

## **Hopfen + Malz + Wasser + Hefe = Bier**

### **Ausflug in's Stammertal**

Zum Ausflug vom Kantonalverband Kleintiere Schaffhausen traf sich eine grosse Gruppe frohgelaunte Züchter mit Anhang beim Hopfenpuur in Unterstammheim. Schönstes Sommerwetter machte den Aufenthalt in der Gartenwirtschaft zu einem richtigen Vergnügen. Begrüsst wurden wir von Markus Reutimann mit einer kurzen Information zum Stammertal und zu seinem Werdegang vom Landwirt zum Hopfenpuur. In der gemütlichen Braustube erklärte er uns die Herstellung seines feinen Hopfenbräus aus einheimischem Quellwasser, Gerstenmalz, Hopfen und Hefe. Bei Braukursen haben Teilnehmer die Möglichkeit, einen 50 l Bottich anzusetzen und das Resultat einige Wochen später in den aparten blauen Flaschen, wenn gewünscht mit eigenen Etiketten, abzuholen. Seit 2002 ist das bekömmliche Bier im Verkauf erhältlich. Die Nachfrage ist jetzt so gross, dass dies bei der Brauerei Locher in Appenzell gebraut und abgefüllt wird. Die Glasflaschen werden immer mehr ersetzt durch Aludosen, vor allem auch, weil an Veranstaltungen Glas zunehmend verboten wird. Aber am besten schmeckt es zweifellos frisch gezapft, wie wir es à Diskretion geniessen durften. Ein feines Mittagessen vom Buffet stärkte unsere Truppe. Nachmittags durften wir uns entscheiden: Auf's Hopfenfeld mit seiner Frau Brigitte oder in die Whisky-Lounge. Das Hopfenfeld war nicht weit weg und nicht zu übersehen, rund 7 Meter ranken sich die Stauden in die Höhe. Der Rundgang kann immer besucht werden und ist informativ beschildert, aber mit Brigitte als Führerin war's viel interessanter. Wir staunten, wie arbeitsintensiv der Anbau dieser Pflanze ist. Viele Arbeitsschritte sind nötig bis die Hopfenpflanze bereit ist zur Ernte der Dolden. Es gibt verschiedene Sorten mit so schönen Namen wie Perle, Magnum, Opal, Cascade und die Pflanze kann bis zu 50 Jahre lang leben und bei guten Bedingungen pro Tag schon mal 35 cm wachsen. In einigen Tagen wird mit der Ernte begonnen, wobei die ganze Pflanze heruntergeschnitten wird zur Weiterverarbeitung. Von den früher sieben Hopfenpflanzern im Stammertal gibt es jetzt noch deren drei. Die Schweizer Hopfenproduktion deckt rund 15 % des gesamten Inlandbedarfs und leider können seit einigen Jahren die Hopfen nicht mehr kostendeckend verkauft werden. Die Ernte wird zu Hopfenpellets oder Hopfenextrakten verarbeitet. Gut informiert stiessen wir wieder zu der Whisky-Gruppe, die in der Lounge über die Herstellung dieses beliebten alkoholischen Getränkes informiert wurde und auch degustieren durfte. Als Dessert genossen wir eine sehr feine Hopfentropfen-Rahmtorte. Beim anschliessenden Bierhumpen Curling kam Wettkampf-Stimmung auf und 6 Mutige schnupften am Eigenbau- Spezialgerät zum Gaudi der Zuschauer.

Ein gelungener Ausflug vom Schaffhauserischen in's Stammertal!