



HOCHDORFER KRONENBRAUEREI REGIONAL UND KLIMANEUTRAL

Als Familienbrauerei in der 12. Generation ist die Hochdorfer Kronenbrauerei fest in der Region verwurzelt und braut mit Leidenschaft. Die Hochdorfer Kronenbrauerei garantiert durch traditionelle Brauverfahren mit modernster Technik und höchsten Qualitätsansprüchen einen vollkommenen Biergenuss. Seit einigen Jahren produziert die Traditionsbrauerei CO₂-neutral und setzt konsequent auf einen lokalen Anbau bei den verwendeten Rohstoffen.

Die Hochdorfer Kronenbrauerei hat RegioKorn mitinitiiert. Die Initiative steht für einen nachhaltigen Anbau von Braugetreide. Dies bedeutet, dass beim Anbau nur ein Minimum an Pflanzenschutz- und Düngemitteln verwendet wird. Der Einsatz von Glyphosat und Wachstumsreglern, das Ausbringen von Klärschlamm und der Einsatz von gentechnisch verändertem Saatgut sind vollständig verboten! Die Einhaltung der eigenen strengen RegioKorn-Anbaukriterien wird durch unabhängige Laboruntersuchungen überprüft. Im Gegenzug bezahlt die Hochdorfer Kronenbrauerei den Landwirten einen mehrjährig festen und fairen Getreidepreis, der über dem langjährigen Durchschnittspreis liegt und somit nicht von den Schwankungen am Weltmarkt beeinflusst wird.

Das Anlegen von Blühstreifen und das Integrieren von Lerchenfenstern auf den RegioKorn-Feldern werden durch die Hochdorfer Kronenbrauerei finanziell gefördert. Diese Maßnahme fördert die Insekten- und Vogelvielfalt und trägt zum Erhalt der Biodiversität der Heimat bei.

Insgesamt 15 Landwirte erzeugen nach diesen Kriterien rund 800 Tonnen Braugetreide (Braugerste und den Brauweizen) bester Qualität! Um sicherzustellen, dass dieses hervorragende Getreide auch tatsächlich als Braumalz in den Hochdorfer Malzsilos landet, arbeiten Brauerei und RegioKorn mit einer kleinen Mälzerei zusammen, die nachweislich RegioKorn-Braugetreide separat vermälzt und zurück nach Hochdorf liefert. Auch hier findet eine konsequente Kontrolle statt!

Mit diesem handwerklich hergestellten Braumalz, weichem, reinem und schadstoffreiem Schwarzwaldwasser von der »Kleinen Kinzig«, und feinem Naturhopfen, der beinahe vollständig aus dem brauereieigenen Hochdorfer Hofengarten stammt, werden die Hochdorfer Biere in höchster Qualität gebraut. Da die Energie zu 100 Prozent aus regenerativen Quellen stammt, ist die Hochdorfer Brauerei schon mehrere Jahre CO₂-neutral. So gibt es etwa eine eigene Holzhackschnitzelanlage, die für die Wärmeerzeugung sorgt und der Strom für den Betrieb der Brauerei stammt zu 100 Prozent aus regenerativen Energiequellen, wie etwa der hauseigenen Photovoltaikanlage die zusätzlich 23,5 Tonnen CO₂ einspart. Seit 2021 ist die Brauerei als klimaneutrales Unternehmen zertifiziert. Die hohe Qualität der Rohstoffe zeigt sich natürlich auch im Endprodukt. Seit 2012 ist die Hochdorfer Kronenbrauerei Slow-Brewing zertifiziert. Alle Biere werden nach diesem Verfahren gebraut. Die Aufnahme in diese exklusive Vereinigung unterstreicht die Philosophie der Brauerei: Traditionelle, schonende Bierherstellung, bei der das Bier Zeit zum Reifen hat und dem Verbraucher höchsten Genuss garantiert. Die Biere stachen jüngst auch beim Qualitätswettbewerb der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) hervor und errangen, wie in den Jahren zuvor Höchstnoten Diese Leistung zeichnete das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) mit dem Bundesehrenpreis für Bier aus, der schon zum sechsten Mal nach Hochdorf ging. [ahl](#)

Hochdorfer Kronenbrauerei, Otto Haizmann KG
Rottweiler Str. 16-20, 72202 Nagold-Hochdorf,
www.facebook.com/hochdorfer.de, www.hochdorfer.de