

## **Presstext der Karmeliten Brauerei Karl Sturm GmbH & Co KG 94315 Straubing**

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Christoph Kämpf gerne zur Verfügung:  
Tel.: 09421/78 19 0 – E-Mail: [kaempf@karmeliten-brauerei.de](mailto:kaempf@karmeliten-brauerei.de)

### **Bayerisch-amerikanische Zusammenarbeit vertieft**

**Karmeliten Brauerei aus Straubing/Bayern und Urban Chestnut Brewing Company aus St. Louis/Missouri haben das erste gemeinsame Bier gebraut.**

St. Louis/Straubing, 25. Februar 2016 – Collaboration-Brew heißt das neudeutsche Zauberwort, mit dem Brauereien verschiedenster Länder und Kontinente ihre Zusammenarbeit bezeichnen – meist kommt dabei eine neue Bierspezialität heraus, ein neuer Bierstil oder ein Bier mit ganz besonderen Zutaten. Die befreundeten Braumeister Florian Kuplent und Thomas Eichenseher der Brauereien Urban Chestnut, St. Louis und Karmeliten Brauerei Straubing haben sich in St. Louis getroffen und sich mit viel Begeisterung, ungebremst durch Konventionen, ans Werk gemacht. Herausgekommen ist, wie könnte es anders sein, ein typisch bayerisches Weizenbier, das in der Flaschen vergoren wird.

Natürlich wurde in St. Louis schon bayerisches Weizenbier gebraut, bisher aber mehr in einer auf amerikanische Verhältnisse abgestimmten Variante. Der Braumeister der Karmeliten Brauerei hat ein komplett neuartiges Rezept mitgebracht und in St. Louis gebraut. Schon beim Vermengen des geschroteten Malzes, dem Maischen, hat Eichenseher die amerikanische Brauwelt auf den Kopf gestellt. Auch bei den Rohstoffen wurden andere als sonst üblich verwendet. Klassische, traditionell deutsche Malze und Hopfen, die in der Karmeliten Brauerei in Straubing tagtäglich im Einsatz sind, wurden auch in St. Louis verwendet. Für die Flaschengärung hat der deutsche Braumeister eine fast in Vergessenheit geratene Hefe in der Universität Weihenstephan „ausgegraben“, die früher unter der Bezeichnung „Hefe Straubing“ bekannt war.

Mit dem Brauen eines typisch bayerischen Bieres in den USA wurde der erste Schritt der bayerisch – amerikanischen Zusammenarbeit gemacht. Der nächste Schritt wird sein, dass der Braumeister und Brauereibesitzer Florian Kuplent nach Straubing in die Karmeliten

Brauerei kommt und ein typisch amerikanisches Bier nach dem Bayerischen Reinheitsgebot brauen wird. „Den Bierstil und das Rezept habe ich schon im Kopf. Jetzt müssen wir nur noch die passenden amerikanischen Rohstoffe besorgen. Dann werde ich ein Bier in der Karmeliten Brauerei brauen, das die Brauerei so noch nie gesehen hat“, verrät Florian Kuplent.

Der Braumeister Thomas Eichenseher lehnt sich in Erinnerung an seinen Sud in St. Louis zurück, grinst und sagt: „Das war eine tolle Erfahrung in den USA zu brauen. Die Gerätschaften unterscheiden sich kaum, von denen die wir einsetzen, allerdings ist die Art zu Brauen und die Bierstile, die dort getrunken werden, schon sehr anders als hier bei uns in Niederbayern.“ Eichenseher freut sich auf die Zusammenarbeit mit Kuplent in Straubing und die Erfahrung, die er bei dem zweiten Sud machen wird.

„Wenn alles klappt und der Zeitplan eingehalten wird, werden wir beide Biere bei unserem Goidhaibalfest an Christi Himmelfahrt 5. Mai 2016 vorstellen“, erläutert Christoph Kämpf, Geschäftsführer der Karmeliten Brauerei.



**Bildunterschrift:**

Thomas Eichenseher, Karmeliten Brauerei, und Florian Kuplent Urban Chestnut bei der Hopfengabe.

**Quelle:** Karmeliten Brauerei