

Wir sind natürlich anders!



„Aus Überzeugung setzen wir uns als Familienunternehmen kompromisslos für eine natürliche und nachhaltige Bierherstellung ein.“

Christoph Barre



Ursprüngliche Rohstoffe

Wir schöpfen Wasser aus eigenen Quellen im Wiehengebirge und verzichten gänzlich auf den Einsatz von Hopfenkonzentrat.



Zeit für Reifung und Gärung

Wir nehmen uns Zeit, setzen auf langsame Gärung und schonende Reifung statt auf beschleunigte Brauverfahren.



Natürliche Herstellung

Wir verzichten bei der Filtration unserer Biere strikt auf den Einsatz von Mikroplastik wie PVPP.

Unser Antrieb ist die Leidenschaft für Bier – und das bereits seit 180 Jahren!



Barre

