

Getränkultur im Süddeutschen Raum

Reise vor Präsidentinnen und Vorstandsfrauen des Thurgauer Landfrauenverbandes

Mehr als 60 Frauen folgten der Einladung zu dieser Reise, die auch dem Austausch unter den einzelnen Vereinsvorständen dienen sollte. Dieser Austausch begann sofort nach dem Einsteigen in den Bus. Über Bregenz und Lindau erreichten wir Betznau bei Kressbronn.



Im Bauercafé der Familie Hauber wurden wir zu Kaffee und Zopf empfangen. Wie Frau Hauber erklärte, wurde vor 11 Jahren der Stall zu diesem Café umgebaut. In diesem gepflegten, gemütlich eingerichteten Lokal verwöhnt die Familie ihre Gäste an den Wochenenden mit hausgemachten Kuchen und Torten oder Bauernvespern. Für Gesellschaften werden auch Bauernbuffets oder Frühstückbuffets angeboten und das auch während der Woche. Neben dem Bauerncafé bewirtschaftet die Familie einen Obst- und Beerenbau-Betrieb. Auch eine eigene Brennerei gehört dazu. Frau Hauber ist froh, dass nun auch die Tochter mit ins Geschäft einsteigt, so lässt sich eher etwas Freizeit einplanen.



Nach diesem ausgedehnten Kaffeehalt fuhren wir nach Tettngang. Die Gegend

hier ist geprägt von Obst und Hopfen. Es soll das zweitgrößte Hopfenanbauggebiet Deutschlands sein. Wir besuchten das Hopfenmuseum auf dem Betrieb der Familie Locher. Frau Locher führte uns durch ihr Museum und erzählte uns viel Wissenswertes und Amüsantes über Bier und Hopfen. Schon sehr früh, vor ca. 4000 bis 5000 Jahren wurde Bier gebraut. Das war damals Aufgabe der Hausfrau. Ca. 800 Jahre n. Ch. kam Hopfen zu diesem Gerstengebräu. Man merkte, dass dadurch das Bier länger haltbar wurde und mehr Geschmack hat. Spannend erzählte die Hopfenbäuerin von den Bräuchen rund um die Hopfenernte in früheren Zeiten. Damals mussten pro Hektare 25 Personen für die rund drei Wochen dauernde Ernte angestellt, gepflegt und untergebracht werden. Humorvoll schilderte Frau Locher, wie es da etwa zu und her gegangen sei mit den vielen Brocknerinnen (Pflückerinnen) aus dem Allgäu. Heute steht auf jedem Betrieb eine Hopfenmaschine in der Maschinenhalle. Mit dieser Maschine werden die Hopfendolden gepflückt, getrocknet und verpackt. Auf dem Betrieb des Hopfenmuseums ist die Maschinenhalle auch während der Ernte für Besucher begehbar. So kann man die Erntearbeiten miterleben, sehen, hören, fühlen und riechen, wie das zu und her geht. Die gut 17 ha Hopfen bewirtschaftet Familie Locher mit ca. 10 Saisonarbeiter, die vor allem im Frühling beim Aufbinden helfen. Zum Hopfenmuseum gehört auch ein Restaurant.



Zum Mittagessen fuhren wir zum Brauereigasthof Schöre in Dietmansweiler. Auch dieser Familienbetrieb setzt auf Hausgemachtes. Hier gibt's eine Hausbrauerei, eine eigene Brennerei und das Fleisch kommt von den eigenen Ochsen. Wir genossen hier das Menu „Brauereigeheimnis“ Salat, Ochsenhuf mit Pfeffersauce und Spätzle. Zum Dessert wurde uns ein Biereis serviert. Wohl die meisten Frauen wussten nicht, dass es das gibt. Schmeckt wirklich speziell.



Am Nachmittag befassten wir uns mit dem Wein. Unser Besuch galt dem Staatsweingut Meersburg. Die grossen von weitem sichtbaren gelben Gebäude und die Weinberge stammen ursprünglich aus dem Besitz der Fürstbischöfe von Konstanz. Das zweitgrößte Weingut Baden-Württembergs umfasst 60 ha Reben und beschäftigt 25 Festangestellte und während der Traubenernte 150 bis 200 Aushilfen. Im grossen Weinkeller wurden uns drei Weine zur Degustation angeboten. Der Führer erzählte uns von der Geschichte dieses Weingutes und viel Interessantes zu den Weinen in den vielen Fässern in diesem grossen Keller.

Nach diesem Kellereibesuch hatten wir Gelegenheit durch die schöne Altstadt Meersburg zu spazieren. Manche entdeckten einen spannenden Laden andere gönnten sich ein zusätzliches Dessert oder machten einfach eine Kaffee-plauder-pause. Einige Frauen nahmen sich vor, einmal einen Familienausflug nach Meersburg oder überhaupt auf die andere Bodenseeseite zu planen.

Mit der Fährenüberfahrt nach Konstanz und der Rückfahrt zu den Einstiegsorten ging diese Reise zu Ende. Es war ein schöner Tag mit viel Gelegenheit Kontakte unter einander zu knüpfen und zu pflegen.

Ein herzliches Dankeschön an Pia Lenz und Esther Gredig für die gute Organisation.

Bernadette Brauchli

