

Unser Bier

14 Mitglieder von 'Zäme geits' besuchen am 10. Juli 2020 die Familie Reutimann in Unterstammheim. Wer mehr über ihren Betrieb wissen will, besucht die Internet Seite <https://www.hopfentropfen.ch>.

Die Gastgeber fahren freundlicherweise gehschwache Personen mit ihrem Auto vom Bahnhof zum Bauernhof und zurück. Dafür danke ich ihnen sehr.

Besuch bei der Familie Reutimann in Unterstammheim

Zuerst erhalten wir – bei einem wunderbaren Bier – viele Informationen über die Herstellung vom Bier. Herr Reutimann erklärt uns die Bestandteile des Bieres (Wasser, Malz, Hopfen und Hefe). Er zeigt auf, wie aus dem Getreide dank verschiedener Prozesse Malz wird und erklärt, wie das Brauen vor sich geht.



Herr Reutimann



Beim Mittagessen

Danach nehmen wir das ausgezeichnete Mittagessen ein. Es gibt ein Steak vom Grill, Hopfenwürstli, Kartoffelsalat, vier Saisonsalate vom Buffet und hausgemachte Brötli.



Hopfenfeld



Hopfenblüten

Später besuchen wir den Hopfenlehrpfad bei einem Hopfenfeld. Dabei vernehmen wir auch, dass die Familie Reutimann zehn verschiedene Hopfensorten anbaut. Dies erlaubt eine zeitlich gestaffelte Ernte und die Produktion einer Vielzahl verschiedener Biere. Wir erfahren, dass die Hopfentriebe bei der Ernte ebenerdig abgeschnitten werden und in Stammheim eine Maschine dafür sorgt, dass die Hopfenzapfen vom Rest der Pflanze getrennt werden. Anschliessend werden die Zapfen getrocknet. Dabei reduziert sich der Wassergehalt von ca. 80 Prozent auf 12 Prozent. Danach werden die Zapfen zurück auf den Hof gebracht und dort in einer Maschine zu Pellets 'TYP 90' gepresst. Das Pressen führt dazu, dass die Ware länger frisch bleibt und ein höherer Preis erzielt wird.



Hopfenzapfen



Hopfenpresse

Ich danke der Familie Reutimann für die freundliche Art und Weise, wie sie mich während der Organisation dieses Anlasses unterstützte und für den wunderschönen, informativen Tag, den wir geniessen durften.

Hansruedi Isler

Wer mehr erfahren will, kann dies nachstehend tun, wobei ich Informationen verarbeite, die uns Herr Reutimann erzählte und solche, die ich im Internet gefunden habe.

Geschichte des Bieres

Das **Bier** ist das Ergebnis eines Zufalls, entstanden vor etwa 7000 Jahren vor Christus in Mesopotamien und Ägypten. Im frühen Mittelalter übten sich vor allem die Mönche im Bierbrauen, um über die langen Fastenwochen hinwegzukommen. Erst später entdeckten auch die Kaufleute und Händler die Brauwirtschaft für sich.

Aus welchen Bestandteilen wird Bier hergestellt?

Bier besteht aus Wasser, Malz und Hopfen. Der Gärungsprozess wird durch Beigabe von Hefe unterstützt. Normalerweise wird für die Produktion von Malz Gerste verwendet. Es gibt aber auch Biere, deren Malz aus Weizen hergestellt wird.

Getreide wird für die Bierproduktion zum Keimen gebracht. Dieser Vorgang dauert 6 bis 10 Tage. Danach werden die Keimlinge mit Hitze und Luftzug getrocknet. Die Temperatur, mit der die Keimlinge getrocknet werden, beeinflusst die Farbe des Bieres. Bei hellen Bieren wird das Malz mit geringer Hitze (85 °C) und bei dunklen Bieren (mit Beifügung von 1-2% Röstmalz) mit grosser Hitze (105 °C) getrocknet.

Der Hopfenanbau

Der Hopfen ist eine mehrjährige Pflanze, die bis zu 50 Jahre alt wird.

Die **Jungpflanzen** werden meistens gekauft. Das hat einen einfachen Grund: Ausschließlich unbefruchtete, weibliche Blütenstände bilden die begehrten Dolden aus, welche später für das Brauen von Bier benötigt werden.

Der **echte Hopfen** ist ein Sonnenanbeter. Außerdem benötigt er für sein kräftiges Wachstum einen nährstoffreichen Boden. Es wird deshalb immer wieder etwas Kompost in den Boden eingearbeitet.

Bei einem **Tageszuwachs** von bis zu 30 cm der Hopfenpflanze ist es nicht verwunderlich, dass Hopfen sehr hungrig und durstig ist. Der Boden muss stets feucht gehalten werden. Im Frühsommer wird bei warmer, trockener Witterung täglich gewässert.

Die Hopfenpflanze wird **überwintert**. Das bedeutet, dass die oberirdischen Pflanzenteile in jedem Herbst komplett absterben. Das ist auch clever, denn so kann der Hopfen die wertvollen Nährstoffe aus dem Laub nutzen und in den unterirdischen Wurzelstock, der eine Länge von rund 30 cm und eine Dicke von ca. 15 cm hat, verlagern. Das sind wertvolle Reserven, die der Pflanze beim Austrieb im nächsten Frühling gleich genügend Kraft bereitstellen. Der Wurzelstock ist kälteresistent und die Wurzeln können eine Länge von 2 Meter haben.

Während des Wachstums braucht die Pflanze sehr viel Wasser und es ist notwendig, die drei bis vier stärksten Triebe auszuwählen und die übrigen bodennah abzuschneiden. Die am Wurzelstock belassenen Triebe werden an einem Gerüst angebunden und wachsen bis zu einer Höhen von 7,5 m. In den Monaten Juni/Juli blüht die Pflanze.

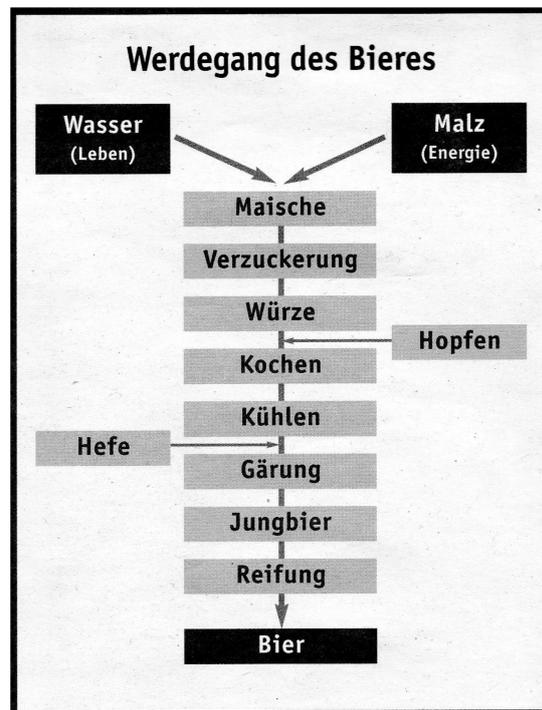
Während dem Wachstum der Hopfenpflanzen werden sie manchmal von **Blattläusen** befallen. Bei geringem Befall werden Marienkäferlarven eingesetzt. Wenn diese Behandlung nicht ausreicht, werden punktuell Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Pflanzen werden häufig auch vom echten **Mehltau** heimgesucht. Deshalb versucht der Bauer resistente Sorten anzubauen.

Die richtige Erntezeit ist von Ende August bis Mitte September. Wann es soweit ist, erkennt man, wenn aus den weiblichen Blütenständen des Hopfens die gelben pulverförmigen Hopfenharze herausrieseln. Beim Ernten werden die Triebe knapp über dem Boden abgeschnitten und komplett vom Klettergerüst gerissen. Spezielle Maschinen schneiden anschließend die Zapfen von den Trieben ab.

Nach dem Abschneiden der Zapfen werden sie getrocknet. So verringert sich der Wassergehalt von ca. 80 % auf 12 Prozent. Dies geschieht in einem Trocknungsofen mit einem Luftstrom von ca. 60°C. Dadurch wird die Haltbarkeit verlängert, ohne dass das Aroma eingebüsst wird. Danach kommt der Zapfen in einem lichtgeschützten Raum. Dunkel muss es sein, um die grünliche Farbe der Zapfen zu bewahren und die wertvollen Inhaltsstoffe vor einem Abbau durch Licht zu schützen. Eine Hopfenpflanze ergibt ca. 650 Gramm getrockneter Zapfen, was ausreicht für ca. 1'000 Liter Bier.



Hopfenzapfen



Prozesse für die Bierherstellung

Die Produktion erfolgt in 10 Schritten

Es sind das: Mälzen, Schrotten, Maischen, Läutern, Würzekochen, Würzeklärung, Gärung, Lagerung, Filtration und Abfüllung. Wer über die Schritte genauer informiert werden will, sieht mehr unter: www.hopfentropfen.ch oder www.braeuamberg.at.