

# STADTBUMMEL

IN NAGOLD

## Von hier kommt das Bier: Hochdorfer setzt auf regionale Produktion und saisonale Bierspezialitäten

**Hochdorfer Kronenbrauerei**  
Rottweiler Straße 16-20  
72202 Nagold-Hochdorf  
Telefon: 07459 / 9292-0  
E-Mail: post@hochdorfer.de  
www.hochdorfer.de

RegionKorn-Landwirt Björn Broß freut sich, wie gut die Braugerste schon jetzt gedeiht



Ein Blick „unter die Erde“ inklusive Regenwurm, einem der wichtigsten Mitarbeiter auf dem Feld

Bei der Hochdorfer Kronenbrauerei läuft der Betrieb derzeit auf Hochtouren. Der Fokus liegt natürlich auf den Bierspezialitäten des Familienbetriebs. Dazu gehört der Maibock, eine saisonale Köstlichkeit, die schon jetzt erhältlich ist. Für ein mit der Region verbundenes Unternehmen ist es zudem Ehrensache, sich an lokalen Veranstaltungskonzepten zu beteiligen. Inhaberfamilie Haizmann holt sich daher für die Nacht der Werkstätten am Samstag, 29. März, zwei bekannte Gäste ins Haus und gestaltet einen auf mehreren Ebenen genussvollen Abend.

**Der Maibock: dunkelgelbe Farbe, Karamellmalz und eine cremeweiße Schaumkrone**

Das Frühjahr duftet sanft nach frischen Blüten, es klingt nach Vogelgezwitscher und es schmeckt nach feinem Karamellmalz mit einer leichten Honignote: Pünktlich zum Beginn des Frühlings und dem Ende der Fastenzeit ist der Maibock der Hochdorfer Kronenbrauerei abgefüllt. Seit März ist das helle Starkbier im Handel erhältlich. Die dunkelgelbe Farbe verrät bereits, dass es sich um ein Bockbier mit vollem Körper handelt, während die cremeweiße Schaumkrone auf die feinen Nuancen in Geruch, Geschmack und Gefühl auf der Zunge hindeutet. Das Karamellmalz kommt angenehm zur Geltung und unterstreicht die leicht nussige, dezente an Honig erinnernde Note sowie die schlanken Aromen. Komplett wird das Geschmackserlebnis dank leichter Hopfenbittere und rezenter Kohlensäure. Mit 7,5 Volumenprozent Alkoholgehalt gehört der Maibock zu den gehaltvollen Bieren, wodurch er sich beim Trinken aber auch angenehm cremig auf der Zunge anfühlt.

„Das sind Nuancen, die Spaß machen“, weiß Katharina Haizmann. Wer sich darauf einlasse, könne viel Spaß mit Geschmack und Trinkgefühl des Maibocks haben – idealer Weise als Begleiter zu den passenden Speisen. Insbesondere zu süßen Lebensmitteln und Gerichten passt das saisonale Bier, da es die Süße aufgreift und um weitere Aromen bereichert. Das können Desserts sein, aber auch herzhaftere Mahlzeiten mit süßen Akzenten, beispielsweise ein Zwiebelrostbraten



**Nacht der Werkstätten:  
Einladung ins Sudhaus**

Hinter die Kulissen der Hochdorfer Kronenbrauerei schauen können Besucher bei der Nacht der Werkstätten am Samstag, 29. März. Nagolder Handwerksbetriebe präsentieren sich in dieser Nacht von 17 bis 23 Uhr mit ihren Alleinstellungsmerkmalen in einer lockeren Atmosphäre. Das Hochdorfer-Team schafft diese mit einem Konzert im Sudhaus. Vitek Spacek wird mit seiner Band auftreten, für die Verpflegung sorgt eine lokale Kulinarik-Berühmtheit: Robby the Cook, alias „Der verrückte Sizilianer“. Besucher dürfen sich also auf gute Unterhaltung, Gaumengenüsse und echtes Brauerei-Feeling in dieser besonderen Location freuen.

### Gelebte Regionalität mit RegioKorn



Was die Bierspezialitäten der Hochdorfer Kronenbrauerei besonders macht, ist zum einen ihr ausgewogener, feiner Geschmack, den Bier-Enthusiasten und exzellent geschulte Sommeliers „konzipieren“. Zum anderen ist eine gute Basis entscheidend für das Endprodukt. Die Kronenbrauerei legt daher großen Wert auf regionale Rohstoffe – vom Korn bis zum Wasser – und ihre kontrollierte, regionale Verarbeitung. Diese Unternehmensstrategie garantiert die Qualität des Bieres und trägt zur Wertschöpfung vor Ort sowie der Unterstützung regionaler Erzeuger bei. Den gesamten Prozess hat die Kronenbrauerei in unten stehendem Schaubild zusammengefasst.

