senetz.ch
Senioren Netz am Wellenberg

Bericht Exkursion
Hopfentropfen in Stammheim
vom 22. Juni 2021

Besuch der kleinsten, gemeldeten Brauerei der Schweiz

Am Dienstag 22. Juni fahren elf Interessierte nach Stammheim.
Kaum im Hopfentropfen angekommen, werden wir schon mit Bier oder Wasser und Treberbrötli verwöhnt.

Dann aber geht`s los:

Brigitte Reutimann durchwandert mit uns den Hopfengarten, der als Lehrpfad angelegt ist.
Viel Wissenswertes erfahren wir, z.B. Hopfen können 50 bis 60 Jahre alt werden. Die Wurzeln sind bis zu 5 m tief im Boden verankert und sie wachsen an den Drähten empor, (pro Tag bis zu 35 cm) bis zuoberst des 8 m hohen Gerüstes.
Die Blütezeit ist Anfang bis Mitte Juli, geerntet werden sie ab Ende August. Was früher schwere Handarbeit war, wird heute Maschinell geerntet und danach in eine Trockneranlage gebracht.
Die Hopfendolden werden auf drei Lagen verteilt und bei 60 C getrocknet.

Der ganze Trocknungsprozess dauert ca. 6 Std. was bleibt ist eine Restfeuchtigkeit von 11%

Anschliessend erwartet uns Markus Reutimann.

Auf eine lustige, unterhaltsame Art, erklärt er uns den Brauvorgang.
Die wichtigsten Zutaten sind Wasser, 2 Gliedrige Gersten, Hopfen und Hefe, die jedoch erst ganz am Schluss beigefügt wird.
Die Abläufe: Ansetzen, erhitzen, stehen lassen, durch ein Sieb filtrieren und so weiter und sofort.

auf dem Feld wie auch beim Brauen, sehr viel Handarbeit und es braucht sehr viel Fingerspitzengefühl.
Wenn sie ende Jahr, alle Stunden zusammen zählen, kämen sie auf einen Stundenlohn von 12.00 Fr.

Nach der Führung geniessen wir im Hofeigenen Garten Restaurant noch ein feines Dessert, natürlich mit Hopfengeschmack.

Dass Hopfen nicht nur fürs Bier geeignet ist, beweist die Vielfalt der vielen Hopfenproduckte im Hofladen.
Verschiedene Biersorten, Pasta, Käse, Würste, bis hin zu Kosmetik Artikeln. Sogar für Whisky wird der Hopfen verwendet.

Nach einem lehrreichen und gemütlichen Nachmittag sind wir alle wieder nach Felben zurück gekehrt.

Trudi Dietiker