

HOPFENGUT

Nº20

Saison 2024

Die ganze Welt des Hopfens

Hopfenanbau. Gaststätte. Eventlocation.
Museum. Brauerei. Manufaktur.



In Kooperation mit

Schwäbische Zeitung



HOPFENGUT
Nº20





1. MAI ERÖFFNUNG BIERGARTEN

12.00 - 21.00 Uhr | Eintritt frei

Live-Musik
& DJ

ab 12.00 Uhr „THE HOPFENBOYS“ Philipp Lingg & Martin Grabher

ab 15.30 Uhr Hot like Beats-DJ „Su“

-  Große Bierauswahl an der Außentheke
-  Erfrischende Getränke, Hopfenlimo, Hausspritz und mehr
-  Leckeres aus der Hopfengut Küche, Kaffee und Kuchen
-  Hüpfburg, Cornhole und Wikingerschach auf der Hopfengutwiese

Bei schlechtem Wetter Musik und Bewirtung in der Hopfenhalle



Hopfungut Saison 2024 – Wir sind bereit!

Vor einem Jahr haben wir voller Aufregung und Vorfreude unsere „Alte Hopfenhalle“ eröffnet. Das Ende eines großen Projekts - das dachten wir zumindest. Heute wissen wir, dass wir nicht einfach ein Ziel erreicht, sondern vielmehr einen Startpunkt gesetzt haben. Getragen von viel positivem Zuspruch durften wir eine spektakuläre Saison erleben.

Dabei haben wir nicht nur einen neuen Besucherrekord erzielt, sondern auch unglaublich viele schöne Feste und Begegnungen erleben dürfen. Die große Erkenntnis: Die „Alte Hopfenhalle“ scheint zu dem inspirierenden Ort zu erwachen, den wir uns immer vorgestellt haben. Gleichzeitig sehen wir ein unglaubliches Potenzial, das noch längst nicht ausgeschöpft ist.

Diese Möglichkeiten gilt es jetzt Stück für Stück zu entdecken. Eine schönere Aufgabe können wir uns nicht vorstellen. Wir möchten an dieser Stelle die Chance nutzen, uns bei unserem Team und der Familie zu bedanken. Ohne ihren täglichen Einsatz mit viel Herzblut wäre das alles nicht möglich.

Mit unserer neuen Ausgabe der Hopfungut Zeitung möchten wir die Geschichte der „Alten Hopfenhalle“ für alle Freunde des Hopfunguts weiterschreiben. Wir laden herzlich zu einem tiefen Einblick in die Welt des Hopfunguts und der „Alten Hopfenhalle“ ein und freuen uns, mit der Saison 2024 durchzustarten.

Die Geschwister Locher – Charlotte & Lukas



HOPFENGUT

Nº20

DIE BRAUEREI



Die Brauerei auf dem Hopfengut Nº20

Jedes Jahr aufs Neue sehen wir, wie aus den Frühlingstrieben die majestätischen Hopfenranken mit ihren aromatischen Dolden entstehen. Ende August im Hopfengarten zu stehen und die neue Ernte zu riechen, ist für uns das Größte.

Wir sind uns sicher, dass nur wenige wissen, welch unglaubliches Aroma und Genusspotenzial im Hopfen und im Bier stecken. Hopfensorten wie Mandarina oder Callista können mit ihrer sensorischen Komplexität das Bier in einen regelrechten Fruchtcocktail verwandeln. Hingegen ermöglicht uns die blumige und würzige Sorte Tettnanger die Herstellung eines vielschichtigen Biers, bei dem jeder Schluck neue Eindrücke offenbart.



Mit den Hopfengut Bieren haben wir einen Weg gefunden, die Aromawelt des Hopfens ins Glas zu bringen. Wenn es gelingt, die Potentiale des Hopfens mit dem richtigen Malz und Hefestamm zu kombinieren, entstehen Biere, die für unser Hopfengut Lebensgefühl stehen und das ist ein toller Ansporn.

Übrigens, am allerbesten schmeckt das Hopfengut Bier vom Fass im Hopfengut. Also kommt vorbei!

Frühlingsangebot

Entdeckt die Vielfalt unserer Hopfengut Biere im Online Shop! Mit dem Gutscheincode **HG2024** erhaltet ihr 20 % Rabatt auf Euren Frühlings-Biereinkauf bis 31. Mai 2024.

 Jetzt
Bier
bestellen



HOPFENGUT

N°20

BIER & GENUSS



WENN BIER ZUM ERLEBNIS WIRD - BIERVERKOSTUNGEN UND MENÜS 2024

SPÄTSCHICHT

Verkostung mit zwei Bieren und Rundgang durch das Hopfengut
Mai - September, jeden Freitag, 18.30 Uhr,
Anmeldung nicht erforderlich

BIERKULINARISCHE FÜHRUNG

Ein besonderes Abendprogramm mit Hopfen-& Biergenuss
Hochwertige Bierspezialitäten in Kombination mit einem
Mehrgänge-Menü
Termine: 10.5., 15.6., 13.7., 17.8., 6.9., 19.00 Uhr,
Anmeldung erforderlich

EINE BIERISCHE REISE DURCH MITTELEUROPA

Verkostung verschiedener Biere auch jenseits der Grenzen des deutschen
Reinheitsgebotes, mit Mehrgänge-Menü
Sommelière: Kristina Arndt
Samstag, 29.6., 19.00 Uhr, Anmeldung erforderlich

HOPFEN IN CIDER UND GINS

Hopfen kann mehr als nur Bier! Verkostung mehrerer hopfiger
Cider und Gins, mit Mehrgänge-Menü
Sommelier: Lukas Locher
Freitag, 19.7., 19.00 Uhr, Anmeldung erforderlich

FRAU & BIER

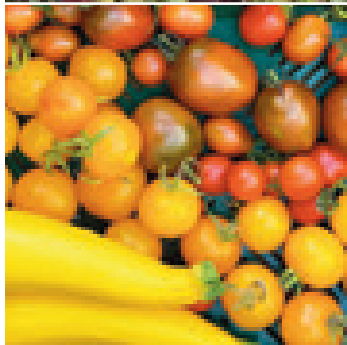
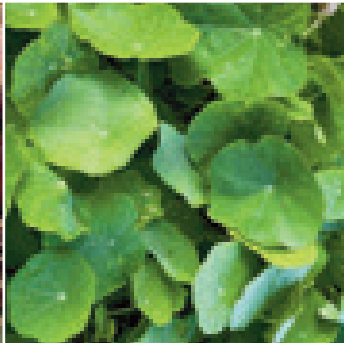
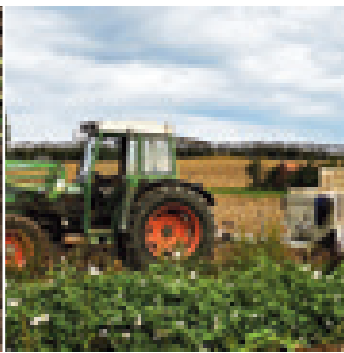
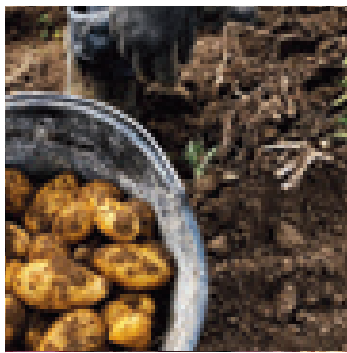
Bierbrauen war ursprünglich Frauensache! Eine Reise durch
die Biergeschichte, mit Mehrgänge-Menü
Sommelière: Ingeborg Locher
Freitag, 13.9., 19.00 Uhr, Anmeldung erforderlich

JETZT WIRD'S KRÄFTIG - DIE WELT DER STARKBIERE

Über flüssiges Brot und warum es das Fasten
nicht bricht, mit Mehrgänge-Menü
Sommelier: Marc Müller
Freitag, 15.11. 19.00 Uhr,
Anmeldung erforderlich



Jetzt
Veranstaltung
buchen



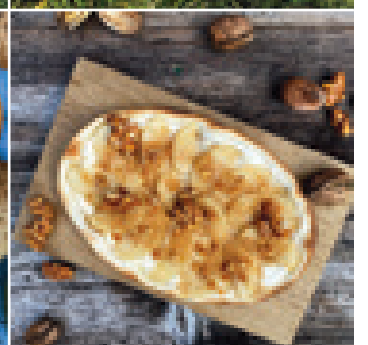
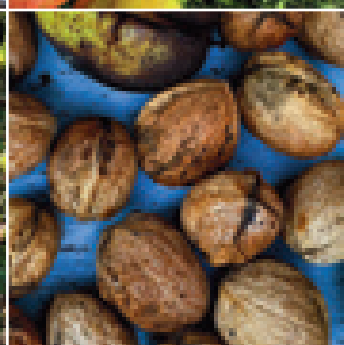
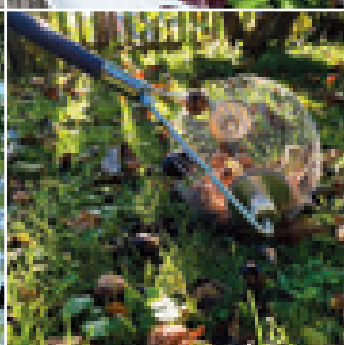
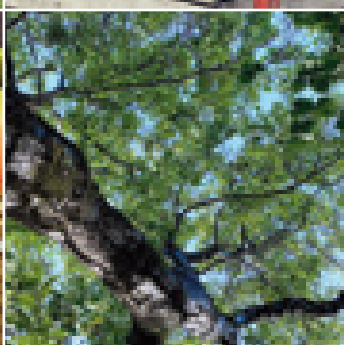
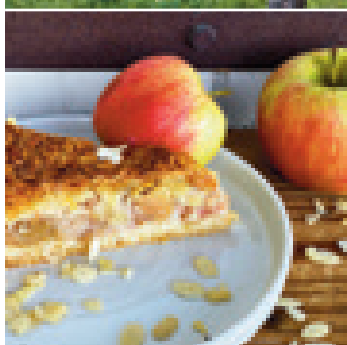
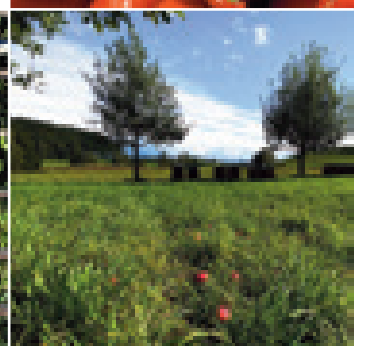
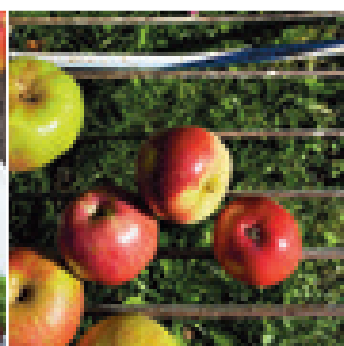
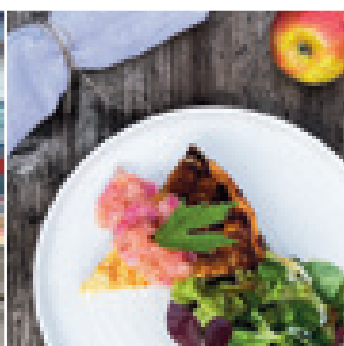
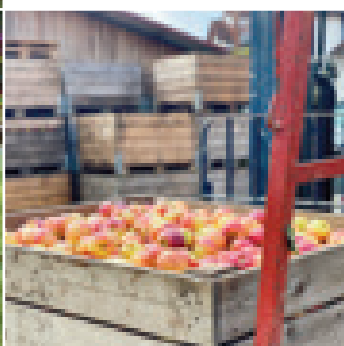
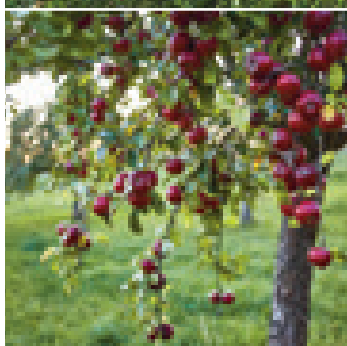
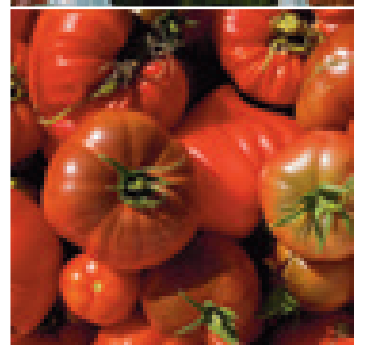
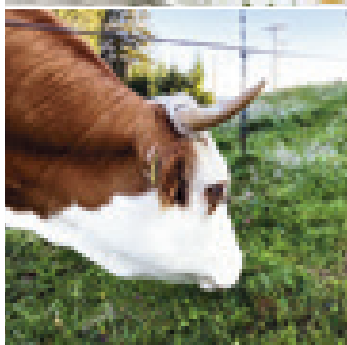
DIE HOPFENGUT N°20 KÜCHE

Das Zubereiten von hervorragenden Gerichten beginnt mit der Auswahl der richtigen Rohstoffe. Uns ist es wichtig zu wissen, wie unsere Lebensmittel produziert werden und am liebsten nehmen wir die Sache selbst in die Hand. Vom Acker auf den Teller ist unsere Devise. In unseren Hopfen-, Obst- und Gemüsegärten produzieren wir nach Biolandrichtlinien Äpfel, Kräuter, Kartoffeln und natürlich unseren berühmten Aromahopfen. Ein Großteil von dem, was wir nicht selbst anbauen können, beziehen wir von befreundeten Landwirten. Im Umgang mit Tieren sind wir Verfechter von einem ganzheitlichen Ansatz. Wir arbeiten von nose to tail und wissen genau, wo unser Fleisch herkommt. Die Hopfengut Küchenmannschaft ist spezialisiert auf eine landwirtschaftsnahe und regionale Küche.

Kommt essen, genießen, erleben und entdeckt die Hopfengut Küche.



Jetzt Tisch reservieren



HOPFENGUT

Nº20

DER HOPFENGUT BIERGARTEN



Biergarten am Hopfengarten - kühle Getränke, leckeres Essen. Ab Mai, Dienstag - Samstag, 17.00 - 21.30 Uhr

Der Hopfengut Biergarten



Mit der Fertigstellung der „Alten Hopfenhalle“ haben wir direkt begonnen, den Biergarten des Hopfenguts anzulegen. Ein unglaublich schöner Fleck, umgeben von Hopfengärten. Wenn man im Biergarten sitzt, genießt man in der Frühlingzeit die freie Sicht auf die noch leeren Gerüstanlagen. Und doch spürt man schon die Energie der tausenden von Hopfenwurzeln, die nur darauf warten, wieder Höchstleistungen zu zeigen. Im Sommer verströmen die aromatischen Hopfendolden ihr wundervolles Aroma und die eindrucksvollen

vollen Hopfenranken wiegen sich im Wind. Die Dynamik der Hopfengärten schafft eine Atmosphäre, die es so kein zweites Mal gibt. Zum Ausblick gehört natürlich auch die Verpflegung: Tagsüber bieten wir in Hopfengut Manier Full-Service am Tisch. Abends öffnet dann die Außentheke ihre Pforten. Hier bekommt Ihr von Hopfengut Bier, über Hopfenlimo, ein erfrischendes Sortiment an kühlen Getränken. Aus der Hopfengut Küche können feine Speisen bestellt werden, die direkt an den Platz gebracht werden.

Wer möchte, kann Cornhole oder Wikinger-Schach spielen oder sich einfach einen Platz auf der Wiese suchen. So unkompliziert und entspannt wie zu Hause und doch voll und ganz Hopfengut. Kommt und erlebt unser neues Biergartenkonzept.



ÖFFNUNGSZEITEN BIERGARTEN

Mai - Oktober
Dienstag - Sonntag 12.00 - 17.00 Uhr

Außentheke am Abend (SB)
Mai - September
Dienstag - Samstag 17.00 - 21.30 Uhr

1. MAI ERÖFFNUNG IM BIERGARTEN

mit Live-Musik
12.00 - 21.00 Uhr | Eintritt frei
Programm: Siehe Seite 2

MUSIK IM BIERGARTEN

ab 19.00 Uhr | Eintritt frei

Dienstag, 14. Mai
„Blue Notes“ Bigband aus Meckenbeuren

Donnerstag, 27. Juni
Band „Mr. Elephant's Porcelain Shop“

Mittwoch, 31. Juli
Musikverein Obereisenbach

Hopfenernte erleben! Ein Spektakel für alle Sinne

27. August - 22. September 2024

Dienstag - Sonntag, 10.30 - 17.00 Uhr

Zwischen Ende August und Mitte September laden wir ein, die Hopfenernte hautnah mitzuerleben. Die riesige Pflückmaschine läuft, der Trocknungsofen verströmt das feine Hopfenaroma und die Grünhopfenbiere werden eingebraut – ein Spektakel für alle Sinne! Auch die Hopfengut Küche läuft auf Hochtouren, um unsere Besucher und die Erntemannschaft mit Saisonspezialitäten zu versorgen. Besonders beliebt: Der „Heiße Ernte Burger“, unsere Hopfenlimonade und natürlich eine spannende Bierauswahl.

Der Erntestart kann sich witterungsbedingt um einige Tage verschieben.



Hopfenernte erleben! Ein Spektakel für alle Sinne

27. August - 22. September 2024

Dienstag - Sonntag, 10.30 - 17.00 Uhr

Zwischen Ende August und Mitte September laden wir ein, die Hopfenernte hautnah mitzuerleben. Die riesige Pflückmaschine läuft, der Trocknungsofen verströmt das feine Hopfenaroma und die Grünhopfenbiere werden eingebraut – ein Spektakel für alle Sinne! Auch die Hopfengut Küche läuft auf Hochtouren, um unsere Besucher und die Erntemannschaft mit Saisonspezialitäten zu versorgen. Besonders beliebt: Der „Heiße Ernte Burger“, unsere Hopfenlimonade und natürlich eine spannende Bierauswahl.

Der Erntestart kann sich witterungsbedingt um einige Tage verschieben.



Öffentliche Ernte-Führung 2024

27. August - 22. September
Dienstag - Sonntag 11.00 Uhr & 14.00 Uhr
ohne Anmeldung

Familien-Führung mit Hopfenbrocken

20. August - 6. September
Dienstag - Freitag 11.00 Uhr
ohne Anmeldung

Erntespätschicht-Führung mit Bierverkostung

27. August - 22. September
Dienstag - Samstag 18.30 Uhr
ohne Anmeldung

Brautage der „heißen – ernte“

Wir brauen unsere Grünhopfenbiere ein.
Termine online
ohne Anmeldung

Mehr zu unserem Ernte-Programm auf
www.hopfengut.de

Das Hopfengut für Firmen

Inspirierend Altes wahren und Neues wagen

Flexibel kulinarisch, räumlich und zeitlich

Vielseitig vom Workshop, über Geschenkesservice bis zum Galadinner

Professionell bei Beratung, Planung und Durchführung

Mehrsprachig Englisch, Französisch & Schwäbisch

Und vor allem hopfig Das sagt alles !

Ihr plant einen Firmenausflug oder eine Veranstaltung, dann werft einen Blick in unsere Angebotsmappe für Unternehmen. Egal ob Ausflug, Tagung, Sommerfest, Weihnachtsfeier oder Neujahrsempfang, das Hopfengut ist die außergewöhnliche Location mit Full-Service!



Max
Eventmanagement Firmen
maximilian.auer@hopfengut.de
T 07542 952206



Jetzt
Angebotsmappe
ansehen

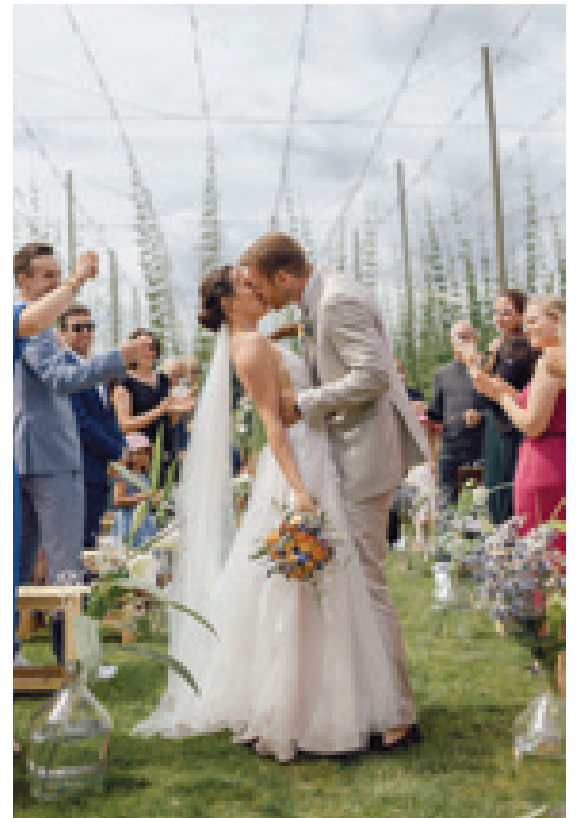
HOPFENGUT

N°20

VERLIEBT, VERLOBT, HOPFENGUT



HEIRATEN
auf dem
Hopfengut



Maren
Eventmanagement Hochzeiten & Familienfeiern
maren.hess@hopfengut.de
T 07542 952206



Jetzt
Hochzeitsmappe
anfordern



Jetzt
Familienfeier
anfragen

HOPFENGUT

N°20

GRUPPEN- UND VEREINSAUSFLUG



Wen unser Hopfen mal gekratzt hat, lässt er nicht mehr los

Zeit für einen Ausflug auf das Hopfengut!

Beim Besuch des Hopfenguts taucht Ihr in eine Welt von Hopfen, Landwirtschaft, Bier und Genuss ein. Unsere Hopfenbotschafter führen Euch durch unsere Hallen und zeigen was es heißt, den Hopfen jedes Jahr aufs Neue an die Gerüstspitzen zu führen und anschließend die aromatischen Dolden zu ernten. Ihr werdet sehen, dass spektakuläre Maschinen, aber auch viel Erfahrung und Wissen erforderlich sind, um unseren weltberühmten Tettlinger Hopfen anzubauen. Im Museum erfahrt Ihr, wie unser Opa Bernhard das „Grüne Gold“ geerntet hat und warum uns der Hopfenanbau regelrecht in die Wiege gelegt wurde.

Wie wir aus unseren hochwertigen Hopfendolden Bierspezialitäten brauen und warum diese so anders schmecken, als das Bier, das man gewöhnt ist, zeigen Euch unsere Biersommeliers bei der Bierverskostung. Nach einem Besuch auf dem Hopfengut, werden Hopfen und Bier einen neuen Stellenwert bei Euch einnehmen, das versprechen wir!



Ulrike
Leitung Besucherservice
mail@hopfengut.de
T 07542 952206

Ein Tag auf dem Hopfengut N°20 - das perfekte Ziel für Euren nächsten Gruppenausflug!

Anreise durch das wunderschöne Bodensee-Hinterland

10.30 Uhr Führung durch das Hopfengut und Museum, anschließend Bierverskostung mit Sommelier

12.00 Uhr Leckeres Mittagessen aus der Hopfengut Küche

13.30 Uhr Zeit für einen Spaziergang auf dem Hopfenpfad mit Blick auf Berge und See oder gemütliches Stöbern und Einkaufen im Laden

14.30 Uhr Kaffeezeit mit frisch gebackenen Kuchen

15.30 Uhr Abfahrt, glücklich und zufrieden

Führungen auf Englisch & Französisch möglich

Zu den Angeboten, Preisen und zur Terminfindung berät Euch gerne unser Besucherservice.



Jetzt Gruppenangebote ansehen



HOPFENGUT

Nº20



Wer wird Hopfensau Künstler 2024!

Jedes Hopfenjahr birgt neue Überraschungen und Herausforderungen. Vor allem die Hopfenernte ist eine unglaublich spannende Zeit, die ihren Höhepunkt erreicht, wenn die letzte Hopfenranke des Jahres in die Maschine eingezogen wird. Früher wurde die Person, die die letzte Ranke händisch abpflückte zur sogenannten Hopfensau gekürt. Heute fangen wir all diese Emotionen der Erntezeit in einem extra dafür gebrauten Bier ein. Natürlich ist dieses Bier mit den Dolden der letzten Ranke der Ernte gehopft, was ihm den Titel Hopfensau verleiht.

Um die Einzigartigkeit eines jeden Jahrgangs zu unterstreichen, ist nicht nur das Aroma von Jahr zu Jahr besonders, sondern auch die Optik. Denn jedes Jahr gestaltet ein neuer außergewöhnlicher Künstler ein extra Etikett, mit einer eigenen Interpretation der Hopfensau. So wird eine jede Flasche nicht nur innerlich, sondern auch äußerlich zu einem Kunstwerk.

Wie wird der Hopfensau Künstler 2024 ausgewählt?
Sende uns bis zum 30. Juni 2024 eine Skizze deiner Hopfensau an: brauerei@hopfengut.de
Erfahre mehr unter www.hopfengut.de





Steter Tropfen hilft dem Hopfen und dem Bauch auch !

Hopfensmoothie, Bernsteinwasser, Flüssigschnitzel, Gersenkaltgetränk oder Hopfenkalttschale – wir kennen beinahe alle Synonyme für das kühle Blonde und servieren unseren Gästen zuverlässig ein frisch gezapftes Bier. Bestellt ein bierdurstiger Gast mit Augenzwinkern jedoch einen „Hopfentee“, kann es unter Umständen zu Verwirrung kommen, wenn ihm tatsächlich eine dampfende Tasse präsentiert wird.

Hopfen ist bekanntlich die erstaunlichste Sonderkultur überhaupt, äußerst hübsch und als Aromageber für Bier natürlich nicht ersetzbar. Doch dass Hopfen eine nicht unerhebliche Funktion als Heilpflanze hat, weiß nicht jeder. Schon im Mittelalter durfte Hopfen in keinem Klostersgarten fehlen, denn die Mönche schrieben dem Hopfen eine beruhigende und dämpfende Wirkung zu. Kein Wunder, dass die Oktoberfestbesucher nach ausreichendem Hopfenkonsum so entspannt sind, dass sie sich ein schattiges Plätzchen hinter den Zelten zum Schlummern suchen.



Die hübschen Hopfendolden enthalten neben den duftenden ätherischen Ölen und Aromastoffen vorwiegend Bitterstoffe

und Harze, das sogenannte Humolon und Lupulon. Zusammen mit Gerbstoffen, Flavonoiden und vielen anderen wertvollen Inhaltsstoffen wirken diese schlaffördernd, entzündungshemmend, beruhigend, krampflösend, appetitanregend und schmerzlindernd. Die Wirkung ist so überzeugend, dass Hopfen im Jahr 2007 sogar zur Arzneipflanze des Jahres ernannt wurde.



Auch wir wissen um die Wirkung unseres Hopfens und stellen deswegen während der Erntezeit aus frisch getrockneten Dolden unsere spezielle Teemischung her.

So verwandelt das Hopfengut Team seit vielen Jahren die emotionalen Begleiterscheinungen einer Hopfensaison wie Unruhe, Stresszustände bis hin zu überschwänglicher Euphorie mit einer gemütlichen Tasse Hopfentee am Abend in entspannte Gelassenheit. Das Faszinierende an Heilkräutern ist, dass diese miteinander kombiniert ihre Wirkung gegenseitig verstärken. Das Stichwort ist an dieser Stelle - Baldrian. Er fördert auf seine eigene Weise den Schlaf und stellt so eine wertvolle Ergänzung zum Hopfen dar. Daher lautet unser

Appell für aufgeregte Gemüter: Greift nach Feierabend zur Hopfenteetasse und macht es wie unser Opa Bernhard stets zu sagen pflegte: „Steter Tropfen hilft dem Hopfen und dem Bauch auch!“



In unserem Hopfentraum sind nach einem Hausrezept verschiedenste Kräuter zur Beruhigung von Bauch und Gemüt zusammengestellt.

Hopfenkissen gefüllt mit sorgfältig getrockneten Aromahopfen. Die ätherischen Öle sorgen für einen erholsamen Schlaf.



Nerven beruhigen in einem Bad aus duftenden Hopfen- und Lavendelblüten? Eine Wohltat nach einem anstrengenden Tag!

Unsere Hopfenprodukte sind erhältlich im Onlineshop und in unserem Laden im Hopfengut
Öffnungszeiten Laden:

Dienstag - Sonntag 10.30 - 17.00 Uhr



**JETZT
BEWERBEN!**



Unser Hopfengut wächst – Wachse mit uns!

Das Hopfengut ist für viele ein inspirierender Ort und steht für Hopfen, Genuss und regionale Landwirtschaft. Wir sind stolz darauf, dass unser Hopfengut auch ein attraktiver Arbeitsplatz ist.

SERVICEKRAFT (m/w/d)

Teilzeit, Aushilfsjob

Vor allem an den Wochenenden geht es auf dem Hopfengut rund. Um unser Serviceteam ideal für die Hochsaison vorzubereiten, suchen wir weitere Servicekräfte. Wenn Du einen Nebenjob für die Wochenendtage suchst und bereits Erfahrungen im Service hast, melde Dich bei uns und komm ins Hopfengut Team.

BRAUER (m/w/d)

Teilzeit, Aushilfsjob

Für unsere Kreativbrauerei suchen wir einen besonders versierten und ehrgeizigen Hobbybrauer, oder auch gelernten Brauer, um uns bei der Arbeit in der Brauerei zu unterstützen. Bewirb Dich und brau mit uns spannende Bierkreationen!

INITIATIV BEWERBEN (m/w/d)

Keine passende Stelle dabei und Du möchtest trotzdem ins Hopfengut Team? Wir sind immer auf der Suche nach motivierten Menschen und freuen uns auf Deine Initiativbewerbung!

STELLV. SERVICELEITUNG HOCHZEITEN (m/w/d)

Teilzeit bzw. 4 Einsätze im Monat

Für ein gutes Vertretungsmanagement suchen wir für unser Team eine Servicekraft mit Führungserfahrung. Wenn Du Erfahrung und Lust hast an den Wochenenden Teil der Hochzeitsmannschaft im Hopfengut zu werden, freuen wir uns auf Deine Bewerbung.

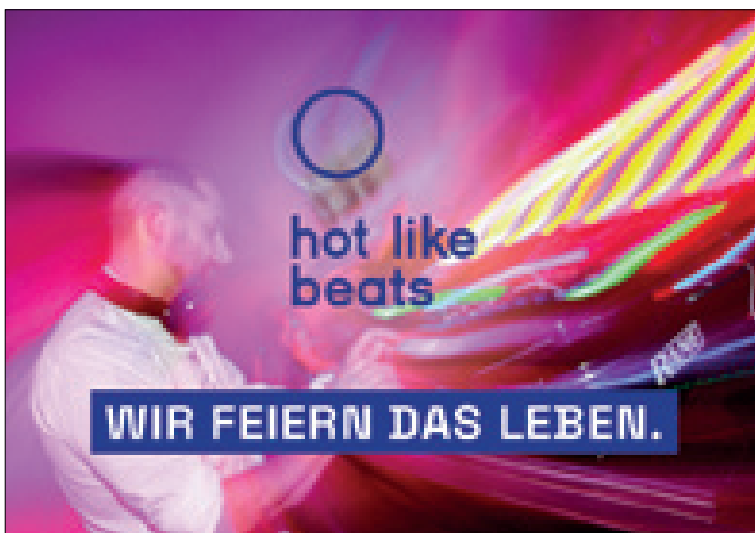
KÜCHENHILFE BIERGARTEN, GELERNT ODER UNGELERNT (m/w/d)

Ab dem 1. Mai eröffnen wir die Biergartensaison. Unser Biergarten Küchenteam hat noch freie Plätze. Wenn Du Spaß am Kochen hast und keine Scheu vor trubeliger Stimmung, dann bewirb Dich und komm ins Team!

ZUM ONLINE BEWERBUNGSFORMULAR



Jetzt
online
bewerben



HOPFENGUT

N°20

Sommersaison Mai - Oktober

Gaststätte & Biergarten
Dienstag - Sonntag 12.00 - 17.00 Uhr
durchgehend warme Küche

Biergarten Außentheke
Dienstag - Samstag 17.00 - 21.30 Uhr
Selbstbedienung

Museum & Laden
Dienstag - Sonntag 10.30 - 17.00 Uhr

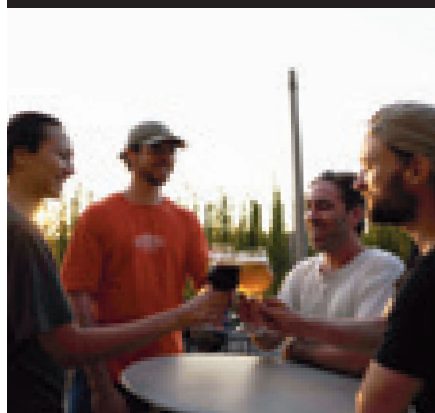
Wintersaison November - April

Gaststätte
Dienstag - Samstag 17.00 - 21.30 Uhr
Sonntag 12.00 - 17.00 Uhr
durchgehend warme Küche

Sonntagsfrühstück
9.00 - 12.00 Uhr, Anmeldung erforderlich

Museum & Laden
Dienstag - Sonntag 10.30 - 17.00 Uhr

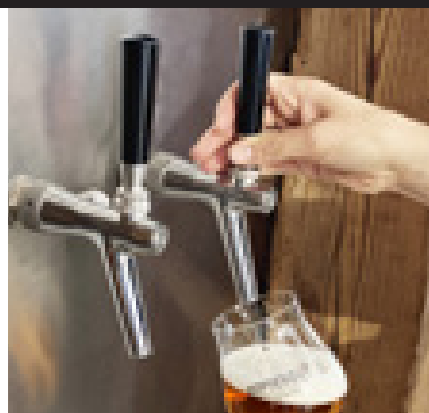
essen, genießen, erleben!



AUSSENTHEKE AM HOPFENGARTEN

Der ideale Ort, um einen Sommertag ausklingen zu lassen. Leckerer Essen und erfrischende Getränke

Dienstag - Samstag, 17.00 - 21.30 Uhr
ohne Reservierung
Selbstbedienung



SPÄTSCHICHT MIT BIERVERKOSTUNG

Unterhaltsame Führung durch Hopfenbetrieb mit Museum

Verkostung zwei unserer Biere

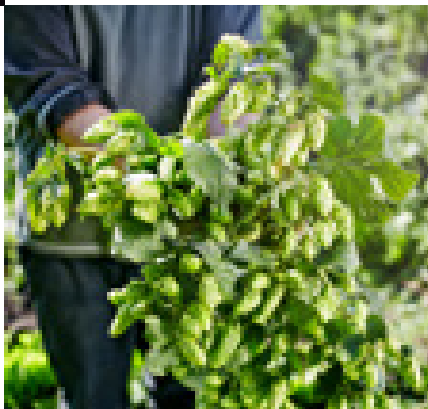
Mai - September
Freitag, 18.30 Uhr
Anmeldung nicht erforderlich

FAMILIENFÜHRUNG MIT BASTELANGEBOT

Hopfen fasziniert nicht nur Erwachsene, sondern auch unsere kleinen Besucher.

In den Schulferien
Anmeldung nicht erforderlich

weitere Informationen online



FÜHRUNG DURCH MUSEUM UND HOPFENBETRIEB

Eine spannende Reise durch die Welt des Hopfens

Ab Mai
Dienstag - Sonntag, 11.00 Uhr
Anmeldung nicht erforderlich



BIERKULINARISCHE FÜHRUNG

Ein besonderes Abendprogramm mit Hopfen- & Biergenuss. Hochwertige Bierspezialitäten in Kombination mit einem Hopfengut Menü.

Termine: 10.5., 15.6.,
13.7., 17.8. & 6.9.
Anmeldung erforderlich
Tickets online



BRAUER FÜR EINEN TAG

Erlebe die Kunst des Brauhandwerks und braue Dein eigenes Bier !

Termine: 4.5., 15.6. & 29.6.
Anmeldung erforderlich
Tickets online

IMPRESSUM

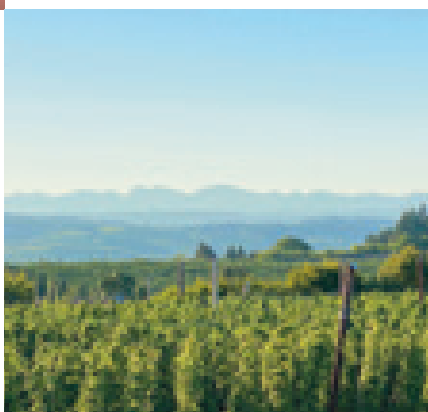
Veröffentlichung 13. April 2024

Herausgeber
Hopfengut 20 GbR, 88069 Tettngang

Redaktion & Layout
Charlotte Müller, Laura & Lukas Locher
Thomas Buser Studio Duktus

Fotos
Titelseite: Kevin Nothnagel www.kristallmomente.de
Seite 11: Daniel Preuß www.heimatliebefotografie-preuss.de
und Patrick Dopfer www.pd-photostories.de
Hopfengut No20

Druck
Druckhaus Ulm-Oberschwaben, Weingarten



FÜR DIE TÄGLICHE PORTION HOPFENGUT



HopfengutNo20 GbR
Hopfengut 20
88069 Tettngang
www.hopfengut.de
mail@hopfengut.de
T +49 7542 952206

