

Pressemitteilung - Januar 2020

EINE WICHTIGE INNOVATION IM BIER-SEKTOR, IST DIES NOCH MÖGLICH ?

ZUSAMMENFASSUNG

1. ENTWICKELT IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER FAKULTÄT « BRAUEREI-TECHNIK » DER UNIVERSITÄT UCL (LOUVAIN, BELGIEN)
2. WASSER
3. GETREIDE UND HEFE
4. GEWÜRZE UND DAS ELIXIER DER BERGBLUMEN
5. ELEKTRO-PHONISCHE TESTS
6. ENTDECKEN SIE IN SEINE GEHEIMNISSE!
7. EIN GLAS WIE KEIN ANDERES
8. AUSGEZEICHNET BEI DEN WORLD BEER AWARDS
9. DAS TEAM
10. TECHNISCHES DATENBLATT VON HOUBLONDE



ZUSAMMENFASSUNG

Das HOUBLONDE, ein Bier par excellence!

Zum **ersten Mal in der Welt** wurde ein handwerklich hergestelltes Bier - das **HOUBLONDE** – mit **dynamisiertem Wasser gebraut!**

Im Zusammenspiel von seinem **Bio Getreide**, **Hefe** (mit Flaschen-Gärung), seinen **Gewürzen**, seinem **Bergwildblumen-Elixier** und seinem **Wasser** ist ein wirklich außergewöhnliches Bier entstanden!

WASSER: Das HOUBLONDE wird gebraut mit einem naturbelassenen, sehr reinen Wasser, welches mit einem speziellen Vortex **dynamisiert** wurde (spiralförmige Bewegung & Magnetfelder). Dank diesem Prozess wird das Wasser regeneriert und erhält seine Eigenschaften zurück wie man sie in der unberührten Natur findet.

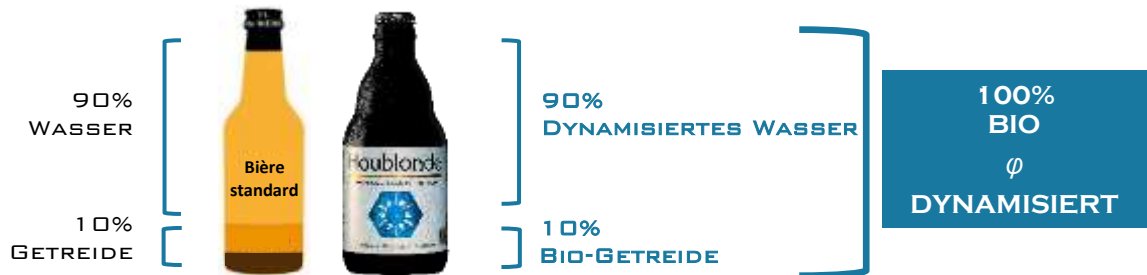
DIE GETREIDE: Die verwendeten Hopfen, Gerste und Weizen sind biologischen Ursprungs (zertifiziert von Certisys).

DIE ELIXIERE: HOUBLONDE ist ein Bier, das alle Feinheiten des floralen Universums in seinem vollen biodynamischen und geschmacklichen Umfang zusammenführt.

HOUBLONDE, ALLE KRAFT DER NATUR

BIER, DAS IST IN ERSTER LINIE VOR ALLEM WASSER ...

Wasser ist der mit **90%** der Hauptbestandteil von Bier. Seine Reinheit, seine mineralische Zusammensetzung sein pH-Wert, jedoch vor allem seine **Dynamisierung** spielen eine essenzielle Rolle im Einfluss auf den **Geschmack** des Biers! Danach folgen weitere Zutaten, welche in der Reihenfolge wie folgt hinzugefügt werden: Gerstenmalz, Weizen und Hopfen und Hefe.



Ausgehend von den oben genannten Grundsätzen hat sich das HOUBLONDE-Team zur Aufgabe gemacht, die besten Zutaten in der Natur zu finden und sie zusammenzuführen im HOUBLONDE- Bier - und dies ohne Kompromisse.

HOUBLONDE, ALLE KRAFT DER NATUR!

ENTDECKEN SIE SEIN GEHEIMNIS ...

1) ENTWICKELT IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER FAKULTÄT BRAUTECHNIK DER UCL

Das Rezept für HOUBLONDE wurde mit Hilfe des Teams von Professoren und Braumeistern - darunter Sonia Collin und Marc Maudoux - des Labors der wissenschaftlichen Brautechnik der **UCL** (Katholische Universität Louvain-La-Neuve (Löwen), Belgien) entwickelt. Es ist das älteste Institut akademischen Brauens weltweit, sprich Jahrhunderte von Kompetenz

In höchstem Maße interessiert an der **Innovation** eines **dynamisierten Bieres** stellten sie ihre Expertise und Erfahrung in den Dienst der Entwicklung dieser **Weltneuheit** in der Brauereiwelt.



2) WASSER

Die Einzigartigkeit von HOUBLONDE liegt darin, dass es ein Bier ist, das mit einem **sehr reinen** Grundwasser gebraut wird, welches **dynamisiert** wurde. Dieses Wasser **durchlief, gemäß eines Protokolls, welches unser Betriebsgeheimnis darstellt**, ein spezielles, von unserem Gründerteam für die Brauerei-Welt entworfenes Wasser-Dynamisierungsgerät. Hierbei kommen die hochwirksamen Phänomene von mechanischen & magnetischen Verwirbelungen (Vortex) in konzentrierter Form zum Einsatz. Das **Brauwasser** von HOUBLONDE erhält damit die **Qualität vergleichbar einem Wasser entspringend aus einer absolut natürlichen Quelle, sprich ein strukturiertes Wasser voll mit photonischer Energie!**



Heben wir etwas den Schleier des Geheimnisses

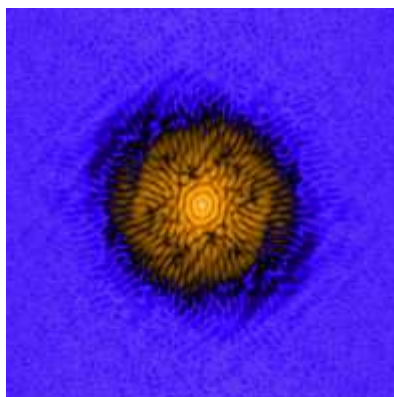
Der Wasser-Dynamisierer erzeugt einen Wirbel (Vortex) im Wasser und liefert ihm damit **kinetische Energie**. Darüber hinaus entwickeln mehrere Permanentmagnete ein **Magnetfeld**, das das Wasser restrukturiert. Dieser Prozess der Wasser-Regeneration ermöglicht, positive strukturelle Veränderungen des Wassers wie folgt zu beobachten:



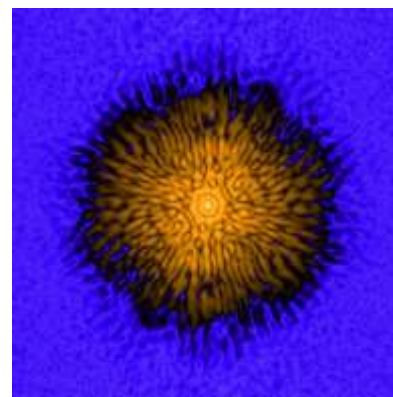
Wasserkristall aus nicht dynamisiertem Wasser :
Komplett unstrukturierte Struktur
©: Houblonde.com



Wasserkristall aus dynamisiertem Wasser :
Hexagonale, reguläre & symmetrische Struktur
©: Houblonde.com



Nicht dynamisiertes Wasser :
Begrenzt, unstrukturierte Struktur
©: Houblonde.com



Dynamisiertes Wasser :
Kohärente & symmetrische Struktur
©: Houblonde.com



Die Verwendung von dynamisiertem Wasser für das Brauen eines Biers ist eine Weltpremiere!

Ein 100% natürlicher Prozess!

Der Wasser-Dynamisierer reproduziert in konzentrierter Weise den **natürlichen Zyklus von Wasser**, welcher eine spiralförmige Bewegung darstellt. Damit werden dem Wasser Bewegungen ähnlich jenen in der **Natur** aufgeprägt. Gleichzeitig wird dem Wasser auf diese Weise photonische Energie übertragen, welche vom Wasser gespeichert wird.

Mit der identischen HOUBLONDE-Rezeptur wurden 2 Biere gebraut, die sich einzig durch die Wasser-Qualität unterscheiden: Einmal mit *nicht dynamisiertem* Wasser und einmal mit *dynamisiertem* Wasser:

Diese beiden Biere wurden im Labor der Universität UCL zur dreimaligen Blindverkostung 5 versierten Verkostern (Brauerei-Professoren der UCL) gereicht.

Diese kamen alle zum gleichen Schluss:

« Das mit *dynamisiertem Wasser* gebraute HOUBLONDE ist objektiv **feiner, sanfter, leichter, frischer, durstlöschender, spritziger** und **weniger bitter** als die Version gebraut mit *nicht dynamisiertem* Wasser. »

3) DIE GETREIDE UND DIE HEFEN

HOUBLONDE besteht ausschließlich aus den besten natürlichen Zutaten:

Das **Getreide ist biologischen Ursprungs**. Der verwendete Hopfen, die Gerste und der Weizen stammen aus einem Anbau, der weder Düngemittel noch Herbizide noch genmanipulierte Organismen einsetzt. Des Weiteren sind meisten im Rezept verwendeten Getreide belgischen Ursprungs.



Das HOUBLONDE ist **BIO zertifiziert von Certisys**, der internationalen, für Bio-Erzeugnisse spezialisierten Kontroll- und Zertifizierungsinstanz.

Dank der **Hefen** wird die Flaschengärung verlängert, was dem HOUBLONDE-Bier eine natürliche Spritzigkeit gibt. Dieser Prozess erlaubt der Hefe noch mehr Geschmack freizusetzen und eine längere Haltbarkeit zu garantieren

So können wir mit Stolz bestätigen, dass das HOUBLONDE ein wirklich lebendiges Bier ist, welches handwerklich in **Belgien** in der im Jahre **1890** gegründeten **Brauerei « Brunehaut »** gebraut wird, wo **Tradition** und **Moderne zusammengeführt** werden.



4) GEWÜRZE UND ELIXIERE AUS DEN BERGEN

Das Elixier

Das HOUBLONDE enthält **das Blumenelixier** der Wildblume (**Astrantia Major** oder die **große Sterndolde**), welche in den Bergen ab 1400 m.ü.M. wächst. Es wird durch solare Mazeration (Solarisation) der ganzen Blüte gewonnen. Das Elixier konzentriert und überträgt die Energiesignatur der Blume auf das HOUBLONDE-Bier

Dieses Elixier erhält man unter der ausschließlichen Verwendung von reifen Blumen - geerntet in vor Verschmutzung geschützten Biosphären. Die Blüten werden in der Nähe des Ernteortes in Quellwasser eingetaucht. Das verwendete Quellwasser wird vorgängig dynamisiert (durch einen eiförmigen Vortex) und in eine Glasschüssel gegossen. Das Becken ist der Sonne für mehr als drei Stunden ausgesetzt. Die Blumen werden dann sorgfältig entfernt und die Flüssigkeit, nach seiner Filterung in eine dunkle Flasche gefüllt. Diese Flüssigkeit wird hierauf nochmals dynamisiert. Damit bekommen wir das «Mutter»-Elixier. Dieses wird zur Konservierung zu 50 % mit biologischem Cognac (40 Vol.-%) & dynamisiertem Wasser verdünnt. Das «Tochter»-Elixier, wird schließlich dem HOUBLONDE-Bier hinzugefügt. Das Astrantia-Elixier ist **Bio-zertifiziert** von der Kontroll- und Zertifizierungsinstanz **Ecocert**.



Die **große Sterndolde** ist ein Doldengewächs, das in feuchtem Boden wächst und das Sonnenlicht sucht. Sie zieht das überschüssige Wasser des Bodens, um es in der lichtdurchtränkten Luft zu verdunsten und dadurch den überschwemmten Boden zu durchlüften. Mit dieser Metamorphose lässt sie uns ihre ganze **energetische Alchemie** erkennen.

Die Vanille

HOUBLONDE-Bier enthält auch **Vanille**, gewonnen aus frischen Bio-Vanilleschoten. Seine weichen und subtilen Aromen mischen sich bewundernswert mit den Getreiden Gerste, Weizen und Hopfen und geben dem HOUBLONDE-Bier seinen samtweichen, sanften und subtilen Geschmack.



Resultat :

die Kombination dieser 2 Zutaten bringt dem Houblonde-Bier die Feinheit und Harmonie in sein Bouquet und in seine Aromen .

5) ELEKTRO-PHOTONISCHE TESTS

Zum ersten Mal in der Welt wurde die Photonen-Energie in einem Bier gemessen - dem HOUBLONDE!

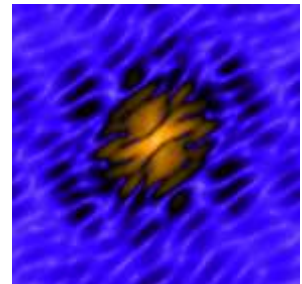
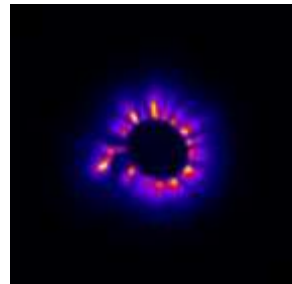
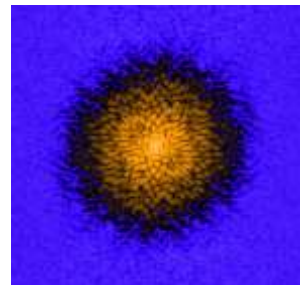
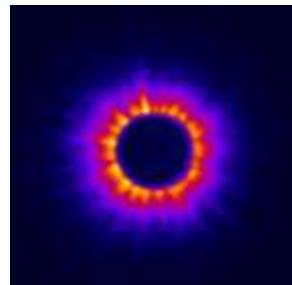
Die Analysen des Elektro-Photonen-Labors wurden durch seine Forschung und Entwicklung nach der Validierung von akademischen Experten zertifiziert von der regionalen Delegation für Forschung und Technologie der Midi-Pyrénées in Frankreich. Seine Methode basiert auf dem Wissenschaftlern bekannten Prinzip **der Kirlian-Fotografie** oder dem **Corona-Effekt**.

Wir haben mit einer Elektro-Photonen-Kamera die **Biolumineszenz (Photonen)** des HOUBLONDE - Biers erfasst und verglichen sie mit jener eines bekannten belgischen Standard-Biers ...

Die Ergebnisse sind bestechend, wie nachfolgenden Bilder beweisen:

Es ist klar ersichtlich, wie das HOUBLONDE-Bier im Vergleich zum Standard-Bier **mehr Lichtenergie in Form von Photonen enthält**, ebenso der Unterschied in der Strahlung und der Harmonie seiner Struktur. Dies ist ein weiterer Beweis für die Innovationskraft des HOUBLONDE-Biers.

Die Innovation ist eingepreßt in unserer DNA!



Vergleich der elektro-photonischen Energie zwischen dem dynamisierten Bier HOUBLONDE und einem Standard-Bier (in Biolumineszenz und umgewandelt in « Fouier Rapide » (FFT)
= Visualisierung der Struktur des entspr. Bieres)

6) ENTDECKEN SIE SEINE GEHEIMNISSE!

Die Geheimnisse von HOUBLONDE verstecken sich auch in seiner **Etikette!**

Ein aufmerksamer Blick auf diese Etikette nimmt Sie mit in die **3. Dimension** des HOUBLONDE-Biers!

- Das 2-dimensionale Hexagon (Sechseck) unseres Logos repräsentiert die ideale molekulare Struktur eines Quellwassers
- Farbe und Glanz des Sechsecks stehen für reines und lebendiges Wasser
- Die Proportionen des Sechsecks unseres Logos basieren auf dem goldenen Schnitt «Phi» = 1,6180339
- Der Barcode folgt der Fibonacci-Reihe, welche wiederum mit dem goldenen Schnitt verbunden ist
- Das Symbol φ (Phi) verbirgt sich hinter dem « Y » von « 1st D φ MIZED BEER IN THE WOLRD »
- Weitere Geheimnisse warten darauf, entdeckt zu werden ... !



7) EIN GLAS WIE KEIN ANDERES!

Die Verkostung eines HOUBLONDE-Biers wäre nie so befriedigend, wenn nicht ein speziell entwickeltes Glas seine Aromen zum Ausdruck bringen könnte.

Auf einem schlanken Fuß mit einem schmalen Hals **widerspiegelt** das Glas « Amber Pokal » all die **Eleganz** des HOUBLONDE Biers.

Aber das ist noch nicht alles, da **auch** das HOUBLONDE-Glas sein **Geheimnis verbirgt:**

Gießen Sie das Bier ein nach den Regeln der Kunst, können Sie einen veritablen **Bläschen-Wirbel (Vortex)** in der Mitte des Glases bewundern. Ein einzigartiger Prozess, welcher die Wasser-Dynamisierung bis in das Glas fortführt – zum Wohl!



8) AUSZEICHNUNGEN

WORLD BEER AWARDS



HOUBLONDE ist ein außergewöhnliches **Premium**-Bier, ausgezeichnet bei den **World Beer Awards in London 2017** als « Belgium Winner » der Kategorie Spezial-Biere, sprich das innovativste belgische Bier – und dies wohlgermerkt noch **vor** seinem offiziellen Marktstart!

INTERNATIONAL TASTE QUALITY INSTITUTE



Als innovatives Bier ausgezeichnet sein in eine Sache, aber wir wollten ebenfalls die **Exzellenz seines Geschmacks** anerkannt sehen, indem wir uns um den **Superior taste Award (Award des Geschmacks)** des *International Taste Quality Institute (iTQi)* bewarben.

Der « **Superior Taste Award** » ist eine einzigartige internationale Auszeichnung, basierend auf Geschmacks-Blindtests durch 200 weltweit bekannte Sterneköche und Sommeliers.

Die Produkte, die mit « gut » bewertet werden, erhalten einen Stern, jene mit « bemerkenswert » erhalten zwei und jene mit « außergewöhnlich » werden mit drei Sternen ausgezeichnet

Das HOUBLONDE-Bier erhielt **3 Goldsterne am « Superior Taste Award » in 2018 & 19**, sprich die höchste Auszeichnung! *

Das HOUBLONDE, all die Kraft der Natur im Dienst des Geschmacks.

*: Verliehen durch den europäischen Berufsstand der Sterneköche und Sommeliers, ist der « **Superior Taste Award** » eine einzigartige, internationale Auszeichnung. Hierbei klassieren **200 anerkannte europäische Sterneköche und Sommeliers** in Form von Blindverkostung die Qualität & Intensität des Geschmacks unter Berücksichtigung der **allgemeinen geschmacklichen Qualitäten des Produkts, seinem Aroma, seiner Textur, seines Geschmacks, seines Mundgefühls sowie anderen relevanten organoleptischen Kriterien**. Die iTQi -Evaluations-Verfahren werden vom belgischen Wirtschafts-Ministerium überwacht.

9) DAS TEAM

Beginnend im Jahr 2015, ist die Geschichte von HOUBLONDE der Höhepunkt einer **persönlichen Entwicklung** eines jeden seiner Erschaffer. Sie ließen ihre Karrieren und Führungsaufgaben ruhen um sich – in vollem Bewusstsein – in einem Projekt zu engagieren, das ihrer tiefen Überzeugung entsprach. Sprich ein Produkt von höchster Qualität zu schaffen, indem das Beste der Natur gesucht und gefunden wird!

Houblonde ist das Ergebnis einer Begegnung zwischen einem **Rechtsanwalt** aus der Finanzwelt, einem **Ingenieur** und einem **Marketing**-Mann. Sie führten ihre Kompetenzen zusammen, um das Houblonde Bier zu entwickeln.



In der Überzeugung, dass es möglich ist, jede Zutat dieses Biers ohne Kompromisse zu optimieren, setzten sie auf das **Beste auf allen Ebenen**: reines und dynamisiertes Wasser, Hefe, biologisches Getreide, ein Bergblumen-Elixier und eine gute Portion Leidenschaft.

Ergebnis: Ein **handwerkliches, biodynamisches und innovatives Bier** für den anspruchsvollsten Genießer.

CHRISTOPHE CARRETTE

Ausgebildeter Jurist. Während 25 Jahren aktiv im Bereich Finanzen und **Bancassurance**. Seit einigen Jahren gilt er als der belgische Spezialist für dynamisiertes Wasser, für welches er mehrere wissenschaftliche Analysen durchgeführt hat. Er ist auch ein leidenschaftlicher Freund der Natur, der Philosophie und ... des dynamisierten Biers!

TANGUY DE PRIST

Diplomiert in **Marketing und Kommunikation**, gründet seine Expertise im Bereich der nationalen und internationalen Marken. Als leidenschaftlicher Naturliebhaber ist er überzeugt, dass just die Natur uns alles gibt was wir brauchen. Kombiniere Bier, Natur und Marketing ... what else?

CHRISTOF BRAUN

Schweizer Nationalität, ausgebildeter **Ingenieur**, ergänzt mit einem Master of International Marketing, polyglott (Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch und Italienisch). Vor über 15 Jahren initiiert, verbreitet er weltweit erfolgreich sein umfassendes Wissen über dynamisiertes Wasser.

10) DATENBLATT HOUBLONDE

TYP:	Belgian Organic Blonde
KATEGORIE:	Belgian Style Ale – Spezialbier
FARBE:	Blond-bernsteinfarben (14,5° EBC), gefiltert
GESCHMACK:	Aromen von geröstetem Getreide (Biskuit- und Karamell-Geschmack) mit einem Hauch von Vanille und einer leichten Bitterkeit, sehr süß und erfrischend, mit einem langen Abgang und einer Geschmacksidentität außerhalb jeder Kategorie
AROMEN:	sehr aromatischer, floraler Geruch, harmonisch und subtiles Bouquet
SCHAUM:	Fest, glatt und cremig mit feinen Bläschen, außerordentlich lang stehende Schaumkrone
HALTBARKEIT:	24 Monate
SERVIER-TEMPERATUR:	5 bis 6°C
ALKOHOLGEHALT (Vol.):	5,6 %
KALORIEN:	55 KCAL/100 ml
EBU (European Bitterness Unit):	13,7°
GRAD PLATO:	14°
GÄRUNG:	Obergärig (3 Wo), Flaschengärung (3 Wo)
FLASCHE:	33 cl, recyclebar, keine Mehrwegflasche
EAN-CODE:	5411065358138



Presse-Kontakt:

Bénédicte Raemdonck (in English)

E-Mail: benedicte@HOUBLONDE.com