



## **Ministerpräsident gab frischen Hopfen in den Sud – Sonderedition Grünhopfen-Pils von Welde jetzt auf dem Markt**

Ministerpräsident und Bierbotschafter Kretschmann nahm ungewöhnliche Herausforderung an - Grünhopfengabe in Plankstadt – Welde No1 Slow Beer Pils mit Sandhäuser Aromahopfen im Handel

**Plankstadt, 20. Oktober 2017 – Er ist Ministerpräsident von Baden-Württemberg und amtierender Brauerbund-Bierbotschafter:**

**Winfried Kretschmann packt auch im Ehrenamt ungewöhnliche Herausforderungen an. In der Plankstadter Braumanufaktur Welde übernahm er Anfang September - mittendrin in Handwerk und Mittelstand - die Aufgabe, den frisch geernteten Grünhopfen aus Sandhausen in den Sud zu geben. Neben Welde-Junior Max Spielmann und Braumeister Stephan Dück begutachten auch der frischbebackene Grünen-Bundestagsabgeordnete Danyal Bayaz, die Gemeindevertreter aus Plankstadt und Sandhausen und die Sandhäuser Hopfenbauern vom MGV das präsidiale Tun. Letztere kümmern sich mit viel Engagement um das seit vielen Jahren ehrenamtlich betriebene Hopfenfeld in Sandhausen.**

Den Titel Bierbotschafter vergibt der Deutsche Brauer-Bund seit 2002 jedes Jahr. Kretschmann sei ausgewählt worden, weil Baden-Württemberg ein Land mit einer reichen Brautradition und großer Biervielfalt sei, außerdem sei der Ministerpräsident engagierter Umwelt- und Wirtschaftspolitiker und mache sich für Mittelstand und Handwerk stark, erklärte Brauerbund-Präsident Jörg Lehmann anlässlich der Verleihung des Ehrentitels Ende Juni.

### **Hopfengabe zur Aromenverstärkung**

Die grünen Hopfendolden des Sandhäuser Hopfens werden traditionell mit der dritten Zugabe ins Bier gegeben. „Durch die zusätzliche dritte Gabe im Brauprozess kann der Hopfen sein Aroma bestens entfalten. Das können echte Bierkenner auch herausschmecken“, erläutert Welde-Braumeister Stephan Dück. Während die ersten beiden Hopfengaben vor allem die Hopfenbittere verantworten, sei die dritte Gabe entscheidend für Charakter und Aroma des Bieres.



Ein „Grünpils“ kann die Braumanufaktur Welde nur einmal im Jahr direkt nach der Ernte brauen – dem Sandhäuser Feld sei Dank. Denn der erntefrische Hopfen verdirbt leicht, wenn er nicht getrocknet wird, und muss deshalb möglichst schnell nach der Ernte in den Sud. „Das wir mit regionalem Grünpils brauen können, ist wirklich was ganz Besonderes“, freut sich Hans Spielmann. „Die Sandhäuser verstehen ihr Handwerk und pflegen ihre Hopfentradition mit großer Leidenschaft“, so der WeldeChef. Das passe wunderbar zu der Braumanufaktur aus Plankstadt, denn hier werde mit viel handwerklicher Braukunst und Liebe gebraut.

### **Für das Plankstadter Pils geben die Sandhäuser ihr Bestes**

Viele fleißige Hände, aufgerufen vom Männergesangsverein 1869 und der Gemeinde Sandhausen, hatten am ersten Septemberwochenende die zarten Hopfendolden geduldig und sorgfältig von Hand abgezapft und so den Hopfen vom letzten Hopfenfeld der Region geerntet. Insgesamt wurden rund 400 Kilogramm „Grünes Gold“ geerntet. Das ist weniger als letztes Jahr, aber qualitativ sei der Hopfen vielversprechend, der Lupulinanteil kräftig und wunderbar duftend, so die Welde-Brauer. Die Menge Aromahopfen reichte für das Sandhäuser Kerwebier vom Fass und für rund 20.000 Kästen der limitierten Auflage Welde No1 Slow Beer Pils, die ab sofort und solange der Vorrat reicht im gut sortierten Getränkehandel in der Region erhältlich sind.

*412 Wörter*

Foto/s:

Hopfungabe / Vorschlag BU: Hopfen aus dem Sack - Die dritte Hopfungabe sorgt für besonderes Aroma im Bier.

Rückenetikett Welde No1 Slow Beer Pils mit Sandhäuser Hopfen / Vorschlag BU: Hopfen ziert das Rückenetikett des „Sandhäuser Welde-Pils“



## Über Welde

Welde ist eine in achter Generation familiengeführte Braumanufaktur, die seit 1752 in der Metropolregion Rhein-Neckar für innovative, traditionelle und handwerkliche Braukunst steht. Die Welde-Biere werden mit nachhaltig erzeugten Rohstoffen aus der Region und nach Slow Beer Richtlinien eingebraut. Die Welde-Biervielfalt umfasst Welde No1 Slow Beer Pils, Welde Naturstoff (Bio-Bier), Welde Kurpfalz Export, Kurpfalzbräu Helles, diverse Weizenbiere und Sportweizen (alkoholfrei), zweierlei Fassbrause auf Limonadenbasis sowie die Mixgetränke Welde Naturradler und Welde WeizenGrape (Hefeweizen Pampelmuse). Dazu komponiert Welde jährlich ein hopfenbetontes Jahrgangsbier mit edlem Aromahopfen aus aller Welt. Eine Craft Beer Edition verschiedener Stile rundet die Welde-Biervielfalt ab. Die WeldeBiere werden hauptsächlich in der charakteristischen Flasche mit dem geschwungenen Hals angeboten, der ersten Mehrweg-Individualflasche Deutschlands. Die Braumanufaktur Welde, Mitglied bei den Freien Brauern, ist durch das Exzellenz- und Bier-Gütesiegel des internationalen slowBREWING Instituts als Slow Brewery zertifiziert.

## Ansprechpartnerin für Redaktionen und Leseranfragen

Weldebräu GmbH & Co. KG  
Susanne Schacht  
Brauereistr. 1  
68723 Plankstadt-Schwetzingen  
Telefon: 06202 / 93 00-84  
Telefax: 06202 / 93 00-8984  
E-Mail: [presse@welde.de](mailto:presse@welde.de), [sschacht@welde.de](mailto:sschacht@welde.de)  
Internet: <http://www.welde.de>