

HERRNBÄU GMBH

Turul companiei

Delicioasa Herrnbräu



Herrliches Herrnbräu

ISTORIA Herrnbräu



31) Herrnbräu Hohe-Schul-Straße 5 (# 314)

Den frühesten Nachweis über die „Herrnbrauerei“ liefert eine Zinsurkunde der angrenzenden „Behausung der Bürger Ursula und Hans Hiltwein vom Samstag nach Willibald 1527“ (13.7.). Darin wurde erstmals der benachbarte „Herrnbräu“ als „Prewhaus“ (Brauhaus) bezeichnet.

Quelle: Hans Fegert,
Alte Ingolstädter Brauereien und Wirtshäuser

Seit 1817 befand sich der
„Herrnbräu“ im Georgianum



Cele mai vechi dovezi ale „Herrnbrauerei“ se găsesc pe un document fiscal din „locuința adiacentă a orășenilor Ursula și Hans Hiltwein de la Samstag la Willibald 1527“ (13 iulie). Acest document face prima referință a „Herrnbräu“ învecinate ca „Prewhaus“ (fabrică de bere).

Cel mai vechi document despre „Herrnbrauerei“ ne este predat printr-un certificat de interes din casa învecinată a cetățenilor Ursula și Hans Hiltwein din iulie 1527. În acesta este numită „Herrnbräu“ ca fabrică de bere

Sursa: Hans Fegert, Vechi fabrici de bere și taverne din Ingolstadt

Din 1817, Herrnbraeu a fost situată în „Georgianum“

Herrliches Herrnbräu



ISTORIA Herrnbräu



HERRNBRÄU 1957

Cele mai vechi dovezi ale „Herrnbrauerei” se găsesc pe un document fiscal din „locuința adiacentă a orășenilor Ursula și Hans Hiltwein de la Samstag la Willibald 1527” (13 iulie). Acest document face prima referință a „Herrnbräu” învecinate ca „Prewhaus” (fabrică de bere).

Cu o mare previziune, cele două companii producătoare de bere, „Herrnbräu” a lui Johann Högner și „Danielbräu” a lui Joseph Bonschab, și-au unit forțele în 1873 pentru a deveni o „fabrică de bere pe acțiuni”. În 1899, această primă fabrică de bere înființată în Ingolstadt a devenit apoi nou-înființata „Bürgerlichen Brauhaus”, care astăzi este cunoscută sub numele de „Herrnbräu”.

Herrliches Herrnbräu



ISTORIA Herrnbräu

31 A) Aktienbrauerei Ingolstadt



Brauereiing der „Aktienbrauerei“ von ca. 1895.
(Sammlung: Walter Möck - Fischbachau)

1868 wurde ein Gesetz zur Gründung von Kapitalgesellschaften erlassen. Um 1870 veränderte sich auch die fortschreitende technische Entwicklung im Braugewerbe, gleichzeitig waren die erforderlichen Rohstoffpreise ins Unermessliche gestiegen. Kleinere Brauereien konnten somit kaum noch Investitionen tätigen, weshalb sich in Ingolstadt die erste größere Welle von Brauereischließungen abzeichnete. So waren in der Zeit von 1873 bis 1876 insgesamt acht Brauereien von der Stilllegung ihrer Braubetriebe betroffen. Der „Danielbräu“ (Josef Pomschab) und der „Herrnbräu“ (Johann Höger) reagierten 1873 auf diese Entwicklung zukunftsweisend und schlossen sich am 11. Januar 1873 mit der „Aktienbrauerei Ingolstadt“ zur ersten Ingolstädter Aktiengesellschaft zusammen. Bei einem Aktienkapital von 470 000 Gulden sowie einem umfangreichen Gaststättenbestand konnte dadurch eine Braukapazität von etwa 25 000 Hektolitern erreicht werden. Jene Brauereistruktur behauptete sich bis zum 1. Dezember 1899 erfolgreich auf dem Markt, dann fusionierte die „Aktienbrauerei“ mit dem „Bürgerlichen Brauhaus“.

31 B) Bürgerliches Brauhaus Ingolstadt

Durch den Zusammenschluss des „Schwabenbräu“ mit dem „Schmalzingerbräu“, beide von Jakob Engl, entstand am 4. September 1882 unter Aufrechterhaltung ihrer Braubetriebe als zweite Ingolstädter



Die Rückseite des neuen Braubetriebes an der Neubaustraße (heute Heilig-Geist-Splatz) ca. 1900



Das Areal des „Danielbräu“ von Plätzen aus gesehen (1905)

30) Danielbräu Roseneckstraße 1 (# 306)



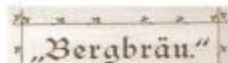
Alter Bauplan vor dem Brand 1879 (Bestand: Stadtarchiv) / Computergrafik des Bergbräuamwesens von 2012



1) Bergbräu

Bergbräustraße 7 (# 189)

1590 war Michael Amberger Brauereibesitzer



ISTORIA Herrnbräu



11) **Hetzerbräu**
Ludwigstraße 29 (# 739)



11) **Hetzerbräu** Hohe-Schul-Straße 5 (# 314)

Der früheste Nachweis über die „Herrnbräuer“ findet eine Zinsurkunde der angrenzenden „Behausung der Bürger Ursula und Hans Hiltner von Samstag nach Willibald 1527“ (177). Dann wurde erstmals der benachbarte „Herrnbräu“ als „Brauhaus“ (Brauhaus) bezeichnet. Da der „Herrnbräu“ in dieser Urkunde nicht als „Sodan“ (Sodan) bezeichnet ist, kann es sich vielleicht sogar um ein großes Anwesen gehandelt haben. Jenes „Herrnbräuhaus“ befand sich zu dieser Zeit auf dem noch dann bestehenden Areal des ab 1576 erbauten Jesuitenkollegs (Korollar-Schule) und kam folglich zum Abbruch. Dennoch ist die These, dass die Wurzeln der 1966 regierungsamtlich anerkannten „Herrnbräu“ vermutlich in die Zeit der Verkündung des Brauereigesetzes (1906) zurückzuführen, gewiss nicht abwegig. Die Namensgebung lässt sogar vermuten, dass der Braubetrieb wenige Jahre nach



Quelle: 1973 fand sich das „Herrnbräu“ von Ursula und Hans Hiltner. (Dokument: Willibald 1527)



25) **Höllebräu** Rathausplatz 7 (# 381)



Der Höllebräu um etwa 1900

Hans Kärling, genannt „der Hell“, gründete im Jahre 1613 den „Höllebräu“. Von 1735 bis 1803 befand sich das Brauhaus im Besitz der Brauersfamilie Karl. Bis Georg Heilmeyer das Höllebräuhaus im Oktober 1868 erwerben konnte, wechselte die Brauerei noch mehrfach seine Brauherren. Unter Heilmeyers Leitung avancierte der „Höllebräu“, was den Bierausstoß betraf, im Jahre 1885 zum drittgrößten Braubetrieb in der Stadt. Im Jahre 1898 stellte der „Höllebräu“ schließlich den Sudbetrieb ein, die Brauerei ging im „Bürgerlichen Brauhaus“ auf. Mitte 1899 verkauften Heilmeyers Erben die verbliebene Brauereigaststätte „Zur Hölle“ an Josef Ponschab. 1922 erwarb die „Sparkasse Ingolstadt“ das Höllebräuhaus und verpachtete zunächst die Gastwirtschaft weiter. Das Geldinstitut, das bis dato in angemieteten Räumen der „Alten Post“ die Bankgeschäfte verrichtete, ließ nach der Inflationszeit die



14) **Kremserbräu** Milchstraße 23 (# 973)

Zu den ältesten Ingolstädter Braustätten zählte einst das Brauhaus „Zum Raab“ von Joachim Raab, das bereits im 14. Jahrhundert bestanden hatte. Im 17. Jahrhundert wurde die Raab'sche Weißbiergerechtsame auf den „Markstallerbräu“ in der Kupferstraße übertragen. In der Zeit von 1742 bis 1771 war die Brauerei nach deren Besitzerin Maria-Eva Stepperger als



übertragen. In der Zeit von 1742 bis 1771 war die Brauerei nach deren Besitzerin Maria-Eva Stepperger als „tepphergerbräu“ betitelt. Nach dem Wende des 18. Jahrhunderts übernahm Michael Raab die Brauerei, auf die in der

„Höllebräu“ um etwa 1900

ff. Flaschenbier.



Herrliches Herrnbräu

ISTORIA Herrnbräu



Der Kritschenbräu an der Donaustadt um etwa 1900 und 1920

24) **Kritschenbräu**
Donaustr. 11 (# 493)



Die beiden Fasshöfen des Malteserbräu in der Schaffbräustraße (Angermüllersbräuhaus) und Donaustadt (Kritschenbräuhaus) um etwa 1896 und 1902

28) **Malteserbräu**
Schaffbräustr. 5 (# 395) / Donaustr. 11 (493)



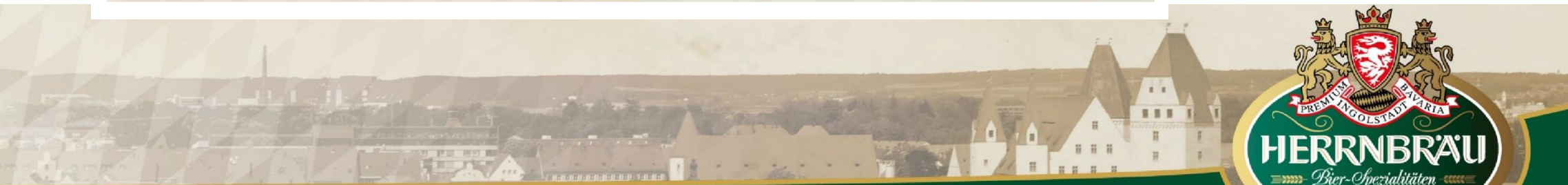
Rauchende Schöte sollen die Vollastung der Quartlbrauerei zur Jahrhundertwende suggerieren.
Rechts: Werbesänge von 1896

21) **Quartlbräu**
Ludwigstraße 34 (# 683)



Links: Der Rappensbergerbräu vor dem Großbrand 1927 (Foto Fam. Dinnar) / Rechtes Bild nach 1927

10) **Rappensbergerbräu**
Harderstraße 3 (# 100)



Herrliches Herrnbräu

ISTORIA Herrnbräu



Der „Schmalzbuckl“ um 1930 und 1910

11) Schmalzbucklbräu Harderstraße 17 (# 108)



15) Schmalzingerbräu Ludwigstraße 15 (# 985)



4) Schwabenbräu Theresienstraße 27/29 (# 17)

Christoph Kolumbus entdeckte 1492 Amerika, drei Jahre später im Jahre 1495, dürfte der „Schwabenbräu“ von Wilbold Swab entstanden sein. Unzählige Besitzerwechsel durch Veräußerungen, Versteigerungen, Einheirat oder Vererbung prägten über Generationen hinweg die Geschichte der Brauerei. Im Jahre 1860 erwarb schließlich Jakob Enul das



Das Wandfresko „Die Sitten Schwaben“ von Johannes Freuden



Im rechten Bild ist noch das alte Gebäude von 1874 und links der Neubau des „Weißbräuhauses“ von 1888 zu sehen



32) Weißbräuhaus Dollstraße 3 (# 368)



Das alte und neue Gasthaus „Zum Hugi“ an Rathausplatz, bzw. an der Schutterstraße (1898/1910)

Zum Hugi Schutterstraße 6 (# 378)



Herrliches Herrnbräu

Herrnbräu WEISSBRÄUHAUS

Josef Glossner

Vom 1. Oktober 1896 ab:
Weissbräuhaus Ingolstadt
Schwaigergasse 368
Mitte der Stadt
empfiehlt
vorzügliches Weizenbier
sehr gute Frühstücke,
Spezialität: Rostgebratene.

Ferner an allen grösseren Festtagen, Ostern,
Pfingsten etc. etc.

**ff. Weizen-Bock
und Champagnerbier.**

Versand mit eigenem Fuhrwerk und per
Bahn nach allen Richtungen.

Es ladet zu freudlichem Besuche er-
gebenst ein

Der Besitzer:
Josef Glossner
vorm. Lenzbräu.



Das
Weissbräuhaus
um etwa 1910



Herrliches Herrnbräu

Herrnbräu WEIßBRÄUHAUS



În 1874, Georg Hörlein a fondat „Weißbräuhaus” (fabrica de bere de grâu) pe fosta „Schwaigergasse” (astăzi Dollstraße). După ce afacerea „Lenzbräu” de pe Harderstraße, care fusese achiziționată de la Josef Gloßner în 1882, și-a încetat activitatea în 1892, Gloßner a cumpărat „Weißbräuhaus” la 1 octombrie 1896.

În 1929, „Bürgerliche Brauhaus” a preluat singura Weißbierbrauerei independentă rămasă de la Max Gloßner.

Din 1993, noua „Weißbräuhaus zum Herrnbräu” a devenit un loc popular de întâlnire în partea istorică a orașului.

Herrliches Herrnbräu



O BERE CENTENARĂ



HERRNBRÄU azi

Astăzi, HERRNBRÄU poate privi cu mândrie istoria sa centenară și se confirmă în producția sa tradițională de beri bavareze, cu o atenție deosebită la berile sale speciale de grâu.



HERRNBRÄU produce, de asemenea, o apă minerală excelentă: „Bernadett”, precum și diverse băuturi răcoritoare



Herrliches Herrnbräu

„REINHEITSGEBOT“ BAVAREZ DIN 1516



Ingolstadt - un oraș cu o tradiție distinctă și o istorie lungă și plină de evenimente. Aici, Ducele Wilhelm al IV-lea a proclamat în 1516 faimoasa „Lege a purității” a Bavariei. Această lege din Ingolstadt este cea mai veche lege alimentară valabilă din lume!

Legea purității guvernează nu numai ceea ce este permis în bere, ci mai presus de toate, ceea ce nu trebuie utilizat pentru fabricarea berii. Fabricile de bere precum HERRNBÄU, care produc și declară berea în conformitate cu legea germană a purității berii, nu au voie să folosească arome, coloranți, stabilizatori, enzime, emulgatori sau conservanți până astăzi. Prepararea berii este încă limitată la utilizarea celor patru ingrediente naturale apă, malț, hamei și drojdie - ceea ce o face foarte elaborată și pretențioasă. Deci, este o operă de artă a vechii preparări bavareze a berii!

Prin urmare, nu este o surpriză faptul că Ingolstadt este, de asemenea, locul uneia dintre cele mai venerabile fabrici de bere din Bavaria, cu peste 130 de ani de istorie a preparării berii în urma sa: HERRNBÄU.



Herrliches Herrnbräu

Fapte



Una dintre sursele de apă
pentru excelențele beri
HERRNBRAU

Producție: aproximativ 250.000 Hl

Suprafață: 54.000 m²

**Canale de
vanzare:**

- En-Gros de băuturi
- Retail alimentar
- Benzinării
- HoReCa
- Magazine specializate

Piețe: Toată Germania, Italia,
Polonia, România

Apă: 2 fântâni arteziene, cu
acvifer Jurasic vechi de
10.000 de ani, ajungând
la 256 metri adâncime



Herrliches Herrnbräu

MÄRCILE NOASTRE



DISTRIBUȚIE



Herrliches Herrnbräu

DISTRIBUȚIE



Herrliches Herrnbräu

Culmile Artei Berarului

Sortimentul de beri de fermentație joasă



Tradition

Römergold

Helles

Helles alkoholfrei

Premium Pils

Herrnbräu Gold

Zwickl

Radler Natur-Radler

Weihnachtsbier

Export Dunkel

Ingobräu Hells

Herrliches Herrnbräu



LE SPECIALITÀ BIRRAIE HERRNBRAU

Beri de grâu de specialitate



Hefe Weißbier hell

Hefe Weißbier Leicht

Russ Hefe Weißbier alkoholfrei

Hefe Weißbier dunkel

Pantherweisse

Weizenbock Hell

Schneewälzer

Kristall Weizen

Herrliches Herrnbräu



CUM SE NAȘTE BEREA NOASTRĂ

Ingrediente



Orz



Grâu

Malț

Apă din sursele sale din acviferul

Jurassic din zona fabricii de bere la o adâncime de 250 m



Apă

Hamei: „Peleți”, constând din

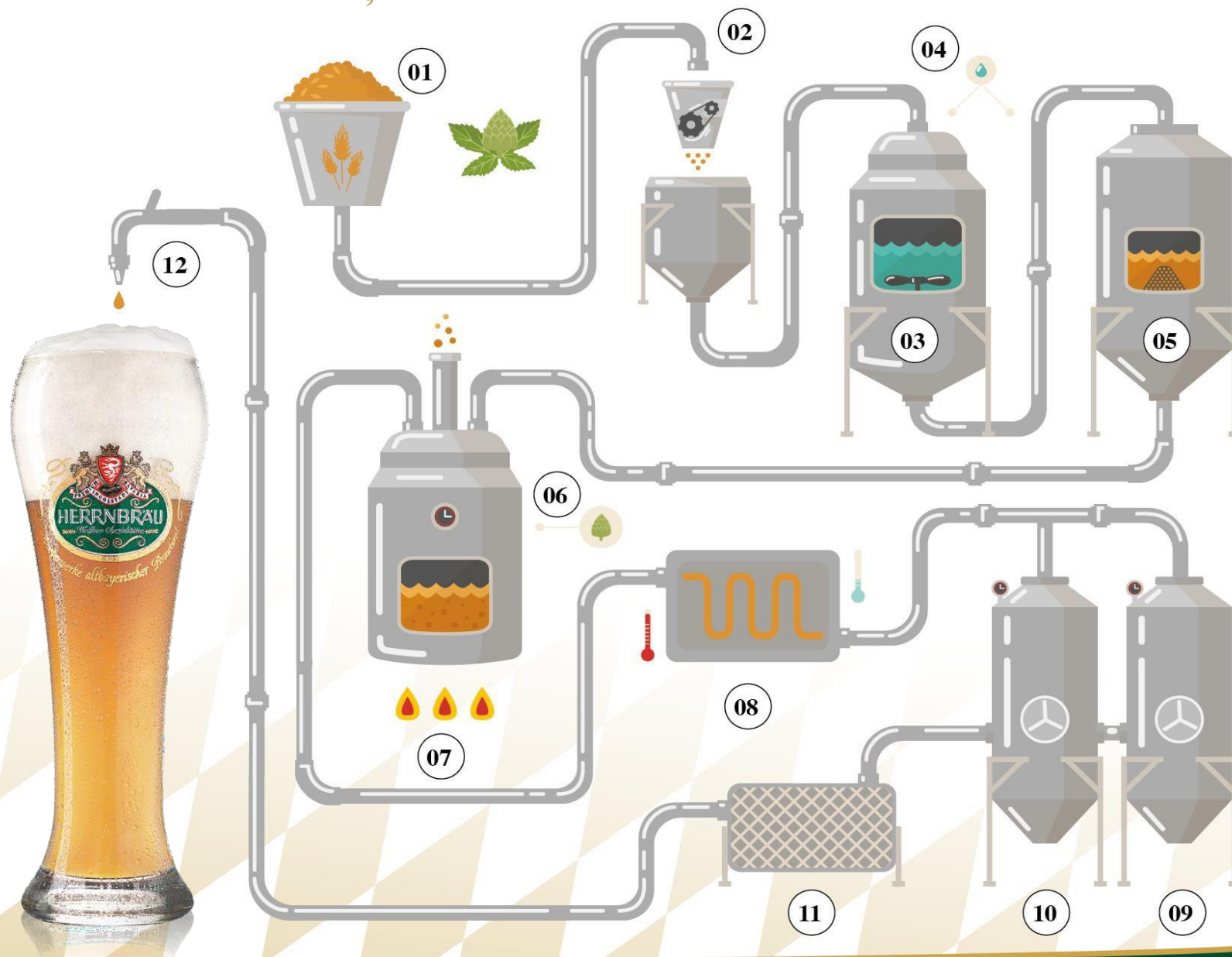
hamei uscat și măcinat



Hamei

Herrliches Herrnbräu

CUM SE NAȘTE BEREA NOASTRĂ



01 Silozuri de malț

02 Malto macinat

03 Malț măcinat

04 Apă

05 Läuterbottich

06 Adaos de hamei

07 Agent aromatizant

08 Must de bere Rafred

09 Rezervor de fermentare

10 Rezervor de rafinare

11 Filtru de bere

12 Îmbuteliere



Herrliches Herrnbräu

CUM SE NAȘTE BEREA NOASTRĂ



Herrliches Herrnbräu

CUM SE NAȘTE BEREA NOASTRĂ

Sudhaus

SUDHAUS – 5 unelte

- cuvă pentru amestecarea malțului și a apei
- cuvă pentru gătitul berii de la 3 la 70 de grade (2 ore)
- cuvă cu clopot pentru purjarea resturilor de malț (timp de 3 ore)
- cuvă pentru introducerea hameiului. Cantitatea depinde de tipul de bere produs în acel moment
- vortex. Cuvă pentru amestecarea mustului. Urmează răcirea mustului cu apă rece (la 5 grade pentru berile de fermentație joasă, la 15 grade cu fermentație ridicată)
capacitatea de producție: 1.500 de hectolitri pe zi
capacitatea Sudhaus 300 hectolitri = 30.000 litri

SUDHAUS – Inima fabricii de bere

- Turn de apă și silozuri
- Instalație pentru a îndepărta „duritatea” apei și, prin urmare, calcarul, cu o capacitate de 20 m³ pe oră
- Rezervor de apă caldă: capacitate de 120 m³ = 120,000 litri
- 7 silozuri pentru malț cu o capacitate totală de până la 450 de tone



Herrliches Herrnbräu

CUM SE NAȘTE BEREA NOASTRĂ

Fermentație deschisă în cuvă (Hefe Weißbier)



- arta clasică a fermentației deschise în cuvă este cheia preparării berii Herrnbräu.
- la temperaturi de fermentație tradiționale cuprinse între 15 °C și 20 °C, berile de grâu fructate și aromate de specialitate sunt produse folosind drojdia noastră internă Herrnbräu.
- deoarece fiecare intervenție tehnică aduce o schimbare caracterului berii, maestrul berar evită în mod intenționat filtrarea și pasteurizarea.
- așa prinde viață aroma berii de grâu Herrnbräu.



Herrliches Herrnbräu

CUM SE NAȘTE BEREA NOASTRĂ

Pivniță pentru fermentarea berilor de fermentație joasă (the clear, Pils etc.)



- 8 rezervoare de formă cilindrică
- Pentru un conținut total de 4.800 hectolitri
- Durata de fermentație: 7 zile
- Temperatura de fermentație: 5/10 ° C
- Cu sistem de curățare complet automatizat
- Curățarea are loc în 100 de minute
- Sistem de introducere a drojdiei pentru fermentație joasă



Herrliches Herrnbräu

CUM SE NAȘTE BEREA NOASTRĂ

Sistem de introducere a drojdiei pentru fermentație joasă



- Gestionarea optimă a drojdiilor
- Drojdie mereu proaspătă cu reproducere de calitate pură
- Calitate constantă
- Drojdia este sufletul berii



CUM SE NAȘTE BEREA NOASTRĂ

Pivniță pentru maturare



- 70 de rezervoare pentru bere de fermentație joasă
- Durata de depozitare: 4/6 săptămâni
- La temperatura de: 1 °C
- Capacitate totală 10.800 hectolitri



Herrliches Herrnbräu

CUM SE NAȘTE BEREA NOASTRĂ

Sisteme de filtrare a berii



- Instalație închisă pentru filtru cu nisip fosil și filtru cu hârtie de celuloză
- Capacitate de filtrare: 120 hectolitri pe oră



Herrliches Herrnbräu

CUM SE NAȘTE BEREA NOASTRĂ

Rezervor cu schimb de presiune - Rezervoare pentru pivnițe (Drucktankkeller)



- 10 rezervoare verticale sub presiune
- Capacitate de 2.000 hectolitri
- Stabilizatori între instalația de filtrare și îmbuteliere în sticle / îmbuteliere în butoaie
- Curățarea automată a rezervoarelor și conductelor
- Cameră frigorifică pentru butoaie umplute



Herrliches Herrnbräu

CUM SE NAȘTE BEREA NOASTRĂ

Îmbutelierea în butoaie



Sistem complet automatizat pentru curățarea și îmbutelierea butoaielor cu robot multifuncțional, descarcă butoaielor de pe paleți, le întoarce, le ridică după ce au fost îmbuteliate, închide butoaielor cu capsula de protecție, tipărește data minimă de păstrare și le paletizează.

Capacitate: 120 butoaie / oră.

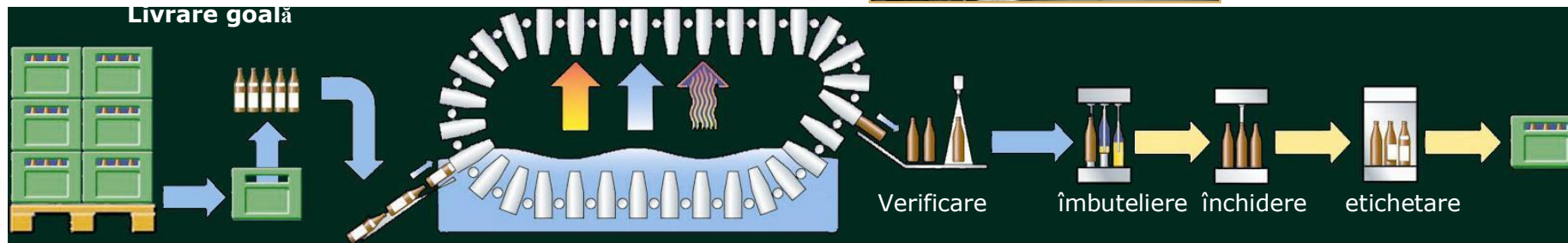


Herrliches Herrnbräu

CUM SE NAȘTE BEREA NOASTRĂ

Îmbutelierea în sticle

Spălare sticle



- Instalație pentru spălarea sticlelor de 0,33 și 0,5. Capacitate: până la 40.000 de sticle / oră
- Verificarea sticlelor: cameră de verificare pentru curățare și pentru orice sticlă spartă sau imperfectă. Capacitate de până la 40.000 de sticle / oră
- Îmbutelierea berii sau a altor băuturi nealcoolice cu 144 de pipete de umplere cu o viteză de până la 40.000 sticle / oră în funcție de tipul de băutură
- Aparat pentru închiderea sticlelor atât cu capace crown cât și cu capace cu filet
- Aparat de etichetare pentru trei etichete de sticle cu capacitatea de 40.000 de sticle pe oră
- Verificare finală computerizată a stării sticlelor după umplere, verificarea cantității îmbuteliate, verificarea etichetelor etc.



Herrliches Herrnbräu

CUM SE NAȘTE BEREA NOASTRĂ

PATRU SĂPTĂMÂNI DE FERMENTARE ÎN STICLĂ



Ladă pentru fermentarea berii de grâu

- 9 lăzi
- Fermentare la 20 de grade timp de o săptămână și la 10 grade timp de trei săptămâni
- Capacitate totală: 75,000 lăzi
- Concluzia supremă în producția berii de grâu este fermentarea în sticla originală:
- Berile de specialitate au voie să se matureze timp de patru săptămâni în camere de maturare cu climatizare controlată
- Doar combinația de fermentare deschisă în cuvă, îmbutelierea naturală nefiltrată și patru săptămâni și maturarea în sticlă pot produce beri de grâu subtil de fine, bogate, aromate și ușor de digerat, care îndeplinesc standardele artei tradiționale bavareze de fabricare a berii.



Herrliches Herrnbräu

CAMPANIE NOASTRE PUBLICITARE

Deliziosa Herrnbräu

Provatene una delle
migliori!



Herrnbräu GmbH · Münchinger Str. 95
D-85053 Ingolstadt
Tel. +49 (0)841 631-0 · info@herrnbräu.de · www.herrnbräu.de

Herrnbräu Italia S.r.l. · Via dell'Arrotino 1
I-48125 Roncole
Tel. +39 0544 569278 · info@herrnbräuitalia.it · www.herrnbräuitalia.it

Deliziosa Herrnbräu

Provatene una delle
migliori!



Herrnbräu GmbH · Münchinger Str. 95
D-85053 Ingolstadt
Tel. +49 (0)841 631-0 · info@herrnbräu.de · www.herrnbräu.de

Herrnbräu Italia S.r.l. · Via dell'Arrotino 1
I-48125 Roncole
Tel. +39 0544 569278 · info@herrnbräuitalia.it · www.herrnbräuitalia.it

Deliziosamente Herrnbräu

Rimini
„Beer Attraction“
da 16. a 19.
Febbraio 2019
Padiglione C5
Stand 004

Nuovo Prodotto!



Herrnbräu GmbH · Münchinger Str. 95 · D-85053 Ingolstadt · Tel. +49 (0)841 631-0 · info@herrnbräu.de · www.herrnbräu.de
Herrnbräu Italia S.r.l. · Via dell'Arrotino 1 · I-48125 Roncole · Tel. +39 0544 569278 · info@herrnbräuitalia.it · www.herrnbräuitalia.it

Deliziosamente Herrnbräu

Rimini
„Beer Attraction“
da 16. a 19.
Febbraio 2019
Padiglione C5
Stand 004

Nuovo Prodotto!



Herrnbräu GmbH · Münchinger Str. 95 · D-85053 Ingolstadt · Tel. +49 (0)841 631-0 · info@herrnbräu.de · www.herrnbräu.de
Herrnbräu Italia S.r.l. · Via dell'Arrotino 1 · I-48125 Roncole · Tel. +39 0544 569278 · info@herrnbräuitalia.it · www.herrnbräuitalia.it



Herrliches Herrnbräu

Premiile DLG Gold 2019

HERRNBÄU a fost premiată pentru calitatea înaltă a berilor sale la competiția internațională din 2019 cu medalia de aur DLG. DLG este prestigioasa Societate Germană pentru Agricultură.

HERRNBÄU convinge și trece cu produsele sale cel mai dificil test de calitate pentru berile din întreaga lume.



Bürgerliches Brauhaus
Altbairisch Hell

HERRNBÄU
Hefe Weißbier Hell

HERRNBÄU
Hefe Weißbier Dunkel

HERRNBÄU
Helles Vollbier

HERRNBÄU
Tradition Festbier

HERRNBÄU
Premium Pils



Herrliches Herrnbräu

Premiul World Beer Award 2016 - Aur

- Germania - Hefeweiss bavareză - Medalia de Aur 2016
- „Aur tulbure și strălucitor. Cuișoare pe nas cu o amăreală uleioasă plăcută și o uscăciune persistentă.”



HERRNBRAU
Hefe Weißbier Hell



Herrliches Herrnbräu

HERRNBÄU Tradition

BUTOI

HERRNBÄU
Tradition Festbier

O bere aromată,
preparată în fiecare an
dintr-o rețetă străveche
pentru a celebra Legea
bavareză a purității
berii, care a fost
proclamată chiar aici, în
Ingolstadt.

BUTOI
30 l

Alc.
5,6 vol.%



Sticlă

HERRNBÄU Tradition este o bere de petrecere pentru festivități în stilul vechii și bune tradiții de preparare a berii. Această bere, cu un grad de zaharitate de 13% și 5,6% vol., obține, cu adăugarea de malț brun, culoarea sa puternică și gustul său plăcut aromat. Duratele relativ lungi de maturare și învechire fac această bere de vacanță să fie deosebit de bună.

Sticlă	0,50 / 0.33 CL
BUTOI	30 l
Alc.	5,6 vol.%

Combinații:

Excelentă cu supe și leguminoase, se înțelege bine și cu pizza cu ingrediente mai complexe și brânzeturi semi-gătite.



HERRNBÄU Premium Pils

BUTOI

HERRNBÄU
Premium Pils

Cu un puternic adaos al celui mai bun hamei aromat din Hallertau, Premium Pils fin acrișoară de la HERRNBÄU este rezultatul unei coaceri la rece.

BUTOI	30 l
Alc.	5,0 vol. %



Sticlă

Sticlă	0,50 / 0.33 CL
BUTOI	30 l
Alc.	5,0 vol. %

Combinatii:

Pe lângă servirea acesteia ca un excelent aperitiv, o puteți combina cu siguranță cu aperitive clasice, feluri principale, pizza, mezeluri și brânzeturi moi, cartofi prăjiți și chiar mâncăruri din pește și carne netocată.



Herrliches Herrnbräu

HERRNBRAU Helles

BUTOI

HERRNBRAU Helles

Versiunea aromată a berii noastre lager. Obținută conform unei rețete tipice. Este o capodoperă a prospețimii, se bea bine și se remarcă prin gustul curat și culoarea limpede, cristalină.

BUTOI 30 l
Alc. 4,8 vol.%



Sticlă

Sticlă 0,50 CL
BUTOI 30 l
Alc. 4,8 vol.%



Herrliches Herrnbräu

HERRNBÄU Römergold

BUTOI

HERRNBÄU
Römergold Export

Bere de export, cu un gust
plin de băuturi fierte
delicat cu hamei; pentru
„aurul romanilor” folosim
numai cele mai bune
malțuri, hamei aromat
selectat din Hallertau și apă
pură de adâncime.

BUTOI 30 l
Alc. 5,2 vol.%



Sticlă

Sticlă 0,50 CL
BUTOI 30 l
Alc. 5,2 vol.%

Combinații:

Preparate ușoare și proaspete, cum ar fi legume și pește
la abur sau la grătar, aperitive din carne albă, terine și
carne ușor condimentată, brânzeturi proaspete, paste cu
condimente ușoare, dar și cu roșii și pizza.



Herrliches Herrnbräu

HERRNBÄU Dunkel

BUTOI

HERRNBÄU
Dunkel

Berea brună, extraordinară
pentru aroma sa magnifică,
datorită aromei fine a malțului,
și pentru impactul gustului ușor dulce
tipic.

BUTOI 30 l
Alc. 5,2 vol.%

Sticlă

Sticlă 0,50 CL
BUTOI 30 l
Alc. 5,2 vol.%



Herrliches Herrnbräu

HERRNBRAU Hefe Weißbier Hell

BUTOI

HERRNBRAU Hefe
Weißbier Hell

Bere de grâu cu sedimente de drojdie, mărturie perfectă a vechii tradiții bavareze și produs original inconfundabil din Ingolstadt. Această specialitate rafinată este apreciată și de cunoscători din țări îndepărtate. Fiartă delicat cu hamei și fermentată în sticlă, conform bunei tradiții de preparare a berii, este apreciată pentru gustul său plin tipic.

BUTOI 20 l
Alc. 5,4 vol.%



Sticlă

Bere de grâu cu sedimente de drojdie, mărturie perfectă a vechii tradiții bavareze și produs original inconfundabil din Ingolstadt. Această specialitate rafinată este apreciată și de cunoscători din țări îndepărtate. Fiartă delicat cu hamei și fermentată în sticlă, conform bunei tradiții de preparare a berii, este apreciată pentru gustul său plin tipic.

Sticlă 0,50 CL
BUTOI 20 l
Alc. 5,4 vol.%

Combinatii:

Excelentă cu preparate din pește, dar și cu cartofi prăjiți și preparate din pește albastru, salate și carne ușoară, carne albă și carne de porc, să nu fie omisă cu varză acră și cârnați.



Herrliches Herrnbräu

HERRNBRAU Heller Doppelbock

BUTOI

HERRNBRAU
Heller Doppelbock

Berea noastră specială cu
cantitate dublă de malț.
Culoarea aurie intensă. Gustul
echilibrat aromat cu malț. Gustul
său ușor amar plăcut și armonia postgustului.

BUTOI 20 l
Alc. 8,1 vol.%

Sticlă

Sticlă 0,33 / 0,50 CL
BUTOI 30 l
Alc. 8,1 vol.%



Herrliches Herrnbräu

HERRNBÄU Roter Panther

BUTOI

HERRNBÄU
Roter Panther

„Roșul” care, datorită forței sale, cucerește adevărații cunoscători de la prima înghițitură. Berea noastră specială cu un gust plin plăcut, cu culoarea sa roșie mahon, pune un gust exclusiv în pahar.

BUTOI 20 l
Alc. 7,1 vol. %

Sticlă

Sticlă 0,33 / 0,50 CL
BUTOI 30 l
Alc. 7,1 vol. %



Herrliches Herrnbräu

HERRNBÄU Ingobräu Helles

BUTOI

HERRNBÄU
Ingobräu Helles

Bere cu o anumită densitate, în ciuda caracteristicilor de prospețime și băubilitate; care tinde să se usuce. Exprimă în principal aluzii de cereale (malț) și erbacee (hamei).

BUTOI 30 l
Alc. 5,0 vol.%



Sticlă

Sticlă 0,50 CL
BUTOI 30 l
Alc. 5,0 vol.%

Combinații:

Mâncăruri ușoare și proaspete, cum ar fi legume și pește la abur sau la grătar, aperitive din carne albă, terine puțin condimentate și mezeluri, brânzeturi proaspete, paste cu condimente ușoare, dar și cu roșii și pizza.

Herrliches Herrnbräu



HERRNBÄU Weihnachtsbier

Sticlă

Berea specială produsă special pentru sărbătorile de Crăciun, cu o culoare aurie închisă strălucitoare frumoasă, elegant malțată, berea de Crăciun oferă o plăcere deosebită.

Sticlă	0,50 CL
BUTOI	nu
Alc.	6,0 vol. %



Herrliches Herrnbräu

HERRNBÄU Gold

Sticlă

O bere „aurie” pentru o plăcere specială. Această bere specială delicată este un produs exclusiv al HERRNBÄU.
Produsă cu cele mai fine materii prime.

Sticlă	0,50 CL
BUTOI	nu
Alc.	4,9 vol. %

Combinații:

Carne de pui prăjită și carne de porc afumată.



Herrliches Herrnbräu

HERRNBÄU Radler

Sticlă

Răspunsul Bavariei la „shandy”: un amestec răcoritor de beri
lager gustoase de la HERRNBÄU și limonadă fructată
Bernadett.

Sticlă	0,50 CL
BUTOI	nu
Alc.	2,7 vol. %



Herrliches Herrnbräu

HERRNBÄU Natur-Radler

Sticlă

Herrnbräu Hell aromată și limonada cu suc natural de lămâie se adaugă la o experiență de bere revigorant de ușoară. Sucul natural de lămâie îi conferă Herrnbräu Natur- Radler și aspectul său ușor tulbure. Un conținut mai mic de alcool de 2,6% și renunțarea la aditivii artificiali fac din Herrnbräu Natur-Radler un reconfortant unic al setei, cu un gust armonios.

Sticlă	0,50 CL
BUTOI	nu
Alc.	2,6 vol.%



Herrliches Herrnbräu

HERRNBÄU Russ

Sticlă

O băutură răcoritoare obținută prin amestecarea berii weizenbier și strălucirea HERRNBÄU cu limonada Bernadett cu gust de fructe.

Sticlă	0,50 CL
BUTOI	nu
Alc.	2,7 vol. %



Herrliches Herrnbräu

HERRNBÄU Hefe Weißbier Dunkel

Sticlă

HERRNBÄU Weissbier brună, o delicată pentru cunoscători. Datorită metodei speciale de prăjire a malțului, aceasta capătă o aromă picantă și o savoare perfect echilibrată.

Sticlă	0,50 CL
BUTOI	nu
Alc.	5,3 vol. %



Herrliches Herrnbräu

HERRNBRAU Schneewalzer

Sticlă

Malț și hamei de cea mai bună calitate și un conținut de alcool de 5,2%, un gust plin și unic și o aromă specială!
O bere specială de culoarea chihlimbarului.
O capodoperă a străvechii arte a berii bavareze!

Sticlă	0,50 CL
BUTOI	nu
Alc.	5,2 vol.%



Herrliches Herrnbräu

HERRNBRAU Weizenbock Hell

Sticlă

O specialitate printre berile tari pentru gustul său intens aromat. În mod tradițional, a fost produsă „HERRNBRAEU WEIZENBOCK HELL” (malț dublu light Weissbier). Noua noastră bere „Weizenbock Hell” îndeplinește tendința berilor ușoare cu un gust plin și decisiv. Herrnbräu „Weizenbock Hell” este brasată de două ori (procedura de brasaj dublu) și produsă la un grad Plato sau 17,8 °, nefiltrată și tulbure în mod natural, cu rafinare timp de patru săptămâni în sticlă. Malțul de orz ușor de vară și malțul de grâu de iarnă conferă Weizenbock o coroană frumoasă de spumă, o culoare aurie, precum și un gust aromat și plin de viață.

Sticlă	0,50 CL
BUTOI	nu
Alc.	7,0 vol.%



Herrliches Herrnbräu

HERRNBÄU Pantherweisse

Sticlă

Descoperiți HERRNBÄU PANTHERWEISSE cu grâu în formula sa mai fină. Încercați unul dintre cele mai bune WEISS de la HERRNBÄU, WEISS în forma sa cea mai elegantă și mai fină.

- proapețime deplină - irezistibil de fină - cu cele mai fine drojdii - tulbure în mod clasic și natural.

Sticlă	0,50 CL
BUTOI	nu
Alc.	5,4 vol. %



Herrliches Herrnbräu

Bürgerliches Brauhaus Altbairisch Hell

Sticlă

„Buergerliches Brauhaus Vecchia Baviera” este produsă după o rețetă tradițională cu brasaj prin decoctie cu o metodă modernă, la 11,6 °, în cele din urmă fermentată la rece și maturată timp de patru săptămâni la temperatura de 1 grad.

100% din malțul de orz bavarez ușor, de vară, conferă acestei beri ușoare frumoasa coroană din spumă albă, culoarea galben aurie, precum și un gust plăcut, moale și ușor de malț, care se potrivește foarte bine cu hameiul aromat din Hallertau.

Sticlă	0,50 CL
BUTOI	30 l
Alc.	4,9 vol.%



Herrliches Herrnbräu

MATERIAL

Pahare



Herrnbräu Weißbierglas 0,33l

Herrnbräu Weißbierglas 0,5l

Herrnbräu Weißbierglas alkoholfrei 0,5l

Herrnbräu Leichtiges Weizenglas 0,5l

Herrnbräu Weißbierglas 3l

Herrnbräu Schneewalzer Glas 0,5l

Weihnachtsbier Glas 0,5l

PANTHERWEISSE Glas 0,5l

Herrliches Herrnbräu



MATERIAL

Pahare



Herrnbräu Bavariabecher 0,5l
Herrnbräu Bavariabecher 0,25l
Herrnbräu Pilsglas 0,2l
Herrnbräu Pilsglas 0,3l
Herrnbräu Pilsglas 0,4l

Herrnbräu Donauseidel 0,2l
Herrnbräu Donauseidel 0,4l
Herrnbräu Donauseidel 0,5l

Herrnbräu Herrnbräu Bockbier Glas 0,3l
Ingobräu Münchenbecher 0,5l

Herrliches Herrnbräu



EVENIMENTE



Herrliches Herrnbräu

EVENIMENTE

Festivaluri tradiționale



Herrliches Herrnbräu

EVENIMENTE

Sportive



Herrliches Herrnbräu

Material publicitar



Șepci



Pălărie



Bluze și
cămăși



Căni de bere

Prosop de bar



Herrliches Herrnbräu

Contact

RHG BAVARIA BEER S.R.L.

Baia Mare, Str. Vasile Lucaciu 162
Maramureș, România

Tel: +49 172 / 141-1552

Tel: +40 744 / 849-865

contact@herrnbräu.ro

www.herrnbräu.ro



Herrliches Herrnbräu

Vă mulțumim
pentru atenție!



Herrliches Herrnbräu