

In Deutschland gibt es
rund 1.200 Brauereien,
die 5.000 verschiedene
Biere brauen.

Eine herrliche Vielfalt!



**Wie das Bier summer vñ winter auf dem
Land sol geschickt vnd prallen werden**

Item Wir ordnen/setzen/vñnd wollen/ mit Rathe vnser
Landtschafft / das für an allenthalben in dem Fürstent-
thumb Bayern/auff dem lande/ auch in vnsern Stettin vñ
Märckthen/da deßhalb hievor kein sonnder e ordnung ist /
von Michaelis biß auff Georg/ ain mas oder kopffpiets
über ainen pfenning Müncher wetung/ vñ von sant Jor-
gen tag/biß auff Michaelis / die mas über zwen pfenning
derselben wetung / vñ der enden der kopff ist / über drey
haller/bey nachgesetzter Pen/nicht gegeben noch aufge-
schenckte sol werden. Wo auch ainer nit Metzen / sonder
ander Bier prawen/oder sonst haben würde/sol Er doch
das kain wegs höher/dann die mas vñb ainen pfenning
schencken/vñd verkauffen. Wir wollen auch sonderlichen/
das für an allenthalben in vnsern Stetten/Märckthen/vñ
auff dem Lande/zu ainem Bier/inert stückh/ dan al-
lein Gersten /Hopffen/vñ wasser/genomen vñ geprawde
sölle werden. Welcher aber dise vnser Ordnung wissentlich
übertaten vñnd nit halten würde / dem sol von seiner ge-
richtsbriqkeit / dasselbig was Bier /zist aff vnachläss-
lich/ so offte es geschicht / genommen werden. Jedoch wo
ain G-wirt von ainem Bierpawen in vnsern Stettin/
Märckten/oder auffm lande/yezzeit ain Eimer piets/
zwen oder drey/kauffen/ vñd wider vñnter den gemay-
nen Pawisuoct ausschencken würde/dem selben allain/
aber sonst nyemandes/sol dye mas / oder der kopffpiets/
vñb ainen haller höher dann oben gesetzt ist/ze geben/vñ/
aufzeshencken erlaube vñnd vnuerpoti.

Wilhelmus Vrijs
Bavariae dux



Original von Wilhelm IV. Thurn und Taxis
im Geograph. Anstalt Wien 1714

Alle Brauereien in
Deutschland brauen nach
dem Reinheitsgebot.

Und trotzdem gibt es
Unterschiede.



Bierherstellung ist für uns die Beobachtung von Vorgängen, die in der Natur ablaufen:

Mit der Hefe beginnt die Gärung, so wie beim Brotbacken der Teig aufgeht.



So brauen wir unser Bier:

1. Die Keimung

Für das Gerstenkorn wird es Frühjahr:
es beginnt zu keimen.
Dabei entwickeln sich neue **Wirkstoffe**
und wasserlösliche **Stärke**.



2. Im Sudhaus

Die **Stärke** wird in **Malzzucker**
umgewandelt.
(ganz so wie beim Kauen von Brot)

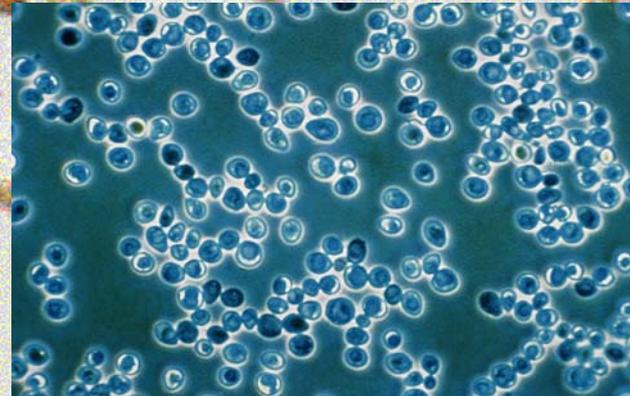


3. Die Gärung

Die **Hefe** beginnt zu arbeiten und
spaltet den **Malzzucker** in **Alkohol** und
Kohlensäure.



Unsere Rohstoffe



Die Braugerste

Unsere Braugerste bekommen wir von 23 Landwirten in der Region die Ihre Felder nach strengen Richtlinien des integrierten, kontrollierten Anbaus bewirtschaften.





Was bedeutet

„**integriert-kontrolliert**“ ?

- **Keine Ausbringung von Klärschlamm** zum Schutz unserer Böden und Trinkwasservorräte
- Die Landwirte messen im November & März den Stickstoffgehalt im Boden und geben dann **nur so viel Kunstdünger, wie die Pflanze braucht**
- Damit schützen wir die Wasservorräte, denn die Nährstoffe werden alle von der Pflanze aufgenommen

In Baden-Württemberg werden nur ca. 10% des Braugetreides nach diesen strengen Regeln angebaut!

Unser Wasser im Vergleich:

Grenzwerte der Trinkwasserverordnung:

50,0	mg/l	Nitrat
0,04	mg/l	Blei
0,005	mg/l	Cadmium
0,001	mg/l	Quecksilber

Werte von unserem Wasser das aus einem Brunnen bei Griesingen (3 km entfernt) aus 190 m Tiefe kommt:

3,0	mg/l	Nitrat
< 0,001	mg/l	Blei
< 0,0001	mg/l	Cadmium
< 0,0001	mg/l	Quecksilber

Der Hopfen

⇒ das „grüne Gold“



Unser fünfter Rohstoff



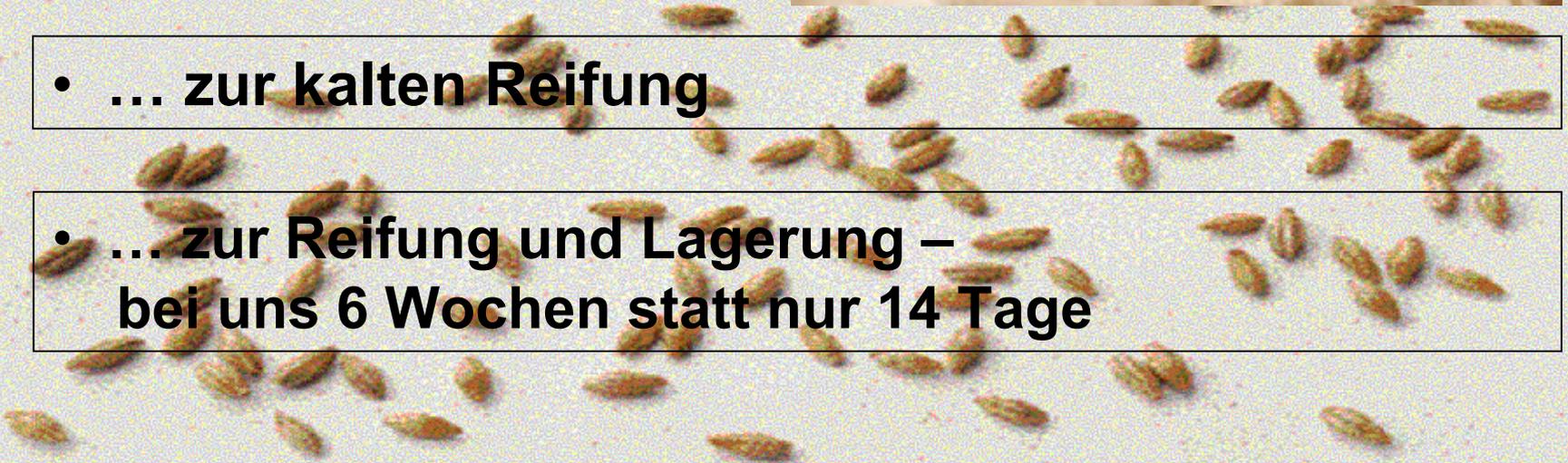
Viel Zeit...



- ... bei der Gärung lang, kalt und drucklos

- ... zur kalten Reifung

- ... zur Reifung und Lagerung – bei uns 6 Wochen statt nur 14 Tage



Unser sechster Rohstoff



...engagierte und erfahrene Mitarbeiter

Verkostung unserer feinen Berg-Bierspezialitäten:

Sorte	Farbe	Geruch	Antrunk	Süße	Körper	Bittere	Nachtrunk
Ulrichsbier -Das Einzigartige-	bernstein- golden	leicht karamellig, leicht nach gekochten Maronen	füllig und ruhig	kurz anklingende Süße	Körper ist mundfüllend, leichter Biss	Bittere hält sich länger, eingebettet in Röstaroma, der Biss einer Kaffeebohne	angenehm nachfüllend Röstaroma/ Malz
Berg Original -Unser Markenzeichen-	hellgold, leicht Messing	frisches Getreide, frisches Stroh nach der Ernte	feinperlig, feinschämig	trocken, leicht herb, zart herb	leichten Biss, kernig, Körper aus der Bittere langsam wächst	gut eingebaut, zart	ruhig zurück- ziehende Bittere
Bräumeister Pils -Das Premium Pils-	hellgold, leicht Messing	Ährenfeld	kräftig, schwungvoll	herb, trocken, angenehm herb	Körper der die Bittere gut trägt, Körper ist fest wird gut getragen	deutliche Bittere, die durch das Malz in den Körper schön eingebettet ist	lebhaft ausklingend, fein anhaltend
Berg Hefe -A gscheids Woiza-	natur Honig	leichte Hopfen- blüte, fruchtig Obstschale, leicht bananig	frisch, lebendig, ruhig ausklingend	leichte, zarte, fruchtige Süße, die anscheinend verfällt	Säure mild	gut eingebaut, mild	ausklingend fruchtig

Rohstoffe & Daten

Sorte	Zutaten	Gärtemperatur	Lagerung	Stammwürze	Alk. Vol.
Ulrichsbier -Das Einzigartige-	Gerstenmalz, Röstmalz, Hopfensorten: Hallertauer Nordbrauer Hallertauer Perle untergärige Hefe	9,5°C - 4°C	6 Wochen bei 0°C	12,7%	5,3%
Berg Original -Unser Markenzeichen-	Gerstenmalz Hopfensorten: Hallertauer Nordbrauer Hallertauer Perle Hallertauer Tradition untergärige Hefe	9,5°C - 4°C	6 Wochen bei 0°C	11,9%	4,8%
Bräumeister Pils -Das Premium Pils-	Gerstenmalz, Hopfensorten: Hallertauer Nordbrauer Hallertauer Perle Tettnanger Aromahopfen untergärige Hefe	9,5°C - 4°C	7 Wochen bei 0°C	11,9%	4,8%
Berg Hefe -A gscheids Woiza-	Gerstenmalz Weizenmalz, Hopfensorten: Hallertauer Nordbrauer Hallertauer Perle obergärige Hefe	18°C - 22°C	in der Flasche und im Faß von 20°C - 7°C	12,7%	5,1%

Rohstoffe & Daten

Sorte	Zutaten	Gärtemperatur	Lagerung	Stammwürze	Alk. Vol.
Berg Märzen	Gerstenmalz Caramalz Hopfensorten: Hallertauer Tradition Hallertauer Perle untergärige Hefe	9,5°C - 4°C	7 Wochen bei 0°C	14,5%	6,1%
Sankt UlrichsBock	Gerstenmalz Caramalz Wienermalz Hopfensorten: Hallertauer Nordbrauer Hallertauer Perle untergärige Hefe	9,5°C - 4°C	8 Wochen bei 0°C	16,8%	7,1%
Berg Weihnachtsbier	Gerstenmalz Caramalz Wienermalz Hopfensorten: Hallertauer Nordbrauer Hallertauer Tradition Hallertauer Perle untergärige Hefe	9,5°C - 4°C	7 Wochen bei 0°C	13,5%	5,6%
Schäfleshimmel	Gerstenmalz und Hopfen aus biologischem Anbau: Hopfensorten: Hersbrucker Perle Spalter Select Tettnanger Aromahopfen untergärige Hefe	9,5°C - 4°C	in der Flasche von 15°C-7°C	12,7%	5,6%