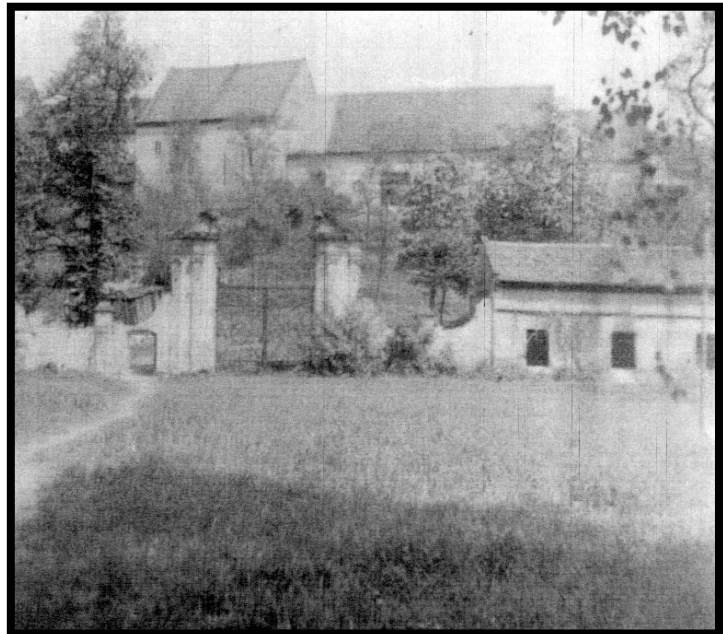


## UMFELD DER GÄRTEN, MOSTEREI, GÄRTNERHAUS

Auf der linken Seite des Gartens befand sich das Gebäude der Mosterei, die auch als Brennerei diente. Auf den Terrassen wurden hier im 19. Jahrhundert neben Äpfeln und Birnen auch Aprikosen, Pflaumen und Edel-Pflaumen angebaut. Bei der Sanierung des Dachstuhls im Jahr 1999 wurden im Dachbodenschutt mehrere Flaschenverschlüsse mit der Aufschrift „**Gut Stecknitz**“ gefunden. Ob es sich um Flaschenverschlüsse für Most, Wein oder Branntwein handelte, werden wir wohl nicht mehr feststellen können. Es ist jedoch offensichtlich, dass hier auch zum Verkauf produziert wurde (**Foto Nr. 1**).

Das Foto zeigt den Zustand der Mosterei in den 1960er Jahren (**Foto Nr. 2**), das Gebäude wurde **symmetrisch** zur Hauptachse des Gartens angelegt. Auf der anderen Seite steht noch heute das „Gärtnerhaus“, das durch ein Tor und eine Treppe mit dem südlichen Garten verbunden war. Das **Gärtnerhaus** wurde nach dem Krieg als Ferienhaus verkauft. Ein interessantes Merkmal der Mosterei war ein Sammelbrunnen in der Ecke am Fuße der unteren Terrasse. Seine Funktion war zweifellos wichtig, er leitete überschüssiges Wasser ab, das sich während der Regenzeit am Hang des Nordgartens ansammelte, und entlastete so den Druck des Hangs oberhalb des Gebäudes der Mosterei. Leider ist der heutige Zustand der Mosterei desolat, obwohl mit der Sanierung begonnen wurde, wurde der Bau aus Geldmangel gestoppt, die Lehmdämmung gab völlig nach und die den Hang haltende Schalung stürzte um. Wir möchten dieses Gebäude jedoch in Zukunft restaurieren.



## HOPFENBAUTEN AUF DEM LAND – HOPFENTROCKNUNG

Eine Reihe historischer Darren, die fester Bestandteil der Hopfenlandschaft sind, prägen diese mit. Die anfängliche Trocknung des Hopfens erfolgte auf Holzdachböden, später auf sogenannten Kammern. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstanden nach englischen Vorbildern Darren mit künstlicher Hopfentrocknung mittels warmer Luft. Der große Aufschwung der Darren tschechischen Typs, von denen viele vom englischen Stil inspiriert waren, kam erst in den 1880er Jahren, als viele neue Arten von Darren entwickelt und die entsprechenden Patente erteilt wurden. Absoluter Gewinner waren die Typen Linhart und Vltavský, die bis zu 80 % der neu gebauten Darren dominierten. Experten haben allein in Saaz mehr als 6.000 Darren gefunden, und in „Hopfendörfern“ kann man durchschnittlich 25-40 davon sehen, was bedeutet, dass sie neben jedem zweiten Haus standen. Das Interessante ist, dass es sich für die Eigentümer gelohnt hat, diese größeren oder kleineren Darren zu bauen, auch wenn sie diese nur weniger als einen Monat im Jahr nutzten. Derzeit sind in der Tschechischen Republik nur zwei solcher Darren in Betrieb – eine in Kolešovice und die andere im nahegelegenen Tuchořice. In der Saazer Landschaft können Sie zum Beispiel sehen:



Trnovany, Darre Schöffl im Gehöft Nr. 9. Die einzigartige einstöckige Darre zur Hopfentrocknung liegt mit ihrer Südfassade an der Straße, die nach Stekník führt. Das heutige Aussehen ist das Ergebnis schrittweiser baulicher Veränderungen zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Markant ist der Südflügel des Gehöfts, dessen Fassade von einer Reihe von vier turmartigen Anbauten gebildet wird, in denen sich noch heute die Darren des Linhart-Patents befinden.



Trnovany, Darre Hassmann im Gehöft Nr. 8. Eine der schönsten authentischen Darren aus dem frühen 20. Jahrhundert befindet sich im Bereich der ehemaligen Mühle. Die Darre entstand durch den Umbau einer älteren Scheune, die eine prachtvolle neugotische Fassade mit charakteristischen Türmchen erhielt, eigentlich Lüftungsschlitze, die der Regulierung der Luftströmung in der Feuerstelle und auf den angrenzenden Hopfendachböden dienten.

Der getrocknete Hopfen wurde in spezielle Verpackungen, sogenannte „Ballen“, gepresst. Diese Ballen hatten einen Durchmesser von etwa 80 cm und eine Höhe von 200–220 cm. Das Gewicht eines Ballens betrug 60-70 kg! Jeder Ballen wurde sorgfältig vernäht und mit einem Etikett versehen, auf dem viele wichtige Informationen zu finden waren – vom Namen der Republik über das Erntejahr bis hin zur konkreten Sorte. Im beigefügten Wiegeblatt wurde dann jeder Ballen unter seiner Nummer mit dem angegebenen Gewicht eingetragen.

