

Hopfenzupfer-Fest der Brauerei Schützengarten

# Wie früher: Bei Schüga wird der Hopfen von Hand gezupft

Die Hopfenernte hat begonnen und die Brauerei Schützengarten feiert den Nachschub mit einem Hopfenzupfer-Fest. Die Gäste zupfen das grüne Gold wie anno dazumal von Hand und dürfen die Braukunst hautnah miterleben.



Sonnenschein, feines Bier und viel gute Laune. Am Samstag, 11. September lud die Brauerei Schützengarten zum zweiten Hopfenzupfer-Fest ein. Die Luft roch herrlich würzig und es herrschte emsige Betriebsamkeit. Über 70 geladene Bierliebhaberinnen und Bierliebhaber fühlten sich einen Nachmittag lang in frühere Zeiten zurückversetzt, als man noch ohne technische Hilfsmittel auskommen musste. Die Helferinnen und Helfer zupften den frisch geernteten Hopfen von Hand, kamen dabei miteinander ins Gespräch und konnten einen Blick hinter die Kulissen der Brauerei werfen.

Richard Reinart ist beim Hopfenzupfen einer der wichtigsten Leute. Der technische Direktor der Brauerei Schützengarten erzählte allerlei Wissenswertes über das grüne Gold und dessen Weiterverarbeitung: «Der Hopfen ist die Seele des Bieres und wird schon seit hunderten von Jahren verwendet», sagte Reinart. Die damals mühsame Tätigkeit bestand darin, die Blüten der Hopfenpflanze zu trennen. Mittlerweile geschieht das zwar maschinell, doch für das Hopfenzupfer-Bier lässt man dieses traditionelle Handwerk wieder aufleben.

Geerntet wurden die rund sieben Meter hohen Hopfenranken gleichentags im zürcherischen Unterstammheim. Dabei darf keine Zeit verloren gehen. Die Verarbeitung muss in den ersten Stunden nach der Ernte erfolgen. «Die Ernte in diesem Jahr ist überdurchschnittlich gut. Die Ranken haben viele Dolden dran und sind schön gesund. Das freut die Hopfenbauer und Bierbrauer gleichermaßen», sagte der Hopfenbauer Markus Reutimann. Der grüne Hopfen ist eine der wichtigsten Zutaten des Biers und gibt dem Getränk seinen Geschmack. Die Hopfenzupferinnen und Hupfenzupfer setzten die frisch gezupften Blüten anschliessend dem Sud zu und konnten mitverfolgen, wie das Bier im Sudkessel eingebraut wurde. «So ein Fest ist eine super Idee. Man erhält einen faszinierenden Einblick in die Bierproduktion», sagte Markus Bänziger, Direktor der IHK St. Gallen/Appenzell.

Auch sonst stimmte alles am Hopfenzupfer-Fest der Brauerei Schützengarten. Nach getaner Arbeit mundete ein frisch gezapftes Schüga hervorragend und die fleissigen Helferinnen und Helfer stärkten sich mit Wurst vom Grill. Dabei gab es einiges zu erzählen,

wie früher eben, als das Hopfenzupfen in ein geselliges Erlebnis verwandelt wurde. So hatte der Anlass einen Zauber in sich, dem man sich nicht entziehen konnte. Im November ist dann das Hopfenzupfer-Bier aus dem Hause Schützengarten bereit für die Verkostung.

#### Über die Brauerei Schützengarten:

Die Brauerei Schützengarten wurde 1779 in St. Gallen gegründet. Sie ist damit die älteste und gleichzeitig eine der modernsten und innovativsten Brauereien der Schweiz. Regelmässige Auszeichnungen, unter anderem beim European Beer Star, beim World Beer Award oder beim Meininger's International Craft Beer Award, widerspiegeln das hohe Qualitätsniveau und Schützengartens Braukunst. Alle Produkte sind mit dem Slow-Brewing-Gütesiegel zertifiziert, der wohl weltweit höchsten Auszeichnung für Biere.

#### Weitere Infos:

**Brauerei Schützengarten AG**  
St. Jakob-Str. 37, 9004 St. Gallen

[www.schuetzengarten.ch](http://www.schuetzengarten.ch)