전통의 브루어리 가문. 선견지명.

1880년 도축업자 요한 라이카임은 선견지명을 가지고 다른 도축업자의 미망인이자 건너편 빵집에서 일하던 아폴로니아 피셔와 결혼했고, 1887년 맥주 공장의 설립과 함께 라이카임 가문이 가지고 있던 세 가지 프랑크 지방 미식 기술의 지식을 합치게 된다. 오늘날 이 지방은 일인당 정육점, 빵집, 맥주 공장의 숫자가 세계에서 가장 많은 곳이다.

맥주 공장이 5세대에 걸쳐 이어오고 있는 것은 감성과 지성의 완벽한 균형 또는 다르게 표현해 잘 보전되어온 전통과 시대가 필요로 하는 현대화의 적절한 조화 덕분이다. 125이 넘는 세월동안 이는 성공적으로 이루어지고 있으며, 회사를 항상 새로운 시험대 위에 올리는 라이카임 가문의 운영진들 덕분이다.

1887년 요한 라이카임이 설립한 이 회사를 안드레아스와 안톤 라이카임이 성공적으로 이어받아 1975년 디터 라이카임에게 맡겼다. 그는 이 동족 회사를 중견 기업으로 번창시켰고, 1998년 그가 사망한 후에는 부인 크리스티네 라이카임이 회사를 이끌고 있다. 그녀는 2016년 다음 세대인 안드레아스(경영), 바스티안, 안나에게 그녀의 역할을 물려준다.

전통을 지키면서 새로운 기술을 도입하는 것. 이 또한 맥주 양조 작업의 기예에 속하는 것입니다.

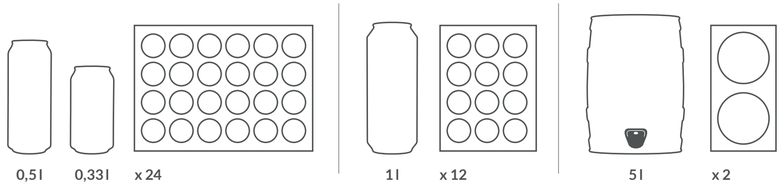
시대는 변합니다. 안드레아스 라이카임(왼쪽에서 두 번째)이 1927년 맥주 공장 직원들 그리고 그의 딸 마리아와 함께 맥주 저장통을 개시하는 모습이다.

1954년 그의 지휘 하에 새로운 맥주 공장이 문을 열었다. 그 후 그의 손자인 디터가 1970년대 중반, 라이카임을 중견 기업으로 성장시킨다. 그리고 맥주 공장의 전통도 지켜나간다.

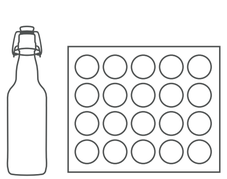
오늘날까지도 라이카임은 라인 지방의 순수 배양 시설에서 직접 자체적으로 배양한, 상면 및 하면 발효된 효모 균주만을 사용합니다. 맥아는 유전자 조작이 이루어지지 않은 보리 및 밀로부터 만들어지며, 홉은 프랑켄 및 바에이른 지방의 재배지들인 스팔트(Spalt) 및 할러타우(Hallertau)에서 수확된 것입니다. 손자인 안드레아스 라이카임(Andreas Leikeim)도 2010년 이래로 경영을 맡고 있으며, 그 또한 다음을 마음에 새기고 있습니다: „전통을 지키면서 기술을 도입하는 것. 이 또한 맥주 양조 작업의 기예에 속하는 것입니다.“

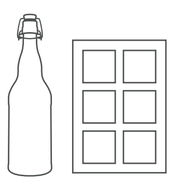
BASIC PACKAGING INFORMATION

Cans

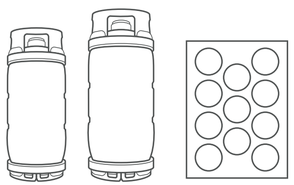


Bottles





PET-Keg



Packshots

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

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

KOR

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

1 LEIKEIM PREMIUM-PILS

날렵하고 톡쏘는 맛의 필스.
홉으로 세 번 맛을 낸 레몬향의
첫 모금. 드라이하고 기분좋게
쌉싸름한 끝맛. 청량감있는
쓴 맛을 좋아하는 모든이를
위한 맛의 향연.

맥아즙 농도: 11,4 %
알콜 함유량: 4,9 %

미각 분석:

홉/쓴맛
감칠맛
아로마

2 LEIKEIM KELLERBIER

황동색의 탁한 빛깔 그리고
꿀의 달콤함과 견과류의 고소한
향을 간직한 맥주. 첫 모금의
감칠맛과 조화롭게 어우러지는
쌉싸름한 뒷 맛. 프랑크 지방
전통의 맛을 좋아하는 모든이를
위한 정제되지 않은 맥주.

맥아즙 농도: 11,3 %
알콜 함유량: 4,9 %

미각 분석:

홉/쓴맛
감칠맛
아로마

3 LEIKEIM WEISSBIER

황동색의 탁한 빛깔 그리고
꿀의 달콤함과 견과류의
고소한 향을 간직한 맥주.
첫 모금의 감칠맛과 조화롭게
어우러지는 쌉싸름한 뒷 맛.
프랑크 지방 전통의 맛을
좋아하는 모든이를 위한
정제되지 않은 맥주.

맥아즙 농도: 12,3 %
알콜 함유량: 5,4 %

미각 분석:

홉/쓴맛
감칠맛
아로마

4 LEIKEIM LANDBIER

섬세한 아로마와 감칠맛이
느껴지는 이 황금색 맥주는
달콤함과 쓴맛의 완벽한 조화를
자랑합니다. 청량감과
조화로움을 좋아하는 모든이를
위한 아로마틱한 폴비어.

맥아즙 농도: 12,5 %
알콜 함유량: 5,4 %

미각 분석:

홉/쓴맛
감칠맛
아로마

5 LEIKEIM HELL

가벼운 맥아향의 라거 맥주.
약간 달콤함 첫 맛과
어우러지는 담백하고 쌉싸름한
뒷 맛. 부드러움을 좋아하는
모든이를 위한 헬레스 비어.

맥아즙 농도: 11,4 %
알콜 함유량: 4,9 %

미각 분석:

홉/쓴맛
감칠맛
아로마

6 LEIKEIM STEINBIER

세계에서 가장 오래된 맥주
제조법. 달궈진 돌에서
캐러멜화된 맥아당이 맥주에
달콤한 아로마를 더해줍니다.
탁한 호박색의 이 맥주는
캐러멜향의 약한 불맛이 나는
첫 모금과 마지막에는 약간 쓴
맛으로 마무리되는 특별함을
지니고 있습니다.

맥아즙 농도: 12,8 %
알콜 함유량: 5,8 %

미각 분석:

홉/쓴맛
감칠맛
아로마

7 LEIKEIM SCHWARZES

붉은 빛이 나는 깊은 검은색의
흑맥주. 고급스러운 볶은
커피향의 첫 맛과 은은한
민감초향. 개성있는 섬세한
쓴맛으로 장식되는 마지막.
강한 맛을 좋아하는 모든이를
위한 흑맥주.

맥아즙 농도: 11,5 %
알콜 함유량: 4,9 %

미각 분석:

홉/쓴맛
감칠맛
아로마