



PRESSEMITTEILUNG

Grundsteine für bayerisch-amerikanischen Austausch sind gelegt

Karmeliten Brauerei aus Straubing/Bayern und Urban Chestnut Brewing Company aus St. Louis/Missouri planen zukünftig gemeinsame Projekte

St. Louis/Straubing, 24. April 2015 – 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. Befreundete Braumeister treffen sich in einer der beiden Brauereien (oder nacheinander in beiden) und machen sich mit viel Begeisterung und ungebremst durch Konventionen ans Werk. Bei der Zusammenarbeit von Florian Kuplent, Braumeister und Mitinhaber der Urban Chestnut Brewing Company im Mittleren Westen der USA, und Christoph Kämpf, Geschäftsführer der Karmeliten Brauerei aus Straubing, sowie seinem Braumeister Thomas Eichenseher wird es über das reine Brauen hinausgehen.

„Wir haben uns im vergangenen Jahr im Rahmen der Branchenleitmesse BrauBeviale kennengelernt, und Florian Kuplent hat sich im Anschluss daran bei uns einen Tag in der Brauerei umgeschaut. Als gebürtiger Bayer und gelernter Brauer hat er unsere Brauerei und die Herangehensweise an neue Biere sehr gut verstanden, und wir sind uns schnell einig geworden, dass wir mehr wollen, als nur einen Sud zusammen brauen. Für unsere Mitarbeiter und uns stellt die Zusammenarbeit einen Mehrwert, einen Gewinn, dar. Wir haben beispielsweise vor, zukünftig Mitarbeitern die Chance zu geben, für circa vier Wochen in der jeweils anderen Brauerei eine Art Schnupperpraktikum zu machen. Geplant ist zum jetzigen Zeitpunkt, dass einer unserer Auszubildenden im Januar des kommenden Jahres bei Urban Chestnut vor Ort mitarbeiten wird“, legt Christoph Kämpf die Perspektiven der Kooperation dar.

Florian Kuplent, seit Januar 2015 auch Besitzer einer kleinen Brauerei in Bayern, ergänzt: „Wir werden in den USA als Brauerei mit deutschen Wurzeln gesehen, und gerade unsere Bierspezialitäten, die sich auf deutsche Rezepturen zurückführen lassen, kommen beim amerikanischen Konsumenten sehr gut an. Mit der Kooperation mit der Karmeliten Brauerei kann ich meinen Mitarbeitern einmal mehr einen Link zur deutschen Tradition vermitteln.“



Bildunterschrift:

Drei, die sich einig sind: Braumeister Thomas Eichenseher, Braumeister Karmeliten Brauerei, Florian Kuplent, Mitgründer und Braumeister Urban Chestnut Brewing Company, und Christoph Kämpf, Geschäftsführer Karmeliten Brauerei (Foto: Karmeliten Brauerei)



Die Karmeliten Brauerei braut handwerkliche Bierspezialitäten bereits seit 1367.

Die Brauerei geht auf eine Gründung der Karmelitenmönche im Jahr 1367 zurück. Bis zum Jahr 1868 gehörte die Brauerei den Karmeliten. Herr Karl Sturm, der Urgroßvater der heutigen Brauereibesitzer, kaufte die Brauerei 1868. Die Familie führt die Brauerei, die sich bis 1980 direkt neben dem Kloster befand, mit Herz und Liebe. 1980 siedelte die Familie die Brauerei auf ein Grundstück am Rande der Stadt Straubing um. Die heute 648 Jahre alte Brauerei ist gleichzeitig die modernste Brauerei Straubings und produziert die Karmelitenbiere mit Unterstützung modernster Technik immer noch nach den alten Rezepten nach dem bayerischen Reinheitsgebot mit Wasser, Hopfen, Malz und Hefe. Die Braumeister verwenden ausschließlich Aromahopfen aus der Hallertau, bayerisches Malz, Wasser aus eigenem Tiefbrunnen und ganz viel Liebe.

Weitere Informationen unter www.karmeliten-brauerei.de.

Weitere Informationen und Bildmaterial zur Karmeliten Brauerei können Sie zudem gerne anfordern bei:

Karmeliten Brauerei Karl Sturm GmbH & Co. KG

Christoph Kämpf
Geschäftsführer und Biersommelier
Senefelder Straße 21
94315 Straubing
Telefon: 09421-78190
Telefax: 09421-781913
E-Mail: kaempff@karmeliten-brauerei.de

Über die Urban Chestnut Brewing Company

In der von Braumeister Florian Kuplent 2011 mitgegründeten Mikrobrauerei im Mittleren Westen der USA werden Bierspezialitäten nach dem Leitspruch: „new world meets old world“ gebraut. Als Vertreter der amerikanischen Craft-Beer-Bewegung setzt Kuplent auf unkonventionelle, aber qualitativ hochwertige Zutaten, experimentelle wie auch traditionelle Rezepturen und auf handwerkliche Braukunst, so wie er sie während seiner Lehre in einer kleinen Brauerei in Bayern gelernt hat. All dies kombiniert er mit den Erfahrungen, die er in seinen bisherigen beruflichen Stationen in Belgien, England und den USA machen konnte. Früh hat er den Wunsch der Amerikaner nach spannenden Bierkreationen jenseits der in allen Supermärkten erhältlichen sogenannten Mainstream-Biere erkannt. Der Name, den Kuplent seiner Brauerei gegeben hat, vereint wie sein Bierangebot das Beste aus der Alten und Neuen Welt. Urban ist der Hinweis auf die städtischen Wurzeln der neuen Bewegung und Chestnut eine Erinnerung an die Biergärten in der alten Heimat Bayern. Dort spenden Kastanienbäume in Biergärten den gewünschten Schatten für die Besucher, aber auch für die in den Bierkellern unter den Gärten lagernden Bierfässer.

Weitere Informationen unter www.urbanchestnut.com.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie zudem gerne anfordern bei:

Urban Chestnut Brewing Company

Florian Kuplent
Mitgründer und Braumeister
Urban Chestnut Brewing Co.
E-Mail: florian@urbanchestnut.com

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.