Seniorenausflug 2019

Nach Tettnang ins Hopfenmusem

und Schifffahrt auf dem Schwabenmeer

Am 24. Mai war es wieder soweit unser Ausflug führte uns dieses Jahr an den Bodensee.

Pünklich um 7 Uhr stiegen bei strahlendem Sonnenschein 20 Se-

nioren in den Bus und Dieter, unser altbewährter Busfahrer, fuhr los Richtung Tettnang.

Nach der Begrüßung und Bekanntgabe der wichtigen Punkte für den Tag gab es auch sofort zur Stärkung Brezel und Getränke im Bus.

Kurz vor 10 Uhr kamen wir im Hopfengut No20 in Tettnang an. Bereits in der vierter Generation wird das Hopfengut No20 heute von den Geschwistern Lukas Locher und Charlotte Müller geführt. Der Betrieb umfasst die Bereiche Hopfenanbau, Brauerei und Gaststätte.

Am Hopfenfeld vor dem Hopfengut No20 begrüßte uns der Gutsführer und erzählte uns die wichtigen und interessanten Fakten zum Hopfenanbau und der Wirkungsweise vom Hopfen. Die Pflanzen sind botanisch weiblich. Die Dolden besitzen an der Oberfläche der Kelchblätter und Harzkügelchen, aus denen man das gelbe Lupulin gewinnen kann. Es wirkt als Geschmacksstoff und Konservierungsmittel. Man unterscheidet zwischen den

Bitterhopfensorten und den Aromahopfensorten.

Die Ernte findet ab dem 23. August für genau 4 Wochen statt.

Dann gingen wir zum Herzstück in die Maschinenhalle. Dort erklärte er uns anhand eines Videos wie die Ernte und das Hopfenzopfeln vor sich gehen. Während der Ernte können die Besucher live miterleben wie die Maschine arbeitet.

Anschließend führte er uns auf

einen Steg in 7m Höhe über die Hopfenfelder. Dort konnte man

sehen wie der Führungsdraht für die Pflanze in 7m Höhe eingehängt wird. Unter uns arbeiteten die Saison Helfer am Boden an den Wurzeln.

Ja und dann folgte das Besondere: wir durften das Jubiläumsbier pro-

bieren. Es wurde nach dem deutschen Reinheitsgebot nur aus Wasser, Hopfen und Malz hergestellt. Was durch den Aromahopfen an besonderen Aromen herausgekommen war, war schon erstaunlich.

Im Museum konnten wir dann sehen wie die Ernte ohne Maschinen gemacht wurde und was es mit der Hopfensau auf sich hatte.

Als Hopfensau wurde die glückliche Erntehelferin genannt, welche die letzte Hopfenranke abpflückte. Damals wurde die Dolden in einen Kratten gepflückt.

Für jeden vollen Kratten bekam man eine Marke, die zur Abrechnung diente.

Die Hopfensau bekam alle nicht vollständig gefüllte Kratten als Belohnung und somit nochmals viele Marken. Danach gab es das Hopfenfest mit allem was das Herz begehrte. Das Bier floss in

strömen und das Essen war reichlich.

Zur Erntezeit waren mehrere Tausend Erntehelfer im Einsatz. Im folgenden Jahr gab es etliche sogenannte Erntekinder, denn die Erntezeit war ein begehrter Hochzeitsmarkt.

Nach der Führung stärkten wir uns dann In der Brauereigaststätte mit einem Salatteller, Schweinekrustenbraten mit Spätzle und Sauce. Dazu genossen die meisten dann nochmals das leckere Bier.

Um 13 Uhr fuhr der Bus dann nach Friedrichshafen. Die meisten

nutzen die Zeit bis unser Schiff kam mit einem Eis. Bei bestem Wetter sah man vom Schiff die

noch teilweise schneebedeckten Alpen. Wir genossen vom Sonnen-

deck die Wärme und es wurde lebhaft über Gott und die Welt gesprochen.

Kurz nach 18 Uhr waren wir dann zurück im Fischereiheim und der gemütliche Teil begann.

Hans-Peter hatte uns die bestellten Brezeln und Brötchen gebracht und das Wasser für die Würste aufgestellt. Somit hatten wir beim Eintreffen warmes Wasser. Alles half zusammen und so konnten wir recht schnell essen. Es gab Weißwürste, Brezeln, süßen Senf und Fischbrötchen.

Dieter hatte im April wieder viele Heringe in der Nordsee gefangen und Karin hatte sie für uns zu Bismarckheringen verarbeitet. Vielen Dank für die kostenlose Leckerei.

Gegen 21 Uhr war dann alles vorbei. Man ging müde und mit vielen schöne Eindrücke nach Hause.

Rainer Ruf Seniorenbeauftragter