

## **„Wir sind eine der wenigen deutschen Brauereien auf dem US-amerikanischen Markt.“**

Seit 2011 zählen die Bierspezialitäten vom Apostelbräu zum Produktsortiment der bedeutendsten Bier-Vertriebsgesellschaft in den USA. Der gebürtige Stuttgarter Matthias Neidhard wanderte von 27 Jahren mit seiner Familie in die USA aus. Dort entdeckte er seine Leidenschaft für Bier und gründete die Vertriebsfirma *B. United*.

In den USA gibt es heute etwa 3.000 kleine unabhängige sowie experimentierfreudige Craft Beer Brauereien, es ist ein Schlaraffenland für alle Bierliebhaber. Und es werden viele Biere außerhalb der Grenzen des Reinheitsgebotes gebraut: Biere angereichert mit Kastanien, Kirschen oder Rotweintrrauben. Umso mehr freuen wir uns, dass unser Bier Matthias Neidhard überzeugen konnte. Und so erfreuen sich viele Amerikaner von der Ost- bis zur Westküste heute an den einzigartigen Geschmackserlebnissen aus Hauzenberg.

Vier Biersorten braut und exportiert der Apostelbräu für den amerikanischen Markt:

### **Apostelbräu – Original Dinkel Bock**

Trotz eines Alkoholgehaltes von 6,6 Volumenprozent ist unser Dinkel Bock ein höchst erfrischendes Bier. Erlesene Pilsener- und Dinkelmalze sorgen für eine unvergessliche Geschmacksexplosion. Ein spezielles Sudverfahren und eine exklusive Drei-Länder-Mischung aus deutschem (Saphir), österreichischem (Opal) und tschechischem (Saaz) Hopfen lassen das amerikanische Herz höherschlagen.

### **Apostelbräu – Original Roggen-Bier**

Hier kommen die Hopfenneuzüchtung *Bavarian Mandarin* sowie zur Kalthopfung der Tettnanger Aromahopfen zum Einsatz. Das Roggen-Bier besticht durch seine dunkle Farbe. Der volle und leicht säuerliche Geschmack sind typisch für diese historische Bierspezialität.

### **Apostelbräu – Farm House Rustic Saison**

Alte Getreidesorten wie Emmer, Einkorn, Dinkel und Roggen machen dieses Bier zu einem König des Durstes. Der Proteingehalt dieser Getreidesorten ist sehr hoch, es handelt sich um sehr widerstandsfähige Pflanzen. Einkorn brilliert mit einem milden, eleganten und leichten Vanillegeschmack aufgrund seines hohen Gehalts an Karotin. Traditionell gehopft mit Hallertauer Hopfen und *Bavarian Mandarin*.

### **Apostelbräu - First Bavarian Pale Ale**

Zusammen mit meinen Freunden Stefano Cossi und Matthias Müller habe ich dieses Bier entwickelt. Wir importieren bis heute den Hefestamm aus England. Wir mischen slowenischen Naturhopfen mit bayerischem Hopfen aus der Hallertau. Der Hopfen wird auch im Kaltbereich ins Getränk gebracht. Dadurch entstehen natürliche Aromen. Weiterer Hopfen wird dem Bier auch auf seiner Reise nach Oxford in die USA im Transporttank zugefügt. Bayerisches Pale Ale Malz und Dinkel geben dem Bier seine besondere Note. Aber es ist nicht nur die spezielle Mischung der Rohstoffe, die das 1st Bavarian Pale Ale vom Apostelbräu so besonders macht. Für das Vermahlen des Hopfens haben wir eine Hopfenmühle gekauft und diese mit speziellen Messern ausgerüstet.

Ihr Rudi Hirz

Dipl.-Braumeister