



« CULTIVER LES TRADITIONS
TOUT EN PERMETTANT À LA
TECHNOLOGIE DE S'IMPLANTER.
CELA FAIT AUSSI PARTIE DU
MÉTIER DE BRASSEUR. »

Les temps changent. Vous apercevez ici
Andreas Leikeim (2ème en partant de
la gauche) en 1927 avec des employés
de la brasserie et sa fille Maria lors du vidage
des fûts.

Sous sa régie, une nouvelle cave de fermentation voit le jour en 1954, puis son neveu
Dieter développe la brasserie Leikeim vers
le milieu des années soixante-dix pour en
faire une entreprise de taille moyenne. Sans
toutefois négliger la tradition brassicole.

Par exemple, Leikeim utilise aujourd'hui
encore exclusivement ses propres souches
de levure de fermentation haute et basse.
Ces souches sont cultivées sur place dans
une exploitation de culture pure. Le malt
est fabriqué à partir de variétés d'orge
et de blé issues d'une culture sans OGM.
Le houblon est quant à lui issu des zones
de culture Spalt et Halletau, respectivement
originaires de Franconie et de Bavière.

Andreas Leikeim, arrière-petit-fils du fonda-
teur, est directeur de l'entreprise depuis 2010.
Lui aussi sait qu'il faut « cultiver les traditions
tout en permettant à la technologie de
s'implanter. Cela fait aussi partie du métier
de brasseur. »

UNE FAMILLE DE BRASSEURS. TOURNÉE VERS L'AVENIR.

Visionnaire, le boucher Johann Leikeim épousait en 1880 la veuve du
boulangier, Apollonia Fischer qui tenait la boulangerie d'en face, réunissant
ainsi dans la famille Leikeim, lors de la fondation de la brasserie en 1887,
le savoir-faire de trois artisanats originaires de Franconie. Aujourd'hui, la
région détient le record mondial du nombre de boucheries, boulangeries
et brasseries par habitant.

Pour qu'une brasserie perdure sur
cinq générations, il est nécessaire
de maintenir l'équilibre entre le cœur
et la raison, en d'autres termes
d'associer une tradition éprouvée à
une nécessaire modernisation.
Cette réussite qui dure depuis plus
de 125 ans, nous la devons aux fortes
personnalités de la famille Leikeim,
qui ont toujours su se remettre en
question pour se renouveler.

Fondée en 1887 par Johann Leikeim,
Andreas et Anton Leikeim repèrent

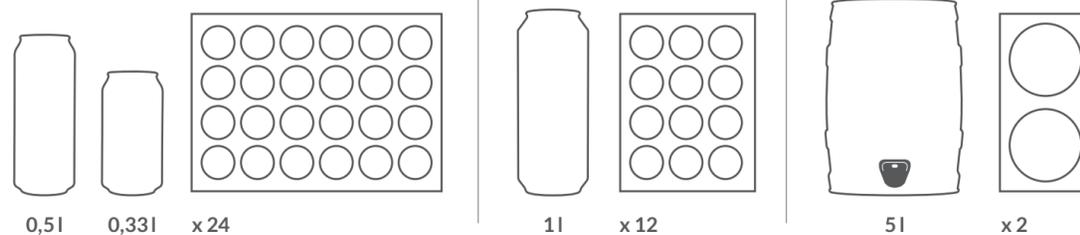
le flambeau avec succès durant les
décennies suivantes pour passer ensuite
la barre en 1975 à Dieter Leikeim.

Celui-ci développa l'entreprise
familiale de façon intelligente pour en
faire une entreprise de taille moyenne
prospère qui fut, par la suite, dirigée
par sa femme Christine Leikeim après
sa mort en 1998. Celle-ci perpétua la
transmission transgénérationnelle en
2016 en cédant ses parts à ses trois
enfants Andreas (à la direction),
Bastian et Anna.

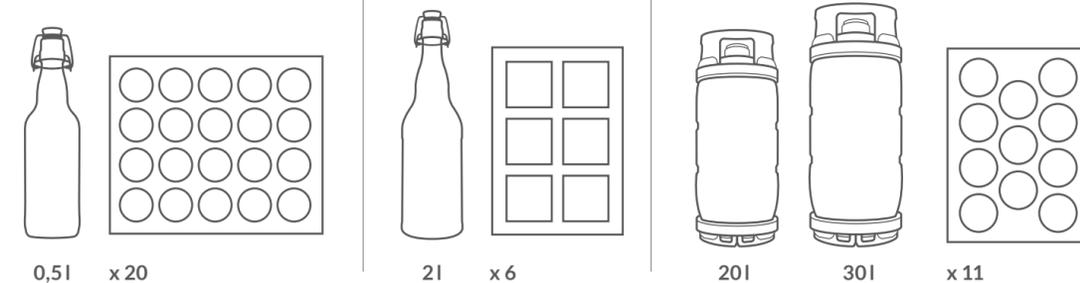


BASIC PACKAGING INFORMATION

Cans



Bottles



Packshots



Packaging and Transport Information			
SKU type	Units per pack	Pack Weight (kg)	Packs per Europallet (800 x 1200 mm)
Bottle 0,5l	20	19,5	48
Can 0,33l	24	8,6	99
Can 0,5l	24	12,6	81
Can 1l	12	12,3	54
PET Keg 20l	1	21,2	22
PET Keg 30l	1	31,2	22
Can 5l	2	11,3	90

Packs per Container				
SKU type	w/o pallet		with Europallet (800 x 1200 mm)	
	20 ft	40 ft	20 ft	40 ft
Bottle 0,5l	1.024	1.300	528	1.296
Can 0,33l	2.000	3.000	1.089	2.376
Can 0,5l	1.573	2.000	1.448	1.944
Can 1l	960	2.000	616	1.344
PET Keg 20l	-	-	242	528
PET Keg 30l	-	-	242	528
Can 5l	1.872	2.200	990	2.160



SEIT  1887
Leikeim
CHARAKTER. STARK.

Brauhaus Altenkunstadt
Andreas Leikeim GmbH & Co. KG
Gewerbegebiet 4
96264 Altenkunstadt, Germany
www.leikeim.de

1 LEIKEIM PREMIUM-PILS

La Pils légère et pétillante. Houblonnée trois fois avec des notes citronnées à la première gorgée. Final sec accompagné d'une agréable amertume. Des sensations gustatives que les amateurs de saveurs acidulées et désaltérantes apprécieront.

Extrait de moût: 11,4 %
Teneur en alcool: 4,9 %

Saveurs:

houblon/
amertume 
corsées 
aromatiques 

3 LEIKEIM WEISSBIER

Pétillante et rafraîchissante avec une note citronnée et de discrètes nuances de banane et de clou de girofle. Notre bière blanche, brassée avec la levure de bière de la brasserie familiale Leikeim, sera appréciée de tous les amateurs de saveurs fruitées et pétillantes.

Extrait de moût: 12,3 %
Teneur en alcool: 5,4 %

Saveurs:

houblon/
amertume 
corsées 
aromatiques 

2 LEIKEIM KELLERBIER

Couleurs ambrées et turbidité naturelle, parfums de miel et de noisette. Corsée à la première gorgée et amertume harmonieuse en fin de bouche. Notre bière non filtrée saura séduire les amateurs de bières traditionnelles originaires de la Franconie bavaroise.

Extrait de moût: 11,3 %
Teneur en alcool: 4,9 %

Saveurs:

houblon/
amertume 
corsées 
aromatiques 

4 LEIKEIM LANDBIER

Jaune dorée, première gorgée légèrement épicée et corsée, avec une association harmonieuse d'arômes sucrés et herbacés. Notre « Vollbier » (bière pleine) ravira les papilles des amateurs de bières rafraîchissantes et harmonieuses.

Extrait de moût: 12,5 %
Teneur en alcool: 5,4 %

Saveurs:

houblon/
amertume 
corsées 
aromatiques 

5 LEIKEIM HELL

Notre bière légèrement maltée de type Lager à fermentation basse. Légèrement sucrée à la première gorgée, harmonieuse, avec une très discrète touche herbeuse en fin de bouche. Pour les amateurs de bières claires et douces.

Extrait de moût: 11,4 %
Teneur en alcool: 4,9 %

Saveurs:

houblon/
amertume 
corsées 
aromatiques 

7 LEIKEIM FREI

Notre bière sans alcool avec son parfum de pain légèrement sucré mais puissant. Malté à la première gorgée, final amer rafraîchissant. Un délice pour ceux qui en demandent un peu plus à une boisson sans alcool.

Extrait de moût: 11,5 %
Teneur en alcool: >0,5 %

Saveurs:

houblon/
amertume 
corsées 
aromatiques 

9 LEIKEIM STEINBIER

D'après l'un des plus anciens processus de brassage au monde. Le sucre de malt, caramélisé sur des pierres poreuses chauffées à blanc, donne à cette bière des arômes sucrés. Naturellement trouble et de couleur ambrée, légèrement fumée avec des notes caramélisées à la première gorgée et un final doux-amer – exceptionnel.

Extrait de moût: 12,8 %
Teneur en alcool: 5,8 %

Saveurs:

houblon/
amertume 
corsées 
aromatiques 

6 LEIKEIM SCHWARZES

La bière d'un brun intense aux éclats rubis flamboyants. Arômes raffinés de torréfaction et de café à la première gorgée avec un soupçon de réglisse. Caractérisée par un final herbacé. Le noir est la couleur de ceux qui aiment ce qui est corsé.

Extrait de moût: 11,5 %
Teneur en alcool: 4,9 %

Saveurs:

houblon/
amertume 
corsées 
aromatiques 

8 LEIKEIM WEISSBIER ALKOHOLFREI

Agréablement pétillante, saveurs fruitées et fraîches avec une acidité équilibrée en final. Et le tout sans alcool ! Notre alternative rafraîchissante sans alcool, qui ne séduira pas que les sportifs.

Extrait de moût: 11,5 %
Teneur en alcool: >0,5 %

Saveurs:

houblon/
amertume 
corsées 
aromatiques 

