

Kulinarische Reise durch das Hopfenjahr

Suchen Sie eine etwas spezielle Führung?

Möchten Sie erleben wie man Hopfen kulinarisch verwenden kann?



Zwischen den fünf Gängen
erfahren Sie viel Wissenswertes zum Hopfenanbau und zum Bierbrauen

Menü:

Frühlingserwachen

Bier-Treberbrötli belegt mit marinierten Hopfensprossen und Hüttenkäse

Wie entsteht ein Bier? Was braucht es für Rohstoffe?

Frühling/ Mai

Gemischter grüner Salat mit Hopfentrieben und Nüssen

Sommer

Erfrischendes Biersorbet mit Knuspermalz und Honighüppe

Herbst

Schweinsbraten an Biersauce mit Hopfennudeln und Gemüse
oder

Bierfondue (drinnen od. draussen am Feuer)

Hopfenlehrpfad, alles Wissenswertes zum Hopfenanbau

Winter

Hopfentropfen Parfait garniert mit Rotweinzwetschgen
Kaffee, Degustation Hopfenspezialitäten

Informationen zu unseren Hopfenspezialitäten

Stammheimer Single Malt
Mit Hopfenkäse oder Hopfenschokolade

Diese Führung ist nur in den Monaten Oktober - Dezember und März/April buchbar

Kosten pro Person inkl. Bier, Min., Süssmost, Kaffee (ohne Wein)

Fr. 85.00

Zeitbedarf: 4h

Kann auch mit dem aktiv Bierbrauen kombiniert werden

Zeitbedarf: 6h

Kosten: Fr. 105.00