

## Wein- und Kulturreise Stammheim/ Stein am Rhein

Die Reise begann mit einer ersten Herausforderung an die Eureter. Neun Uhr Kaffee, aber wo und schon tat sich die zweite Herausforderung auf. SBB, Bahnhof Stammheim. Kein Navi kennt diese Adresse – aber clever wie alle Reisetilnehmer sind, wurde nach Unter- oder Ober- Stammheim gesucht und wurden fündig.

Um punkt neun Uhr trafen sich 12 Teilnehmer im Kaffee Bahnhof Stammheim. Die Hauptperson jedoch fehlte – wo ist nur Ohm. Nach längerer Diskussion kam die Idee, die fehlenden Eureter könnten direkt zum ersten Reisetema gefahren sein – der Hopfenlehrpfad in Unterstammheim. Kurz vor zehn Uhr haben sich alle im Hofrestaurant Hopfen-Tropfen getroffen.

Der Begrüssungstrunk konnte sein: Ein Bier, ein Mineralwasser oder der im Programm aufgeführten Kaffee. Wir wurden durch einen Sohn, Christof, des Hauses Hopfen-Tropfen mit den Worten willkommen in <Stammen> begrüsst. Etwas verworren über all die Namensgebungen einigte man sich auf den offiziellen Begriff <Stammertal>.

Nach einer kurzen Begrüssungspause ging es auf den Hopfenlehrpfad. Noch kurz die Schuhe mit einem Plastiküberzug gegen den morastigen Boden geschützt, durchwanderten wir das Reich von 17'000 weiblichen Hopfenpflanzen. Schon etwas gekränkt erfuhren wir, dass die männlichen Pflanzen vernichtet werden und sich nicht in der Nähe der weiblichen Pflanzen aufhalten dürfen.

Wir erfuhren viel Interessantes über die Verwandte der Brennnessel. Dass die Pflanze etwa 60 Jahre im Boden bleibt und einen gleichmässigen Ertrag bringt. Dass im Frühjahr die Austriebe auf einige wenige Triebe ausgedünnt werden und danach an einen Draht aufgehängt werden. Die Triebe wachsen sehr schnell in die Höhe und produzieren in den Hopfen-Dolden Lupulin, der Bitterstoff für das Bier. Noch einige Ausführungen über die Ernte der Hopfen, wie die Dolden maschinell gepflückt werden und danach geröstet und in Pellets verarbeitet werden, rundete den Vortrag ab. Siehe hier auch den Beitrag von AH Funk im Anhang.

Nach dem Besuch des Lehrpfades ging es zum Mittagessen, Steak mit mehreren Salaten. Dazu durfte das Bier aus der eigenen Brauerei Hopfen-Tropfen nicht fehlen. Ein sehr «gsüffiges» Bier, welches nach Mehr verlangt. Erhältlich im Rio- Getränke- markt Zürich!

Der frühere Nachmittag gehörte einem Dorfrundgang Stammertal mit den fusionierten Dörfern Unterstammheim, Oberstammheim und Waltalingen. Marcel, ein ehemaliger Oberstufenlehrer, führte uns zu den geschichtsträchtigen Orte. Am Ende des Rundganges kamen wir bei der Galluskapelle an. In der Kirche erhielten wir einen Überblick, in Form eines Vortrages, über die Geschichte des Stammertals und der Kapelle.

Die damaligen Pfarrer der Kirche waren Freunde von Zwingli und damit wurde die Reformation schon frühzeitig in diese Gegend gebracht.

Interessant waren ebenfalls die Ausführungen wie das Stammetal zum Kanton Zürich kam. Hier stoppe ich mit der Nacherzählung und möchte Ursula herzlich Danke sagen für die Kostenübernahme der Führung (Sponsorin).

Am späteren Nachmittag war eine Weindegustation in dem Weingut Keller, Waltalingen programmiert. Der Besitzer, Herr Keller, gab uns eine allgemeine Übersicht über sein Weingut. Mit der Bemerkung, dass wir nun in sein Gästehaus zur Weindegustation gehen mit Besuchern, welche ihr Auto dabei haben, brauche er nicht viel Flaschen zu öffnen. Es waren dann doch fünf Proben, zwei Weisse, drei Rote, etwas für unterschiedliche Geschmäcker. Einige Eureter deckten sich mit Wein aus diesem Weingut ein.

Weiterfahrt zu unserem Hotel für die Übernachtung in Stein am Rhein, Hotel Chlosterhof, rundete das Programm ab. Das Nachtessen war in dem Restaurant Weingerbe in Stein am Rhein. Eine sehr schöne Wirtsstube in einer freundlichen Umgebung. Vier verschiedenen Fische aus dem Bodensee mit Gemüsebeilage Spinat und kleine Kartoffeln füllten den Teller. Dazu weisser und roter Wein aus der Gegend. Natürlich gab es auch einige mit grossem Durst auf Bier. Beim Retourweg durch das Städtchen konnte kein geöffnetes Lokal ausfindig gemacht werden, Stein am Rhein ist am späteren Abend ausgestorben.

Tag 2, 22. August mit Frühstück im Hotel mit reichhaltigem Buffet. Auf die 9:30 war die Stadtführung in Stein am Rhein angesagt. Auch diese Führung war sehr interessant und wurde durch einen Könner seines Faches durchgeführt. Grundsätzlich waren alle Führungen und Vorträge 1A. Was wir bei der Vielzahl von der Information über Stein am Rhein sicher mitnehmen, ist der Versuch die alte Bausubstanz zu erhalten.

Verschiedenen wohlhabende Bewohner vererbten ihr Vermögen an die Stadt mit den entsprechenden Auflagen. Um eine Stiftung zu nennen ist dies eine mit jährlichen Aktien- Auszahlungen von der heutigen Novartis. Damit wurde, untern anderem, das Altersheim / Spital in den alten Gebäuden renoviert und kann so weiter betrieben werden.

Der Nachmittag gehörte einem Ausflug auf den Rhein. Dazu fuhren wir mit dem Zug nach Schaffhausen. Nach einem längeren Fussmarsch durch die Stadt Schaffhausen kamen wir am Schiffsanlageplatz am Rhein an. Nach einer Wartezeit durften wir auf den reservierten Plätzen im Schiffs- Restaurant einen Platz (Stuhl) belegen. Eine Schiff-Fahrt brauche ich nicht zu beschreiben – ist einfach jedes Mal überwältigend schön und speziell auf dem Rhein.

Als Mittagessen wählte Ohm einen Hackbraten mit Kartoffelstock aus. Das Essen war sehr gut und hat allen gefallen. Als Nachtisch gab es ein frischer Früchtesalat mit Rahm – war eigentlich nach dem guten Essen zu viel.

Es war kaum zu glauben wie schnell wir wieder in Stein am Rhein und am Schluss der Wein – Kulturreise waren.

Der Schlusstrunk nahmen wir noch im Restaurant Rheinfels, ein Restaurant aus dem 16 Jahrhundert. Das Restaurant kann sein alter nicht verleugnen. Die Bodenplatten Jammern beim Durchschreiten der Hallen, welche mit alten Bildern Statuen verziert sind.

Nach einer Weile verabschiedeten wir uns bis zur nächsten Wein- und Kulturreise im Tessin – wir freuen uns darauf.

Für die kurzfristige Organisation der Reise möchten wir Ohm, Primus und Ursula danken.

Der Berichterstatter  
Dôle

### Anhang von AH Funk

#### **Hopfen und Malz, Gott erhalts**

Das war ein interessanter Lehrgang. AH Ohm, der auf die Idee kam uns einmal eine wichtige Komponente unseres Lieblingsgetränk näher zu bringen hat einen Volltreffer gelandet.

Wer wusste schon, dass für 100 Liter Bier nur ca. 100-150 gr. getrocknete Hopfen gebraucht wird und die Dolden mit dem gelben Lupulin Staub nur für die Bitterkeit und der Schaumkonsistenz dienen?

In Stammheim, Kanton Zürich, wo wir waren, sind 4.5 ha der total 17 ha der Schweizerproduktion angebaut. Das genügt für ca. 10 % des in der Schweiz gebrauten Biers.

Die Pflanze, Hopfen (*Humulus*), ist eine [Pflanzengattung](#) aus der [Familie](#) der [Hanfgewächse](#) (Cannabaceae) und ist eine Wucht. Sie wird bis zu 50 Jahre alt. Sie wird jedes Jahr bei der Ernte eben abgeschnitten, um im Frühling neu an den 7.5 m langen Drähte im Urzeigersinn hoch zu klettern. Diese Ranken, Reben genannt, wachsen bis zu 30 cm im Tag Richtung Himmel und produzieren hunderte von Dolden pro Rebe. In Stammheim stecken 17'000 Pflanzen im Boden die gehegt und gepflegt werden müssen.

Hopfen!

Frisch gepflückt ab in den Sud,  
getrunken macht er Spaß und Mut.

Doch der nächste Tag,  
das weiß ein jeder,  
beginnt dann einfach etwas später.

