

# STADTBUMMEL

IN NAGOLD

## Das Geheimnis eines perfekten Bieres!

Hochdorfer Kronenbrauerei

Otto Haizmann KG

Rottweiler Straße 16-20

72202 Nagold-Hochdorf

Telefon: 07459 / 9292-0

E-Mail: post@hochdorfer.de

Internet: www.hochdorfer.de

www.facebook.com/hochdorfer.de

www.instagram.com/hochdorfer.brauerei

www.linkedin.com/company/hochdorfer-kronenbrauerei



Sie suchen noch ein Thema für den Betriebsausflug, für die jährliche Vereins-Exkursion oder für einen informativen und zünftigen Auftakt für die große Familienfeier? Unser Stadtbummel-Tipp: Eine Führung durch eine der ältesten Familien-Brauereien in Deutschland, seit zwölf Generationen in Familienbesitz. Die Hochdorfer Kronenbrauerei, die auch eine der modernsten Privatbrauereien hierzulande ist. Mit der vielleicht nachhaltigsten Produktion überhaupt und dem reinsten Brauwasser, das sich finden lässt.

Letzteres kommt vom Zweckverband Kleine Kinzig. Das Wasser aus dem Nordschwarzwald-Tiefenwasser haben immer den Nachteil, dass sich aus dem Gestein, aus dem sie geschöpft werden, schädliche Spurenelemente lösen. Das Wasser des Zweckverbands Kleine Kinzig, das bei Hochdorfer ausschließlich verwendet wird, gilt als eines der saubersten Wässer Deutschlands, vielleicht Europas. Weil die Luft im Nordschwarzwald so unvergleichlich rein ist – weshalb es hier oben (die mit letzten) heilklimatischen Kurorte in unserem Land gibt. Und wo die Luft so unvergleichlich rein ist, ist auch das Wasser von außergewöhnlicher Qualität.

Aber dieses einzigartige Wasser von der wetterabgewandten Seite des Nordschwarzwaldes ist nur die Basis für das, was die Braumeister der Hochdorfer Kronenbrauerei aus diesem Schatz zu bereiten wissen. Der Inhaber-Familie Haizmann ist in den vergangenen Jahren etwas gelungen, was unseres Wissens nach keine andere Brauerei der Welt bisher geschafft hat: Im Produktionsprozess werden auch sonst nur Rohstoffe eingesetzt, die aus komplett kontrollierten (und nachhaltigen) Anbau stammen. Die eingesetzten Getreide etwa stammen von handverlesenen regionalen Landwirten – die unter dem einzigartigen und von Hochdorfer geprägten Gütesiegel „RegioKorn“ produzieren. Was meint: Kein Glyphosat, keine Wachstumsregler, kein gentechnisch verändertes Saatgut. Dazu minimale Lieferwege und eine abgestimmte Logistik, damit das wertvolle Getreide nicht durch unnötigen Transport seine positive CO<sub>2</sub>-Bilanz belastet.

Aber auch das kann man bei einer Führung durch die Hochdorfer Produktionsstätte erfahren – und persönlich in Augenschein nehmen: Eine der ganz wenigen, Brauerei-eigenen Reinzuchtanlagen für Brauhefe. Was die wenigsten Genießer wissen: Der einzigartige Geschmack ganz genau des eigenen Lieblingsbieres wird entscheidend vom eingesetzten (Aroma-)Hopfen, aber eben auch von der verwendeten Hefe bestimmt. Das kennen wir vom Brot. Und gilt noch mehr fürs Bier, das man eben gewöhnlich sortenrein genießt. Beispiel: das Hochdorfer „Helle“, der aktuelle Verkaufsschlager aus dem Hochdorfer-Sortiment. Eine wahre Offenbarung. Frisch, mit Noten von Zitrus. Ein ultimativer Gaumenschmeichler. Ein echtes Lieblingsbier. Viel, viel mehr als ein bloßer Durstlöscher. Ein wirkliches Genussmittel.

Das man bei ein Führung durch die Hochdorfer Brauerei natürlich auch verkosten darf. Und hier – was daheim wahrscheinlich eher selten möglich sein dürfte – direkt mit den anderen Brauerei-Spezialitäten von Hochdorfer einmal geschmacklich verglichen werden darf. Was macht das besondere Bier-Aroma eigentlich aus? Wie unterscheidet sich ein „Helles“ zum Beispiel vom „Kellergold“? Und wie kommen die geschmacklichen Unterschiede etwa vom Flaschenbier und einer frisch vom Fass gezapften „PilsKrone“ zustande? Und was von beiden entspricht eigentlich am meisten den ganz eigenen Präferenzen? Bei einer Führung durch die Hochdorfer Kronenbrauerei mit anschließender Verkostung gibt es Antworten auf all das. Und noch viel mehr!



Interessante Einblicke hinter die Kulissen gibt's bei den Führungen in der Hochdorfer Kronenbrauerei.

### Aus der Region für die Region!

Regionale Rohstoffe von höchster Qualität sind die Grundlage für die Herstellung preisgekrönter Biere der Hochdorfer Kronenbrauerei. Das weiche, schadstofffreie Brauwasser bezieht Hochdorfer von der Wasserversorgung Kleine Kinzig. Die Wasserqualität ist so gut, dass das Wasser ohne irgendwelche Behandlungsschritte direkt im Sudhaus eingesetzt werden kann. Das Braugetreide wird über die von Hochdorfer gegründete Initiative RegioKorn in unmittelbarer Nachbarschaft angebaut und immer sortenrein speziell nur für Hochdorfer vermälzt. Auch den Hopfen baut Hochdorfer vor Ort im speziellen Hopfengarten selber an. Das Holz, das als Energie-Grundlage für die CO<sub>2</sub>-neutrale Produktion in der eigenen Kraftwärme-Anlage eingesetzt wird, bezieht Hochdorfer aus den Wäldern der Umgebung. Es handelt sich hier um regelmäßig anfallende Restmengen der Waldpflege wie Käferholz und Holz aus Wind- und Sturmschäden, aber auch um Abschnitte aus nachhaltiger Holzwirtschaft. Seit 2012 ist die Hochdorfer Kronenbrauerei zudem Slow-Brewing zertifiziert. 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. Slow Brewing ist das umfassendste Gütesiegel am internationalen Biermarkt. Es bewertet Bier und Brauerei. Nicht nur der konstant herausragende Geschmack, sondern der gesamte Herstellungsprozess unterliegt einer strengen Kontrolle. Von der Qualität der eingesetzten Rohstoffe, über den Brauprozess und die Produktion, bis zur Unternehmensführung und -kultur nimmt das Slow Brewing Institut jährlich alles genau unter die Lupe.