



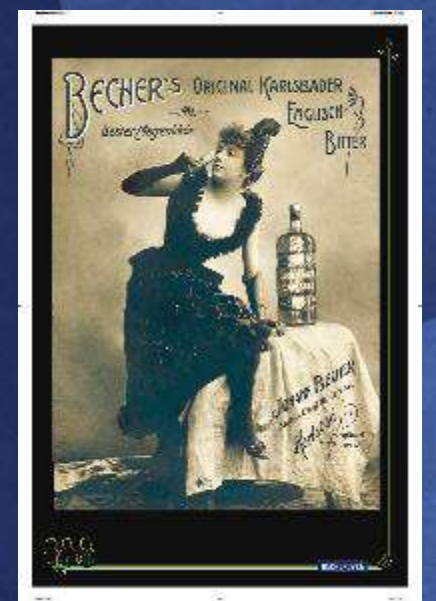
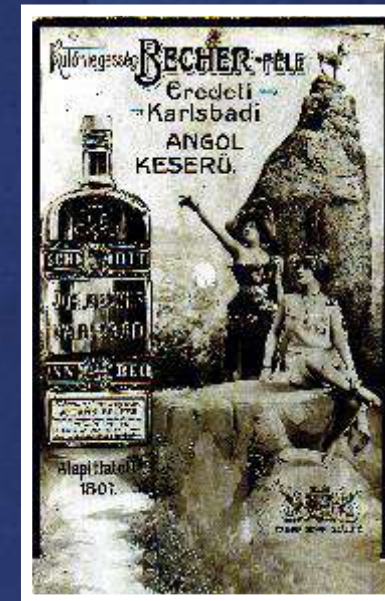
BECHEROVKA

Eredeti íz Csehországból

Carlsbadliquer Karlovarská Becherovka



A történet az 1805-ös évben kezdődött, amikor a karlsbadi "Három pacsirtához" címzett fogadóba érkezett az angol orvos Dr. Frobrig. A vendéglő tulajdonosa Josef Becher volt, aki a fogadó mellett egy kis gyógyszertárat is működtetett. A kísérletezés és a gyógynövények iránti érdeklődés miatt hamar összebarátkoztak, és amikor Dr. Frobrig elhagyta Karlsbadot, egy gyomorbántalmakra való gyógyital receptjét hagyta Josef Bechernek. Josef Becher két egész éven át kísérletezett a recepttel és mikor 1807-ben elkészült, "cseppek" formájában elkezdte patikájában árulni. Josef Becher egyre sikeresebb vállalkozását 1841-ig vezette, és lakat alatt tartotta az ital receptjét. Csak fiának és örökösének, Johann (Jan) Bechernek adta át az ital titkát, aki a recept kitűnő gyámja lett, és mellett jó képességű vállalkozó is volt. A régi elavult gépeket korszerű berendezésekre cserélte, új gyárat épített, és 1867-re a Becherovka gyártása elérte a teljes kapacitást. Az ital mai neve is tőle származik, és ő bízta meg sógorát, hogy megtervezze a jellegzetes lapos üveget a különleges címkével. Jan Bechert tekintjük a Becherovka atyjának, a jelenlegi kommunikációban is a fiatalkori Jan Becher szólítja meg a fogyasztókat.



Karlovarská Becherovka



Karlovy Vary (németül Karlsbad) Csehország északnyugati részén található. Itt folyik bele a meleg vizű Teplá folyó az Eger folyóba. **IV. Károly német-római császárról nevezték el**, aki a várost alapította az 1370-es években. **1508-ban Európa első gyógyhelye** lett. **13 nagyobb és 300 kisebb gyógyvíz-forrása van.** Az egyes források hőmérséklete 34–73 ° C között alakul; vizüket ivásra, fürdésre és speciális gyógykúrákra használják az emésztőszervek és az anyagcsere zavarainak gyógyítására. A 73 ° C-os glaubersós hőforrások adják a hashajtó szerként használatos karlsbadi sót.

Politikailag jelentős események színhelye is volt:

- 1732-ben politikai találkozó zajlott itt VI. Károly császár és I. Frigyes porosz király között.
- 1819-ben Metternich kancellár és a német uralkodók titkos összejövetelének helyszíne volt.
- 1864-65-ben Bismarck kancellár tartott itt titkos találkozókat.
- A II. világháború utáni években a német lakosságot kitelepítették a kollektív bűnösség elve alapján.

Gyógynövénylikőr Karlovy Vary-ból



A Becherovkát tréfásan
Karlovy Vary 14.
gyógyforrásaként is
emlegetik!



A Becherovka gyártása



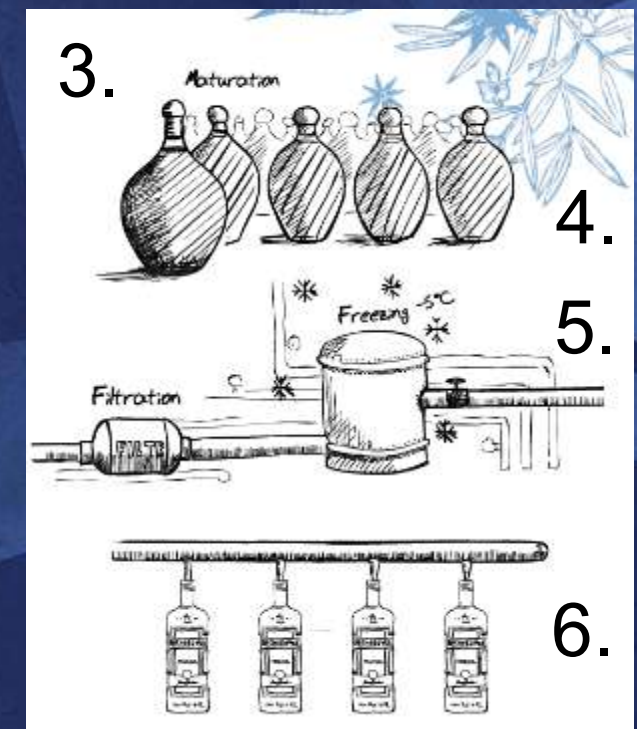
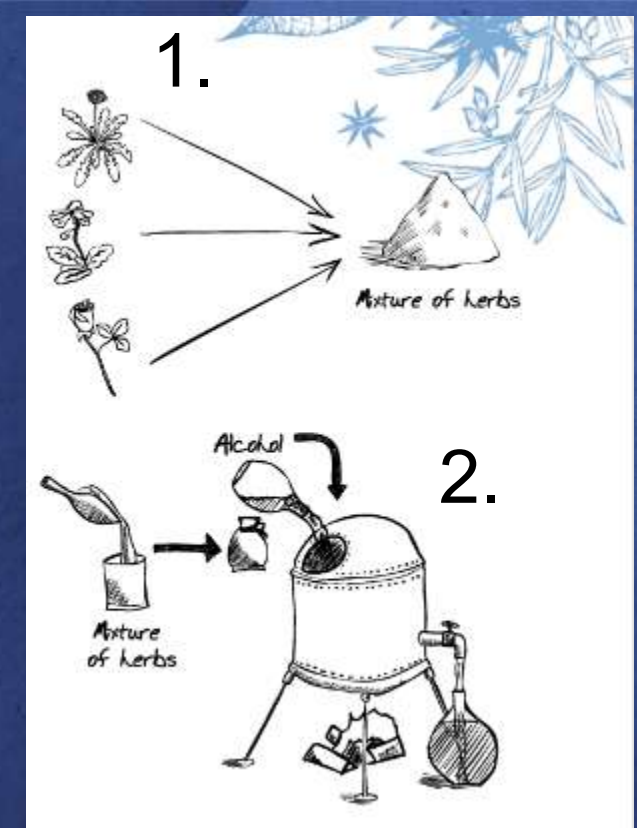
A gyártás 6 lépése:

1. A gyógy- és fűszernövények előkészítése, kimérése, összekeverése (21 összetevő, titkos recept alapján)
2. A kivonatolás, más néven maceráció, vagyis az alkoholos áztatás (forró alkohollal)
3. A kivonat/macerátum pihentetése, összeérése (2-3 hónapig, folyamatos ellenőrzés mellett)
4. A kivonat/macerátum alkoholhoz adása, a végső ital összeállítása
5. Szűrés, hűtés, hűtve-szűrés (az ital megtisztítása a gyógynövény-részecskéktől)
6. Palackozás

Az ital receptje semmit nem változott az évszázadok során, az alapanyagok egy része csak Karlovy Varyban található meg, a többi rész a világ minden tájáról érkezik a Becherovka üzemébe.

A recept titkos, mindenkor csak két ember van, aki ismeri a receptet, ők állítják össze a keveréket hetente egy alkalommal, majd indítják el a macerációs folyamatot.

A kész ital 2-3 hónapig érlelődik tölgyfahordókban, majd a hordók tartalmát összekeverik, hogy a Becherovka mindig azonos ízvilággal kerüljön a palackokba.



Becherovka - fontos pillanatok

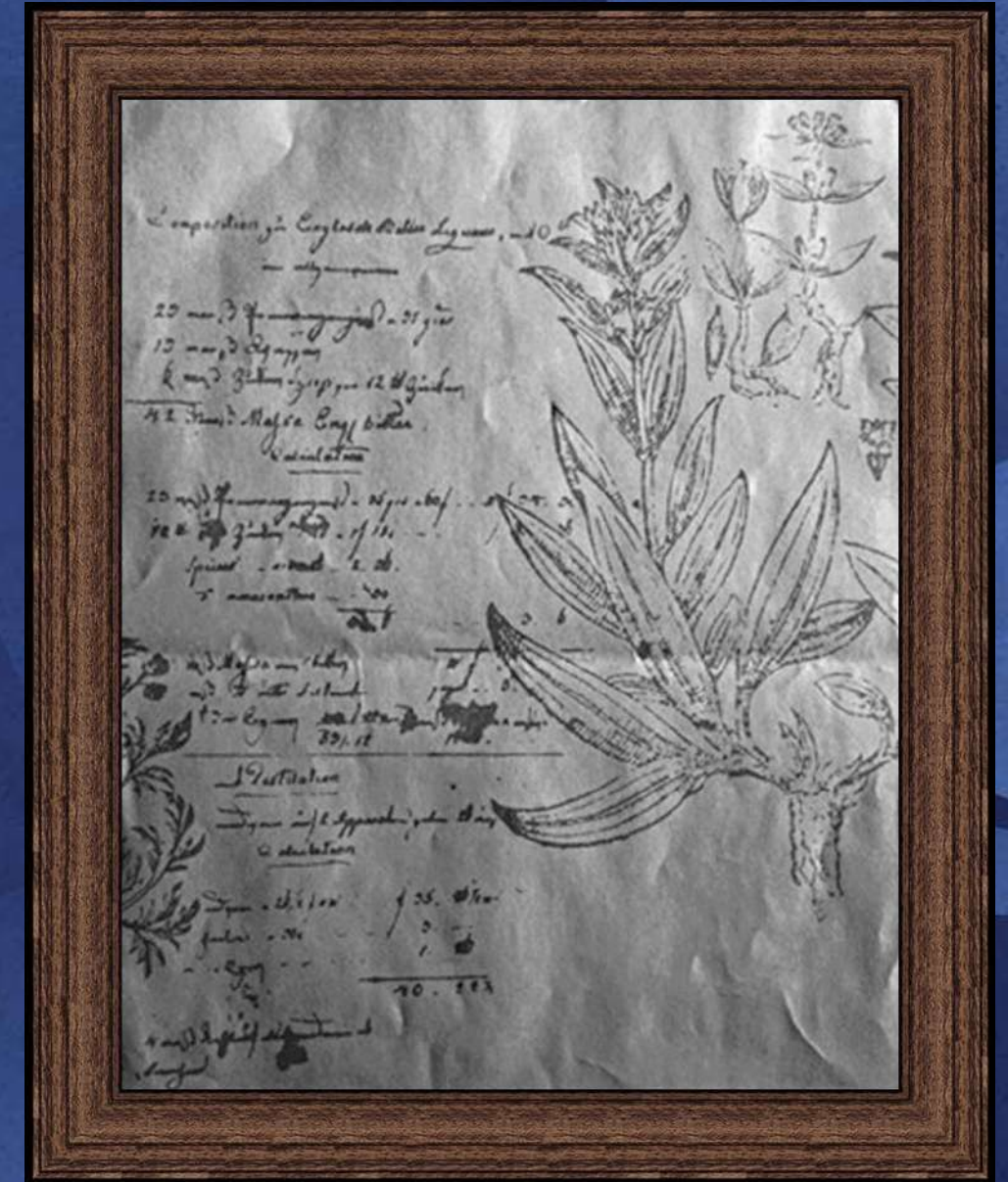
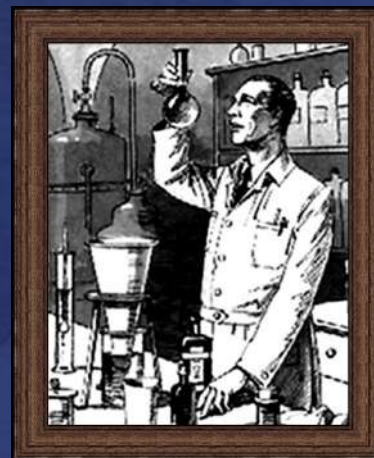
Megszületik a gyógynövény-likőr



1805

1807

Amikor 1805-ben Dr. Frobrig elhagyta Karlsbadot, egy ajándékot adott Josef Bechernek, amely egy forradalmian új likőr receptje volt. Josef Becher két egész éven át szinte minden szabad percét annak szentelte, hogy Dr. Frobrig receptjével kísérletezzen, majd 1807-ben kezdte el árulni a likőrt "English Bitter" néven, gyomorbajok kezelésére.



Becherovka - fontos pillanatok Kialakul a jellegzetes palack



1866

1907

A jellegzetes lapos palack megszületik: 1838-ban Josef Becher fia, Jan (1813-1895) vette át a vállalkozást, akire ma már úgy gondolunk, mint a vállalat alapítójára. 1866-ban megbízta sógorát, a karlsbadi Karel Laubot, hogy tervezzen új palackot az italnak. Ekkor született meg a jellegzetes lapos üveg. Később, 1907-ben ez a palack kapta meg jelenlegi zöld színét.



Becherovka - fontos pillanatok

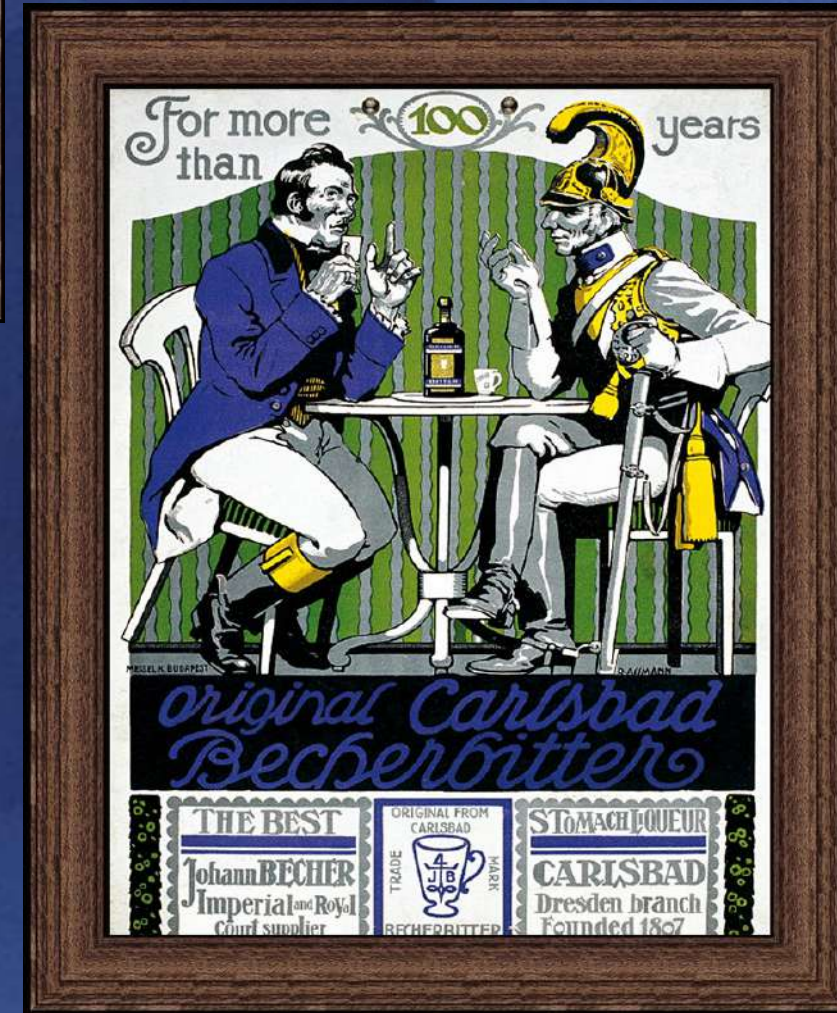
A márka első 100 éve



1907

A 100 éves évforduló már egy komoly sikereket elért márkát köszöntött:

- A Becherovka kamarai szállítói címet nyert el Ferdinand Karl Habsburg herceg udvarába, ahová havi 50L italt szállított
- A Becherovka ekkorra már számos nemzetközi kiállításon, expo-n, versenyen vett részt, és nyert díjakat
- A Becherovka kötelezően jelen volt a Lloyd hajótársaság minden útján, mivel a vállalat hasznosnak találta a tengeri betegség okozta émelygésre, gyomorfájásra az italt



Becherovka - fontos pillanatok

A Becherovka védjegy

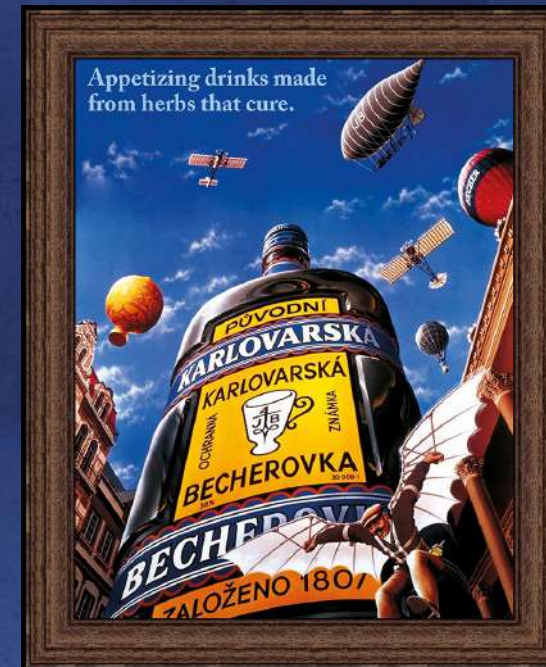
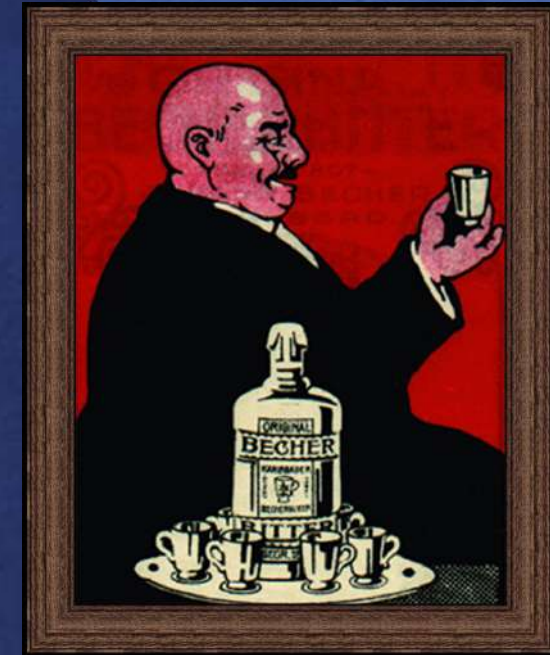
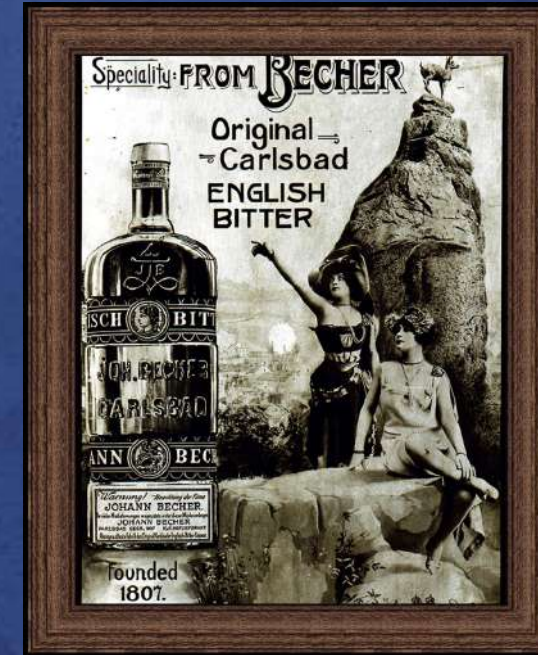


1922

A hamisítók és "védjegybitorlók" elleni küzdelem már 1904-ben elkezdődött, amikor Jan és Rudolf Becher pert indított azok ellen, akik megpróbálták leutánozni márkájukat. A címke, név és a likőr receptjének másolására tett kísérletek egyre gyakoribbá váltak.

A korábban többféle néven (Carlsbader English Bitter: karlsbadi angol keserű, Karlsbader Becherbitter: karlsbadi Becher-keserű) forgalmazott ital végül 1922-ben nyeri el végleges nevét és védjegyjogi védelmét.

De még a XXI. század sem volt mentes illegális kísérletektől: 2003-ban egy szlovák, bizonyos Zdeněk Hoffmann kezdett Bacherovka-utánzatot gyártani, mondván, hogy 1939-ben, a háború elől menekülve, az akkori tulajdonos Alfred Becher az ő nagyapjának adta volna át a márkát és a receptet...végül 1,5 börtönnel jutalmazta a mesét a bíróság.



Becherovka - fontos pillanatok

A BeTon



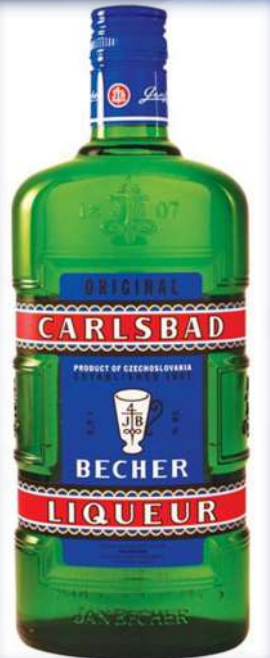
1967

EXPO '67 - A MONTREALI VILÁGKIÁLLÍTÁS



A cseh pavilon itala,
a cseh sör mellett
természetesen, a
Becherovka-tonic
volt; ott született a
"BeTon"

A 67-es Expo
emlékére
adták ki a
limitált
"retro"
palackot



BECHEROVKA ORIGINAL

Az eredeti több mint 200 éves recept alapján készül: aranyló színvilág, a meghatározó fűszerek (szegfűszeg, fahéj és narancshéj-olaj) illata jellemzi, íze keserédes, lecsengésében a fűszerek mellett a narancsos édesség fedezhető fel. Semmilyen mesterséges adalékot, aromát, színezéket nem tartalmaz.



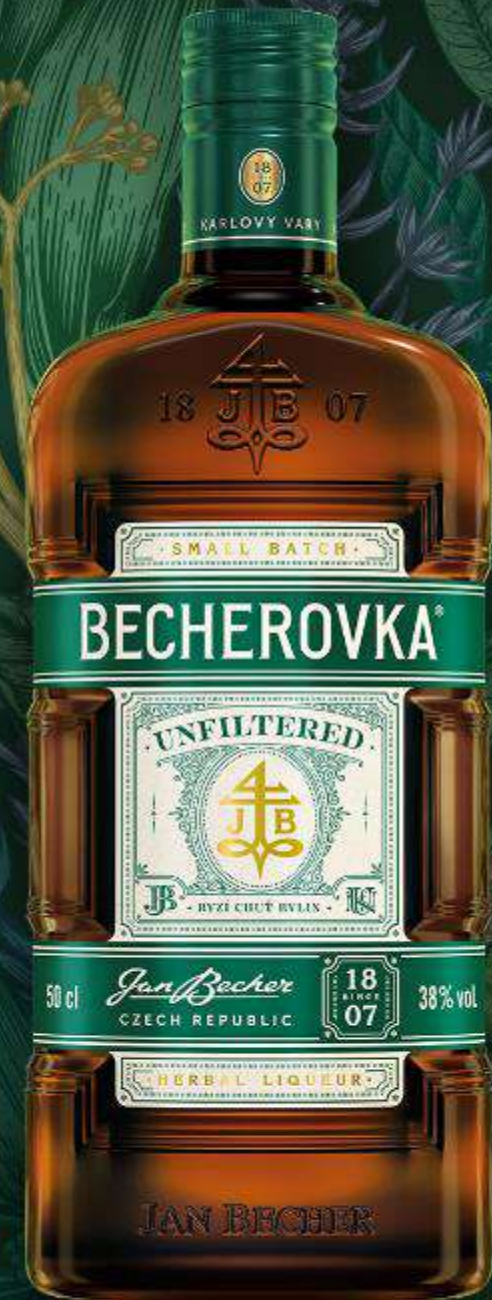
BECHEROVKA LEMOND

Több mint 200 év elteltével a Becherovka új terméket fejlesztett ki. A Lemond íze az eredeti Becherovka ízvilágára épül, különböző citrusfélék hozzáadásával, melyek a hagyományos gyógynövény likőr jól ismert fűszeres ízét új zamatokkal gazdagítják.



Az új családtag: BECHEROVKA UNFILTERED

A Becherovka Unfiltered a prémium gyógynövénylikőr megtestesülése. Azonos, 21 gyógy- és fűszernövényre épülő receptúrával készül, mint a Becherovka Original, és éppúgy nem tartalmaz semmilyen mesterséges adalékot, aromát és színezéket. "Szűretlen" volta a klasszikus Becherovka-ízt természetes, friss és intenzív módon képviseli.



Ajánlott fogyasztás



BecherIce: Az ital aromái leginkább 6 ° C alá hűtve érvényesülnek. Tarthatjuk mélyhűtőben is, kivétel után azonnal fogyasztható. Nem fagy meg, állaga kissé sűrűbbé, „olajosabbá” válik, de a hideg hatására ízintenzitása tompul. Kiváló aperitif és digestif: húsételek előtt és után kellemes frissítő

BecherBoiler: a “melegítő”, kísérő, sör mellé – tisztán, jégbe hűtve.

Beton: Becherovka és tonik frissítő keveréke – az egyik legismertebb cseh koktél. Napjaink egyik kedvenc italát az Expo '67 világkiállításon mutatták be Montreal-ban.

BecherAlma: Tonik helyett almalét is használhatunk!

BecherPunch/Grog: Téli szezonban forró italként punch vagy grog formájában is ízletes ital készíthető belőle

BecherIce
4 CL BECHEROVKA
JÉGBEHÜTVE

BeTon
4CL BECHEROVKA
TONIK
CITROM

BecherAlma
4CL BECHEROVKA
ALMALÉ
ALMA

BecherPunch
4CL BECHEROVKA
1CL CITROMLÉ
1CL NARANCSLÉ
9CL FORRÓ VÍZ
CUKOR

Díjak, elismerések



2019



San Francisco World
Spirits Competition



Ultimate Spirits
Challenge



Drinks International
Report



Drinks International
Report

A Becherovka története során számos díjat nyert. A 2019-es év "termése":

- Aranyérem a San Francisco World Spirit Competition
- "Chairman's Trophy" elismerés a New York-i Ultimate Spirits Challenge megmérettetésen
- Top10 listás helyezés a Drinks International magazin szavazásán, ahol a világ legjobb bárjai véleményeznek



A legfontosabbak:

- Cseh gyógynövénylikőr Karlovy Varyból
- Több mint 200 éves tradíció
- Kiváló, természetes minőség; mesterséges adalékot, aromát, színezéket nem tartalmaz
- 21 féle gyógy- és fűszernövényből készül
- Félkeserű, tehát fűszeres, édeskés ízű
- Aperitifként/digestifként, vagyis shot-ként és longdrinkként is kiváló (tonikkal, almalével)