

Brauhaus Ernst August

Schmiedestrasse 13
30159 Hannover

Tel. 0511/365950
Fax. 0511/325741
info@brauhaus.net
www.brauhaus.net
Bierverkauf in der Gaststätte

**Brauhaus
Ernst August**

Brauhaus Ernst August
Schmiedestrasse 13
30159 Hannover

Tel. 0511/365950
Fax. 0511/325741
info@brauhaus.net
www.brauhaus.net
Mo.-Do. 8-3h, Fr. + Sa. 8-5h, So. 9-3h
Kein Ruhetag
Küche durchgehend

Biobrauerei der Superlative

Dass im Brauhaus Ernst August in der Altstadt von Hannover das Bier mal alt wird, ist so gut wie ausgeschlossen. Denn als größte Gasthausbrauerei in Norddeutschland wird hier von Montag bis Donnerstag gebraut und täglich nahezu rund um die Uhr ausgeschenkt. Da kommen in der Woche schon mal 14 Sude zusammen. Die gute Auslastung der 10-Hektoliter-Anlage führt dazu, dass im Jahr über 4000hl an den Mann und die Frau gebracht werden. Die Braugaststätte ist ausgelegt für 800 Personen, sechs von sieben Tagen gibt's hier Musikprogramm, am Wochenende mit Live-Bands. Die Biobiere erhalten Sie 365 Tage im Jahr direkt an der ‚Quelle‘ in Einliterflaschen und Zweiliterkannen, aber auch in fünf weiteren Gaststätten und 25 Läden (Getränke- und Lebensmitteleinzelhandel sowie Bioläden).



Gegründet wurde die Brauerei bereits im Jahr 1986 und konnte somit vor kurzem ihr 25-jähriges Bestehen feiern. Bereits 1995 begann man, mit Weitsicht auf die Produktion von Bieren aus ökologischen Rohstoffen umzustellen, als noch kaum jemand die Bioqualität von Bier in Deutschland hinterfragte. Der Bio-Hopfen stammt aus der Hallertau, das kristallklare Wasser aus den Fuhrberger Feldern wird zum Brauen

verwendet. Wer sich die Herstellung der Biere mal genauer ansehen möchte, kann dies von Montag bis Samstag vor Ort nach Voranmeldung ‚erleben‘. Aber auch Brauseminare oder die Herstellung eines eigenen Bieres samt individuell gestaltetem Etikett wird hier angeboten. Genaue Informationen hierzu finden Sie auf der Internetseite der Brauerei.

Zwei ganzjährig erhältliche Bio-Biere sind die Grundlage des Sortiments: Das Pilsner naturtrüb und das Bio-Weizen. Hinzu kommen saisonale Spe-



Hannover

Feste: Schützenfest Hannover (Ende Juni bis Mitte Juli)
Maschseefest Hannover (Anfang - Mitte August)

Hanöversch Pilsener 4,8% vol
naturtrüb

F Strohgelb, naturtrüb
N Feine Hopfenaromatik mit grasigen Noten und Zitrus
G Frisch und spritzig mit elegantem Hopfen, regt zum Weitertrinken an



Hanöversch Bio-Weizen 5,0% vol

F Heller Bernstein, hefetrüb
N Fruchtig-frisch mit feiner Zitrusnote
G Kräftige Gewürznoten (Nelke) und dezente Bananenaromen



Hanöversch Dunkel 4,8% vol

F Rotblond, naturtrüb
N Malzbetont, Karamell mit einem Hauch von Röstmalz
G Vollmundig-malzig mit dezenter Hopfenaromatik



Hanöversch Mai-Bock 6,5% vol

F Kastanie
N Malzbetonte Aromen stehen im Vordergrund
G Voll-malzig mit dezenter Hopfenaromatik



Hanöversch Fest-Bier 5,6% vol

F Bernstein
N Malzaromatische Noten, Karamell, Anflug von Beeren
G Kräftige Malzaromatik, die abgewogen mit deutlichem Hopfen harmoniert



Hanöversch Winter 5,6% vol

F Matt-schwarz
N Feine Röstmalznoten mit einem Hauch Schokolade
G Deutliche Röstmalzaromen, Schokolade, dezenter Hopfen



Tipp: Erlebnis-Zoo www.zoo-hannover.de, Sealife Hannover www.visitsealife.com/de und der Stadtteilbauernhof www.stadtteilbauernhof-hannover.de bieten umfangreiche Abwechslung als Kontrastprogramm zur Bierverkostung