



„Saazer Hopfen“

gehört zu den teuersten Hopfensorten der Welt und hat den höchsten Gehalt an biologisch wertvollen Stoffen.“

Marek Honetschläger, Marketingleiter von Budweiser Budvar

Fotos: beige stellt



BUDWEISER BUDVAR

Original & Aushängeschild der Bierkultur

Das vierte Jahrhundert vor Christi Geburt wird als ältester nachweisbarer Überlieferungszeitraum für die Bierherstellung in so manchen Köpfen herumgeistern. Nur, genau genommen sprechen wir da bloß von Getränken, die durch Gärung zustande gekommen sind. Denn bis zum Biergenuss dauert's noch einige Jahre.

Die Geschichte unserer Bierkultur beginnt erst vor rund 200 Jahren. Ab dem 18. Jahrhundert hat man konstant Hopfen im Bier verwendet, und damit kam der Geschmack ins Bier, so wie wir ihn heute kennen. Ohne den Rohstoff Hopfen wäre der ebenso charakteristische wie erfrischende Bitterton beim Bier undenkbar. Die Hopfenbitterstoffe sind aber nicht nur für den Geschmack des Biers verantwortlich, sondern auch für die Haltbarkeit des Bierschaums, und schließlich: Was wäre ein Bier ohne Schaum?

Hopfen wird einmal im Jahr geerntet, üblicherweise im September, und unterliegt als Naturprodukt, das nicht in jedem Anbaugebiet ideale Bedingungen vorfindet, regionalen Qualitätsschwankungen. Hopfen ist neben der Braugerste und natürlich dem Wasser von zentraler Bedeutung für die Bierqualität. Was ist nun bester Hopfen? Wie schmeckt Bier mit „billigen“ Hopfensorten, Hopfen-Pellets oder gar Hopfenextrakt? Wie bleibt Hopfen haltbar oder wird haltbar gemacht, nachdem in den Brauereikesseln das ganze Jahr über Bier produziert wird?

Qualität durch Naturhopfen. Bei Original Budweiser Budvar stellen sich manche Fragen erst gar nicht. Budweiser Budvar ist die letzte große tschechische Brauerei, die ihre gesamte Produktion ausschließlich aus dem begehrten Saazer Doldenhopfen braut. Keine Pel-

lets oder Extrakt – eine Frage der Philosophie und Qualität, was sonst? Saazer Hopfen stammt aus einem der weltweit bedeutendsten Hopfenanbaugebieten rund um die nordböhische Stadt Žatec (Saaz) und hat einen besonders hohen Anteil an Inhaltsstoffen: Polyphenole, Gerbstoffe, Phytoöstrogene, Vitamine und Mineralstoffe wirken sich auch positiv auf die Gesundheit aus.

Der Hopfen wird in speziellen, klimatisierten Räumen direkt auf dem Gelände der Brauerei gelagert. „Das ist zwar aufwändiger, aber wir können uns darauf verlassen, dass unser Hopfen die ganze Zeit richtig gelagert wird und seine Qualität nicht sinkt“, so Braumeister Dipl.-Ing. Adam Brož.

Perfekte Balance. Die ausschließliche Verwendung von Saazer Naturhopfen sorgt für die aromatische und inhaltstoffliche Spitzenstellung von Original Budweiser Budvar: leicht süßlich, fein wohl-schmeckend, bekömmlich, mit angenehmem Hopfenduft und feiner Herbe. Alle Biersorten aus der Brauerei Budweiser Budvar werden grundsätzlich aus den ganzen Dolden der Hopfensorte, aus bestem mährischen Malz und Wasser, das aus dem 300 m tiefen artesischen Brunnen gezogen wird, produziert. Die sorgfältige Lagerung nicht zu vergessen: Original Budweiser Budvar lagert mit 90 Tagen drei mal so lange, wie die Konkurrenz ihrem Bier zum Reifen lässt.

ADVERTORIAL