



Bierfibel – Bio trifft Craft

Herzlich willkommen in

Schinkels Brauhaus

Hessens erste Bio-Privatbrauerei

Doch wir können noch mehr: Der Begriff „Craft-Beer“ ist momentan in aller Munde, doch wussten Sie eigentlich, dass Ihre heimische Brauerei Schinkel schon seit Jahren verschiedene „Craft“ Biere produziert? Denn „Craft-Beer“ bedeutet nichts anderes als handwerklich gebraute Biere, die sich mit ihrem charakteristischen Geschmack von der breiten Masse abheben.

Tauchen Sie ein in die wunderbar vielfältige Welt der Biere und suchen Sie sich auf den nächsten Seiten ihr ganz persönliches Lieblingsbier aus – Wir sind uns sicher, da ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Ihre Familie Schinkel



Bierfibel – Bio trifft Craft

Schinkels Brauhaus

Unsere Spezialitäten-Biere vom Fass, on Tap:

Bio-Pilsener

4,8 % Vol.

0,3l 2,80

0,5l 3,80

Ein untergäriges Bier mit feiner Hopfennote. Ausgeprägt im Geschmack und trotzdem sehr schlank. Unfiltriert und mit einem feinen Zusammenspiel aus dezenten Malznoten und einer angenehmen Bittere.

DE-ÖKO-012 / Deutsche Landwirtschaft

Dunkel

4,8 % Vol.

0,3l 2,80

0,5l 3,80

Ein wunderbar vollmundiges, aber unaufdringliches Bier, welches durch seine feinen Röstaromen besticht und dezente Karamell- und Schokoladenaromen mitbringt. Ein wahrer Genuss durch den feinen Abgang.

Bio-Weizen

5,2 % Vol.

0,3l 2,80

0,5l 3,80

Eine obergärige Bierspezialität mit ausgeprägten Fruchtaromen, die im Vordergrund zur Bittere stehen. Das Zusammenspiel aus spritziger Rezenz und einer erfrischenden Hefebloomigkeit beschert einen weichen und milden Abgang. *DE-ÖKO-012 / Deutsche Landwirtschaft*

Pale Ale

5,5 % Vol.

0,3l 2,90

0,5l 3,90

Ein obergäriges hopfenbetontes Bier mit feinen fruchtigen Zitrusaromen und einem Geschmack von grünen Früchten. Eine angenehme, fein eingebettete Bittere macht das Bier wunderbar harmonisch.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. All unsere Biere enthalten glutenhaltiges Getreide. Sollten Sie weitere Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich an unser Service-Team. Sie informieren Sie gerne.



Unsere Spezialitäten aus der Flasche

Stout

6,0 % Vol.

0,3l 3,00

0,5l 4,00

Ein vollmundiges ebenholzfarbenedes Bier, mit einer cremigen Schaumdecke, durch die man schon die feinen Röstaromen wahrnehmen kann. Im Antrunk kommen die ausgeprägten Schokoladen- und Kaffeenoten des malzbetonten Bieres zum Vorschein. Die Süße des Malzes wird durch eine angenehme Bittere perfekt ausbalanciert

Kellerbier

5,5 % Vol.

0,3l 2,80

0,5l 3,80

Eine obergärige Bierspezialität mit einem angenehm malzig-süßem und doch fruchtigen Aroma, welches man schon im Antrunk wunderbar herausschmeckt. Die Bittere hält sich dezent im Hintergrund, um feinsten Karamell und Apfelnote den Vortritt zu lassen.

Amber

5,2 % Vol.

0,3l 2,90

0,5l 3,90

Eine obergärige, vollmundige Spezialität mit einer wunderschön opalisierenden Bernsteinfarbe. Unser Amber besticht durch seine ausgeprägten Karamellnoten, die von einer aromatischen Hopfenbittere noch unterstrichen wird.

Bio-

Alkoholfrei

<0,5 % Vol.

0,33l 2,80

Das neue Schinkels Alkoholfrei, frisch hopfig und naturtrüb. Ideal zum Sport und für alle die auf Alkohol verzichten möchten.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. All unsere Biere enthalten glutenhaltiges Getreide. Sollten Sie weitere Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich an unser Service-Team. Sie informieren Sie gerne.



Schinkels meets Honey oder Hanf!

Bio-Kornblumenmix

4,4 % Vol.

0,33l 3,00

Dieses Biermischgetränk ist ein vollmundig, ausgewogenes, goldblondes Getränk bei dem die duftig, floralen Noten des Kornblumenhonigs auf die feinerherbe Frische des Tettninger Aromahopfen treffen. Der Honig wurde von der Imkerei Curic in Brandenburg geerntet und mit größter Sorgfalt verarbeitet.

DE-ÖKO-012 / Deutsche Landwirtschaft

Honey-Stout

5,5 % Vol.

0,33l 3,00

Original Schinkels Stout kombiniert mit frischem Kasseler Sommerhonig ergeben ein neues Geschmackserlebnis, bei dem der röstige Character des Stouts wunderbar mit der süße des Honigs abgerundet wird.

Bio-Hanfbier

4,5 % Vol.

0,33l 3,00

Ein vollmundiges Ale, das durch seine angenehme Süße im Antrunk besticht. Feine fruchtige und kräuterige Nuancen, sowie eine ganz dezente Bittere runden den Geschmack ab.

DE-ÖKO-012 / Deutsche Landwirtschaft

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. All unsere Biere enthalten glutenhaltiges Getreide. Sollten Sie weitere Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich an unser Service-Team. Sie informieren Sie gerne.



So viele interessante Biere und Sie sind sich nicht sicher, welches Sie Probieren sollen? Kein Problem! Unser geschultes Service-Team berät Sie sehr gerne und empfiehlt für jeden Geschmack das passende Bier. Achten Sie auch auf die Bierempfehlungen in unserer Speisekarte. Ausgewählt und empfohlen von unserer Biersommelière.

Sie möchten noch mehr über unsere handwerklich gebrauten Biere erfahren? Dann führen wir Sie gerne durch unsere Brauerei und lassen Sie noch mehr spannende Details aus der vielfältigen Welt des Bieres erleben und erfahren, oder Sie möchten an einer von unserer Dipl. Biersommelière durchgeführten Verkosterschulung teilnehmen. Unser Service-Team nimmt gerne Ihre Terminwünsche entgegen.

Mit durstlöschenden Grüßen

Ihre Familie Schinkel

Auf den nächsten Seiten haben wir noch ein paar Lesenswerte Informationen zum Genussmittel Bier zusammen gestellt. Viel Spaß beim Informieren und einen schönen Aufenthalt bei uns in Schinkels Brauhaus.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. All unsere Biere enthalten glutenhaltiges Getreide. Sollten Sie weitere Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich an unser Service-Team. Sie informieren Sie gerne.



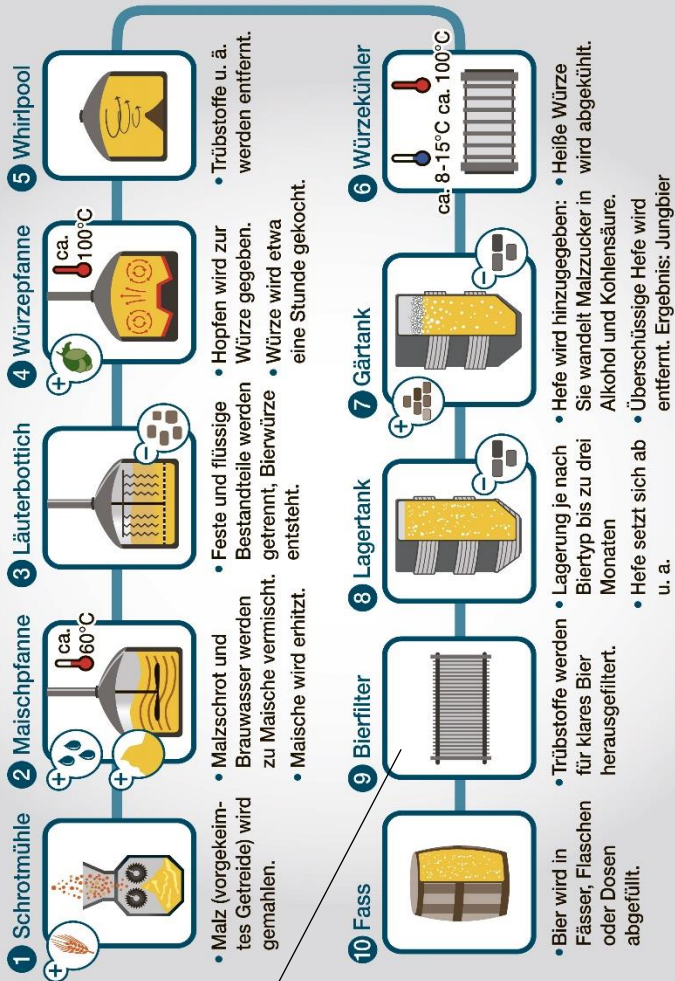
Was versteht man überhaupt unter dem Begriff Craft Beer?

Ursprünglich bedeutet „Craft -Beer“ Handwerklich gebrautes Bier, also nicht industriell hergestellt. Da dieser Begriff in Deutschland aber nicht genau definiert oder geschützt ist, haben mittlerweile auch etliche Industriebrauereien eigene „Craft Beer“ Linien, die eigentlich nicht mehr viel mit dem Grundgedanken des „Craft Beer“ zu tun haben. „Craft“ kommt dann zum Tragen, wenn jemand mit Leidenschaft hinter seinem Produkt steht. Wenn kommerzieller Erfolg nicht höchste Priorität hat. Und nicht zuletzt, wenn an Grenzen gegangen wird. Grenzen des Möglichen, Grenzen des (guten) Geschmacks, Grenzen der Kreativität.

Craft Beer und das Reinheitsgebot

Diese rebellische Haltung zeigt sich beim Craft Beer nicht nur im Geschmack der überwiegend durch hochwertige Aromahopfen erzielt wird (vergleichsweise dazu verwenden große Braukonzerne die günstigeren und weniger aromatischen Bitterhopfen), sondern manchmal auch durch die bewusste Missachtung des Reinheitsgebots. Dieses wird in den Augen der meisten Craftbeer Afficionados als längst überholt angesehen. Nicht nur lässt das Reinheitsgebot zahlreiche chemische Filtrierungsprozesse zu (wie es die Industrie-Brauereien handhaben), es steht einer kreativen Braukultur definitiv im Weg. Früher war es selbstverständlich Bier mit Kräutern und anderen natürlichen Zutaten zu brauen. Biersommelier und Braumeister Oliver Wesseloh fordert deshalb beispielsweise ein Umdenken bei deutschen Brauern und postuliert ein Natürlichkeitsgebot anstelle des Reinheitsgebots.

So wird Bier hergestellt



Dieser Schritt entfällt bei uns, wir verzichten auf sämtliche Zusatzstoffe und forcierte Verfahren und belassen unser Bier unfiltriert.



Warum Bier nicht nur schmeckt, sondern auch gesund ist:

- Hoher Wasseranteil
- Isotonisch
- Leicht verfügbare Kohlenhydrate
- Kalorienarm (420 Kcal pro Liter, das ist weniger als bei O-Saft)
- Geringe Mengen an Eiweiß bei hohem Gehalt an allen wichtigen Aminosäuren
- Kein Fett, Kein Cholesterin
- Reich an Kalium, Magnesium, Phosphor.....
- Vitamine (alle der B-Gruppe)
- Extrem Natriumarm
- Beruhigende Bitterstoffe
- Polyphenole mit antioxidativer Wirkung
- Ballaststoffe
- Belebendes Kohlendioxid
- Frei von chemischen Zusätze
- Hohe Bioverfügbarkeit der Inhaltsstoffe

Und warum Bio?

Nur Hopfen, Malz, Hefe und Wasser gehören ins Bier. So will es das Reinheitsgebot. Vorgeschrieben ist hier aber nicht, wie die Rohstoffe verarbeitet oder welcher Düng- und Pflanzenschutzmittel auf den Feldern versprüht werden. Wer auch hier Sicherheit und Transparenz möchte, trinkt besser Bio-Bier.



Und wie lange gibt es denn eigentlich schon Bier?

Die ersten Bierbrauer der Menschheit waren wahrscheinlich die Sumerer, die vor rund 6.000 Jahren das Gebiet im südlichen Mesopotamien (heute Irak) besiedelten. Wohl eher durch Zufall entdeckten die Sumerer das Bierbrauen, als sie mit einem vergorenen Teig für Brot hantierten. Aus ihren Versuchen, den Gärvorgang selbst herbeizuführen, entstand statt Brot ein "Göttertrunk", der fortan ebendiesen geopfert wurde. Doch das Wissen um die Braukunst entwickelte sich weiter und bald war das neue Getränk nicht mehr nur Gottheiten vorbehalten. Fundstücke aus der Zeit um 2.000 v. Chr. zeugen von Braumeistern, die ihre Rezepte für Bier in Keilschrift für die Nachwelt festgehalten hatten. Die Aufzeichnungen zeigen, dass es damals bereits ein gutes Dutzend verschiedener Biersorten gab.

Frühgeschichtliche Bier-Vielfalt

Im alten Babylon waren wenig später bereits gut 20 verschiedene Biere mit unterschiedlichem Geschmack urkundlich erwähnt: So gab es zum Beispiel Dünnbier, Schwarzbier und Prima Bier – das babylonische "Premium Export". Dieses Bier wurde bis nach Ägypten exportiert! Die Geschichte des Bieres hält einige Überraschungen parat: So nahm schon der Babylonierkönig Hammurabi das Thema Verbraucherschutz sehr ernst und verhängte drastische Strafen für alle, die Schindluder mit dem Bier trieben. Von hier aus trat das Getränk aus Wasser und Malz, das zunächst nur aus dem Getreide Gerste bestand, seinen Siegeszug durch die Welt an. Das Hanfgewächs Hopfen fand erst im Mittelalter den Weg in die Rezeptur. In der Region Kulmbach wurden Amphoren für Bier aus dem 8. Jahrhundert v. Chr. gefunden. Sie sind der älteste Nachweis für das Bierbrauen auf deutschem Boden. Noch heute sind in dieser Region einige traditionsreiche Brauereien beheimatet.

Bierbrauen war in den ersten Jahrhunderten unserer Zeitrechnung ebenso wie das Brotbacken übrigens Sache der Frauen. Gelang ein Sud besonders gut, ludie "Dame des Hauses" ihre Nachbarinnen zum Bierkränzchen ein. Ein Brauch, aus dem später das Kaffeekränzchen entstand.