



## Raimund Waibel Museen des Landes: Das Hopfenmuseum in Siggenweiler bei Tett nang

Museen leben von der Vielfalt. Ist da ein Museum vorstellbar nur über die Blüte einer einzigen Pflanzenart? Aber ja!, wenn es sich nämlich um ein so edles Gewächs wie das «grüne Gold» des *humulus lupulus*, des Hopfens, handelt und das Thema zudem nicht nur unter dem Aspekt des Bierbrauens, sondern auch unter agrar- und sozialgeschichtlichen Gesichtspunkten behandelt wird. Hat der Hopfenanbau in der Region Tett nang doch im vergangenen Jahrhundert die alte bäuerliche Landwirtschaft gleichsam revolutioniert, einerseits vielen Bauern zu beträchtlichem Wohlstand verholfen und andererseits tausende, teils von weit her anreisende «Hopfenbrocker», die Wanderarbeiter zur Hopfernte, in Arbeit und Brot gesetzt. Grund genug also, dem landschaftsbild-prägenden Hopfenanbau in einer Ausstellung zu gedenken.

Die Entstehungsgeschichte des Hopfenmuseums bedarf der Erläuterung. Am Anfang standen nämlich eine modernisierte Hopfendarre und das typisch schwäbische Bedauern, daß im Gebäude der

Darre viel Raum über lange Monate des Jahres ungenutzt blieb. In Siggenweiler unweit von Tett nang war schon seit vielen Jahrzehnten eine große Hopfendarre der bedeutenden Hopfenhändlerfamilie Simon Steiner aus Laupheim vorhanden, einer jüdischen Familie, die nach dem Holocaust wieder in ihre alte Heimat zurückgekehrt war. Als die Firma Steiner in den 1970er Jahren den Hopfenanbau bei Tett nang und damit auch die Hopfendarre in Siggenweiler aufgab, stand die Darre lange Jahre leer oder wurde als Lagerhalle genutzt. Später erwarb die Stadt Tett nang die Gebäude und veräußerte sie als landwirtschaftliche Nutzgebäude an verschiedene Eigentümer. So befinden sich heute in Siggenweiler das sogenannte «Haus der Landwirtschaft», in dem Büros des Kreisbauernverbandes, des Maschinenrings Tett nang und der Obstregion Bodensee untergebracht sind, und eben die alte Darre, die 1993 von dem Hopfenbauern und zugleich Vorsitzenden des Hopfenpflanzerverbandes Dr. Bernhard Locher von der Stadt Tett nang erworben wurde, um

in den Gebäuden eine mit modernen Maschinen ausgerüstete Hopfendarre einzurichten; eine Darre, die nun freilich erheblich weniger Raum benötigte, als die alte Produktionsanlage beanspruchte.

Hinsichtlich der Einrichtung eines Museums fügte es sich glücklich, daß 1994 das 150-jährige Jubiläum der Einführung des Hopfenanbaus im Raum Tettngang anstand und Ingeborg Locher, die Ehefrau des Hopfenpflanzers und Darrebesitzers, damals vorschlug, in Tettngang eine Ausstellung «150 Jahre Hopfenanbau» zu veranstalten. Aus dem Vorschlag wurde rasch museale Realität. Vor allem im eigenen Betrieb, etwa auf den alten Darreböden, fand sich eine große Anzahl alter Gerätschaften und anderer Reminiszenzen an den Hopfenanbau der Vergangenheit, und auch andere Hopfenpflanzler steuerten mannigfach Exponate als Leihgaben oder sogar als Geschenk bei. Wobei man von dem Umstand profitierte, daß sich der Hopfenanbau derzeit in einer Phase des Umbruchs befindet, viele kleinere Hopfenbauern den Betrieb aufgeben und in den alten Hopfendarren zum Teil Wohnungen eingerichtet werden, also Darren und Scheuern oft zu räumen sind.

*Besonderheit unter einem Dach:  
Hopfenmuseum und Hopfendarre*

Als sich die Ausstellung 1994 als Publikumsmagnet entpuppte, vor allem auch bei alten ehemaligen Hopfenzupfern, den einst saisonal eingesetzten landwirtschaftlichen Arbeiterinnen und Arbeitern,

lag der Gedanke nahe, die Ausstellung zum Museum auszubauen und zu einer Dauereinrichtung zu machen. Die alten, aufgrund der Modernisierung nicht mehr benötigten Darreböden in Siggenweiler boten sich hierfür geradezu an und waren nun plötzlich wieder zu etwas «nütze». Auch die inhaltliche Gliederung des Hopfenmuseums war bereits gefunden: Das Museum sollte sowohl die historischen Aspekte des Hopfenanbaus, die manuelle wie die mechanisierte Landtechnik, aber auch die Wanderarbeiter als sozialgeschichtliche Komponente umfassen; und nicht zu vergessen: das Endprodukt, das mit Tettnganger Hopfen gebraute Bier. Die Hopfendarre in Siggenweiler ist also Produktionsanlage und Museum in einem – und dies ohne räumliche Trennung! Eine Rarität in Baden-Württemberg. Wer es einrichten kann, zur Hopfenernte Ende August bis Anfang September nach Siggenweiler zu kommen, wird den Hof voller landwirtschaftlicher Fahrzeuge finden, bevölkert von Hopfenpflanzern der Gegend in emsiger Betriebsamkeit, die ihre Jahresproduktion zur Weiterverarbeitung anliefern. Das Erdgeschoß der Darre, in der sich über die restlichen Monate des Jahres ein Museumscafé befindet – wo übrigens auch verschiedene Sorten des Endproduktes, des mit dem Hopfen verfeinerten Bieres, verkostet werden können –, wird dann als «Siegelhalle» genutzt: Gedarrter Hopfen wird dort von der Nürnberger Hopfenhandlung Joh. Barth & Sohn gewogen, eingesackt und verplombt, eben mit dem Siegel versehen. Im ersten und zweiten Stock der Darre kann in dieser

*Zwischen Hopfenanlagen und Obstplantagen liegt in Siggenweiler die Hopfendarre Locher mit dem «Hopfenmuseum Tettngang».*



Jahreszeit der Produktionsprozeß hautnah miterlebt werden, denn die museale Darbietung der Hopfengeschichte ist rings um die Stockwerkslagen des modernen Darreturms herum eingerichtet. Nur im dritten Stock, wo an die Saisonarbeit der Hopfenzupfer erinnert wird, herrscht dann noch museale Besinnlichkeit.

Im ersten Stock des Darren- und Museumsgebäudes befindet sich zudem ein kleiner Ausstellungssaal, der für Wander- und Kunstausstellungen sowie als Kleinkunsthöhne genutzt wird. Hier versammeln sich zunächst auch die Besuchergruppen, um anhand eines kleinen Diavortrags eine Einführung in die Geheimnisse des Hopfenanbaus zu erfahren. So erläutert Ingeborg Locher, daß der Hopfen eine Pflanze aus der durch die Haschischgewinnung so sehr ins schlechte Licht gerückten Familie der Cannabinaceen, der Hanfgewächse ist. Oder daß die Brauer nur die weiblichen Dolden für die Herstellung des ach so männlichen Getränks Bier verwenden; die männlichen Pflanzen werden frühzeitig ausgemerzt, da die Befruchtung der Blüten unerwünscht ist, denn der Lupulingehalt der befruchteten Blüten und damit deren Wert für das Brauen ist erheblich geringer. Die Geschichte der Verwendung von Hopfen im Brauvorgang wird ebenso erläutert wie die aufwendigen Arbeiten in den Hopfenanlagen, die nicht unwesentlich dazu beitragen, daß Hopfen eines der teuersten Agrarprodukte überhaupt ist.

Der Einzelbesucher muß sich diese «Basis-Informationen» auf reich bebilderten Texttafeln selbst und damit etwas mühsamer aneignen, bevor er sich nach dem Aufgang über eine enge Stiege in den nächsten Stock mit dreidimensionalen Exponaten und geschickt arrangierten musealen Darbietungen beschäftigen kann.

Noch auf der Stiege werden im Tettninger Hopfenmuseum die Blicke wie magisch von einer in mildes Strahlerlicht getauchten und sich damit aus dem dunklen Ambiente des landwirtschaftlichen Holzbaues auffällig herauschälenden Inszenierung angezogen: Die über und über mit Hopfenblüten und Staub bedeckte Figur eines Bauern oder Knechts verschwindet dort bis zur Brust in einem Loch; neben ihm ein kleiner Junge in kurzen Lederhosen. Der Mann stampft getrockneten Hopfen in einen in dem Loch aufgespannten Sack, der Junge hat die Aufgabe, ihm Hopfen zuzuschieben. Die Inszenierung kommt ohne große Erklärungen aus: Der im Sack verschwindende Bauer, die lupulinverkrusteten Stiefel nebenan; die Mühsal eines wahrhaft trockenen Geschäfts läßt sich anschaulicher kaum vermitteln.



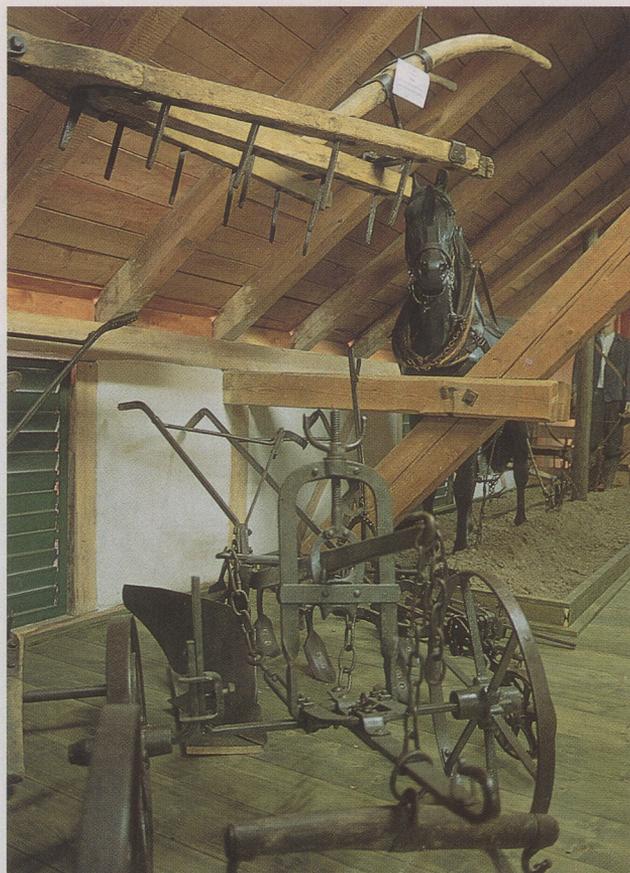
*Das räumliche Ambiente ist perfekt: Inszenierung zu Pflanzenwuchs und Arbeit in den Hopfenanlagen.*

*Modelle von Hopfenanlagen und Gerätschaften –  
Inszenierung: Bauer mit Pferd bei der Bodenbearbeitung*

Arbeiter und Kind bilden jedoch eigentlich den Schlußpunkt des Rundgangs in diesem Stock – denn als solcher, sich an der Abfolge der Arbeiten im Jahresablauf orientierender, ist die Ausstellung im Grunde angeordnet. Dabei mischen sich jahreszeitliche und historische Aspekte, etwa wenn mit Modellen die verschiedenen Möglichkeiten der Hopfenanlagen-Konstruktionen vorgestellt werden: Anfangs verwandten die Tettninger Hopfenbauern aus einzeln stehenden Stangen bestehende «Stangenanlagen», später dann sogenannte «Pyramidenanlagen», bald aber auch die noch heute gebräuchlichen Drahtgerüste. Den Auftakt zum Rundgang bilden also eben diese Hopfenanlagen, die ja vor der Pflanzung der Schößlinge errichtet werden müssen. Eine reiche Auswahl einst zum Aufrichten der Anlagen verwandter Werkzeuge, etwa der schwergewichtige «Fummler» zum Ausweiten der Erdlöcher für die Stangen oder der «Sticher» zu deren Aufrichten,

lassen erahnen, daß einst vor den Preis – und Hopfen anzubauen konnte eine Goldgrube sein – der Fleiß, noch mehr aber der Schweiß gesetzt war. Mit «Pflanzenschutz und Düngung» ließe sich die nächste Abteilung des Rundgangs überschreiben. Der etwas euphemistisch als «Pflanzenschutz» bezeichnete Einsatz chemischer Mittel zur Ertragssteigerung ist für den Hopfenpflanzer von besonderer Bedeutung, da der Hopfen einen dichten Wuchs aufweist, der Pilzen und Schädlingen Lebensraum und eben auch Schutz bietet. Spritzen zur Verteilung der chemischen Mittel waren, nicht zuletzt durch die hochaufwachsende Pflanze bedingt, von besonderer Bedeutung. Und so ist es nicht weiter erstaunlich, daß sich bei der Suche nach Exponaten für das Museum in den Scheuern und Darrböden vor allem auch Spritzen, darunter viele mechanische fanden. Die älteste ausgestellte mechanische Spritze stammt aus der Zeit um 1920. Bei vielen anderen Exemplaren im Fundus des Hopfenmuseums ist aber derzeit teilweise der Hersteller, teilweise das Baujahr noch unbekannt. Um Licht in das Dunkel zu bringen, will Ingeborg Locher in Zusammenarbeit mit der Pflanzenschutzgeräte-Fabrik Holder in Metzingen den Versuch unternehmen, die Typen zu bestimmen und diese zu datieren. Dies sei nun nach der «Pflicht», dem Museumsaufbau, die «Kür», die wissenschaftliche Arbeit zum Thema «Hopfenanbau».

Sieht man von den Spritzen ab, war der Einsatz von Maschinen in den Hopfenanlagen bis in die jüngste



Vergangenheit hinein eher beschränkt. Eine Weltneuheit und wohl auch eine Sensation damals stellte daher 1960 der von dem Tettlinger Hopfenbauer Josef Bucher entwickelte und im Museum

*Oben:  
In den engen Gassen der Hopfenanlagen mußten speziell konstruierte Pflüge und Eggen sowie besonders gefügte Pferde zum Einsatz kommen.*

*Rund um den Hordenbelüfter der modernen Darre sind die Exponate und Inszenierungen zur Darstellung der Hopfenbearbeitung angeordnet.*



ausgestellte «Zwick-Zwack» dar, ein Schneidegerät zum Zurückschneiden der Wurzelstöcke.

Dem Anbau und der Pflege des Hopfens folgt auf dem Rundgang bereits das Darren. Das Thema «Ernte» wird aus noch zu erläuternden Gründen erst im dritten Geschoß behandelt. Ursprünglich wurde der Hopfen in Körben vom Feld geholt und dann in Horden und Hordenböden auf der Bühne gedarrt. Um die Jahrhundertwende kamen dann mit Kanonenöfen betriebene Heißluftdarren auf. Abgekühlt wurde der auf Darrladen aus dem Ofen gezogene Hopfen durch Ausbreiten auf dem Boden.

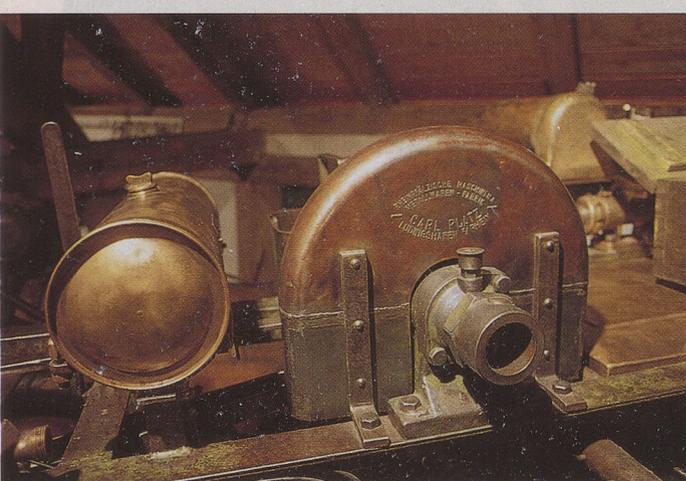
Gleichfalls den jahreszeitlichen Ablauf durchbrechend, folgt dem Darren das Thema «Bodenbearbeitung», worunter vor allem das Anhäufeln und Abackern der Erdwälle zwischen den Stangen der Hopfenanlagen mit dem Pflug und das Aufdecken des Hopfen im Frühjahr zum Abhacken der alten Pflanzen gemeint ist, also um die Kultur jung zu erhalten. Hopfenpflanzen werden mehr als 50 Jahre alt! Wollte man den Boden nicht von Hand bearbeiten, wie es vor allem die kleineren Hopfenbauern taten, mußten in den Hopfenanlagen besonders konstruierte und vor allem schmale Bodenbearbeitungsgeräte zum Einsatz kommen, wie sie in der Ausstellung in mehreren Exemplaren vertreten sind. Eine Inszenierung eines mit einem solchen schmalen Pflug posierenden Bauern hinter einem ausgestopften Pferd lockert die etwas trockene technische Information vor allem für Kinder auf, die plötzlich erfahren, daß Pferde einst weniger als Reittiere dienten, sondern vor allem anstelle der Traktormotoren auf den Höfen eingesetzt wurden; sie vermag aber auch Erwachsenen zu verdeutlichen, daß die so zum Einsatz kommenden Pferde besonders gelehrt und gewandt sein mußten, um nicht durch ungeschickte Bewegungen die Hopfen-

pflanzen zu beschädigen. Dem Pflügen folgt dann auf dem Rundgang um den Hordenbelüfter die bereits geschilderte Inszenierung zum Einsacken des Hopfens.

*Hopfenranken voller Dolden, Hopfengeld und «Hopfensau» – Saisonarbeiterinnen und -arbeiter ermöglichten Bauern die Ernte*

Anders als in vielen Heimat- und Dorfmuseen des Landes, leider aber auch in manchen thematischen Museen, erinnert man sich im Tettlinger Hopfenmuseum auch des «Faktors Arbeit», wie man neudeutsch-technokratisch zu sagen pflegt: also jener Landarbeiter und Landarbeiterinnen, die unter teils schweren Bedingungen wesentlich am Zustandekommen des Wohlstandes beteiligt waren. Im obersten Geschoß der Darre, direkt unter dem Dach, schlägt Ingeborg Locher das spannendste Kapitel ihrer «Hopfengeschichte» auf: Sie schildert Arbeit und Arbeitsbedingungen der «Hopfenbroker», jener zur Hopfenernte anreisenden Wanderarbeiter und -arbeiterinnen, die die fragile Ernte einbrachten. Vielleicht ist die große Inszenierung einer hopfenzupfenden Familie ein klein wenig zu adrett und sauber, auch zu idyllisch ausgefallen, doch der sich zugesellende, fast stutzerhafte, die Arbeiter kontrollierende Großbauer sorgt für das sozialhistorische Gleichgewicht der Figurengruppe: hie Herr, hie Knecht. Der Bauer lupft die gezupften Ranken, um nachzusehen, ob diese gut abgeerntet sind. Vorbild für die Szene war übrigens «dr Guck», wie er von seinen Zupfern halb scherzhaft, halb ernsthaft genannt wurde, der Großvater von Dr. Bernhard Locher.

Hopfenzupfen erfolgte im Leistungslohn: War ein Korb mit etwa einem Simri Inhalt voll, wurde er zur Meßstation gebracht, dort kontrolliert und den Zupfern eine Marke, das sogenannte «Hopfengeld», ausgehändigt, die sie später gegen Bargeld eintauschen konnten, die aber in den Hopfenorten von Wirten und Geschäftsleuten nicht selten auch als Ersatzgeld akzeptiert wurde, war doch jede Marke auf der Rückseite mit dem Namen des Hopfenbauern versehen. Eine gute Pflückerin konnte in der Stunde etwa ein Simri Dolden zupfen. Dafür erhielt sie 1950 als Lohn 35 Pfennig, 1956 etwa 50 bis 60 Pfennig und 1966/67, den letzten Jahren, in denen Wanderarbeiter zum Pflückeinsatz kamen – die Maschine ersetzte den Menschen –, schließlich 1,60 DM. Berausend war die Entlohnung also nicht, Klagen über Lohndrückerei und Mißachten des verordneten oder vereinbarten Mindestlohns durch die Hopfenbauern waren zu allen Zeiten



nicht selten, wie ein vom Förderkreis Heimatkunde Tettngang und vom Hopfenpflanzerverband Tettngang gemeinsam herausgegebenes umfangreiches Werk zur Geschichte des Hopfens unter anderem dokumentiert<sup>1</sup>.

Die genannten Löhne verstanden sich in der Regel bei freier Kost und Logis auf den Höfen. Auf dem

Locherschen Hof waren einst zur Erntezeit immerhin 250 solcher Tagelöhner untergebracht. Eine der Unterkünfte ist im Hopfenmuseum nachgestellt: eine kleine Kammer mit zwei originalen – und recht kurzen, aber was tat's?, die Hopfenzupfer waren abends erschöpft und todmüde – Stockbetten, Hocker und Tisch. Eine als Hopfenbrockerin «ver-

*Linke Seite:  
Spritzmaschine aus  
den 1930er Jahren  
der Firma Carl Platz,  
Ludwigshafen.*

*Frauen stellen den  
Hauptanteil der  
Arbeitskräfte bei der  
Hopfenernte.  
Gevespert wurde –  
hier mit Bauernbrot  
und einer dicken  
Scheibe Wurst –  
inmitten der abge-  
schnittenen, noch  
nicht gezupften  
Hopfenreben.*

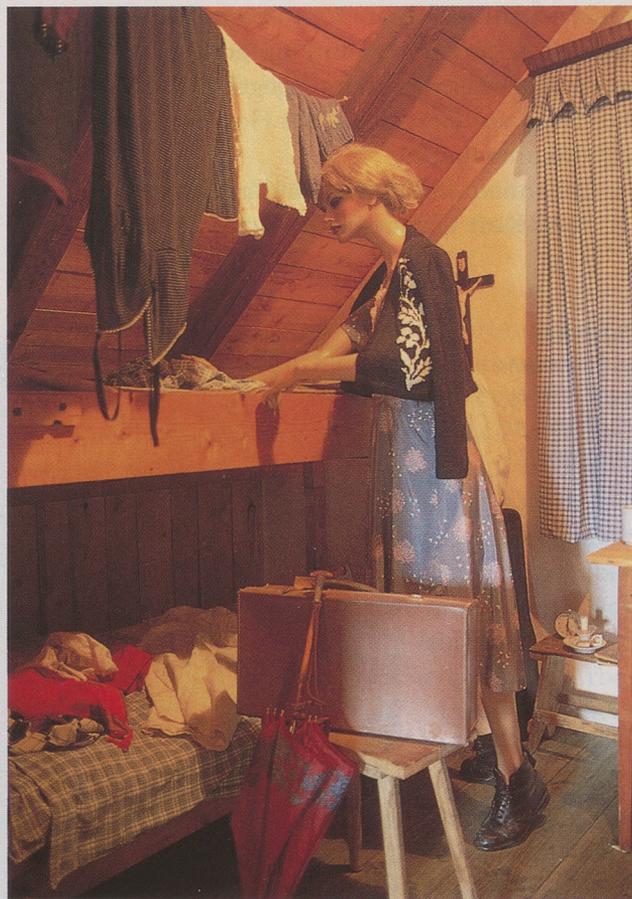


*Die letzte Dolde ist  
gezupft, die «Hopfen-  
sau» wird gekürt  
und gefeiert. Im Hin-  
tergrund die zu einer  
Fahne aneinander-  
gebundenen Kopf-  
tücher der Hopfen-  
brockerinnen.*



kleidete» Schaufensterpuppe hängt zwischen Bett- und Türpfosten Wäsche zum Trocknen auf. Alles ist ungemein beengt, doch von der Museumsleitung ganz augenscheinlich mit Liebe zum Detail eingerichtet. Auf dem Hocker eine Originalausgabe der «Quick» von 1955 – Titelstory: die Leiden der Kronprinzessin Cäcilie aus dem Haus Hohenzollern –, der Ranken Brot und das eingemachte Obst auf dem Tisch und das originalverpackte Päckchen Tabak «Translanta Spezial» aus dem Hause Brinkmann auf dem Nachttisch, das noch die alte Steuerbanderole der Nachkriegszeit trägt. Ein Kruzifix und ein plastikgrünes Neckermann-Radio stehen für das spannungsgeladene Nebeneinander von Tradition und Moderne in jener Zeit. Die soziale Atmosphäre dieses speziellen Tagelöhnermilieus erscheint gut erfaßt und wiedergegeben, sieht man ab von dem zarten Mannequingesicht der Schaufensterpuppe, das aber im Sinne der Brecht'schen Entfremdung durchaus einen Sinn macht: Das Dargestellte ist nicht fotografisches Abbild der Realität, sondern soll informieren und zum Nachdenken anregen.

Siggenweiler hat noch einen besonderen Bezug zur Geschichte der Hopfenbrocker. Hier wurde 1956 der mit Herz und Schmerz beladene Heimatfilm «Heiße Ernte» gedreht, der im Milieu der Hopfenzupfer spielt. Im Museum erinnern einige Szenenfotos an diesen Film, in dem Gut und Böse so klar voneinander getrennt sind, wie es sich für einen Heimatfilm gehört. Bei allen Vorbehalten zum schnulzigen Inhalt, so unterstreicht Ingeborg Lo-



cher, stellt der Film doch ein wichtiges Dokument für den Arbeitsablauf und die Geschichte eines heute der Vergangenheit angehörenden Arbeitsvorgangs in den Hopfenkulturen dar. Neigte sich das Pflücken dem Ende zu, wurde die



*Oben:  
Eng ging es in den  
Unterkünften der  
Wanderarbeiter zu.  
Inszenierung im  
Dachgeschoß des  
Hopfenmuseums.*

*Unten:  
Männer rissen die  
Dolden von den  
Drahtgerüsten der  
Hopfenanlagen,  
Frauen und Kinder  
zupften die Dolden.  
Und «dr Guck»  
kontrolliert!*

«Hopfensau» gekürt: Wer die letzte Ranke in Händen hielt, erhielt von allen anderen Pflückern den Inhalt ihrer nicht mehr ganz zu füllenden Körbe – und damit auch deren Hopfengeldanteil –, lieferte die Dolden ab und bekam einen Hopfenkranz aufs Haupt. Das Simri wurde zum Thron, die Kopftücher zu einer Fahne zusammengebunden, und so ging es auf einem Wagen unter Hochrufen auf die «Hopfensau» zurück zum Hof, wo diese Ehrengast des traditionellen Ernte-Festschmauses mit einem Fest und Tanz in der Scheuer war. Im Hopfenmuseum ist dieser traditionelle Ausklang der Hopfenernte mit kleinen Puppen nachgestellt; wobei die Feiernden übrigens offenbar nicht, wie man vermuten könnte, Bier, sondern Most trinken! Obgleich immerhin ein Drittel der Pflücker männlichen Geschlechts war, wurde jedoch «Hopfensau» in der Regel eine Frau, äußerst selten ein Mann. Die Hopfenbauern hatten da, so erinnert man sich in Brockerkreisen, offensichtlich gewisse Steuerungsmöglichkeiten, schließlich sollte die «Hopfensau» auch präsentabel sein! «Hopfensau» und «Rote Spinne», ein gefürchteter Schädling in den Hopfenpflanzungen, haben Eingang in das lokale Brauchtum gefunden, sie sind Figuren der Tettninger Fastnacht und im Hopfenmuseum durch kleine Stoffpuppen vertreten.

*Tettninger Hopfen weltweit ein Begriff und Handelsobjekt – im «vorbildlichen Heimatmuseum» planen die Besitzer weiter*

Ist so unter dem Dach der Faden von der sozialgeschichtlichen Vergangenheit zur Gegenwart geschlagen, setzt sich diese in der nächsten Abteilung, die die weltweite Verwendung Tettninger Hopfens dokumentieren will, fort. Dutzende auf Regalen und hinter Vitrinenscheiben aufgereihter Bierflaschen und Krüge aus aller Herren Welt präsentieren ein buntes Bild der internationalen Brauergemeinschaft, die, will man es zugespitzt ausdrücken, ohne Tettninger Hopfen heute gar nicht mehr auskommen könnte. Nicht ohne Stolz vermerkt Dr. Bernhard Locher, daß immer mehr der im Aufblühen begriffenen kleinen Lokalbrauereien in den USA sich in Tettning mit Hopfen versorgen. Nur durch beste Qualität, die sich anschließend auch im Preis ausdrückt, können diese gegen die gigantischen Großbrauereien – die freilich auch in Tettning Hopfen kaufen! – und deren billiges Reis- und Maisgebräu bestehen. 99 Prozent der Welthopfenproduktion gehen übrigens an Brauereien, der karge Rest findet unter anderem Verwendung als Arzneimittel, etwa in der Herstellung von Beruhigungsmitteln. Gleichwohl bedarf vielleicht gerade diese Abteilung

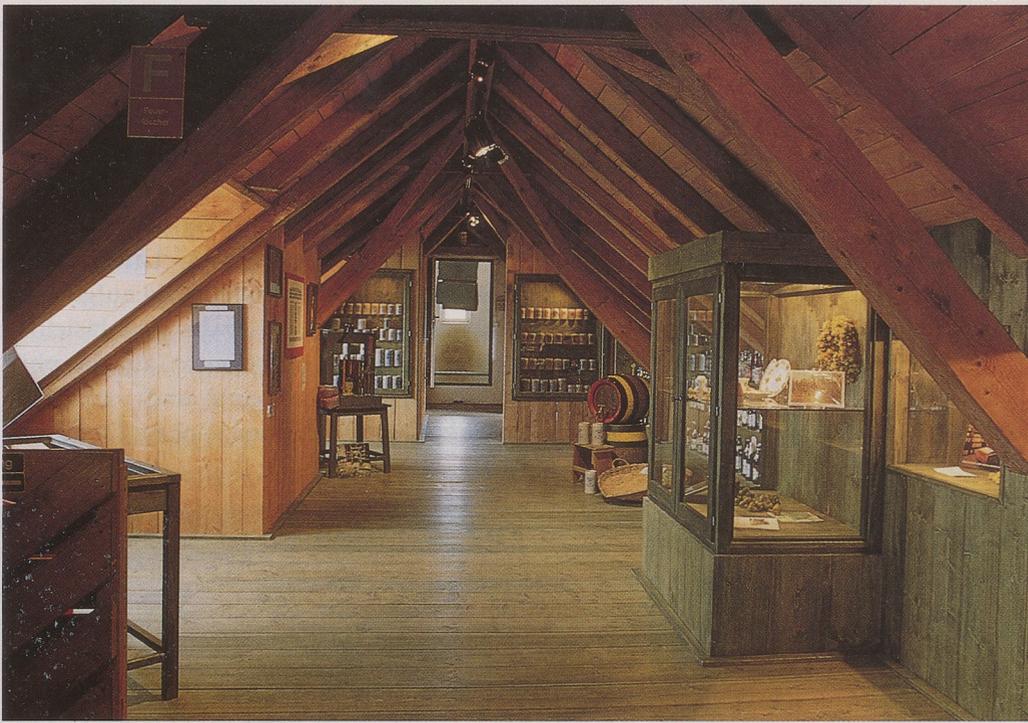
des Museums, wo sich Vergangenheit und Gegenwart treffen – es sei daran erinnert, daß zu Zeiten im Museumsgebäude, das ja eigentlich eine moderne Produktionsanlage ist, dieser gesuchte Tettninger Hopfen gehandelt und behandelt wird –, bedarf die Abteilung also noch einer zündenden Idee zur musealen Gestaltung. Im Vergleich mit der Geschichte der hopfenspezifischen Landtechnik und des «Faktors Arbeit» erscheinen die aufgereihten Flaschen und Krüge doch etwas phantasielos, wenn auch bei näherem Hinschauen aus graphischer Sicht als höchst interessante und vielfältige Palette von Etiketten und Firmenzeichen. Doch mit



*Herz und Schmerz standen im Mittelpunkt des 1956 in Siggewiler gedrehten Heimatfilms «Heiße Ernte».*

diesen – eben kleinteiligen – Details dürfte die Aufmerksamkeit der meisten Besucher überfordert sein.

Museumsleiterin Ingeborg Locher weiß um dieses Problem und betont, daß die Einrichtung des Museums längst nicht als für alle Zeiten abgeschlossen zu betrachten sei. Immer wieder gebe es nötige Veränderungen, worunter auch die Abfassung und Eingliederung umfangreicherer Texttafeln zur Information jener Besucher, die das Museum ohne Führung besuchen, gehörten. Diese sind ge-



Abteilung «Tettninger Hopfen in aller Welt». Blick in die Ausstellung im Dachgeschoss: Aufgereiht in Reih und Glied stehen Bierflaschen und Bierkrüge.

Unten: «Schießen Sie auf den <Schmuser>!», der als lokaler Vermittler Hopfenbauer (links) und Hopfenhändler (rechts) zusammenbringt. Die örtlichen «Schmuser» wurden von den Bauern häufig für gering ausfallende Verkaufserlöse verantwortlich gemacht. Schützenscheibe von 1865 im Montfort-Museum in Tettwang.

genwärtig in Vorbereitung, und es steht zu erwarten, daß in absehbarer Zukunft den vorhin geschilderten «Abteilungen» oder besser Themenblöcken des Hopfenmuseums jeweils eine ausführlichere Informationstafel beigelegt wird, ohne die sich der Einzelbesucher teilweise doch etwas alleine gelassen fühlt. Und wenn sich Ingeborg Locher auch auf die «Kür» der wissenschaftlichen Arbeit freut, die sie in Zukunft zum Thema «Hopfen» vor hat, so könne sie, wie sie betont, die weiteren Pflichtteile

ihrer Planung nicht vergessen, worunter zum Beispiel die Aufarbeitung weiterer Themenkreise wie die Geschichte der Pflanze und ihre Einführung in Europa, die Geschichte des Hopfenbaus im Raum Tettwang und dessen soziale und gesellschaftliche Auswirkungen in Stadt und Land zu verstehen sind.

Um ein Beispiel zu nennen: Die eingangs angesprochene «Revolutionierung» der traditionellen Landwirtschaft durch den Hopfenanbau war nicht zuletzt durch den großen Kapitalbedarf bei der Anlage der Hopfenpflanzungen bedingt, infolgedessen vor allem Großbauern oder kapitalkräftige Wirte unter den ersten Pflanzern zu finden waren, bevor dann auch Kleinbauern, in Altwürttemberg zum Teil sogar auch die ganz armen Unterschichten, auf Kleinstparzellen oder im Bauergarten beim Haus Hopfen pflanzten. Der Lohn der anstrengenden und auch arbeitsintensiven Handarbeit konnte nämlich enorm sein: Teilweise wurde für einen Doppelzentner Hopfen bis zu 200 Gulden Erlöst. Zum Vergleich: Ein Handwerksmeister verdiente damals am Tag nur etwas mehr als einen Gulden. Andererseits benötigte der Hopfenanbau im großen Stil, wie er um Tettwang herum getrieben wurde, eine moderne Infrastruktur, worunter nicht nur die Anbindung an das internationale Eisenbahnnetz zählte, sondern auch die Einrichtung von Telegraphenverbindungen, denn die Hopfenhändler und ihre Vertreter vor Ort, die «Schmuser», hielten stets engen Kontakt zum Zentrum des deutschen Hopfenhandels in Nürnberg. Und die Geld-



anweisungen zur Bezahlung der Bauern erfolgten ebenfalls bereits telegraphisch.

Museumsleiterin Ingeborg Locher wird also auch in den kommenden Jahren nicht «arbeitslos» werden in ihrem Museum. Wird die Aufgabe mit gleichem Elan und ebenso phantasievoll wie in der Vergangenheit angegangen, so wird es allerdings nicht lange dauern, bis im Hopfenmuseum der Raum eng wird. In wenigen Jahren wurde dort gleichsam aus dem Nichts – und im Ehrenamt und selbst finanziert, ohne öffentliche Zuschüsse – eine äußerst informative museale Schau erstellt, der anzumerken ist, daß sie aufgrund eines persönlichen Interesses entstand. Die persönliche Note ist es denn auch, die den Besucher bereits auf den ersten Metern für das Hopfenmuseum einnimmt und damit für dessen Aussage sensibilisiert.

Das Ergebnis der Bemühungen kann sich durchaus sehen lassen, auch hinsichtlich der Besucherzahlen, denn bereits im ersten Jahr besuchten rund 10 000 Personen die Lochersche Hopfendarre in Siggenweiler. Als «vorbildliches Heimatmuseum» würdigte 1996 denn auch Martin Blümcke als Vorsitzender des Arbeitskreises Heimatpflege beim Regierungspräsidium Tübingen das Hopfenmuseum. Vorbildlich hinsichtlich des ehrenamtlichen Engagements, sich aber auch durch die Verbindung mit einer modernen Produktionsanlage auszeichnend. Vorbildlich aber auch, so sei hinzugefügt, aufgrund der Tatsache, daß das private Engagement der Familie Locher die Stadt Tettngang dazu anregte, zwischen dem Weiler Siggenweiler und der Stadt Tettngang einen «Hopfen-(Lehr-)Pfad» anzulegen, der zusammen mit dem Museum sicherlich so manchen Touristen nach Tettngang führen wird. In Siggenweiler hat man nicht auf Vorleistungen der öffentlichen Hand gewartet, sondern innovativ ein auch für den Tourismus des Bodenseeraums interessantes Museum in Angriff genommen. Siggenweiler ist sicher ein Glücksfall, aber doch auch ein Beispiel, daß bei geschicktem Ausnützen einer musealen Nische ein Museum unter dem Strich gerechnet nicht ein Zuschußbetrieb sein muß, sondern nachgerade gewerbefördernde Wirkung haben kann.

#### ANMERKUNG:

1 Vgl. in: Grünes Gold. 150 Jahre Hopfenanbau in Tettngang (= Heimat-Zeichen, Bd. 3), Tettngang 1994, S. 217.

**Sonderfahrt ins Hopfenmuseum Tettngang  
mit Dr. Raimund Waibel,  
siehe Reiseprogramm S. 320.**

## HOPFENSTADT TETTNGANG



### „Vom Bauer zum Brauer“

#### – Tettnganger Hopfenpfad – das Wandererlebnis für die ganze Familie

Das weltweit bekannte „Grüne Gold“ der Stadt Tettngang ist Thema einer Wanderroute durch das herrliche Alpenvorland zwischen dem nördlichen Bodenseeufer und den grünen Hügeln des Allgäus. Auf Tafeln in Form einer Hopfendarre mit Sudkessel erfährt man Wissenswertes, Interessantes und auch Kurioses rund ums Bier und den Hopfen. Die Kronenbrauerei im Herzen der Stadt Tettngang und das

Tettnganger Hopfen-Museum in Siggenweiler markieren die Eckpunkte des Weges vom „Bauer zum Brauer“. Die Stadt mit der lebendigen Geschäftswelt und der überdurchschnittlichen und vielfältigen Gastronomie hat deshalb schon viele Liebhaber gefunden.

Auf jeden Fall wird Ihr Familienwandertag zum unvergeßlichen Hopfen-erlebnis in Tettngang.

#### Verkehrsamt Tettngang

Telefon 0 75 42/510-0 · Fax 0 75 42/51 02 75

#### Kronenbrauerei

Brauereiführung von Mai–Oktober  
Sonntag 17 Uhr und nach Vereinbarung  
Telefon 0 75 42/7452 · Fax 0 75 42/69 72

#### Hopfenmuseum

geöffnet von Mai–Oktober  
Dienstag, Mittwoch, Sonntag von 15–17 Uhr.  
Von 27. Juli – 7. September täglich von  
15–17 Uhr geöffnet.  
Vereinbarungen für Gruppenführungen und  
weitere Informationen unter  
Telefon 0 75 28/29 39 · Fax 0 75 28/17 92