



Zurück zu den handwerklichen Gründerwurzeln

Landbier mit Tradition: Grevensteiner bewegt die Seele des Brauers

- **Süffiges Landbier in charaktervoller Bernsteinoptik**
- **Auf den Brauerspuren von Carl und Anton Veltins**

Zurück zu den Wurzeln: Mit Grevensteiner lässt die Brauerei C. & A. Veltins altherwürdiges Brauhandwerk wieder lebendig werden – 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 bauchige Steiniefflasche mit ihrem Etikett signalisiert, dass hier solide Brautradition lebendig wird. Und tatsächlich: 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 2014 anstehenden Dorfjubiläums von 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 – vom Fass und ab 1. Februar 2014 auch aus der Flasche.

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 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 historische 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 gern mit seinem Namen für die Qualität bürgt. Erntefrisch verarbeiteter Hopfen und historische Malze geben Grevensteiner seinen besonderen Charakter. Getreu dem deutschen Reinheitsgebot erreicht das speziell angewandte Brauverfahren mit besonderer Würzebereitstellung und beim Gären die Typik eines vollmundigen Kellerbieres mit 5,2 Vol. % Alkohol. Das Landbier präsentiert sich mit einer seidig-matten Bernsteinfarbe mit orangefarbenen Reflexen und einer samtig weichen Schaumkrone. „Das komplexe Aroma wird zunächst dominiert von Karamellaromen mit einem leichten Unterton nach Honig, gebrannten Mandeln und frisch-fruchtigen Noten, die vor allem an grünen Apfel erinnern“, fasst Biersommelier Dr. Wolfgang Stempfll seinen Eindruck zusammen. „Das Grevensteiner wirkt trotz seines runden und leicht malzig-süßen Körpers sehr spritzig und elegant. Eine leichte Röstbittere, gepaart mit nussigen Geschmackseindrücken eröffnet ein ausgeprägtes Finale, in dem sich ein Aromaeindruck von Sahnekaramellen entfaltet.“

Erst frisch vom Fass, im Februar 2014 auch in der Flasche

Grevensteiner startet im Dezember mit dem 30-l-Fass in der Gastronomie. Und tatsächlich erlebt traditionelle Braukunst in Deutschland eine Renaissance. Fortan kann Grevensteiner frisch vom Hahn die Liebhaber von Bierspezialitäten überzeugen. „Wir spüren, dass die Menschen in der Gastronomie Grevensteiner als geerdete Sortimentsergänzung auf Anhieb zu schätzen wissen. Mit einem typischen Bierseidel erlebt der Gast ein mildes, süffiges Landbier, das seine Aromenvielfalt schon bei der ersten Verkostung entfaltet“, so Dr. Volker Kuhl. Im Februar wird das Produkt zudem in der



Halbliter-Mehrwegflasche angeboten. 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 einem aktuellen Produkt wieder auf.

Zur Familienbrauerei

Gelebte Grevensteiner Brautradition

Zur Jahrhundertwende haben die Zwillingbrüder Carl und Anton Veltins die damals noch kleine „Grevensteiner Brauerei“ in zweiter Generation geführt. Mit dem richtigen Händchen und viel Fingerspitzengefühl kreierten sie das Grevensteiner Bier, das um 1900 ausschließlich in Fässern vertrieben wurde. Immer getreu dem deutschen Reinheitsgebot war es für die Familie von Anfang an Profession, als Qualitätsbrauerei die Gastronomie zu beliefern. Grevensteiner Bier, das heute wieder auflebt, wurde bis zum Jahre 1926 gebraut. Danach fiel die wegweisende Entscheidung aufgrund des weichen Grevensteiner Wassers nur noch Bier „Pilsener Brauart“ herzustellen.