



Fattigauer Bier wird von der Schlossbrauerei Stelzer in der kleinen oberfränkischen Ortschaft Fattigau zwischen Frankenwald und Fichtelgebirge gebraut. Im Charakter ist es aber ein typisch fränkisches Bier. Die Rohstoffe kommen aus Bioland-zertifiziertem ökologischem Anbau. Verarbeitet wird nur heimisches Gerstenmalz. Den Hopfen liefert der Bio-Hof Friedrich aus der Fränkischen Schweiz. Aus einer Tiefe von 98 Metern wird aus dem eigenen Brunnen Quellwasser von hoher Reinheit (unter 0,2 mg Nitrat pro Liter) gewonnen. Ohne jede Aufbereitung hat es die besten Eigenschaften zum Bierbrauen. Nach alten Brauregeln wird das Bier schonend und werterhaltend hergestellt. Bei traditioneller kalter Gärführung gärt es in acht bis zehn Tagen durch. Danach kann das Bier bei niedrigen Temperaturen in aller Ruhe über Wochen ausreifen

**FATTIGAUER PILS**

Das Fattigauer Bier wird für uns von der Schlossbrauerei Stelzer in Fattigau gebraut. Bei traditioneller kalter Gärführung gärt das Bier in acht bis zehn Tagen durch. Danach kann es bei niedrigen Temperaturen in aller Ruhe über Wochen ausreifen. Die Rohstoffe kommen aus Bioland-zertifiziertem ökologischem Anbau. Verarbeitet wird nur heimisches Gerstenmalz. Den Hopfen liefert der Hopfenbauer Friedrich aus der fränkischen Schweiz. Die Etiketten für Fattigauer Bier hat der Leipziger Illustrator Thomas M. Müller gestaltet.

0,5L  
3,10€



Der Name Schleicher ist nicht nur mit einer über 100 Jahren alten Tradition verbunden. Es ist ebenso nicht nur mit dem Schleicher Hell Bier verbunden, sondern baut auf eine große Vielfalt an verschiedenen Bieren, die heute im Handel für Kunden aus aller Welt angeschifft werden. Dabei zählt man hier eigentlich nur vier Mitarbeiter im Brauereigeschäft und kann sich mit vollem Stolz als kleine Brauerei mit einer sehr langen Tradition bezeichnen. Das Schleicher Hell selbst ist ein sehr klares und helles Bier, welches nach traditioneller Braukunst hergestellt wird. Natürlich werden auch bei diesem Bier die Konzepte nach dem deutschen Reinheitsgebot eingehalten und das Schleicher hell wird nach diesem Gebot gebraut. Es ist zudem auch glutenfrei. Das Unternehmen wurde im Jahre 1880 von einem gewissen Herrn Andreas Schleicher gegründet. Der Sitz des Unternehmens ist immer noch am Stammsitz wie vor mehr als 100 Jahren in Itzgrund in Kaltenbrunn. Der Stammsitz ist also im nördlichen Franken zu Hause und gerade dieser Bereich in Deutschland kann auf eine sehr lange Tradition im Brauen von Bier verweisen.

**PILS »STORCH IM GLÜCK«**

**HELLES - NATURAL**

**HELLES - NATURAL ALKOHOLFREI**

**RADLER**

**RADLER ALKOHOLFREI**

0,5L  
3,10€



Das Vierzehnheiligen Bier wird bereits seit 1803 hier oberhalb der Wallfahrtskirche Vierzehnheiligen gebraut – ein „Nothelfer“ im wahrsten Sinne des Wortes. Denn wenn die vielen Pilger oberhalb der Kirche aus dem Wald kommen, begeben sich nur die wenigsten sofort in die Kirche, sondern stärken sich zuvor lieber bei einem Seidla und einer hausgemachten Brotzeit.

**NOTHELFER BIO-WEISSE**

Sonnengelb mit deutlicher Hefetrübung strahlt es unter dem blütenweißen, festen, fein- bis mittelporigen Schaum. Das Bier versprüht einen Duft von Honigmelone, grüner Banane und Mostbirne, sanft unterlegt von Getreidenoten. Schon der erste Schluck vermittelt Frische und ein wunderbar wohlig-weiches, samtiges Mundgefühl. Aromen von fruchtiger, vollreifer Banane und im Abgang intensive Gewürznelke und Anis entfalten sich im Mund und wecken die Vorfreude auf den nächsten Schluck dieses ausgewogenen Weizens.

0,5L  
3,10€

