



# LIEBHARTS PRIVATBRAUEREI

Die Bio-Spezialitäten-Brauerei

## Bierkarte

SCHON  
PRO-  
BIERT?

Liebharts Privatbrauerei GmbH & Co. KG  
[www.liebharts.de](http://www.liebharts.de)



# LIEBHARTS PRIVATBRAUEREI

Die Bio-Spezialitäten-Brauerei

Liebharts Privatbrauerei ist die mittelständische Craft-Bier (handwerkliche) Bio-Spezialitäten-Brauerei aus dem Teutoburger Wald.

Wir brauen unsere hochwertigen Craft-Biere nur unter Verwendung bester Zutaten aus dem In- und Ausland. Somit waren schon seit dem Beginn 2005 Bio-Rohstoffe unsere erste Wahl.

Denn nur aus den besten Zutaten, viel Liebe und Enthusiasmus wird ein optimales Bier.

Weg vom Einheits-Bier, hin zu Bieren mit Seele, Ecken und Kanten.

Dem Trend voraus, schon seit 2005

- brauen wir **Bio-Bier** – als noch keiner nach Bio verlangte
- brauen wir mit **echtem Aromahopfen**
- brauen wir **ohne** die sonst üblichen Zusatzstoffe
- brauen und füllen wir **vegan** ab (vegane Filtrationsmittel / vegane Etikettenkleber) – als dieses für die meisten noch kein Thema war
- lagert unser Bier **über 4 Wochen** hinaus, für eine vollkommene Reife
- setzen wir technisches Know-How für Energierückgewinnung und für eine **umweltschonende** und **nachhaltige** Produktion ein
- kreieren wir Biere, die weg vom Mainstream und hin zu **Lust und dem Erleben mit allen Sinnen** sind

Bis heute ist dies unsere Philosophie.

Nehmen Sie sich **Zeit** und genießen Sie die verschiedenen Charaktere unserer Bier-Spezialitäten.



DE-ÖKO-001  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft



### Liebharts Bio Pils

Der Klassiker aus dem Hause Liebhart.

Glanzfeine gelb goldene Farbe, als Krönung eine feinporige, stabile Schaumkrone.

Im Geruch eine anfangs dezent feine fruchtige Note, mit einem aromatisch blumigem Hopfenaroma.

Der **Antrunk** ist leicht prickelnd und erfrischend schlank im Körper, an dem sich eine ausgewogene aromatische Hopfenbittere anschließt.

Fazit: Ein hopfenaromatisches **nordisches Pils**

Daten: 0,5 l und 0,33 l Flasche, und aus dem Fass

Alkoholgehalt: 4,8 % vol.

Stammwürze: 12,0

CO<sub>2</sub>: 5,5 g/l

Speiseempfehlung: Unser Liebharts Bio-Pils passt sowohl zu leichten als auch zu kräftigen Speisen.



### Liebharts Bio Dunkel

Das Bio-Landbier aus dem Hause Liebhart.

Bernstein dunkel rote glanzfeine Farbe, mit einer stabilen, feinporigen Schaumkrone.

Im Geruch malzig, süßliche Röstaromen mit einem dezenten Hopfenaroma und einer anschließenden dezenten Fruchtnote.

Im **Antrunk** malzaromatisch süßlich, mit einem breitem ausgewogenen Körper und einem anhaltenden Finale mit dezent verbleibenden Hopfenbittere.

Fazit: Ein Landbier in seiner ursprünglichen Art, **dunkel und malzbetont**.

Daten: 0,5 l und 0,33 l Flasche, und aus dem Fass

Alkoholgehalt: 4,8 % vol.

Stammwürze: 11,0

CO<sub>2</sub>: 4,8 g/l

Speiseempfehlung: Passt hervorragend zu Braten und deftigem Grillgut.



DE-ÖKO-001  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft



### Liebharts Bio Dinkel

Unsere obergärige Bio-Dinkel Bierspezialität.

Strohgelbe glanzfeine Bierfarbe.

Im **Antrunk** dezent prickelnd, mit schlankem Körper und im Abgang malziges Aroma, mit einer ausgewogenen Hopfenbittere.

Fazit: Eine Liebharts Bio-Bierspezialität mit Dinkel der Urform des Weizens.

Daten: 0,5 l Bügelverschlussflasche  
Alkoholgehalt: 4,8 % vol.  
Stammwürze: 11,0  
CO<sub>2</sub>: 5,0 g/l

Speiseempfehlung: Passt sehr gut zu hellem Fleisch.



## GLUTENFREIE BIERE

### Liebharts Bio Ingwer

(Gluten frei aus Ingwer gebraut)

Satte goldgelbe Farbe mit brillantem Glanz. Im Geruch fruchtig nach Ingwer und süßlich nach reifen Trauben. Im **Antrunk** prickelnd säuerlich mit einem sehr schlanken weinartigen Körper und einer dezent begleitenden würzigen Ingwerschärfe. Prickend, leicht säuerlich im Nachtrunk.

Fazit: Die Bio Gluten freie Ingwer-Spezialität mit **geringen Alkoholgehalt**. Erfrischend nicht nur für den Sommer

Daten: 0,5 l Bügelverschlussflasche  
Alkoholgehalt: 3,7 % vol.  
CO<sub>2</sub>: 5,5 g/l

Speiseempfehlung: sommerliche Salate, Geflügel, leichte Gerichte





DE-ÖKO-001  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft

Glutenfrei!



### Liebharts Bio Reisbier glutenfrei

Erfunden und patentiert in der Liebharts Privatbrauerei - für Gluten-Allergiker geeignet.

Hell strohgelbe Farbe mit brillantem Glanz.  
Im Geruch fruchtig säuerlich nach frischen Trauben.  
Im **Antrunk** prickelnd säuerlich, mit einem außerordentlichem schlanken Körper und schnellem Finale mit deutlichen Bitternoten.

Fazit: Die glutenfreie Bio Bierspezialität – nicht nur für Allergiker!

Daten: 0,5 l Bügelverschlussflasche  
Alkoholgehalt: 4,8 % vol.  
Stammwürze: 11,0  
CO<sub>2</sub>: 5,0 g/l

Speiseempfehlung: Als Durstlöscher bei schweren Gerichten oder auch geräuchertem Fisch.

Glutenfrei!



### Liebharts Bio Reisbier Dunkel glutenfrei

Das einzige in Deutschland gebraute „dunkel“ glutenfreie Bio-Bier.

Kastanienfarbig mit funkelnden Glanzakzenten. Im Geruch fruchtig säuerlich sowie nach Karamell.  
Im **Antrunk** prickelnd säuerlich, mit einem im Gegensatz zum „Hellen“ Reisbier ausgewogenem breiteren Körper, mit deutlichen Röst- und Malzaromen.  
Im Nachtrunk verbleibende Röstaromen, sowie eine ausgewogene Hopfenbittere.

Fazit: Die echte „**dunkle**“ **Alternative** zum Reisbier.

Daten: 0,5 l Bügelverschlussflasche  
Alkoholgehalt: 4,8 % vol.  
Stammwürze: 11,0  
CO<sub>2</sub>: 5,7 g/l

Speiseempfehlung: Als Durstlöscher bei schweren Gerichten oder auch geräuchertem Fisch.

# STARKBIERE



DE-ÖKO-001  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft



## Liebharts Bio Heller Bock Starkbier

Das Bockbier aus Detmold, jedes Jahr ab Mai als limitierte Edition eingebracht.

Glanzfeine warme Messingfarbe.

Im Geruch warme Malznoten und ein deutliches Hopfenaroma.

Im **Antrunk** ein breites, aromatische Bukett, mit einem breiten ausgeprägtem Körper und einem langanhaltenden Nachtrunk, mit anhaltender Hopfenbittere.

Fazit: Ein dominantes Bio Starkbier aus Detmold

Daten: 0,5 l Bügelverschlussflasche

Alkoholgehalt: 6,8 % vol.

Stammwürze: 16,8

CO<sub>2</sub>: 4,8 g/l

Speiseempfehlung: Bei schwerer, fettreicher Kost und auch bei süßen Nachspeisen.



## Liebharts Bio Wintertraum Festbier

Zur Winterzeit speziell eingebranntes Festbier – limitiert!

Funkelnd glänzende dunkle Bernsteinfarbe.

Im Geruch ausgeprägte Malz- und Röstnoten mit einer dezent blumigen Hopfennote.

Im **Antrunk** dezent prickelnd mit einem breiten malz-aromatischem Körper nach Karamell- und Röstaromen.

Im Nachtrunk nachklingende breite Hopfenbittere.

Fazit: Ein **Festbier** für die dunkle Jahreszeit, kräftig und ausgewogen.

Daten: 0,5 l Bügelverschlussflasche

Alkoholgehalt: 5,8 % vol.

Stammwürze: 13,8

CO<sub>2</sub>: 4,8 g/l

Speiseempfehlung: Zu milden Hauptspeisen, die Nudeln und Knödeln als Beilagen haben.

# NATURTRÜBE BIERE



DE-ÖKO-001  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft



## Liebharts „Dat Schwatte“ Schwarzbier

Tiefschwarzes Bier, hefetrüb.

Im Geruch warme Aromen nach Zerbitterschokolade und Kaffee, gerahmt von feinen Hopfennoten.

Im **Antrunk** leichtmoussierend mit einem breiten Körper nach Röstmalz, Schokolade und Kaffee, mit einer leicht wahrnehmbaren Rauchnote.

Fazit: Eine biologische Interpretation eines **ausgewogenen Schwarzbieres**.

Daten: 0,5 l Bügelverschlussflasche  
Alkoholgehalt: 4,8 % vol.  
Stammwürze: 11,7  
CO<sub>2</sub>: 5,0 g/l

Speiseempfehlung: Für Gerichte mit Hülsenfrüchten, Pflaumen, Pilzen, Oliven usw. Ein Traum mit Vanille-Eis.



## Liebharts „Dat Blonde“

Feines, untergäriges naturtrübes Bier aus Detmold. Hell, goldgelbe Farbe, mit naturtrüben Hefeschleier.

Im Geruch eine feine fruchtige Note aus Mango- und Zitrusaromen.

Milder **Antrunk** mit feiner Säure und korrespondierender Süße. Deutlich wahrnehmbare Bittere von einem komplexen Hopfenaroma, mit einem langen Geschmacksfinale.

Fazit: Modernes, hefetrübes Bier mit **besonderen Hopfennoten** durch Kalthopfung.

Daten: 0,5 l Bügelverschlussflasche  
Alkoholgehalt: 4,8 % vol.  
Stammwürze: 11,7  
CO<sub>2</sub>: 5,0 g/l

Speiseempfehlung: Universal einsetzbar.

# CRAFT-BIERE



DE-ÖKO-001  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft

## Liebharts „Eisenhart“

Hopfengestopftes, Bio-Lagerbier.

Messing-gelbe Farbe, mit einem opalen Glanz.

Im Geruch deutlich wahrnehmbare fruchtige Hopfenaromen nach **Mango, Litschi und Melone**.

Im Antrunk dezent säuerlich, mit schlankem Körper und säuerlichen Zitrusnoten.

Frühe Bittere, die bis zum Nachtrunk anklingt.

Fazit: Liebharts Bio-Craftbier Interpretation eines modernen **Lagerbiers**

Daten: 0,33 l Kronkorkenflasche

Alkoholgehalt: 5,4 % vol.

Stammwürze: 12,5

CO<sub>2</sub>: 4,5 g/l

Speiseempfehlung: Für Salate, Stark gewürzte Speisen, Desserts.



## Liebharts „Steinhart“

Hopfengestopftes Bio-Pale Ale.

Tief goldgelbe Farbe mit opalem Glanz.

Im Geruch malzaromatisch mit, ausgeprägten Fruchtnoten nach **Zitrone, Melone, Litschi** und duftenden Fichtennadeln.

Im Antrunk nur leicht moussierend, mit breitem biscuit-aromatischen Körper bei dauerhaft präsender edler Hopfenbittere bis zum Nachtrunk.

Fazit: Liebharts Bio-Craftbier Interpretation eines modernen **Pale Ales**

Daten: 0,33 l Kronkorkenflasche

Alkoholgehalt: 5,8 % vol.

Stammwürze: 13,7

CO<sub>2</sub>: 4,5 g/l

Speiseempfehlung: Salate, Gemüsesuppen, Gerichte, die mit Wein zubereitet wurden, Geflügel.







DE-ÖKO-001  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft



## Eine handwerkliche Bio Craftbeer Kreation aus der Liebharts Privat- brauerei Detmold

14 Monate in speziellen namens-  
gebenden Fässern, wie Original  
Bourbon- Fässern aus kanadischer Eiche,  
für eine Vielfalt an holzigen Vanille- und  
Bourbon-Aromen gereift.

### Liebharts Bio Whiskeybier

Glanzfeine bis opalisierende Bernsteinfarbe. Im Geruch warme Malznoten mit **dominierenden Holznoten** nach getoasteter Eiche und **warmen Vanille-Noten** so wie mit einem ausgeprägten **Bourbon-Geruchsprofil**. Im Antrunk ein fundamentales breites aromatisches Aroma-Bukett mit ausgeprägter Malz Süße und aus dem Antrunk verbleibendes Eichen- und Vanille-Aroma und anschließendem langen Finale mit deutlicher Hopfen-bittere und lange nachklingenden weichen Holzaromen.

Fazit: Das „Grand Cru“ aus der Liebharts Privatbrauerei, **streng limitierte Auflage** durch Einzelflaschen-Nummerierung, **14 Monate** im Bourbon-Fass aus amerikanischer Eiche gereift. Handwerklich gebraut und gelagert mit anschließender **Handabfüllung**.

Daten: 0,33 l Kronkorkenflasche  
Alkoholgehalt: 5,8 % vol.  
Stammwürze: 16 BE

Speiseempfehlung: als Aperitif, nach einem guten Essen,  
vor knisterndem Kaminfeuer

Alle Biere, außer unsere glutenfreien Biere, enthalten glutenhaltiges Getreide.

# WEIZEN-SPEZIALITÄTEN + ALKOHOLFREIE BIERE



## Liebhart's Bio Weizen

Messingfarbenes Bier, mit einer deutlichen Hefetrübung.

Im Geruch breites fruchtiges Aromabukett, dominierend nach vollreifer **Banane**.

Im Antrunk prickelnd moussierend, anschließend mit breitem Körper entfaltende Frucht- und Malzaromen, eingerahmt von einer deutlich dominanten Hopfenbittere.

Fazit: Die nordische Interpretation eines Bio Weizenbieres

Daten: 0,5 l Bügelverschlussflasche  
Alkoholgehalt: 4,8 % vol.  
Stammwürze: 13,0  
CO<sub>2</sub>: 5,0 g/l

Speiseempfehlung: Universell einsetzbar.



## Liebhart's Bio Weizen Alkoholfrei

Erfrischendes, alkoholfreies Bio Weizenbier.

Messingfarbend, mit einer **deutlichen Hefetrübung**.

Im Geruch frisches, fruchtiges Aroma nach reifer **Banane und Zitrusfrüchten**, sowie nach einem umfassenden Bukett nach **Malz- und Karamellnoten**.

Im Antrunk säuerlich moussierend, mit süßaromatischen Körper nach Karamell und Honig, sowie einer dezenten Hopfenbittere mit einem schnellen Finale.

Fazit: Erfrischende, alkoholfreie Alternative zu unserem alkoholhaltigen Bio-Weizen.

Daten: 0,5 l Bügelverschlussflasche  
Alkoholgehalt: kein Alkohol laut Gesetzgebung  
Stammwürze: 7,5  
CO<sub>2</sub>: 6,0 g/l

Speiseempfehlung: Ideale Durstlöcher, universal einsetzbar.



DE-ÖKO-001  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft



**Liebharts Bio WeiZi alkoholfrei** Frisches alkoholfreies Bio-Weizen-Bier **50:50** gemischt mit original Liebharts Bio-Zitronenlimonade

Messing farbend, mit einer deutlichen Hefe- und Zitronentrübung. Im Geruch frisches fruchtiges Aroma nach **vollreifer Banane** mit deutlichem Duft nach **Limetten und Zitrone**. Untermalt von einem dezenten Malz- und Karamellkörper. Im Antrunk säuerlich moussierend, mit einem süßaromatischen Körper und mit einer langanhaltenden korrespondierenden säuerlichen Zitrusnote. Sehr dezente Hopfenbittere im Finale.

Fazit: Natürlich erfrischender Genuss. Liebharts **alkoholfreies Bio-Weizen trifft Bio-Zitrone**  
Daten: 0,5 l Bügelverschlussflasche  
Alkoholgehalt: kein Alkohol laut Gesetzgebung  
CO<sub>2</sub>: 5,0 g/l

Speiseempfehlung: Passt hervorragend zur leichten sommerlichen Küche und als Aperitif



**Liebharts Bio Alkoholfrei**  
Alkoholfreies, filtriertes Schankbier.  
Strohgelbe Farbe mit leicht opalisierendem Glanz.

Im Geruch malzaromatische **Karamell- und Honignoten**.  
Im Antrunk **leichte Süße**, leicht prickelnd, mit ausgebildetem Körper und dezenter Hopfenbittere im Nachtrunk.

Fazit: Die filtrierte Alternative zu unseren alkoholhaltigen Bieren.  
Daten: 0,5 l Bügelverschlussflasche  
Alkoholgehalt: kein Alkohol laut Gesetzgebung  
Stammwürze: 8,5  
CO<sub>2</sub>: 5,6 g/l

Speiseempfehlung: Ideale Durstlöscher, universal einsetzbar.



DE-ÖKO-001  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft



### Liebharts Bio Malzbier alkoholfrei

Tief kastanienbraune Farbe mit opalem Glanz. Im Geruch malzaromatisch mit breitem Karamell Aroma. Im Antrunk mit **schwerem malzaromatischen Körper** mit dominierendem Biskuit und Karamell Noten. Im Abgang sehr dezentes Hopfenaroma und nachhallende Malzsüße.

- Fazit: Liebharts Interpretation von einem Bio-Malz mit der Hauptsüße aus Malz und nur dezent mit Rohrohrzucker und Reissirup zur Geschmacksabrundung gesüßt.
- Daten: 0,5 l Bügelverschlussflasche
- Alkoholgehalt: kein Alkohol laut Gesetzgebung
- CO<sub>2</sub>: 5,5 g/l

Speiseempfehlung: zu kräftigen Gerichten, Fleisch

## BIERMISCHGETRÄNKE



### Liebharts Bio Alster, naturtrüb

Helle goldgelbe Farbe mit naturtrübem Hefeschleier. Fein aromatische fruchtige Note nach **Zitrone** und **feiner Hefe**. Prickelnd, leicht moussierender Antrunk mit anhaltender Säure und korrespondierender Süße. Dezentes Hopfenaroma im Mitteltrunk und verbleibender aromatischer Eindruck von Zitrone und Zitronenschale im langen Nachtrunk.

- Fazit: Der **50/50-Mix** aus naturtrüben Liebharts Bio-Pils und original Liebharts Bio-Zitrone
- Daten: 0,33 l Bügelverschlussflasche
- Alkoholgehalt: 2,4 % vol.
- CO<sub>2</sub>: 6,0 g/l

Preis

Speiseempfehlung: zu leichten sommerlichen Gerichten und Salaten, Fisch