



Einbecher

Heimat
der guten Biere

Willkommen
in der H  imat
der guten Biere.



Liebe Freunde des Einbecker Bieres,

in der Tradition des Brauhandwerks nehmen wir vom Einbecker Brauhaus eine einzigartige Stellung ein. Zahlreiche Generationen von Braumeistern arbeiteten unermüdlich für den Ruf, etwas Besonderes unter den Brauereien zu sein. Das weltweit bekannte Bockbier wurde hier erfunden und findet bis heute zahllose Liebhaber und Nachahmer.

Aber nicht nur unsere Geschichte ist bemerkenswert. Mit unserem Sortiment, unserer Erfahrung und unserer Leidenschaft zählen wir heute zu den bekanntesten und renommiertesten Brauereien Deutschlands.

Ausgereifte Brautechnologie, motivierte Mitarbeiter und höchste Qualitätsansprüche bilden die Grundlagen für unser Handeln.

Neben Bockbier machen uns auch unsere hohe Pilskompetenz und zahlreiche Bierspezialitäten zu einer der beliebtesten Biermarken in Norddeutschland – und darüber hinaus.

Lernen Sie uns näher kennen. Besuchen Sie uns in der Bier- und Fachwerkstadt Einbeck und werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen einer großen Biermarke.

Herzlich willkommen in der Heimat der guten Biere.

Ihr Einbecker Brauhaus



HISTORIE

Heimat heißt,
eine Geschichte zu haben.
Folgen Sie uns durch
die Jahrhunderte.

Erleben Sie das Aufblühen
der Einbecker Bierkultur.



14. Jahrhundert

Bereits damals war der Bierhandel für die Stadt Einbeck bedeutungsvoll. Jeder Einbecker Vollbürger hatte das Recht, Bier zu brauen. Über 700 Brauherren gab es. Der Rat der Stadt kaufte die Überproduktion auf und sorgte für deren Vermarktung im gesamten deutschen Raum und im Ausland – von Amsterdam im Westen bis Reval im Osten.

28. April 1378

Auf diesen Tag ist die älteste noch vorhandene Rechnung über den Verkauf von 2 Tonnen Einbecker Bier nach Celle datiert.

14. und 15. Jahrhundert

Einbecker Biertrecks ziehen in Richtung Bremen, Hamburg, Lübeck, Landshut, München, Danzig, Königsberg, Riga, Dänemark und Amsterdam.

1521

Martin Luther erhält von Herzog Erich auf dem Reichstag zu Worms einen Krug Einbecker Bier und lobt es mit den Worten: „Der beste Trank, den einer kennt, der wird Einbecker Bier genennt.“

1614

Ein Einbecker Braumeister wird nach München abgeworben, um dort das „Ainpöckische Bier“ zu brauen. Durch Verballhornung des Namens von „Ainpöckisch“ über „Oanpock“ entsteht schnell der Name des berühmten Bockbieres. Somit ist die Stadt Einbeck Erfinder und Namensgeber des Bockbieres. „Echtes Bockbier kommt aus Einbeck.“

1616

In Einbeck bestehen 742 Bürger-Brauhäuser.

1794

Errichtung der Einbecker Gemeinschaftsbrauerei „Städtische Brauerei“ und Zusammenlegung der Einzelbraurechte.

1851

In der Einbecker Dampfbierbrauerei wird das erste Bier in Flaschen abgefüllt; von Anfang an gibt es die „Original Einbecker Flasche“. Diese hat sich seitdem nicht verändert und ist eines der Wahrzeichen des Einbecker Brauhauses.

1873

Gründung der Brauerei Domeier & Boden. Bier aus Einbeck wird erstmals pasteurisiert und nach Australien und Brasilien exportiert.

1884

Im Einbecker Brauhaus wird zum ersten Mal Bier nach Pilsener Brauart hergestellt und seitdem gebraut.

1889

Die Stadt Einbeck verkauft ihre Brauerei für 1 Mio. Mark an die neu gegründete „Dampfbierbrauerei der Stadt Einbeck AG“.

1967

Umfirmierung in „Einbecker Brauhaus Aktiengesellschaft“.

1978

Zum 600-jährigen Jubiläum macht sich am 28. April ein Biertreck auf nach Celle.

1988

Erwerb der Göttinger Brauhaus AG.

1996

Inbetriebnahme des Logistik-Zentrums in der Hannoverschen Straße, ab 1998 Umzug in die Hansestraße.

1997

Die Einbecker Brauhaus AG wird eine konzernfreie Aktiengesellschaft. Oktober: Erwerb der Kasseler MARTINI Brauereibeteiligungs GmbH.

2013

Neugründung der BrauManufaktur Härke GmbH, Peine.

2015

Das Einbecker Brauhaus investiert 15 Mio. Euro in modernste Brau- und Abfülltechnik.



SEIT  1378

Einbecker



FRISCH VOM FASS

Spezialitätenkalender



Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember	Januar
---------	------	-------	-----	------	------	--------	-----------	---------	----------	----------	--------

MAI-UR-BOCK

WINTER-BOCK

**WEIHNACHTS-
BIER**

FESTBIER

UR-BOCK DUNKEL

KELLERBIER

DUNKEL

Einbecker Brauherren Pils »Das Original«



Strohblond, angenehm spritzig und mit klassischem herbem Pils-Geschmack. „Das Original“ überzeugt durch sein ausgewogenes Hopfenaroma, mit Nuancen von Ingwer, Zitrone sowie etwas Stroh, das die angehaucht malzigen Noten dominiert.



Stammwürze: 11,4% G/G
Alkoholgehalt: 4,9% vol.



Ganzjährig erhältlich



Mehrwegkasten: 20 x 0,33 l
6er-Träger: 6 x 0,33 l
Party-Fass: 5l inkl. Zapfhahn
KEG: 30l, 50l
Dose: 0,5 l



Einbecker Brauherren Pils Alkoholfrei »Das Alkoholfreie«



Ohne Alkohol und doch wohlschmeckend wie „Das Original“. Mit schlankem Körper, zitrusfruchtig und mit malzigem Brotaroma bietet das Einbecker Brauherren Alkoholfrei den frischen und doch unbeschwerten Genuss zu jeder Tageszeit.



Alkoholfrei (<0,5% vol.)



Ganzjährig erhältlich



Mehrwegkasten: 20 x 0,33 l
6er-Träger: 6 x 0,33 l



Einbecker Radler Alkoholfrei »Erfrischender Durstlöcher«



Einbecker Radler Alkoholfrei mit 100 % Geschmack und 0,0% Alkohol ist die perfekte Erfrischung für alle, die komplett auf Alkohol aber nicht auf vollen Genuss verzichten möchten. Die ideale Mischung aus Einbecker Alkoholfrei 0,0 % und fruchtig frischer Zitronenlimonade.



Alkoholfrei (0,0% vol.)



Ganzjährig erhältlich



Mehrwegkasten:
20 x 0,33 l
6er-Träger: 6 x 0,33 l



Einbecker Natur Radler »Das Naturtrübe«



Prickelnd-frisch zitronig, naturbelassen und im satten Zitronengelb. Einbecker Natur Radler überzeugt durch die harmonische Kombination aus naturtrüber Zitronenlimonade und der feinen Hopfennote des Einbecker Kellerbiers.



Stammwürze: 11,3% G/G
Alkoholgehalt: 2,5% vol.



Ganzjährig erhältlich



Mehrwegkasten:
20 x 0,33 l
6er-Träger: 6 x 0,33 l



Einbecker Dunkel »Das Kräftige«



Kastanienfarben und duftend nach Karamell, Schokolade sowie eingelegten Früchten, überzeugt das Einbecker Dunkel im Geschmack mit seiner würzigen, süßlichen Note und leicht trockenem Abgang.



Stammwürze: 12,5% G/G
Alkoholgehalt: 5,3% vol.



Ganzjährig erhältlich



Mehrwegkasten: 20 x 0,33 l
KEG: 30 l



Einbecker Kellerbier »Das Natürliche«



Trüb, naturbelassen und mit der Milde des Hopfens entfaltet das Einbecker Kellerbier ein fein-malziges Bukett, das zu einem ausgewogenen Geschmackserlebnis führt. Ein klassischer Genuss, süffig und gut verträglich.



Stammwürze: 11,5% G/G
Alkoholgehalt: 4,8% vol.



Ganzjährig erhältlich



Mehrwegkasten: 20 x 0,33 l,
6er-Träger: 6 x 0,33 l
KEG: 30 l



Einbecker Festbier »Das Süffige«



Rund, weich und feinwürzig. Das frische Hopfenaroma und speziell ausgewählte Malzsorten geben diesem Bier einen ausgewogenen Körper mit weichem Abgang. Süffig im Geschmack und herrlich festlich.



Stammwürze: 11,5% G/G
Alkoholgehalt: 5,2% vol.



Saisonales Bier:
erhältlich von Aug. bis Okt.



KEG: 50 l



Einbecker Weihnachtsbier »Das Festliche«



Schon die warme Bernsteinfarbe zeugt von reichen Malzaromen. Harmonisch verbinden sich die Karamell-, Feige- und Sherry-Noten erst in der Nase und dann im Geschmack. Sein reiches Bukett macht das Einbecker Weihnachtsbier zum festlichen Genuss.



Stammwürze: 12,6% G/G
Alkoholgehalt: 5,3% vol.



Saisonales Bier:
erhältlich von Okt. bis Dez.



Mehrwegkasten: 20 x 0,33 l
KEG: 30 l



Einbecker Premium Pilsener »Das Besondere«



Sonnengelb, duftend nach Gerstenfeldern, mit einem Geschmack nach lieblichem Getreide. Dafür sorgt das helle Gerstenmalz, das vornehm spritzig und mit Pils-typischer Hopfenbittere jeden Durst löscht.



Stammwürze: 11,2% G/G
Alkoholgehalt: 4,8% vol.



Ganzjährig erhältlich



Mehrwegkasten:
20 x 0,5l, 24 x 0,33l, 30 x 0,33l
6er-Träger: 6 x 0,33l
KEG: 30l, 50l



Einbecker Landbier Spezial »Das Feinwürzige«



Weizengelb, spritzig-frisch und feinwürzig lockt das Einbecker Landbier Spezial. Sein feinmalziges Aroma weicht beim Trinken der milden Hopfenbittere und überzeugt durch seinen runden weichen Geschmack.



Stammwürze: 11,7% G/G
Alkoholgehalt: 5,2% vol.



Ganzjährig erhältlich



Mehrwegkasten:
30 x 0,33l



*Heimat der
guten Biere*

SEIT  1378

Einbecker



Echtes Bockbier kommt aus Einbeck.

Schon seit 1378 gilt Bockbier aus Einbeck als etwas ganz Besonderes. Als „Ainpöckisch Bier“ – sprich Einbecker Bier – wurde es zu einer begehrten Spezialität und über die Hanse eroberte es ganz Europa. Selbst Martin Luther lobte vor dem Reichstag zu Worms: „Der beste Trank, den einer kennt, wird Einbecker Bier genannt.“ Zwar änderte sich im Laufe der Zeit der Name von „Ainpock“ auf „Bockbier“ – dennoch ist und bleibt Einbecker der Erfinder des Bockbieres. So ist der Anspruch, etwas ganz Besonderes zu brauen, bis heute in Einbeck erhalten geblieben. Einbecker Bockbier – für alle, die das Echte lieben.



Echter Genuss.

EINBECKER UR-BOCK DUNKEL

»Das Kernige«



Dunkles Gerstenmalz verleiht dem Bockbier seine satte Mahagoni-Farbe. Seine süßen Röstaromen mit Schokolade- und Vanillenoten verbinden sich mit einer intensiven Hopfenbittere zu einem wärmenden vollen Geschmack.



Stammwürze: 16,2% G/G
Alkoholgehalt: 6,5% vol.



Ganzjährig erhältlich



Mehrwegkasten: 20 x 0,33 l
6er-Träger: 6 x 0,33 l
KEG: 30l, 50l



Echter Genuss.

EINBECKER UR-BOCK HELL

»Das Klassische«



Pfirsichgelb glänzend mit einem Duft nach Sommerwiese! Seine würzige Frische entfaltet das „Bier der Biere“ durch süßliche Malznoten, die im Abgang durch eine angenehme Bittere abgerundet werden.



Stammwürze: 16,2% G/G
Alkoholgehalt: 6,5% vol.



Ganzjährig erhältlich



Mehrwegkasten: 20 x 0,33 l



Luthers Lieblingsbier.

EINBECKER AINPÖCKISCH BIER

»Naturtrüber Ur-Bock«



Karamell, Brot, Nüsse, Zitronengras und Orange – die Aromavielfalt entsteht durch vorherrschend noblen Hopfen gepaart mit Malzaroma und kräftiger Hefe, die zugleich die honiggelbe Farbe aufhellt. Weich, spritzig und mit ausgeprägtem Bockbier-Charakter ist das Ainpöckisch ein Genuss für besondere Anlässe.



Stammwürze: 16,4% G/G
Alkoholgehalt: 6,7% vol.



Ganzjährig erhältlich



Mehrwegkasten: 20 x 0,33 l
Tray: 24 x 0,5 l



SAISONAL ERHÄLTLICH

Echte Frühlingsgefühle.

EINBECKER MAI-UR-BOCK

»Das Saisonale«



Orange-golden wie ein Sonnenaufgang! Der Einbecker Mai-Ur-Bock kitzelt mit einem Hauch von Traubenmost die Nase und überzeugt mit seinem kräftigen Geschmack, der sich durch moderate Hopfenbittere mit süßlichen Malznoten entfaltet. Süffig und vollmundig ist es das ultimative Bockbier für Frühlingsgefühle.



Stammwürze: 16,2% G/G
Alkoholgehalt: 6,5% vol.



Saisonales Bier:
erhältlich von Feb. bis Juni



Mehrwegkasten: 20 x 0,33 l
6er-Träger: 6 x 0,33 l
Party-Fass: 5l inkl. Zapfhahn
KEG: 30l



SAISONAL ERHÄLTLICH

Echte Vorfreude.

EINBECKER WINTER-BOCK

»Das Winterliche«



Schaum wie Schnee krönt den rötlich-dunklen Kupferton des Winter-Bocks, der das Aroma gebrannter Mandeln mit einem leichten Stachelbeeraroma harmonisch verbindet. Der Körper ist kräftig und wirkt mit ausgeprägter sowie ausgeglichener Bittere im Nachtrunk. Das malzbetonte Aromaprofil entfaltet sich optimal bei einer Trinktemperatur nicht unter 10 Grad Celsius.



Doppelbock
Stammwürze: 18,2% G/G
Alkoholgehalt: 7,5% vol.



Saisonales Bier:
erhältlich von Okt. bis Dez.



Mehrwegkasten: 20 x 0,33 l
6er-Träger: 6 x 0,33 l
KEG: 30l



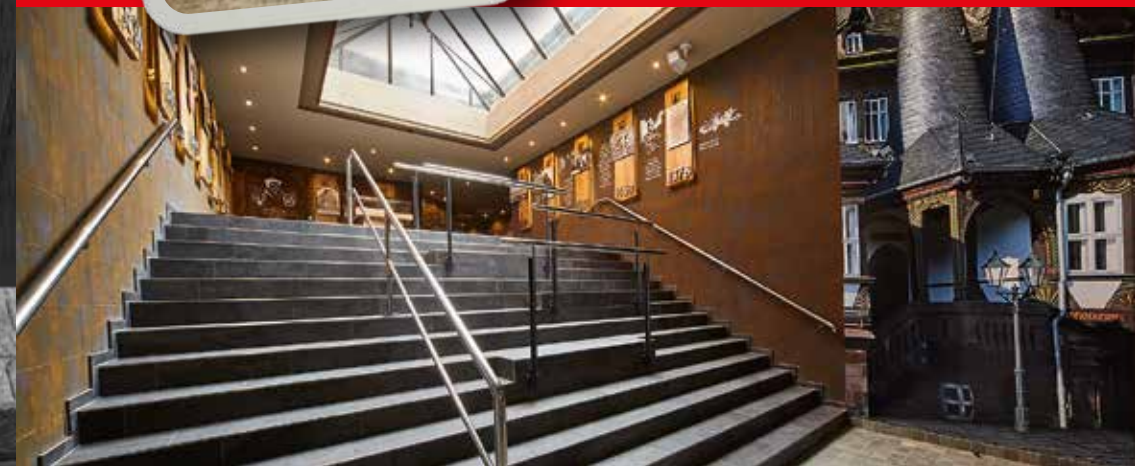
*Wir freuen uns
auf Ihren Besuch*



Einbecker Brauerei Tour

Einmal hinter die Kulissen schauen und live miterleben wie die Einbecker Bierspezialitäten gebraut werden.
Einfach online anmelden unter:

www.einbecker.de



HOPFEN + FRUCHT

= HOPFEN Frucht

Was entsteht, wenn zwei regionale, traditionelle und erfolgreiche Qualitätshersteller in fröhlicher Runde zusammensitzen und über Getränke philosophieren?

Die fruchtigste Idee aller Zeiten!

Alkoholfreies Premium-Bier aus Einbeck trifft auf naturbelassenen, heimischen Direktsaft aus Lütgenrode. Eine Kooperation mit Herzblut.

Mit den beiden traditionsreichen Häusern Einbecker und beckers bester kommen Getränkekompetenzen zusammen, die sich auf hervorragende Weise ergänzen. So entstand ein innovatives Getränk in einer Mischung, die es in dieser Art noch nicht gibt. Und in einer Natürlichkeit, die trendsetzend ist.

Der Erfolg ist vorprogrammiert!



Nährwert je 100 ml HopfenFrucht Weiße Traube + Zitrone	
Brennwert	121 kJ / 29 kcal
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	7,7 g
davon Zucker	7,7 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g



HopfenFrucht Rote Traube + Holunder	
Brennwert	115 kJ / 27 kcal
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	6,1 g
davon Zucker	6,1 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g



Mit mehr ERFOLG!

Mit mehr OHNE:

- OHNE Alkohol
- OHNE zugesetzte Aromen
- OHNE zugesetzte Süßungsmittel



Mehr Spaß

Wenn Hopfen auf Frucht trifft, ist ein fruchtig prickelndes Geschmackserlebnis garantiert.

45% Direktsaft

beckers bester

55% Bier

Alkoholfreies Einbecker Bier 0,0 %

Mehr Verkauf

Gemeinsame absatzfördernde Werbemittel und Aktionen.

Mehr Likeability

Mit >88 % von der Zielgruppe bewertet*.

Mehr Kaufpotential

Von >70 % mit Zusatzkaufbereitschaft beurteilt*.

Mehr Kompetenz

Getränkeliiebe² – zwei Qualitätshersteller, eine gemeinsame Idee.

Mehr Neu

HopfenFrucht = Die erste Sorte ihrer Art!

Mehr Sorten? Braucht's nicht!

Zwei beliebte Sorten für optimalen Lagerumschlag.





Woher das Bockbier
seinen Namen hat



einbecker.de/bockbierfilm

Einbecker Brauhaus AG
Papenstraße 4 – 7
37574 Einbeck

Tel: +49 5561 797-0
Fax: +49 5561 797-119

www.einbecker.de

www.facebook.com/EinbeckerBrauhaus

