



Camba Brauerei

Heimat der „Camba Brauerei“ ist Seeon im Herzen des Chiemgaus. Die „Camba Brauerei“ lebt Biergenuss, Kulinarik und ein gemütliches Miteinander. Das gemütliche Miteinander wird im Freistaat Bayern groß geschrieben. Ich persönlich bin ein großer Freund der dortigen Geselligkeit. Die Leidenschaft zum Biergenuss versteckt sich bereits im Namen: Als „Camba“ bezeichnete man früher den Raum in Klöstern, in dem gebacken und auch gebraut wurde.

Historie:

Die „Camba Brauerei“ wurde ursprünglich 2008 als Showroom des Brauanlagenherstellers Braukon aus Truchtlaching gegründet. In einer alten Mühle am Ufer der Alz wollte Gründer Markus Lohner Bierfreunden aus aller Welt zeigen, wie seine Brauanlagen funktionieren und welche Vielfalt das gebrauchte Bier bietet. Mit Erfolg: Die Testbiere schmeckten und die „Camba Bavaria“ entwickelte sich zu einem Pionier der Craft-Bier-Branche.

Weil es in der kleinen Gasthausbrauerei in Truchtlaching bald zu eng wurde, bekam die „Camba Brauerei“ 2016 eine zweite Heimat im benachbarten Ort Seeon. Hier werden nicht nur die Camba-Biere gebraut, sondern auch die Brauereianlagen der Braukon gefertigt. Eine hochmoderne Brauerei wurde geschaffen, in der mit viel Bier-Liebe gebraut wird. Das Sortiment erstreckt sich über 250 verschiedene Bierarten, von denen sich 12 internationale Sorten und 6 traditionelle Biere dauerhaft im Sortiment befinden. Darüber hinaus gibt es einige limitierte und saisonale Bierspezialitäten.

Die „Camba Brauerei“ verfolgt das Ziel dem Endverbraucher das schmackhafteste Bier zu bieten.



Camba „Hell“

Goldgelb und blank mit einer kleinen feinporigen und nicht haltbaren Haube. Es riecht leicht karamellig und malzig. Der Antrunk beginnt sehr vollmundig. Beim Trinken entbindet die Kohlensäure mehr und füllt den Mundraum mit Schaum.

Aroma: Würzig und vollmundig mit feinen Malzaromen

Alkoholgehalt: 5,0 % vol.

Camba „Wilderer Weisse“

Dunkel, rot-braun trüb und hat für ein Weizenbier eine recht überschaubare Schaumkrone. Duftet fruchtig intensiv nach Banane und Hefe. Der Antrunk entspricht dem Geruch. Im Mund entwickelt sich ein fruchtig-frischer Körper mit dezenter Säure. Das Bier ist süffig und rutscht gut die Kehle hinunter.

Aroma: Reife Banane, Pflaume mit Karamell und Toffeenoten

Alkoholgehalt: 5,6 % vol.