



## PRESSEINFORMATION

Löwenbrauerei Hall Fr. Erhard GmbH & Co. KG  
74523 Schwäbisch Hall / Ritterstrasse 6 / [www.hallerloewenbraeu.de](http://www.hallerloewenbraeu.de)

# 300 Jahre Familienbrauerei 1724 - 2024

Programm zum Fest der Hopfenernte 2024

7. September, von 10 bis 14 Uhr

Hopfengarten Michelfeld / an B14 / gegenüber Gewerbegebiet ‚Kerz‘

<b>Ansprechpartner</b>	<b>Geschäftsführende Gesellschafter Hans Firmkorn und Peter Theilacker</b>
<b>Pressekontakt</b>	<b>Dagmar Alberti</b> / Pressereferentin & Andreas Scholz (Freier Bild- & Textredakteur) mobil 0 176 21 768 743 <a href="mailto:dagmar@albertikommunkation.de">dagmar@albertikommunkation.de</a>
<b>Fotorechte</b>	Löwenbrauerei Hall Fr. Erhard GmbH & Co. KG
<b>Datum</b>	<b>8. September 2024</b>

### Service

Die familiengeführte Privatbrauerei ‚Löwenbrauerei Hall Fr. Erhard GmbH & Co. KG‘ steht für 300 Jahre Brautradition aus Schwäbisch Hall. Zum Unternehmen gehören die ‚Wildbadquelle‘ und die ‚Logistik Getränke-Gronbach‘ als 100%ige Tochterunternehmen. Zudem zählen die Traditionsgasthäuser ‚Zum Löwen‘ und ‚Goldener Adler‘ sowie ‚Die Krone‘ in Öhringen dazu. Die, in vierter und fünfter Generation tätigen, Geschäftsführenden Gesellschafter sind Hans Firmkorn und Peter Theilacker. Damals wie heute fühlen sich die Nachkommen von Pauline und Friedrich Erhard dem Unternehmen, der Region und höchster Qualität verpflichtet. 25 aktive Familienmitglieder und Gesellschafter tragen die definierten Werte mit viel Verantwortung und Engagement in die Zukunft. Mit ausgewählten Grundstoffen, mit Wasser aus eigenen Quellen, mittels schonender Herstellungsprozesse und – nicht zu vergessen - mit der Kompetenz und Liebe zum Brauen aller 72 Mitarbeiter\*innen, entstehen die feinsten klassischen und neuen Biere, Wasser, Limonaden und Schorlen. Bierspezialitäten, wie das „Mohrenköpfe“, wurden mit vielen Auszeichnungen prämiert. Seit 2013 ist die Löwenbrauerei Hall zudem als ‚Slow Brewer‘ zertifiziert. Weitere Informationen zur Löwenbrauerei Hall unter [www.haller-loewenbraeu.de](http://www.haller-loewenbraeu.de)

## **Nostalgisches) Hopfenzupfen-Event auch im Jubiläumsjahr ein voller Erfolg**

*Beim traditionellen Hopfenfest der Haller Löwenbrauerei haben insgesamt neun Hopfenzupfer-Teams kräftig zugepackt: knapp 76 Kilo Hopfendolden wurden am vergangenen Samstag in 30 Minuten gesammelt.*

Es ist kurz vor 10 Uhr. Die Sonne scheint und die Spannung steigt. Es ist am Samstagmorgen alles angerichtet für das Fest der Hopfenernte im Hopfengarten der Haller Löwenbrauerei in Michelfeld direkt an der B14 gegenüber der Einfahrt zum Gewerbegebiet „Kerz“. Zum 300. Jubiläumsjahr der Haller Löwenbrauerei treten neun Hopfenzupfer-Teams an, um sich im traditionellen Hopfenzupfen-Wettbewerb zu messen.

Bevor es los geht, spaziert Braumeister Matthias Hägele noch einmal durch die Hopfenreihen. Er greift nach passendem Hopfenschmuck für seinen Sommerhut und sieht sich noch einmal die voll hängenden Hopfenreihen an, die bis zum Mittag stark gerupft sein werden. „Wir haben insgesamt drei Schausorten hier im Hopfengarten. Heute wird von den Zupfer-Teams mit Hallertauer Tradition eine klassische Hopfensorte geerntet.“ In den vergangenen Monaten hat der Bierbrauer zwei Mal in der Woche den Hopfengarten aufgesucht und sich ein Bild von der Qualität gemacht. „Der Hopfen steht echt gut da. Die kühleren Temperaturen und der viele Regen waren dieses Jahr von Vorteil.“

Peter Theilacker nickt seinem Bierbrauer zu. Der Geschäftsführer der Haller Löwenbrauerei bestätigt, dass die Hopfenernte in diesem Jahr ergiebiger ausfällt als in den Vorjahren. „Unsere Hopfenlieferanten aus Spalt und aus der Hallertau freuen sich über sehr gute Ernteerträge.“ Für Peter Theilacker ist das Fest im Hopfengarten in Michelfeld ein wichtiger Termin im Jahreskalender. „Auch im Jubiläumsjahr wollen wir mit dem Hopfenfest nah beim Kunden sein und Hintergrundinformationen zum Bierbrauen und zu unseren Produkten geben.“

Auf den Bierbänken gibt es bei spätsommerlichem Wetter kaum noch einen freien Platz: bei kühlen Erfrischungsgetränken und Würstchen vom Grill verfolgen die Festbesucher entspannt, wie die Zupfer und Zupferinnen in die Hopfenreihen ausschwärmen und die ersten Hopfen-Reben herunterziehen. Auch Manfred Krautter beobachtet vom Informationsstand der Naturparkführer Schwäbisch-Fränkischer Wald gut gelaunt das muntere Treiben der Hopfenzupfer-Teams, die in Handarbeit die Dolden von den Reben trennen und in Eimern sammeln.

Zwischendurch beantwortet der Naturparkführer und Pilz-Experte immer wieder Fragen von Festbesuchern, ob die Pilzsaison in den heimischen Wäldern schon los geht. „Mit der großen Wärme und der Trockenheit ist es in den nächsten Tagen vorbei. Da wird es bestimmt ein paar Pilze geben“, hofft Krautter. Der Pilzexperte scherzt, dass es beim Hopfenfest der Haller Löwenbrauerei jedoch kein Pils im Glas für ihn gibt. „Ich bin eher der Hefeweizentrinker.“

Wolfgang Binnig, Bürgermeister der gastgebenden Gemeinde Michelfeld und auch das Technik-Team des Hohenloher Freilandmuseums, das beim Hopfenfest wieder bei der Organisation mithilft, sehen fasziniert zu, wie die Teams von Hanna sag mal Hopf, Ozopft isch und Co. eine erstaunliche Fingerfertigkeit im Umgang mit den zarten Hopfendolden zeigen. Bierbrauer Hermann Mayerle mischt sich während des nostalgischen Hopfenzupfens ebenfalls unter die Zuschauer. „Die Zeit der manuellen Hopfenernte ist in den großen Hopfenanbaugebieten längst vorbei. Heute gibt es hochleistungsfähige Pflückmaschinen“, erklärt der Bierbrauexperte.

Eher die warmen Temperaturen als der Zeitdruck bringen die Zupfer-Teams kräftig ins Schwitzen. Manuel Grünberg und Thomas Diem vom Team „Bierfreunde Gallien“ geben sich Mühe: den drei Gewinnerteams winken attraktive Preise für die nächste Grillfeier. „Ich bin zum ersten Mal beim Hopfenzupfen hier in Michelfeld dabei. Wir sitzen gerne in Gailenkirchen bei einem Bier zusammen und machen auch Ausflüge“, so Manuel Grünberg. Auch Felix Falkenstein

vom Team „Jane Bar“ feiert seine Premiere. Für ihn und sein Team steht das Gewinnen nicht im Vordergrund, sondern der olympische Gedanke. „Wir werden heute Abend in der Jane Bar das Hopfenfest gebührend mit einer Party und Bier von der Haller Löwenbräu zum Sonderpreis ausklingen lassen.“

Obwohl sich die Teams von „Bierfreunde Gallien“ und „Jane Bar“ kräftig ins Zeug legen, reicht es nach der halbstündigen Hopfenpflückerei nicht für den Hauptgewinn: den ersten Platz und somit 100 Liter Bier und 100 Würste sichert sich das Handball-Team der TSG Schwäbisch Hall, die zwölf Kilo Hopfendolden gesammelt haben. Den zweiten Platz belegen „Gaildorfers Stückle“ vor „Hanna sag mal Hopf“.

Insgesamt kamen beim Hopfenzupfen-Wettbewerb knapp 76 Kilo zusammen, was Matthias Hägele mit einem zufriedenen Lächeln quittiert. „Das reicht für 500 Liter Grünhopfen-Bier. Das Bier wird bis November fertig gebraut sein und dann werden wir es unseren Gästen im Brauereiausschank zum Löwen in der Mauerstraße ausschenken können“, freut sich der Bierbrauer.

Mehr Infos fürs nächste Hopfenzupfen in 2025: <https://www.haller-loewenbraeu.de/jetzt-100-liter-freibier-gewinnen/>