WIRTSHAUS SEIT 1466

Berg

LINSE TRIFFT GERSTE

Bioland



BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN
www.bergbier.de

BIERSPEZIALITÄTEN

Wir waren 2003 die erste Brauerei in Baden-Württemberg, die Bio-Bier mit dem Qualitätszeichen Bioland in Flaschen gebraut hat. Mit heute sechs Bio-Bierspezialitäten sind wir die baden-württembergische Brauerei, mit den am stärksten nachgefragten Bio-Biermarken.



BERG JUBEL BIER

Gerste/Malz: Helles Gerstenmalz

Hopfung: Sudpfanne: Hallertauer Akoja, Hallertauer Tradition aus Tettnang, Reifetank: Tettnanger Aromahopfen

Naturtrübe und hopfengestopfte Bierspezialität. Mit Bio-Gerste und einer extra Ration Hopfen gebraut.

ALKOHOL 5,3% **STAMMWÜRZE** 12,6%



BERG SPEZIAL

Gerste/Malz: Helles Gerstenmalz

Hopfung: Hallertauer Akoja, Hallertauer Tradition aus Tettnang

Bio-Bier mit feinherbem Geschmack und einem besonderen Malzkörper.

ALKOHOL 5,3% **STAMMWÜRZE** 12,6%



BERG SCHÄFLESHIMMEL

Gerste/Malz: Helles Gerstenmalz

Hopfung: Hallertauer Akoja, Hallertauer Tradition aus Tettnang

Ein unfiltriertes Bio-Bier mit malzigem Aroma. Die Braugerste wächst dort, wo auch die Alblinse gedeiht.

ALKOHOL 5,3% **STAMMWÜRZE** 12,6%



BERG 3-KORN-HEFEWEIZEN

Gerste/Malz: Gebraut mit 3 Kornarten: Weizen- und Gerstenmalz. Dazu kommt als dritte Kornart Dinkelmalz.

Hopfung: Tettnanger Aromahopfen

Ein dunkles Bio-Weizen aus drei verschiedenen Getreidesorten: Weizen, Gerste und Dinkel.

ALKOHOL 5,1% **STAMMWÜRZE** 12,7%



BERG CYRIAKUS ALKOHOL FREI

Gerste/Malz: Helles Gerstenmalz, Röstmalz und dunkles Caramelmalz.

Hopfung: Sudpfanne: Hallertauer Akoja, Hallertauer Tradition aus Tettnang, Reifetank: Tettnanger Callista

Das Bier mit dem großen Braugeheimnis. Ein alkoholfreies Naturtrübes, gewidmet einem Urahn der Brauereifamilie.



BERG HEFEWEIZEN ALKOHOL FREI

Gerste/Malz: Weizen-, Gerstenmalz, helles und dunkles Caramelmalz und Röstmalz.

Hopfung: Hallertauer Tradition aus Tettnang

Ein gesunder Energiespender und Durstlöscher. Mit 40 Prozent weniger Kalorien – extra eingebraut.



Der Erhalt von alten, seltenen Brauweisen, wie der Bottich-Gärung, ist uns eine Herzensangelegenheit – nicht, weil sie alt sind, sondern weil daraus ein richtig gutes Bier gebraut wird.



BRAUGERSTE AUS DEM ALB-LEISA-ANBAU

Auf der Schwäbischen Alb fühlt sich die Linse daheim. Sie ist ein zartes Pflänzchen und braucht Halt. Damit sie Wind und Regen auf der Schwäbischen Alb standhält, säen die Landwirte der Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“ Gerste oder Hafer dazu. Am robusten Getreide hangelt sich die Linse hoch.

Besonders gut passt die Braugerste, weil beide zeitgleich gesät und geerntet werden können. Aus dieser Braugerste brauen wir in Berg sechs Bioland-Brauspezialitäten: Jubel Bier, Spezial, Schäfleshimmel, 3-Korn-Hefeweizen, Cyriakus alkoholfrei und alkoholfreies Hefeweizen.

Die Tradition der Linse auf der Schwäbischen Alb reicht weit zurück. In den 1960er Jahren war sie verschwunden. Ab den 1980er Jahren belebten engagierte Landwirte um Woldemar Mammel aus Lauterach den Anbau neu. 2007 entdeckten die „Linsenfreunde“ im Wawilow-Institut in St. Petersburg die alten, schwäbischen Sorten Späth 1 und 2 wieder und brachten sie mühsam zurück auf die Alb.

Heute arbeiten wir eng mit Lutz Mammel und den Bauern der Öko-Erzeugergemeinschaft zusammen, die die Alblinse kultivieren und zugleich die Braugerste für unsere Bioland-Biere anbauen.

Alb-Leisa
Linsen
von der Schwäbischen Alb

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN
BRAUHAUSSTRASSE 2 | 89584 EHINGEN-BERG
Tel. 07391 7717-10 | www.bergbier.de