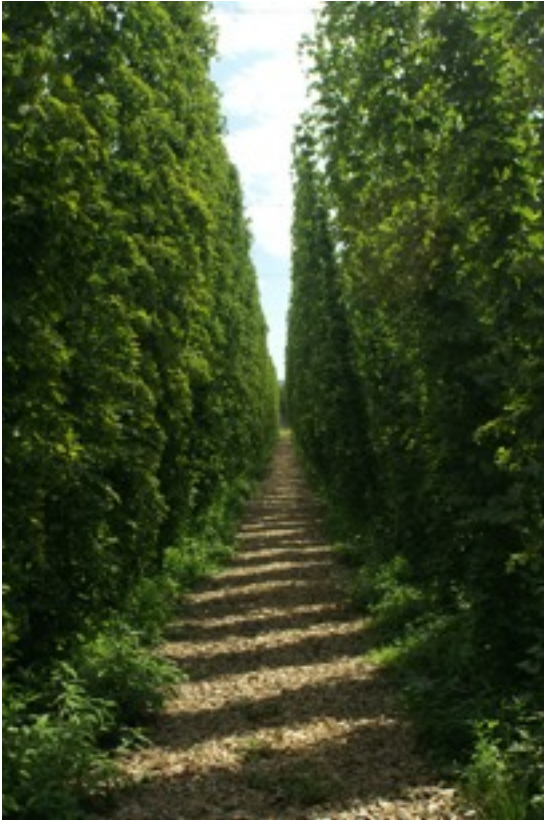


Der Hopfenlehrpfad



Ein Lehrgang durch den Hopfengarten erklärt, wie die Pflanze wächst. Ein kühles Bier ist ja eine feine Sache. Aus Hopfen wird es gemacht, meint man. Falsch! Der Hopfen ist lediglich die Würze im Bier, bitter zwar, aber essentiell.

Dies und weiteres wissenswertes, zum Beispiel wie die hochrankigen Doldenpflanzen gezogen und gepflegt werden, kann man erfahren bei einem Ausflug im Hopfengarten.

Weil sich Konsumentinnen und Konsumenten heutzutage mehr und mehr dafür interessieren, woher etwas kommt, das sie essen und trinken, haben wir in unseren Hopfengärten einen spannenden Hopfenlehrpfad integriert. Informationstafeln veranschaulichen alles, was man über den Hopfen wissen will. Etwa welche Krankheiten und Schädlinge die natürlichen Feinde des Hopfens sind. Oder, besonders interessant im Hinblick auf schmackhafte Bier, wie die Hopfen geerntet, getrocknet und bonitiert werden. Ausflügler können sich selber auf dem Feld orientieren oder sich, wenn ihnen das lieber ist, von uns führen lassen (Anmeldung erforderlich). Da die Führung erfahrungsgemäss Appetit weckt, kann man sich auf unserem Hof auch verpflegen und Bier, Wein, Likör und Schnaps degustieren.

Der Hopfenlehrpfad ist von April bis Oktober täglich geöffnet. Ideal für Wandergruppen, Familien, Vereine, Firmenanlässe und zur Weiterbildung

Angebot:

- Ausführlicher Rundgang im Hopfengarten
- Kurze Erläuterung der Braustube, Hausbier
- Dazu frisches Treberbrötli
- Degustation und Erläuterung der Hofprodukte

Zeitbedarf:

- 45 Min. für den Hopfenlehrpfad
- 45 Min. Erläuterung Braustube, Degustation der Hofprodukte und Beantwortung von Fragen

Inbegriffen:

- Führung durch den Hopfenlehrpfad
- Degustation der Hofprodukte
- Treberbrötli, Hausbier, Mineralwasser oder Süssmost
- 1 Degustationsglas als Souvenir

Preis: Fr. 17.00 pro Person, unter 10 Personen: Fr. 170.00 pro Gruppe

Heilpflanze Hopfen



In diesem Seminar erfahren Sie viel Wissenswertes über den Hopfen als Heilpflanze. Nebst Führung und Theorie, können Sie in diesem Seminar selber einen Hopfen-Kräutertee zusammenstellen.

Angebot:

- Ausführlicher Rundgang im Hopfengarten
- Kurze Erläuterung der Brauerei, dazu Hausbier, Min., Süssmost und frisches Treberbrötli
- Viel Wissenswertes über den Hopfen als Heilpflanze
- Herstellung eines Hopfen-Kräuter Tees für den persönlichen Gebrauch
- Degustation und Erläuterung der Hopfenspezialitäten

Zeitbedarf:

- 45 Min. für den Hopfenlehrpfad
- 30 Min. für die Erläuterung der Brauerei
- 45 Min. für ausführliche Erläuterung über den Hopfen als Heilpflanze und herstellen eines Hopfen-Kräuter Tees
- 15 Min. für die Degustation der Hofprodukte und Beantwortung von Fragen

Inbegriffen:

- Ausführlicher Rundgang im Hopfengarten
- Degustation der Hofspezialitäten
- Material und Herstellung des Hopfen-Kräuter Tees
- Treberbrötli, Bier, Mineral, Süssmost
- Ausführliche Dokumentation zur „Heilpflanze Hopfen“

Preis: Fr. 25.00 pro Person, unter 10 Personen: Fr. 250.00 pro Gruppe



Erleben &
Geniessen