

Budweiser Budvar - Das Original

Es war im Jahre 1926 als Karl Kolarik bei einer Reise durch Böhmen dem Budweiser Budvar begegnete. Keinesfalls wollte er dieses geschmackvolle Gebräu den Wienern vorenthalten. Er brachte das Bier nach Österreich und servierte es im Schweizerhaus im Prater, das er vier Jahre zuvor - im Alter von 19 Jahren - übernommen hatte. Wohl der Beginn einer andauernden Erfolgsgeschichte...

Was Karl Kolarik schon vor Jahrzehnten zu schätzen wusste, schmeckt auch der heutigen Bierkenner heraus: die traditionelle Brautradition, die naturbelassenen, unverfälschten Rohstoffe und die perfekte Dreieinigkeit von Wasser, Hopfen und Malz.

Wasser ist nicht gleich Wasser. Deshalb kommt das wertvolle Naß zum Brauen des Budweiser aus den 300m tief gelegenen artesischen Quellen direkt unter der Brauerei. Es hatte tausende Jahre Zeit, für seine wichtige Aufgabe zu reifen. Dieses weiche Naturwasser verleiht dem Bier seinen charakteristischen, köstlichen Geschmack. Der Hopfen wird nicht in Form von Pellets verarbeitet, das könnte ja jeder. Bei Budweiser werden für den Brauvorgang

und gibt dem Budweiser Budvar seine einzigartige, goldgelbe Farbe. Aber nicht nur die hochwertigen Rohstoffe machen das Budweiser Bier so besonders, auch an den Brauprozess und die Lagerung wird mit viel Sorgfalt und Geduld herangegangen.

Das originale Budweiser Lagerbier reift volle 90 Tage,

Busch (USA) erinnert an den Kampf zwischen David und Goliath. Im Jahr 2007 produzierte Budweiser mehr als 1,2 Mio. hl Bier, während der amerikanische Konzern (mittlerweile Teil des weltweit



größten Bierkonzerns Inbev) 180 Mio. hl Budweiser Bier herstellte. Der Kernpunkt des Rechtsstreits liegt in der Bezeichnung „Budweiser“ für die Herkunft, wie auch für die Marke. Während die Brautradition in Budweis bis ins Jahr 1265 zurückgeht, vertreiben die Amerikaner seit Ende des 19. Jahrhunderts ihr „American Budweiser“ unter dieser Bezeichnung. Das dortige Brauereiverfahren hat allerdings keinerlei Bezug zu den in Tschechien hochgehaltenen Qualitätsmerkmalen. Karl Kolarik sieht darin eine Gefahr für den Ruf der Marke Budweiser:

„Die amerikanischen Biere haben wenig Ausprägung im Geschmack. Wir können es uns nicht leisten, dass man unser Qualitätsbier mit dem amerikanischen Bier verwechselt“. Mittlerweile sind in über 50 Ländern Rechtstreitigkeiten anhängig, viele dieser Verfahren konnten die Tschechen allerdings schon für sich entscheiden. Die Traditionsstrategie der tschechischen Brauerei ist nicht nur vor dem Richter erfolgreich: In einem schrumpfenden Biermarkt kann Budweiser Budvar jährlich zulegen. Es zeigt sich, dass nur Sorgfalt und Zeit, Wissen um Traditionen und beste Zutaten, aus einem einfachen Gerstenkorn ein wunderbares, originales Bier machen.

wodurch es seinen abgerundeten und vollen

Geschmack bekommt. Gut Ding braucht Weile. Nun könnte das Budweiser Bier-Dasein so schön sein, gäbe es nicht einen riesigen amerikanischen Bierkonzern, der sich die Marke Budweiser zu Eigen machen will.

Der Markenrechtstreit von Budejovický Budvar - Brauerei (CZ) und Anheuser-

nur

die weiblichen Dolden des weltweit geschätzten, hochwertigen Saazer Doldenhopfens (*Humulus lupulus*), verarbeitet. So kommt das Bier zu seinem unnachahmlichen milden Hopfencharakter und dem feinen Aroma.

Das mährische Malz, die Basiszutat für das Brauen, gilt als eine der besten Malzsorten

