



“DIFENDERE LE PROPRIE TRADIZIONI STRIZZANDO L’OCCHIO ALLA TECNOLOGIA. IN QUESTO CONSISTE L’ARTE DELLA PRODUZIONE ARTIGIANALE DELLA BIRRA.”

I tempi cambiano. Nella foto si vedono Andreas Leikeim (il secondo da sinistra) nel 1927, insieme ai dipendenti del birrificio e alla figlia Maria, in occasione della spillatura delle botti. Nel 1954 fu costruita sotto la sua guida un'altra sala di cottura, prima che il nipote Dieter, a metà degli '70, trasformasse l'azienda in una media impresa senza però trascurare la tradizione del birrificio.

A tutt'oggi Leikeim utilizza, ad esempio, esclusivamente i propri ceppi di lievito, ad alta e bassa fermentazione, che vengono coltivati in coltura pura. Il malto viene ricavato da tipi di orzo e frumento non geneticamente modificati e il luppolo deriva dalle regioni di coltivazione Spalt e Hallertau, in Franconia e Baviera.

Andreas Leikeim, il pronipote, è il responsabile dal 2010 e anche lui segue il motto: "Difendere le proprie tradizioni strizzando l'occhio alla tecnologia. In questo consiste l'arte della produzione artigianale della birra."

UNA LUNGIMIRANTE FAMIGLIA DI BIRRAI.

La storia dell'azienda affonda le sue radici al 1880, quando il mastro macellaio Johann Leikeim sposò la vedova di un panettiere, Apollonia Fischer, della panetteria di fronte, e nel 1887 fondò il birrificio, unendo così nella famiglia Leikeim le conoscenze delle tre arti culinarie per eccellenza della Franconia. Oggi la regione bavarese della Franconia detiene il record mondiale di densità pro capite di macellerie, panifici e birrifici.

Affinché un birrificio possa sopravvivere per ben cinque generazioni è necessario un equilibrio tra ragione e sentimento o, in altre parole, il giusto mix tra tradizione consolidata e necessaria modernizzazione. Da oltre 125 anni la famiglia porta avanti con successo la tradizione dell'arte birraria grazie ai leader della famiglia Leikeim, che mettono continuamente l'azienda familiare sul banco di prova.

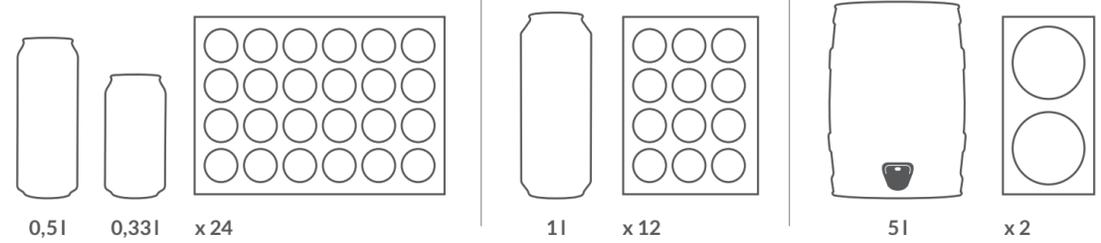
portandola avanti con successo per poi consegnare le redini nel 1975 a Dieter Leikeim. Questi ampliò l'azienda di famiglia, facendola diventare una media impresa di successo che la moglie Christine Leikeim continuò a dirigere dopo la sua morte avvenuta nel 1998. Nel 2016 Christine effettuò il passaggio generazionale, concedendo le sue quote ai figli Andreas (Direzione), Bastian e Anna.

L'azienda fu fondata nel 1887 da Johann Leikeim. Andreas e Anton Leikeim la ereditarono nei decenni successivi,

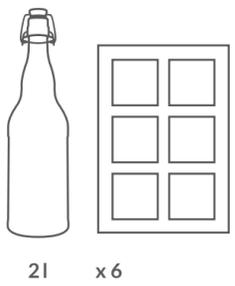
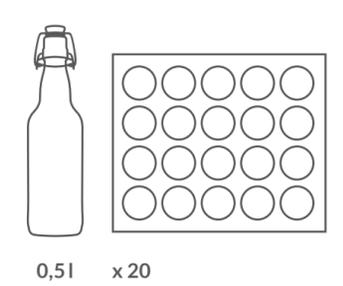


BASIC PACKAGING INFORMATION

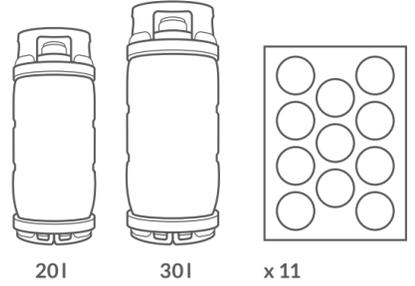
Cans



Bottles



PET Keg



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



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

1 LEIKEIM PREMIUM-PILS

La Pilsner, leggera e dal gusto frizzante. Tripla luppolatura, leggera nota agrumata al palato, un retrogusto secco e piacevolmente amaro. Un'esperienza gustativa ideale per chi ama le birre dal sapore fresco e amaro.

Estratto originale di mosto: 11,4 %
Gradazione alcolica: 4,9 %

Equilibrio gustativo:

luppolata/amara 
gusto pieno 
aromatica 

2 LEIKEIM KELLERBIER

Una birra dal color ottone, naturalmente torbida, caratterizzata da una fragranza di miele e noci. Gusto pieno al palato e con una nota finale armoniosamente amara. La nostra birra non filtrata è ideale per chi ama le birre tipiche della tradizione della Franconia.

Estratto originale di mosto: 11,3 %
Gradazione alcolica: 4,9 %

Equilibrio gustativo:

luppolata/amara 
gusto pieno 
aromatica 

1



2



3



4



5



6



7



8



1



2



3



3 LEIKEIM WEISSBIER

Questa birra solletica e rinfresca il palato; è caratterizzata da una nota agrumata e da lievi aromi di banana e chiodi di garofano. La nostra Weiss, prodotta con lievito dell'azienda Leikeim, è amata da chi apprezza le birre fruttate e frizzanti.

Estratto originale di mosto: 12,3 %
Gradazione alcolica: 5,4 %

Equilibrio gustativo:

luppolata/amara 
gusto pieno 
aromatica 

4 LEIKEIM LANDBIER

Colore dorato, gusto pieno e delicatamente speziato al palato, con una combinazione bilanciata di dolce e amaro: la nostra birra forte aromatica è ideale per chi ama le birre rinfrescanti e armoniose.

Estratto originale di mosto: 12,5 %
Gradazione alcolica: 5,4 %

Equilibrio gustativo:

luppolata/amara 
gusto pieno 
aromatica 

5 LEIKEIM HELL

La nostra birra Lager dal delicato sapore di malto si presenta leggermente dolce al palato, armoniosa e con una nota finale lievemente amara. È una gioia chiara tutta da gustare, ideale per chi ama le birre leggere.

Estratto originale di mosto: 11,4 %
Gradazione alcolica: 4,9 %

Equilibrio gustativo:

luppolata/amara 
gusto pieno 
aromatica 

6 LEIKEIM STEINBIER

La Steinbier, ossia la „birra alla pietra“, è ottenuta secondo uno dei più antichi metodi di produzione. Lo zucchero di malto, caramellizzato su pietre roventi, conferisce a questa birra aromi dolci. Una birra ambrata e naturalmente torbida, leggermente affumicata, con note di caramello al palato e un finale amarognolo: sensazionale.

Estratto originale di mosto: 12,8 %
Gradazione alcolica: 5,8 %

Equilibrio gustativo:

luppolata/amara 
gusto pieno 
aromatica 

7 LEIKEIM SCHWARZES

La nerissima birra con riflessi rosso fuoco sprigiona al palato aromi pregiati di caffè e di tostatura, accompagnati da una leggera nota di liquirizia. Si distingue per il finale leggermente amarognolo. Il nero è il colore di chi ama le birre forti.

Estratto originale di mosto: 11,5 %
Gradazione alcolica: 4,9 %

Equilibrio gustativo:

luppolata/amara 
gusto pieno 
aromatica 

8 LEIKEIM NATURTRÜBES RADLER

Bevanda a base di birra non filtrata composta da birra forte e limonata. Dal gusto naturale al limone, con un equilibrio armonico tra una piacevole dolcezza e una raffinata nota di luppolo. Con estratto naturale di limone. Un vero mix fresco e frizzante.

Gradazione alcolica: 2,5 %

Equilibrio gustativo:

luppolata/amara 
gusto pieno 
aromatica 

