

**Zeitschrift:** Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender  
**Herausgeber:** Pro Juventute  
**Band:** - (1934)

**Artikel:** Arbeit im Hopfenfeld  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-988612>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 29.11.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Gärtner auf Stelzen binden die Hopfen-Schösslinge mit Bast an Stangen und Drahtwerk.

## ARBEIT IM HOPFENFELD.

Dass Bier aus Malz und Hopfen bereitet wird, weiss jedermann. Das Hopfengewächs dagegen ist vielen unbekannt, und doch wächst es überall — in ganz Europa und bis nach Mittelasien hinein — wild, Stauden und Hecken zur Stütze seiner kletternden Ranken benützend. Dem Bier gibt der Hopfen den leicht bitteren Geschmack. Die alten Germanen und Kelten, bei welchen das Bier noch in jeder Haushaltung und nicht in „Fabriken“ gebraut wurde, kannten den Bitterstoff des Hopfens noch nicht und gaben ihrem Gerstenbier bittere Eichen-



Die Arbeit in einem englischen Hopfenfeld. Geerntet werden die Dolden, welche einen für die Bierbereitung wichtigen Bitterstoff enthalten.

rinde bei. Als man dann im frühen Mittelalter die nützliche Eigenschaft des Hopfens entdeckte, wurde dieses Gewächs bald einmal in besondern Kulturen angebaut. Die Felder der Hopfenkulturen werden, wie es unsere Bilder dartun, mit Stangen besteckt, an denen der Hopfen hoch emporwächst. So brauchen die Gärtner, welche die Schösslinge anbinden und die reifen Dolden pflücken, für ihre Arbeit einen „erhöhten Standpunkt“, den ihnen die Stelzen gewähren. Der beste Hopfen gedeiht in Böhmen. Aber auch in Deutschland, in England, Frankreich, Belgien und Nordamerika wird viel Hopfen angebaut.