

# Die 5 Bierbrauereien der 2. Schwarzenholzer Bierwanderung stellen sich vor:

## SCHWARZENHOLZER

**SCHWARZENHOLZER Biermanufaktur Bechtel & Geber GbR - Bestes Bier von Hand gebraut**



**Gründung:** 2021

**Sitz:** Saarwellingen-Schwarzenholz

**Die Brauer:** Stefan Bechtel und Günter Geber

**Biersorten:** Zierschberg Hell, Hofgarten Bernstein, Steinhübel Red, Schmiedling Dunkel

**Kurzinfo:**

Die Biermanufaktur Bechtel & Geber GbR ist eine Mikro-/Nano-Brauerei in Schwarzenholz. All ihre Biere sind vollmundige süffige Biere mit einem Alkoholgehalt zwischen 5 – 5,4 Prozent. Ihr Charakter ist gleich, jedoch unterscheiden sich die Biersorten durch die verschiedene Malzmischung.

**Kontakt:**

Biermanufaktur Bechtel & Geber GbR, Zum Zierschberg 13, 66793 Saarwellingen-Schwarzenholz  
Tel.: 0151 40301698, E-Mail: [info@schwarzenholzer.de](mailto:info@schwarzenholzer.de)

**Öffnungszeiten Braustube:**

Donnerstag 17:30 – 20:00 Uhr, Samstag 18:00 – 20:00 Uhr

**Web:**

[www.Schwarzenholzer.de](http://www.Schwarzenholzer.de)



## BACH'S

**Natürlich Frischbier - handwerkliches Bier aus dem Herzen des Saarlandes**



**Gründung:** 2009

**Sitz:** Neunkirchen/Saar

**Der Brauer:** Julian Bach

**Biersorten:** Hell, Pils, Bach's Spezial, Maibock, Dunkler Bock, Bulldozer IPA, Cosmic Lager, Dawn of the Bread, BEAST (Limitiert).

**Kurzinfo:**

Bach's Biere sind unbehandelt, und unterscheiden sich damit wesentlich von Industrie-Bieren, die in der Regel thermisch behandelt und/oder künstlich filtriert sind. Durch die handwerkliche Produktion und die Auslieferung in geschlossener Kühlkette verhelfen sie

den Klassikern zu neuem Glanz. Ergänzt wird das Sortiment um internationale, hopfenbetonte Bierstile. BACH'S Craftbier-Linie zeigt was Hopfen kann, wenn er gelassen wird.

**Kontakt:**

Neunkircher Brauwerke GmbH & Co. KG, Wellesweiler Straße 69B, 66538 Neunkirchen  
Tel. 06821 6799800, E-Mail: [mail@bachs.beer](mailto:mail@bachs.beer)

**Öffnungszeiten Brauereiverkauf:**

Freitag 9 – 18 Uhr

**Web:**

[www.bachs.beer](http://www.bachs.beer)

# SAAR-CRAFT-BRÄU LEBACH

Die neue Craft aus der Mitte des Saarlandes



**Gründung:** 2020

**Sitz:** Lebach

**Der Brauer:** Philipp Langbein

**Biersorten:** Roter Teufel, Blonder Engel, Kerniger Bauer, Starker Kumpel, Rasender Kelte, Feiner Römer

**Kurzinfo:**

Die Saar-Craft-Bräu ist eine Mikro-Brauerei mitten in Lebach, welche naturbelassenes Bier in den Stilen alter, obergäriger Sorten braut, die ihren Ursprung überwiegend im Vereinigten Königreich haben. Diese, meist einfach als ‚Ales‘ titulierten Biere, sind das Herz der Craft-Bier-Bewegung. Die Bräu, also die Brauerei selbst, wurde im Keller der „alten Post“ mitten in Lebach und damit in der Mitte des Saarlandes eingerichtet.

**Kontakt:**

Saar-Craft-Bräu LEBACH, Poststr. 3 (Eingang auf der Gebäuderückseite), 66822 Lebach  
Tel. 0151 56968557, E-Mail: kontakt@saar-craft-braeu.de

**Öffnungszeiten Brauereiverkauf:**

Donnerstag 17 – 20 Uhr oder nach Absprache

**Web:**

[www.saar-craft-braeu.de](http://www.saar-craft-braeu.de)



## HERZ & HEIMAT

Craft Beer Saar – Die Craft Beer Brauerei aus dem Saarland mit Bier für Quertrinker



**Sitz:** St. Ingbert

**Die Brauer:** Oliver Muskalla, Christoph Sandhöfer und Edmund Guckert

**Klassische Sorten:** Helles Weisgerber, Bernstein-Weizen Ludwig, Pale Ale Kronprinz, Herbes Niko's, Dunkles Anton

**Kurzinfo:**

Im Herzen St. Ingberts auf dem ehemaligen Becker Gelände wird mit Herz ein Bier gebraut, das Geschmack hat und fernab von industrieller Eintönigkeit ist. Inmitten der Fußgängerzone von St. Ingbert, befindet sich daneben die Glasbiermetzgerei, das Zuhause von Herz & Heimat. Dort gibt es die Biere frisch vom Fass und in Flaschen.

**Kontakt:**

Bierbrüder Braumanufaktur GmbH, Kahlenbergstraße 5, 66386 St. Ingbert  
Tel.: 0177 627869 oder 0176 97903045, E-Mail: info@herzundheimat.com

**Öffnungszeiten Glasbiermetzgerei, Ludwigstraße 1, 66386 St. Ingbert:**

Sonntag bis Freitag 12 - 24 Uhr, Samstag 10 - 24 Uhr

**Web:**

[www.herzundheimat.com](http://www.herzundheimat.com)

[www.glasbiermetzgerei.de](http://www.glasbiermetzgerei.de)

# Tiny Brew – Die Genussbrauerei

Braukunst aus dem Bliessgau - Die Genussbrauerei - Klein aber oho!



**Gründung:** 2020

**Sitz:** Kleinblittersdorf

**Die Brauer:** Bernd Pfeil und Andrew Morton

**Biersorten:** Roggen-Märzen, IPAs, Helles und Export

**Kurzinfo:**

Kaum wurde der Mensch in seiner Höhle sesshaft, fing er an Bier zu brauen. Die älteste entdeckte Brauvorrichtung ist schätzungsweise 13.000 Jahre, das erste Rezept für Bier schlappe 5.000 Jahre alt. Bier gehört zum Menschen, Punkt!

Diese Meinung vertritt Bernd Pfeil, welcher mit seinem Kollegen seit 2020 die Klein-Brauerei „Tiny Brew“ in Seecontainern betreibt. Drei Gär- und acht Lagertanks sowie eine Abfüllanlage für Flaschen und Fässer hat er in den drei Containern untergebracht. So brauen sie ihre außergewöhnlichen Biere, sind mit ihrem Brauwagen auf Wochenmärkten und Events unterwegs und betreiben zudem den Biergarten im Weltkulturerbe Völklinger Hütte.

**Kontakt:**

Pfeil Gmbh - Tiny Brew, Albert-Ruppersberg-Straße 22, 66119 Saarbrücken

Tel.: 0177 3798521, E-Mail: [bpfeil@pfeilgmbh.de](mailto:bpfeil@pfeilgmbh.de)

**Web:**

[www.tiny-brew.com](http://www.tiny-brew.com)



## Taste the Saarland!

**Die Schwarzenholzer Vereine und  
die teilnehmenden Bierbrauereien  
wünschen viel Spaß und guten Durst  
bei der 2. Schwarzenholzer Bierwanderung!**

