

Der Hopfen im Lauf der Jahreszeiten

Original Budweiser Budvar steht seit jeher für Qualität und Braukultur. Dies beginnt bei der Auswahl der besten Rohstoffe. Von zentraler Bedeutung ist neben der Braugerste und dem Wasser der berühmte Saazer Naturhopfen.

Das Gewürz des Bieres

Der Hopfen ist eine schnell wachsende, krautige Kletterpflanze und gehört der Familie der Maulbeergewächse an. Hopfen ist eine mehrjährige Pflanze. Während das Blattwerk und die Stengel jedes Jahr neu wachsen, überwintern nur die Wurzeln. Hopfenpflanzen sind zweihäusig, das heißt: Es gibt weibliche und männliche Pflanzen. Für den Brauprozess allein von Interesse sind die Dolden der weiblichen Hopfenpflanze. Da diese durch Befruchtung für den Brauprozess unbrauchbar werden, bekämpft man die männliche Pflanzen im Hopfengarten wie Schädlinge. Der landläufige Vergleich des Hopfengarten mit einem „Nonnenkloster“ kommt nicht von ungefähr: Männer dürfen nicht hinein!

Hopfen übernimmt als Zutat die Rolle als „Gewürz des Bieres“. Er ist sowohl für die erfrischende Bitterkeit im Geschmack als auch für die Haltbarkeit und Konsistenz des Bierschaums verantwortlich. Wurden früher verschiedenste Inhaltsstoffe zum „würzen“ bei der Bierherstellung verwendet, so kam der Durchbruch erst vor ca. 200 Jahren mit der Züchtung von minderbitteren, d.h. geschmacklich breit einsetzbaren Hopfensorten. Heutzutage existiert fast nur noch Hopfen als relevante Zutat, der dem Bier sein unverwechselbares Aroma gibt.

Zu den aromatischsten und qualitativ wertvollsten (und teuersten) Hopfensorten zählt der Saazer Naturhopfen. Er wächst rund um die nordböhmische Stadt Saaz (Žatec), dem neben Bayern und dem amerikanischen Yakima Valley (Washington) bedeutendsten Anbaugebiet der Welt.

Saazer Hopfen zeichnet sich durch seine würzig-bittere Note aus und macht Original Budweiser Budvar leicht süßlich, fein wohlschmeckend, mit angenehmem Hopfenduft und feiner Herbe.

Der Hopfengarten im Lauf des Jahres

Hopfen wird einmal im Jahr geerntet, üblicherweise Ende August bis Anfang September. Da Hopfen zu den anspruchsvollsten landwirtschaftlichen Pflanzen zählt muss der Hopfengarten das gesamte Jahr über aufwändig gehegt und gepflegt werden.

Winterschlaf

Der Winter steht im Zeichen der Vorbereitung. Da der Hopfen eine Kletterpflanze ist, müssen die circa sieben

Meter hohen Gerüstanlagen instandgesetzt werden. Ein Gerüst besteht aus widerstandsfähigen Lärchenholz-Masten zwischen denen man Drahtseile spannt, welche später die Hopfenreben und die reife Ernte mit einer Last von 100 t/ha tragen müssen.

Frühlingserwachen:

Wenn im Frühling die ersten Triebe aus den Wurzelstöcken sprießen, spannt man Steigdrähte als Kletterhilfe an denen sich der Hopfen empor rankt. Dank seines Wachstums von bis zu 30 cm pro Tag erreicht er im Laufe des Frühsommers eine Größe von circa 7 Metern.

Dieses „Erwachen des Hopfens“ aus dem Winterschlaf wird jedes Jahr Anfang Mai mit dem berühmten „Chmel-fest“ im Zentrum von Saaz gefeiert.

Hopfenblütenfest im Sommer

Ende Juni ist Hopfenblüten-Zeit. Die weiblichen Hopfendolden stehen in voller Blüte: Ein prächtiger Anblick und Anlass für die überall stattfindenden Hopfenblütenfeste.

Herbst ist Erntezeit

Ende August/Anfang September ist Erntezeit. Die Hopfenreben mit den reifen Ähren werden knapp über dem Boden abgeschnitten und von den Gerüstanlagen heruntergezogen. Einst durch mühevollen Handarbeit der Hopfenzupfer erledigt, trennen heute Pflückmaschinen die weichen und feuchten Dolden vom Hopfenstock.

Die Dolden werden anschließend auf der Darre schonend getrocknet und in speziell klimatisierten Lagerräumen direkt auf dem Gelände der Brauerei gekühlt gelagert.

Damit beim Brauen von Original Budweiser Budvar nur die „Creme de la Creme“ der Saazer Hopfendolden verwendet wird, arbeitet die Brauerei ausschließlich mit (penibel) ausgesuchten Hopfenlieferanten zusammen. „Die Verträge mit unseren Lieferanten definieren die Kriterien für die Hopfenqualität und werden bereits vor der Ernte geschlossen. So haben wir die absolute Sicherheit tatsächlich nur den besten Hopfen zu kaufen, der im Herbst geerntet wird!“, erklärt Braumeister Adam Brož.

Im Gegensatz zu anderen Brauereien belässt Budweiser Budvar außerdem den Hopfen in seiner natürlichen Form und verarbeitet ihn nicht zu industriell gefertigte Hopfen-Pellets.

In Original Budweiser Budvar kommen nur die natürlichen, ganzen Hopfendolden hinein. Sie verleihen dem tschechischen Original sein einzigartiges, fein-herbes Aroma, den angenehmen Hopfen-duft und machen es zu einer Delikatesse für wahre Feinschmecker.

Ein Geheimtipp zum Abschluss: Seinen festlichen Abschluss findet die Hopfensaison mit Žatecká dočesná, dem zweitägigen Hopfenfest das alljährlich am ersten Wochenende zum Abschluss der Hopfenernte in Saaz stattfindet. Anfang September ist somit der perfekte Zeitpunkt für einen Ausflug nach Budweis um ein unpasteurisiertes Original Budweiser Budvar zu verkosten und die Brauerei inklusive Besucherzentrum kennenzulernen.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Dr. Gerfried Kusatz, Marketing
KOLARIK & LEEB GmbH
A- 1030 Wien, Modecenterstr. 4a
Tel: 01 / 799 99 99

www.kolarik-leebe.at
www.budweiser.at

Weitere Pressinformationen finden sie unter www.budweiser.at/presse