

Medienmitteilung Ittinger Hopfenernte vom 22.08.2018

Gemeinsamer Auftakt zur Hopfenernte für das preisgekrönte Ittinger Amberbier

Der Schweizer Hopfen ist die Essenz des Ittinger Amberbieres. Er stammt exklusiv aus dem Hopfengarten der Kartause Ittingen (TG). 100 Gäste aus Gastronomie und Politik halfen am 20.8. fleissig mit, den ersten Ittinger Hopfen dieses Jahres zu ernten.

Der Schweizer Hopfen des Ittingers stammt exklusiv von der Kartause Ittingen (TG). Er wird auf einer rund zwei Hektaren grossen Weitspannanlage in der Thurebene angepflanzt. Das ist über 10% des gesamten, in der Schweiz angepflanzten Hopfens. Die beiden Sorten Perle und Hallertauer Tradition verleihen dem Premium-Bier seinen aromatischen Charakter. Jeweils Ende Sommer fängt die Ernte an. Ein Anlass mit Gästen markiert den Ernteaufakt. 100 Personen aus Gastronomie und Politik legten sich am 20. August ins Zeug und pflückten die ersten wertvollen Dolden.

2018 wird ein guter Hopfenjahrgang werden. Das trockene und heisse Wetter hat die Dolden etwas weniger gross werden lassen wie in andere Jahren. Zudem gab es kaum Schädlingsbefall. Bart de Keninck, Chef von Heineken Switzerland, zu dessen Portfolio Ittinger gehört, meint: „Wir freuen uns doppelt über den tollen Sommer 2018. Einerseits haben bei diesem Wetter die Bier-Connaisseurs mehr Ittinger getrunken und andererseits ist ein guter Hopfen-Jahrgang herangereift. Wir sorgen nun dafür, dass daraus das beste Amberbier der Schweiz gebraut wird.“

Der Hopfen der Kartause – ein wichtiges Merkmal des Ittinger Amberbiers

Amberbier ist ein Sammelbegriff für Biere mit einer charakteristischen bernsteinähnlichen Farbe. Das Besondere am Amberbier ist nicht nur die Farbe, sondern auch der vollmundige leicht süssliche Geschmack und die schlanke Bittere beim Abgang wegen des hohen Hopfengehalts. Ittinger enthält bis zu 500 Gramm Hopfen pro 100 Liter Bierwürze – so viel wie kaum ein anderes Schweizer Bier. Am ersten Swiss Beer Award 2017 wurde Ittinger mit einem Preis in der Kategorie Amberbier ausgezeichnet.



Event-Fotos Kartause Ittingen

<http://www.heinekenswitzerland.com/de/medien/bilderdownload.html>

Kontakt HEINEKEN Switzerland

Urs Frei, Leiter Unternehmenskommunikation

T +41 (0)41 319 12 91, Email urs.frei@heineken.com

Über HEINEKEN Switzerland

HEINEKEN Switzerland ist eines der führenden Unternehmen im Schweizer Bier- und Getränkemarkt. Dazu gehören lokal gebraute und überregional geschätzte Biere wie Eichhof, Calanda, Haldengut, Ziegelhof, Ittinger und Heineken sowie der Vertrieb internationaler Spezialitätenbiere wie Sol, Desperados, Affligem, Sagres und Erdinger. Mit Strongbow, den Apfel-Ciders, ergänzt HEINEKEN das Bierportfolio im Aperó-Bereich. Das Tochterunternehmen Stardrinks beliefert Gastrobetriebe und unabhängige Detailhändler mit einem breiten Getränkeangebot. HEINEKEN Switzerland setzt sich für eine nachhaltige und ökologische Geschäftstätigkeit ein. Das Nachhaltigkeitsprogramm «Brewing a Better World» konzentriert sich daher auf sechs Schlüsselbereiche: Wasser – CO₂ – Lokale Beschaffung – Verantwortungsvoller Genuss – Gesundheit und Sicherheit – Soziales Engagement. HEINEKEN Switzerland ist seit 1984 in der Schweiz präsent, betreibt zwei Brauereien in Chur und Luzern und beschäftigt rund 700 Mitarbeitende. Der Hauptsitz befindet sich in Luzern auf dem Areal der Brauerei Eichhof. Weitere Informationen: www.heinekenswitzerland.com

Hintergrund/Presstext Hopfenernte vom 20.08.2018

Der Hopfen ist das Erfolgsgeheimnis von Ittinger

Der Hopfen ist die Essenz des Ittinger Amberbiers. Kaum ein anderes Schweizer Bier enthält mehr Hopfen: bis zu 500 Gramm pro 100 Liter Bierwürze. Dieser kommt nicht von irgendwoher, sondern stammt direkt aus dem Hopfengarten der Kartause Ittingen. Daraus entsteht nicht ein beliebiges Getränk, sondern ein Premium-Bier für Geniesserinnen und Kenner – gebraut nach einem ureigenen Rezept.

Die Geschichte des Ittinger Amberbiers

Das Ittinger ist ein exklusives Schweizer Bier. Erfunden wurde es als «Ittinger Klosterbräu» im Jahr 1982 durch den Frauenfelder Brauer Martin Wartmann – die Wurzeln des Biers reichen aber ins Mittelalter zurück. Der Besitzer der Actienbrauerei in Frauenfeld entwickelte es aus vier verschiedenen Gersten- und Weizenmalzen nach einem überlieferten Rezept belgischer Trappisten-Mönche. Das Ittinger kam Anfang der 80er Jahre als erstes Schweizer Amberbier auf den Markt. Es war die Zeit, als in der Schweiz noch das Bierkartell in Kraft war und hauptsächlich Lager gebraut wurde. Die besondere Würze erhielt das Bier durch den hohen Anteil Hopfen, der damals wie heute im Hopfengarten der Kartause Ittingen angebaut wird. Im Jahr 2004 kaufte HEINEKEN Switzerland die Marke «Ittinger Klosterbräu». Ziel war es, das Premium-Bier in der ganzen Schweiz zu vermarkten. Die Rezeptur des Klosterbiers wurde nicht verändert. Der Hopfen aus dem Klostergarten der Kartause im thurgauischen Ittingen verleiht dem Bier weiterhin sein typisches Aroma.

Was ist ein Amber-Bier?

Amberbier ist ein Sammelbegriff für Biere mit einer charakteristischen bernsteinähnlichen Farbe. Es stammt ursprünglich aus Belgien. Mit ihrem an Malz und Karamell erinnernden Geschmack ähneln sie den englischen Pale Ales. Das Besondere am Amberbier ist nicht die Farbe, sondern der vollmundige leicht süssliche Geschmack und die schlanke Bittere beim Abgang wegen des hohen Hopfengehalts. Die Farbe stammt nicht vom dunkelbraun geröstetem Malz, wie bei Dunkelbieren. Sie kommt vom mehrfachen Auskochen des Malz. Dadurch entsteht der typische Charakter des Amberbieres – die aromatische Malznote am Gaumen. Da das Ittinger ein typisches Amberbier ist, wird es am besten aus einem Ittinger Amberglas getrunken. Mit seiner Form unterstützt das Glas den charakteristischen Schaum und bringt die edlen Amberfarben zur Geltung. Das Ittinger ist ein hervorragender Essensbegleiter zu Wild, Schmorgerichten, sowie hellem und dunklem Geflügel.

Hopfen aus der Kartause

Hopfen ist eine zweihäusige Kletterpflanze und gehört zur Familie der Hanfgewächse. Er verleiht dem Bier seine typischen Aroma- und Bitterstoffe. In der Schweiz werden rund 30 Tonnen pro Jahr produziert, dies entspricht 10 Prozent des Bedarfs der heimischen Bierproduktion. Der Hopfen des Ittingers stammt ausschliesslich aus dem Hopfengarten der Kartause Ittingen. Er wird mit grosser Sorgfalt angebaut und im Sommer geerntet. Ittinger enthält bis zu 500 Gramm Hopfen pro 100 Liter Bierwürze – so viel wie kaum ein anderes Schweizer Bier. Schon die Mönche im Mittelalter pflanzten in ihrem Heilkräutergarten Hopfen an und entdeckten dabei seine heilsame Wirkung im Bier. Aufgrund der regen Nachfrage wurde der 1000 m² grosse Hopfengarten in der Kartause im Jahr 2000 zu einer 17'000 m² umfassende Weitspannanlage erweitert. So erstreckt sich heute über der Thurebene eines der grössten und sicherlich bestgelegenen Hopfenfelder des Bodenseeraums. An 7000 Stöcken wachsen hier die beiden Hopfensorten Perle und Hallertauer Tradition heran, welche dem Ittinger seinen aromatischen Charakter und den besonderen Schaum verleihen.

Die Kartause Ittingen

Die Kartause Ittingen – ein ehemaliges Kartäuserkloster am rechten Ufer der Thur – ist die Heimat dieses Premium-Bieres. Die Kartause steht für die klösterliche Philosophie von Ruhe, Pflege der Kultur und höchster Qualität. Diesen Werten fühlt sich auch die Marke Ittinger verpflichtet. Noch heute bemüht sich die Kartause Ittingen um die Weiterführung klösterlicher Werte und Traditionen. Sie gehört in kultureller und spiritueller Hinsicht zu den Klosteranlagen von gesamteuropäischer Bedeutung.

Kontakt HEINEKEN Switzerland

Urs Frei, Leiter Unternehmenskommunikation

T +41 (0)41 319 12 91, Email urs.frei@heineken.com

Über HEINEKEN Switzerland

HEINEKEN Switzerland ist eines der führenden Unternehmen im Schweizer Bier- und Getränkemarkt. Dazu gehören lokal gebraute und überregional geschätzte Biere wie Eichhof, Calanda, Haldengut, Ziegelhof, Ittinger und Heineken sowie der Vertrieb internationaler Spezialitätenbiere wie Sol, Desperados, Affligem, Sagres und Erdinger. Mit Strongbow, den Apfel-Ciders, ergänzt HEINEKEN das Bierportfolio im Aperó-Bereich. Das Tochterunternehmen Stardrinks beliefert Gastrobetriebe und unabhängige Detailhändler mit einem breiten Getränkeangebot. HEINEKEN Switzerland setzt sich für eine nachhaltige und ökologische Geschäftstätigkeit ein. Das Nachhaltigkeitsprogramm «Brewing a Better World» konzentriert sich daher auf sechs Schlüsselbereiche: Wasser – CO₂ – Lokale Beschaffung – Verantwortungsvoller Genuss – Gesundheit und Sicherheit – Soziales Engagement. HEINEKEN Switzerland ist seit 1984 in der Schweiz präsent, betreibt zwei Brauereien in Chur und Luzern und beschäftigt rund 700 Mitarbeitende. Der Hauptsitz befindet sich in Luzern auf dem Areal der Brauerei Eichhof. Weitere Informationen: www.heinekenswitzerland.com

Das Ittinger Profil

Offizieller Testreport anlässlich des Swiss Beer Award 2017/18

ITTINGER

Brauerei: Heineken Switzerland, 8401 Winterthur

Alkohol: 5,6 % Vol.

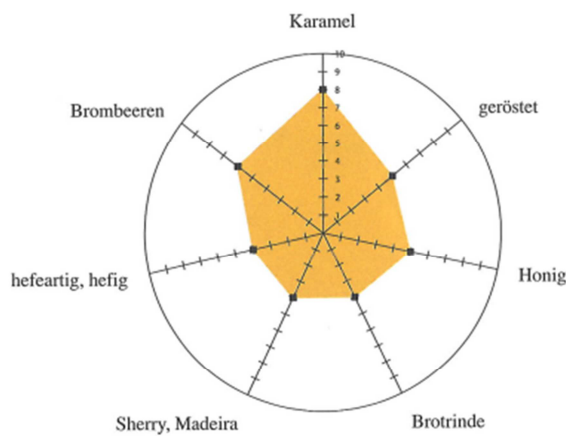
Stammwürze: 13

Farbe: bernstein-farben

Bittereinheiten: 25



Aromatik



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Optik – Farbton | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 |
| Optik – Schaumbeschaffenheit | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | | | |
| Aromatik (ortho-/retronasal) | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | | |
| Geschmack – bitter (Bittere) | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | | | |
| Konsistenz – Rezenz | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | | | |
| Nachtrunk | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | | | |
| Harmonie/Balance | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | | |
| Trinkfreude/Drinkability | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | | | |
| Fehlaromen (0: viele / 10: keine) | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 |
| Gesamteindruck | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | 🏆 | | | |
| Prämierung: Silber | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

Quelle: «Die besten Schweizer Biere », Werd-Verlag 2018