

**PRODUKTPORTFOLIO
&
INFOBLATT**



KAISER
BRAUEREI

W. KUMPF · GEISLINGEN AN DER STEIGE

Kaiser Brauerei GmbH
Schubartstr. 24-26
73312 Geislingen
Tel. (0 73 31) 93 72-0
Fax (0 73 31) 93 72-48
E-Mail: info@kaiser-brauerei.de
Internet: www.kaiser-brauerei.de

Firmenportrait

Qualität und Regionalität sind unsere Leitmotive.

Das beginnt bei der Beschaffung der Rohstoffe, denn vor mehr als 30 Jahren wurde von Wilhelm Kumpf eine Erzeugergemeinschaft gegründet. Heute beziehen wir 100% unserer Braugetreide von 28 Landwirten von der schwäbischen Alb und dem schwäbischen Wald.

Der Hopfen wird durch unsere Braumeister von Hand bonitiert und jährlich aufs Neue ausgewählt und stammt zu 100% aus der Hallertau und aus Tettang. Wir verwenden ausschließlich Naturpellets vom Typ 90, keinen Hopfenextrakt und auch keine hoch Alpha Sorten von der Gattung Bitterhopfen. Wir nutzen 100% Aromahopfen in allen unseren Bieren.

Das Brauwasser kommt zu 100% aus den eigenen Brunnen. Dieses Wasser wird direkt unter der Brauerei gewonnen, die Wasserader vom Schildwachtweg bringt das gut mineralisierte Albquellwasser direkt zum Entstehungsort der Kaiser Biere. Damit ist die Grundlage für den wohl wichtigsten Rohstoff (nicht nur mengenmäßig) im Bier gesichert von gleichbleibend hoher Qualität (dies wird in regelmäßigen Abständen von akkreditierten Laboren untersucht).

In der Produktion wird viel Wert auf das Handwerk gelegt. Moderne Braukunst zusammen mit jahrzehntelanger Erfahrung und Leidenschaft für das Produkt. Lange Reife- und Lagerzeiten machen die Bierspezialitäten zu feinen Kompositionen, alle nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Wir verzichten konsequent auf die Pasteurisierung der abgefüllten Biere, um unserem Naturprodukt möglichst wenig zu schaden und es möglichst frisch unseren Kunden anbieten zu können. Aus diesem Grund liegt das Mindesthaltbarkeitsdatum auch „nur“ bei fünf Monaten.

Firmenhistorie der Kaiser Brauerei Geislingen/Steige

Die Geschichte Stichpunktartig nach Jahreszahlen:

- 1871 Erstmalige Erscheinung des „Deutschen Kaiser“ im Gewerbeverzeichnis Geislingen
- 1881 Friedrich Kumpf (*1854, †1918) erwirbt die „Brauerei und Gastwirtschaft zum Deutschen Kaiser“ in der Geislinger Schubartstraße. Es umfasste ein 3 stöckiges Wohn- und Wirtschaftsgebäude mit eingerichteter Mälzerei und Brauerei, ein Stallgebäude und einen Gemüse- und Baumgarten.
- 1904 Erste automatische Flaschenfüllerei mit einer Produktion von 1800 Flaschen/h. Abgefüllt wird in Bügelflaschen, diese werden in Holzkisten verkauft. Zwei LindekompRESSOREN decken den gesamten Eiswasserbedarf. Der erste Brunnen wird händisch gegraben und liefert einen Teil des gebrauchten Wassers.
- 1909 Friedrich Kumpf erhält für seine hervorragende Leistungen und die ausgezeichnete Qualität seiner Biere die goldene Medaille auf der Geislinger Fachausstellung für das Hotel- und Wirtsgewerbe.
- 1912 Friedrich Kumpf tritt vom Geschäft zurück und übergibt die Brauerei seinen Söhnen Heinrich und Wilhelm.
- 1923 Die Brüder Heinrich und Wilhelm gehen getrennte Wege. Wilhelm wird alleiniger Inhaber. Die Kriegs- und Nachkriegszeit wirkte hemmend auf die Weiterentwicklung des Betriebes. Mit der Einführung der Goldmark ging es wieder aufwärts. Die Produktion vergrößerte sich wesentlich. Die Bedienung der Kundschaft erfolgt durch neun Pferde und zwei Lastwagen.
- 1946 Wilhelm Kumpf Jun. (*1919, †2008) Kommt aus der Gefangenschaft aus Amerika zurück und tritt in das Familienunternehmen ein.
- 1948 Pachtung der Lammbrauerei Blaubeuren zur Herstellung von Weizenbier bis 1958. Damit der Beginn der Herstellung von Weizenbier unter der Marke Kumpf Weizen.
- 1953 Bau des ersten Steinecker Sudhauses mit 80 hl Ausschlagvolumen
- 1955 Bau der Mälzerei in der Bismarckstraße mit einer Leistung von 800 to Malz/Jahr.
-

- 1960 Bau des Füllereigebäudes mit Lagerraum des Fertigbieres in der Bismarckstraße, Umstellung aller Fässer von Holzfässer auf Alu-Bauchfässer. Umstellung von der Bügelflasche auf die Euro-Flasche.
- 1961 Beginn der Champagnerweizenproduktion (ausschließlich Champagnerweizen als obergäriges Bier) in der Kaiser Brauerei in Geislingen. Bis 1982 werden aufgrund der sehr guten Qualität der Weizenbiere aus der Kaiser Brauerei für sieben Brauereien in Württemberg Weizenbiere gebraut.
- 1967 Champagnerweizen durfte nach 1967 nicht mehr so genannt werden, im Anschluss daran Kristall Weizen.
- 1970 Bau des 2. Steinecker Sudwerks mit 170 hl Ausschlagvolumen.
- 1972 Übernahme der Produktion und aller Kunden der Achalm Brauerei in Eningen u.A. Der Produktionsbetrieb wird geschlossen, eine Niederlassung eröffnet.
- 1979 Hans-Friedrich Kumpf (*1949) tritt in das Unternehmen ein.
- 1980 Übernahme der Produktion und Kunden der Löwenbrauerei in Kuchen
- 1981 Jubiläum zu 100 Jahre Kaiser Brauerei, Beginn der Hefe Weizen Produktion.
- 1983 Ulrich Kumpf (*1954) tritt in das Unternehmen ein.
- 1985 Umstellung aller eingesetzten Fässer von Alu-Bauchfässer auf Keg-Fässer. Ebenfalls Umstellung des Flaschenpools von Euro-Flasche auf NRW-Flasche.
- 1991 Stilllegung der eigenen Mälzerei in der Bismarckstraße
- 1990 - Mehrheitserwerb der Staufen Bräu Göppingen (ehemals Rad Brauerei Göppingen)
- Hans-Friedrich und Ulrich Kumpf werden Geschäftsführer. Der Produktionsbetrieb in Göppingen wird bis 1995 aufrecht gehalten. Wiedereinführung der Bügelflasche unter der Marke Schubart Dunkel.
- 1995 Bau des heutigen Gärkellers in der Bismarckstraße, Ausbau der Kapazität um die Produktionskapazität der Staufen Bräu nach Geislingen holen zu können.
- 1999 Einführung der Longneckflasche und des Kaiser kult! mit einer jährlichen Höchstproduktion von 6.000 hl.

- 2005 Bau des neuen Drucktankkellers, Steigerung der Automatisierung und der Bierqualität
- 2006 125 Jahre Kaiser Brauerei – Festakt mit Ministerpräsident Günther Öttinger, allen Kunden und Mitarbeitern.
- 2012 Aus- und Umbau der Flaschenfüllerei, um in Geislingen wieder Bügelflaschen abfüllen zu können wird eine neue Etikettiermaschine und ein Bügelverschließer angeschafft.
- 2014 Im September 2014 melden Hans- Friedrich und Ulrich Kumpf Insolvenz an. Tobias Sorg wird als Insolvenzverwalter eingesetzt.
- 2015 Christoph Kumpf tritt im Januar in das Unternehmen als Braumeister aus fünfter Generation der Brauerfamilie ein. Weltgrößte Bierverskostung (3.000 Teilnehmer) zur Auftaktveranstaltung der neuen Marke Kumpf Weizen. Wiedereinführung der Marke Kumpf Weizen Hefe Hell im Dezember.
- 2016 Relaunch der restlichen Weizenbiere unter der Marke Kumpf Weizen. Auszeichnung zum besten Kristall Weizenbier der Welt durch die World Beer Awards, Gold Award (WBA) für das neu auf den Markt gebrachte Kaiser Export 1881.
- 2017 Guojian Jiang erwirbt die Kaiser Brauerei zum 1. September. Der Fortbestand ist gesichert, die Geschäftsleitung übernimmt Christoph Kumpf. Kumpf Hefe Weizen Hell und Kaiser Export 1881 werden mit dem World Beer Award (Gold) in London geehrt.
-

Die wichtigsten Fakten in Kürze

Gründung:	1881 durch Friedrich Kumpf	
Geschäftsführer:	Guojiang Jiang, Christoph Kumpf	
Mitarbeiterzahl:	35	
Herstellungsprogramm:	Obergärige Bierspezialitäten unter der Marke Kumpf Weizen, untergärige Bierspezialitäten unter der Marke Kaiser Bier. Abfüllung von Frucade Markengetränke.	
Brauereigaststätte :	„Braustüble zum deutschen Kaiser“ Schubartstr. 24, 73312 Geislingen/Steige	
Vertriebsgebiet:	Unsere Biere werden zwischen Ulm und dem Raum Mittlerer Neckar (Stuttgart und Umgebung) sowie zwischen Reutlingen/Tübingen und dem Ostalbkreis (Aalen, Ellwangen, Schwäbisch Gmünd) angeboten und verkauft.	
Technische Daten/Kapazitäten:	Ausstoß Bier	35.000,0 hl
	Ausstoß AfG	10.000,0 hl
	Ausstoß gesamt	45.000,0 hl
Verkaufszahlen:	Gastronomie	30%
	Handel (GFGH/LEH)	70%
Aktuelle Auszeichnungen:	<u>2015:</u> 3xDLG Gold 4xSelection Gold	
	<u>2016:</u> 4xDLG Gold 3xSelection Gold World Beer Awards – weltbestes Kristall Weizen World Beer Awards Gold Kaiser Export 1881	
	<u>2017:</u> 4xDLG Gold 4xSelection Gold World Beer Awards Gold Kaiser Export 1881 World Beer Awards Gold Kumpf Hefe Hell	

Zehn Grundsätze für besseres Bier:

- 1.) Wir verwenden ausschließlich Brauwasser aus eigenen Brunnen
- 2.) 100% unseres Braugetreides beziehen wir direkt aus der Region
- 3.) Wir verzichten auf Hopfenextrakt und verwenden zu 100% Tettlinger und Hallertauer Naturhopfen
- 4.) Bei allen Bieren verzichten wir auf Pasteurisation und andere konservierende Maßnahmen
→ Unsere Biere sind fünf Monate haltbar, dies spricht für handwerkliche Qualität und Frische
- 5.) Durch den Verzicht auf Druck und Wärme bei der Reifung und Lagerung dauert die Bierherstellung der Kaiser Biere mindestens 6 Wochen
- 6.) Unser Bier ist in der Region im Umkreis von 60 km erhältlich, dadurch können wir unseren Kunden echte Frische und Nähe garantieren
- 7.) Durch die schonende Behandlung unserer Produkte bleiben Vitaminen und Nährwerte komplett im Bier enthalten
- 8.) Mit unserem Brauerteam verkörpern wir echtes Handwerk, tagtäglich arbeiten 2 Braumeister, 6 Brauergesellen und 2 Brauerlehrlinge für a'g'scheits Bier
- 9.) Handwerkliche Tradition: die Inhaberfamilie gibt das technologische Know-How von Generation zu Generation weiter, auch die Geschäftsleitung hat das Brauhandwerk gelernt
- 10.) Durch eine flache Hierarchie in unserer Brauerei gewährleisten wir eine innige Kundennähe vom kompletten Kaiser Team

Schauen Sie sich die Kaiser-Braukunst live an, bei einer Brauereibesichtigung oder eine Veranstaltung bei uns in der Brauerei, nähere Infos unter www.kaiser-brauerei.de

Kaiser Bierspezialitäten

Kaiser Export

Brauwasser aus eigenen Brunnen, Qualitätsbraugerste von der schwäbischen Alb und hochfeiner Aromahopfen der Sorte Hallertauer Mittelfrüh. All diese Rohstoffe machen das Kaiser Export zu einem wahren Hochgenuss. Echte schwäbische Braukunst, über Generationen verfeinert. 2017 wurde das Kaiser Export mit der World Beer Award Goldmedaille und der goldenen DLG Medaille geehrt.

Hopfen: Hallertauer Mittelfrüh, Hallertauer Perle

Malz: 100% helles Pilsner Malz

Techn. Daten: 12,5% Stammwürze, 5,2% vol. Alkohol

Kaiser Keller-Pils

Das Kaiser Keller Pils wird direkt aus liegenden Reifetanks in Bügelflaschen gefüllt. Durch die schonende, lange Lagerung wird die Hopfenbittere sanft abgerundet und verbindet sich mit dem schlanken Körper zu einem angenehmen Gesamtbild. Die neuen Hopfensorte Mandarina Bavaria bringt eine angenehme fruchtige Hopfennote.

Hopfen: Hallertauer Mittelfrüh, Hallertauer Perle, Tettninger Tettninger, Mandarina Bavaria

Malz: 100% Helles Pilsner Malz

Techn. Daten: 11,9% Stammwürze, 4,9% vol. Alkohol

Kaiser Ohne Filter

Kaiser Ohne Filter ist ein helles naturtrübes Kellerbier mit 12,5% Stamwürze und 5,2% vol. Alkohol. Durch den Verzicht auf die Filtration kommt die feine Reinzuchtheife mit in die Flasche und rundet den Geschmack sorgfältig ab. Die Hefe sorgt für eine angenehmes Mundgefühl und mildert die Hopfenbittere etwas ab, wodurch das Ohne Filter gleich Lust auf den nächsten Schluck macht.

Hopfen: Hallertauer Mittelfrüh, Hallertauer Perle

Malz: 100% helles Pilsner Malz

Techn. Daten: 11,9% Stammwürze, 4,9% vol. Alkohol

Kaiser Ohne Filter Dunkel

Das Dunkle Ohne Filter ist ein dunkles Kellerbier, geprägt von den dunklen Röstmalzen, die hierfür im Sudhaus zum Einsatz kommen. Die spezielle schonende Röstung des Malzes sorgt dafür, dass dieses Dunkle Bier im Gegensatz zu vielen anderen Dunklen nicht kratzig ist, sondern trotz des hohen Röstmalzanteils sehr angenehm und doch charaktervoll schmeckt. Das dunkle Ohne Filter wird in einem langsamen, aufwändigen Maischverfahren im Sudhaus eingebraut und bei niedrigen Temperaturen vergoren. Die Hopfennote spielt sich nur im Hintergrund ab, im Vordergrund stehen die Röstmalzaromen und die dadurch entstehende komplexe Geschmacksstruktur.

Hopfen: Hallertauer Mittelfrüh

Malz: Cara Dunkel, Cara Münchner, Röstmalz, Pilsner Malz

Techn. Daten: 13,0% Stammwürze, 5,6% vol. Alkohol

Kaiser Edel-Pils

Kaiser Edel Pils wird extra mit viel Hopfen eingebraut und ist der herbe Bruder des Keller Pils. Durch das helle Pilsnermalz erhält es seine helle, strohgelbe Farbe. Vier hochfeine Aromahopfenarten sorgen für eine ausgewogen fruchtige Hopfenblume mit angenehmer Bittere im Abgang. Ein Pils nach klassischer Brauart, mit modernen Hopfenarten neu komponiert.

Hopfen: Hallertauer Mittelfrüh, Hallertauer Perle, Tettlinger Tettlinger, Mandarina Bavaria

Malz: 100% Helles Pilsner Malz

Techn. Daten: 11,9% Stammwürze, 4,9% vol. Alkohol

Kumpf Kristall Weizen

Kumpf Kristall Weizen, nach dem legendären Rezept des Kumpf Champagner-Weizenbiers aus den 60er Jahren wird es extra eingebraut, extrem kalt gelagert, glanzfein filtriert und mit mehr als 7g/l Kohlensäure in Flaschen abgefüllt. 2016 wurde es durch die World Beer Awards zum weltbesten Kristall Weizen ernannt.

Hopfen: Hallertauer Perle

Malz: Helles Pilsner Malz, Cara Pils, helles Weizenmalz

Techn. Daten: 11,9% Stammwürze, 4,9% vol. Alkohol

Kumpf Hefe Weizen

Das Kumpf Hefe Weizen wird klassisch obergärig und mit 100% feiner Reinzuchthefer vergoren. Eine Malzmischung aus drei verschiedenen Malzen sorgt für die ansprechende Farbe und den feinen, ausgeprägten Weizenbiergeschmack. Das Dekoktionsmaischverfahren im Sudhaus bringt extra viel Geschmack und Charakter in dieses klassisch gebraute Hefe Weizen. Das Kumpf Hefe Weizen wird jährlich mit der DLG Gold Medaille ausgezeichnet und erhielt 2017 den World Beer Award in Gold.

Hopfen: Hallertauer Perle

Malz: Helles Pilsner Malz, Cara Cunkel, Helles Weizenmalz

Techn. Daten: 12,7% Stammwürze, 5,3% vol. Alkohol

Kumpf Weizen Alkoholfrei

Dem Alkoholfreien Hefe Weizen der Kumpf Weizenfamilie wird der Alkohol schonend über ein Vakuumdestillationsverfahren entzogen. Die wichtigen Bestandteile, die den Geschmack prägen können so erhalten bleiben. Außerdem bleiben Vitamine und Spurenelemente, die die Hefe mitbringt im Bier, daher kann man zurecht sagen: Vitaminhaltig und Kalorienreduziert.

Kumpf Weizen Radler

Der erfrischende Weizenbier-Mix aus vollmundigem Kumpf Hefe-Weizen und echter Zitronenlimonade.

Saisonale Bier-Spezialitäten:

Kaiser Naturtrübes Märzen

Ein echtes Märzen, wie es sich gehört. 14% Stammwürze ergeben 6,1% vol. Alkohol. Helle und dunkle Caramalze sorgen für eine feine Restsüße für den optimalen Kaltstart aus dem Winter in den Frühling.

Hopfen: Hallertauer Herkules, Hallertauer Perle

Malz: Münchner Malz, Pilsner Malz, Cara Pils, Cara Dunkel

Techn. Daten: 14% Stammwürze, 6,1% vol. Alkohol

Kaiser Winterbier

Über sieben Wochen reift der Geschmack des naturtrüben Kumpf Winterbiers in tiefen Eiskellern. Im Anschluss wird es direkt mit einer feinen Hefetrübung in Flaschen abgefüllt. Der Verzicht auf die Filtration beschert dieser Bierspezialität seinen ursprünglichen, naturbelassenen Charakter.

Hopfen: Hallertauer Herkules, Hallertauer Perle

Malz: Münchner Malz, Pilsner Malz, Cara Pils, Cara Dunkel

Techn. Daten: 12,7% Stammwürze, 5,4% vol. Alkohol
