

STAMMHEIMER



HOPFENTROPFEN

HOFZEITUNG

AUSGABE 6

FAMILIE REUTIMANN



FAMILIE REUTIMANN

Wir sind ein Familienbetrieb in vierter Generation, und bei uns dreht sich eigentlich fast immer alles um Hopfen und Malz.

Seit über 70 Jahren bauen wir mit viel Herzblut auf unserem Bauernhof im schönen Stammertal Hopfen an. Zu Beginn waren wir klassische Hopfenbauern, aber das änderte sich schlagartig, als wir eine Schnapps-idee hatten und den Stammheimer Hopfentropfen-Likör erfanden.



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 weicht sie ins Bierbrauen ein. Die Kunst des Verkaufens beherrscht er gekonnt und charmant. Daneben hat er immer wieder Ideen für neue Hopfenprodukte.



BRIGITTE

DAS ORGANISATIONSTALENT

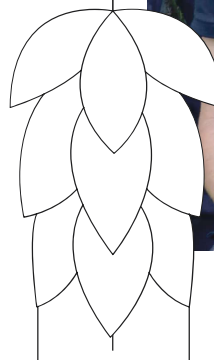
Ein paar unerwartete Gäste mehr, das Koordinieren von zig Terminen, die Komplexität einer Buchhaltung – für Brigitte alles kein Problem. Sie hat dies und noch vieles mehr im Griff. Ist sie nicht vor Ort, fehlt irgendwie die «Seele» des Betriebs.



RÄUBER

WERDE TEIL DES HOFEN-CLANS

Ein Besuch bei uns weckt den Räuber in dir, in dem du unsere Produkte genießt, bei einem Besuch bei uns viel Wissenswertes über Hopfen und Malz erfährst, im Hopfengarten Räubergeschichten hörst oder stolze Besitzerin oder Besitzer eines stylischen Hopfen-Fanartikels wirst.



CHRISTOPH

DER BIERFACHMANN

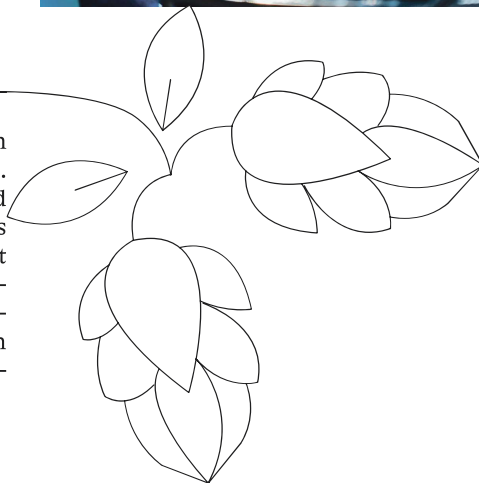
Christoph hat sich durch seine Ausbildung zum Biersommelier viel Wissen rund ums Bier angeeignet. Er liebt den Umgang mit den Gästen und unterhält diese bestens. Er ist ausserdem sehr versiert mit den Sozialen Medien. Christoph füttert unsere Online-Kanäle laufend mit spannenden und witzigen Inhalten.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



THOMAS

DER LANDWIRT

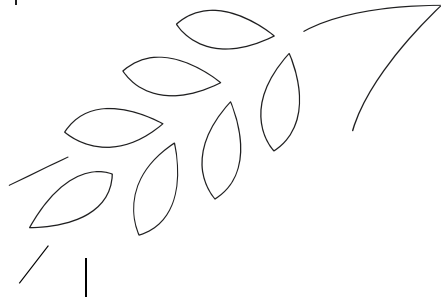
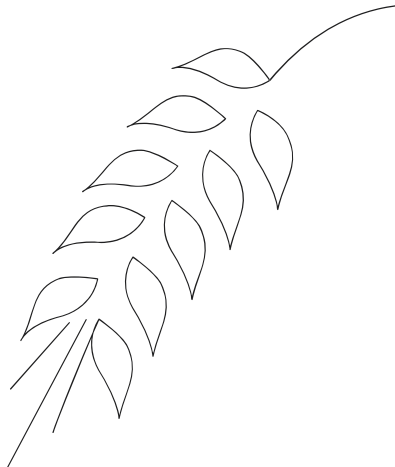
Thomas ist die Nummer Eins auf dem Traktor, im Feld und in der Werkstatt. Defekte Maschinen, Autos, die nicht rund laufen, lockere Schrauben und kaputtes Allerlei: Er repariert alles! Ausserdem ist Thomas unser Fachmann an der Hopfen-Pelletiermaschine. 2021 hat er Sabrina geheiratet, und seit Januar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



SABRINA

MIT FREUDE AN PS

2017 lernte Sabrina Thomas kennen und somit kam auch die Leidenschaft für den Hopfen. Sie macht das Landwirtschaftsbüro und unterstützt Thomas in den Reben und auf dem Feld. Am liebsten ist die gelernte Strassentransportfachfrau mit dem Traktor unterwegs. Während der Hopfen-Erntezeit bindet sie mit viel Kreativität Hopfenkränze.





UNSER TEAM



NOPPA

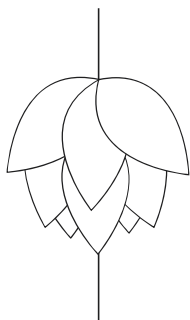
DIE KREATIVE IN DER KÜCHE

Noppa kocht mit Leidenschaft und zaubert köstliche Mahlzeiten auf traditionelle Art oder integriert Hopfen und Malz. Gelegentlich verleiht sie ihren Gerichten einen asiatischen Hauch, was für spannende Geschmackserlebnisse sorgt. Mit ihrer fröhlichen Art verbreitet sie gute Laune in der Küche und auf dem Hof.

KONRAD & GERTRUD

OLDIES BUT GOLDIES

Konrad weiss bestens über den Hopfenanbau im Stammertal Bescheid. Er führt die Gäste durch den Hopfengarten und kennt sich beim Bierbrauen aus. Gertrud etikettiert unsere Whiskys gekonnt und auf der Kartoffelmaschine arbeitet sie gerne mit. Auf unsere beiden Pensionierten können wir zählen.



KARIN, MÄX, MARIA & URS

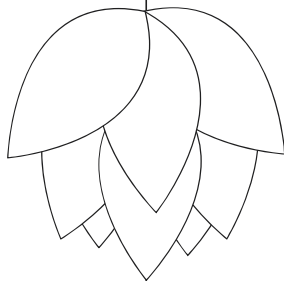
DIE FLEISSIGEN HELFER/INNEN

Die vier sind immer zur Stelle, wenn gerade Not an der Frau oder am Mann ist. Egal ob in der Gästebewirtung, bei einer Bier Olümp-iade oder auf dem Feld, sie packen an.

KÄTHI & IRINA

GEBALLTE BÜRO-POWER

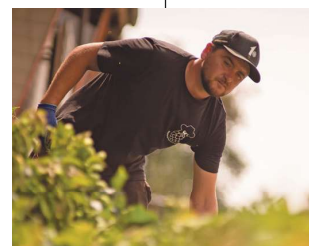
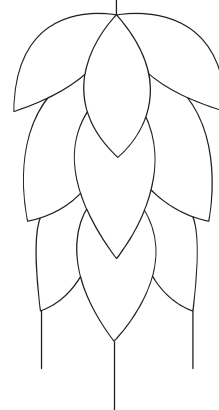
Käthi und Irina haben das Büro fest im Griff. Mit ihren freundlichen Stimmen beantworten sie Fragen am Telefon, sie schreiben Offerten, bedienen im Hofladen und helfen, wenn Not an der Frau ist, in der Besenbeiz aus.



SCHÜLERINNEN & STUDENTEN

FLEISSIG, FLINK UND AUFGESTELLT

Sie sind vor allem an den Wochenenden auf dem Hof anzutreffen. Im Frühling helfen sie tatkräftig beim Hopfenausputzen 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.

IMPRESSUM

HERAUSGEBERIN:
Stammheimer Hopfentropfen GmbH

REDAKTION:
Esther Thalmann

GRAFIK/LAYOUT:
Dominik Langloh

DRUCK:
Druckerei Zimmermann

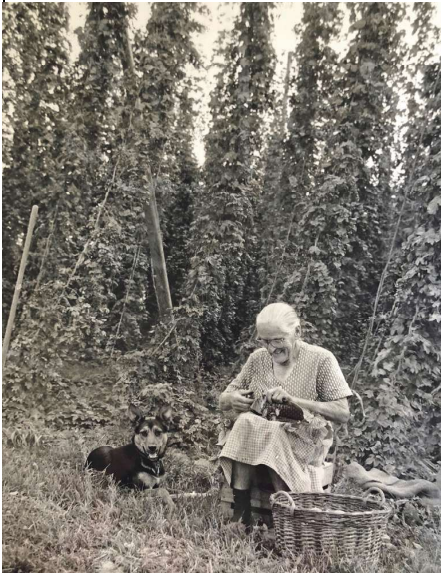
BILDER:
Beka Bitterli

PRODUKTIONSAHR:
2025

ZEITREISE

1952

Beginn mit dem Hopfenanbau auf unserem Betrieb



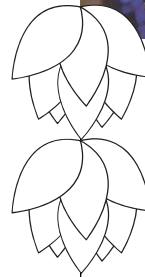
1998

Bau des Hofladens



2002/03

Vergrößerung der Braustube und des Partyraumes, Start mit Stammheimer Hopfenbräu in 33-cl-Flaschen zusammen mit der Brauerei Bärlocher, Stammheimer Hopfenbadebalsam



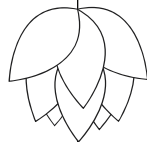
2004/05

3. Bier- und Hopfenfest, Stammheimer Hopfen Schnupftabak und Schnupfhumpen



1997

Lancierung des Stammheimer Hopfentropfens, Gewinn des Agro Preises



1999

Anbau eines gedeckten Gartensitzplatzes, Eröffnung des Hopfenlehrpfads, erste Führungen durch den Hopfengarten, Stammheimer Hopfenklar, 1. Bier- und Hopfenfest



2006

Beginn mit eigener Braugerste und Whisky

2008/09

Stammheimer Single Malt, diverse neue Produkte

**2020/21**

Erster Pop-Up-Laden

**2017**

20 Jahre Hopfentropfen, Führung «Bier & Dine», grosses Unwetter

2018

Selfie-Flasche, Hopfenpelletiermaschine

2022

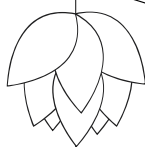
25 Jahre Hopfentropfen mit grossem Jubiläumsfest, Gin, Bourbon, Kosmetiklinie für Männer

2024

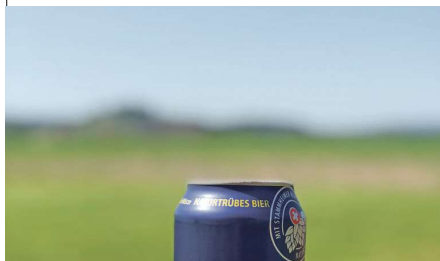
Start mit Fanartikeln

2013

Umnutzung der alten Garage zur Whisky-Lounge

**2019**

Stammheimer Hopfenbräu in der Dose

**2014**

Start mit Whisky- Seminaren und «Whisky & Dine»

2015

Neuer Hopfengarten

**2023**

Redesign mit neuem Logo und neuen Verpackungen



DER HOPFENLEHRPFAD



zelstock, 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 Sommerwur- zeln, deren Hauptaufga-

ben ist die Aufnahme von Oberflächenwasser und Nährstoffen.

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 (Brennessel-artige 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.

EIN HALBES JAHRHUNDERT ALT

Der Hopfen ist mehrjährig und kann bis 50 Jahre alt werden. Die ausgewachsene Pflanze besteht aus einem stattlichen Wur-

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 weder männliche oder weibliche Blüten. Im Lupulin finden sich die Hopfenbitterstoffe und -öle, die von besonderer Bedeutung für die Bierherstellung sind. Der Brauer kann deshalb nur die weiblichen Pflanzen verwenden.

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 Anbaubetrieben 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, regen-reicher Mai sowie viel Wärme in der zweiten Hälfte Juni und im Juli in der Zeit der Doldenbildung. Kühle, nie-

ten spezielle Zuchtsorten mit hoher natürlicher Krankheits- und Schädlingsresistenz sowie bestem Brauwert. Es sind Sorten wie Opal, Tango 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

schlagsreiche

Sommer führen zu höheren Hopfenenerträgen 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 Hopfengär-

Weit-raumanlagen 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 Frühling zahlreiche Triebe, von denen man nur drei bis vier stehen lässt und an den Anleitdraht 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 SCHWEIZER PRODUKTION

Weltweit werden auf einer Fläche von rund 60'600 ha etwa 118'400 t Doldenhopfen erzeugt. Das entspricht einer Bierproduktion von rund 1,2 Mrd. Hektolitern. Die bedeutendsten Hopfenanbauländer sind die USA, Deutschland und Tschechien. In der Schweiz produzieren insgesamt sieben Landwirte auf einer Anbaufläche von etwa 20 ha Hopfen. Damit wird zirka 15 % des gesamten Inlandbedarfs gedeckt.

Der Hopfenpreis ist nicht gestützt, sondern richtet sich nach dem internationalen Weltmarktpreis, der teils starken Schwankungen unterliegt. Deshalb konnte in der Schweiz in den letzten Jahren der Hopfen leider oft nicht mehr kostendeckend verkauft werden.



«Wir möchten uns nochmals herzlich für die spannende Führung und das feine Abendessen bedanken.»

FÜHRUNG HOPFENLEHRPFAD

Unser Hopfenlehrpfad ist von April bis November täglich geöffnet und kann auf eigene Faust besichtigt werden. Texte auf Tafeln erklären die verschiedenen Etappen des Hopfenjahrs und die Arbeiten im Hopfengarten. Zwischendurch erzählt dir der Hopfenbart eine Räubergeschichte.

Geführte Rundgänge machen wir vom 10. Januar bis 23. Dezember von Dienstag bis Sonntag auf Voranmeldung. Ideal für Wandergruppen, Familien, Vereine, Firmenanlässe und zur Weiterbildung.



ANGEBOT

- Geführter Rundgang durch den Hopfengarten (1 Std.)
- Besichtigung der Braustube (30 Min.): Dazu trinkst du Hausbier, bekommst ein feines Treberbrötli und kannst Hopfentropfen und Hopfenklar degustieren.

TOTAL ZEITBEDARF

1 Std. 30 Min.

NACHGEFRAGT BEI THOMAS, UNSEREM FACHMANN FÜR HOPFENANBAU

Thomas und seine Frau Sabrina leiten den Landwirtschaftsbetrieb der Familie Reutimann. Somit sind sie auch für den Hopfenanbau und die Verarbeitung des Hopfens zu Pellets verantwortlich. Wir haben Thomas zu seiner Hopfenleidenschaft und seiner Arbeit im Allgemeinen ausgefragt.



THOMAS, MUSS MAN EINE SPEZIELLE GABE HABEN, UM HOPFENBAUER ZU WERDEN?

Nein, es braucht einfach nur Freude am Hopfen. Wenn der Hopfen dich einmal gekratzt hat, lässt er dich nicht mehr los. Und man muss Zeit in die Kultur investieren, da sie pflegeintensiv ist. Hopfenanbau ist Teamwork. Ich bin froh, dass ich mit Sabrina eine Partnerin habe, die mich bei meiner Arbeit tatkräftig unterstützt.

WAS IST AM HOPFEN SO SPANNEND, DASS EURE FAMILIE SEIT ÜBER 70 JAHREN IM HOPFENANBAU TÄTIG IST?

Der Hopfenanbau hat sich stetig weiterentwickelt und wir uns mit ihm. Das ist interessant und macht Freude. Ich denke, wir sind noch lange nicht am Ende der Entwicklungen angelangt, es bleibt also spannend.

WELCHES IST FÜR DICH DIE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG IM HOPFENANBAU?

Die intensive Pflege und die Handarbeit. Für die Pflege haben wir immer weniger Pflanzenschutzmittel zur Verfügung, die wir einsetzen dürfen. Das ist eine echte Herausforderung. Zudem ist es schwierig, die Arbeitsspitzen zu planen. Je nach Witterung müssen wir schnell reagieren und kurzfristig Personal finden.

WORIN UNTERSCHEIDEN SICH DIE SORTEN ZU (UR-)GROSSVATERSZEITEN ZU DEN HEUTIGEN?

Früher gab es mehr oder weniger nur Aromahopfen, später kamen durch Züchtung auch Bitterhopfen dazu. Es gab ja auch noch nicht so viele Biersorten. Heute haben wir Flavour Hopfen, sprich wir haben eine breite Palette an Aromen, wie zum Beispiel Zitrusfrüchte, Maracuja oder Blaubeeren.

Die neuen Hopfensorten sind ebenfalls Trockenheits-resistenter und weniger anfällig auf Krankheiten.

WELCHES IST DEINE LIEBLINGSSORTE UND WESHALB?

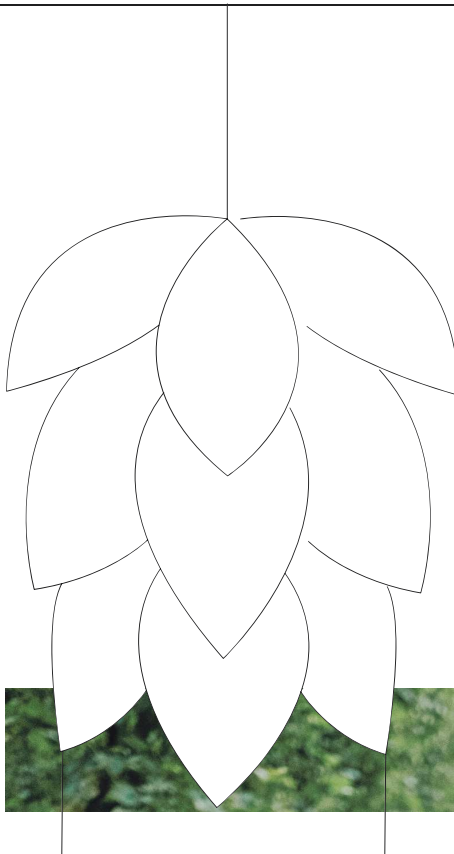
Das ist eine schwierige Frage. Ich mag die Flavour Hopfen mit den fruchtigen und tropischen Aromen. Wenn ich mich entscheiden muss, entscheide ich mich für die Mandarin Bavaria wegen dem ausgeprägten Geschmack nach Mandarinen. Sie macht ausserdem schöne lange grüne Zapfen, ist sehr robust und bleibt im Herbst am längsten grün.

WAS HAT SICH SONST NOCH VERÄNDERT IM HOPFENANBAU?

Ein Grossteil der Handarbeit kann heute maschinell erledigt werden. Zudem haben die neuen Hopfengärten weitere Gassen, dadurch kann ich mit breiteren Maschinen durchfahren. Das erleichtert uns die Arbeit und wir sind schlagkräftiger.

IHR VERARBEITET EINEN GROSSEN TEIL DER HOPFEN SELBST, WESHALB?

Wir haben dadurch eine deutlich bessere Wertschöpfung und können zudem auch kleinere Mengen effizient und flexibel verarbeiten. Hopfen zu pelletieren ist eine schöne und abwechslungsreiche Winterarbeit – ich kann so auf dem Betrieb die Hopfensaison gewissermaßen etwas verlängern. Pro Jahr verarbeiten wir rund 10 bis 12 Tonnen Hopfen. Je nach Sorte können wir pro Stunde etwa 30 bis 80 Kilogramm Hopfen pelletieren.



«Früher gab es mehr
oder weniger nur
Aromahopfen,
später kamen durch
Züchtung
auch
Bitterhopfen
dazu.»



«Durch den
Direktverkauf an
die Brauereien sind wir
gut vernetzt und
pflegen den
persönlichen
Kontakt»



WER KAUFTE EURE HOPFEN?

Brauereien der Schweiz, von klein bis gross, Hobbybrauer und ab zu ein Koch, der mit Hopfen herumpröbelt. Einer unserer Kunden hat gerade einen Drink mit Hopfen kreiert. Ein kleiner Teil geht auch als Frischhopfen in die Pharma-Industrie.

Durch den Direktverkauf an die Brauereien sind wir gut vernetzt und pflegen den persönlichen Kontakt. Dadurch können wir auf die Bedürfnisse der Brauereien eingehen und die Hopfensorten anpflanzen, die gefragt sind.

WOHIN ENTWICKELT SICH DER TREND IM HOPFENANBAU?

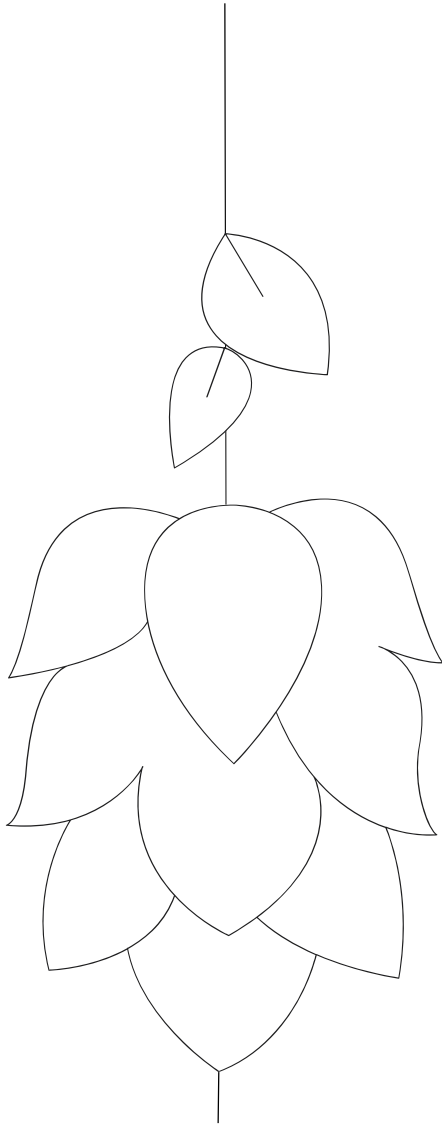
Das ist schwierig zu sagen. Der Biermarkt ist schnelllebig und allgemein wird weniger Bier getrunken. 75 Prozent der Biere sind Lagerbiere, der Konsum von alkoholfreiem Bier nimmt zu und der Höhepunkt bei den Kraftbieren ist erreicht. Wegen dieser Trends werden weniger Hopfen benötigt. Es wird aber weiterhin Hopfen brauchen, vor allem die Aromasorten werden gefragt sein.

WAS SIND DEINE PERSÖNLICHEN ZIELE, DIE DU IM HOPFENGARTEN ERREICHEN MÖCHTEST?

Ich möchte bei der Mechanisierung immer auf dem neusten Stand sein. Obwohl: Im Ausland setzten immer mehr Produzenten auf Hagelnetze, das ist für uns zurzeit kein Thema wegen der Kosten.

Wir bauen 14 verschiedene Hopfensorten an. Die Palette weiter auszubauen, wird schwierig, weil wir beim Separieren der einzelnen Sorten bei der Ernte und beim Trocknen bereits jetzt an unsere Kapazität stossen. Ich kann mir aber gut vorstellen, dass wir uns flächenmässig vergrössern werden. Geeigneten Boden dafür hätten wir.

DER HOPFEN ALS ARZNEI- UND HEILPFLANZE



HOPFEN ALS HEILPFLANZE

Willst du mehr Wissenswertes über den Hopfen als Heilpflanze erfahren, selber einen Hopfen-Kräutertee herstellen und eine Dokumentation zur Heilpflanze mit nachhause nehmen, dann ist unsere Führung genau das Richtige für dich.

ANGEBOT

- Ausführlicher Rundgang durch den Hopfengarten (60 Min.)
- Erläuterung der Brauerei, dazu Hausbier, Mineral, Süssmost und frisches Treberbrötchen (30 Min.)
- Viel Wissenswertes über den Hopfen als Heilpflanze erfahren und herstellen eines Hopfen-Kräuter Tees für den persönlichen Gebrauch (30 Min.)
- Zeit für Fragen sowie Degustation und Erläuterung der Hofprodukte (15 Min.)

TOTAL ZEITBEDARF:
2 Std. 15 Min.



Die meisten kennen Hopfen nur aus der Bierbrauerei, dabei macht «*Humulus lupulus*» (Lateinisch für Hopfen) längst Karriere als natürliches Schlaf- und Beruhigungsmittel. Die Bitterstoffe des Hopfens unterstützt die Verdauung und beruhigt die Magenerven. Hopfen enthält pflanzliche Östrogene, deshalb wird er in den Wechseljahren empfohlen. 2007 wurde der Hopfen zur Arzneipflanze des Jahres gewählt.



UNSERE BIERE

Da wir bereits in vierter Generation 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. Darüber hinaus wollten wir neue Wege finden, um die Vielfalt und Qualität unseres Hopfens direkt erlebbar zu machen.



SCHMUSER

Wein und Bier, das rat ich dir - süffig, spritzig, hopfig: So schmeckt die köstliche Fusion aus Wein und Bier. Ein erfrischendes Sommergetränk oder ideal zum Apéro. 8 % Vol., 50 cl



STAMMHEIMER HOPFENBRÄU

Unseren hofeigenen Klassiker gibt es auch in der praktischen Aludose. So kannst du Stammheimer Hopfenbräu überall mitnehmen und sparst erst noch das Flaschenpfand. 5 % Vol., 6 x 50 cl Dose

STAMMHEIMER HOPFENBRÄU

Ein naturtrübes Bier vom Zürcher Hopfenbauer. So kraftvoll und funkelnd wie flüssiges Gold. Aus 100 Prozent 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 mit der Hopfensorte Ariana gebraut. Dies ist eine sehr fruchtige und tropisch anmutende Hopfenorte mit einer Note von Maracuja. In Bitterkeit und betreffend Malzigkeit ist es ausgewogen, 5.1 % 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?
Dann komm bei uns im
Hofladen vorbei oder
bestell bequem im
Online-Shop!



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.

INTERVIEW MIT UNSEREM BIER SOMMELIER

CHRISTOPH ist für die Vermarktung sowie die Weiter- und Neuentwicklung der Hopfenprodukte zuständig. Wir wollten wissen, wie er das genau macht und haben ihm deshalb ein paar Fragen gestellt.



CHRISTOPH, IST HOPFEN NICHT EINFACH NUR BITTER?

Nein gar nicht, wenn der Hopfen jung ist, ist er null bitter. Unsere Hopfensprossen und das Hopfenpesto werden aus jungen Hopfentrieben gemacht. Bitter wird der Hopfen erst ab einem Meter Höhe und die Dolden, die wir fürs Bierbrauen brauchen, sind sehr bitter.

WAS FASZINIERT DICH AM PRODUKT HOPFEN?

Die meisten Leute kennen Hopfen nur als Zutat im Bier. Wie Hopfen jedoch aussieht und wie er wächst, wissen die wenigsten. Hopfen ist sehr vielfältig verwendbar. Bei uns gibt es kaum Grenzen beim Einsatz von Hopfen. Das spiegelt sich in unserer Produktpalette wider. Mich fasziniert aber vor allem der Geruch.

WAS IST DEIN ABSOLUTES LIEBLINGS-PRODUKT?

Ich habe gleich mehrere. Bei mir ist immer eine Flasche Schmuser kühl gestellt. Besonders mag ich die Hopfensprossen in asiatischen Wok-Gerichten. Und die Socken mit unserem Hopfen-Räuber-Logo drauf, die wechsele ich täglich (grinst).

GIBT ES ÜBERHAUPT NOCH IDEEN FÜR NEUE HOPFEN- UND MALZ-PRODUKTE, IHR DECKT SCHON SEHR VIELES AB.

Ja, aber unser Ziel ist nicht die Quantität, sondern die Qualität. Zudem versuchen wir, möglichst viele unserer Produkte in unser Küchenangebot einfließen zu lassen. In unserem Fleischkäse Rezept zum Beispiel mengen wir Treber, junge Hopfentriebe, Hopfenwurst-Stücke und Bier unter die Fleischmasse. Das ergibt den Braumeister-Fleischkäse, der eine ganz eigene Geschmacksnote aufweist.

WIE ENTSTEHT EINE IDEE FÜR EIN NEUES PRODUKT?

Bei uns werden Besucherinnen und Besucher oftmals nach ein, zwei Bieren kreativ. Manchmal entwickeln wir eine solche Bieridee weiter.

Ausserdem sind wir gerne unterwegs und lassen uns von Neuem inspirieren. Wir haben einfach den Anspruch, den Hopfen oder das Malz im neuen Produkt zu integrieren.

WELCHE VISION HAST DU FÜR DEN BRAND STAMMHEIMER HOPFEN?

Unsere Marke soll ein Qualitäts-Label für Produkte aus Schweizer Hopfen und Malz werden. Wie bereits erwähnt, zählt für uns die Qualität. Deshalb wollen wir unsere Produkte laufend noch besser machen. Zudem will ich unsere Leidenschaft für Hopfen den Leuten erlebbar machen und weitergeben.

WAS GEFÄLLT DIR SONST NOCH AN DEINER ARBEIT MIT DEM HOPFEN?

Ich persönlich mag den direkten Kontakt zu unseren Kundinnen und Kunden. Ich bin deshalb oft mit unseren Produkten an Messen, Degustationen und Events anzutreffen. Ende Jahr betreibe ich jeweils einen Pop-Up-Laden in Winterthur. Wenn es da so richtig ab geht, laufe ich zur Hochform auf.

«Bei uns werden
Besucherinnen
und Besucher
oftmals nach ein, zwei Bieren
kreativ.

Manchmal entwickeln wir
eine solche Bieridee
weiter.»

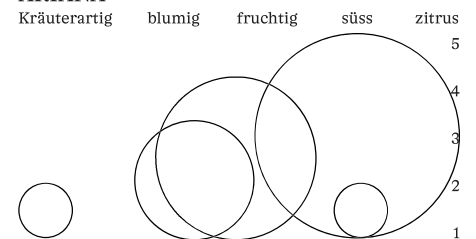


ERZÄHL UNS MEHR ÜBER DIE VERSCHIEDENEN HOPFEN-AROMANOTEN.

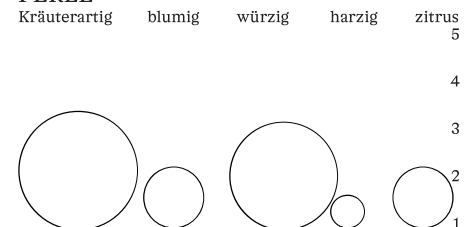
Beim Bier läuft nicht alles über den Gaumen, sondern auch über die Nase. Hopfen kann zum Beispiel das Aroma von tropischen Früchten ins Glas zaubern. Bei unseren vier verschiedenen Biersorten, gebraut aus den Hopfensorten Perle, Cascade, Ariana, Mandarina Bavaria, können unsere Gäste den Geruch zuerst im Hopfengarten erleben und ihn dann als Bier genießen.

Die Hopfen-Sorten aus den Stammheimer Hopfen Bieren zeichnen sich durch folgende Geschmacksnoten aus:

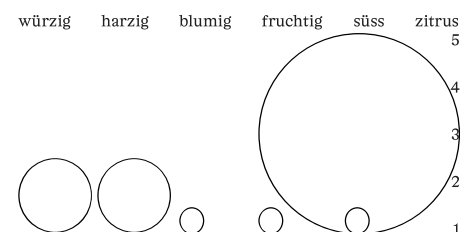
ARIANA



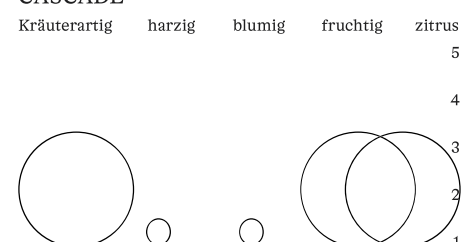
PERLE



MANDARINA BAVARIA



CASCADE



BRAUSEMINARE UND BIER-FÜHRUNGEN

Erläuterung
des Brauprozesses
und aktive Mitarbeit beim
Bierbrauen
(3 Std.)

Dazu servieren wir verschiedene Biere,
Mineralwasser, Süssmost und ein frisches
Treberbrötli, zur Auflockerung spielen wir ein
Bierhumpen-Curling.

Ausführlicher Rundgang durch den
Hopfenlehrpfad
(1 Std.)

ANGEBOT

TOTAL ZEITBEDARF
(inkl. Essenszeit):
5-6 Stunden

SCHAUBRAUEN AUF DEM HOF (AKTIV BRAUEN)

Nebst einem vertieften
Einblick ins Bierbrauen und
vielen spannenden Infor-
mationen zu Hopfen und Malz,
braust dein eigenes Bier
(50 Liter). Nach 6 Wochen besteht die
Möglichkeit, dein Bier zu erwerben
und die Flaschen mit individuell kreierten
Etiketten zu bestücken. Da Bierbrauen
hungrig macht, empfehlen wir die Führung
mit einem Essen zu kombinieren.

Kurze Infor-
ation in der Whisky-
lounge zum hofeigenen
Whisky inklusive Degustation
(30 Min.)

Zeit für Fragen sowie Degustation
und Erläuterung der Hofprodukte
(15 Min.)



BIER & DINE

Geniess mit deinen Freunden, Arbeitskolleginnen oder Vereinsmitgliedern ein mehrgängiges Menü mit einem passenden Bier zu jedem Gang und vielen Infos rund ums Bier.

TOTAL
ZEITBEDARF:
(4 Std.)

EINBLICK INS BIERBRAUEN

Du gewinnst einen vertieften Einblick ins Bierbrauen und erfährst, welche Zutaten für die Herstellung von Bier benötigt werden. Auf dem Hopfenlehrpfad erhältst du wichtige Informationen über die Kulturpflanze Hopfen, über ihre Pflege, Botanik und Ernte. Selbstverständlich

weisst du dann auch, wieso es Hopfen im Bier braucht.

Erläuterung
des Brauprozesses
(1 Std.)

Dazu servieren wir verschiedene Biere, Mineralwasser, Süssmost und ein frisches Treberbrötli, zur Auflockerung spielen wir ein Bierhumpen-Curling.

Zeit für Fragen sowie Degustation und Erläuterung der Hofprodukte
(15 Min.)

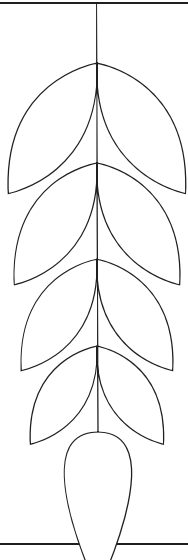
TOTAL ZEITBEDARF
(inkl. Essenszeit):
2 Std. 45 Min.

Ausführlicher
Rundgang durch
den Hopfenlehrpfad
(1 Std.)

Kurze Information in der
Whiskylounge zum hofeigenen
Whisky inklusive Degustation
(30 Min.)

ANGEBOT





UNSERE WHISKYS

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 erster Whisky kam 2012 ins Fass.



Die Fässer lagern zum grossen Teil bei uns auf dem Hof und werden in Handarbeit in Flaschen abgefüllt und etikettiert.

BOURBON

(3.5 jährig)

GAUMEN:
typische Aromen von Vanille und Caramel, süsslich

ROHSTOFF:
Gerstenmalz

GEBINDE:
50 cl, 5 cl

LAGERUNG:
Schweizer Eichenfass

TOASTGRAD:
3-4

ALKOHOL:
50 % Vol.

Der wahrscheinlich einzige Bourbon mit 100 Prozent Swissness.



WHISKY BLEND

(4 jährig)

GAUMEN:
malzig, würzig (Hopfen, Kräuter), fruchtig

ROHSTOFF:
Gerstenmalz

GEBINDE:
50 cl, 35 cl, 5 cl

LAGERUNG:
gereift in drei verschiedenen Fässern:
Bier, Portwein, Hopfenschnaps

ALKOHOL:
50 % Vol.

Der Whisky für erfahrene Geniesserinnen und Geniesser, die eine komplexe Geschmacksstruktur schätzen.



SINGLE MALT

(4 jährig)

GAUMEN:

Aromen von Vanille und Caramel, würzig

ROHSTOFF:

Gerstenmalz

GEBINDE:

50 cl, 20 cl, 5 cl

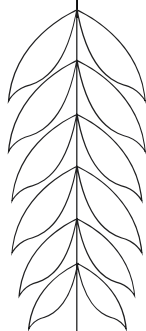
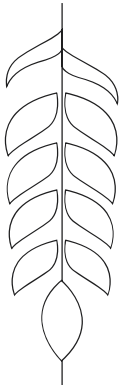
LAGERUNG:

Eichenholz-Bierfass

ALKOHOL:

40 % Vol.

Der ideale Whisky für Einsteigerinnen und Einsteiger, mit sanftem Abgang.



SINGLE MALT

(10–12 jährig)

GAUMEN:

fruchtig (Steinfrucht, Beere) und süss (Caramel)

ROHSTOFF:

Gerstenmalz

GEBINDE:

50 cl, 20 cl, 5 cl

(limitierte und nummerierte Flaschen)

LAGERUNG:

Portweinfass

ALKOHOL:

47 % Vol.

Der Whisky für Geniesserinnen und Geniesser mit Vorliebe fürs Spezielle und Rare.



SINGLE MALT FASSSTÄRKE

(10–12 jährig)

GAUMEN:

fruchtig (Steinfrucht, Beere) und süss (Caramel)

ROHSTOFF:

Gerstenmalz

GEBINDE:

50 cl, 20 cl, 5 cl

(limitierte und nummerierte Flaschen)

LAGERUNG:

Portweinfass

ALKOHOL:

60 % Vol.

Diesen Whisky kannst du mit ein paar Tropfen Wasser «verdünnt» trinken, um den Alkohol zurückzudrängen und das volle Aroma zur Entfaltung zu bringen.

Der Whisky für Kennerinnen und Kenner mit Experimentierfreude.



WHISKY SEMINARE & SEMINARRAUM

WHISKY SEMINAR

Du trinkst gerne einen Whisky und möchtest mehr dazu erfahren? Unser Whisky Seminar gibt Antwort auf folgende und deine persönlichen Fragen zu Whisky:

Wie wird ein Whisky hergestellt?

Was haben Whisky und Bier gemeinsam?

Wie wird ein Whisky richtig degustiert?



WHISKYLOUNGE ALS SEMINARRAUM

Suchst du einen
Seminarraum in
ruhiger Lage,
in dem entspanntes
Arbeiten möglich
ist? Dann bist du bei
uns genau
richtig.

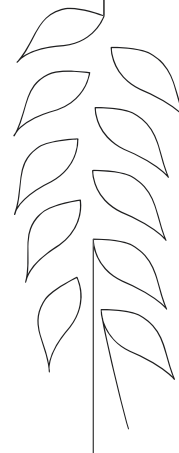
- Unser Bauernhof ist der perfekte Ort, wenn du eine etwas andere Umgebung suchst.
- Der Seminarraum bietet Platz für bis zu 30 Personen.
- Es stehen Beamer, Flipchart und Internet zur Verfügung.



TOTAL ZEITBEDARF:
1 Std. 15 Min.

ANGEBOT:
Geschichte und Wissenswertes
zur Whisky Herstellung
und Lagerung im Fass
(45 Min.)

Degustation von 5 verschiedenen
Whiskys, dazu gibt es Treberbrötli und
Mineralwasser
(30 Min.)



VOM BIER ZUM WHISKY

IN DER BRAUEREI (1 Std.):

- Erläuterung des Brauprozesses:
Wie wird Bier gebraut?
Welche Rohstoffe braucht man dazu?
- Dazu servieren wir unser Hausbier, Mineralwasser, Süssmost sowie ein frisches Treberbrötli
- Auch das Schnupfen und das Bierhumpen-Curling dürfen nicht fehlen

IN DER WHISKYLOUNGE (1 Std.)

- 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 und Beantwortung verschiedener Fragen

TOTAL ZEITBEDARF:
2 Stunden

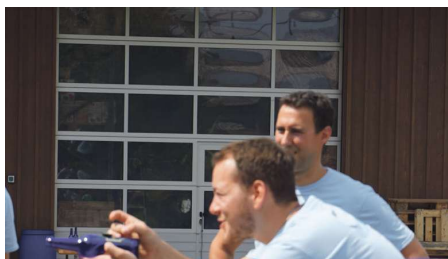






BIER

OLÜMP-



IADE



GROSSE BIER OLÜMP-IADE (8 SPIELE UND QUIZ)

Als Einstieg bekommt ihr eine kurze Erläuterung zur Brauerei und unserem Hof.

- Harassen-Spiel
- Stiefel werfen
- Bierdeckel Zielwerfen
- Bierhumpen Curling
- Hopfendolden Labyrinth
- Etwas anderes Büchschenschiessen
- Bier-Geschicklichkeits-Parcours
- Brauerei Spiel
- Quiz

ZEITBEDARF: 1 Std. 30 Min. – 2 Std.

Unser Bier Olümp-iade bietet verschiedene Disziplinen, an denen sich deine Mitarbeiter, Kundinnen, Partner und Freundinnen 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 Olümp-iade und einer grossen Bier Olümp-iade. Auf Wunsch können auch nur einzelne Posten gewählt werden. Das Siegerteam bekommt pro Teammitglied ein Fläschchen Bier als Siegerpreis.

KLEINE BIER OLÜMP-IADE (6 SPIELE)

Als Einstieg bekommt ihr eine kurze Erläuterung zur Brauerei und unserem Hof.

- Ski-Slalom
- Stiefel werfen
- Bierdeckel Zielwerfen
- Bierhumpen Curling
- Hopfendolden Labyrinth
- Harassen-Spiel

ZEITBEDARF: 1 Std. – 1 Std. 30 Min.



UNSER HOFLADEN



Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag:

- 9–12 Uhr und 13–18 Uhr

Samstag:

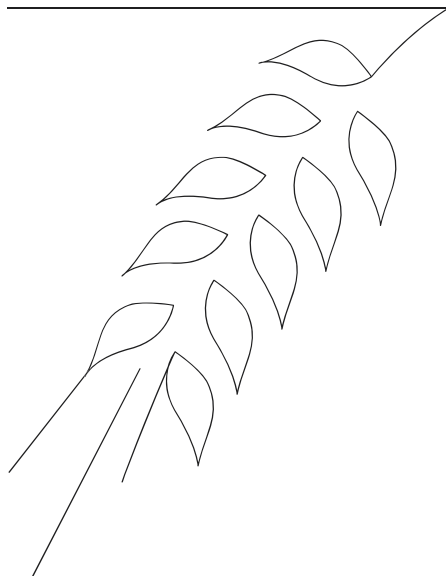
- 9–16 Uhr durchgehend, im Sommer bis 18 Uhr

Sonntag:

- geschlossen

Montag:

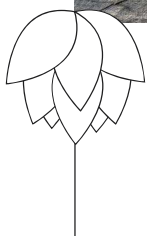
- geschlossen oder nach Vereinbarung



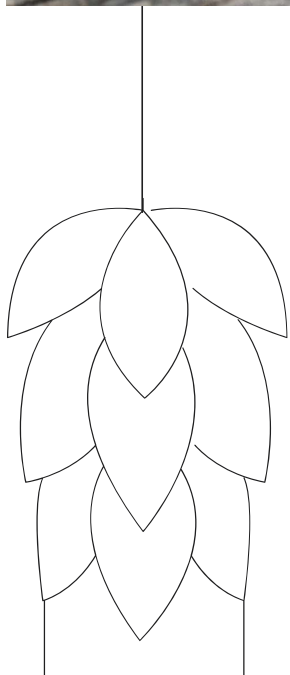
HOFPRODUKTE

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, Whisky-sets und vieles mehr.





Du findest noch mehr Hofprodukte und Überraschungen auf unserem Online-Shop



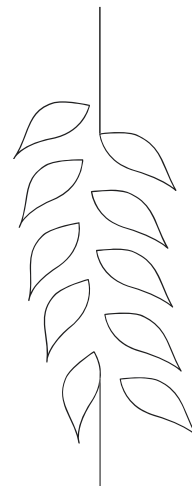


Während 24 Stunden an 365 Tagen.
Lieferfrist nach dem Motto: Heute bestellt,
morgen geliefert. In seltenen Fällen dauert
die Auslieferung auch einmal zwei Tage.

UNSER HOF IM SCHÖNEN STAMMERTAL

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

Wir bewirtschaften in Unterstammheim als dritte und vierte Generation einen Ackerbaubetrieb mit den Spezialkulturen Hopfen und Reben. Mit 34 ha Land entsprechen wir einem durchschnittlichen Schweizer Bauernhof. Auf unseren Feldern wachsen Braugerste, Bohnen, Getreide, Mais, Kartoffeln, Konserven-erbsen, 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.



Das Zürcher Weinland als Freizeitregion

Zwischen sanften Rebbergen, Flüssen und charmanten Dörfern wartet das Zürcher Weinland mit authentischen Erlebnissen auf dich.

- Kulinarische Weinwanderungen für Genussmenschen
- Tierische Erlebnisse für Gross und Klein
- Biketouren und Wanderwege für Aktive
- Kulturelle Schätze wie die Bauwerkkunst in der Region
- Gastronomische Vielfalt für Geniesser:innen



www.zh-w.ch

Inspiriere dich auf unserer Website oder schau bei uns persönlich vorbei.



UNSERE GASTWIRTSCHAFT

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, seitkurzem 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 weiter sagst, 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!



BRAUSTUBE

Für die Unterhaltung zwischendurch
max. 56 Personen,
Vorraum bis max. 90 Personen

«Wir
haben uns
rundum
wohl
geföhlt.»



Planst du ein
Fest?



REZEPTE ZUM NACHKOCHEN

Bei uns dreht sich in der Gästebewirtung vieles um Hopfen, Malz, Bier und Whisky. Wenn immer möglich, versuchen wir diese Komponenten in unser kulinarisches Angebot einfließen zu lassen. Möchtest du das auch einmal ausprobieren?

Wir haben einige unserer Hofküchen-Klassiker für dich zum Nachkochen aufgeschrieben.



HOPFENSTUBE

Der gemütliche Raum zum Essen
max. 40 Personen



WHISKYRAUM

Für Seminare und kleinere Gruppen
max. 30 Personen

«Was uns beein-
druckt hat, wie
professionell und

innovativ
die Familie
den Brau-
betrieb
führt.»

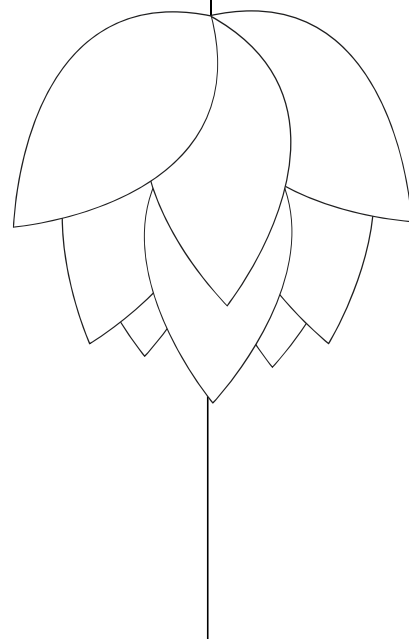


GARTENSITZPLATZ

Eine Oase bei schönem Wetter
max. 150 Personen

FÜR ALLE, DIE NICHT GENUG VON HOPFEN BEKOMMEN KÖNNEN

Wusstest du, dass 50 Prozent 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 März bis 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.

WOHNMOBIL STANDPLATZ



Verbringe mehrere Tage im Stammertal und schlaf bei uns. Wir haben Platz für dich und dein Wohnmobil.

Buchen kannst du den Standplatz per
Telefon: 052 745 27 19 / 076 830 27 19



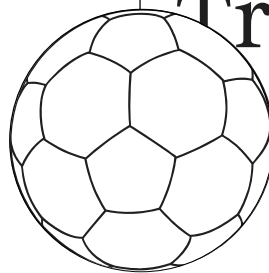
UNSER ENGAGEMENT

Vereine sind für ein Dorf wie Stammheim wichtig, da sie den gesellschaftlichen Zusammenhalt fördern und ein soziales Netzwerk schaffen, das die Dorfgemeinschaft stärkt. Vereine liegen uns persönlich am Herzen, in dem wir den «FC Stammheim B-Junioren» und den «Handballclub Stammheim HC Stammheim Herren 1» unterstützen, leisten wir einen Beitrag für ein aktives Vereinsleben im Tal.

STAMMHEIM HC



Wir wünschen den
Mann-
schaften
viel Erfolg
mit den
gesponsor-
ten Räu-
ber-Hop-
fenbart
Trikots!



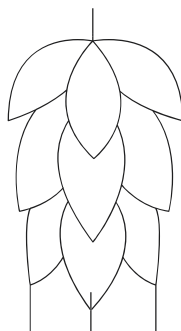
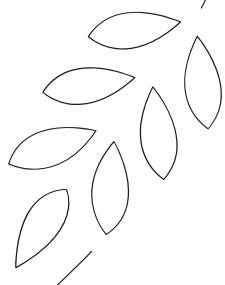
FC STAMMHEIM





ALLE WICHTIGEN INFOS AUF EINEN BLICK

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



HOFLADEN

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 (nach Vereinbarung)

POSTAUTO

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

BIERTANKSTELLE (APRIL BIS OKTOBER):

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag:

— 9–18 Uhr

Sonntag:

— nur geöffnet, wenn wir angemeldete Gruppen haben, erkundige dich jeweils vorher

Montag:

— geschlossen



ZUG

S29 ab Winterthur Richtung Stein am Rhein.

FÜHRUNGEN

Nur auf Anmeldung Dienstag bis Sonntag von Januar bis Dezember

ONLINE SHOP

24 Std. an 365 Tagen:

www.hopfentropfen.ch



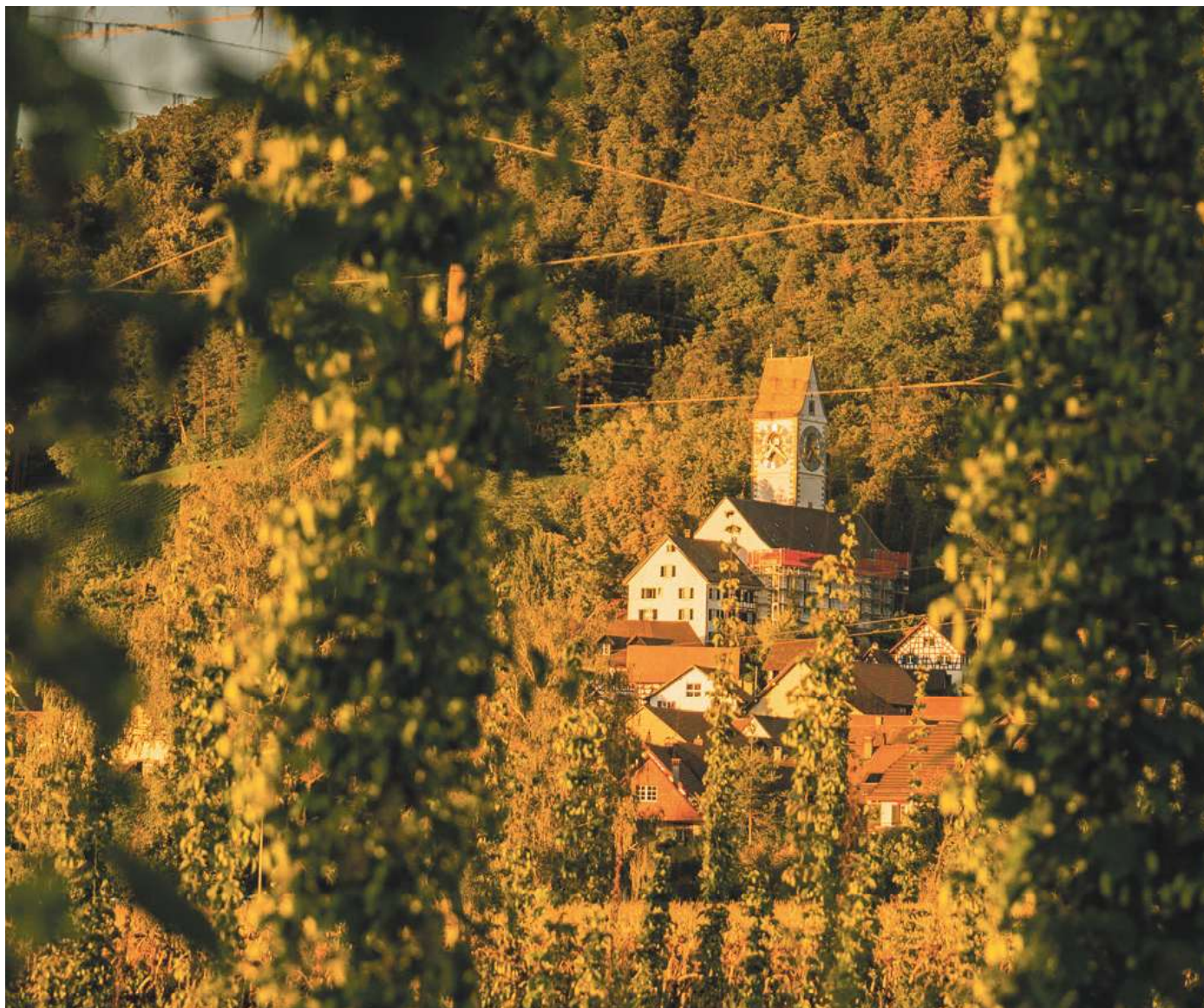
AUTO

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.

RAIFFEISEN

Weinland

Besuchen Sie uns auf unserer Webseite:
raiffeisen.ch/weinland



Ihre Bank vor Ort:

Nah, kompetent & engagiert

Als Ihre lokale Finanzpartnerin sind wir mit der Region verbunden und beraten unsere Kundinnen und Kunden persönlich von 07.00 Uhr bis 19.00 Uhr nach Vereinbarung an fünf Standorten im Zürcher Weinland.