STAMMHEIMER HOPFEN TROPFEN

Ausgabe 5

25 Jahre Hopfentropfen: Am Anfang war die Schnapsidee

Seit 70 Jahren bauen wir auf unserem Hof mit viel Herzblut Hopfen an. Zu Beginn waren wir klassische Hopfenbauern, doch das änderte sich schlagartig, als wir eine Schnapsidee hatten...

Familie Reutimann (v. l. n. r.): Sabrina, Thomas, Brigitte, Markus und Christoph.

Die Idee, einen abgerundeten Tropfen mit Hopfen und Kräutern herzustellen, liess uns nicht mehr los. Wir suchten in Klosterbibliotheken nach alten Likörrezepten, legten auf unserem Bauernhof einen Kräutergarten an und begannen zu tüfteln. Hunderte von Mischungen probierten wir aus; 15 davon kamen schlussendlich in die engere Wahl.
Nach einer Untersuchung der Inhaltsstoffe im kantonalen Lebensmittellabor und einer sensorischen Prüfung durch Fachleute verfeinerten wir das Rezept ein weiteres Mal. Nach langem Herumexperimentieren und häufigem Degustieren war er dann geboren: der Stammheimer Hopfentropfen.

Ein Blick zurück

Seit damals ist ein Vierteljahrhundert vergangen, der Hopfentropfen feiert 2022 seinen 25. Geburtstag. Markus und Brigitte werfen einen Blick zurück.

Markus: «Die Leidenschaft für Hopfen ist bei uns nicht kleiner geworden, im Gegenteil, es kam sogar noch die Liebe zum Malz dazu. Das Motivierendste für mich sind unsere Gäste. Sie haben einen wesentlichen Teil dazu geleistet, dass wir heute auf 25 spannende Jahre zurückblicken und etliche innovative Produkte präsentieren können. Oft kommen die Gäste mehrmals zu uns. Sie sagen dann nicht ‹Grüezi› sondern, ‹Was gibt es Neues?› (lacht herzhaft). Das spornt uns an.»

Brigitte: «Ich hätte zu Beginn nie gedacht, dass sich unsere Schnapsidee auf diese Art und Weise entwickeln würde. Besonders spannend finde ich das Entwickeln von neuen Angeboten und Produkten. Oft denke ich: ‹Nun gibt es nichts Neues mehr›, und dann haben wir doch wieder eine Idee; manchmal fast zu viele. Unser Erfolgsrezept ist, dass wir immer Ohren und Augen offen haben, unseren Gästen zuhören und die neusten Trends verfolgen.»

Der Blick nach vorne

Vor sechs und vier Jahren sind die Söhne im Betrieb eingestiegen. Thomas zusammen mit seiner Frau Sabrina in der Landwirtschaft, Christoph in Verkauf und Marketing. «Für einen Bauern gibt es nichts Schöneres, als wenn er den Betrieb weitergeben kann. Bei uns sind es sogar beide Kinder, die weitermachen wollen», sagt Markus. «Dem stimme ich zu. Die Übergabe ist zurzeit gerade die grosse Herausforderung für uns», meint Brigitte und ergänzt: «Ich freue mich darauf, wenn ich weniger denken muss und einfach nur mitarbeiten darf.»
Den frischen Wind der neuen Generation spürt man bereits: Neue Hopfensorten wachsen auf dem Feld, eine Hopfenpelletiermaschine wurde angeschafft und der Auftritt der Produkte kommt frisch daher: Der Startschuss für eine weitere Generation Hopfentropfen ist somit gefallen!

Familie Reutimann und das Hopfentropfen-Team

Die Familie

Markus, der Umtriebige

Markus ist es am wohlsten, wenn die Agenda proppenvoll ist und die Bestellblöcke überquellen. Mit viel Elan und einer zünftigen Prise Humor führt er die Gäste durch den Hopfengarten und weiht sie ins Bierbrauen samt dessen Geschichte ein. Die Kunst des Verkaufens beherrscht er gekonnt und charmant. Ausserdem hat der Seniorchef immer wieder neue Ideen.

Brigitte, das Organisationstalent

Ein paar unerwartete Gäste mehr, das Koordinieren von zig Terminen, die Komplexität einer Buchhaltung – für Brigitte alles kein Problem. Die Seniorchefin hat dies und noch vieles mehr im Griff. Im Frühling leitet sie das Hopfenausputzen und setzt damit den Grundstein für eine erfolgreiche Hopfensaison. Ist sie nicht vor Ort, fehlt irgendwie die «Seele» des Betriebs.

Christoph, der Bierfachmann

Christoph hat sich durch seine Ausbildung zum Biersommelier viel Wissen rund ums Bier angeeignet. Er liebt den Umgang mit den Gästen und unterhält diese bestens. Er ist ausserdem sehr versiert mit den Sozialen Medien. Christoph füttert unsere Online-Kanäle laufend mit spannenden und witzigen Inhalten. Das Highlight des Jahres ist für ihn der Pop-Up-Store in Winterthur, den er in der Advenszeit mit viel Leidenschaft betreibt.

Thomas, der Landwirt

Thomas ist die Nummer Eins auf dem Traktor, im Feld und in der Werkstatt. Defekte Maschinen, Autos, die nicht rund laufen, lockere Schrauben und kaputtes Allerlei: Er repariert alles! Ausserdem ist Thomas unser Fachmann an der Hopfen-Pelletiermaschine. 2021 hat er Sabrina geheiratet, und seit Januar 2018 führt er den Landwirtschaftsbetrieb in Generationengemeinschaft mit seinem Vater Markus.

Sabrina, neu an Bord

Sabrina war bis vor Kurzem mit viel PS als Strassentransportfachfrau unterwegs. Dann lernte sie Thomas kennen und damit auch den Hopfen. Seit Anfang Jahr ist sie mit viel Liebe fürs Detail im Familienunternehmen tätig. Sie entlastet vor allem Brigitte in der Administration, Sonja in der Küche und hält im Hofladen gerne die Stellung.

Werde Teil des Hopfen-Clans! Du Fragst dich, wie dir ein Hopfenbart stehen würde? Finde es heraus und verewige dich in unsererm Gästebuch. Einfach den QR-Code scannen und los geht es…

Unsere Studentinnen sind immer für ein Spässchen zu haben.

Das Team

Sonja, die Köchin

Inspiriert von Hopfen, Malz und Bier ist Sonja für die Menü-Klassiker und allerlei kulinarische Neukreationen verantwortlich. Sie liebt ihre Arbeit in der Küche, hilft aber auch gerne im Hopfengarten oder Rebberg mit.

Brigitta, Mädchen für alles

Brigitta aus Rumänien ist die gute Seele in der Küche und in der Produkte-Fertigstellung. Kein Geschirrberg ist ihr zu gross und Unmengen von Kartoffelsalat macht sie mit links. Im Hopfengarten oder auf der Kartoffelmaschine hilft sie gerne mit.

Serghei, mit Blick fürs Schöne

Serghei kommt aus Moldawien und arbeitet seit einigen Jahren während der Vegetationszeit als landwirtschaftlicher Angestellter auf den Hof. Bei der Feldarbeit entdeckt er immer wieder viel Schönes. Er hält diese Momente in Bildern fest und teilt sie in den Sozialen Medien.

Konrad, der Sprachgewandte

Konrad ist der Nachbar von Brigitte und Markus. Als pensionierte Käsehändler hat er das Flair für Genussmittel sozusagen in seiner DNA. Er führt die Gäste gekonnt auf Englisch durch den Hopfengarten, und vielleicht erzählt er schon bald etwas über Bier in Kombination mit Käse.

Karin, Sandra, Debby und Noppa, die fleissigen Helferinnen

Die vier sind immer zur Stelle, wenn gerade Not an der Frau ist. Egal ob in der Gästebewirtung oder auf dem Feld, sie packen an.

Friedi, Emil und Gertrud, Oldies but Goldies

Seit Jahren haben die drei Pensionierten immer viel mitgeholfen und mitgedacht. Obwohl schon etwas älter, kann man immer auf sie zählen. Niemand macht schönere Mäschli bei den Pralinésäckli als Friedi, unser Grosi. Den Whisky etikettiert Gertrud flink und gekonnt. Und Emil weiss als ehemaliger Hopfenbauer bestens über den Hopfenanbau im Stammertal Bescheid.

Lernende und Praktikanten

In den 30 Jahren, in denen Markus und Brigitte den Hof führen, haben sie zirka 35 Haushalts-Lehrtöchter und angehende Landwirt(innen) ausgebildet. Praktikant(innen) aus der Schweiz, und manchmal auch von weit her, bekommen bei ihnen ebenfalls Einblick in die Schweizer Landwirtschaft.

Schülerinnen und Studenten

Fleissig, flink, aufgestellt sind sie und vor allem an den Wochenenden auf dem Hof anzutreffen. Im Frühling helfen sie tatkräftig beim Hopfenausputzen mit.

Das Landwirtschaftsteam im Hopfengarten.

25 Jahre Hopfentropfen – eine Zeitreise

Lancierung des Stammheimer Hopfentropfens
Gewinn des Agro Preises

1997

Anbau eines gedeckten Gartensitzplatzes

Eröffnung des Hopfenlehrpfads, erste Führungen durch den Hopfengarten

Stammheimer Hopfenklar

Hopfen Dinkelkissen

1. Bier- und Hopfenfest

1999

Hopfentropfen Praline

Hopfen Kräutertee

Stammheimer Sonnenblumenöl

2. Bier- und Hopfenfest

2001

Stammheimer Hopfen Schnupftabak und Schnupfhumpen

3. Bier- und Hopfenfest

2004

Stammheimer Hopfen Kräutersirup

2005

10 Jahre Hopfentropfen

4. Bier- und Hopfenfest

Erweiterung des Hofladens

Wechsel von der Brauerei Bärlocher zur Brauerei Locher Appenzell

Neue Etikette und neuer Auftritt als Zürcher Bier mit 100% Zürcher Rohstoffen

Stammheimer Hopfennudeln

Stammheimer Biershampoo

2007

Stammheimer Biergelee

Führung Kulinarische Reise durchs Hopfenjahr

2011

Umnutzung der alten Garagen zur Whisky-Lounge

6. Bier- und Hopfenfest

2013

Stammheimer Hopfensalz

neuer Hopfengarten

2015

20 Jahre Hopfentropfen

Führung «Bier & Dine»

Grosses Unwetter

2017

Stammheimer Hopfenbräu in der Dose

2019

Spezialbiere

Pop-Up-Laden

2021

1998

Bau des Hofladens

2000

Einbau einer Küche für die Gästebewirtung

Eröffnung der Braustube mit einer 50-Liter-Brauanlage

Erste Brauseminare

Stammheimer Hopfenbräu in blauen 2-Liter-Flaschen

Start der Zusammenarbeit mit der SBB

Stammheimer Hopfenessig, Gewinn Prix Innovation Agricol Suisse

2002

Vergrösserung der Braustube

Vergrösserung des Partyraumes

Start mit Stammheimer Hopfenbräu in 33-cl-Flaschen zusammen mit der Brauerei Bärlocher

Stammheimer Hopfenbadebalsam

2003

Stammheimer Hopfenduschgel

2006

Erweiterung des Gartensitzplatzes

Stammheimer Hopfenkäse

Stammheimer Hopfensprossen, Prix Innovation Agricol Suisse (2. Rang)

Erste eigene Braugerste für Bier und Whisky

2008

Stammheimer Hopfenzahnpasta

Stammheimer Single Malt

Malzzältli und Knuspermalz

2009

Stammheimer Hopfenschokolade

Stammheimer Hopfenkörpercreme

2010

5. Bier- und Hopfenfest

Start mit Bier Olümp-iade

2012

Stammheimer Hopfenpesto

2014

Start mit Whisky-Seminaren und «Whisky & Dine»

2016

Glärely Whisky

Ausbildung von Christoph zum Biersommelier

2018

Selfie-Flasche

Hopfenpelletiermaschine

2020

Schmuser

erster Pop-Up-Laden

2022

25 Jahre Hopfentropfen

7. Bier- und Hopfenfest

Gin, Bourbon, Kosmetikline für Männer

Bart-App

Der Hopfenlehrpfad

«Was sind das für Stangen, die in Reih und Glied auf den Feldern stehen und von wild aufgeschossenem Blattwerk umrankt sind?», mögen sich schon einige gefragt haben.

Bei Führungen durch den Hopfengarten erzählen wir unseren Gästen viel Wissenswertes über Hopfen und Bier.

Dem Hopfen begegnet man an Hecken und Waldrändern, wo er wild wächst oder als Kulturpflanze in den sogenannten Hopfengärten. In der Schweiz wird er zum Beispiel in Stammheim (ZH), im Fricktal (AG) sowie in Wolfwil (SO) angebaut. Er zählt botanisch gesehen zur Ordnung der Urticales (brenesselartige Gewächse) und ist somit mit der Brennnessel und den Hanfgewächsen verwandt.
Beim Hopfen unterscheidet man zwei Arten: den brauwertlosen japanischen Hopfen (Humulus japonicus) und den Kulturhopfen (Humulus lupulus). Letzterer dient vor allem als Gewürz bei der Bierherstellung.

Bis zu einem halben Jahrhundert alt

Der Hopfen ist mehrjährig und kann bis 50 Jahre alt werden. Die ausgewachsene Pflanze besteht aus einem stattlichen Wurzelstock, der als Reservespeicher dient. Von ihm aus dringen mehrere Hauptwurzeln bis in eine Tiefe von mehr als zwei Metern vor. Sie dienen der Wasserversorgung. Aus dem Wurzelstock spriessen ebenfalls die sogenannten Sommerwurzeln, denen Hauptaufgaben ist die Aufnahme von Oberflächenwasser und Nährstoffen.
Der oberirdische Teil der Hopfenpflanze, der sich bis etwa 7 m in die Höhe rankt, umfasst Haupt- und Seitentriebe mit Blättern und Dolden. Der Hopfen ist eine zweihäusige Pflanze, d. h. an einer Pflanze finden sich entweder nur weibliche oder nur männliche Blüten. Ausschliesslich die weiblichen Pflanzen bilden Dolden, die einen hohen Anteil an Lupulin aufweisen. Im Lupulin finden sich die Hopfenbitterstoffe und -öle, die von besonderer Bedeutung für die Bierherstellung sind. Der Brauer bevorzugt deshalb die weiblichen Pflanzen.

Die weiblichen Blüten sind gefragt

Die Blüten des weiblichen Hopfens sind klein und unauffällig, da der Hopfen nicht durch Insekten, sondern durch den Wind befruchtet wird. Im Verlauf der Ausdoldung bilden sich aus den Blütenständen die zusammengesetzten Zapfen oder eben Dolden.
Die Vermehrung des Hopfens erfolgt vegetativ, d. h. durch Stecklinge. Nur für die Kreuzungszüchtung wird männlicher Hopfen verwendet. Er wächst wild und wird eigens für die Züchtung kultiviert. Männliche und weibliche Hopfen lassen sich nur im blühenden Zustand eindeutig unterscheiden. Aus den männlichen Blüten resultieren keine Dolden, sondern sogenannte Rispen. Gelangt der Blütenstaub einer männlichen Pflanze auf eine weibliche Blüte wird diese befruchtet und es bilden sich Samen. Da die Samenbildung den Brauwert mindert, sind männliche Hopfen aus Anbaugebieten fernzuhalten.

Wie man Hopfen anbaut

Um erfolgreich Hopfen anzubauen, müssen die Voraussetzungen bezüglich Boden, Klima und Witterung

stimmen: Besonders gut eignen sich tiefgründige Böden mit guter Wasserführung. Der Hopfen hat unterschiedliche Wärmeansprüche während der einzelnen Wachstumsstadien. Ideal sind trockenes, warmes Wetter für die Frühjahrsarbeiten von Ende März bis Mitte April und ein kühler, regenreicher Mai sowie viel Wärme in der zweiten Hälfte Juni und im Juli in der Zeit der Doldenbildung. Kühle, niederschlagsreiche Sommer führen zu höheren Hopfenerträgen als heisse und trockene. Im Übrigen ist eine schwache Luftbewegung günstig. Starker Wind verursacht Schäden an der Kultur.
Viel Erfahrung braucht es für das Anlegen eines Hopfengartens, aber auch für die Pflege sowie für die Ernte, Trocknung und das Aufbereiten des Hopfens. Heute pflanzt man in den Hopfengärten spezielle Zuchtsorten mit hoher natürlicher Krankheits- und Schädlingsresistenz sowie bestem Brauwert. Es sind Sorten wie Perle, Orion oder Hallertau Magnum.
Der Hopfen ist eine Lichtpflanze. Hohe Anlagen, schräges Aufleiten der Triebe und genügend weite Reihen begünstigen die optimalen Lichtverhältnisse. Heutzutage pflanzt man Hopfen in Weitraumanlagen mit einem Standraum von etwa 4,80 m2 pro Pflanze. Das ergibt etwas mehr als 2000 Pflanzen auf einer Hektare.

Tägliches Wachstum bis zu 35 cm

Aus dem winterharten Wurzelstock spriessen im Frühjling zahlreiche Triebe, von denen man nur drei bis vier stehen lässt und an den Aufleitdraht andreht. Die restlichen Triebe werden nach dem Aufdecken und Schneiden beseitigt oder wandern als sogenannte Hopfenspargeln oder -sprossen als Delikatesse in die Gourmetküche.
Während der Vegetationsphase können die Hopfenranken täglich bis zu 35 cm wachsen. Sie erreichen schliesslich die Gerüsthöhe von etwa 7 m und beginnen Ende Juni zu blühen. Je nach Sorte und Wachstumsbedingungen dauert die Blüte drei bis vier Wochen. Der Übergang von der Blüte zur Dolde vollzieht sich allmählich. Nach der Ausdoldung bis zur Ernte vergehen weitere zwei bis drei Wochen. Der Pflücktermin ist meist Ende August bis Anfang September.
Früher wurde der Hopfen von Hand gepflückt, heute führt diese Arbeit eine Maschine aus. Auch die Dolden werden maschinell von den Ranken gezupft. Um die Ernte haltbarzumachen und den Brauwert zu sichern, müssen die Dolden sofort in einer Hopfendarre getrocknet werden. Mittels eines Luftstroms, der 60 °C warm ist, wird der Wassergehalt von 80 % auf zirka 12 % reduziert.
Der grösste Teil des Doldenhopfens wird heute weiter zu Pellets verarbeitet. Der Einsatz von Pellets ist wirtschaftlicher als der von getrockneten Dolden, und der Brauwert kann über eine längere Periode konstant gehalten werden.

Geringe Produktion in der Schweiz

Weltweit werden auf einer Fläche von rund 95'000 ha etwa 152'000 t Doldenhopfen erzeugt. Das entspricht einer Bierproduktion von 1,2 Mrd. Hektolitern. Die bedeutendsten Hopfenanbauländer sind Deutschland, die USA, China, Australien und Tschechien. In der Schweiz produzieren insgesamt acht Landwirte auf einer Anbaufläche von 18 ha Hopfen. Damit wird weniger als 15 % des gesamten Inlandbedarfs gedeckt.

Die Selbstkosten der Schweizer Hopfenproduzenten schwankten in den vergangenen Jahren zwischen 500 bis 550 Franken pro 50 kg, was über dem Weltmarktpreisniveau liegt. Der Hopfenpreis ist nicht gestützt, sondern richtet sich nach dem Preis auf dem Weltmarkt. Deshalb konnten in den letzten Jahren die Hopfen in der Schweiz nicht mehr kostendeckend verkauft werden. Abnehmer des Schweizer Hopfens sind die Schweizer Brauereien prozentual zu ihrem Bierausschank.

Führung Hopfenlehrpfad

Angebot
- *Ausführlicher Rundgang im Hopfengarten*
- *Kurze Erläuterung Braustube, dazu gibt es Hausbier, Mineralwasser, Süssmost und ein frisches Treberbrötli*
- *Degustation und Erläuterung Hofprodukte*

Zeitbedarf
- *¾ Std. Hopfenlehrpfad*
- *¾ Std. Erläuterung Braustube, Degustation Hofprodukte und Beantwortung von Fragen*

Der Hopfen als Arznei- und Heilpflanze

Die meisten kennen Hopfen nur aus der Bierbrauerei, dabei macht «Humulus lupulus» längst Karriere als natürliches Schlafmittel.

Hopfen (lateinisch Humulus lupus) wurde 2007 zur Arzneipflanze des Jahres gewählt. Damit wird eine Kulturpflanze gewürdigt, deren Nutzung sich nicht nur auf das Brauereiwesen beschränkt: Extrakte aus den Hopfendolden bilden heute in Kombination mit der Baldrianwurzel die häufigste Darreichungsform pflanzlicher Schlaf- und Beruhigungsmittel.

Hopfen war 2007 die Arzneipflanze des Jahres.

Bildautor Pixabay/RitaE

Hopfen macht müde

Der Hopfen kann als verhältnismässig junge Arzneipflanze bezeichnet werden, die ältesten Belege aus medizinischer Literatur stammen aus dem 10. Jahrhundert.

Bereits im 13. Jahrhundert wurde die schlaffördernden Wirkung des Hopfens beschrieben, die heute wissenschaftlich anerkannt ist. Ebenfalls Hildegrad von Bingen deutete an, dass der Hopfen müde macht. Die Äbtissin meinte, er erzeuge «Melancholie». Dieses Wissen ging im Zeitalter der Renaissance weitgehend verloren. So blieb es dem ausgehenden 18. Jahrhundert vorbehalten, die schlaffördernde Wirkung des Hopfens wieder zu entdecken.

Bitteres tut dem Magen gut

Hopfen ist ein zugelassenes pflanzliches Arzneimittel. Seine wichtigsten Inhaltstoffe sind ätherische Öle und die Bittersäuren Humulon und Lupulon. Ausserdem wirkt der Hopfen wie folgt:

- Seine beruhigende Wirksamkeit bei Nervosität und Schlafstörungen wird 2002 wissenschaftlich belegt.
- Die Bitterstoffe des Hopfens unterstützt die Verdauung und beruhigt die Magennerven.
- Hopfen enthält pflanzliche Östrogene, deshalb wird er in den Wechseljahren empfohlen.
- In der Krebsbekämpfung wird mit Hopfen geforscht, v. a. im Zusammenhang mit der Auswirkung auf die Teilung von Krebszellen.
- Hopfen ist harntreibend.

Führung Heilpflanze Hopfen

Angebot

– Ausführlicher Rundgang im Hopfengarten
– Kurze Erläuterung der Brauerei, dazu Hausbier, Mineralwasser, Süssmost und frisches Treberbrötli
– Viel Wissenswertes über den Hopfen als Heilpflanze
– Herstellen eines Hopfenkräutertees für den persönlichen Gebrauch
– Degustation und Erläuterung der Hopfenspezialitäten

Zeitbedarf

– ¾ Std. Hopfenlehrpfad
– ½ Std. Erläuterung der Brauerei
– ½ Std. Erläuterung über den Hopfen als Heilpflanze und herstellen eines Hopfentees
– ¼ Std. Degustation Hofprodukte, Beantwortung von Fragen

Kulinarische Reise durch das Hopfenjahr

Suchst du eine spezielle Führung? Möchtest du erleben, wie man Hopfen kulinarisch verwenden kann? Zwischen fünf Gängen erfährst du viel Wissenswertes zum Hopfenanbau und übers Bierbrauen.

Menü

Frühlingserwachen
Biertreberbrötli mit marinierten Hopfensprossen und Hüttenkäse

– Wie entsteht ein Bier?
– Welche Rohstoffe braucht es?

Frühling/Mai
Gemischter grüner Salat mit Hopfentrieben und Nüssen

Sommer
Erfrischendes Biersorbet mit Knuspermalz und Honighüppe

– Hopfenlehrpfad, alles Wissenswerte zum Hopfenanbau

Herbst
Schweinsbraten an Biersauce mit Hopfennudeln und Gemüse oder Bierfondue (drinnen oder draussen am Feuer)

Winter
Hopfentropfenparfait, garniert mit Rotweinzwetschgen Kaffee, Degustation Hopfenspezialitäten

– Informationen zu unseren Hopfenspezialitäten

Stammheimer Single Malt mit Hopfenkäse oder Hopfenschokolade

Zeitbedarf

– 4 Std.
– 6 Std. in Kombination mit Bierbrauen

Hopfen und Malz, Gott erhalt's

Bier wird seit jeher nur aus natürlichen Rohstoffen nach dem «Deutschen Reinheitsgebot» gebraut: Ausschliesslich Hopfen, Malz, Wasser und Bierhefe dürfen eingesetzt werden, dennoch ist die Geschmacksvielfalt riesig.

Weltweit werden zurzeit über 100 Hopfensorten kommerziell angebaut. Von Bedeutung sind etwa 50. Die Vielfalt der Hopfensorten lässt sich in drei Gruppen einordnen:

Aromahopfen: Sorten, die wenig Bitterstoffe (4-8 % Alpha) und charakteristische Hopfenaromen in sich vereinen. Z. B. Perle, Opal, Tettnanger.

Bitterhopfen oder Hoch-Alpha-Hopfen: Sorten mit einem hohen oder sehr hohen Anteil an Bitterstoffen (12-16 % Alpha). Z. B. Hallertau Magnum, Herkules.

Flavour-Hopfen: Sorten, die durch zitrusartige, fruchtige oder blumige Aroma- und Geschmacksnoten auffallen. Bei ihnen ist das Aroma wichtig und nicht der Alphagehalt (4-16 % Alpha). Z. B. Cascade, Mandarin Bavaria, Hallertau Blanc.

Vielfalt von rund 5000 Bieren

Bierfreunde, die neben einem klassischen herben Bier auch einmal ungeahnte Aroma- und Geschmacksperspektiven erleben wollen, werden von den neuen Biersorten begeistert sein. Mit dem Einsatz von neuen Hopfensorten scheinen die Variationsmöglichkeiten in den verschiedenen Biertypen unendlich zu sein. Bierliebhaber brauchen aber nicht zu befürchten, dass durch die Neuheiten (z. B. Craft Beere oder IPA) die Klassiker wie Lager oder Pilsner vom Markt verdrängt werden. Man muss die die Neuen einfach als Verbreiterung des Angebots verstehen. Mit rund 5000 verschiedenen Bieren sollte für jeden Geschmack etwas dabei sein.

Die Hopfensorten unterscheiden sich nicht nur im Aussehen, sie bestimmen das Aroma des Biers.

Mälzen dauert 6 bis 10 Tage

Nicht nur der Hopfen gibt dem Bier Geschmack, sondern auch das Malz. Malz ist gekeimtes und anschliessend getrocknetes Getreide (meist Gerste, auch Weizen, Roggen, Dinkel, Mais, Reis o. a.) Für die Herstellung von Malz werden spezielle Getreidesorten eingesetzt. Diese sind in der Regel auf einen geringen Eiweissgehalt und hohe Keimfähigkeit bei gleichmässigem Keimverhalten gezüchtet.

Der Vorgang des Mälzens dauert sechs bis zehn Tage und erfolgt in drei Schritten:

Weichen: Das Getreide wird mit Wasser vermischt. Wasseraufnahme der Getreidekörner und dadurch Start des Keimvorgangs. Dauer 24 bis 48 Stunden.

Keimen: Bildung von Blatt- und Wurzelkeimen sowie Enzymen, Lösung des Korns. Dauer 96 bis 144 Stunden.

Darren: Unterbrechung der Keimung, Feuchtigkeitsentzug, Aromabildung durch Temperatur und Darrdauer.

Verantwortlich für die Farbe

Im Allgemeinen werden in der Bierbrauerei die folgenden drei Grundsorten unterschieden:

Pilsner Malz: für helle Biere, gedarrt mit ca. 80 °C warmer Luft.

Wiener Malz: für rötliche Biere, gedarrt mit ca. 90-95 °C warmer Luft.

Münchner Malz: für dunkle Biere, gedarrt mit ca. 100-105 °C warmer Luft.

Spezialmalze geben noch mehr Geschmack oder Farbe ins Bier:

Karamell-Malze: Zur Abrundung eines kräftigen Biergeschmacks werden bis zu 10 % davon zugegeben.

Röstmalz: Beträgt höchstens 1-2 % der Malzschüttung und färbt das Bier dunkel.

Rauchmalz: Verleiht dem Bier eine rauchige Note.

Magst du mehr über unsere Biere erfahren, dann lies weiter auf Seite 11. Bestellen kannst du sie hier.

Unsere Biere

Hopfen sind unsere Leidenschaft. Darum sind wir nicht nur Hopfenbauern, sondern auch Bierproduzenten.

Stammheimer Hopfenbräu

Stammer Pale Ale

Stammer Ale

IPA Manderina

Da wir bereits in vierter Generationen Hopfen anbauen, war es naheliegend, dass wir, als der Hopfenpreis nicht mehr kostendeckend war, nicht einfach mit dieser spannenden Kultur aufhören würden. Wir suchten daher nach Möglichkeiten, wie wir unsere Hopfen selber vermarkten und möglichst viel Wertschöpfung auf dem Hof behalten könnten. Bierbrauen ist nur eine dieser Möglichkeiten…

Stammheimer Hopfenbräu

Ein naturtrübes Bier vom Zürcher Hopfenbauer. So kraftvoll und funkelnd wie flüssiges Gold. Aus 100 % Schweizer Hopfen der Sorten Opal und Perle sowie Schweizer Gerste aus eigenem Anbau. Lokaler und regionaler geht's nicht! Mit diesem Bier sind wir mit dem Brauvirus infiziert worden. Es ist erkennbar an der blauen Mehrweg-Flasche. Man kann es aber auch aus der Aludose geniessen. 5 % Vol.

Stammer Pale Ale

Dieses Stammheimer Bier wird aus dem Hallertauer Blanc gebraut. Es ist sehr Fruchtig mit einer Note von Johannisbeeren, grünen Früchten und Trauben. In Bitterkeit und betreffend Malzigkeit ist es ausgewogen, 5.2 % Vol. Nur echt mit dem Räuberkopf.

Stammer Ale

Dieses sehr fruchtige und obergärige Sommerbier verdankt seine Citrus-Note dem Cascade-Hopfen. Es ist sehr leicht, mit einer mittleren Bitterkeit, 4.7 % Vol. Nur echt mit dem Räuberkopf.

IPA Mandarina

Die Bavaria Mandarina-Hopfen verleihen diesem Indian-Pale-Ale-Bier eine sehr fruchtige Mandarinennote. Der Abgang ist leicht herb. Sein Körper ist kräftig, 6 % Vol. Nur echt mit dem Räuberkopf.

Hast du Lust auf ein Stammheimer Bier bekommen? Auf der nächsten Seite kannst du die Geschichte über unsere Aromahopfen-Biere in Augmented Reality erleben.

Führung Schaubrauen auf dem Hof

Angebot

- *Vertiefter Einblick, praktische Vorführungen und aktive Mitarbeit*
  Wie entsteht ein Hausbier? Stadien der Entwicklung, Geschichte des Bieres
- *Ausführlicher Rundgang im Hopfengarten*
- *Degustation Hofprodukte, Beantwortung von Fragen*
- *Bierhumpen-Curling*

Zeitbedarf – *2 Std. Brauprozess, aktive Mitarbeit, ¾ Std. Hopfenlehrpfad, ½ Std. Infos zum hofeigenen Single Malt und Degustation, ¼ Std. Degustation Hopfenspezialitäten, Beantwortung von Fragen, Total Zeitbedarf inkl. Essen: 5–6 Std.*

Aus unserer Hofküche

Braumeister Salat

Salatsauce (für ca. 10 Portionen)
25 g Biersenf
25 g Hopfensenf
1 dl Hopfen Balsamico
1,5 dl Rapsöl
etwas Hopfensalz
Alles zusammenmischen, mit einem Schluck Bier abrunden.

Salat (1 Portion)

2 Hopfenwürstli	*schälen und in Rädli schneiden*
40 g Appenzeller Käse	*in Würfeli schneiden*
60 g Gurken	*in Würfeli schneiden*
2 TL Frühlingszwiebeln	*fein geschnitten*
1 TL Peperoncini	*ohne Kerne ganz fein geschnitten*

Alles mischen, in der Sauce ziehen lassen.

Blattsalat auf einem Teller anrichten und Braumeistersalat darauf geben. En Guete!

Bier & Dine

Apéro in der Brauerei
Crostini, dazu ein feines Weizenbier und Reisbier oder Maisbier
– Du erfährst viel Wissenswertes zum Bierbrauen
– Geschichte und Wissenswertes zum Bier

1.Vorspeise
Salatteller mit Bierdressing oder Bier-Rahm-Suppe dazu ein Stammheimer Hopfenbräu und ein Lagerbier
– Infos zu den verschiedenen Bierstilen
– Wie wird ein Bier richtig degustiert?
– Woher kommen die verschiedenen Geschmacksrichtungen?
– Infos zu den verschiedenen Hopfensorten

2. Vorspeise
Bier-Sorbet «In Liefmans fraitesse on the Rocks»

3.Hauptgang
Geschnetzeltes an Malz-Bier-Spätzli und Gemüse dazu ein IPA und ein Pale Ale
– Kurze Info zum hofeigenen Whisky
– Was haben Bier und Whisky gemeinsam?
– Degustation vom Stammheimer Single Malt
Dazu ein Oak Wood Red Ale

Bierhumpen-Curling

4.Dessert
Saisonales «Bier-Dessert»
dazu ein Swiss Stout Chocolate

Führung Einblick ins Bierbrauen

Angebot
– Erklärung des Brauprozesses: Wie wird Bier gebraut? Was braucht man dazu? Dazu gibt es ein frisches Treberbrötli
– Ausführlicher Rundgang im Hopfengarten
– Degustation und Erläuterung Hofprodukte
– Bierhumpen-Curling

Zeitbedarf
– 1 Std. Hopfenlehrpfad
– 1 Std. ausführliche Erläuterung der Brauerei, Bierhumpen-Curling
– ½ Std.Infos zum hofeigenen Single Malt und Degustation
– ¼ Std. Degustation Hofprodukte, Beantwortung von Fragen

Bierdegustation

Angebot
– Bierdegustation mit Spezialbieren quer durch die Schweiz
– 4 x 1 dl Spezialbier + Stammheimer Hopfenbräu, Treberbrötli
– kurze Info zu den verschiedenen Bierstilen und den verschiedenen Hopfensorten, wie wird ein Bier richtig degustiert
(im Preis inbegriffen)

Unsere Whiskys

Was haben Bier und Whisky gemeinsam? Mehr als du denkst...

Nr. 1 Der Stammheimer Single Malt

Nr. 2 Der Stammheimer Gläreli Whisky

Nr. 3 Der Stammheimer Single Malt

Da wir auf unserem Hof die Gerste für unser Bier selber anpflanzen, liegt es nahe, dass wir auch Whisky herstellen. Den Whisky-Gedanken hatten wir schon vor längerer Zeit, denn Whisky braucht Zeit, viel Zeit... Unser ältester kam 2012, also vor 10 Jahren, ins Fass. Die Fässer lagern zum grossen Teil bei uns auf dem Hof und werden in Handarbeit in Flaschen abgefüllt und etikettiert.

Nr. 1 Der Stammheimer Single Malt
Gaumen: aromatisch und mild
Rohstoff: Gerstenmalz
Lagerung: Eichenholz-Bierfässer
Alkohol: 40 % Vol.

Nr. 2 Der Stammheimer Gläreli Whisky, Blended Whisky mit Hopfen
Gaumen: Füllig, fruchtig, intensiv würzig, hopfig
Rohstoff: Gerstenmalz
Alter: 4 Jahre
Lagerung: Eichenbarrique-Fässer (aus drei verschiedenen Fässern, früherer Inhalt: Portwein, Bier, Hopfenschnaps)
Alkohol: 50 % Vol.
Diesen Whisky kannst du mit ein paar Tropfen «verdünnt» trinken, um den Alkohol zurückzudrängen und das volle Aroma zur Entfaltung zu bringen.

Nr. 3 Der Stammheimer Single Malt, der Reife
Gaumen: fruchtig, langanhaltende, intensive Würze
Rohstoff: Gerstenmalz
Zeitpunkt der Destillation: 2012
Lagerung: Eichenbarrique-Fässer (früherer Inhalt Barrique-Wein)
Alkohol: 47 % Vol.
Oder direkt aus dem Fass abgefüllt, ungefiltert und mit der vollen Kraft von 60 % Vol.

Hast du Lust bekommen, unsere Whiskys zu geniessen? Hier kannst du sie bestellen.

Whisky Seminare

Du trinkst gerne einen Whisky und möchtest mehr dazu erfahren?
– Wie wird ein Whisky hergestellt?
– Was hat Whisky mit Bier gemeinsam?
– Infos zur Geschichte des Whiskys
– Wie wird ein Whisky richtig degustiert?

Dies und vieles mehr erfährst du in unseren Whisky Seminaren.
Je nach deinem Wissensdurst und der verfügbaren Zeit kannst du zwischen drei verschiedenen Seminartypen auswählen:
– Kleines Whisky Seminar
– Kulinarisches Whisky Seminar
– Vom Bier zum Whisky

Whisky & Dine
Geniess mit deinen Freunden, Arbeitskollegen oder Vereinsmittgliedern ein mehrgängiges Menü mit einem passenden Whisky zu jedem Gang. Beim Apéro erfährst du viel Wissenswertes zum Whisky allgemein, und an der Bar gibt es Informationen zum jeweiligen Whisky.

Whiskylounge als Seminarraum

Denken & Erleben & Geniessen
Suchst du einen Seminarraum in ruhiger Lage, in dem entspanntes Arbeiten möglich ist? Dann bist du bei uns genau richtig. Unser Bauernhof ist der perfekte Ort, wenn du eine etwas andere Umgebung suchst. Raus in die Natur, damit sich deine Gedanken frei entfalten können!

Zusätzlich zur Seminarraumvermietung können wir dir ein einzigartiges Rahmenprogramm zwischen produktiver Arbeit und erholsamem Naturerlebnis zusammenstellen und dich ebenfalls kulinarisch verwöhnen.
Der Seminarraum (55 m²) bietet Platz für bis zu 30 Personen. Es stehen Beamer, Flipchart und Internet zur Verfügung.

Vom Bier zum Whisky

Angebot: In der Brauerei
– Erläuterung des Brauprozesses:
> Wie wird Bier gebraut?
> Was braucht man dazu für Rohstoffe?
Auch das Schnupfen und das Bierhumpen-Curling dürfen nicht fehlen

In der Whiskylounge
– Geschichte und Wissenswertes zum Whisky
> Wie wird ein Whisky hergestellt?
> Was haben Whisky und Bier gemeinsam?
> Wie verändert sich ein Whisky im Fass?
– Degustation von Stammheimer Whisky:
> ½ Jahr im Fass
> 3 Jahre im Fass, aus zwei verschiedenen Fässern
> ausgereifter Glärerli Whisky mit Hopfen

Zeitbedarf:
– ½ Std. Brauerei + Schnupfen + Curling
– ½ Std. Infos zum Whisky und der Herstellung
– ½ Std. Degustation der verschiedenen Whiskys und Beantwortung von Fragen

Die Freude an Hopfen und Malz ist gross

«Unbedingt früh den Bierbrauerkurs buchen. Sehr gutes Catering/Küche.»

«Muss man einfach besuchen!»

«Ich war im Paradies!!!»

«Es sind sehr gute Gastgeber... Auch der Essens- und Whiskygeschmack waren grossartig.»

«Ein innovatives Team mit viel Herzblut und originellen Ideen - immer wieder einen Besuch wert.»

«Wir waren im Rahmen einer Hochzeitsexkursion in Stammertal und haben uns bestens amüsiert. Der sehr charismatische Eigentümer macht das Bierbrauen und Degustieren zum Erlebnis.»

«Guets Bier und cooli Führige :-)»

«Geniali Sach!»

«Gute Produkte. Super Bier. Spannende Führung durch die Schaubrauerei und Hopfengarten.»

«Sehr gute Lokalität für einen Firmenanlass. Absolut unkompliziert. Die Betreiber stehen voll und ganz dahinter...»

«Als Ausflug mit Freunden oder dem Geschäft oder Club auf jeden Fall wert.»

Bier erleben

Bier ist nicht einfach nur ein Durstlöscher oder Partygetränk. Viel mehr lädt die grosse Vielfalt dazu ein, Bier optimal mit Speisen zu kombinieren. Hier kommt der Biersommelier ins Spiel.

Der Sommelier (aus dem Französischen für Mundschenk) war ursprünglich der Vorkoster am mittelalterlichen Hof und hatte die Aufgabe, Speisen und Getränke auf ihre Qualität zu prüfen.

Botschafter fürs Bier

Der Biersommelier konzentriert sich auf das Kulturgetränk Bier. Er versteht sich als Botschafter des Biers und als Berater für den Gast und den Gastronomen. Er vermittelt Informationen zum Prozess der Bierherstellung, über die richtige Bierauswahl zur gewählten Speise und über die gesundheitlichen Auswirkungen des moderaten Bierkonsums.

Biertrinken hat Tradition

Bier ist im Trend. Nachdem dieses Getränk jahrelang ein Schattendasein gefristet hat, wird ihm nun endlich die Aufmerksamkeit zu teil, die es schon lange verdient hat. Bier begleitet den Menschen seit er sesshaft wurde, wobei es sich im Laufe der Jahrhunderte immer weiter verändert hat.
Heute hat jedes Land seine eigene Biergeschichte und seine traditionellen Biersorten. Heute gehört Bier trinken nicht mehr ausschliesslich ans Dorffest oder an Sportanlässe. Ein passendes Bier wird sowohl in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie als auch im einfachen Restaurant serviert.

Unser hauseigener Biersommelier

Christoph ist ausgebildeter Biersommelier. Er führt dich bei einer Bierdegustation oder einem «Bier & Dine» in die Welt der verschiedenen Bierstile ein.

Denn die Bierbrauereien in der Schweiz besitzen ein reiches und innovatives Angebot an Bierspezialitäten, die du entdecken, verkosten und kaufen solltest.

Drei Fragen an Christoph

Christoph, was fasziniert dich an Bier?
Die geschmackliche Vielfalt. Bier ist nicht gleich Bier. Für jede und jeden gibt es das richtige Bier. Trotzdem trinken in der Schweiz 80 % der Leute einfach Lagerbier. Da sehe ich noch grosses Entwicklungspotenzial betreffend unserer Bierkultur.

Was ist für dich das Grösste bei deiner Tätigkeit als Biersommelier?
Das Grösste ist für mich, wenn ich eine Person für Bier begeistern kann, in dem ich sie über die grosse Vielfalt aufkläre. Oft kennen die Nichtbiertrinker(innen) nur das «normale» Bier, das meist etwas bitter schmeckt. Ich schenke dann etwas Spezielles aus, wie z. B. ein belgisches Bier mit Fruchtsaft vermischt oder unseren Schmuser, Das ist Bier mit Weisswein gemischt. Die Gäste (meist Frauen) sind dann ganz überrascht, wie gut Bier auf diese Art sein kann.

Was ist dein Lieblingsbiertyp und weshalb?
Ein IPA, da es schön hopfig ist. Ich bin ja schliesslich mit Hopfen aufgewachsen und mag darum diesen Geschmack. Bereits früh durfte ich einmal an einem Bier nippen (grinst).

Bier Olümp-iade

Starke Teams sind zu Höchstleistungen fähig!
Unsere Bier Olümp-iade bietet verschiedene Disziplinen, an denen sich deine Mitarbeiter, Kunden, Partner und Freunde messen und eine Menge Spass haben können.

Mit der Bier Olümp-iade wird auf spassige und kreative Weise das Teamwork gefördert. Gemeinsam werden strategische «Schlachtpläne» entwickelt und ungeahnte Fähigkeiten der Mitstreiter entdeckt…

Die Bier Olümp-iade ist eine ideale Ergänzung zu einer Hopfenführung, bietet eine aktive Unterbrechung eines Seminars und führt zur erlebnisreichen Abrundung des Festes.

Du hast die Wahl zwischen einer «kleinen Bier Olüm-piade» und einer «grossen Bier Olümp-iade». Auf Wunsch können auch nur einzelne Posten gewählt werden.

Kleine Bier Olümp-iade:
- *Bierhumpen-Curling*
- *Stiefelwerfen*
- *Bierdeckel-Zielwerfen*
- *Biertransport auf Ski*
- *Hopfendolden-Labyrinth*
- *Harassen-Spiel*

Grosse Bier Olümp-iade:
- *Biergeschicklichkeits-Parcours*
- *Bierhumpen-Curling*
- *Stiefelwerfen*
- *Bierdeckel-Zielwerfen*
- *etwas anderes Büchsenschiessen*
- *Hopfendolden-Labyrinth*
- *Harassen-Spiel*
- *Bierhumpenstemmen*
- *Knobelspiel / Quiz*

Zeitbedarf:
- *Kleine Bier Olümp-iade: ca. 1,5–2 Std. (abhängig von der Gruppengrösse)*
- *Grosse Bier Olümp-iade: ca. 2–3 Std. (abhängig von der Gruppengrösse)*

So entstehen aus Doldenhopfen Hopfenpellets

Weltweit werden über 95 % der Hopfen in Form von Pellets oder Extrakt eingesetzt. Der Vorteil liegt in der besseren Lagerstabilität, der guten Homogenität, höherer Ausbeute und der einfacheren Dosierbarkeit gegenüber Doldenhopfen.

Lange Zeit wurde in den Brauereien zur Bierherstellung Doldenhopfen eingesetzt. Die Hopfengabe unterlag dabei stets den natürlichen, mengenmässigen Schwankungen der Hopfeninhaltsstoffe.

Thomas ist unser Fachmann fürs Pelletieren.

Zwei Pellet-Typen

Mit Beginn der industriellen Fertigung von Hopfenprodukten stellten die Brauereien zunehmend auf den Einsatz von Hopfenpellets um. Die Lagerung vereinfachte sich dadurch sehr. Denn Doldenhopfen brauchen relativ viel Platz, müssen vor Licht geschützt werden und sind nicht sehr Lager-stabil in der Qualität. Das Dosieren wurde mit den Pellets ebenfalls einfacher und ihre Ausbeute ist höher. Es gibt zwei verschiedene Pellets-Typen:

Pellets 45: Diese Pellets sind ihrem Bitterwert standardisiert. Da vor der Pelletierung die unerwünschten Bestandteile, wie Blätter und Stiele aussortiert werden, werden nur ca. 45 % der Doldenbestandteile verpresst.

Pellets 90: Es werden ca. 90 % der Bestandteile der Dolden zu Pellets verpresst. Sie sind nicht angereichert, das heisst, sie sind nicht standardisiert und entsprechen deshalb den Qualitätsmerkmalen des Rohhopfens.

10 Hopfensorten auf dem Hof

Auf unserem Hof wachsen auf einer Fläche von 4,1 ha 10 verschiedene Hopfensorten: Perle, Opal, Spalter Select, Tettnanger, Cascade, Herkules, Saazer, Hallertau Blanc, Bavaria Mandarina und Huell Melon. Einen Grossteil unserer Ernte und die zugekauften Sorten Hallertau Tradition und Magnum verarbeiten wir auf unserem Hof zu Pellets des Typs 90.

Nach der Ernte werden die Hopfendolden bei uns auf dem Hof schonend getrocknet und anschliessend zu Pellets verarbeitet. Dafür wird der Doldenhopfen gut gemischt und dann zerkleinert. Das entstandene Hopfenpulver wird erneut vermischt und maschinell zu Pellets gepresst. Hopfen enthält natürliche Öle und Harze, deshalb halten die Pellets auf natürliche Weise zusammen. Anschliessend werden sie in Beutel à 2,5 kg abgefüllt, vakuumiert und kühl gelagert.

Hast du Lust gekriegt, dein eigenes Bier zu brauen, du hast aber noch keine Hopfenpellets? Hier kannst du welche bestellen.

Mittels unserer eigenen Pelletiermaschine verarbeiten wir Doldenhopfen zu Pellets.

Nachgefragt bei Thomas, unserem Fachmann für Hopfenpellets

Thomas, Hopfenpellets herzustellen scheint einfach: mahlen, pressen, fertig. Ist das so?
Nein, ganz so einfach ist es dann doch nicht. Der Prozess beginnt schon etwas vorher: Beispielsweise beim sorgfältigen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Falls Rückstände davon im Hopfen gefunden würden, müssten wir die Ernte vernichten. Ebenfalls wichtig ist das Trocknen. Die Restfreuchitgkeit sollte 10 bis 12 % betragen. Dann kommt das Homogenisieren. Bereits den Doldenhopfen mischen wir sorgfältig, und auch in der Pelletiermaschine wird nochmals gut gemischt. So erhalten wir Pellets von möglichst gleicher Qualität.
Jedes Jahr gibt es Pelletiermaschinen, die explodieren. Erhitzte Maschinen im Zusammenspiel mit feinem Hopfenstaub können dazu führen. Wir saugen deshalb den Staub ab und passen das Tempo an, damit die Maschine nicht heiss wird. Während des Pelletierens muss immer jemand die Maschine im Auge behalten.
Da Hopfen Öle und Harze enthalten, gibt es Ablagerungen und die Pressmatritze kann verstopfen. Ich muss deshalb regelmässig die Rückstände entfernen und die Maschine mit Lebensmittel-konformen Schmierstoffen warten.

Was ist der Vorteil, eine eigene Pelletiermaschine zu haben?
Die Wertschöpfung bleibt bei uns auf dem Betrieb und wir wissen, dass unsere Pellets zu 100 % aus unserem eigenen Hopfen sind. Ein weiterer Vorteil ist, dass wir kleine Chargen mit sortenreinen Pellets herstellen können. Normalerweise verarbeiten industrielle Pelletierbetriebe erst Chargen ab 1,5 t.

Wie lange dauert es, bist du 100 kg Dolenhopfen pelletiert hast, und wie hoch ist die Ausbeute?
100 kg entsprechen ungefähr zwei Ballen Rohopfen. Je nach Sorte kann der Pelletiervorgang verschieden lang dauern. Wenn ich die Maschine bei Volllast laufen lassen kann, verarbeite ich in einer Stunde ungefähr 80 kg Doldenhopfen. Die Ausbeute liegt bei 100 %, denn was wir als Doldenhopfen in die Maschine geben, kommt am Ende als Pellet heraus. Nur das Volumen verringert sich um ein Vielfaches, schätzungsweise um 50 %.

Was ist die grösste Herausforderung beim Hopfen pelletieren?
Dass am Schluss schöne Pellets und nicht einfach Pulver oder Klümpchen zur Maschine herauskommen. Ein schönes Pellet ist 1,5 bis 2 cm lang. Ich kann das Resultat via Geschwindigkeit und Druck beeinflussen. Die Einstellungen variieren je nach Hopfensorte.
Ich muss darauf achten, dass es beim Herstellungsprozess nicht zu einer Erhitzung kommt, denn Hitze beeinträchtig die Hopfen-Inhaltsstoffe.

Was ist, wenn die Pellets nicht so schön sind?
Wenn die Pellets nicht schön sind, kann ich sie erneut durch die Maschine lassen. Zudem muss ich die Einstellungen justieren. In der Regel gilt: Je feiner das Hopfenpulver, desto besser.

Was sind deine Lieblingshopfensorte und dein Lieblingsbier?
Grundsätzlich sind alle Hopfen schön, aber die Bavaria Mandarina hat einen besonders betörenden Geruch nach Mandarinen.
Nach getaner Arbeit trinke ich am liebsten unser Hausbier, das Stammheimer Hopfenbräu. Wenn es ein besonders heisser Tag war, darf es gerne ein Stammer Ale sein. Das ist leicht, fruchtig und erfrischend.

Unsere Hofprodukte

Aus Hopfen und Malz gibt es nicht «nur» Bier. Es lassen sich viele andere feine Spezialitäten daraus herstellen. Schau bei uns im Hofladen oder im Online-Shop vorbei. Es erwarten dich viele Hopfen- und Hof-Spezialitäten, Biergeschenke, Whiskysets und vieles mehr.

#speziell

#entspannt

#würzig

#spritzig

#süss

#zünftig

#überraschend

Hopfentropfen-Jubiläums-Drink

4 cl	*Hopfentropfen*
1 dl	*Schmuser*
2 cl	*roter Trauben- oder Aroniasaft*
3-4	*Eiswürfel*
etwas	*Mineralwasser*

Für den Hopfentropfen-Jubiläums-Drink: Hopfentropfen in ein Longdrink-Glas geben, Schmuser dazu und Aroniasaft (wer es etwas herber mag) oder Traubensaft beigeben. Eiswürfel ins Glas und mit Mineralwasser aufgiessen. Mit einer Minze dekorieren. Prost!

Sei Aktionär oder werde Patin

Viele unserer Besucher finden unsere Angebote sympathisch und möchten deshalb mit uns, dem Betrieb und den Hopfen verbunden sein.

Mit dem Erwerb einer Plauschaktie im Wert von 1000 Franken, die nicht im Schweizer Obligationenrecht geregelt ist, kannst du eine Art Mitgliedschaft bei uns erwerben. Die Plauschaktie eignet sich natürlich auch sehr gut als Geschenk.

Eine GV, die 100 % Spass macht

Jeweils am Samstag nach dem Samichlaus-Tag findet bei uns auf dem Hof die Plausch-Generalversammlung statt. An diesem Anlass erhältst du als Mitglied exklusive Informationen rund um den Hopfenanbau und die Bierherstellung. Ebenfalls lernst du unsere neusten Produkte kennen. Nebst einem Aktionärs-Dinner inklusive Dessert und Kaffee kannst du das beliebte Stammheimer Hopfenbräu geniessen. Alle Mitglieder erhalten mit der Einladung zur Generalversammlung einen Warengutschein im Wert von 20 Franken für den Hofladen in Stammheim. Dieser ist ein Jahr gültig.

Deine Hopfenpatenschaft machen wir sichtbar:
Das Schild steht im Hopfengarten entlang des Lehrpfads.

Sei Patin oder Pate einer Hopfenpflanze

2015 pflanzten wir einen zwei Hektaren grosser Hopfengarten, den wir 2018 um eine weitere Hektare erweiterten. Interessierte Personen können für eine unserer Hopfenpflanzen Götti oder Gotte werden.
Mit einer Hopfenpflanzen-Patenschaft unterstützt du während einer Zeitdauer von 5 oder 10 Jahren die aufwendige Pflege unseres Hopfengartens. Deine Patenpflanze steht im Hopfengarten entlang unseres Lehrpfads und ist mit einem Schild gekennzeichnet, das jährlich über 10'000 Personen sehen. Zudem erhältst du eine Urkunde, auf der die Patenschaft festgehalten ist. Zum Dank für deine Unterstützung bekommst du jeweils zu Weihnachten das Patenschafts-Bier. Die Patenschaft kann natürlich auch verschenkt werden.

Hast du Lust gekriegt, bei uns Aktionär(in) zu werden? Möchtest du eine Hopfenpflanze als Patenkind? Dann scann den QR-Code!

Die Hopfen-Aktionärs-Generalversammlung macht vor allem Spass.

Unsere Neuen im Verkaufsregale

Was uns bei der Arbeit antreibt, laufend Neues zu erfinden? Die Freude an guten Produkten und unser unermüdliche Tüftelgeist...

Stammheimer Hopfen Gin

Stammheimer Bourbon

Schmuser

Stammheimer Hopfen Kosmetiklinie für den Mann

Auch nach 25 Jahren sind wir nicht müde, stetig aufs Neue ungewöhnliche Produkte zu kreieren. Natürlich haben diese immer einem Link zu Hopfen und Malz. Nebst dem unvergesslichen Geschmackserlebnis, das für uns im Vordergrund steht, investieren wir leidenschaftlich gerne Zeit in die passende Verpackung und die Geschichten, die unsere Produkte umranken.

Stammheimer Hopfen Gin

Unseren Gin haben wir mit frischen und handerlesenen Bavaria Mandarina Hopfendolden verfeinert. Auf diese Weise treffen die Fruchtigkeit des Hopfens auf die hebe Note des Wacholders. Nur echt in der Flasche mit Durchblick und dem Räuberkopf. 43 % Vol.

Stammheimer Bourbon

Hast du gewusst: Die USA sind das einzige Land, in dem man einen Bourbon Bourbon nennen darf. Alle anderen Länder dürfen nur Kornwhisky herstellen. Beim Niederschreiben dieser Bestimmung 1964 haben die Amerikaner jedoch vergessen, die Schweiz auf die Länderliste zu setzen. Das nutzen wir schlauen Stammheimer aus, und deshalb können wir mit gutem Gewissen Bourbon brennen.
Stammheimer Straight Bourbon aus 51 % Mais und 49 % Gerstenmalz. Nur echt mit dem Räuberkopf.

Schmuser

Ein prickelndes Erlebnis für Wein- und Bierliebhaber(innen), ideal zum Apéro. Ein Mischgetränk aus 60 % Wein und 35 % Bier, ganz nach dem Motto: Wein und Bier, das rat ich dir! Süffig, spritzig, hopfig! So schmeckt die köstliche Fusion der beiden ältesten alkoholischen Getränke der Menschheit.

Stammheimer Hopfen Bier Shampoo für den Mann

Dass Bier gut fürs Haar ist, weiss sogar unser Räuber. Willst du auch so einen schönen Bar wie er? Dann bist du mit unserem Bier Shampoo aus Stammheimer Hopfenbräu gerade richtig. Es reinigt, pflegt und stärkt Bart und Haare und verleiht Volumen und geschmeidigen Glanz. Die Triebe des Stammheimer Hopfens spriessen in vollem Wachstum fast 30 cm pro Tag. Deine Bart- und Kopfhaare wachsen vielleicht nicht gar so schnell, aber dafür ganz nach dem Motto: Gut Ding will Weile haben. Nur echt mit dem Räuberkopf.

Stammheimer Hopfen Duschgel für den Mann

Unser Duschgel aus Hopfenzapfen-Extrakt pflegt und beruhigt trockene Haut. Hopfen stimuliert die hauteigene Collagenproduktion, ist also optimal für trockene und reife Haut. Dank seiner antioxidativen Eigenschaften lindert Hopfenextrakt Entzündungen und trägt zu einer Kräftigung des Bindegewebes bei. Man sagt über die Wirkung des Hopfens, dass sie aphrodisisch, entspannend und nervenstärkend wirkt. Also nichts wie los und frisch gehopft in den Tag! Nur echt mit dem Räuberkopf.

Hast du Lust bekommen, unsere neuen Produkte auszuprobieren? Hier kannst du sie bestellen.

Für alle, die nicht genug vom Hopfen bekommen können

Wusstest du, dass 50 % des Schweizer Hopfens aus dem Stammertal stammen? Komm bei uns im Tal vorbei und werde ein richtiger «Hopfen-Fan»!

Im Stammertal dreht sich ganz vieles um den Hopfen: Du kannst regionales Bier vom Zürcher Hopfenbauer trinken. Du erfährst allerlei Wissenswertes über den Hopfenanbau und lernst die Pflanze auch auf kulinarische Art und Weise kennen.

Biertankstelle

Von Mai bis Mitte Oktober erhältst du in unserer Besenbeiz, der «Biertankstelle», fast immer ein frisches Bier und kleine Speisen. Vielleicht magst du unsere Hopfenwürstchen in Kombination mit unserem berühmten Kartoffelsalat oder den Hopfenkäse probieren? Unsere Gartenwirtschaft hat 60 Plätze und bietet dir eine wunderschöne Aussicht aufs Stammertal und seine Hopfengärten.

Öffnungszeiten «Biertankstelle»
Dienstag–Samstag: 9–18 Uhr
Sonntag: nur geöffnet, wenn wir angemeldete Gruppen haben. Bitte erkundige dich jeweils vorher.
Montag geschlossen

Hopfen Bierpfad

Der Hopfen Bierpfad ist die Kombination von Stammheimer Hopfen und der Braukunst verschiedener Brauereien aus der Region. Auf der zweistündigen Wanderung kommst du an fünf Stationen vorbei, erfährst faszinierende Geschichten und Facts zum Hopfen. Den Ausklang dieses idyllischen Rundganges bildet ein auserlesenes Menu. Mitbringen musst du eigentlich nur gutes Schuhwerk, Kleidung, die dem Wetter angepasst ist, dein Smartphone und Freude an Bier und Hopfen.
Start: La Stazione, Bahnhofstrasse 3, 8476 Unterstammheim
Ende: Hopfentropfen, Kollbrunn 422, 8476 Unterstammheim
Alles andere erfährst du hier:

Hopfentropfen-Parfait (für ca. 8 Portionen)

2 Eigelb
5 EL Zucker
rühren, bis die Masse hell ist

1 Vanillestängel Samen auskratzen und unter die Eigelbmasse rühren

5 EL Hopfentropfen unter die Eigelbmasse rühren

2½ dl Rahm steif schlagen, daruntermischen

2 Eiweiss steif schlagen

1 EL Zucker zum Eischnee geben, kurz weiterschlagen, dann mit dem Gummischaber sorgfältig, aber gründlich unter die Masse mischen, sofort in geeignete Gefässe füllen und tiefkühlen

Mit frischen Früchten oder Beeren servieren.

Für Influencer und solche, die es noch werden wollen...

Kennst du unsere Riesen-Selfie-Hopfenbräu-Bierflasche oder unseren Hofbrunnen schon? Beide helfen dir, dass du die schönen Stunden bei uns auf dem Hof weniger schnell vergisst, indem du dich fotografisch optimal in Szene setzen kannst.
Die Selfie-Flasche eignet sich bestens in Kombination mit einem romantischen Sonnenuntergang oder für den Hintergrund eines längst fälligen Familienfotos. Im Hofbrunnen landet meist der eine oder andere angehende Bräutigam an seinem Polterabend. Natürlich wird auch das per Bild festgehalten.
Neuerdings haben wir auf Instagram einen Filter, mit dem kannst du dir und deinen Freunden einen Hopfen-Bart à la unserem Räuber wachsen lassen.
Wir freuen uns sehr, wenn du mit Flasche, Brunnen und Bart fleissig Bilder komponierst. Noch mehr freuen wir uns natürlich, wenn du sie mit uns oder in den Sozialen Netzwerken teils. Denn, nur weitersagen macht froh!

Falls du herausfinden willst, wie dir ein Bart steht, dann scann einfach den QR-Code!

Unser Hof im schönen Stammertal

Wir bewirtschaften in Unterstammheim als dritte und vierte Generation einen Ackerbaubetrieb mit den Spezialkulturen Hopfen und Reben. Mit 32 ha Land entsprechen wir einem durchschnittlicher Schweizer Bauernhof. Auf unseren Feldern wachsen Braugerste, Bohnen, Getreide, Mais, Kartoffeln, Konservenerbsen, Salat, Sonnenblumen, Zuckerrüben und Naturwiesen. Die Nutztierhaltung haben wir vor ein paar Jahren aufgegeben, weil wir lieber Gäste bewirten und die Direktvermarktung unserer Produkte vorantreiben. Als Haustiere leben sechs Katzen, fünf Hasen und vier Schildkröten auf dem Hof.

Im Herzen des Zürcher Weinlands

Die einen mögen sich vielleicht denken, dass das Stammertal mit den vier Dörfern Oberstammheim, Unterstammheim, Waltalingen und Guntalingen am äussersten Zipfels des Kantons Zürich gelegen ist. Wir sind der Meinung, dass wir im Herzen des Zürcher Weinlands leben und auch rasch am Bodensee oder im nahe gelegenen Schwarzwald sind. Ganz zu schweigen, dass der Rheinfall ebenfalls nur einen Katzensprung von uns entfernt liegt. Stammheim ist über 1200 Jahre alt. Es ist aber alles andere als verschlafen. Hier kennt noch fast jede jeden und macht im einen oder anderen Verein mit. Die Kirche, die Bank, das Wirtshaus, der Beck und die Schule sind ebenfalls noch im Dorf. Die Dörfer bestechen durch ihre ursprünglichen Dorfbilder mit den prachtvollen Fachwerkbauten.

Ausflugziele in der Nähe:

Im Stammertal
- Nussbaumersee, Schwimmbad
- Aussichtsturm Stammerberg
- Heimatmuseum
- Riegelbauten, Kapellen

In der näheren Umgebung
- Rheinfall, Untersee und Rhein
- Stein am Rhein/Schaffhausen
- Kletterpark am Rheinfall

Wanderungen
- nach Stein am Rhein oder Ossingen, ca. 2 Std.
- nach Schlattingen, ca. 1 Std.

Velovermietung
- ab Bahnhof Stein am Rhein

Übernachtungsmöglichkeiten
- www.schloss-schwandegg.ch
- www.hirschenstammheim.ch

Unser Hofladen

Wir haben eine grosse Auswahl an Hopfenspezialitäten und anderen regionalen Hofprodukten. In unserem Hofladen hast du die Möglichkeit, unsere Hofspezialitäten direkt zu beziehen. Ein Ausflug ins schöne Stammheim und zu uns auf den Hof lohnt sich daher immer.

Öffnungszeiten
Dienstag bis Freitag:
9–12 Uhr und 13–18 Uhr
Samstag:
9–16 Uhr durchgehend,
im Sommer bis 18 Uhr
Sonntag geschlossen
Montag geschlossen oder
nach telefonischer Vereinbarung

Online-Shop
Während 24 Stunden an 365 Tagen. Lieferfrist nach dem Motto: Heute bestellt, morgen geliefert. In seltenen Fällen braucht die Post auch einmal zwei Tage zum Ausliefern. An den Wochenenden gibt es keine Zustellungen.

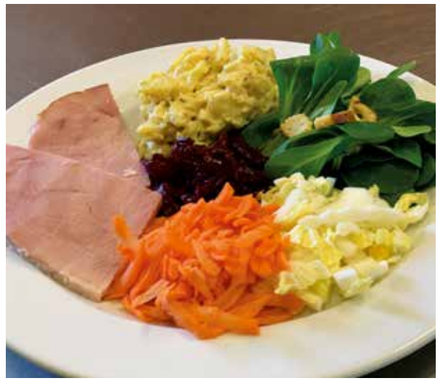
Planst du ein Fest? – Dann besuch uns doch (wieder) einmal!

Erleben & Geniessen

Ideal für…
einen Vereinsausflug, Firmenanlass, Geburtstag, usw.

Wir haben die Räumlichkeiten für Apéros, zum Essen und Geniessen
– die Braustube, für die Unterhaltung zwischendurch
– die Hopfenstube, der gemütliche Raum zum Essen
– den Whiskyraum für Seminare und kleinere Gruppen bis 30 Personen
– den wunderschönen Gartensitzplatz, eine Oase bei schönem Wetter
– der Hopfengarten, für die Führung zwischendurch
– den Spielplatz, ideal für die Kleinsten

Lass dich von uns verwöhnen
Sei es für ein leichtes oder reichhaltiges Mittag- oder Nachtessen, einen Brunch, einen Apéro oder ein feines Dessertbuffet. Alles wird mit viel Liebe frisch in unserer Hofküche zubereitet, saisonal und aus der Region.



Alle wichtigen Infos auf einen Blick

Unsere Öffnungszeiten
Hofladen:
Dienstag bis Freitag:
9–12 Uhr und 13–18 Uhr
Samstag:
9–16 Uhr durchgehend,
im Sommer bis 18 Uhr
Sonntag geschlossen
Montag geschlossen oder
nach telefonischer Vereinbarung

Biertankstelle:
(Mai bis Mitte Oktober):
Dienstag-Samstag: 9–18 Uhr
Sonntag: nur geöffnet, wenn wir angemeldete Gruppen haben, erkundigen sie sich jeweils vorher
Montag geschlossen

Online-Shop:
24 Std. an 365 Tagen
www.hopfentropfen.ch
/hofprodukte

Führungen
nur auf Anmeldung
Dienstag bis Sonntag
von Januar bis Dezember

So finden Sie uns
Zug: S29 ab Winterthur Richtung Stein am Rhein.

Postauto: Linie 823 Frauenfeld-Diessenhofen bis Stammheim Bahnhof.
Der Weg vom Bahnhof Stammheim bis zu unserem Hof ist ausgeschildert.

Per Auto: Autobahn A1 Richtung Oberwinterthur St. Gallen, Ausfahrt Schaffhausen
Schnellstrasse Richtung Schaffhausen, Ausfahrt Kleinandelfingen
Hauptstrasse Richtung Stein am Rhein, Ausfahrt Stammheim.
Unmittelbar nach der Ausfahrt links Richtung Guntalingen
Erster Feldweg links, Hopfentropfen Wegweiser beachten.

Stammheimer Hopfentropfen GmbH
Familie Reutimann
Kollbrunn 422
8476 Unterstammheim
Tel.: 052 745 27 19
E-Mail: reutimann@hopfentropfen.ch
www.hopfentropfen.ch

Wir sind gerne Gastgeber und feiern am liebsten unsere Gäste

Wer eine Gastwirtschaft betreibt, der weiss: ohne Gast keine Wirtschaft. Weil uns das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt und nur zufriedene Gäste eine Wirtschaft wieder besuchen, sie weiterempfehlen und Freunde und Verwandte mitbringen, setzen wir alles daran unsere Gäste glücklich zu machen.

Herzlichen Dank dafür, dass du schon lange, immer wieder, seit kurzem oder ganz neu zu uns kommst. Danke, dass du uns darauf aufmerksam machst, wenn einmal etwas nicht ganz so war, wie es sollte. Und danke dafür, dass du es weitersagst, wenn alles genau so war, wie du es dir vorgestellt hast.

Als Gast auf unserem Betrieb motivierst du uns, dass wir jedes Mal unser Bestes geben. Heute, morgen – und in Zukunft!
Danke für deinen Besuch!

Lokal gewachsen
Regional verankert

Als Ihr lokaler Partner begleiten wir Sie in allen Finanzangelegenheiten und engagieren uns auch für die Landwirtschaftsbetriebe in unserer Region.
Darum unterstützen wir den Stammheimer Hopfentropfen.

Raiffeisenbank Weinland
Telefon 052 304 30 00
www.raiffeisen.ch/weinland
weinland@raiffeisen.ch

RAIFFEISEN

Andelfingen I Rheinau I Schlatt TG I Seuzach I Stammertal