

Brauerei Heller

Die Rohstoffe stammen ausschliesslich aus ökologischem Anbau. EG-Kontrollnummer: D-NW-D-13-2143-B

Einem Richterspruch aus dem Jahr 1980 und der sogenannten „Kölsch Konvention“ vom 06. März 1986 folgend, ist Kölsch nicht nur eine Biersorte, sondern auch eine Herkunftsbezeichnung. Diesen vom Bundeskartellamt anerkannten Wettbewerbsregeln fühlt sich unser Braumeister ebenso verpflichtet, wie dem vom bayrischen Herzog Wilhelm IV. am 23. April 1516 verkündeten deutschen Reinheitsgebot.



Hellers Kölsch ist ein „obergäriges, helles, blankes, hochvergorenes, hopfenbetontes Vollbier“. Seit der Brauereibetrieb 1991 aufgenommen wurde, brauen wir zudem das weltweit einzige Kölsch, dessen Rohstoffe aus kontrolliert ökologischem Anbau stammen.

Hellers Kölsch: ökologisch gebraut, spritzig, frisch – oder einfach nur: „jot jemaat“
4,5% vol. alc.; 11,5% Stammwürze

**Kölsch -
eine Herkunftsbezeichnung**



Hellers Wiess und Heller's Kölsch durchlaufen identische Brauprozesse, wobei das **Wiess** bereits vor der abschließenden Filtrierung entnommen wird und somit nicht „blank“, sondern hefetrüb ins Glas gelangt, was ihm seinen typisch würzig-frischen Geschmack verleiht.

4,5% vol. alc.; 11,5% Stammwürze

**Kölsch -
das Kölner
Nationalgetränk**



Hellers Eurobock – im Frühjahr als Maibock oder im Oktober zum Bockbieranstich. Seine „Seele“ erhält das Bier durch eine erhöhte Zugabe von Malz. Während des Brauens wird somit mehr Malzzucker freigesetzt, welcher seinerseits zu mehr Alkohol vergoren wird.
6,5% vol. alc.; 16,7% Stammwürze

**Kölsch -
die einzige Sprache die
man trinken kann**



Hellers NO.33 - Die Hausnummer unserer Brauerei war hier Namenspathe. Extra geröstetes Malz sorgt für die klare dunkle Farbe.

Natürlich stammen auch hier alle Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau. Eben ein echtes Starkbier aus dem Hause Heller.

5,5% vol. alc.; 13,5% Stammwürze

**Kölsch -
eine Lebensart**