

Thema: Prater Service GmbH

Autor:



MaG 78 SOMMER 2014

Thema: Prater Service GmbH

Autor:

A U F D E R S P U R

TEXT: CHRISTIAN SCHERL, FOTOS: BUBU DUJMIC

BUDWEISER

IN BÖHMEN WIRD BIER MIT BESONDERS VIEL HINGABE GEBRAUT. DER UNVERWECHSELBARE GESCHMACK VON BUDWEISER BUDVAR LAGERBIER IST DAS RESULTAT EINER EINZIGRTIGEN KOMBINATION: REINTESTES TIEFENQUELLWASSER, HOCHWERTIGER AROMAHOPFEN UND BESTE BRAUGERSTE. SIE SIND FÜR DIE MILDE UND ZARTBITTERE NOTE DES WELTBERÜHMTEINEN GERSTENSAPFTS VERANTWORTLICH.



Das Brauhaus mit seinen Kupferpfannen ist das Herzstück der Budweiser Brauerei. Rund 10 Stunden wird das Bier hier in drei Phasen gekocht: Maischen, Läutern, Hopfenkochen.

Das Leuchten in den Augen von Josef Tolar ist offensichtlich, wenn er auf die kupfernen Braukessel der Brauerei Budweiser Budvar blickt – immerhin war der grau melierte Mann hier 24 Jahre Braumeister. Auch jetzt, in seiner Pension, wird sein Erfahrungsschatz von seinen Nachfolgern bei schwierigen Entscheidungen gerne herangezogen. „Durch meine Hände sind über 21.000 Millionen Hektoliter Bier geflossen“, lächelt er bescheiden. Mitte der 60er Jahre begann er als Lebensmittelchemiker im Brauerei-Labor. Kontinuierlich kletterte er in der Hierarchie nach oben und avancierte 1985 als Braumeister zum Hauptverantwortlichen für beste Qualität im Haus. Technologisch hat sich seither viel verändert, aber die Liebe zur Bierbrauerei ist stets gleich geblieben. Das macht die Besonderheit des Budweiser Lagerbiers aus. Als staatlicher Betrieb ist man nicht wie internationale Konkurrenten dem ständigen Umsatzgewinn ausgesetzt und kann es sich leisten, langsamer und schonender zu produzieren. Und genau das schmeckt der Bierliebhaber auch bei jedem einzelnen Schluck. Mild, bekömmlich, mit einer zartbitteren Note streichelt das goldfarbene Getränk den Gaumen.

BÖHMISCHE ROHSTOFFE

Besonders stolz ist der ehemalige Braumeister auf den firmeneigenen artesischen Brunnen, über den das mineralstoffreiche, 10.000 Jahre alte Quellwasser aus 300 Metern Tiefe naturbelassen in die Brauereitöpfe gepumpt wird. „Dieses samtweiche Wasser ist mit ausschlaggebend für den Geschmack des Biers“, meint Tolar und beruhigt: „Bis jetzt hat die Brauerei laut Geologen erst vier Prozent des Quellwassers verbraucht. Niemand muss befürchten, dass die Wasserreserven in den nächsten Jahrhunderten für das Budweiser Bier knapp werden.“ Über dem Braugelände liegt das Aroma mährischen Malzes und Saazer Staudenhopfens. Im Sudhaus beim bewährten doppelten Maischen wird der Grundstein für den Geschmack des Biers festgelegt. Für das Budweiser kommen ausschließlich Malz und Braugerste aus der Region zum Zug. Beim Erhitzen mit Brauwasser werden Enzyme freigesetzt, wodurch die Inhaltsstoffe aus dem Malz gelöst werden, die dem Bier die Stammwürze geben. Dann geht's zum Brauen, bei dem der Hopfen in die Hauptrolle schlüpft. Er ist zuständig für den Bierschaum, die Haltbarkeit und ein duftendes Aroma. Während viele Brauereien aus Spargründen zu Hopfen-

Thema: Prater Service GmbH

Autor:



Eine Besonderheit des Budweiser Biers ist das „offene Läutern“, bei dem die Würze von festen Mätschebestandteilen getrennt wird. Josef Tolar, 24 Jahre Braumeister der Budweiser Brauerei, wurde in die Ruhmeshalle des tschechischen Brauwesens und der Malzindustrie aufgenommen.



J
I N F O

Budweiser & Schweizerhaus

Österreichisch-tschechische Freundschaft

Karl Kolarik, der das Schweizerhaus im Wiener Prater 1920 führte, stieß auf der Suche nach dem geeigneten Bier für seine Gäste in Böhmen auf das Budweiser Bier. Österreich wurde auf diese Weise zum ersten Exportmarkt für Budweiser. Heute exportiert Budweiser Budvar in rund 60 Länder auf fünf Kontinenten.

extrakten und -pellets greifen, schwört die Budweiser Brauerei auf Saazer Hopfen – eine äußerst exquisite Hopfensorte. Im Hopfenkeller breitet sich der Duft ätherischer Öle aus. Unzählige versiegelte Hopfensäcke warten auf ihre Verwertung. Es mutet rustikal an, wenn die Hopfendolden noch mit der Axt zerstückelt und per Hand in die Braukessel hinzugefügt werden. „Das macht zwar mehr Arbeit, aber auf diese Weise bewahren wir die im Hopfen enthaltenen Polyphenole, die für vollmundiges Bier sorgen“, so Tolar.

IN DER RUHE LIEGT DIE KRAFT

Ein weiteres Qualitätskriterium des Budweiser Biers ist die schonende Gärung und Reifung. „Wir geben unserem Bier die Zeit, die es benötigt“, lächelt Tolar. Ein bis zwei Wochen dauert die Gärung mit sorgfältig gezüchteten Hefepilzkulturen in zylindrisch konischen Tanks. Je nach Biersorte nimmt die anschließende Nachgärung und Bierreifung zwischen 90 Tagen (helles Lagerbier) und 150 Tagen (Starkbier) in Anspruch. Geduld, die sich bezahlt macht – das Resultat ist ein „harmonisches“ Bier, bei dem die Moleküle im Gleichgewicht sind. Für bierkundige Brauereibesucher ist der Unterschied zu anderen Brauereien augenscheinlich: In Budweis ragen die Reifungstanks nicht in die Höhe, sondern sind horizontal montiert. „So wirken die Grundverhältnisse auf das Bier schonender“, weiß der diplomierte Biersommelier Stefan Lehninger von Kolarik & Leeb und ist stolz, Generalimporteur für Budweiser Budvar zu sein. „Bei Budweiser spürt und schmeckt man den respekt-

vollen Umgang mit den Rohstoffen und die Ehrfurcht vor Tradition und Bierpflege!“

OFFEN FÜR NEUE TECHNOLOGIE

Zurück zum ehemaligen Braumeister. Bei jedem Spaziergang über das Brauereigelände erinnert sich Tolar an die Vergangenheit. „Als ich in dieser Brauerei zu arbeiten begonnen habe, hieß sie noch Tschechische Aktienbrauerei, ehe sie 1967 in den Staatsbetrieb Budweiser Budvar verwandelt wurde.“ Bier gebraut wurde hier seit 1895 und immer schon nach der über 700 Jahre alten Tradition des tschechischen Bierbrauens. Trotz alter Tradition steht Budweiser Budvar auch für Modernisierung. „Heute lagert das Bier in hochmodernen Drucktanks. Aber es ist noch gar nicht so lange her, da verwendeten wir noch große Holzfässer“, erzählt Tolar, der maßgeblich zur Optimierung der Brautechnologie beitrug. Unter seiner Leitung stieg die Produktionskapazität der Brauerei um das Dreifache. Die Jahresproduktion liegt aktuell weit über einer Million Hektoliter. Dementsprechend turbulent geht es bei der Dosen- und Flaschenabfüllung und Verpackung zu. Herzstück bilden zwei hochmoderne Flaschenabfüllanlagen, die stündlich bis zu 38.000 Flaschen befüllen. Vorübergehende Endstation des verpackten Budweisers ist ein Logistikzentrum, in dem mehr als 3.000 Paletten vollautomatisiert gelagert werden können. Die starke Nachfrage nach dem weltweit beliebten Budweiser Bier gewährt den Dosen, Flaschen und Fässern aber keinen langen Aufenthalt im Lager – und schon fährt der nächste Lieferanten-Lkw vor.

Thema: Prater Service GmbH

Autor:

Reisetipps
Anna Tischerova
empfiehlt




Im Stadtzentrum von Budweis erwartet Sie ein quadratischer „Bilderbuch“-Marktplatz, der mit einem Hektar Fläche zu einem der größten Plätze Europas zählt. Gesäumt wird er von architektonisch interessanten Gebäuden, wie etwa dem Rathaus. Nur wenige Schritte davon entfernt: die Fleischbänke, das Restaurant Masné krámy.

Sehenswertes

Schwarzer Turm

Dass der Marktplatz nahezu quadratisch ist, lässt sich am besten aus der Vogelperspektive nachvollziehen, wie etwa vom über 72 Meter hohen Schwarzen Turm, dem Wahrzeichen der Stadt Budweis. Von dort oben hat man auch einen Panoramablick auf die Umgebung mit dem Schloss Hluboká oder dem Berg Klet auf der anderen Seite. Einziges Hindernis: 225 Stufen, die es zu erklimmen gilt! Täglich: 10–18 Uhr.

Brauereibesichtigung

Nutzen Sie die Möglichkeit einer Führung und erleben Sie hautnah wie eines der besten Biere der Welt entsteht. Im Rahmen der Besichtigung ist eine Verkostung des hellen Lagerbieres Budweiser Budvar inkludiert. Die Führungen werden auch auf Deutsch durchgeführt. Besichtigungen sind täglich um 14 Uhr ohne Voranmeldung möglich. Außerhalb der regulären Besichtigungszeit gegen eine Voranmeldung.

www.visitbudvar.cz

Essen

Bierstube Budvar

In den 90er Jahren wurde auf dem Gelände der Brauerei ein eigenes Restaurant mit Bierkellerfair errichtet. Für die größten Abnehmer des Budweiser Biers ist in absperrbaren Glasvitriolen jeweils ein Original Budweiser Krug reserviert, der in Verwendung angeblich immer gefüllt ist. Ein paar Plätzchen in der Vitrine sind noch frei.

www.budejovickybudvar.cz

Masné Krámy

Früher standen hier die „Fleischbänke“ (Masné Krámy), heute befindet sich in dem historischen Gebäude, das angeblich mehr als 650 Jahre auf dem Buckel hat, ein gepflegtes Restaurant, in dem die böhmische Küche und das Budweiser Bier hochgehalten werden. Vor genau 60 Jahren wurde das Restaurant für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Die Lage mitten in der Altstadt eignet sich hervorragend, um im Anschluss eine Bierlokalrunde rund um den quadratischen Hauptplatz von Budvar anzuhängen.

www.masne-kramy.cz

Schlafen

Hotel Malý Pivovar

Mitten in der historischen Altstadt residiert es sich im Hotel Malý Pivovar äußerst gemütlich in großzügigen, komfortablen Zimmern. Einzelne Teile des Hauses an der Ecke der Straßen Kněžská und Karla IV datieren sogar noch aus dem 13. Jahrhundert. Malý Pivovar steht für „kleines Brauhaus“. Das unterstreicht, dass sich in der größten Stadt Südböhmens einfach alles um den goldenen Gerstensaft dreht.

www.maly pivovar.cz

Hotel Budweis

200 Meter vom Hauptplatz entfernt befindet sich das Viersternehotel Budweis, das bereits mehrmals als eines der besten Hotels der Stadt ausgezeichnet wurde. Das mag zum Teil an den elegant eingerichteten Zimmern liegen, aber auch am reichhaltigen Wellnessangebot und der unmittelbaren Nähe zu Tennis- und Fußballplatz.

www.hotelbudweis.cz



TSCHECHIEN
BUDWEIS
BUDWEIS

MaG 81 SOMMER 2014



BEI MEINL
EINKAUFVERANTWÖRTLICHER

UNVERZICHTBAR
HERR KREFTING EMPFIEHLT

Sommerzeit ist Grillzeit und gut gekühltes Bier darf beim perfekten Barbecue nicht fehlen! Es empfiehlt sich, das klassisch helle Lagerbier eiskalt zu trinken. Das dunkle Lagerbier überrascht mit einem etwas geringeren Alkoholgehalt und einem leicht bitteren Karamellgeschmack ohne dabei süß zu wirken. Für Bierkenner, die es herber mögen, ist das Bud Premier Select ein tolles Geschmackserebnis.



BUDWEISER BUDVAR BIER
Die edelsten weiblichen Dolden des Saazer Hopfens, reines Naturwasser und ausgesuchtes mährisches Malz machen das Bier so einzigartig.
0,5 l um € 1,79



BUDWEISER BUDVAR DARK
Das Bier zeichnet sich durch seine deutlich dunklere Farbe, Trockenheit und seinen leicht bitteren Karamellgeschmack aus.
0,5 l um € 1,99



BUDWEISER BUD PREMIER SELECT
Dank der langen Reifezeit von 200 Tagen ist dieses Bier ein Höhepunkt der Braukunst – speziell für Bierliebhaber.
0,33 l um € 1,89

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag