

# Hallertauer Hopfenspargel

fast in Vergessenheit geraten erlebt das besondere Gemüse eine Renaissance

**Hop Asparagus –  
A Delicious Vegetable Rediscovered**

Vier bis fünf Zentimeter klein, weiß, leicht nussig im Geschmack. Erst wenige Jahre sind vergangen, seit eine kleine Gruppe aus Hopfenbauern, Gastronomen und Touristikunternehmen ein schon fast vergessenes Hallertauer Gemüse neu entdeckt hat: den Hallertauer Hopfenspargel. Seitdem wurde viel Herzblut und Engagement darauf verwendet, ihn wieder bekannt zu machen. Heute sind die Wurzeltriebe der sieben Meter hohen Hopfenpflanze eine regional typische Delikatesse. Geschmacklich vielfältig kombinierbar und hoch begehrt. Ein Gemüse, für das Feinschmecker weite Strecken auf sich nehmen und das die Hallertau auch als Urlaubsregion immer bekannter macht.

## Der Geheimtipp

Als Geheimtipp hat es angefangen, nun steigen jährlich sowohl die Anfragen bei den Erzeugern als auch die Anzahl der Gäste in der regionalen Gastronomie. „Das Einzugsgebiet der Kunden und Anfragen erstreckt sich über ganz Deutschland, Österreich und die Schweiz“, so Stephanie Lambert, Projektleiterin Hallertauer Hopfenspargel. Ein großer Erfolg für die Initiatoren nach einem langen, arbeitsreichen Weg. Wichtig sei der persönliche Kontakt unter allen Teilnehmern, ein reger Austausch und vor allem der Wille, Qualität und Kreativität Vorrang zu geben. Und das ist beileibe nicht immer einfach. Die Hopfenspargelernte ist mühsam. Vorsichtig müssen die kleinen weißen Wurzeltriebe der Hopfenpflanze zunächst ausgegraben und dann per Hand gebrochen werden. Je nach Witterung dauert das ein bis zwei Stunden pro Kilo. „Manchmal aber auch länger“, so Rita Bogenrieder, Hopfenspargelerzeugerin aus Leidenschaft. Zudem muss das Produkt frisch verarbeitet werden. Das bedeutet für die Hopfenspargelerzeuger während der Erntezeit ab Ende März jeden Tag viele Stunden Handarbeit, bei jedem Wetter. „Die Gastronomie und unsere Kunden wollen den Hopfenspargel ganz frisch, und den bekommen sie auch“, so die Bäuerin. „Für die vielen köstlichen Kunstwerke, die die heimischen Küchenchefs daraus zaubern, lohnt sich der Aufwand aber auf jeden Fall.“ Hopfenspargel ist vielfältig verwendbar. Als knackiger Salat, aromatisches Gemüse oder schmackhafte Suppe sowie in knusprigem Biersteig gebacken oder sogar verarbeitet zu Hopfensprosenlikör.

## Eröffnung der Hopfenspargelsaison

Das macht neugierig. Damit es nicht bei der Neugierde bleiben musste, hatten die Hopfenspargler in diesem Jahr zum ersten Mal eine Auftaktveranstaltung organisiert, die auch für die Öffentlichkeit zugänglich war. Kein leichtes Unterfangen, zumal die Saison des edlen Gemüses rein von der Witterung abhängig ist. Hier können ein bis zwei Tage darüber entscheiden, ob es die Sprossen gibt oder nicht. „Nervenkitzel“, nennt es die Organisatorin Stephanie Lambert. Gelohnt hat es sich. Mehr als 150 Besucher kamen Ende März zu der großen

*Just four to five centimeters long, white, with a slightly nutty taste. It has been only a few years since a small group of hop growers, restaurants and tourism enterprises rediscovered a practically forgotten Hallertau vegetable: the Hallertau hop asparagus. Ever since, at lot of blood, sweat and tears has gone into bringing this delicious vegetable back to the table. Today, the root shoots of the seven-meter hop plant are a typical regional delicacy. It is versatile in flavor and a much sought after specialty. A vegetable that lures gourmets from near and far, it is now even drawing vacationers to the Hallertau.*

## The Insider Tip

*It started off as an insider tip, but now demand is growing annually as is the number of guests in the regional restaurants. "Customers and requests come from all over Germany, Austria and Switzerland," says Stephanie Lambert, Project Leader Hallertau Hop Asparagus. This is a great success for the initiators after a long, hard road. The key factor is the personal contact upheld between all those concerned, the lively communication and above all their indomitable will to put quality and creativity first. And that is by no means easy. Harvesting hop asparagus is laborious. You must first very carefully dig up the rootstocks of the hop plant and then break off the small white shoots by hand. This can take from one to two hours per kilo depending on the weather. "But sometimes even longer," explains Rita Bogenrieder, passionate grower of hop asparagus. Furthermore, the product must be processed fresh. For hop asparagus growers this means many hours of manual labor day in day out during the harvest time that starts at the end of March. No matter what the weather. "The restaurants and our customers want the hop asparagus to be completely fresh and that is exactly how they get it," says Rita. "But it is well worth it for all the delightful creations the local chefs dream up." There are many ways of serving hop asparagus. It can be savored as a crisp salad, aromatic vegetable or tasty soup, as well as fried in beer batter or even processed to a hop shoot liqueur.*

## Opening of the Hop Asparagus Season

*That makes people curious. This year, to take things a step beyond curiosity, the hop asparagus enthusiasts organized an opening event for the season which was also open to the public. Not an easy undertaking considering that this noble vegetable's season depends only on the weather. It can be just a matter of a day or two that decides whether the shoots are going to shoot or not. "Thrilling," recalls the organizer Stephanie Lambert. But it all paid off in the end. At the end of March, over 150 visitors attended the grand opening of the hop asparagus season under the motto of "Hop Asparagus and the Enjoyment of Beer" held in the exhibition rooms of the German Hop Museum in*

Rita Bogenrieder, Hopfenspargelerzeugerin aus Leidenschaft, schwärmt: „Mir persönlich schmeckt Hopfenspargel ganz natürlich zubereitet am besten. Leicht angeschwitzt in Butter mit Zwiebeln, etwas Petersilie oder Schnittlauch und nur dezent gewürzt – da kommt der besondere Eigengeschmack richtig zur Geltung“.

Rita Bogenrieder, passionate grower of hop asparagus, enthuses: "Personally, I prefer hop asparagus done quite simply. Lightly sautéed in butter with onions, a pinch of parsley or chives and only slightly seasoned – then you can really appreciate the natural taste".



Hopfenspargelsaisoneroöffnung mit dem Titel „Hopfenspargel und Biergenuss“ in die Ausstellungsräume des Deutschen Hopfenmuseums in Wolnzach. Der Veranstalter – die Arbeitsgemeinschaft Hopfenland Hallertau der Landkreise Freising, Kelheim, Landshut und Pfaffenhofen a. d. Ilm – hatte sich bewusst für das Museum als Veranstaltungsort entschieden. „Hier sind wir zentral in der Hallertau und können das Produkt im thematisch passenden Rahmen präsentieren“, so Stephanie Lambert. Über die Präsentation staunten die Gäste dann nicht schlecht: Ein in Grün und Magenta getauchtes Hopfenmuseum strahlte da in Wolnzach. „So haben wir unser Museum noch nie gesehen“, freute sich Dr. Christoph Pinzl, Museumsleiter. „Das sieht toll aus!“ An verschiedenen Gourmetstationen zauberten acht Hallertauer Gastronomen ihre kulinarischen Hopfenspargel-Kunstwerke: Hopfenspargel auf Blutwurstcarpaccio lautete eine Kreation. Zu Hopfenspargel-Sushi wurde ein anderer Koch inspiriert. Auch Hopfenspargel-Cremesüppchen, feine Variationen von Hopfenspargel-Fingerfood oder Süßes wie Hopfenspargel-Eis und kandierten Hopfenspargel-Kaiserschmarrn gab es zu probieren. Ergänzt wurde das Angebot durch die Biere von sechs Hallertauer Brauereien, die Biersommelier Dr. Christoph Pinzl fachkundig vorstellte. Das vielfältige und reichhaltige Angebot fand großen Anklang und alle Gäste waren voll des Lobes. „Ich bin hier zuhause und hab’ nicht gewusst, welche tollen Gerichte man mit dem Hopfenspargel machen kann. Wir werden bald wieder zum Hopfenspargel-Essen gehen“, begeisterte sich eine Mainburger Besucherin. „Uns war wichtig, dass man den Hopfenspargel an einzelnen Stationen entdecken, probieren und erleben kann“, erklärte die Organisatorin. „Das ist gelungen“, so ein Gast aus Stade in Schleswig-Holstein. Mit glänzenden Augen schwärmte er von den vielen Köstlichkeiten. „Im nächsten Jahr komme ich mit Freunden zu einem Hopfenspargel-Kurzurlaub in die Hallertau, das ist schon beschlossen!“

### Die Hallertau – ideal für einen Kurzurlaub

Dass sich der Hopfenspargel mit einem solchen Kurzurlaub in der Hallertau gut verbinden lässt, steht außer Frage: Zentral zwischen den großen Städten München, Augsburg, Nürnberg, Regensburg und Landshut gelegen, warten hier neben den vielen Feinschmeckerlokalen, Landgasthöfen und Biergärten zahlreiche Sehenswürdigkeiten, wie beispielsweise das Deutsche Hopfenmuseum in Wolnzach, der Kuchlbauer Turm nach Plänen von Friedensreich Hundertwasser in Abensberg, die Klöster Weltenburg am Donaudurchbruch, Scheyern und Rohr i. NB. oder auch die Thermalbäder in Bad Abbach und Bad Gögging. Das Freizeitangebot wird durch zahlreiche attraktive und gut ausgebaute Radwege mitten durch die schöne Hopfenlandschaft ideal ergänzt. Um es mit den Worten des Gastes aus Stade zu sagen: „Ihr in Bayern habt schon eine tolle Lebenskultur!“

*Wolnzach. The organizers, the Hallertau Hop Country Consortium of the districts of Freising, Kelheim, Landshut and Pfaffenhofen a.d. Ilm, purposely chose the museum as the event venue. "This is the center of the Hallertau and the product can be showcased in a fitting environment," explains Stephanie Lambert. And the guests were quite amazed by the presentation. The Hop Museum in Wolnzach was steeped in green and magenta. "We have never seen our museum like this before," said a delighted Dr. Christoph Pinzl, the director of the museum. "That looks just great!" Eight Hallertau chefs also conjured up their culinary masterpieces of hop asparagus at gourmet points dotted around the exhibition. Hop asparagus on blood sausage carpaccio was just one of the creations. Another chef was inspired to produce hop asparagus sushi. Other culinary delights included cream of hop asparagus soup and varieties of hop asparagus finger food, and those with a sweet tooth could try hop asparagus ice cream or glacéed hop asparagus Kaiserschmarrn. Of course, all these wonderful things were accompanied by beer from six Hallertau breweries expertly presented by beer sommelier Dr. Christoph Pinzl. The diversity of the many beers came over well and all the guests were full of praise. "I live here but didn't know about all the great different ways you can serve hop asparagus. We will definitely be back soon to enjoy hop asparagus again," enthused a lady from Mainburg. "We found it important to be able to discover, taste and experience hop asparagus at various different points," explains the organizer. "A great success," declared a guest from Stade in Schleswig-Holstein. His eyes light up as he extols the many delicacies. "Next year I'll be coming with friends for a short hop asparagus vacation. That's definite!"*

### The Hallertau – ideal for a short vacation

*There is certainly no doubt about it, hop asparagus and a short vacation in the Hallertau are the ideal combination. The region is centrally located between the cities of Munich, Augsburg, Nuremberg, Regensburg and Landshut with not only many gourmet restaurants, country inns and beer gardens, but also sights well worth seeing such as the German Hop Museum in Wolnzach, the Kuchlbauer Tower by the artist Friedensreich Hundertwasser in Abensberg, the monasteries of Weltenburg am Donaudurchbruch, Scheyern and Rohr i.NB. as well as the thermal spas of Bad Abbach and Bad Gögging. The leisure time attractions are ideally complemented by numerous well-built bikeways running through the beautiful hop countryside.*

*To put it in the words of the guest from Stade: "You in Bavaria have a really great way of living!"* ➤

Die einzelnen Hopfenspargeltriebe werden von Hand vom Rhizom gebrochen

The individual hop asparagus shoots are carefully broken off by hand from the rootstock

Die Region Hallertau hat außer Hopfen einiges zu bieten: Zahlreiche Landgasthöfe und traumhafte Biergärten, das Deutsche Hopfenmuseum in Wolnzach, den Kuchlbauer Turm in Abensberg, die Klöster Weltenburg, Scheyern und Rohr i. NB., gut ausgebaute Radwege und für die Wellness-Fans Thermalbäder mit viel Flair in Bad Abbach und Bad Gögging.

The region of Hallertau has more than hops to offer: numerous country inns and idyllic beer gardens, the German Hop Museum in Wolnzach, the Kuchlbauer Tower in Abensberg, the monasteries of Weltenburg am Donaudurchbruch, Scheyern and Rohr i.NB., as well as the thermal spas of Bad Abbach and Bad Gögging.

## Hopfenspargel-Präsentation in Wolnzach Hop Asparagus Presentation



(V.l.n.r.) Kathrin Wagner, Hallertauer Hopfenprinzessin; Peter Dreier, stellv. Landrat Landshut; Veronika Springer, Hallertauer Hopfenkönigin; Peter Rappenglück, Schauspieler; Michael Schwaiger, Landrat Freising; Martin Wolf, Landrat Pfaffenhofen a. d. Ilm; Christina Schart, Hallertauer Hopfenvizekönigin; Ramona Weiß, Siegenburger Hopfenkönigin

The Hop Queen surrounded by the Hop Princesses and local politicians at a get-together in the Hop Museum in Wolnzach, Bavaria



(V.l.n.r. / left to right) Martin Wolf, Landrat PAF; Dr. Hubert Faltermeier, Landrat KEH; Peter Rappenglück, Darsteller Pfarrer Ignaz Neuner aus der BR-Serie „Dahoam is dahoam“; Peter Dreier, stellv. Landrat LA; Jakob Sixt, Hotel Gasthof Sixt in Rohr i. NB.



Hopfenspargel-Verkostung im Hopfenmuseum Wolnzach Ende März 2012

Hop asparagus tasting in the Hop Museum in Wolnzach, end of March 2012

## Wissenswertes zum Hallertauer Hopfenspargel

Als Hallertauer Hopfenspargel werden die Wurzeltriebe der Hopfenpflanze bezeichnet, die der Wurzelstock im Frühjahr je nach Witterung ab etwa Mitte März bis Anfang April unter der Erde austreibt.

Etwa 120 Wurzelsprossen, kleine feste weiße Triebe, hat ein Wurzelstock der Hopfenpflanze. Um den Hopfenspargel zu ernten, wird die Erde über dem Wurzelwerk vorsichtig abgetragen und die einzelnen Hopfenspargeltriebe jeweils mit der Hand vom Rhizom gebrochen. Auf Bestellung wird er frisch vom Feld an die regionale Gastronomie geliefert.

Das fast in Vergessenheit geratene Gemüse ist heute wegen seiner aufwändigen und zeitintensiven Ernte in Handarbeit eine wahre Rarität. ■

## About Hop Asparagus

Hallertau hop asparagus is the designation for the root shoots of the hop plant which, depending on the weather, grow under the earth from the rootstock from about mid March to the beginning of April.

One hop plant rootstock has about 120 small firm white shoots. You harvest the hop asparagus by carefully removing the earth above the root and breaking off each hop asparagus shoot by hand from the rootstock. The shoots are then delivered on order directly from the field to the kitchens of the regional restaurants.

The almost forgotten vegetable is now a much sought after rarity due to its arduous and time-consuming method of harvesting by hand. ■

Text: ARGE Hopfenland Hallertau

Fotos: Anton Mirwald (S. 25/26 unten), Wolnzacher Anzeiger (S.26)

Infos unter: [www.hopfenland-hallertau.de](http://www.hopfenland-hallertau.de)



Hopfen-Rundschau International 2012/2013