



Riedenburg, 26.02.2014

## Pressemitteilung

### Riedenburger Brauhaus und Brooklyn Brewery brauen ein Bier das es in sich hat – Dolden Boom

Riedenburg – Das Riedenburger Brauhaus hat in Kooperation mit der Brooklyn Brewery aus New York im September 2013 ein Double IPA mit dem Namen „Dolden Boom“ eingebraut.

Ersten Kontakt mit der Brooklyn Brewery und Garrett Oliver hatte Maximilian Krieger, als er noch für Birra Amarcord/Italien als Braumeister tätig war. In Zusammenarbeit zwischen den beiden Brauereien kreierten Oliver und Krieger insgesamt vier verschiedene Biere miteinander.

"Als ich das erste Mal die Brooklyn Brewery besuchte, hatte das etwas Magisches. Man konnte die Kreativität und Hingabe, mit der dort Bier gebraut wird förmlich spüren. Das verband Garrett und mich sofort, denn in Riedenburg gehen wir schon seit längerem einen etwas anderen Weg und brauen eine Vielzahl an Spezialbieren. Die Idee, gemeinsam ein Brooklyn-Riedenburger Bier zu brauen, war dann schnell entstanden", so Krieger.

Das Vorhaben wurde konkreter als Tom Villa, Brauer der Brooklyn Brewery, das Riedenburger Brauhaus besuchte. Bei einem langen Plausch und ausgiebiger Bierprobe der Riedenburger Bierspezialitäten im Brauereiberggarten wurde die Idee, ein nach „Brooklyner Art“ neu interpretiertes 5-Korn Urbier zu brauen, geboren.

Während das Riedenburger Brauhaus bekannt ist für Bio-Biere mit Ur-Getreiden wie Einkorn, Emmer und Dinkel, ist die Brooklyn Brewery unter anderem ein Spezialist auf dem Gebiet hopfenbetonter Biere. So war es erste Aufgabe von Maximilian Krieger und den Brauern aus New York, Tom Villa und Rob Lemery, mit den ökologischen Malzen des Riedenburger Brauhauses eine geeignete Zusammenstellung für den Körper des Bieres herzustellen. Danach galt es, aus bayerischen und amerikanischen Aroma-Hopfensorten die richtigen auszusuchen und zu kombinieren, damit das Bier eine starke harmonische Bittere und ein gigantisches Hopfenaroma bekommt. Der Hopfen wurde dabei traditionell während des Brauvorgangs gegeben. Danach wurde noch zweimal nachgehopft um das gewünschte außergewöhnliche Hopfenaroma zu erzeugen. Vergoren wurde das Bier mit der hauseigenen Ale-Hefe der Brooklyn Brewery.

Das nun entstandene Double IPA mit 18,8 % Stammwürze und einem Alkoholgehalt von 8,0 % kann man als eine wahre Hopfenexplosion bezeichnen, was ihm auch den Namen „Dolden Boom“ verleiht. Verwendet wurden neben Gersten- auch Dinkel- und Emmermalz, zwei bayerische sowie drei amerikanische Aroma-Hopfensorten.

Aufgrund der hohen Stammwürze und dreimaligen Hopfengabe gönnten wir diesem Bier eine sehr lange Lagerzeit. Das Bier wurde nun in 8.350 durchnummerierte 0,33l Flaschen abgefüllt und ist ab sofort als limitierte Auflage verfügbar.

Das Riedenburger Brauhaus ist eine familiengeführte Handwerksbrauerei aus Riedenburg im Altmühltal. Die Bio-Brauerei stellt neben traditionellen Biersorten (Weißbier, Helles, Pils) auch Biere mit Ur-Getreiden (z.B. Emmerbier), ein India Pale Ale, alkoholfreie Biere und gebraute Limonaden her. Bei den verwendeten Malzen und Hopfen ist der Brauerei die Regionalität der Rohstoffe und die gute, langjährige Zusammenarbeit mit den Bio-Bauern ein wichtiges Anliegen.





Maximilian Krieger ist Braumeister in der 5. Generation und war, bevor er zurück in den elterlichen Betrieb kam, Braumeister in der italienischen Craft-Brauerei Birra Amarcord.

Die Brooklyn Brewery aus New York ist eine der populärsten „Craft“-Brauereien Amerikas. Braumeister Garrett Oliver ist der wohl bekannteste Braumeister der Welt und für exzellente und preisgekrönte Bierkreationen verantwortlich. Er sitzt als Jurymitglied bei internationalen Bierwettbewerben und ist Autor der Bücher „The Brewmasters Table“ und dem Nachschlagewerk „The Oxford Companion To Beer“.

Tom Villa ist dienstältester Brauer der Brooklyn Brewery und als Lead Brewer verantwortlich für das Sieden der Biere.

Rob Lemery ist seit 3 Jahren bei der Brooklyn Brewery und als Lead Cellarman verantwortlich für das Vergären und Lagern der Biere. "Einen amerikanischen Biertyp mit traditionell bayerischen Zutaten in einer historischen Brauerei zu brauen war für sich allein schon ein einmaliges Erlebnis. Dies auch noch mit Freunden in Bayern zu tun, macht diese Zusammenarbeit noch einzigartiger", berichtet Lemery. „Das kann ich nur bestätigen. Wir sind schon fast wie eine große Brauerfamilie. Denn nicht nur mich verbindet es mit der Brooklyn Brewery, auch mein Bruder Tobias hat vor einem Jahr einige Zeit in Brooklyn mitgearbeitet", kann Krieger noch ergänzen.

