

# KROMBACHER BIERKARTE



**Bierwissen**  
für zuhause



*Bier ist unsere Leidenschaft.*

Dr. h.c. Friedrich Schadeberg



Die Krombacher Brauerei wird seit Generationen mit Kontinuität, Leidenschaft und Verantwortung von der Familie Schadeberg geführt. Damals wie heute zieht sich ein grundlegendes Bekenntnis durch die gesamte Geschichte und gilt für sämtliche Bereiche unserer Brauerei. Es ist die gemeinsame Leidenschaft für bestes Bier, die alle Mitarbeiter bei uns teilen. Weil sich jeder Einzelne tagtäglich für die höchste Qualität einsetzt, stehen am Ende Spitzenbiere mit einem einzigartigen Geschmack, den Bierkenner schätzen und lieben. Das macht unser Krombacher zur beliebtesten Biermarke Deutschlands.

Auf Ihr Wohl!

*Friedrich Schadeberg*



# Krombacher Felsquellwasser®

Unser Krombacher Pils besteht zu 92 % aus Wasser.

Unser Felsquellwasser® ist damit die wichtigste Zutat für den unverwechselbaren Krombacher Geschmack.

A stone structure with an arched black door is set in a forest. The structure is built from grey and brown stones and has a gabled roof. A small plaque above the door reads "Zimberg". The door is black with metal bands and has two large metal latches on the left side. The ground in front is covered with gravel and fallen leaves. There are large rocks on either side of the entrance and ferns on the right. The background is a dense forest with trees and moss.

Zimberg



Krombacher  
Pils

Krombacher  
Pils

Krombacher



# Krombacher

## Pils

Sein Felsquellwasser® hat es berühmt gemacht und ist wichtigster Bestandteil für die einmalige Qualität und das unverwechselbare Geschmackserlebnis eines echten Krombacher Pils. Feinster Siegelhopfen und ausgewählte Malzsorten sorgen gemeinsam mit dem berühmten Felsquellwasser® für den natürlich frischen Pils-Genuss.

### Verkostungsnote

Klare glanzfeine und goldgelbe Farbe, feste kompakte Schaumkrone. Duftet appetitlich nach feinherber Hopfennote. Die feine, leichte Bitternote zeigt sich vor allem im Finale und bleibt angenehm im Mundraum zurück. Sehr erfrischend.

### Biertyp

Pils, untergärig

### Ingredienzien

Wasser, Gerstenmalz,  
Hallertauer Siegelhopfen

### Werte

Bitternote: feinherb  
Alkoholgehalt: 4,8% vol  
Brennwert/100 ml: 38 kcal  
Optischer Eindruck: goldgelb  
Schaum: feinporig, stark  
Trinktemperatur: 6-8 °C

### Geschmackseindruck

angenehm ausgeprägte  
Hopfennote, leichte Malz-  
note, feinherbe Würze







# Krombacher Radler

Krombacher Radler besteht zu gleichen Teilen aus Original Krombacher Pils und perfekt darauf abgestimmter und eigens dafür entwickelter Zitronenlimonade. So entsteht ein natürlicher, harmonischer und erfrischend spritziger Genuss. Das besondere Geschmackserlebnis hat es zu Deutschlands beliebtestem Radler gemacht.

## Verkostungsnotiz

Glanzklare hellgelbe Farbe mit feinporiger Schaumentwicklung. Das erfrischende Zitronenaroma rundet den feinherben Charakter des Krombacher Pils ab.

## Biertyp

Biermischgetränk

## Ingredienzien

Wasser, Gerstenmalz, Hallertauer Siegelhopfen, Zitronenlimonade

## Werte

Bitternote:	wenig
Alkoholgehalt:	2,5 % vol
Brennwert/100 ml:	39 kcal
Optischer Eindruck:	hellgelb, glanzfein
Schaum:	feinporig, stark
Trinktemperatur:	5-7°C

## Geschmackseindruck

sehr frische Zitrone, leichte Malznote, zurückhaltende feinherbe Würze







# Krombacher

## Radler

NATURTRÜB

Das Krombacher Radler Naturtrüb zeichnet sich durch die ausgewogene Mischung von naturtrübem Krombacher und fruchtiger Zitronenlimonade aus und sorgt damit für einen kräftigen Radler-Genuss: Erfrischend fruchtig und weniger süß im Geschmack.

### Verkostungsnotiz

Im Krombacher Radler Naturtrüb verbinden sich die feinen Hopfennoten mit einem spritzigen Zitronengeschmack, sodass ein Wechselspiel aus Süße und hopfenbetonter Bittere entsteht, wobei die Zitrone als dominanter Eindruck nachhallt.

<b>Biertyp</b>	Naturtrübes Biermischgetränk	
<b>Ingredienzien</b>	Wasser, Gerstenmalz, Hallertauer Siegelhopfen, Zitronenlimonade	
<b>Werte</b>	Bitternote:	leicht
	Alkoholgehalt:	2,5 % vol
	Brennwert/100 ml:	37 kcal
	Optischer Eindruck:	goldig matt
	Schaum:	grobporig, leicht
	Trinktemperatur:	5-7°C

### Geschmackseindruck

sehr ausgeprägte Zitronennote, nicht süß, belebend und mitschwingende exotische Zitrusfruchtnote, ausgewogen und leicht hopfig, herbe Bitternote



# Zweizeilige Sommergerste

Für unsere Biere verwenden wir nur die beste Braugerste, die unseren hohen Anforderungen entspricht. Sie verleiht unseren Krombacher Bieren ihre unverwechselbare Farbe und die besondere Geschmacksfülle.









# Krombacher

## Weizen

Das naturtrübe Krombacher Weizen begeistert mit seinem spritzigen und vollmundig-fruchtigen Geschmack jeden Weizen-Liebhaber. Dafür sorgen erlesene Zutaten wie ausgewählte Weizenmalze, frische obergärige Hefe und das berühmte Felsquellwasser®. So entsteht durch die klassische Krombacher Braukunst ein besonders harmonisches Weizen-Genusserlebnis.

### Verkostungsnotiz

Krombacher Weizen ist fein rezent und kohlenstoffhaltig. Die feinen, weichen und süßlichen Aromen werden im Antrunk gut wahrgenommen und erinnern an Honig und Banane.

### Biertyp

Weizen, obergärig

### Ingredienzien

Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hallertauer Siegelhopfen, Hefe

### Werte

Bitternote: leicht  
Alkoholgehalt: 5,3 % vol  
Brennwert/100 ml: 41 kcal  
Optischer Eindruck: bernsteinfarben,  
opale Naturtrübung  
Schaum: kräftig cremig  
Trinktemperatur: 6-8°C

### Geschmackseindruck

fruchtig, frische Banane,  
leichte Honignote, feine  
Hefenote







# Krombacher

Weizen

Dunkel

Krombacher Weizen Dunkel überzeugt den Kenner durch ein besonders kräftiges und aromatisches Geschmackserlebnis. Dennoch bleibt die für ein echtes Weizen typische vollmundig-fruchtige Geschmacksnote erhalten. Ausgewählte dunkle Röstmalze und feinsten Aromahopfen geben dieser obergärigen Spezialität den typisch malzig-würzigen Charakter.

## Verkostungsnotiz

Die süßlich-malzige Note ist nur im Antrunk vorhanden und wird abgelöst von typisch bananigen und karamellisierenden Aromen. Die Bitternote tritt fein eingebunden im Finale in die Wahrnehmung. Zurückbleibend dominiert jedoch die fruchtige Note.

## Biertyp

Weizen Dunkel, obergärig

## Ingredienzien

Wasser, Weizenmalz, Röstmalz, Gerstenmalz, Hallertauer Siegelhopfen, Hefe

## Werte

Bitternote:	leicht
Alkoholgehalt:	5,3 % vol
Brennwert/100 ml:	43 kcal
Optischer Eindruck:	dunkel kupferfarben, feurig
Schaum:	kräftig, stabil
Trinktemperatur:	5-8 °C

## Geschmackseindruck

Karamellnote, reife Banane, dunkelmalzaromatisch, weich







# Krombacher HELL

Krombacher Hell wird mit einer sorgfältigen Auswahl spezieller Malzsorten, feinstem Siegelhopfen und dem berühmten Felsquellwasser® gebraut. Das helle Lagerbier ist dank einer dezenten Hopfung weniger herb und überzeugt mit einer angenehmen Malzsüße. Gemeinsam mit der feinperligen Kohlensäure wird Krombacher Hell so zu einem vollmundigen und besonders süffigen Geschmackserlebnis.

## Verkostungsnotiz

Leicht opale, aber glanzfeine und goldige Erscheinung. Feinporige und leichte Schaumbildung im Ausschank. Die feine Bitternote ist sehr zurückhaltend und erinnert an erntefrischen Hopfen. Die malzige Süße umspielt die feine, frische Hopfennote.

## Biertyp

Helles Lagerbier, untergärig

## Ingredienzien

Wasser, Gerstenmalz, Hallertauer Siegelhopfen

## Werte

Bitternote: leicht  
Alkoholgehalt: 5,0 % vol  
Brennwert/100 ml: 39 kcal  
Optischer Eindruck: goldig, glanzklar  
Schaum: feinporig, weniger stark  
Trinktemperatur: 6-8°C

## Geschmackseindruck

erntefrischer grüner Hopfen, blumig, malzaromatisch





# Krombacher Siegelhopfen

Ausgesuchte Hopfensorten verleihen unserem Krombacher Pils seine feine Bitternote und damit maßgeblich seinen typischen Geschmack.







# Krombacher

ALKOHOLFREI

Krombacher Alkoholfrei ist ein äußerst vollmundiges alkoholfreies Pils. Dank bester Zutaten und eines speziellen, eigens in Krombach über viele Jahre entwickelten Brauverfahrens, behält es seinen frischen und biertypischen feinherb-malzigen Geschmack. Das macht die natürliche und isotonische Erfrischung zu Deutschlands beliebtestem alkoholfreiem Pils.

## Verkostungsnotiz

Vollmundige Erfrischung mit echtem Pilsengeschmack. Leicht süß im Antrunk, wechselt die Süße schnell zum hopfenbetont feinherben Charakter des Krombacher Pils. Die feinerliche Kohlensäure fühlt sich angenehm frisch an.

## Biertyp

Alkoholfreies Pils, untergärig

## Ingredienzien

Wasser, Gerstenmalz, Hallertauer Siegelhopfen

## Werte

Bitternote:	feinherb
Alkoholgehalt:	< 0,5 % vol
Brennwert/100 ml:	26 kcal
Optischer Eindruck:	goldgelb, glanzfein
Schaum:	sehr gut
Trinktemperatur:	5-7°C

## Geschmackseindruck

kräftig malzig  
und kräftig hopfig,  
leicht süß







# Krombacher

## Radler

ALKOHOLFREI

Deutschlands beliebtestes alkoholfreies Radler wird zu gleichen Teilen aus Original Krombacher Pils Alkoholfrei und speziell darauf abgestimmter Zitronenlimonade hergestellt. Das frische Krombacher Pils Alkoholfrei gibt diesem Spitzenradler seine feinherbe Note. Die spritzige Zitronenlimonade verleiht ihm die besondere Erfrischung.

### Verkostungsnotiz

Strahlend hellgelbe Farbe mit feinporiger Schaumkrone. Das spritzige Zitronenaroma, gepaart mit Krombacher Pils Alkoholfrei, sorgt für eine angenehme Süße und erfrischt bis weit über das Finale.

<b>Biertyp</b>	Alkoholfreies Biermischgetränk		<b>Geschmackseindruck</b> sehr frische Zitrone, leichte Malznote, zurückhaltende feinherbe Würze
<b>Ingredienzien</b>	Wasser, Gerstenmalz, Hallertauer Siegelhopfen, Zitronenlimonade		
<b>Werte</b>	<b>Bitternote:</b>	sehr leicht	
	<b>Alkoholgehalt:</b>	< 0,5 % vol	
	<b>Brennwert/100 ml:</b>	27 kcal	
	<b>Optischer Eindruck:</b>	hellgelb, glanzfein	
	<b>Schaum:</b>	feinporig	
<b>Trinktemperatur:</b>	5-7°C		







# Krombacher

Weizen  
ALKOHOLFREI

Dank eines speziellen, sehr aufwendigen Brauverfahrens schmeckt Krombacher Weizen Alkoholfrei so, wie ein echtes Weizen schmecken muss: besonders spritzig und vollmundig-fruchtig. Darüber hinaus ist der erfrischende Durstlöcher kalorienreduziert. Echter Weizengeschmack – erfrischend und isotonisch.

## Verkostungsnotiz

Die Vollmundigkeit von Krombacher Weizen Alkoholfrei breitet sich mit den feinen, weizentypischen Aromen im Mundraum deutlich aus. Der entzogene Alkohol lässt dem Produkt nichts fehlen.

## Biertyp

Alkoholfreies Weizen, obergärig

## Ingredienzien

Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hallertauer Siegelhopfen, Hefe

## Werte

Bitternote: leicht  
Alkoholgehalt: < 0,5 % vol  
Brennwert/100 ml: 28 kcal  
Optischer Eindruck: bernsteinfarben, opale Naturtrübung  
Schaum: gut, fest  
Trinktemperatur: 6-8°C

## Geschmackseindruck

Fruchtig, frische Banane,  
leichte Honignote,  
feine Hefenote







# Krombacher

Weizen-Zitrone

NATURTRÜB

ALKOHOLFREI

Die Weizen-Erfrischung mit Zitronenlimonade wird zu gleichen Teilen aus Original Krombacher Weizen Alkoholfrei und speziell darauf abgestimmter Zitronenlimonade hergestellt. Original Krombacher Weizen Alkoholfrei gibt der Weizen-Erfrischung seine vollmundig-fruchtige Note. Die spritzige Zitronenlimonade verleiht ihr den besonderen Erfrischungsmoment.

## Verkostungsnotiz

An exotische Früchte erinnernd, breitet sich das intensiv kohlenensäurehaltige Getränk im gesamten Mundraum aus und wechselt die verschiedenen Geschmackseindrücke von malziger Süße, herber Hopfennote und exotischen Früchten wie Banane und Zitrone.

## Biertyp

Alkoholfreies Biermischgetränk

## Geschmackseindruck

## Ingrediencien

Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hallertauer Siegelhopfen, Hefe, Zitronenlimonade

fruchtig nach Malz,  
Banane, Zitrone

## Werte

Bitternote:	wenig
Alkoholgehalt:	< 0,5 % vol
Brennwert/100 ml:	31 kcal
Optischer Eindruck:	leicht bernsteinfarben, naturtrüb
Schaum:	gut, fest
Trinktemperatur:	6-8°C







# Krombacher Brautradition

Wir in Krombach verwenden zum Brauen nur natürliche Rohstoffe in bester Qualität. Und auch bei der Herstellung setzen wir auf traditionelle Brauprozesse, die über Generationen hinweg weiterentwickelt wurden.



Krombacher  
Brautradition  
SEIT 1903

Krombacher  
Brautradition  
SEIT 1903



# Krombacher *Brautradition*

Die Krombacher Brauerei wurde vor über 200 Jahren gegründet. Seit Generationen in Familienbesitz, ist sie heute die größte deutsche Privatbrauerei. Dabei führen wir in Krombach beim Brauen mit modernsten Mitteln eine alte Tradition fort: die Leidenschaft für beste Qualität und Geschmack.

Die handwerkliche Kunst des Bierbrauens und die wohlgehüteten Rezepturen werden bei uns in Krombach von Generation zu Generation weitergegeben. So verfügen unsere Braumeister über einen reichhaltigen brauhandwerklichen Erfahrungsschatz. Mit ihrem gesamten Können, mit Hingabe und ihrer Leidenschaft haben sie die überlieferten Braurezepte verfeinert und in kleinen Mengen gebraut.

Erleben Sie besondere Genussmomente mit Krombacher Brautradition.



  
Krombacher

Geschmackvoll  
Vollmundig und  
fröhlich  
Trümpfen  
Sirze 1  
schall





# Krombacher Brautradition KELLERBIER

Das naturtrübe Kellerbier zeichnet sich durch eine besondere Vollmundigkeit aus. Diese wird durch die perfekte Abstimmung feiner Hopfennoten mit intensiven Malzaromen zu einem kräftig-würzigen Geschmackserlebnis.

## Verkostungsnotiz

Das Krombacher Kellerbier schmeckt leicht hefig im Antrunk, überrascht mit kleinsten Kohlensäureblasen und überzeugt durch seinen authentischen Geschmack.

## Biertyp

Naturtrübes Kellerbier, untergärig

## Ingredienzien

Wasser, Gerstenmalz, Hallertauer Siegelhopfen, Hefe

## Werte

Bitternote:	feinherb
Alkoholgehalt:	5,2 % vol
Brennwert/100 ml:	39 kcal
Optischer Eindruck:	Bernsteinfarbe mit Kupferstich
Schaum:	feinporig, mittel
Trinktemperatur:	6-8°C

## Geschmackseindruck

Karamellnote, Waldhonig, reifer Hopfen







# Krombacher Brautradition DUNKEL

Die von unserem Braumeister verfeinerte, traditionelle Rezeptur ist das Geheimnis dieser besonders kräftigen Spezialität. Ausgewählte dunkle Röstmalze und feinsten Aromahopfen verleihen der naturtrüben Spezialität den malzig-würzigen Charakter mit feiner Röstmalznote.

## Verkostungsnotiz

Die zurückhaltenden Hopfenaromen werden durch die intensive röstmalzige Note dominiert. Sie wird begleitet von einer fruchtigen Note und die anhaltende Hopfenbittere garantiert dabei den typischen Krombacher Geschmack.

## Biertyp

Naturtrübes Dunkel, untergärig

## Ingredienzien

Wasser, Gerstenmalz, Hallertauer Siegelhopfen, Hefe

## Werte

Bitternote:	ausgeprägt
Alkoholgehalt:	5,0 % vol
Brennwert/100 ml:	40 kcal
Optischer Eindruck:	bronzefarben, leuchtend
Schaum:	stabil, sehr feinporig und cremig
Trinktemperatur:	7-8°C





Kronenbourg  
0.0%  
Pils  
CRAFT BEER





## DER NATÜRLICHE DURSTLÖSCHER MIT 0,0% ALKOHOL

Krombacher setzt erfrischende Maßstäbe - erleben Sie mit den natürlichen Durstlöschern von Krombacher 0,0% eine ideale Abwechslung zu süßen Softdrinks und Wasser! Für all diejenigen, die bewusst auf jeglichen Alkohol - nicht aber auf Geschmack - verzichten möchten.





Ob für die schnelle Regeneration nach dem Sport oder immer dann, wenn ein natürlicher Durstlöcher gefragt ist: Krombacher 0,0% Pils ist die richtige Wahl. Unbeschwerter Krombacher-Genuss mit 0,0% Alkohol. Vitaminhaltig dank Folsäure, Vitamin B6 und B12 – die ideale Alternative zu süßen Softdrinks und eine geschmackliche Abwechslung zu Wasser.

100 ml enthalten durchschnittlich 1 Portion = 330 ml

Energie	<b>116 kJ (27 kcal)</b>	
Fett	<b>0 g</b>	
davon gesättigte		
Fettsäuren	<b>0 g</b>	
Kohlenhydrate	<b>6,4 g</b>	
davon Zucker	<b>3,1 g</b>	
Eiweiß	<b>0 g</b>	
Salz	<b>0 g</b>	
Vitamin B6	<b>0,07 mg (5%)</b>	<b>(16%*)</b>
Folsäure	<b>27 µg (14%*)</b>	<b>(45%*)</b>
Vitamin B12	<b>0,26 µg (10%*)</b>	<b>(34%*)</b>

\* % der Nährstoffbezugswerte (NRV).

Achten Sie auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise! Krombacher 0,0% Pils ist glutenfrei.



Das erste nationale Weizen  
mit 0,0% Alkohol.

Krombacher 0,0% Weizen ist eine echte Geschmacks-Innovation: Vollmundig fruchtig ist Krombacher 0,0% Weizen der ideale Durstlöcher: Vitaminhaltig dank Folsäure und B12, mit isotonischer Wirkung und einzigartig im Geschmack.

100 ml enthalten durchschnittlich 1 Portion = 330 ml

Energie	<b>136 kJ (32 kcal)</b>	
Fett	<b>0 g</b>	
davon gesättigte		
Fettsäuren	<b>0 g</b>	
Kohlenhydrate	<b>7,5 g</b>	
davon Zucker	<b>3,1 g</b>	
Eiweiß	<b>0,7 g</b>	
Salz	<b>0 g</b>	
Folsäure	<b>33,8 µg (17%*)</b>	<b>(56%*)</b>
Vitamin B12	<b>0,21 µg (8%*)</b>	<b>(28%*)</b>

\* % der Nährstoffbezugswerte (NRV).

Achten Sie auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise!





Die perfekte Kombination aus 40% Krombacher 0,0% Pils und 60% fruchtiger Zitronenlimonade erfrischt natürlich bei 0,0% Alkohol. Mit seiner isotonischen Wirkung und der enthaltenen Folsäure ist der natürliche Durstlöscher nicht nur für Sportler eine fruchtig spritzige Alternative.



100 ml enthalten durchschnittlich 1 Portion = 330 ml

Energie	<b>109 kJ (25 kcal)</b>	
Fett	<b>0 g</b>	
davon gesättigte		
Fettsäuren	<b>0 g</b>	
Kohlenhydrate	<b>6,2 g</b>	
davon Zucker	<b>5,2 g</b>	
Eiweiß	<b>0 g</b>	
Salz	<b>0 g</b>	
Folsäure	<b>10,8 µg (5%*)</b>	<b>(18%*)</b>

\* % der Nährstoffbezugswerte (NRV).  
Achten Sie auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise!

### **100% Geschmack!**

Krombacher 0,0% richtet sich als Alternative zu Wasser oder süßen Softdrinks an all diejenigen, die bewusst auf jeglichen Alkohol - aber nicht auf Geschmack - verzichten möchten.

### **100% Isotonisch!**

Starke Performance und schnelle Regeneration - Krombacher 0,0% ist die isotonische Erfrischung. Die in allen Sorten enthaltene Folsäure und das in Pils und Weizen enthaltene Vitamin B12 tragen zu einer Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei. Vitamin B12 trägt darüber hinaus zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.

### **100% Erfrischend!**

Für alle, die nach einem anstrengenden Arbeitstag mit einem natürlichen Durstlöscher auf-tanken wollen. Oder einfach für die erholsame Auszeit zwischendurch ist Krombacher 0,0% eine willkommene Erfrischung.

### **0,0% Alkohol!**

Krombacher 0,0% bietet einen bedenkenlosen Genuss, auch in der Schwangerschaft. Der natürliche Durstlöscher ist eine geschmackliche Abwechslung, die außerdem Folsäure enthält.



# Krombacher

Krombacher Brauerei Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG  
Hagener Straße 261 · 57223 Kreuztal · Telefon 02732 880 880  
[www.krombacher.de](http://www.krombacher.de)