



54/55

Klassenreise 2010

zum

Hopfenbauer in Unterstammheim

Mittwoch, 26. Mai 2010



Reiseleiter:



Hans Rohr

Teilnehmer:



Liebe Kameraden

wie in den vergangenen Jahren machte die Rekrutenklasse 54/55 auch heuer wieder einen Ausflug mit der Besichtigung eines Betriebes. Leider konnten einige Kameraden aus gesundheitlichen Gründen oder aus anderweitigen Begebenheiten nicht mitkommen.

So fuhren wir mit der SBB von Zürich über Winterthur nach Unterstammheim. Nach einem kurzen Marsch erreichten wir den Hof von Markus und Brigitte Reutimann. Von Markus wurden wir herzlich begrüsst und er erzählte uns Geschichtliches über das Stammertal. Die Dörfer Oberstammheim, Unterstammheim, Waltalingen und Guntalingen bilden das Stammertal. Vom Aussichtsturm auf dem Stammerberg kann das ganze Tal überblickt werden. Die Landwirtschaft ist vorherrschend, doch gibt es auch vielfältige Spezialkulturen, wie Hopfen und Gemüse. Nicht zu vergessen der Rebberg einer der grössten im Kanton Zürich. Kaum in einer anderen ländlichen Gegend wie im Stammertal befinden sich auf engem Raum so viele geschichtliche Bauwerke. Nur zu erwähnen das älteste Fachwerkhaus der Schweiz, oder die reformierte Kirche mit dem zweitgrössten Zifferblatt von Europa, etc.

Seit drei Generationen pflegt die Familie Reutimann den Hopfenanbau und damit das Brauen von Bier. Nach den interessanten Ausführungen von Markus Reutimann führt er uns in die Schaubrauerei. Dort erklärt er uns den Vorgang beim Bierherstellen. Regel: Hopfen + Malz + Wasser + Hefe = Bier. Werdegang des Bieres: Maische, Verzuckerung, Würze, Kochen, Kühlen, Gären, Jungbier, Reifung, Bier. Alle diese Vorgänge werden uns von Markus Reutimann im Detail erklärt. Ein vertiefter Einblick in die Arbeit des Brauens ist derart vielseitig, dass man es vor Ort erleben muss. Seit dem Jahr



2000 wird auf dem Hof bei Reutimanns auf einer 50 Liter Anlage Bier gebraut. Vorangemeldete Gruppen können das Brauen 1:1 miterleben. Das Bier wird in blaue 33cl Fläschli abgefüllt.

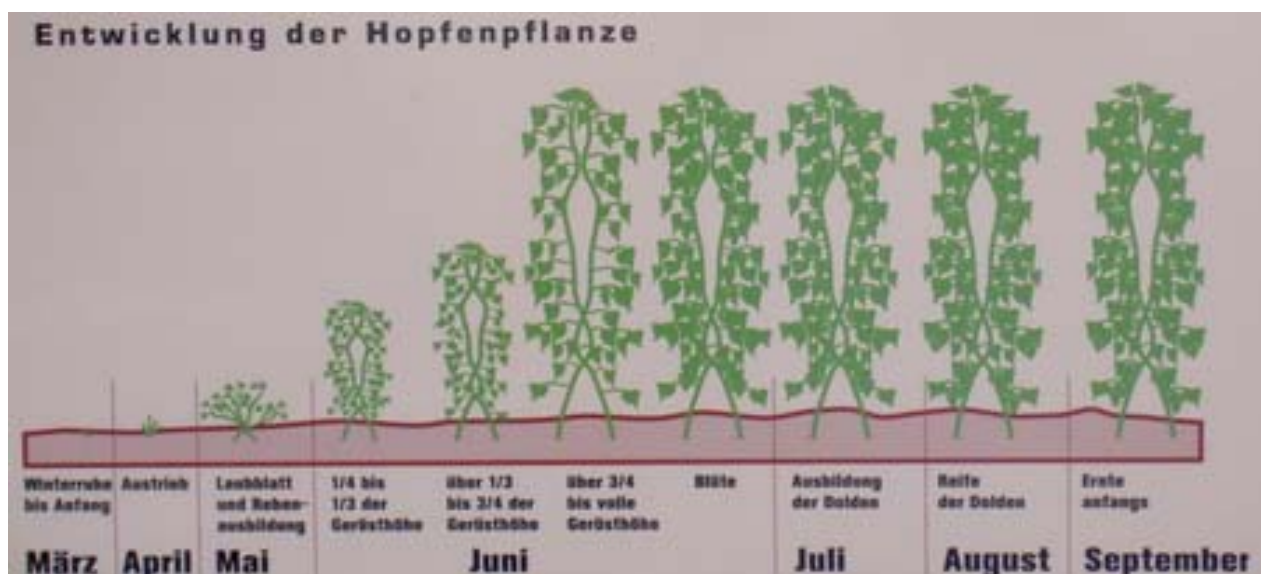
Die Nachfrage für das Stammheimer Hopfenbräu ist inzwischen so gross, dass die Brauerei Locher in Appenzell dieses für Reutimanns braut. Während den Ausführungen von Herr Reutimann wird uns als Apéro ein kühles Bier mit Brötchen serviert. Nach dem Anhören von so viel Wissenswertes hat sich langsam der Hunger eingestellt.

Wir dislozieren in den gemütlichen Essensraum, wo uns ein feines Menü verabreicht wird. Unser Reiseleiter Hans Rohr hat nämlich folgendes für uns bestellt:



Steak vom Grill
Kartoffelsalat
5 Salate (Rüebli, Chabis, Rotchrut, Tomaten)
Kaffee mit Dessert

Sämtliche Speisen sind hervorragend zubereitet und sehr schmackhaft. Ein Stammheimer Pinot Noir durfte nicht fehlen, so dass rundum zufriedene Gesichter festzustellen waren. Nach der ausgiebigen Mittagspause lädt uns Brigitte Reutimann zur Besichtigung des Hopfengartens ein. Nur wenige Schritte vom Hof entfernt liegt der Hopfengarten durch welchen ein Lehrpfad führt. Anhand von verschiedenen Sichttafeln erklärt uns Frau Reutimann den Anbau von Hopfen. Die Arbeit die getan werden muss von der Aussaat im März bis zur Ernte im September. Grösstenteils ist Handarbeit gefragt. Während der Vegetationsphase können die Stöcke bis zu 35 cm im Tag wachsen. Schlussendlich erreichen sie eine Höhe von 7.5 m. Ab Juni beginnen die Hopfen zu "blühen". Der Übergang von der Blüte zur Dolde erfolgt allmählich. Die Pflückung kann nur maschinell gemacht werden.



Nach den ausführlichen Erläuterungen von Frau Reutimann begeben wir uns zurück in den Essraum und bekommen Kaffee und den Dessert serviert. Vom letzteren kann aus drei Varianten gewählt werden. Während dessen gibt uns Frau Reutimann die Produkte aus dem Hofladen bekannt. Eine wirklich reichhaltige Auswahl. Nebst dem Stammheimer Hopfentropfen gibt es Hopfenessig, Hopfenkäse, Hopfenteigwaren etc.etc. Dazu aber auch Kosmetika, z.Bsp. Hopfenbiershampo oder Hopfenduschgel etc.

Während dem gemütlichen Zusammensein kauft der eine oder andere im Hofladen eine Kleinigkeit für die Lieben zu Hause ein. So vergeht die Zeit und wir verabschieden uns von der Familie Reutimann, bei welcher wir einen sehr interessanten Tag verbracht haben. Mit dem Zug geht's in Richtung Zürich mit den Gedanken es hat sich voll gelohnt. Für die Idee nach Stammheim zu fahren danken wir dem Reiseleiter Hans Rohr.

Nicht nur die Organisation hat er perfekt hingebacht, sogar der Pakt mit dem Petrus war Spitze. Entgegen den Wetterprognosen lachte uns die Sonne mehrheitlich an. Im November treffen wir uns wieder im Hotel Sternen in Oerlikon (Do.4. Nov. 2010). Die Kameraden die nicht mitkommen konnten grüssen wir und wunschen den Kranken gute Besserung und Erholung.

Mit kameradschaftlichen Grüssen *und hebets guet*

Hans Bucher

