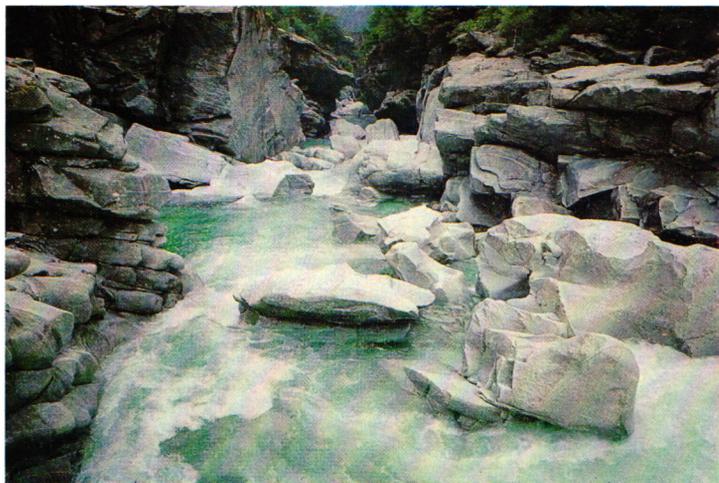
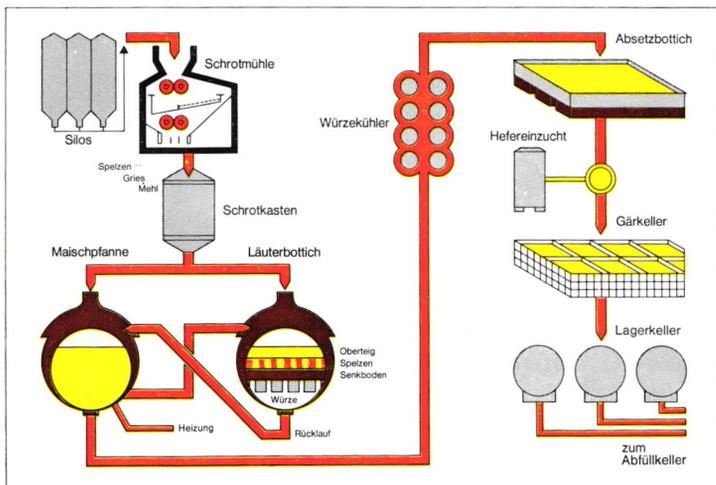


**Wer gutes Bier brauen will,
braucht auch gutes Wasser...**

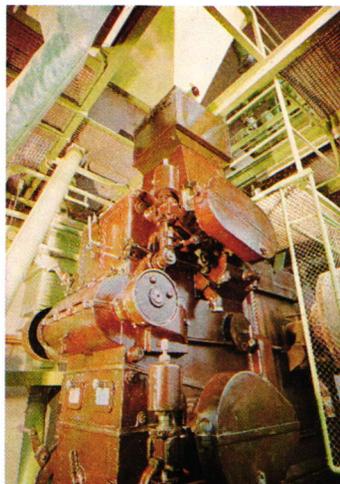


Das geschrotete Malz wird in der Bergbrauerei „eingemaischt“. Das heißt: im Maisch-Bottich mit Wasser vermischt. Mit dem quellfrischen Brauwasser aus eigenem Brunnen, das zum Geschmack und zur Qualität der Bergbräu-Biere erheblich beiträgt.



In der Maischpfanne wird das „Gebräu“ gekocht. Hier entwickelt sich der Malzzucker. Über den Läuter-Bottich, wo die Flüssigkeit von Eiweiß „geläutert“ wird, fließt sie in die Sudpfanne und wird dort noch einmal gekocht. Von jetzt an spricht man von Würze.

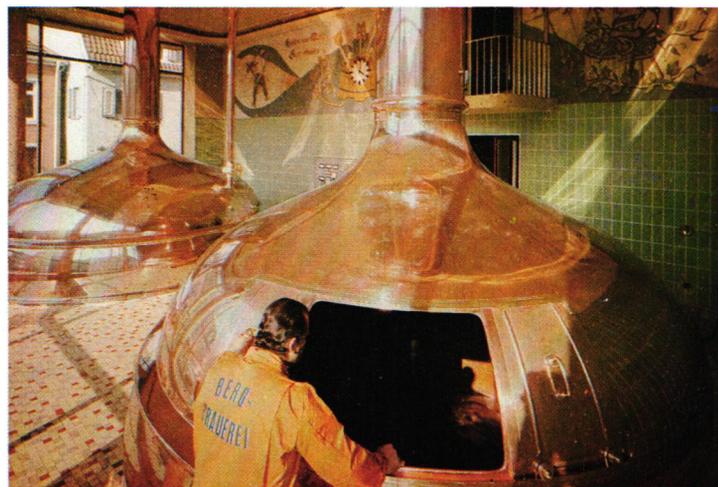
**... und wer etwas
von Bier versteht – versteht,
warum wir es
nach alter Art brauen.**



Die Schrotmühle
aus dem Jahre 1926

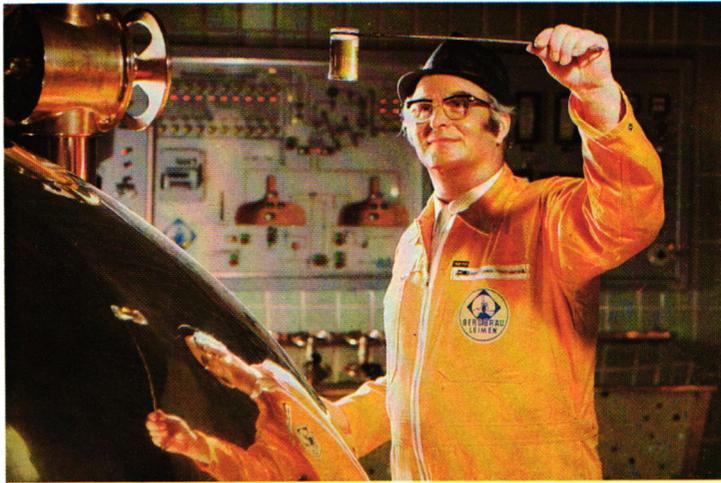
„Unzählig sind die Veränderungen, welche man bei dem Biere findet und welche nicht allein in der verschiedenen Menge und Beschaffenheit der Materialien, sondern auch in der Verschiedenheit des Verfahrens ihren Grund haben.“

Damals schon kannte man die „feinen Unterschiede“. Und damals schon – im 19. Jahrhundert – wurde Bergbräu mit Sorgfalt und Sachverstand auf die gleiche Art wie heute gebraut.

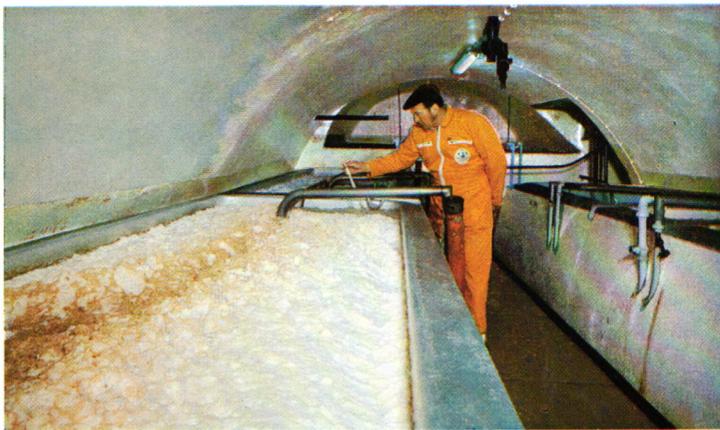


Bergbräu-Biere werden aus erstklassigen Rohstoffen gebraut. Von erfahrenen Brau-Meistern nach alter Tradition. – Nach einfachen und natürlichen Verfahren. Aus Hopfen und Malz, Hefe und Wasser. Streng nach dem Reinheitsgebot.

Ohne Hopfen wäre das Malz verloren



Während die Würze in der Sudpfanne kocht, gibt man – feinst dosiert – den Hopfen dazu. Ohne ihn würde das „Gebräu“ wenig Haltbarkeit erreichen. Die gehopfte Würze wird im Würzekühler auf die gewünschte Temperatur gebracht. Und dann mehrere Stunden in einem Kühlschiff oder Setzbottich gelagert, bevor sie in den Gärkeller kommt.



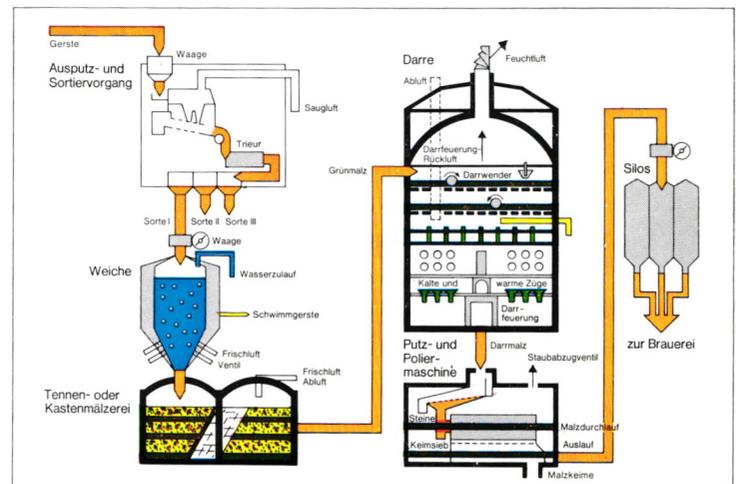
Erst im Gärkeller wird die Hefe hinzugefügt. Jetzt beginnt die „geistige Gärung“. Die Hefe sorgt dafür, daß der Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure aufgespalten wird. Die Hauptgärung dauert 6 bis 8 Tage.

Der „Geist“ des Bieres ist das Malz

„ein gutes Malz muß gleichförmig, nicht zu viel und nicht zu wenig gekeimt, wohlgetrocknet oder geröstet, rein und nicht alt und verlegen sein“.

An diese Qualitäts-Vorstellung des 19. Jahrhunderts hält sich die Bergbrauerei noch heute. In den Mälzereien, die für die Bergbrauerei mälzen, wird nach guter alter Art aus Gerste Malz gemacht: Das Korn wird eingeweicht und auf Tennen (oder Malzkästen) zum Keimen gebracht. Dabei bereitet sich schon die Umwandlung des Gerstenkorns in Malz-Zucker vor. Eine Voraussetzung dafür, daß das geschrotete Malz später in „geistige“ Gärung übergehen kann.

Das Keimen wird abgebrochen, sobald die Keime die äußere Hülle des Kornes durchstoßen haben. Dann wird das Korn auf geheizten Darren ausgetrocknet. Von jetzt ab nennt man es Malz. – Heiß und dadurch dunkel geröstet für das beliebte „Bergbräu-Urbock“. Heller für das „Spezial-Export“ und das beliebte „Leimener Pilsner“.



damals 1862...



...damals begann die Geschichte der Brauerei. In den „Gebäulichkeiten am Berg“, in die der Bierbrauer Justus Endlich eingeeiratet hatte. Schritt für Schritt verwandelte er sie in die Berg-Brauerei.



Johann Geiser

Seine persönliche Einsatz verdankt das Unternehmen seine wirtschaftliche Bedeutung. Seinem Können und seinem Qualitäts-Verständnis verdanken wir „das natürliche Bier aus Leimen“ – unverfälscht, wie es heute noch gebraut wird.

Seinem Sohn und drei nachfolgenden Besitzern verdanken wir es, daß der Braubetrieb erhalten wurde und auch den Weltkrieg überdauerte.

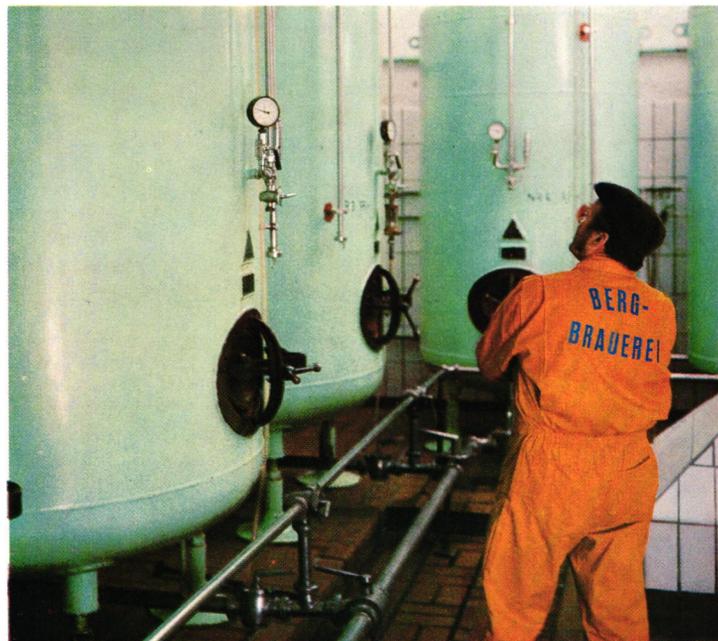
Wirklich zu leben begann die bekannte und angesehene Brauerei – die Bergbrauerei, wie wir sie heute kennen – aber erst viel später: Ihr eigentliches Geburtsjahr ist das Jahr 1918. Das Jahr, in dem Johann Geiser die Leitung übernahm.

Junges Bier braucht Ruhe

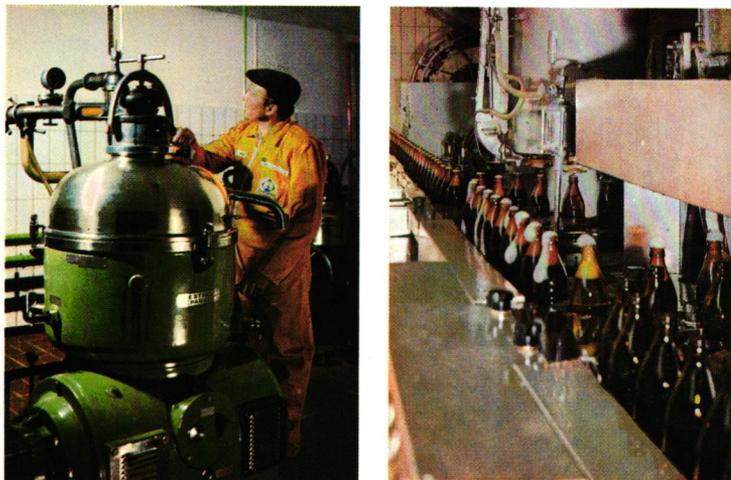


Nach der Hauptgärung wird das 8 Tage-junge Bergbräu „geschlaucht“. Das heißt: in Lagertanks gebracht, in denen es – gekühlt bis minus 2 Grad – 10 bis 12 Wochen ruht. – Es gärt nach.

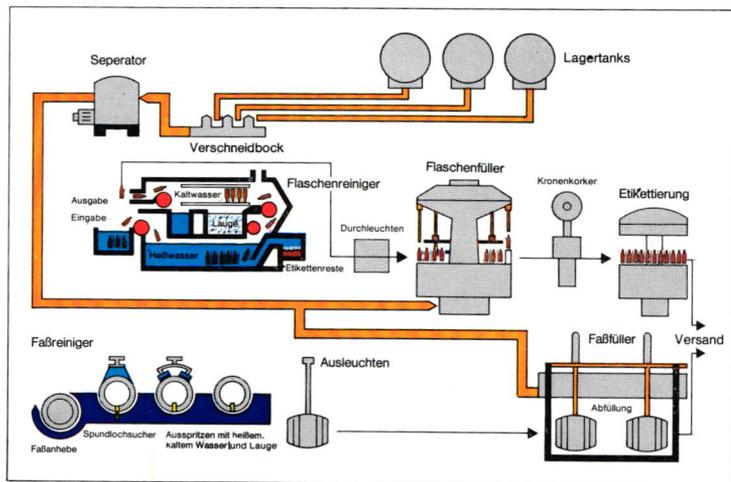
Die gigantischen Lagerkeller – tief im Leimener Berg unter der Brauerei – garantieren dafür, daß aus der Bergbrauerei niemals ein „unausgegorenes“ Bier kommt. Denn in den Bergbräu-Kellern kann die Hälfte des jährlichen Brau-Volumens lagern, reifen und gepflegt werden.



Das einzige Bier in Deutschland...



Kein anderes Bier in Deutschland wird nach der Gärung ganz ohne Filter in Fässer und Flaschen gefüllt. Bergbräu ist das einzige, in dem das Gute aus Hopfen und Hefe und Malz unfiltriert erhalten ist. Das einzige, das allein durch Ruhe und Pflege und Reife glanzklar wird.



Das natürliche Bier aus Leimen wird vom Lagertank über eine Zentrifuge direkt in die modernen Abfüll-Anlagen geleitet. Ohne Filter. Jetzt wird die Reinheit der Rohstoffe und die Sorgfalt der Braumeister belohnt: glanzklares, unfiltriertes Bergbräu.

*wird glanzklares Bier noch nach alter
unser Bergbräu so, wie vor 100 Jahren.
Deutschland, die ihr Bier nicht filtriert:*



*...bei uns in der Bergbrauerei Leimen
Art gebraut. Wir pflegen und lagern u
Und wir sind die einzige Brauerei in D*



**...kommt täglich
kellerfrisch ins Haus**



Überall, wo man Bergbräu trinkt, kennt man die blau-gelben Bergbräu-Autos und die zuverlässigen Fahrer der Bergbrauerei, Leimen. Wenn Sie sich einen unfiltrierten Genuß gönnen möchten – machen Sie eine Bergbräu-Probe.



Probieren Sie das Spezial-Export. Und natürlich ein Leimener Pilsner. Und lassen Sie sich den „Urbock“ aus der Bergbrauerei nicht entgehen. Mit diesen drei Lieblings-Sorten hat Bergbräu schon manchen auf den Bier-Geschmack gebracht.



Bergbrauerei Leimen
6906 Leimen
Telefon 06224/71350

herzlich
willkommen
bei uns...

