

CRAFTVOLL

CRAFT-BEER-
AUSWAHL

VOM BESTEN
DAS FEINSTE

GASTRONOM UND BIERBOTSCHAFTER!

MARKUS QUADT ERKLÄRT,
WARUM BIERVERVIELFALT DER
SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG
SEIN KANN!

BESTÄNDIG ERFOLGREICH

DAS PFEFFERKORN GEHT
STETS MIT DEM TREND UND
KOMBINIERT TRADITION
MIT INNOVATION!

UNSERE CRAFTVOLLEN LIEFERPARTNER



DIE INTERNATIONALE BRAUMANUFACTUREN GMBH

+49 800 - 44 77 990
info@brau-manufacturen.de



FÜR SIE VOR ORT



Wein Compagny

LÖFFELSEND & WEIN COMPAGNY GMBH

+49 331 - 60 09 65 - 10
service@wein-compagny.de



FÜR SIE VOR ORT



GETRÄNKE SCHENKER FACHGROSS-HANDELSGESELLSCHAFT MBH

+49 3573 - 70 72 0
info@getraenke-schenker.de



WIGEM GETRÄNKE GMBH

+49 6131 - 95 95 50
info@wigem.de



GETRÄNKE WEIDLICH GMBH

+49 231 - 61 83 - 0
info@getraenke-weidlich.de

E | S | G

Gastronomiekompetenz

ESG GETRÄNKEVERTRIEBS GMBH

+49 345 - 686850
bestellung@esg-getraenke.de



GETRÄNKE PREUSS MÜNCHHAGEN GMBH

+49 30 - 68 89 01 - 0
bestellung@getraenke-pm.de



ERNST FLACK & HERMANN SCHWIER GMBH

+49 351 - 83 97 20
info@flack-schwier.de



HANS-JÜRGEN HELMKE GETRÄNKE-FACHGROSSHANDEL GMBH

+49 35026 - 983 - 0
bestellung@getraenke-helmke.de

BITTE BEACHTEN SIE: UNSERE PARTNER HABEN VIELLEICHT NICHT IMMER ALLE DIESE ARTIKEL AUF LAGER, KÖNNEN SICH JEDOCH STETS AUS EINEM ZENTRALLAGER BEDIENEN. ZUSÄTZLICH HABEN SIE AUCH NOCH EINE AUSWAHL AN REGIONALEN CRAFT BIERN!

LIEBE BIER-ENTHUSIASTEN,

Immer das gleiche Bier zu trinken ist langweilig! Und obwohl wir uns in Deutschland, mit damals noch immer über 1.000 Brauereien, eine unglaubliche Brauerei- und Biervielfalt erhalten hatten, sorgte der Craft Beer Trend für allerlei Bewegung auf dem deutschen Biermarkt. Man besann sich zurück. Auf Qualität und Genuss.

Man kann auch schon fast von einer kleinen Bier-Revolution sprechen, denn auf einmal war Bier nicht nur noch ein Grundnahrungsmittel und Durstlöscher, welches sich problemlos austauschen ließ. Nein, zunehmend entwickelte sich Bier wieder zum hochwertigen Genussprodukt. Plötzlich wurde man sich bewusst, dass ein Bier Aromen und Geschmack sowohl im Antrunk als auch im Abgang bereithält und den Biertrinker stets aufs Neue mit seinem Charakter und Geschmacksnoten überrascht. Dadurch wurde unsere Biervielfalt noch weiter bereichert. Die Zahl der Brauereien wuchs wieder auf über unglaubliche 1.500 heran und aromatische Bierspezialitäten bereichern den Tisch. Jeden Tisch? Nein, denn speziell die Gastronomie fängt jetzt erst an, sich beim Bier auf Vielfalt, Qualität und Genuss zurückzubesinnen.

Wenn wir jedoch von einer erhöhten Wertigkeit von Bier und dem Genussprodukt Bier sprechen, müssen wir auch über dessen Auswahl, Präsentation, Vermarktung und Qualität reden. Mit unserem Know-how, der Reichweite unserer Getränkefachhändler

und den in den letzten Jahren gesammelten Erfahrungen möchten wir Sie unterstützen.

Bier gilt als das In-Getränk der kommenden Jahre. Bier ist wieder cool, macht Spaß und hält so manch spannende Geschichte bereit. Auch Sie können diese neue Bierkultur erfolgreich für Ihr Unternehmen nutzen. Lassen Sie sich wieder von unserer hochwertigen Bierauswahl inspirieren und erfahren Sie mehr darüber, wie wir mit Rat und Tat zur Seite stehen können.

Haben Sie jetzt noch Fragen?

Dann rufen Sie mich einfach an,

Ihr Torsten Spörl

Leiter Craft Beer Portfolio
Biersommelier
+49 1520 4004 005





EINZIGARTIG VIELFÄLTIG!

VIELFALT – WAS SONST? SO ODER ÄHNLICH KÖNNTE MAN DEUTSCHLANDS NEUE BIERKULTUR BESCHREIBEN. ALLERDINGS IST DIESE SO NEU JA ÜBERHAUPT NICHT.

Denn schon bevor sich die Bierszene neue Impulse von den kreativen Craft Beer Brauern geholt hatte, konnte sich hierzulande nun wirklich niemand über eine unzureichende Bierauswahl beschweren. Das wiederum machte es den Craft Beer Brauereien nicht einfacher. Zwar ist unsere Gastronomie noch immer der Ort, an welchem Produkte „gemacht“ werden, jedoch fokussierten sich die Gastronomen noch immer sehr zurückhaltend auf das Lieblingsgetränk der Deutschen, das Bier. Stattdessen promotet man lieber flavoured Gins oder fassgelagerte Rums, die sich gerade deshalb im Gedächtnis der Verbraucher festgesetzt haben.



Recht vielschichtig sind dann auch die Gründe für den behäbigen Umgang mit Craft Beer in der Gastronomie und beim Fachhandel. Zu extrem, zu teuer, zu erklärungsbedürftig und zu schwierig in der Beschaffung – um nur einige zu nennen. Jedoch entspricht das tatsächlich nicht dem Wunsch des Konsumenten nach frischem Wind im Bierglas. Hier hat sich nämlich über die letzten Jahre eine neue Blickrichtung auf Bier entwickelt. Bier ist wieder schick, Bier ist interessant und unglaublich facettenreich. Selten zuvor wusste der Biertrinker so viel über Bier wie heute. Und er erwartet zunehmend,

dass die Gastronomie sein Wissen und seine Leidenschaft teilt.

Für jeden, zu jeder Zeit und zu jedem Anlass das richtige Bier, heißt es jetzt. Und richtig, das schließt sie wieder alle ein und da ist sie wieder – die Sehnsucht nach der Biervielfalt. Die einem dann eine Komposition aus traditionellen Bieren, Bierspezialitäten und Craft Bieren abverlangt.

Oft sind es dann auch die kleinen Dinge, die uns zum Staunen bringen. Und nicht immer sind wir auf der Suche nach dem

Besonderen. Was vielmehr zählt, ist, dass wir alle Möglichkeiten der Vielfalt optimal ausnutzen, um den Biergenießer immer wieder aufs Neue zu überraschen, sodass wir dem Gast zum Schluss ein Erlebnis voller Harmonie und Zufriedenheit bescheren können!

PERFEKT.

STELLT SICH ZUM SCHLUSS DIE FRAGE: SIND SIE BEREIT, DIESE HERAUSFORDERUNG ANZUNEHMEN? SIE SIND NICHT ALLEIN – WIR UNTERSTÜTZEN SIE DABEI!



BIERSTILE

WELTWEIT KENNEN WIR HEUTE ÜBER 120 VERSCHIEDENE BIERSTILE, DIE SICH IM GESCHMACK GENAUSO UNTERSCHIEDEN WIE DIE EINZELNEN NATIONEN UND REGIONEN, AUS DENEN SIE STAMMEN. VON HERB BIS HERZLICH, VON HELL BIS DUNKEL. HIER FINDET JEDER BIERGENIESSER SEINEN FAVORITEN.

KELLERBIER ·

Das Kellerbier, auch Zwickl genannt, ist in der Regel ein helles, untergärig gebrautes, unfiltriertes Bier. Der Name Zwickl leitet sich von dem kleinen Zapfhahn am Gärbehälter ab, wo in der Brauerei die Proben zur Kontrolle der Gärung und zum Verkosten genommen werden. Charakteristisch für das naturtrübe Kellerbier ist eine feine Balance zwischen Hopfen und Malz, eine leicht fruchtige Note der Hefe und ein etwas geringerer Kohlensäuregehalt. Der Alkohol ist mit ca. 5 % moderat. Diese Attribute führen dazu, dass das Kellerbier aufgrund der hohen Trinkfreude immer beliebter wird.

HELLES ·

Nachdem das benachbarte Böhmen sehr erfolgreich sein Pilsner braute, wollten die bayerischen Braumeister das auf keinen Fall unbeantwortet lassen. So wurde 1893 in München das erste Helle gebraut. Heute ist das Helle neben dem Pils einer der typischen Vertreter der deutschen Lagerbiere. Das Helle wird charakterisiert durch seine helle strohgelbe Farbe, die dezente Bittere und die leichte, malzige Vollmundigkeit. Durch die daraus resultierende hohe Trinkfreude und den moderaten Alkoholgehalt von etwa 4,5–5,5 % ist das Helle ein beliebtes Bier für den Biergarten oder den Durst zwischendurch.

PALE ALE ·

Die Geburtsstunde des Pale Ales, wie wir es heute kennen und lieben, liegt im 18. Jahrhundert Englands. Sie ging einher mit der Entwicklung einer neuen Technologie, die es ermöglichte, die Temperatur beim Darren besser zu regulieren und so helles Malz zu gewinnen. Aufgrund seiner eleganteren Malzaromatik, die erst die Hopfenaromen hervorbringt, ist das Pale Ale auch heute noch ein besonderer Genuss in der Craft-Beer-Community.

So schmeckt's: Balance zwischen malzigem Körper und fruchtiger Herbe.



IPA ·

Das India Pale Ale, kurz IPA, entstand Anfang des 18. Jahrhunderts als Variation des Pale Ales. Seinen Namen verdankt das IPA seiner ursprünglich gedachten „Bestimmung“. Für die englischen Truppen wurde das Pale Ale stärker eingebraut und den Transportfässern auf Schiff zusätzlicher Hopfen zugegeben, um das Bier länger haltbar zu machen. Die besondere Brauart sowie die Extra-Beigabe an Hopfen machten das Bier besonders fruchtig und aromatisch. Fast wäre das IPA in Vergessenheit geraten, doch dank der Wiederentdeckung durch US-amerikanische Craft Brewer Ende des 20. Jahrhunderts ist es heute zum absoluten Liebling in der Szene geworden.

Stilvariationen: Session IPA, Double IPA, Black IPA, Imperial IPA

So schmeckt's: ausgeprägte Bittere mit fruchtigen Aromen.

SESSION IPA ·

Das Session IPA ist eine Variante des India Pale Ales. Mit weniger als 5 % Alkohol verfügt es dennoch über die ganz typische Fruchtigkeit und Bittere eines IPAs. Der Begriff Session bezeichnet somit den Umstand, dass diese IPAs bedingt durch den geringeren Alkoholgehalt zwischendurch getrunken werden können, eine hohe Drinkability aufweisen, ohne jedoch auf den typischen Geschmack eines IPAs verzichten zu müssen.

PORTER ·

Das Porter ist der Vorgänger des Stouts und hat seine Anfänge im 18. Jahrhundert. Als dunkles, kräftiges Bier war es zunächst speziell für die Hafendarbeiter gedacht. Diesen verdankt das Bier auch seinen Namen. Die kastanien- bis mahagonibraune Färbung wiederum entsteht durch die Röst- und Karamellmalze. Neben Karamell ist die Röstaromatik des Porters zudem von Nuss und Rauchnoten geprägt. Seine Vielschichtigkeit gibt ihm viel Spielraum für Variationen.

Stilvariationen: Baltic Porter

So schmeckt's: lieblich im Antrunk, starker Körper und weiches, mitunter säurebetontes Mundgefühl



NOCH NICHT GENUG ÜBER DIE VIELFÄLTIGKEIT DER BIERSTILE ERFAHREN? KEIN PROBLEM, UNSERE BIER-SOMMELIERS BEANTWORTEN IHRE FRAGEN AUCH GERNE PERSÖNLICH.



DER BIER- PIONIER AUS DEM EMSLAND

AN SPEKTAKULÄREN IDEEN HAT ES MARKUS QUADT NOCH NIE GEMANGELT. INMITTEN DES EMSLANDES, DORT WO FRÜHER EHER EINE GENUSSWÜSTE LAG, BRINGT ER MIT NEUEN GASTRONOMIEKONZEPTEN, EINEM EIGENEN BIERFESTIVAL UND UNGEWÖHNLICHEN TASTINGS EINE NEUE BIERKULTUR ZUM BLÜHEN.

In einer Kleinstadt wie Lingen, nahe dem holländischen Grenzgebiet, würde wohl kaum jemand eine solch spannende Bierkultur erwarten. Was in deutschen Craft-Bier-Hotspots wie Berlin, Hamburg oder München heute zur Selbstverständlichkeit gehört, gilt in dieser Region als wahres Meisterwerk. Das ist wohl allein einem Mann zu verdanken, der als Gastronom, Diplomkaufmann und Biersommelier echte Pionierarbeit in dem einstigen Bier-Niemandsland leistet und damit in der Szene kein Unbekannter mehr ist. Nicht nur sein erfolgreiches Gastronomie-Engagement und das Bierfestival „Lingener Bier Kultur“ machen den 39-jährigen Macher auch zu einem Wegbereiter bei modernen Hopfensäften. Den Grund für sein Engagement fasst er in einem Satz zusammen: „Die Lingener haben inzwischen richtig Bock auf Bier.“

Aber auch Neugier und die Lust, immer wieder Neuland zu betreten, sind für ihn Motor seines Business. Bereits nach seinem Betriebswirtschaftsstudium entschied er sich, etwas Eigenes auf die Beine zu stellen. Aber um auf die richtige Idee zu kommen, wollte sich der Lingener zunächst durch Reisen rund um den Globus inspirieren lassen. Als er zurückkam, gründete er den ersten mobilen Cocktailservice an der Ems und errichtete einen Club mit hochwertigen Drinks, die in der durch erhöhten Korn-Konsum bekannten Region damals eine echte Novität darstellten. Den Club gab er irgendwann wieder auf und übernahm vor fünf Jahren die „Alte Posthalterei“ direkt am Marktplatz von Lingen, in der er heute eine wechselnde Bierkarte mit rund 150 Sorten aus aller

Welt führt. Schon zu Beginn seiner Gastro-Karriere war dem Emsländer klar, dass er kein Standardbier am Hahn zapfen möchte.

Als umtriebiger Businesspionier ist Quadt immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen. Um mehr Tiefgang beim Thema Bier zu bekommen, absolvierte er eine Ausbildung zum Biersommelier. Damit könne er seinen Gästen besser die Vielfalt der Hopfen- und Gerstensäfte vermitteln. Quadt weiß aber auch, dass er sensibel seine Kunden von speziellen Suden überzeugen muss, um sie nicht von der neuen Bierkultur zu verschrecken. „Man darf seine Gäste niemals zu einem ungewöhnlichen Bier drängen“, weiß der Vollblut-Gastronom. Viel besser sei es, die Leute vorsichtig über Empfehlungen und Alternativen zu ihrer ganz speziellen Lieblingssorte heranzuführen.

Das gelingt dem Emsländer Gastronom nicht nur in seinen Spitzenlokalitäten. In Kooperation mit dem Bierkulturhaus im österreichischen Obertrum bietet Quadt den Bierbegeisterten in der Region nun auch eine Ausbildung zum Diplom-Biersommelier an. Außerdem startet im September zum fünften Mal die „Lingener Bier Kultur“, ein Event, bei dem inzwischen mehr als 4.000 Besucher etwa 100 Biere von knapp 20 Brauereien auf dem Universitätsplatz probieren können. Damit habe er bereits das angepeilte Ziel erreicht: „Das Festival soll ganz bewusst nicht weiterwachsen“, sagt Quadt, „weil wir einem modernen Bier den Stellenwert geben wollen, den es verdient.“





IM PFEFFERKORN GEHT 'S UM VIELFALT UND KREATIVITÄT. AUF DEM TELLER UND IM BIERGLAS.

SCHON VON BEGINN AN STAND DER NAME „PFEFFERKORN“ FÜR STEAKGENUSS AUF HOHEM QUALITÄTSSTANDARD. BEREITS 1981 LEGTEN WIR IN DORTMUND DIE ERSTEN STEAKS AUF DEN GRILL.

Inzwischen gibt es das Pfefferkorn viermal in Deutschland. In Dortmund und in Essen noch immer unter gleicher Bewirtschaftung.

Wie man sich nun seit immerhin über einem viertel Jahrhundert seinen Gästen erfolgreich präsentiert ist einfach. Wir tun alles dafür, unsere Qualität auf einem gleichbleibend hohen Niveau zu halten. Auch sind wir stets am Gast und versuchen, das Beste an etablierten Trends für unsere Kunden in unser Konzept aufzunehmen.

Wenn man nun jedoch so viele Jahre für seine Gäste da ist, besteht die Herausforderung darin, das Angebot den Bedürfnissen der

Kundschaft anzupassen, ohne seine eigenen Geschäftsphilosophien aufzugeben und gleichzeitig noch immer eine Vorreiterposition einzunehmen. So war es für uns als Steakhaus nicht immer einfach, den Nachfragen nach Salaten, Light-Produkten und vegetarischem oder veganem Essen zu entsprechen. Jedoch haben wir die Herausforderung angenommen und mit gleichem Anspruch an Qualität und Kreativität gemeistert.

Auch bei den Getränken müssen wir stets mit der Zeit gehen. Zum Beispiel haben wir mit Craft Bieren eine echte Lücke in unserem Angebot schließen oder auch eine ganz neue Tür öffnen können. Je nach Sicht der



Dinge. Für echte Pilsfreunde kam selten etwas anderes infrage. Abgesehen von gelegentlich besonderen Anlässen.

Jedoch wuchs die Nachfrage nach charakterstarken handgebrauten Bieren, die als Alternative einer hochwertigen Weinherstellung adäquat gegenüberstehen und für unsere Speisen eine perfekte Bereicherung darstellen.

Für all jene bietet Craft Bier genau das Richtige. Immer noch ein bodenständiges Produkt, jedoch individueller im Charakter. Etwas Handgefertigtes mit besonderem Anspruch, was uns erlaubt, unsere traditionellen Bierstile um viele aus dem Spezialitäts-

tenbereich zu erweitern. Es wird von unseren jüngeren sowie reiferen Gästen geschätzt und Geschäftsleute bieten es als etwas Besonderes wiederum ihren eingeladenen Gästen gerne an. Nicht selten entpuppt sich dann der eine oder andere als wahrer Genießer und wird zum dauerhaften Fan von Bier als Genussprodukt.

Wir haben nicht wenige Liebhaber, die extra wegen des besonderen Bieres zu uns kommen. Auch von außerhalb.

Damit lösen wir es dann auch ein, unser Versprechen an ein kulinarisches Erlebnis mit höchsten Standards.

„WIR TUN ALLES
DAFÜR, UNSERE
QUALITÄT AUF
EINEM GLEICH-
BLEIBEND HOHEN
NIVEAU ZU HALTEN.“

TASTING: BIER AUF NEUE ART ENTDECKEN



Schaffen Sie einen Rahmen, in dem bewusst mit allen Sinnen genossen werden kann – laden Sie Ihre Gäste zur Bierverkostung ein. Gerade wenn es darum geht, neue Bierstile in Ihrer Gastronomie einzuführen und Ihre Gäste an das erweiterte Angebot heranzuführen, sind Verkostungen, ab ca. 10 Teilnehmern, ein perfekter Rahmen. Hier ein paar Grundregeln, mit denen eine Bierverkostung garantiert zu einem Erfolg wird – für Ihre Gäste und für Sie.



1 SEHEN •

Bier kann sich sehen lassen – mit einem Farbspektrum wie ein sonniger Herbstwald; blasses, helles Gelb, Gold, Orange, Bernstein, Rot und Rotbraun bis hin zu tiefem Schwarz. Jede Farbe verrät etwas darüber, wie die Malze verwendet wurden. Auch die Konsistenz des Schaums und der Zustand der Flüssigkeit wollen bewertet werden.

2 RIECHEN •

Pfirsich oder Brombeere, Schokolade oder Eiche – 20.000 Rezeptoren in unserer Nase wollen genutzt werden – sowohl nasal als auch retronasal. Also die Nase tief übers Glas halten, um Düfte zu erkennen und Erwartungen zu wecken.

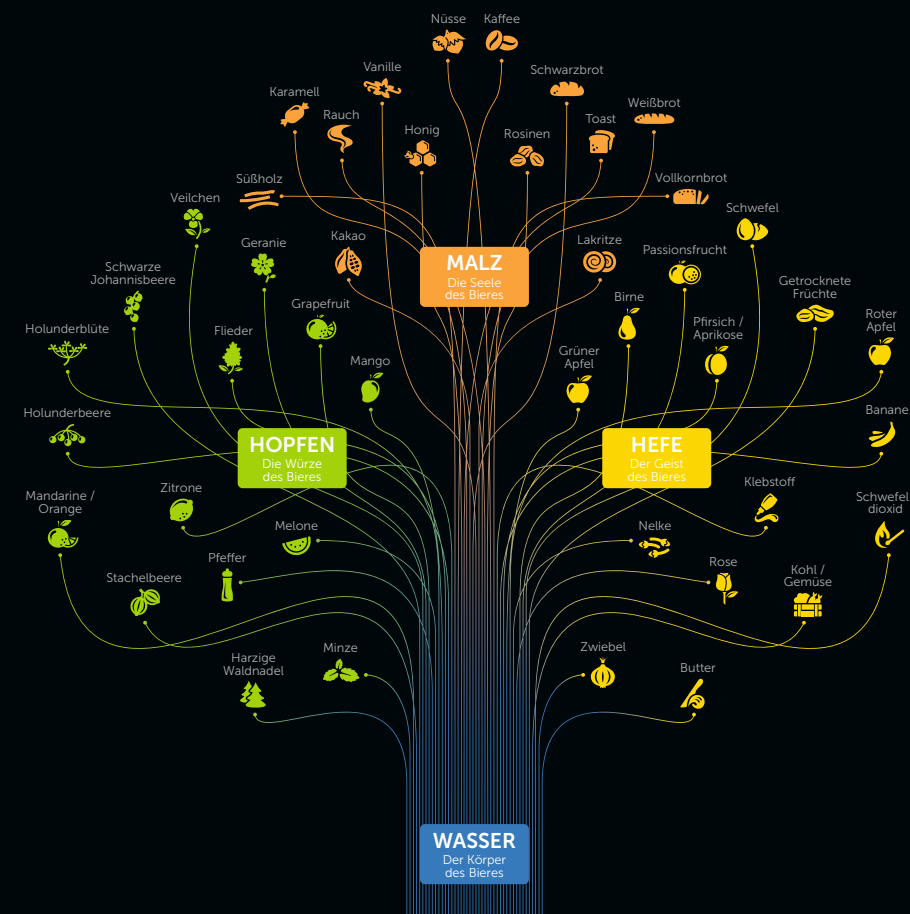
3 SCHMECKEN •

Das Bier nicht einfach über die Mitte der Zunge hinunterlaufen lassen und gut. Sondern genießen, alle Geschmacksknospen im Mund umspülen und sich Zeit lassen, damit alle Eindrücke ans Gehirn übermittelt werden können.

4 RESÜMEE •

Wahrnehmungen und Eindrücke sind so verschieden, wie es die Menschen sind. Vorlieben und Erfahrungen sind nicht einfach übertragbar. Aber eines bringen Vielfalt und Verkostung auf alle Fälle – das Verständnis für die Komplexität des Genussmittels Bier und die Chance für Ihre Gäste, ihr ganz persönliches Lieblingsbier zu finden.

BIER-AROMABAUM®





BIER PERFEKT INSZENIERT:

Der erste Schritt liegt wohl in der Erkenntnis, dass jedes Bier eine große Wertschätzung verdient hat. Dann, und erst dann kann man darüber nachdenken, wie man seine Biere perfekt in Szene setzt. Und Möglichkeiten gibt es reichlich. Wissen ist tatsächlich der Grundpfeiler und schon fast der Garant dafür, Bier erfolgreich in der Gastronomie einzusetzen. Kein anderes Produkt verfügt über solch einen Facettenreichtum. Und gleichzeitig verraten wir unseren Gästen so wenig darüber.

Warum ist das eigentlich so? Ist es nicht Zeit umzudenken? Das Geschäft wird immer härter und wir müssen jede Chance nutzen, um uns vom Mitbewerber zu unterscheiden. Sei es durch ein spannendes und vielfältiges Bierangebot und die Möglichkeit, Bier zu erleben, oder einfach durch interessantes Einbinden der Biervielfalt in unserem Betriebskonzept.



Und gerade hierbei stehen wir Ihnen zur Seite. Unser Netzwerk an erfahrenen Biersommeliers unterstützt Sie gerne.

Von Schulungen und Workshops über die Erstellung von Bierkarten und Werbemitteln bis hin zur Planung und Durchführung von Bierevents und Food Pairings, wie die Kombination von Bier und Speisen gerne genannt wird.

INTERESSIERT, IHRE MÖGLICHKEITEN AUSZULOTEN? WIR HELFEN GERNE UND SIND NUR EINE E-MAIL ENTFERNT:

INFO@BRAU-MANUFACTUREN.DE



DAS BESTE VOM BESTEN

Spannende Sude, außergewöhnlichste Aromen, das Leckerste – nur was wir selbst trinken und was wir Ihnen mit richtig gutem Gewissen empfehlen können:

UNSERE CRAFT-BEER- AUSWAHL!



THE BRALE

Brauerei: BraufactuM
Land: Deutschland

Bierstil: Brown Ale
Alkohol: 5,00 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: nussbraun
Geschmack: Karamell, Haselnuss, Orangenschale
IBU: 30
Bestellnummer: 557 Flasche 24 x 0,33 l
8975 Fass 20 l



PALOR

Brauerei: BraufactuM
Land: Deutschland

Bierstil: Pale Ale
Alkohol: 5,20 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: vanille
Geschmack: kräutrig-frische Hopfenaromatik
IBU: 25
Bestellnummer: 558 Flasche 24 x 0,33 l
8976 Fass 20 l



DARKON

Brauerei: BraufactuM
Land: Deutschland

Bierstil: Schwarzbier
Alkohol: 5,40 % Vol.
Trinktemperatur: 8-10 °C
Farbe: schwarzbraun
Geschmack: malzig, rauchig mit Schokoladenaromen
IBU: 25
Bestellnummer: 555 Flasche 24 x 0,33 l
7098 Fass 30 l



COLONIA

Brauerei: BraufactuM
Land: Deutschland

Bierstil: Summer Ale
Alkohol: 5,50 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: goldgelb
Geschmack: Zitrus, Ananas, leicht
IBU: 30
Bestellnummer: 552 Flasche 24 x 0,33 l
7102 Fass 30 l



MARZUS

Brauerei: BraufactuM
Land: Deutschland

Bierstil: Märzen
Alkohol: 5,50 % Vol.
Trinktemperatur: 8-10 °C
Farbe: karamell
Geschmack: malzig, röstaromatisch und fruchtig, leicht brotig
IBU: 30
Bestellnummer: 554 Flasche 24 x 0,33 l
7101 Fass 30 l



CLAN

Brauerei: BraufactuM
Land: Deutschland

Bierstil: Scotch Ale
Alkohol: 6,40 % Vol.
Trinktemperatur: 8-10 °C
Farbe: umbra
Geschmack: Karamell, dezente Restsüße, malzig
IBU: 30
Bestellnummer: 561 Flasche 24 x 0,33 l
7105 Fass 30 l



SOLEYA

Brauerei: BraufactuM
Land: Deutschland

Bierstil: Saison
Alkohol: 6,50 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: sonnengelb
Geschmack: Mirabelle, exotische Frucht, trocken
IBU: 25
Bestellnummer: 560 Flasche 24 x 0,33 l
493 Fass 20 l



YAKEROS

Brauerei: BraufactuM
Land: Deutschland

Bierstil: West Coast IPA
Alkohol: 6,50 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: heller Bernstein
Geschmack: intensive Hopfennote, Orange, Mandarine
IBU: 60
Bestellnummer: 562 Flasche 24 x 0,33 l
424 Fass 30 l

**ROOG**

Brauerei: BraufactuM
Land: Deutschland

Bierstil: Rauchweizen
Alkohol: 6,60 % Vol.
Trinktemperatur: 8-10 °C
Farbe: dunkelbraun
Geschmack: fruchtig mit dezenter
Rauchnote
IBU: 20
Bestellnummer: 551 Flasche 24 x 0,33 l
7099 Fass 30 l

**PROGUSTA**

Brauerei: BraufactuM
Land: Deutschland

Bierstil: IPA
Alkohol: 6,80 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: rot
Geschmack: fruchtig-herbe
Hopfenaromatik
IBU: 50
Bestellnummer: 559 Flasche 24 x 0,33 l
8974 Fass 20 l

**INDRA**

Brauerei: BraufactuM
Land: Deutschland

Bierstil: Weizen-IPA
Alkohol: 6,80 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: vanille
Geschmack: exotische Frucht,
Banane, Nelke
IBU: 35
Bestellnummer: 556 Flasche 24 x 0,33 l
7103 Fass 30 l

**BARREL 1**

Brauerei: BraufactuM
Land: Deutschland

Bierstil: Stock Ale
Alkohol: 11,50 % Vol.
Trinktemperatur: 10-12 °C
Farbe: rotbraun
Geschmack: Whiskey, Karamell,
Rosinen, Malzsüße
IBU: 50
Bestellnummer: 7942 Flasche 12 x 0,33 l
7941 Fass 30 l

**ARRIQUE**

Brauerei: BraufactuM
Land: Deutschland

Bierstil: Barley Wine
Alkohol: 13,50 % Vol.
Trinktemperatur: 10-12 °C
Farbe: nussbraun
Geschmack: dunkle Trockenfrüchte,
Vanille, dezente Süße
IBU: 34
Bestellnummer: 6968 Flasche 12 x 0,33 l
7104 Fass 30 l

**HELLES**

Brauerei: BRLO
Land: Deutschland

Bierstil: Hellbier
Alkohol: 5,00 % Vol.
Trinktemperatur: 8-10 °C
Farbe: strohfarben
Geschmack: feinhopfig, mild
IBU: 25
Bestellnummer: 3975 Flasche 24 x 0,33 l

**PALE ALE**

Brauerei: BRLO
Land: Deutschland

Bierstil: Pale Ale
Alkohol: 6,00 % Vol.
Trinktemperatur: 10-12 °C
Farbe: bernsteinfarben
Geschmack: fruchtig, feinherb
IBU: 35
Bestellnummer: 3976 Flasche 24 x 0,33 l

**PORTER**

Brauerei: BRLO
Land: Deutschland

Bierstil: Baltic Porter
Alkohol: 7,00 % Vol.
Trinktemperatur: 12-14 °C
Farbe: dunkelbraun
Geschmack: feinherb, röstaromatisch
IBU: 30
Bestellnummer: 3977 Flasche 24 x 0,33 l

**GERMAN IPA**

Brauerei: BRLO
Land: Deutschland

Bierstil: German IPA
Alkohol: 7,00 % Vol.
Trinktemperatur: 8-9 °C
Farbe: golden
Geschmack: malzig mit
hopfigem Abgang
IBU: 50
Bestellnummer: 12856 Flasche 24 x 0,33 l

**PALE ALE**

Brauerei: Camba Bavaria
Land: Deutschland

Bierstil: Pale Ale
Alkohol: 5,30 % Vol.
Trinktemperatur: 6 °C
Farbe: goldfarben
Geschmack: fruchtig
IBU: 31
Bestellnummer: 13551 Flasche 24 x 0,33 l

**IPA**

Brauerei: Camba Bavaria
Land: Deutschland

Bierstil: IPA
Alkohol: 6,60 % Vol.
Trinktemperatur: 6 °C
Farbe: sattes Gold
Geschmack: hopfenbitter mit Mango-
und Kiwinote
IBU: 62
Bestellnummer: 13549 Flasche 24 x 0,33 l

**AMBER ALE**

Brauerei: Camba Bavaria
Land: Deutschland

Bierstil: Amber Ale
Alkohol: 7,20 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: kupferfarben
Geschmack: reife Kirsche, Waldbeere
und Zwetschge
IBU: 20
Bestellnummer: 13542 Flasche 24 x 0,33 l

**EASY**

Brauerei: Crew Republic
Land: Deutschland

Bierstil: Summer Beer
Alkohol: 4,90 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: strohgelb
Geschmack: schlank, trocken, erfrischend
IBU: 20
Bestellnummer: 13732 Flasche 24 x 0,33 l

**FOUNDATION 11**

Brauerei: Crew Republic
Land: Deutschland

Bierstil: Pale Ale
Alkohol: 5,60 % Vol.
Trinktemperatur: 8-12 °C
Farbe: orange, golden leuchtend
Geschmack: fruchtig, bitter
IBU: 40
Bestellnummer: 3978 Flasche 24 x 0,33 l

**DRUNKEN SAILOR**

Brauerei: Crew Republic
Land: Deutschland

Bierstil: IPA
Alkohol: 6,40 % Vol.
Trinktemperatur: 8-12 °C
Farbe: rostbraun
Geschmack: floral, bitter, fruchtig
IBU: 58
Bestellnummer: 2907 Flasche 24 x 0,33 l

**IN YOUR FACE**

Brauerei: Crew Republic
Land: Deutschland

Bierstil: Westcoast IPA
Alkohol: 6,80 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: gelb
Geschmack: trocken, fruchtig, harzig
IBU: 70
Bestellnummer: 13733 Flasche 24 x 0,33 l



FRANZ JOSEF

Brauerei: Hopfmeister
Land: Deutschland

Bierstil: Unfiltriertes Helles
Alkohol: 5,10 % Vol.
Trinktemperatur: 7-9 °C
Farbe: gelbblond
Geschmack: spritzig, trocken, fruchtig mit dezenter Süße
IBU: 15
Bestellnummer: 14906 Flasche 24 x 0,33 l



GIPFEL GLÜCK

Brauerei: Hopfmeister
Land: Deutschland

Bierstil: Exotische Weiße
Alkohol: 5,20 % Vol.
Trinktemperatur: 7-9 °C
Farbe: goldgelb
Geschmack: schlank mit Aromen von Vanille und Karamell
IBU: 20
Bestellnummer: 14907 Flasche 24 x 0,33 l



SURFERS ALE

Brauerei: Hopfmeister
Land: Deutschland

Bierstil: Pale Ale
Alkohol: 5,30 % Vol.
Trinktemperatur: 7-9 °C
Farbe: goldgelb
Geschmack: vollmundig frisch nach Frucht, leicht malzig-süß
IBU: 35
Bestellnummer: 14909 Flasche 24 x 0,33 l



KUEHNES BLONDES

Brauerei: Kuehn Kunz Rosen
Land: Deutschland

Bierstil: Witbier
Alkohol: 4,90 % Vol.
Trinktemperatur: 6 °C
Farbe: hellgold
Geschmack: frisch, feinwürzig, orangig
IBU: 15
Bestellnummer: 3913 Flasche 24 x 0,33 l



PALE ALE

Brauerei: Maisel & Friends
Land: Deutschland

Bierstil: Pale Ale
Alkohol: 5,20 % Vol.
Trinktemperatur: 6 °C
Farbe: goldfarben
Geschmack: fruchtig, malzig
IBU: 35
Bestellnummer: 4135 Flasche 4 x 6 x 0,33 l



HOPPY HELLES

Brauerei: Maisel & Friends
Land: Deutschland

Bierstil: Pale Ale
Alkohol: 5,30 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: golden
Geschmack: vollmundig, fruchtig mit sanfter Bittere
IBU: 25
Bestellnummer: 19132 Flasche 24 x 0,33 l



WEIZEN IPA

Brauerei: Maisel & Friends
Land: Deutschland

Bierstil: Weizen-IPA
Alkohol: 6,00 % Vol.
Trinktemperatur: 7 °C
Farbe: goldgelb
Geschmack: hopfenbitter, Ananas, Banane, Limette
IBU: 37
Bestellnummer: 11703 Flasche 4 x 6 x 0,33 l



IPA

Brauerei: Maisel & Friends
Land: Deutschland

Bierstil: IPA
Alkohol: 6,30 % Vol.
Trinktemperatur: 7-8 °C
Farbe: kupferfarben
Geschmack: fruchtig nach Beeren, leicht bitter
IBU: 50
Bestellnummer: 11702 Flasche 4 x 6 x 0,33 l



KERLIG HELL

Brauerei: Kuehn Kunz Rosen
Land: Deutschland

Bierstil: Hellbier
Alkohol: 5,20 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: honiggold
Geschmack: sommerfrisch-fruchtig
IBU: 30
Bestellnummer: 11808 Flasche 24 x 0,33 l



FESTLAND

Brauerei: Kuehn Kunz Rosen
Land: Deutschland

Bierstil: Stout
Alkohol: 6,20 % Vol.
Trinktemperatur: 10-12 °C
Farbe: dunkelbraun
Geschmack: malzig, röstaromatisch mit einem Hauch Zartbitter und Vanille
IBU: 15
Bestellnummer: 15186 Flasche 24 x 0,33 l



MYSTIQUE IPA

Brauerei: Kuehn Kunz Rosen
Land: Deutschland

Bierstil: IPA
Alkohol: 7,00 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: bernsteinfarben
Geschmack: bittersüß
IBU: 60
Bestellnummer: 11809 Flasche 24 x 0,33 l



ALKOHOLFREIES PALE ALE

Brauerei: Maisel & Friends
Land: Deutschland

Bierstil: Alkoholfreies Pale Ale
Alkohol: <0,50 % Vol.
Trinktemperatur: 8 °C
Farbe: goldfarben
Geschmack: Stein- und Zitrusfrüchte, leichte Bittere
IBU: 34
Bestellnummer: 17586 Flasche 24 x 0,33 l



DOLDEN NULL

Brauerei: Riedenburger
Land: Deutschland

Bierstil: Alkoholfreies IPA
Alkohol: <0,50 % Vol.
Trinktemperatur: 8 °C
Farbe: sattes Gold
Geschmack: fruchtig, hopfenbetont
IBU: 46
Bestellnummer: 19135 Flasche 20 x 0,33 l



DOLDEN SUD

Brauerei: Riedenburger
Land: Deutschland

Bierstil: India Pale Ale
Alkohol: 5,40 % Vol.
Trinktemperatur: 7-9 °C
Farbe: golden
Geschmack: fruchtig, Mango und Maracuja
IBU: 55
Bestellnummer: 19133 Flasche 20 x 0,33 l



DOLDEN DARK

Brauerei: Riedenburger
Land: Deutschland

Bierstil: Dunkel
Alkohol: 6,90 % Vol.
Trinktemperatur: 11 °C
Farbe: schwarz
Geschmack: Nuss und Schokolade
IBU: 18
Bestellnummer: 19134 Flasche 20 x 0,33 l



IPA LIBERIS

Brauerei: Riegele
Land: Deutschland

Bierstil: Alkoholfreies IPA
Alkohol: <0,50 % Vol.
Trinktemperatur: 7 °C
Farbe: orange-golden
Geschmack: tropische Steinfrüchte
IBU: 30
Bestellnummer: 13538 Flasche 24 x 0,33 l

**AMARIS 50**

Brauerei: Riegele
Land: Deutschland

Bierstil: Kellerpils
Alkohol: 5,00 % Vol.
Trinktemperatur: 8 °C
Farbe: trübes Sommergelb
Geschmack: bitter, Kräuter, Zitrus
IBU: 50
Bestellnummer: 13531 Flasche 24 x 0,33 l

**BAYERISCH ALE 2**

Brauerei: Riegele
Land: Deutschland

Bierstil: Pale Ale
Alkohol: 5,00 % Vol.
Trinktemperatur: 9 °C
Farbe: blond
Geschmack: erfrischend fruchtig,
leichte Bittere
IBU: 30
Bestellnummer: 11981 Flasche 24 x 0,33 l

**ROBUSTUS 6**

Brauerei: Riegele
Land: Deutschland

Bierstil: Porter
Alkohol: 5,00 % Vol.
Trinktemperatur: 11 °C
Farbe: schwarzbraun
Geschmack: Rumkompot, Schokolade
IBU: 23
Bestellnummer: 13536 Flasche 24 x 0,33 l

**SIMCO 3**

Brauerei: Riegele
Land: Deutschland

Bierstil: IPA
Alkohol: 5,00 % Vol.
Trinktemperatur: 9 °C
Farbe: kastanienrot
Geschmack: fruchtig, Holunder, Mango
IBU: 36
Bestellnummer: 13537 Flasche 24 x 0,33 l

**ATOR 20**

Brauerei: Riegele
Land: Deutschland

Bierstil: Dunkler Doppelbock
Alkohol: 7,50 % Vol.
Trinktemperatur: 9 °C
Farbe: schwarzbraun
Geschmack: Kaffee, Karamell
IBU: 26
Bestellnummer: 13532 Flasche 24 x 0,33 l

**AUGUSTUS 8**

Brauerei: Riegele
Land: Deutschland

Bierstil: Weizen-Doppelbock
Alkohol: 8,00 % Vol.
Trinktemperatur: 10 °C
Farbe: amber
Geschmack: Karamell, Banane
IBU: 15
Bestellnummer: 13533 Flasche 24 x 0,33 l

**AURIS 19**

Brauerei: Riegele
Land: Deutschland

Bierstil: Heller Doppelbock
Alkohol: 9,00 % Vol.
Trinktemperatur: 9 °C
Farbe: funkelndes Gold
Geschmack: nussig, sehr malzig
IBU: 33
Bestellnummer: 13534 Flasche 24 x 0,33 l

**NOCTUS 100**

Brauerei: Riegele
Land: Deutschland

Bierstil: Imperial Stout
Alkohol: 10,00 % Vol.
Trinktemperatur: 18 °C
Farbe: tiefdunkel, schwarz
Geschmack: Kaffee, Bitterschokolade
IBU: 22
Bestellnummer: 13535 Flasche 24 x 0,33 l

**BADISCH GOSE**

Brauerei: Welde Braumanufaktur
Land: Deutschland

Bierstil: Gose
Alkohol: 4,60 % Vol.
Trinktemperatur: 6 °C
Farbe: helles Gold
Geschmack: fruchtig, Banane, Zitrone,
Koriander, leicht sauer
IBU: 10
Bestellnummer: 16731 Flasche 24 x 0,33 l

**CRAFT PALE ALE**

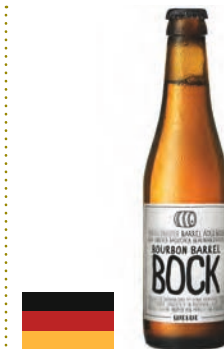
Brauerei: Welde Braumanufaktur
Land: Deutschland

Bierstil: Pale Ale
Alkohol: 4,80 % Vol.
Trinktemperatur: 7-9 °C
Farbe: goldgelb
Geschmack: orangig, tropenfruchtig mit
Malzsüße und dezent bitter
IBU: 30
Bestellnummer: 15167 Flasche 24 x 0,33 l
15170 Fass 20 l

**CRAFT CITRA HELLES**

Brauerei: Welde Braumanufaktur
Land: Deutschland

Bierstil: Helles
Alkohol: 5,20 % Vol.
Trinktemperatur: 12 °C
Farbe: goldgelb
Geschmack: zitrusfrisch, honigstüb
Malzsüße mit leichter Bittere
IBU: 16
Bestellnummer: 15166 Flasche 24 x 0,33 l
15171 Fass 20 l

**BOURBON BARREL BOCK**

Brauerei: Welde Braumanufaktur
Land: Deutschland

Bierstil: Bockbier
Alkohol: 6,60 % Vol.
Trinktemperatur: 8-10 °C
Farbe: sattes Gold
Geschmack: malzsüßlich mit feiner
Bourbon-Kopfnote
IBU: 28
Bestellnummer: 15787 Flasche 24 x 0,33 l

**CRAFT IPA**

Brauerei: Welde Braumanufaktur
Land: Deutschland

Bierstil: India Pale Ale
Alkohol: 6,70 % Vol.
Trinktemperatur: 8-10 °C
Farbe: kupferfarben
Geschmack: tropischer Früchtemix,
leichte Karamellnote,
ausgewogen bitter
IBU: 55
Bestellnummer: 15168 Flasche 24 x 0,33 l

**LAGER**

Brauerei: Brooklyn Brewery
Land: USA

Bierstil: Lagerbier
Alkohol: 5,20 % Vol.
Trinktemperatur: 6 °C
Farbe: kupferfarben
Geschmack: trocken, fruchtig
IBU: 33
Bestellnummer: 3697 Flasche 4 x 6 x 0,33 l

**EAST IPA**

Brauerei: Brooklyn Brewery
Land: USA

Bierstil: American IPA
Alkohol: 6,90 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: honiggold
Geschmack: leicht bitter,
fruchtige Zitrusnoten
IBU: 47
Bestellnummer: 41790 Flasche 4 x 6 x 0,33 l

**KILLER CUCUMBER ALE**

Brauerei: Steamworks
Land: Kanada

Bierstil: Summer Ale
Alkohol: 4,70 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: golden
Geschmack: leicht, frisch, würzig
mit Gurkennote
IBU: 25
Bestellnummer: 15313 Flasche 24 x 0,33 l
14304 Fass 20 l

**CRAFT LAGER**

Brauerei: Steamworks
Land: Kanada

Bierstil: Lagerbier
Alkohol: 5,00 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: strohgelb
Geschmack: sanftes Röstmalz, blumige und würzige Noten
IBU: 30
Bestellnummer: 15260 Flasche 24 x 0,33 l

**PALE ALE**

Brauerei: Steamworks
Land: Kanada

Bierstil: Pale Ale
Alkohol: 5,20 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: helles Kupfer
Geschmack: malzig süß, floral und fruchtig
IBU: 40
Bestellnummer: 15312 Flasche 24 x 0,33 l

**HEROICA RED ALE**

Brauerei: Steamworks
Land: Kanada

Bierstil: Red Ale
Alkohol: 5,60 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: kaminrot
Geschmack: Zitrus- und Kiefernaroma, nussig, Karamell
IBU: 40
Bestellnummer: 15316 Flasche 24 x 0,33 l
14263 Fass 20 l

**JASMIN IPA**

Brauerei: Steamworks
Land: Kanada

Bierstil: IPA
Alkohol: 6,50 % Vol.
Trinktemperatur: 8 °C
Farbe: golden
Geschmack: blumige Zitronennote, Jasminbukett
IBU: 60
Bestellnummer: 15314 Flasche 24 x 0,33 l

**LA CHOUFFE**

Brauerei: Achouffe Brauerei
Land: Belgien

Bierstil: Strong Ale
Alkohol: 8,00 % Vol.
Trinktemperatur: 5-8 °C
Farbe: orange, golden
Geschmack: blumig, fruchtig
IBU: 25
Bestellnummer: 3984 Flasche 24 x 0,33 l

**FRAMBOISE**

Brauerei: Brouwerij Boon
Land: Belgien

Bierstil: Frucht-Lambic
Alkohol: 5,50 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: rot
Geschmack: Himbeere, erfrischende Säure
IBU: 5
Bestellnummer: 6985 Flasche 12 x 0,375 l

**TRAPPIST BLEUE**

Brauerei: Chimay Brauerei
Land: Belgien

Bierstil: Dunkles Strong Ale
Alkohol: 6,70 % Vol.
Trinktemperatur: 10 °C
Farbe: kastanienbraun
Geschmack: vollmundig, Karamell, Lakritz
IBU: 23
Bestellnummer: 3986 Flasche 24 x 0,33 l

**DUVEL**

Brauerei: Duvel Moortgard
Land: Belgien

Bierstil: Blonde
Alkohol: 8,50 % Vol.
Trinktemperatur: 6 °C
Farbe: hellgold
Geschmack: feinperlig, fruchtig
IBU: 30
Bestellnummer: 3987 Flasche 24 x 0,33 l

**WIT BLANCHE**

Brauerei: Hoegaarden Brauerei
Land: Belgien

Bierstil: Witbier
Alkohol: 4,90 % Vol.
Trinktemperatur: 4-6 °C
Farbe: strohgelb
Geschmack: fruchtig, trocken, frisch
IBU: 13
Bestellnummer: 4818 Flasche 24 x 0,25 l

**BLONDE**

Brauerei: Leffe Klosterbrauerei
Land: Belgien

Bierstil: Blonde
Alkohol: 6,60 % Vol.
Trinktemperatur: 5-8 °C
Farbe: golden leuchtend, trüb
Geschmack: cremig moussierend
IBU: 26
Bestellnummer: 3031 Flasche 24 x 0,33 l

**BRUIN**

Brauerei: Leffe Klosterbrauerei
Land: Belgien

Bierstil: Bruin
Alkohol: 6,50 % Vol.
Trinktemperatur: 5-6 °C
Farbe: tiefes Dunkelbraun
Geschmack: würzig süß
IBU: 20
Bestellnummer: 3032 Flasche 24 x 0,33 l

**KRIEK**

Brauerei: Lindemans
Land: Belgien

Bierstil: Lambik
Alkohol: 3,50 % Vol.
Trinktemperatur: 6 °C
Farbe: kirschrot
Geschmack: frisches Kirscharoma, Mandelnote
IBU: 7
Bestellnummer: 150219 Flasche 24 x 0,25 l

**LA CHOUFFE**

Brauerei: Achouffe Brauerei
Land: Belgien

Bierstil: Strong Ale
Alkohol: 8,00 % Vol.
Trinktemperatur: 5-8 °C
Farbe: orange, golden
Geschmack: blumig, fruchtig
IBU: 25
Bestellnummer: 3984 Flasche 24 x 0,33 l

**FRAMBOISE**

Brauerei: Brouwerij Boon
Land: Belgien

Bierstil: Frucht-Lambic
Alkohol: 5,50 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: rot
Geschmack: Himbeere, erfrischende Säure
IBU: 5
Bestellnummer: 6985 Flasche 12 x 0,375 l

**TRAPPIST BLEUE**

Brauerei: Chimay Brauerei
Land: Belgien

Bierstil: Dunkles Strong Ale
Alkohol: 6,70 % Vol.
Trinktemperatur: 10 °C
Farbe: kastanienbraun
Geschmack: vollmundig, Karamell, Lakritz
IBU: 23
Bestellnummer: 3986 Flasche 24 x 0,33 l

**DUVEL**

Brauerei: Duvel Moortgard
Land: Belgien

Bierstil: Blonde
Alkohol: 8,50 % Vol.
Trinktemperatur: 6 °C
Farbe: hellgold
Geschmack: feinperlig, fruchtig
IBU: 30
Bestellnummer: 3987 Flasche 24 x 0,33 l

**INDIE PALE ALE**

Brauerei: BrewDog
Land: Schottland

Bierstil: Pale Ale
Alkohol: 4,20 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: amber
Geschmack: Birne und Banane, Noten von Karamell und Bisquit
IBU: 30
Bestellnummer: 16765 Flasche 24 x 0,33 l

**VAGABOND**

Brauerei: BrewDog
Land: Schottland

Bierstil: Pale Ale
Alkohol: 4,50 % Vol.
Trinktemperatur: 6-8 °C
Farbe: kupferfarben
Geschmack: tropische Frucht, malzig, herb
IBU: 55
Bestellnummer: 3995 Flasche 24 x 0,33 l

**PUNK IPA**

Brauerei: BrewDog
Land: Schottland

Bierstil: India Pale Ale
Alkohol: 5,60 % Vol.
Trinktemperatur: 5-8 °C
Farbe: bernsteinfarben
Geschmack: fruchtig mit leichter Süße
IBU: 35
Bestellnummer: 3994 Flasche 24 x 0,33 l
14166 Fass 30 l

**ELVIS JUICE GRAPE IPA**

Brauerei: BrewDog
Land: Schottland

Bierstil: India Pale Ale
Alkohol: 6,50 % Vol.
Trinktemperatur: 8-10 °C
Farbe: leuchtend gelb
Geschmack: sehr fruchtig, Grapefruit, moderat bitter
IBU: 40
Bestellnummer: 16766 Flasche 24 x 0,33 l

CRAFT BEER ERFOLGREICH VERKAUFEN



BEKANNTE KALKULATION 300-500 QUOTIENT

WARENEINSATZ (BEISPIEL)	0,54 €
AUFSCHLAG 350 %	
= DECKUNGSBEITRAG	1,89 €
MEHRWERTSTEUER	0,46 €

VERKAUFSPREIS **2,90 €**

WARENEINSATZ **22,13 %**

Wenn wir nun ein Craft Beer mit diesem Aufschlag kalkulieren, liegt es in der Regel bei einem Verkaufspreis von ca. 8,00 €, also nahezu im unverkäuflichen Bereich.

UNVERBINDLICHE KALKULATIONSEMPFEHLUNG!

WARENEINSATZ (BEISPIEL)	1,50 €
AUFSCHLAG 0,40 € ÜBER DEM DECKUNGSBEITRAG	2,29 €
MEHRWERTSTEUER	0,76 €

VERKAUFSPREIS **4,50 €**

WARENEINSATZ **39,67 %**

Diese Art der Kalkulation kennen Sie bereits von hochpreisigen Weinen und Spirituosen. So angewandt wird Craft Beer für Ihren Gast interessant und Ihren Deckungsbeitrag nachhaltig erhöhen.

NEWSLETTER

Verpassen Sie nie wieder unsere saisonalen und limitierten Craft Biere und schreiben Sie sich für unseren Newsletter ein.

WWW.BRAU-MANUFACTUREN.DE





BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER



BRAUFACTUM. DAS CRAFT BIER – CRAFT AUF DEUTSCHE ART

Biervielfalt vom Pionier der deutschen Craft Bier Bewegung in der **STANDARD-MEHRWEGFLASCHE**
Informationen über das Braufactum-Konzept: info@braufactum.de | Infohotline 0180 - 338 34 33

www.braufactum.de



IMPRESSUM

Die Internationale Brau-Manufacturen GmbH

Dornstädter Landstraße 185 | 60598 Frankfurt am Main

info@braufactum.de

Tel.: + 49 900 - 4477990