

MARKT & PRODUKTE

Irische Braukunst trifft deutsche Bierkultur



Die drei neuen irischen Bierspezialitäten / Foto: Haus Cremer Gruppe

Gemeinsam mit der Rye River Brewing Company bringt die Haus Cremer Gruppe ausgewählte irische Bierspezialitäten in die deutsche Gastronomie.

„Unsere Brauerei verbindet traditionelles Handwerk mit innovativen Rezepturen“ und dank der starken Partnerschaft mit der Haus Cramer Gruppe können wir unsere Bierspezialitäten nun auch Bierliebhabern in Deutschland näherbringen. Wir freuen uns darauf, unsere Leidenschaft für außergewöhnliche Biere mit deutschen Genießern zu teilen“, sagt Tom Cronin, Gründer und CEO der Rye River Brewing Company mit Sitz im irischen Celbridge bei Dublin. Die drei ausgewählten Bierspezialitäten Coastal IPA, Brogue Irish Red Ale und Eventide Irish Stout werden nur für die Gastronomie erhältlich sein. „Seit 2022 sind wir eng mit der Rye River Brewing Company verbunden und begeistert von der Qualität und Authentizität ihrer Biere. Nun ist es an der Zeit, diese besonderen Bierspezialitäten auch hierzulande einem breiteren Publikum vorzustellen. Damit bieten wir Gastronomen in Deutschland die Möglichkeit, ihren Gästen neue, hochwertige Biervarianten aus Irland anzubieten“, sagt Raphael Rauer, Geschäftsführer der Haus Cramer Gruppe.

Mit der Markteinführung setzen die beiden Unternehmen einen weiteren Meilenstein in ihrer Zusammenarbeit. Gastronomen können die neuen Bierspezialitäten im 30-Liter-KEG ab sofort über ihren Direktverleger beziehen.

Die drei neuen irischen Bierspezialitäten

Das Coastal IPA ist ein modernes India Pale Ale, das mit fruchtiger Frische und tropischer Leichtigkeit überzeugt. Noten von Pink-Grapefruit und Zitrusfrüchten treffen auf einen

geschmeidigen Malzkörper aus Hafer, Weizen und Gerste. Mit einem Alkoholgehalt von 5,2 Prozent eignet es sich als Begleiter zu gegrilltem Fisch, Tacos, Grillrippchen oder pikant marinierten Hähnchenflügeln. Das Brogue Irish Red Ale bringt klassische irische Braukunst mit einem malzbetonten, aromatischen Charakter ins Glas. Karamellmalze sorgen für intensive Aromen von Biskuit, Röstung, Karamell und dunklen Früchten, die durch eine angenehme, erdige Bittere abgerundet werden. Mit einem Alkoholgehalt von 4,4 Prozent passt dieses Bier gut zu herzhaften Gerichten. Abgerundet wird das Sortiment durch das Eventide Irish Stout, ein traditionelles Stout mit samtigen Röstaromen. Die Kombination aus Kaffee-, Schokoladen- und Toffeenoten sorgt für ein vollmundiges Geschmackserlebnis. Die feine, ausgewogene Bitterkeit verleiht dem Bier seinen charakteristischen herben Abgang. Mit einem Alkoholgehalt von 4,5 Prozent ist es ein Begleiter zu deftigen Gerichten.