



Bei Rückfragen:

Oliver Kupresakovic

☎ (07 11) 99 78 784

✉ o.kupresakovic@web.de

## PRESSEINFORMATION

### **Brauhaus Eins zapft an**

**Stuttgart, 22. März 2023. Ab sofort hat das Brauhaus Eins seine Zapfhähne geöffnet: Am Robert-Bosch-Platz 1 – in den Räumlichkeiten des ehemaligen Café Felix – bietet Gastgeber Oliver Kupresakovic auf rund 420 Quadratmetern gutbürgerliche Speisen und dazu ein umfassendes Getränkeangebot.**

150 Gäste finden im Brauhaus Eins einen Platz, ebenso viele auf der angrenzenden Außenfläche. In jedem Fall können sie aus einer reichhaltigen Speisekarte wählen, die vor allem Spezialitäten aus Schwaben, Bayern und Österreich bietet: Von A wie Apfelmühle bis Z wie Zwiebelrostbraten geht das kulinarische ABC. Auch Linsen mit Spätzle, Vesperplatten oder Kaiserschmarren bereitet das Küchenteam zu. Außerdem sind verschiedene Saisonangebote geplant – je nachdem, was die Jahreszeit hergibt –, von Spargel und Erdbeeren im Frühling bis Gans und Wild im Winter.

„Auf allerbeste, natürlich frische Zutaten legen wir extrem hohen Wert“, betont Inhaber Oliver Kupresakovic. „Vieles ist hausgemacht, jede Menge Handarbeit steckt dann in den Speisen.“

Reichhaltig ist im Brauhaus Eins nicht nur das Speisenangebot. Auch bei den Getränken steht einiges auf der Karte. Allein die Biervielfalt lässt wohl keine Wünsche offen – von kräftig gehopft bis aromatisch mild, von hell bis dunkel, von glanzfein bis naturtrüb, von regional bis international. Der Star aber ist Stuttgarter Hofbräu Pilsner, das im Brauhaus Eins in vier großen, blankpolierten Kupferbehältern lagert – direkt im Gastraum statt im dunklen Bierkeller.

„Für Stuttgart ist das ein echtes Highlight: Dass ein Bier ohne Umwege direkt von der Brauerei mit einem Spezialtransporter in die Gastronomie gelangt, wo es so frisch und kühl gezapft ins Glas gelangt, dass jeder Bierliebhaber ins Schwärmen kommt“, verspricht Oliver Kupresakovic.

Wer sich selbst davon überzeugen will: Das Brauhaus Eins ist täglich geöffnet. Montags bis freitags von 11.30 Uhr bis 0.30 Uhr, samstags von 12.00 bis 0.30 Uhr und sonntags von 12.00 bis 0.00 Uhr sind Gäste herzlich willkommen.



Das neue Brauhaus Eins ist eröffnet.



(v.r.) Stuttgarts Oberbürgermeister Frank Nopper mit Ehefrau Gudrun sowie Martin Alber, Sprecher der Geschäftsführung und Markus Becke, technischer Geschäftsführer – beide Stuttgarter Hofbräu



(v.l.) Jörg Koschinski, Geschäftsführer Vertrieb Gastronomie Stuttgarter Hofbräu, Oliver K., Martin Alber, Sprecher der Geschäftsführung und Markus Becke, technischer Geschäftsführer – beide Stuttgarter Hofbräu – mit Michael Gaedt, Moderator und Künstler



(v.l.) Daniela Nossek und Nina Müller, Marketing Stuttgarter Hofbräu



(v.l.) Michael Gaedt, Moderator und Künstler, mit Conny Weitmann, Wirtin vom Weindorf Stuttgart

(v.l.) Kirsie Fee Wilhelm, Top Magazin Stuttgart, mit Marcel Benz, Festwirt und Gastronom

Fotos: Thomas Niedermüller für Stuttgarter Hofbräu/Abdruck honorarfrei

**Brauhaus Eins GmbH**

Robert-Bosch-Platz 1

70174 Stuttgart

☎ (07 111) 99 78 784

✉ info@brauhaus-eins.de

Mehr unter: [www.brauhaus-eins.de](http://www.brauhaus-eins.de)



Bei Rückfragen:

Daniela Nossek

Tel. (07 11) 64 88 360

[d.nossek@radeberger-gruppe.de](mailto:d.nossek@radeberger-gruppe.de)

## **HINTERGRUNDINFORMATION**

### **Braufrisch aus dem Bierkeller**

**Stuttgart, 22. März 2023. Zapffrisch, herrlich kühl, schaumgekrönt: So schmeckt das Bier im neuen Brauhaus Eins dank des Bier-Drive-Systems. Denn mit ihm gelangt es von Stuttgarter Hofbräu ohne Umwege direkt ins Glas der Gäste.**

Er ist der wahr gewordene Traum eines jeden Bierliebhabers: der Spezialtransporter von Stuttgarter Hofbräu. Nicht etwa wegen seiner Optik, die eher unscheinbar daherkommt. Vor allem seine inneren Werte zählen. Und das sind nicht weniger als 2.000 Liter frisch gereiftes Bier, die innerhalb kürzester Zeit von der Brauerei zu den Gästen gelangen. „Ohne Umwege, ohne Unterbrechung der Kühlung, direkt an den Zapfhahn“, wie Martin Alber als Sprecher der Geschäftsleitung von Stuttgarter Hofbräu erklärt. „Dafür sorgt unser Bier-Drive-System.“

Klar ist auch: Dieses System ist nichts für Gastronomen und Veranstalter, deren Durchlauf unter 250 Hektoliter im Jahr liegt. Denn statt der üblichen 50-Liter-Fässer werden 500 oder 1.000 Liter Tanks vor Ort befüllt.

Nur Minuten dauert die „Druckbetankung“. Dank meterlanger Schläuche kann der Fahrer selbst verwinkelte oder schwer zugängliche Keller erreichen. Lagerhaltung? Versorgungsengpässe? Leergut-Rückgabe? Oder Pfandabwicklung? Gibt es alles nicht. Selbst die Abrechnung ist blitzschnell erledigt: Im Lkw zeichnet modernste Mess- und Fülltechnik direkt auf.

„Gute Gründe also für unser Bier-Drive-System“, freut sich Jörg Koschinski, Geschäftsführer Vertrieb Gastronomie bei Stuttgarter Hofbräu über die Premiere für das Brauhaus Eins. Die neue Gastronomie am Robert-Bosch-Platz 1 hat Betreiber Oliver Kupresakovic auf bis zu 300 Gäste ausgelegt. Angeliefert und in Kupferkesseln direkt im Gastraum eindrucksvoll inszeniert, wird die beliebteste Sorte aus dem Herzen der Schwabenmetropole braufrisch gezapft: Stuttgarter Hofbräu Pilsener.

### **Stuttgarter Hofbräu – die moderne Traditionsbrauerei im Herzen von Stuttgart**

Die Stuttgarter Hofbräu mit dem beliebtesten Bier der Region trägt als einzige Brauerei die baden-württembergische Landeshauptstadt im Namen. Diese Verbundenheit zu ihrer Heimatstadt unterstreicht die Traditionsbrauerei auch mit ihrem klaren Bekenntnis: „Fürs Leben gern ein Stuttgarter“. Ihre Historie reicht bis in das 16. Jahrhundert zurück.



Nach verschiedenen Zusammenschlüssen trat die Stuttgarter Hofbräu im Jahre 1872 erstmals als Württembergisch-Hohenzollerische Brauereigesellschaft auf und war ab 1883 offizieller Lieferant des königlichen Hofes. Auch heute begeistert die Stuttgarter Hofbräu ihre Kunden in Handel und Gastronomie, vor allem aber die Bierliebhaber in der Region mit ihrem umfassenden Sortiment. Bei zahlreichen Veranstaltungen in Sport und Kultur sowie auf Events wie dem Frühlingsfest oder dem Cannstatter Volksfest auf dem Wasen gehören die Stuttgarter Hofbräu-Biere dazu wie der sprichwörtliche Schaum auf dem Bier. Weil ihre Biere nur aus besten natürlichen Rohstoffen gebraut sind, setzt sich die Stuttgarter Hofbräu seit mehr als zwei Jahrzehnten für den Natur- und Landschaftsschutz in Baden-Württemberg ein. Die Stuttgarter Hofbräu Umweltstiftung unterstützt dabei neben dem NABU Baden-Württemberg und dem schwäbischen Heimatbund auch eine Reihe größerer und kleinerer Naturschutzmaßnahmen mit Fokus auf das Thema „Wasser“. Weitere Informationen auch unter: [www.stuttgarter-hofbraeu.de](http://www.stuttgarter-hofbraeu.de)