



Die ersten 100.000 Glas Landbier auf dem Weg in die USA

Erster Container bringt Grevensteiner Landbier nach New York, Seattle und San Diego

- **Landbier trifft den Geschmack amerikanischer Bierfreunde**
- **Auf den Brauerspuren von Carl und Anton Veltins**

Exportüberraschung bei Veltins: Nach dem Markterfolg von Grevensteiner Original in vielen Regionen Deutschlands wurde der erste 20-Fuß-Container in die USA geschickt. „Unser Importeur war vom Geschmack so begeistert, dass er gleich einen ganzen Container geordert hat“, sagt Veltins-Geschäftsführer Dr. Volker Kuhl drei Jahre nach Vorstellung der Spezialität. „So schnell ist noch kein Neuprodukt der heimischen Privatbrauerei auf den Weg nach Übersee gegangen!“ Nach Einschätzung der amerikanischen Veltins-Partner treffe das Grevensteiner genau den Geschmack der Spezialitätenfreunde in New York, Seattle und San Diego. Dort weiß man Biere zu schätzen, die das altehrwürdige Brauhandwerk wieder lebendig werden lassen – ganz in der Tradition der Zwillingbrüder Carl und Anton Veltins zu Beginn des letzten Jahrhunderts! Bernsteinfarben schimmert es aus dem Seidel – an ihm prangt der über 100 Jahre alte Schriftzug der Familienbrauerei. Die 2016er-Bilanz kann sich sehen lassen: Am Ende des laufenden Geschäftsjahres werden allein von Grevensteiner Original weit über 100.000 Hektoliter gebraut und abgefüllt sein.

In nur einer Stunde war der Container seefest beladen

Immerhin für 100.000 Gläser Grevenstein reichen die zahlreichen Paletten, die seefest im Container verstaut wurden – in nur einer Stunde war die mächtige Stahlbox mit den 30-Liter-Fässern und den Kästen beladen und schon wieder auf dem Weg nach Bremerhaven. Die bauchige Steinieflasche mit ihrem Etikett signalisiert, dass hier solide Brautradition lebendig wird. Grevensteiner ist eine naturtrübe, malzaromatische Spezialität, die die Liebhaber süffiger Landbiere künftig zu schätzen wissen. Intensiv und sorgfältig wurde in den Archiven der Brauerei C. & A. Veltins recherchiert, wollte man doch angesichts des Dorfjubiläums am Braustandort Grevenstein einen fundierten Überblick über die



damalige Zeit erlangen. Jetzt weiß man, wie die Zwillingbrüder Carl und Anton Veltins vor über 100 Jahren ein wohlschmeckendes Landbier brauten. Die Antwort darauf gibt Grevensteiner, das seit 2014 als Spezialität in Gastronomie und Handel zu haben ist. Die historische Steinieflasche ist das Gebinde, mit dem sich die Brauerei C. & A. Veltins über Jahrzehnte identifiziert hat. Mit historisch anmutendem Etikett und sympathischer Versiegelung über dem Kronkorken lebt die Historie in der traditionellen Mehrwegflasche wieder auf.

Um 1890 in der Grevensteiner Brauerei gebraut

„Wir beobachten, dass das traditionelle Brauerhandwerk heute mehr denn je geschätzt wird“, erklärt Dr. Volker Kuhl, Geschäftsführer Marketing/Vertrieb der Brauerei C. & A. Veltins. „Mit einer über 190-jährigen Unternehmensgeschichte haben wir uns auf diese langjährige Erfahrung zurückbesonnen, ein süffiges Landbier zu brauen, wie es schon Generationen vor uns schmeckte.“ Mit Grevensteiner wird an diese alte Brautradition angeknüpft und nach historischem Vorbild gebraut. Was die zweite Gründergeneration, die Zwillingbrüder Carl und Anton Veltins, in den 1890er-Jahren für die Gastronomie brauten, wurde zeitgemäß interpretiert. In Anlehnung an die traditionellen Rohstoffe und die handwerklichen Brauverfahren steht Grevensteiner heute als bernsteinfarbenes Landbier in der Optik. Ganz wichtig: Zum Vorbild wurde eines jener Biere genommen, das bis 1926 in Grevenstein unter dem gleichnamigen Brauereinamen aus den Sudkesseln kam. Erst danach begann die erfolgreiche Pils-Ära mit nur einer Sorte.

Malzröstung für charaktervolle malzig-süffige Prägung

Für die Herstellung eines Grevensteiner Landbieres werden traditionelle Malzsorten verwendet. Gerade dieses dunkle, urige Malz, das früher sogar über offenem Feuer gedarrt wurde, führt zur charaktervollen malzig-süffigen Prägung. Auch wenn diese Art der Röstung heute nicht mehr üblich und zulässig ist, schmeckt das wiedererstandene Produkt mild und intensiv malzig. „Solch eine Wiedergeburt bewegt die Seele eines jeden Brauers. Grevensteiner ist für uns eine zusätzliche Möglichkeit, Geschmacks- und Braukompetenz zu beweisen“, so Technik-Geschäftsführer Walter Bauer, der als Braumeister auf dem Etikett gern mit seinem Namen für die Qualität bürgt. Erntefrisch verarbeiteter Hopfen und



historische Malze geben Grevensteiner seinen besonderen Charakter. Getreu des deutschen Reinheitsgebots unterstreicht ein spezielles Brauverfahren, das insbesondere beim Maischen und beim Gären offenkundig wird, diese Typik eines vollmundigen Lagerbieres mit 5,2 Vol. % Alkohol. Das Bier präsentiert sich mit einer seidig-matten Bernsteinfarbe mit orangefarbenen Reflexen und einer samtig-weichen Schaumkrone.