



Kartenausschnitte zum privaten Gebrauch
von AustrianMap V4
Bundesamt für Eich- und Vermessungswesen

Wegbeschreibung:

Auf der B127 geht es an Ottensheim und St. Martin vorbei bis zum Kreisverkehr, wo wir rechts Richtung St. Peter abfahren und in Pehersdorf nach links zum Gasthaus Lang (grüne Tafel) abbiegen, um zu parken. Anreisestrecke: etwa 35 km.

Der als Rundweg gestaltete 12 km lange Große Hopfensteig führt über Aussichtslagen an den Hopfenfeldern vorbei bis hinunter ins idyllische Pesenbachtal. Unterwegs kann man an mehreren schönen Rastplätzen das herrliche Landschaftsbild genießen. Für Fußmarode gibt es eine Kurzvariante der Wanderung.

Unsere Wanderung beginnt im Uhrzeigersinn in Richtung Hopfenstube und weiter, an Hopfenfeldern vorbei, hinunter ins malerische Pesenbachtal. Hier geht es bachabwärts bis Steinbach, wo wir das Tal in westlicher Richtung verlassen, um bergan zum Ausgangspunkt unserer Wanderung zurückzukehren. Hier machen wir in einem landwirtschaftlichen Wirtshaus mit angrenzendem Kinderspielplatz und Tiergarten Mittagsrast, das für uns ausnahmsweise auf den Ruhetag verzichtet und dessen Küche vor allem bodenständige Schmankerln bietet.

Wirtshaus Agnes und Karl Lang
Pehersdorf 16, 4120 St. Ulrich
Tel.: 07282 8077

www.gasthaus-lang.at

Ruhetag: Donnerstag bis 16 Uhr

Nach dem Essen wartet ein Wandererlebnis der direkten Art auf uns: der Barfußweg. Auf einem Rundweg von etwa 1,5 km können verschiedene Unterlagen auf 22 Stationen barfuß erlebt werden. Nach dieser Erfahrung haben wir uns vor der Heimfahrt noch eine Erfrischung verdient, die wir uns nach einer Besichtigung des Hopfenmuseums in der Hopfenstube gönnen.

Hopfenstube und -museum
Familie Allerstorfer
Pehersdorf 7, 4120 St. Ulrich i. Mkr.

Tel.: 07282 82228

Do/Fr ab 14 Uhr, Sa/So ab 10 Uhr geöffnet

www.wandern.net.tf

**Wandertag
38**



St. Ulrich/Mkr.
Großer Hopfensteig

Treffpunkt Parkplatz
Gasthaus Lang, Pehersdorf

5. Juni 2008 um 9 Uhr

Länge 13 km,
Gehzeit 4,5 Stunden,
Höhenunterschied 140 m

Hopfenanbau im Mühlviertel

Geschichte

Bereits im Jahre 1206 wurde im Wilheringer Urbar der Hopfendienst urkundlich erwähnt.

Die größte Ausdehnung mit 1.000 ha Hopfenfläche erreichte das Anbaugbiet Mühlviertel um 1880. 1939 mussten aufgrund eines Berliner Reichserlasses die letzten 32 ha gerodet werden. Nach dem 2. Weltkrieg wurde auf Ersuchen der österreichischen Brauindustrie wieder mit dem Hopfenbau begonnen. Nach einer Erstellung eines langfristigen Hopfenabnahmevertrages und der Gründung der Hopfenbaugenossenschaft 1951 wurde der Mühlviertler Hopfenanbau in organisierte Bahnen gelenkt.

1980 wurde mit der Installation einer Pelletsanlage die Verarbeitung des Mühlviertler Hopfens zu Pellets 90 ermöglicht.

1996 wurde die Erzeugergemeinschaft für Mühlviertler u. Waldviertler Hopfen gegründet. Diese umfasst 2005 eine Fläche von 125 mit einer Produktion von ca. 200 t.

Geografische Lage

Die Bezirke Rohrbach und Freistadt gehören zum südwestlichen Teil des Granitplateaus der Böhmisches Masse. Hopfen wird auf einer Seehöhe von 350 bis 650 m kultiviert. Als Gesteinsarten herrschen Granit und Gneis vor.

Der geeignete Boden ist meist sandiger Lehm bis lehmiger Sand, kalkarm. Es sind möglichst ausgesuchte Südostlagen mit geringer Humusaufgabe und einer geringen Wasserspeicherung.

Ein langer rauer Winter, ein kurzer Frühling, ein heißer Sommer und ein schöner Herbst zeichnen das Klima aus. In den letzten 50 Jahren sind steigende Temperaturen zu verzeichnen. Die Niederschläge betragen durchschnittlich 830 mm.

In der Hopfenvegetationszeit von Mai bis August ist die Witterung mit viel und reinem Sonnenschein, mit ausreichendem Regen und Temperaturschwankungen besonders geeignet. Diese Eignung spiegelt sich in einer Ertragsstabilität auch in heißen, trockenen Jahren wieder.

Sorten

Grundsätzlich wird im Hopfenbau nach zwei Kategorien unterschieden: Aroma- und Bittersorten. Im Mühlviertel werden als Aromahopfen die Sorten Malling, Golding, Aurora, Hersbrucker-Spät, Perle, Tradition und Spalter-Select kultiviert. Diese werden durch die Bittersorte Magnum ergänzt.

Malling

Die typische Mühlviertler Hopfensorte, welche auch den größten Anbauflächenanteil einnimmt. Das Ursprungsland dieser Sorte ist England - nach 1945 wurde sie erstmals im Mühlviertel gepflanzt. Malling ist eine sehr beständige Hopfenpflanze mit sehr gutem Aroma und entsprechend guter Brauqualität. Sie eignet sich ausgezeichnet für Pflückmaschinenernte, ist etwas anfällig gegen Viruskrankheiten und bei entsprechender Ertragssteigerung auch gegen Welke. Sie zeichnet sich durch eine sehr schöne Doldenform aus und ist der Sorte Perle sehr ähnlich.

Reifezeit: mittel bis spät, sehr gute Pflückdauer

Golding

Diese kam über Slowenien ins Mühlviertel, stammt aber ursprünglich aus England und ist wahrscheinlich ein Ableger der Sorte Fuggle. Durch Naturselektion, Virusfreimachung und zeitgemäße Anbaumethoden erbringt sie mittlere bis gute Erträge. Sie ist als alte Sortenpflanze sehr gesund, kaum empfindlich gegen Peronospora und Blattlausbefall und auch sehr ausdauernd im Ertrag.

Reifezeit: früh, Aroma: sehr aromatisch

Aurora

Diese Sorte ist eine Züchtung des Institutes Zalec in Slowenien und zeichnet sich durch wenig Laub und viele Dolden aus. Sie ist bestens geeignet für die Maschinenpflückung und überzeugt durch eine gute Lagerbeständigkeit, außerdem wenig anfällig gegen Krankheiten und anspruchslos bei Düngung und Pflanzenschutz.

Reifezeit: früh, Aroma: gut mit hohem Bitterwert

Hersbrucker Spät

Wüchsige und robuste Sorte. Vor allem ihre Widerstandsfähigkeit gegen Welke ist vorteilhaft für ihren Anbau, allerdings ist sie etwas anfällig für Peronospora.

Reifezeit: mittelspät bis spät, Aroma: rein, fein, kräftig

Perle

Eine Züchtung des Hopfenforschungsinstitut in Hüll. Ihre herausragenden Eigenschaften sind hohe Resistenz und mittlerer Ertrag. Sie eignet sich ausgezeichnet für das Mühlviertler Klima.

Reifezeit: mittel, Aroma: hervorragender Aromahopfen mit verbessertem Bitterwert und Bitterqualität

Biologischer Hopfen

Den Mühlviertler Landwirten war und ist nachhaltige Wirtschaftsweise ein großes Anliegen. Daher haben sich 3 Betriebe entschlossen, Hopfen nach den Richtlinien des kontrolliert biologischen Anbaues zu erzeugen. Zur Zeit werden auf 4,9 ha Fläche 5 verschiedene Sorten angebaut.

Hopfenbaugenossenschaft reg. Gen. m. b. H.
Linzerstr. 5, 4120 Neufelden

Erlebnis Hopfen – Familie Reiter
Hopfenau 1, 4171 St. Peter/Wimberg