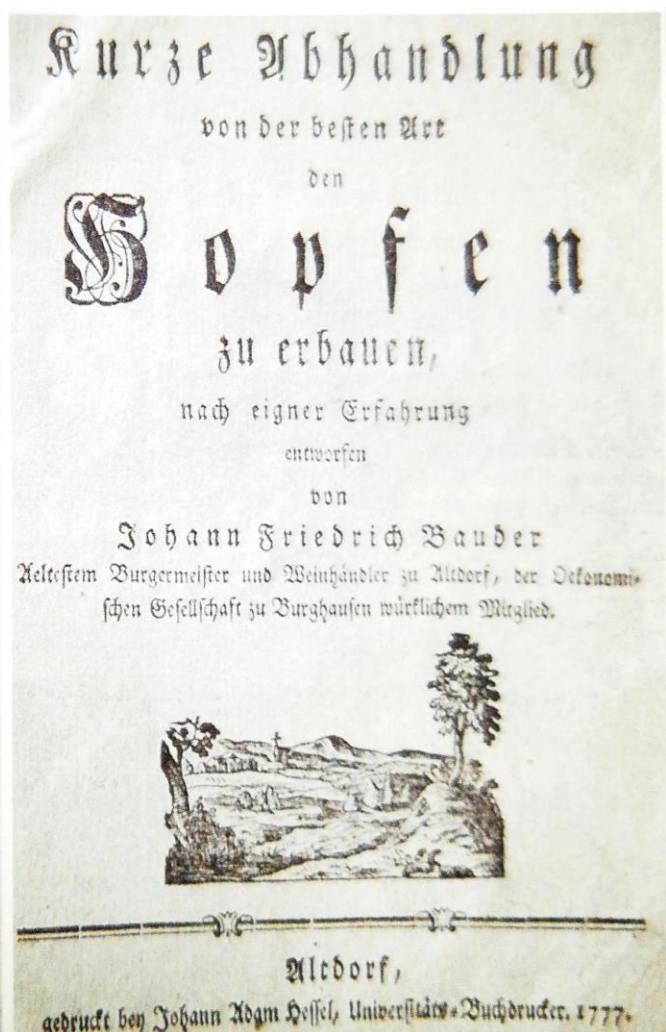
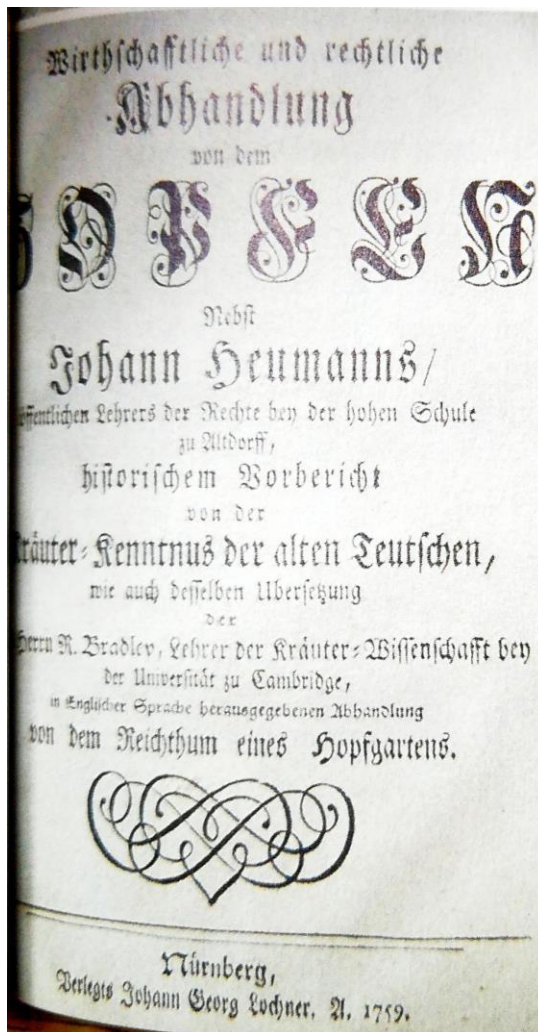
1439: Erste Erwähnung eines Hopfengartens in Altdorf



Ab 1700: Die Hopfenkulturen nehmen wieder stark zu.



"Der Aldorfische Hopfe wird dem böhmischen nicht nur gleich geachtet, sondern auch ... vorgezogen."





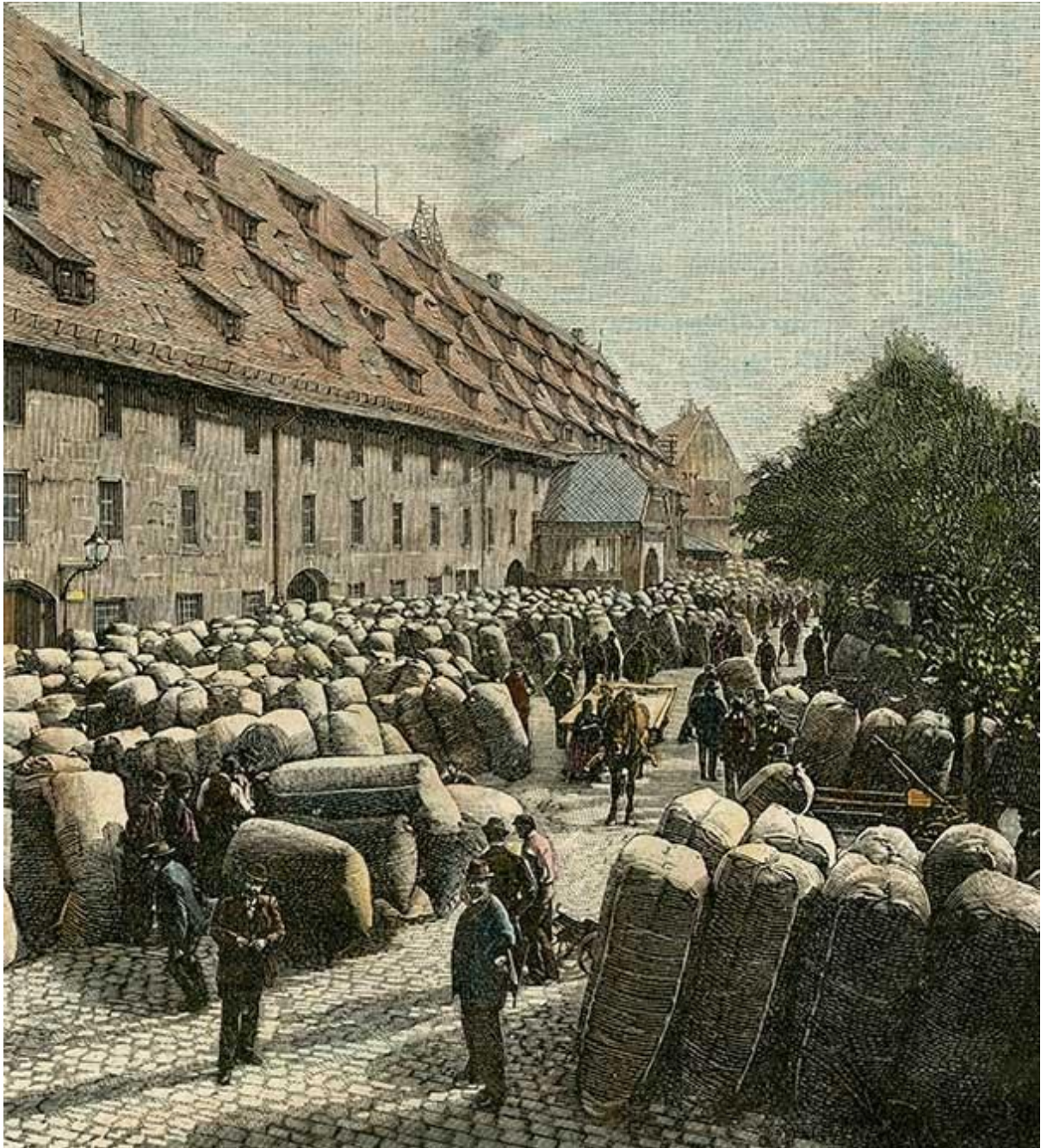
Die glücklichen 1860er Jahre: Hopfen - die wichtigste Einnahmequelle Altdorfs.



Nach 1880: Ab in die Bedeutungslosigkeit!



Preisverfall und falscher Mehltau.



Um 1930: Nur noch 30 ha



1954: Letzter Hopfenanbau in Altdorf!

ABER: Wir haben wir noch Reben! Bezeugt seit der Nachkriegszeit.



Für uns ist es klar: Der Mythos lebt!



An einem unbekanntem Ort, irgendwo in Altdorf...



... zupfen fleißige Helferlein saftig grüne, wohlriechende zapfenförmige Ähren von den Reben.





Der Humulus lupulus muss nun seine Dolden an die entzückten Brauer herausgeben.



"Hopfenblodn" wie einst! Alle müssen ran...



...auch die Kinder.



Die Begeisterung für die Pflanze aus der Familie der Hanfgewächse kennt keine Grenzen! Nein, es ist fast schon mehr als das...



...ist es Liebe?



Ist es Kunst?



Kritisch wird die Qualität auf den würzigen Geruch geprüft!



Auch die sich überlappenden Tragblätter werden behutsam aufgezogen und ...





...zum Vorschein kommt das gelb leuchtende Lupulin - die Harzkügelchen des Begehrens!



Ok, langsam fängt die Zupferei an zu nerven!



Viel besser! Sehr zum Wohle!

