






# DAS BUCH DER BIERE

Entdecke die regionale  
Biervielfalt von Altenburger.

 [www.altenburger-shop.de](http://www.altenburger-shop.de)

  @altenburgerbrauerei





## ALTENBURGER. BRAUKUNST SEIT 1871.

„Der Ursprung eines guten Bieres liegt in seinen Rohstoffen, der richtigen Verarbeitung und dem gewissen Etwas, was ein Bier zum besten unter vielen macht. Wir brauen mit regionalen Zutaten wie unserem Elbe-Saale-Hopfen oder der mitteldeutschen Gerste.

Als unabhängige Familienbrauerei im Osten Deutschlands stehen wir mit Herzblut hinter unserem Bier! Genau deshalb ist Altenburger in Mitteldeutschland die am meisten ausgezeichnete Biermarke. Wir wollen kein Industriebier, wir wollen Individualität und das in jedem unserer Biere. Mit unserer Biervielfalt schaffen wir Genussmomente, die zu jedem Anlass passen. Ob gemeinsam am Grill oder alleine zum Feierabend. Wir machen Braukunst wieder erlebbar.“

Bastian Leikeim  
Geschäftsführer und Inhaber der  
Altenburger Brauerei

*Bastian Leikeim*



Im Jahr 1913 entstand das malerische Sudhaus im Jugendstil. Auch heute bildet das denkmalgeschützte Sudhaus das Herzstück der Brauerei.

**Mit historischen Kupferkesseln und neuer Anlagentechnik verbindet es Tradition mit Moderne.**



Unseren Hopfen beziehen wir von Familie Berthold aus dem kleinen Ort Monstab, der neben Altenburg liegt. Auch für unsere Gerste und das Malz fahren wir keine weiten Strecken.

**Unsere Qualität liegt direkt vor der Haustür,  
unsere Qualität ist unsere Region.**

Nicht nur unseren qualitativ hochwertigen Rohstoffen ist unser Erfolg zu verdanken. Jeder einzelne Mitarbeiter bei Altenburger steht mit Herzblut und Leidenschaft hinter seinem Bier. Umzingelt von Konzernbrauereien bleiben wir unserer Philosophie treu.

**Genau deshalb sind wir heute die am meisten ausgezeichnete Brauerei Mitteldeutschlands.**



Katharina Reinhardt  
1. Braumeisterin in der Altenburger Brauerei

Wenn beste Rohstoffe aus der Region auf pure Begeisterung beim Brauen treffen, dann kann daraus nur ausgezeichnete Braukunst entstehen.

Als unabhängiges Familienunternehmen setzen wir seit 2016 auf unsere Qualität vor Ort. Die Nähe zu unserer Heimatregion Mitteldeutschland ist ein wichtiger Bestandteil unserer täglichen Arbeit. Die Verbundenheit zur Region und zur Qualität spiegeln sich auch in über 40 nationalen und internationalen Auszeichnungen seit 2016 wider. Dabei nehmen wir nur an Wettbewerben teil, die von ausgewiesenen Fachjürys durchgeführt und blind verkostet werden.





**Unser Altenburger Premium Pils –  
herb, klar, ehrlich**

Altenburger Premium Pils. Angenehm herb,  
durch regionalen Elbe-Saale-Hopfen. Schon  
zum zweiten Mal zum besten Pils Deutsch-  
lands gewählt und das nicht ohne Grund.

Bierstil: Pils deutscher Brauart

Alkoholgehalt: 4,9 Vol.-%

Bittereinheiten: 30 IBU

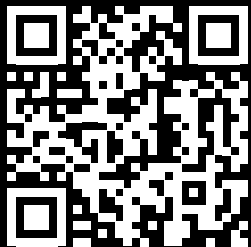
Farbe: kräftiges sonnengelb

Stammwürze: 11,3°Plato

Hopfen: Perle, Magnum, Ariana

**Eigenschaften: feinherb,  
hopfenaromatisch, frisch**

JETZT  
BESTELLEN!



Pils ist in Deutschland immer noch der beliebteste Bierstil. Bei unserem Pils können wir voller Stolz sagen, dass es sich um ein ehrliches, nach traditioneller Braukunst und mit regionalem Elbe-Saale-Hopfen eingebranntes Pils handelt. Nach der typischen kalten Gärung hat es 30 Bittereinheiten.

Zu dem herben Geschmack passt wunderbar ein Klassiker wie Kalbsschnitzel mit Spargel. Des Weiteren kann das Bier ideal zur Vorspeise, wie zum Beispiel zu einem leichten Salat, getrunken werden, da es den Appetit anregt.

Ein Pils bezeichnet man als die Antwort auf das eher im süddeutschen Raum weitverbreitete Helle Bier.





**Unser Altenburger Hell –  
erlesenes Malz und milde Hopfung**

Altenburger Hell - ein ganz feines Lager.  
Gebraut mit hellem Malz, dezent gehopft  
entsteht ein wirklich großartiges und  
frisches Bier.

Bierstil: Lager, Hell,  
Münchner Hell

Alkoholgehalt: 4,9 Vol.-%

Bittereinheiten: 20 IBU

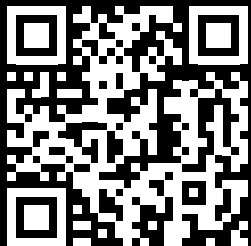
Farbe: gold

Stammwürze: 11,3°Plato

Hopfen: Perle, Magnum

**Eigenschaften:**  
**angenehm rezent,**  
**weich, vollmundig**

**JETZT  
BESTELLEN!**



Mit unserem Hellen haben wir einen absoluten Allrounder. Durch seine hohe Drinkability passt es sich fast jedem Biermoment problemlos an. Ein Helles kann man gut zu verschiedenen Käsesorten, wie zum Beispiel Ziegenkäse mit Feigensenf kombinieren.

Zum Thüringer Klassiker, der Rostbratwurst, passt das Bier sogar besser als ein Pils.

Das helle Lagerbier zeichnet sich durch eine dezente Hopfung und einen angenehmen, meist weichen Malzkörper aus.

**Unser Altenburger Bock –  
Ein starkes Stück Braukunst**

Altenburger Bock. Das vollmundige,  
aromatisch wärmende Bier mit feiner  
Honigsüße überzeugt im Glas mit seiner  
kräftigen dunklen Bernsteinfarbe.

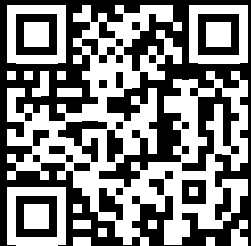


Bierstil: Bock

Alkoholgehalt: 7,0 Vol.-%  
Bittereinheiten: 26 IBU  
Farbe: kräftiger dunkler  
Bernstein  
Stammwürze: 16 °Plato  
Hopfen: Perle, Magnum

**Eigenschaften: ausgewogen,  
malzaromatisch, wärmend**

**JETZT  
BESTELLEN!**



Unser stärkstes Familienmitglied, das Bockbier, lässt keine Fragen offen. Seine kräftigen Malznoten lassen sich mit süßen Speisen und Desserts perfekt heraus-schmecken wie z.B. beim Genuss einer Bitterschokolade mit mindestens 75 % Kakaoanteil oder einer Ganache mit Dörrobst.

Der weitverbreitete Trugschluss, dass das Bockbier etwas mit dem Ziegenbock zu tun hat, ist leider falsch. Das erste Bockbier wurde in Einbeck eingebraut. Durch den dort weitverbreiteten Dialekt wurde aus Einbeck später der Bock.



## **Unser Altenburger Festbier – in schöner alter Tradition**

Altenburger Festbier. Das bernsteinfarbene, süffige Bier ist für jeden feierlichen Anlass die richtige Wahl. Vollmundig und feinwürzig. Auch geschmacklich ein wahres Fest.

Bierstil: Märzen, Festbier

Alkoholgehalt: 6,0 Vol.-%

Bittereinheiten: 22 IBU

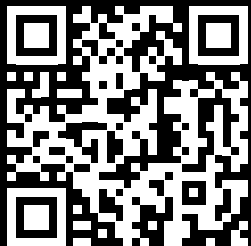
Farbe: heller Bernstein

Stammwürze: 13,5°Plato

Hopfen: Perle, Magnum

**Eigenschaften: vollmundig,  
feinwürzig,  
wohlschmeckend**

**JETZT  
BESTELLEN!**



Hergestellt im klassischen Brauverfahren bietet unser Festbier einen ausgewogenen Malzkörper gepaart mit einer feinen Hopfenbittere. Seine Vollmundigkeit lässt sich hervorragend mit deftigen Speisen kombinieren. Unser Festbier ist die perfekte Begleitung zu herzhaft geschmortem Braten oder gebratenem Fisch.

Durch seine komplexe Malzaromatik lässt es sich harmonisch mit kräftigem Käse kombinieren. Zu einem warmen Apfelstrudel mit Vanilleeis ist das feinwürzige Bier ein wahrer Genuss.

Von Festbier ist immer dann die Rede, wenn zu großen Festen ein spezielles Bier gebraut wird.

**Unser Altenburger Weißbier –  
viel Weizenmalz und feine Hefe**

Altenburger Weißbier. Goldgelb und  
hefetrüb. Angenehm fruchtig und prickelnd.  
Hoher Weizenmalzanteil, gepaart mit Hefe aus  
eigener Reinzucht.



Mit unserem Weißbier hat sich für uns ein kleiner Traum erfüllt. Bei den World Beer Awards 2020 wurde unser Weißbier zum „besten Weißbier Deutschlands“ ausgezeichnet. Wir sind mächtig stolz, dass wir auch mit einem typisch bayerischen Bierstil so überzeugen können.

Eine Käseplatte mit leichtem Käse oder Geflügelgerichte passen sehr gut zum Weißbier, genauso wie der Klassiker die Weißwurst.

Unser Weißbier zeichnet sich durch eine angenehme, fruchtige Aromatik aus, bei welcher sich Aromen wie Banane oder Nelke widerspiegeln.

Bierstil: Weißbier, Hefeweizen

Alkoholgehalt: 5,4 Vol.-%

Bittereinheiten: 13 IBU

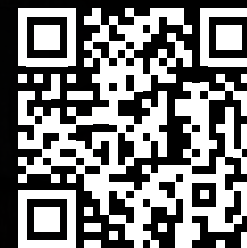
Farbe: goldgelb & unfiltriert

Stammwürze: 12,5°Plato

Hopfen: Ariana

**Eigenschaften: fruchtig,  
spritzig, erfrischend**

**JETZT  
BESTELLEN!**







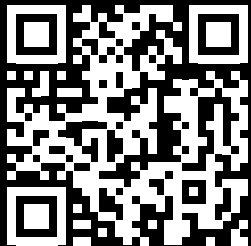
**Unser Altenburger Sommerhell –  
schmecke die Leichtigkeit des Sommers**

Altenburger Sommerhell. Unsere fein  
aromatische Balance aus Malz und Hopfen  
bringt den Sommer zu Dir - egal wo du bist.

Bierstil: Schankbier  
Alkoholgehalt: 3,5 Vol.-%  
Bittereinheiten: 17 IBU  
Farbe: sonnengelb  
Stammwürze: 10,3° Plato  
Hopfen: Mandarina Bavaria,  
Ariana, Magnum

**Eigenschaften: spritzig, leicht,  
fein aromatisch**

**JETZT  
BESTELLEN!**



**IN DEN  
SOMMER  
MONATEN**



Das Sommerhell ist das ideale Bier für die warme Jahreszeit. Die leichte Malzaromatik und die dezente Hopfenbittere verbinden sich zu einem wunderbar ausgewogenem Mundgefühl. Herrlich spritzig bei gerade einmal 3,5 % Alkohol.

Leichte Salate sowie gedünsteter Fisch passen hervorragend dazu. Wir würden das leichte Bier auch beim Grillen im Sommer empfehlen, da es sich als angenehme Erfrischung super zu allen Grillgerichten genießen lässt.

Als Schankbier wird ein leichtes, alkoholreduziertes Bier mit einer maximalen Stammwürze von 10,9° Plato bezeichnet.

**Unser Altenburger Winterbier –  
mach's Dir gemütlich**

Altenburger Winterbier. Ausgewählte Spezialmalze und regionaler Hopfen verbinden sich zu einem malzaromatisch, wärmenden Winterbier.



Nach unserem ersten Saisonbier, dem Sommerhell, haben wir uns gedacht: Wir brauchen auch ein passendes Bier für die kalte Jahreszeit. Entstanden ist unser malzaromatisches Winterbier. Die Mischung aus ausgewählten Spezialmalzen verleiht unserem Winterbier seine kräftige kupferrote Farbe und eine ausgewogene, feine Malzaromatik.

Unser Winterbier ist perfekt für einen Abend am Kamin, zu einem guten Film, wenn es draußen stürmt oder einfach nur zum gemütlichen Beisammensein.

Das wärmende Malzaroma lässt sich hervorragend mit einem gegrillten Rinderfilet paaren. Ebenso sind Lebkuchen mit unserem Winterbier ein absolutes Genussmoment.

Bierstil: Vienna-Style Lager

Alkoholgehalt: 5,5 Vol.-%

Bittereinheiten: 23 IBU

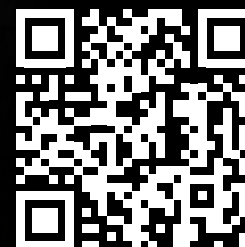
Farbe: kupferrot

Stammwürze: 13,3 °Plato

Malz: Pilsner Malz,  
Melanoidinmalz,  
Karamellmalz

**Eigenschaften: malzaromatisch,  
wärmend, vollmundig**

**JETZT  
BESTELLEN!**



**IN DEN  
WINTER  
MONATEN**





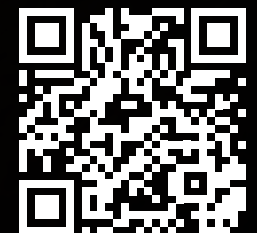
## Enjoy the A-Team!

Trink regional und sichere Dir Deine Mitgliedschaft im A-Team. Freue Dich auf exklusives Bierwissen, gemeinsame Biermomente und einen dauerhaften Rabatt beim Einkauf von Deinem Lieblingsbier.\*

Du willst mit ins Team? Dann melde Dich ganz einfach auf unserer Webseite an.

Wir freuen uns auf Dich!

\* Rabatt ist ausschließlich im Onlineshop einlösbar und bei Erwerb eines Biertastings.





**Du willst geschäftlich übers Bier reden:**

**Uwe Wenzel**

Leiter Vertrieb/Prokurist

[uwe.wenzel@altenburger-brauerei.de](mailto:uwe.wenzel@altenburger-brauerei.de)

[WWW.ALTENBURGER-BRAUEREI.DE](http://WWW.ALTENBURGER-BRAUEREI.DE)

**Du brauchst mehr Infos zum Bier:**

**David Sperling**

Veranstaltung & Promotion/Biersommelier

[david.sperling@altenburger-brauerei.de](mailto:david.sperling@altenburger-brauerei.de)

 [WWW.ALTENBURGER-SHOP.DE](http://WWW.ALTENBURGER-SHOP.DE)



Impressum:  
Altenburger Brauerei GmbH  
Brauereistraße 20  
04600 Altenburg

Tel.: 03447 3129 – 0  
Fax: 03447 3129 – 19

[info@altenburger-brauerei.de](mailto:info@altenburger-brauerei.de)