



Fotos: Elsbeth Moser / Marietta Heim

Stammheimer Hopfentropfen

Eine gutgelaunte Gruppe von 24 Teilnehmern trat am frühen Nachmittag des 13. August die Reise nach Unterstammheim an.

Die Familie Reutimann, eine der drei verbliebenen Hopfenproduzenten der Region, hiess uns durch die Mutter und Sohn Christoph herzlich willkommen. Letzterer führte uns durch den Hopfenlehrpfad. Mit viel Herzblut erklärte er uns den Ablauf der Produktion, die immer noch mit sehr viel Handarbeit verbunden ist. Nebst normalem Hopfen werden heute die sogenannten Flavour-Hopfen mit verschiedenen Fruchtaromen produziert. Momentan werden 10 Sorten nach der Trocknung auf dem eigenen Hof zu sortenreinen Pellets verarbeitet. Damit wird die Biervielfalt fast unendlich.

Da das Überleben des Betriebes mit der Herstellung von normalem Hopfen nicht möglich wäre, ist Kreativität gefordert. Nebst vielfältigen Hopfenprodukten wird auch hauseigenes Bier gebraut und vermarktet.

Das ganze Jahr hindurch werden diverse Events und Führungen angeboten. Diese sind zu einem weiteren, wichtigen Standbein des reinen Familienbetriebes geworden.

Das anschliessende Nachtessen, Fleischkäse, Hopfenwürstli begleitet von einem Salatbuffet, rundeten den gelungenen Nachmittag ab. Vor der Heimreise wurde im Hofladen noch ausgiebig eingekauft.

Hansjörg Herzog

Hinweis: die unten aufgeführten Bilder können vergrössert werden!

fotogalerie/2019/2019-08-13_hopfentropfen