

O R I G I N A L



PRESSEMITTEILUNG

Das Geheimnis des guten Geschmack´s

Die Qualität von Budweiser Budvar Lagerbier ist das Ergebnis der Verwendung von bestem, traditionellen tschechischen Saazer Hopfen, sortierter Braugerste aus der Region Mähren und reinem Quellwasser aus einem 300 Meter tiefen artesischen Brunnen unter der Brauerei. Hefebude Kultur-, Mikro-Flora und Mikro-klima aus erster Hand zeichnet die Brauerei aus – und last but not least natürlich die Kunstfertigkeit der lokalen Braumeister, die Jahrhunderte lange Erfahrung einbringen.

Diese kompakte Einheit und das Zusammenspiel der einzelnen Faktoren könnten nicht einfach an einen anderen Ort verlagert werden, ohne die charakteristischen Eigenschaften der hergestellten Budweiser Budvar Lagerbiere zu verlieren. Die Einzigartigkeit und Originalität des Budweiser Budvar Lagerbiers wurde sogar von der EU mit der Verleihung des Titels „geschützte geografische Angabe“ (ggA) anerkannt.

Vor dem eigentlichen Brauprozess, der im Sudhaus beginnt, sind bereits viele wichtige Vorarbeiten nötig. So werden die Gerstenkörner in Quetschmühlen geschliffen. Diese modernsten Mühlen verarbeiten pro Maschine fünf Tonnen Braugerste pro Stunde. Dazu kommen viele weitere Tätigkeiten wie die Würzebereitung und Würzekühlung und einige andere mehr.

Sudhaus

In Anbetracht seiner Bedeutung ist das Brauhaus das Herz einer jeden Brauerei. Budweiser Budvar Lagerbier wird ausschließlich aus bestem mährischen Malz hergestellt – nur so kann der für Original Budweiser Geschmack garantiert werden.

Budweiser Budvar, ist eine der wenigen Brauereien, die ihr eigenes Quellwasser für die Bierproduktion verwendet. Dieses Wasser kommt aus einem 300m tiefen artesischen Brunnen direkt unter der Brauerei. Die Qualität dieser Quelle ist einmalig, das umweltfreundliche Wasser kommt ohne chemische Modifikationen und Zugabe von Chlor oder Weichmacher ins Bier. Dieses reine Quellwasser sorgt für den glatten und köstlichen Geschmack von Budweiser Budvar.

Der eigentliche Brauvorgang beginnt mit dem Maischen. Dabei wird das vermälzte und geschrotete Getreide –natürlich beste mährische Braugerste - mit Brauwasser erhitzt. Um aus dem Malz die für das Bier nötigen Stoffe zu lösen, muss es geschrotet und mit warmem Wasser behandelt werden. Dieser Vorgang, bei dem die für das Lösen der wesentlichen Inhaltsstoffe des Bieres notwendigen Enzyme freigesetzt werden, wird Maischen genannt. Leichtbiere werden dabei mit deutlich weniger, stärkere Biere mit deutlich mehr Malz eingemaischt. Je mehr Malz verwendet wird, desto höher ist der sogenannte „Stammwürzegehalt“, der auch zur Einteilung der Biere dient.

Das Maischen wird in der Regel zweimal wiederholt. Das Abkochen der Maische – Decoctionmashing – ist ein speziell für die tschechische Brauindustrie typischer Brauvorgang. Nach dem Maischen werden die Überreste von Malz durch Filterung in verschiedenen Bottichen getrennt. Der erste Teil der jungen Würze, Vorlauf genannt, wird anschließend mit warmem Wasser ausgewaschen. Der restliche Extrakt (Rest) wird mit dem Vorlauf gemischt. Die daraus resultierende junge Würze wird für 90 Minuten mit Hopfen in drei Schritten gekocht – die Würze ist fertig.

Budweiser Budvar verwendet in der ersten Brauphase (Auflösung von Bitterstoffen) sowie in der zweiten Brauphase (Auflösung der aromatischen Substanzen) ausschließlich Žatec (Saaz) Hopfen von bester Qualität. Dieser berühmte Saazer Hopfen ist in der Lage, all seine Aromastoffe zu halten. In Budweiser Budvar kommen ausschließlich weibliche Dolden des hochwertigen Saazer Doldenhopfens, der zu Recht weltweit hochgeschätzt wird – dieser Hopfen macht aus dem Bier eine wahre Besonderheit. Saazer Hopfen verleiht dem Bier den unnachahmlichen milden Hopfencharakter und das feine Aroma. Verpönt ist bei Budweiser Budvar der Einsatz von sogenannten Hopfenpellets, da diese durch die mechanische Behandlung (Pressen, Schleifen) und die Wärmebelastung bei anschließender Oxidation einen Großteil ihrer aromatischen Substanzen und für den Brauprozess wichtigen Eigenschaften verlieren.

Gärung und Ausbau

Budweiser Budvar kommt es aus ökonomischen Gründen auch nicht in den Sinn, die Brauprozesse und die Reifung des Bieres durch hohe Temperaturen zu beschleunigen. Budweiser Budvar darf und muss volle 90 Tage lang reifen – nur so schafft man es, eine Balance unter den Molekülen zu erreichen und beim Bier ein vollständiges Gleichgewicht und Harmonie zu schaffen. Nur diese lange Reifung führt zu einem vollmundigen, leicht bitteren Bier – eben dem Budweiser Budvar. Dieses ganze Verfahren ist sehr anspruchsvoll und bedarf natürlich auch einer großen Lagerkapazität. Aber bei Budweiser Budvar nimmt man die dadurch entstehenden Mehrkosten bei der Produktion gerne in Kauf, schlussendlich stellt man die Qualität des Bieres und die Tradition an erste Stelle.

Wenn die Würze auf die Gärtemperatur abkühlt, kommen original Budvar Brauerei-Hefekulturen dazu und die erste Phase der Gärung beginnt. Man nennt sie die Hauptgärung und diese geschieht in speziellen Tanks in Zylinderform. Mit den Bierhefe-Pflanzen gärt das Bier bei 5 -10 ° C, wobei die Hefe am Ende des Vorgangs an der Unterseite der Tanks hinterlegt wird. Die Hauptgärung dauert 12 Tage.

In der zweiten Phase endet die Gärung und Reifung des Bieres bei niedrigen Temperaturen von rund 1 ° C, wobei ein geringer Überdruck herrscht. Zum Vergleich: Andere Bierhersteller reduzieren diesen Vorgang mit modernen und intensiven Verfahren um einige Wochen. Nicht so in der Brauerei Budweiser Budvar, wo das Bier nach traditioneller Art 90 Tage reifen darf, um sich voll entfalten zu können.

Filtration und Pasteurisation

Ausgereiftes Bier wird im automatischen Filtrationszentrum gefiltert. Die anschließende Stabilisierung sorgt dafür, dass das Bier mehrere Wochen und Monate gelagert werden kann und garantiert zugleich beste mikrobiologische Qualität des Bieres. Das Endprodukt wird in Flaschen und Fässer gefüllt, das geschieht bei Budweiser Budvar mit Hilfe von zwei automatischen Flaschenabfüllanlagen mit einer Kapazität von je 40.000 Flaschen pro Stunde. Selbstverständlich wird das Budweiser Budvar auch pasteurisiert, um eine mikrobiologische Reinheit gewährleisten zu können.

Budweiser Budvar ist eine Marke, die für echtes und ehrliches tschechisches Bier steht. Hier wird schon wie in der Vergangenheit mehr Wert auf Qualität statt Quantität gelegt. Budweiser Budvar, NC realisiert die Verantwortung einer Brauerei, die Tradition der Herstellung von ehrlichem tschechischen Bier hoch zu halten – wofür Biertrinker auf der ganzen Welt Budweiser Budvar Biere für ihren außergewöhnlichen und unverwechselbaren Geschmack bewundern.

-ENDE-

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Kolarik & Leeb GmbH	www.kolarik-leeb.at
Clemens Sadnik Marketingleiter	www.budweiser.at
Tel: +43 1 7999999-16	
Handy: +43 664 6182008	
E-Mail: clemens.sadnik@kolarik-leeb.at	