



JETZT IN DER EUROFLASCHE NEUE HOCHDORFER-SPEZIALITÄTEN

Die traditionsreiche Hochdorfer Kronenbrauerei überzeugt auch im Jahr 2021 mit viel Qualität bei ihren Brauerzeugnissen. Seit Jahren produziert die Brauerei ihre nach den strengen Slow Brewing Kriterien zertifizierten Biere richtungsweisend und nachhaltig CO₂-neutral. Bierfreunde können sich im März nicht nur auf den beliebten Maibock, sondern auch auf die gut bekannte Qualitätsbiere Hochdorfer Helles und Hochdorfer Kellergold im Euroflaschen-Retrodesign freuen.

Zum Jahresende gab es für die Hochdorfer Kronenbrauerei jede Menge Grund zur Freude. Bei der Qualitätsprüfung durch die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) wurden gleich sechs Biere der Traditionsbrauerei mit der Höchstbewertung ausgezeichnet, dem Goldenen DLG Preis.

Diese Prämierung zeigt, wie wichtig der Brauerei die Qualität ihrer Produkte ist und wie erfolgreich sie ihren Weg einer regionalen und nachhaltigen Rohstoffversorgung beibehält. Denn die Hochdorfer Kronenbrauerei bezieht ihr sehr weiches, schadstofffreies Brauwasser von der Wasserversorgung Kleine Kinzig, direkt aus dem Schwarzwald. Die Wasserqualität ist hier so gut, dass das Wasser ohne weitere Behandlungsschritte direkt im Sudhaus eingesetzt werden kann. Der Hochdorfer Naturhopfen stammt aus heimischem Hopfenanbau.

Das Braugetreide wird über die von der Brauerei gegründete Initiative RegioKorn in unmittelbarer Nachbarschaft angebaut. Insgesamt 15 regionale Landwirte verpflichten sich zu einem Getreideanbau der ohne Glyphosat, Wachstumsregulatoren, Gentechnik und

Klärschlamm auskommt. Seit diesem Jahr ist der Anbau ausschließlich nach den strengen QZBW-Kriterien geregelt. Das Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) stellt sicher, dass alle verwendeten Rohstoffe aus integriertem und kontrolliertem Anbau stammen. RegioKorn bedeutet auch das Anlegen von Blühstreifen und Lerchenfenstern zum Erhalt der Biodiversität und des Insektenschutzes. Diese Qualität ist der Hochdorfer Kronenbrauerei auch ihren Preis wert. So garantiert sie den Bauern einen vertraglich festgelegten fairen Gerstenpreis, der unabhängig von den jährlichen Schwankungen des Weltmarktes ist. Die Kronenbrauerei produziert ihre Biere nach den strengen Slow Brewing Kriterien. Die so zertifizierten Biere werden richtungsweisend und nachhaltig CO₂-neutral mit Wärme aus Holzhackschnitzeln und Strom aus regenerativen Energiequellen gebraut.

Dieses Brauverfahren erlaubt eine lange und kalte Lagerung der Biere, damit sich der Geschmack und der Charakter entwickeln kann und dieser bei der Abfüllung rund und ausge-reift ist. So reift schon seit Anfang des Jahres

die beliebte saisonale Spezialität, der Hochdorfer Maibock, der von März bis Mai für große Freude bei Bierfreunden sorgen wird. Der kräftige Bock mit sattgelber Farbe hat trotz seinem ausgeprägtem Malzaroma einen ausgewogenen Körper.

Damit noch nicht genug. Auch das beliebte Hochdorfer Kellergold wächst über sich hinaus. Die kellerfrische, naturtrübe Bierspezialität, die mit ihrer fruchtigen Hefeflume und ihrem samtig milden Geschmack überzeugt, präsentiert sich in Zukunft in kräftigem Rot und auch in der guten alten Euroflasche im Retrodesign.

Und auch für das Helle von Hochdorfer geht es zurück zum Euroflaschendesign. Das untergärige, strohgelbe und glanzfeine Bier zeichnet sich durch seine feine Malzaromatik und dezente Hopfennote aus und präsentiert sich in Zukunft in einem frischen Blauton. alh

Hochdorfer Kronenbrauerei Otto Haizmann KG, Rottweiler Straße 16-20, Nagold-Hochdorf, Fon: 07459 - 92 92 0, www.hochdorfer.de