

Grünberger Straße 68
36304 Alsfeld
Tel. 06631/96020
Fax. 06631/960210
info@alsfelder.de
www.alsfelder.de



Gaststätten vor Ort schenken aus



Das Bier für die Region

Die Brautradition im hessischen Alsfeld, nahezu auf halbem Weg zwischen Kassel und Frankfurt am Main gelegen, lässt sich bis ins Jahr 1414 zurückverfolgen. Im Jahr 1858 kommt die Alsfelder Brauerei in Privatbesitz, als das Brauemonopol der Stadt aufgegeben wird.

Neben dem Sortiment der ‚Klassiker‘ und der ‚Trendprodukte‘ bilden die vier Bio-Biere der Brauerei ein weiteres Standbein. Drei ständig verfügbare Sorten, Pils, Dinkel- und Emmerbier, werden durch ein viertes, saisonales Bier ergänzt. Im Winter gibt es zusätzlich den Alsfelder Landbock. Das hierfür verwendete Brauwasser entstammt dem Mineralbrunnen am Vogelsberg, in dessen grünen Ausläufern sich die mittelalterlich geprägte Kleinstadt befindet. Der Biohopfen stammt aus dem weltweit größten zusammenhängenden Hopfenanbaugebiet, der Hallertau. Und dies selbstverständlich in Bioqualität. Wen dies nun alles neugierig gemacht hat, dem sei empfohlen, jeweils von Oktober bis März nach Voranmeldung an einer Brauereiführung teilzunehmen. Genaue Infos finden Sie auf der Internetseite der Brauerei.



Weitere Biere:

Alsfelder Landpils
Alsfelder Landbock

Alsfelder Landdinkel 5,5% vol

- F Helles Gold
- N Deutliche Hopfenbittere, fein-würzig und blumig
- G Malzig-fruchtige Noten nach Getreide, im Abgang weich und rund



Alsfelder Landemmer 5,1% vol

- F Bronze, naturtrüb
- N Elegante Hopfennote, würzig-kerniges Malzaroma
- G Vollmundige, kräftige Malzaromatik, gepaart mit feinen Fruchtesternoten



Feste: Verschiedene Feste in der Region (hier werden die Bier-Klassiker der Brauerei ausgeschenkt)



Tipp: Regionale Biofleischprodukte: www.alsfelder-biofleisch.de; Rohmilchkäse in Demeterqualität südlich von Alsfeld: www.melchiorgrund.de; der ‚Vulkanbäcker Haas‘ mit eigener Bio-Linie in der Region: www.zuckerbaecker-haas.de; südlich von Alsfeld: www.kletterwald-hoherodskopf.de