

Kurz und knapp:

Das Wichtigste in Kürze:

BIO:

- Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau:
- ohne Agrarchemie
- ohne Pestizide (Pflanzenschutzmittel)
- ohne Herbizide (Unkrautvernichtungsmittel)
- ohne Kunstdünger
- landwirtschaftliche Flächen entsprechen den Richtlinien der Arbeitsgemeinschaft für ökologischen Landbau (AGÖL)
- Zertifiziert durch die Ökokontrollstelle BCS (DE-001)
- Bio-Bier ist nicht eierweißstabilisiert, daher leichte Trübung möglich, kein Einsatz von anderen Stabilisierungsmitteln
- Jede Kiste Bier sorgt dafür, dass 6qm Ackerland nicht konventionell, sondern ökologisch bewirtschaftet wird.

Höchste Qualitätsansprüche

- Gewährleistung der Sortentrennung durch ständige Qualitäts-Sicherstellung und strenge Laborkontrollen durch unsere Mitarbeiter
- Überschaubare Transparenz und Sicherheit auf Grund kurzer Wege zwischen Rohstoffherzeuger und Brauerei
- Feiner und ursprünglicher Geschmack und sehr gute Bekömmlichkeit durch traditionelles Brauverfahren (langsame und kalte Gärung mit anschließender sehr kalter und sehr langer Lagerung)



DE-ÖKO-001
EU-Nicht-EU-
Landwirtschaft



Feiern in Liebharts
Fachwerkdorf!
Besuchen Sie auch
www.fachwerkdorf.de



LIEBHARTS PRIVATBRAUEREI

DIE BIO-SPEZIALITÄTEN-BRAUEREI

• REGIONAL

- Klimaschutz durch regionales Denken und Handeln
- Familienbrauerei aus Detmold
- Wasser aus dem Teutoburger Wald

• NACHHALTIG

- 100% Ökostrom
- Energierückgewinnung durch modernste Anlagen
- Bio-Rohstoffe aus nächst möglicher Umgebung

• BIO

- höchste Bio-Standards aus Überzeugung
- ohne Gentechnik



• LIEBHART

- Leben für unsere Spezialitäten mit und ohne Alkohol



Liebharts Privatbrauerei GmbH & Co. KG • Am Gelskamp 6 • 32758 Detmold
Fon 05231.630506 • Fax 05231.630515 • info@residenz-biere.de • www.liebharts.de



LIEBHARTS PRIVATBRAUEREI

DIE BIO-SPEZIALITÄTEN-BRAUEREI



... schau
proBIERT?



AUS DER REGION
FÜR DIE REGION

Die neue Brauerei entsteht

Seit Januar 2005 gibt es in Lippe-Detmold eine neue Brauerei: die Liebarts Privatbrauerei GmbH & Co. KG.

Entgegen dem bundesweiten Trend, der Schließung von alt eingesessenen Brauereien und ihren Marken, gingen wir, die Familie Liebhart, in unserer Heimatstadt Detmold den entgegengesetzten Weg. Ermutigt durch den Glauben an ein ehrliches, traditionelles und hochwertiges Bier, haben wir beschlossen eine neue Brauerei zu bauen.



Das Bio-Bier soll begeistern

Auch schon vor und während der Planung der Brauerei hatte die Qualität des Bieres die oberste Priorität. Hier sollten Biere kreiert werden, die nicht billiger sein sollten als vergleichbare Produkte, sondern qualitativ besser und hochwertiger! Das Bier und seine Qualität sollen im Mittelpunkt stehen und unsere qualitätsbewussten Kunden nicht nur zufrieden stellen, sondern auch begeistern.

Ausgezeichneter Geschmack und eine sehr gute Bekömmlichkeit

Für die Vielfalt an verschiedenen Bio-Bierspezialitäten werden nur die besten Rohstoffe

verwendet. Hochwertige Brau- und Spezialmalze und edelster Aromahopfen - hier wird kein Hopfenextrakt eingesetzt - machen die Bio-Biere zu einem besonderen Geschmackserlebnis!

Buchen Sie Ihre persönliche Brauereiführung!

Lassen Sie sich von uns in die Welt des Brauens einführen.

Erfahren Sie Hintergründe, Philosophie und probieren Sie direkt am Tank unsere einzigartigen Bio-Biersorten. Ob Sie die einzelne Führung oder ein Kombinationsangebot mit dem Sudhaus oder der Weindiele im Liebarts Detmolder Fachwerkdorf buchen, es wird immer ein Erlebnis sein! Nehmen Sie mit uns Kontakt auf! Tel. 05231/630506 oder c.sostmann@residenz-biere.de.



Die Bio-Bier-Spezialitäten



Das Bio-Bier

Bestes Bio-Braumalz und edelste Bio-Hopfenqualität in Verbindung mit naturbelassenem Quellwasser machen die Liebarts Bio-Biere zu einem natürlichen Erlebnis.

Die neuen Spezialitäten

Inspiriert durch die Ursprünglichkeit, Freiheit und Wildheit der Senner Pferde unserer lippischen Heimat, entstanden die Bierspezialitäten „Dat Schwatte“ und „Dat Blonde“. Während „Dat Schwatte“ mit seiner dunklen Seele einen unvergleichlich röstigen und malzaromatischen Charakter besitzt, liegt „Dat Blonde“ Geheimnis in seiner feinen Hefeseele und einer extra Gabe Hallertauer Aromahopfens.

Glutenfreie Bio-Biere

Schon bei der Planung und dem Bau der Brauerei wurde darauf Wert gelegt, eine, für Brauereien unübliche, höchste Sortentrennung realisieren zu können. Nur so sind wir auch in der Lage, das erste in Deutschland gebraute glutenfreie Bier zu brauen. Für Allergiker geeignet

Bio Barrel-Aged-Biere

Eine handwerkliche Bio Craftbier Kreation aus der Liebarts Privatbrauerei. Edle Bio-Biere werden in unseren Kellern in speziellen Holzfässern, in denen vorher jahrelang Whiskey, Marsala oder Sherry (je nach Sorte und nach Kreativität des Brauers) gelagert wurden, 14 Monate lang gereift. Ausgewählte Kleinmengen werden nach der Handabfüllung und individueller Nummerierung zum Sammlerobjekt.



Bio-Craft-Biere

Ein richtiges Craft-Bier muss kraftvoll und authentisch sein. Das Schöne daran: man schmeckt es sofort.

Drei Sorten Craft-Bier:

- Hopfengestopftes Bio-Lagerbier. Tief goldgelbe Farbe mit opalem Glanz.
- Hopfengestopftes Bio-Pale Ale: damit britisches Bier den langen Weg nach Indien überleben konnte, erhielt es mehr Hopfen und Alkohol. Tief goldgelbe Farbe mit opalem Glanz.
- Knallt auch ohne Alkohol:
 - extra herb - kalt gehopft - Craft auch ohne Alkohol - das erste alkoholfreie Bio Craftbier



Die alkoholfreien Bio-Getränke

Seit März 2007 stellt Liebarts Privatbrauerei auch hochwertige alkoholfreie Bio-Getränkespezialitäten her. Alle unsere Getränke sind frei von Zuckeraustauschstoffen, Farbstoffen und Konservierungsstoffen

InBio Limonaden

fruchtig und erfrischend · hoher Fruchtgehalt · in hochwertiger Bio-Qualität · mit natürlichem Rohrohrzucker gesüßt · alkoholfrei · mit natürlicher Quellsäure · keine Farbstoffe · keine Konservierungsstoffe · naturtrüb



InBio Ferment

mit echtem Fruchtgehalt · besonders bekömmlich durch Fermentation von Gerstenmalz und Wasser · ohne Zuckerzusatz · nur mit Agavendicksaft gesüßt · belebend und vitalisierend · auch für Sportler geeignet · alkoholfrei



Bio-Cola

(Koffeinhaltige Bio-Cola-Limonade): 30% energiereduziert durch weniger Zucker · ohne Zusatzstoffe/ Konservierungsmittel · mit echtem Extrakt aus der Cola-Nuss · natürlicher Gehalt an Koffein · ausschließlich mit Rohrohrzucker gesüßt · ohne Phosphorsäure



Bio-Saftschorlen

hergestellt aus dem natürlichen Saft biologisch angebauter und sonnengereifter Äpfel und Bio-Rhabarber-Direktsaft aus heimischem Anbau · eine leichte Trübung und Bodensatz sprechen für die natürliche Qualität der Produkte

