



WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de



SINAMAR®

Heinz Weyermann® GmbH · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

„Herzlich Willkommen bei Weyermann® Malz“

Ihrem Partner in allen Malzfragen - mit dem größten, selbstproduzierten Sortenspektrum der Welt!

Unser zertifiziertes QM-System nach DIN ISO 9001 mit:

- unserem hochqualifiziertem Produktionsteam
- unserem Overall-Prozessleitsystem inklusive kompletter, lückenloser Chargenrückverfolgung, von der Rohstoffannahme über die sachgemäße Lagerung, Produktion bis zum Versand der Endprodukte
- regelmäßigen externen Untersuchungen entsprechend der lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- ausnahmsloser Produktion nach dem deutschen Reinheitsgebot
- ausschließlicher Verarbeitung von Braugersten, Brauweizen, Brauroggen aus zertifizierten Saatgutsorten, die keinerlei gen-technischen Verfahren unterzogen worden sind und ausschließlich aus deutschem Anbau stammen
- unserer modernen Mälzerei- und Brauereiausstattung
- schneller und exakter Rückverfolgbarkeit anhand individueller LOT-Nummer, codiert in einem D2-Barcode - Transparenz vom Landwirt bis zum fertigen Spezialmalz
- Analysen-Download anhand D2-Barcode-Scan (individuelle Batch-Analyse online verfügbar)

stellt die hochwertige Qualität unserer Brau-, Röst- und Caramelmalze, unseres entbitterten Röstmalzbieres SINAMAR®, sowie unserer verschiedenen Malzextrakte sicher.

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D-96052 Bamberg

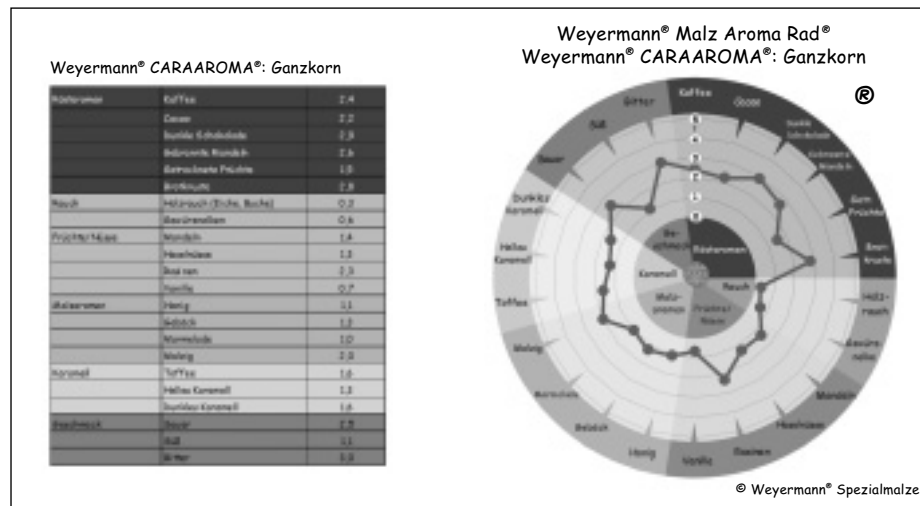
Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Das Weyermann® Malz Aroma Rad®

Ein wertvolles Werkzeug für alle Brauereien zur Rezepturbeschreibung:

Der begrüßenswerte weltweite Trend zu charaktervollen Spezialbieren und die breite Akzeptanz des Verbrauchers für diese Produkte bringt immer mehr große, mittelständische, aber auch kleine Brauer auf der Welt zur Anwendung von Spezialmalzen, wie sie im breiten Spektrum von Weyermann® produziert werden. Umso wichtiger ist es, neue Beschreibungsmethoden zu entwickeln, welche die Auswahl und Anwendung der Spezialprodukte erleichtern. Dies führte zu einem neuen Bestimmungs- und Auswahlwerkzeug, dem Malz Aroma Rad®, was inzwischen als geschütztes Warenzeichen der Malzfabrik Weyermann®, Bamberg, eingetragen ist.

Dabei haben sich folgende Aromakategorien herausgebildet:



Röstaromen:

Kaffee, Cacao, dunkle Schokolade, gebrannte Mandeln, getrocknete Früchte, Brotkruste

Rauch:

Holzrauch (Buche, Eiche), Gewürznelken

Früchte / Nüsse:

Mandeln, Haselnüsse, Rosinen, Vanille

Malzaromen:

Honig, Gebäck, Marmelade, Malzig

Karamell:

Toffee, helles und dunkles Karamell

Geschmack:

Sauer, Süß, Bitter

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

Weyermann® Malz Aroma Rad®
Weyermann® Barke® Pilsner Malz: Ganzkorn



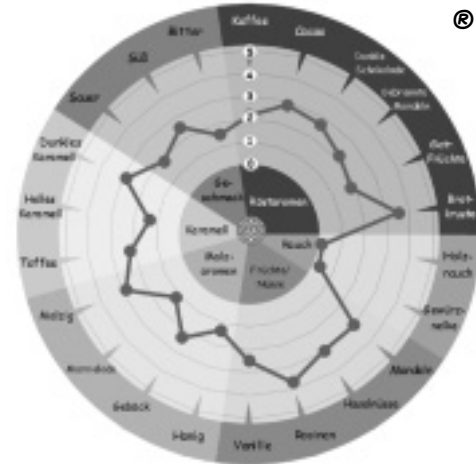
© Weyermann® Spezialmalze

Weyermann® Malz Aroma Rad®
Weyermann® Abbey Malt®: Ganzkorn



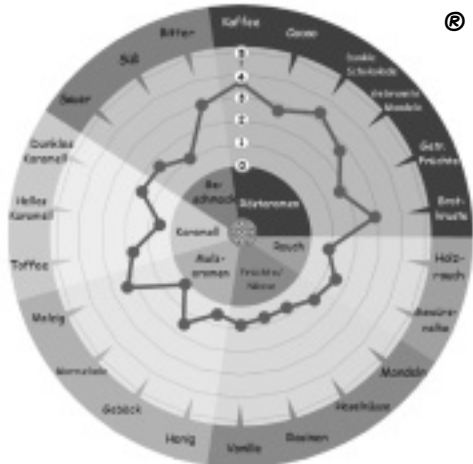
© Weyermann® Spezialmalze

Weyermann® Malz Aroma Rad®
Weyermann® Special W®: Ganzkorn



© Weyermann® Spezialmalze

Weyermann® Malz Aroma Rad®
Weyermann® CARAFA® SPEZIAL: Ganzkorn



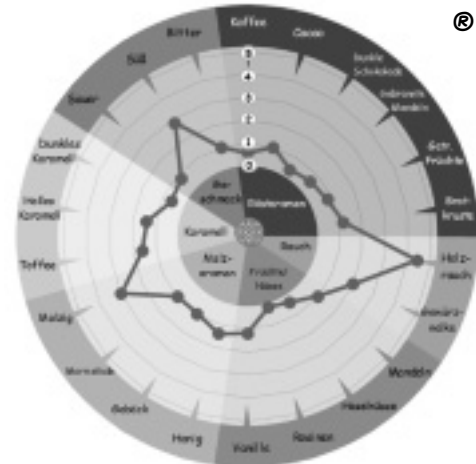
© Weyermann® Spezialmalze

Weyermann® Malz Aroma Rad®
Weyermann® Weizenbraumalz - dunkel: Ganzkorn



© Weyermann® Spezialmalze

Weyermann® Malz Aroma Rad®
Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz: Ganzkorn



© Weyermann® Spezialmalze

Das Weyermann® Malz Aroma Rad® ist Teil der Produktspezifikation und steht auf unserer Homepage für alle Weyermann® Malzsorten zum Download bereit.
www.weyermann.de

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Braumalz	Farbe / EBC	Einsatz	Zugabe	Erfolg	Verfügbarkeit
Weyermann® Premium Pilsner Malz extra hell	2,0 - 2,5	<ul style="list-style-type: none"> • Premium Pilsner Biere mit extra hellen Farben • alle anderen Biertypen 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • hergestellt aus feinsten inländischer 2-zeiliger Sommerbraugerste • durch Auswahl besonders geeigneter Rohstoffe und spezieller Mälzungstechnologie werden besonders helle Würze- und Kochfarben erreicht 	sofort
* Weyermann® Pilsner Malz	2,5 - 4,0	<ul style="list-style-type: none"> • Pilsner Biere • jeder sonstige Biertyp 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • hergestellt aus feinsten inländischer 2-zeiliger Sommerbraugerste • zur Herstellung aller hellen Biere • als Basismalz für Spezialbiere 	sofort
* Weyermann® Pale Ale Malz	5,5 - 7,5	<ul style="list-style-type: none"> • für alle Biere geeignet • Ale • Stout • Porter 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • produziert hervorragende Lagerbiere und Ales 	sofort
* Weyermann® Wiener Malz	6,0 - 9,0	<ul style="list-style-type: none"> • Exportbier • Märzenbiere • Festbiere • Hausbräubierte 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Erzielung „goldfarbiger Biere“ und Förderung der Vollmundigkeit 	sofort
* Weyermann® Münchner Malz	I 12 - 18 II* 20 - 25	<ul style="list-style-type: none"> • dunkle Biere • Festbiere • Starkbiere • Malzbiere • Schwarzbieren 	bis zu 100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Unterstreicherung des typischen Biercharakters durch Aromaverstärkung • Erzielung einer kräftigen Bierfarbe 	sofort

* Diese Malzsorten sind auch in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Rauchmalz	Farbe / EBC	Einsatz	Zugabe	Erfolg	Verfügbarkeit
Weyermann® Buchenrauch- Gerstenmalz	4,0 - 8,0	<ul style="list-style-type: none"> • Rauchbiere • Lagerbiere • Kellerbiere • Rauchbierspezialitäten • Weizenbiere 	bis zu 100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Erzielung des typischen Rauchgeschmackes • abgerundetes Buchenrauch-Aroma mit leichten Honig- und Vanillenoten 	sofort
Weyermann® Eichenrauch- Weizenmalz	4,0 - 6,0	<ul style="list-style-type: none"> • Weizenbiere • Rauch-Weizenbiere • Hefe-Weizen • Rauchbiere • Grätzer Bier • Ales 	bis zu 80 %	<ul style="list-style-type: none"> • hergestellt aus Qualitätsweizen • feines Eichenrauch-Aroma mit Honig- und Vanillenoten 	sofort

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Spezialmalz	Farbe / EBC	Einsatz	Zugabe	Erfolg	Verfügbarkeit
Weyermann® Spitzmalz	2,5 - 4,5	Zur Kompensation überlöster Braumalze	max. 15 - 20 %	<ul style="list-style-type: none"> • Verbesserung der Schaumstabilität 	sofort
* Weyermann® Sauermalz pH 3,4 - 3,6	3,0 - 6,0	<ul style="list-style-type: none"> • Pilsnerbiere • Leichtbiere • Schankbiere • Ales 	bis 5 % (10% für natur-saure Biere)	<ul style="list-style-type: none"> • Absenkung des Würze-pH, dadurch • Verbesserung der Maischarbeit • Intensivierung der Gärung und lichtere Bierfarben bei Pilsner Bieren • Verbesserung der Geschmacksstabilität • abgerundeter Biergeschmack • bei hartem Brauwasser 	sofort
Weyermann® Melanoidinmalz	60 - 80	<ul style="list-style-type: none"> • Weißbiere • Bockbiere • dunkle Biere • rote Biere • Amber Biere 	bis zu 20 %	<ul style="list-style-type: none"> • Verbesserung der Geschmacksstabilität und der Vollmundigkeit • Abrundung der Bierfarbe • Erzielung rötlicher Farbe • Optimierung der Maischarbeit • Honig- und Biskuitnoten 	sofort

* Diese Malzsorte ist auch in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weizenmalz	Farbe / EBC	Einsatz	Zugabe	Erfolg	Verfügbarkeit
* Weyermann® Weizenbraumalz - hell -	3,0 - 5,0	<ul style="list-style-type: none"> • Weizenbiere • Kölschbiere • Altbiere • obergärige Schankbiere 	bis zu 80 %	<ul style="list-style-type: none"> • Förderung des typischen obergärigen Aromas • Erzielung schlanker, spritziger Biere 	sofort
Weyermann® Weizenbraumalz - dunkel -	15 - 20	<ul style="list-style-type: none"> • Leichtbiere • alkoholreduzierte Biere • alkoholfreie Biere 	bis zu 50 %	<ul style="list-style-type: none"> • Unterstreichung des typischen Weizenaromas 	sofort
Weyermann® CARAWHEAT® Weizen- caramelmalz	110 - 140	<ul style="list-style-type: none"> • obergärige Biere • Hefeweizen • Dunkles Weizen 	bis zu 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • Erhöhung der Vollmundigkeit • Intensivierung des Weizenmalzaromas • dunklere Bierfarben • milde Caramel-, Mandel-, Brot- und Gebäcknoten 	sofort
Weyermann® Weizenröstmalz	900 - 1200	Nur für obergärige Biere wie Altbiere oder dunkle Weizenbiere	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • Intensivierung des typischen Aromas dunkler, obergäriger Biere sowie der Bierfarbe • mildes Röstaroma 	sofort

CARAWHEAT® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

* Diese Malzsorte ist auch in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Caramelmalz	Farbe / EBC	Einsatz	Zugabe	Erfolg	Verfügbarkeit
* Weyermann® CARAPILS®	2,5 - 6,5	• Pilsner Biere	5 - 10 %	• Verbesserung des Schaumes sowie der Schaumhaltbarkeit • Hebung der Vollmundigkeit	sofort
		• alkoholfreie Biere • Leichtbiere	bis zu 40 %		
* Weyermann® CARAHELL®	20 - 30	• helle Biere • Exportbiere • Festbiere • Nährbiere	10 - 15 %	• Erhöhung der Vollmundigkeit • Intensivierung des Malzaromas • günstige Beeinflussung des Bierschaumes • voller, runder Geschmack • sattere Bierfarben • Korrektur von zu hellen Bierfarben bei Pilsner oder Lager Bieren • geschmackliche Optimierung von Hefeweißbieren • leichte Caramelnoten	sofort
		• Weizenbiere • Schankbiere • Leichtbiere • alkoholreduzierte Biere • alkoholfreie Biere	bis zu 30 %		
* Weyermann® CARARED®	40 - 60	• Braunbiere • Bockbiere • Amberbiere • Altbiere • Weißbiere • Red Ales • Scottish Ales	bis zu 25 %	• Erhöhung der Vollmundigkeit • dunklere Bierfarben • rötliche Bierfarbe • Intensivierung des Malzaromas • Caramel-, Honig- und Gebäcknoten	sofort

CARAPILS®, CARAHELL® und CARARED® sind eingetragene Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

* Diese Malzsorten sind auch in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Caramelmalz	Farbe / EBC	Einsatz	Zugabe	Erfolg	Verfügbarkeit
Weyermann® CARAAMBER®	60 - 80	<ul style="list-style-type: none"> • Bockbiere • dunkle Biere • rote Biere • Amber Biere • Amber Lagers • Amber Ales 	bis zu 20 %	<ul style="list-style-type: none"> • Verbesserung der Geschmacksstabilität und der Vollmundigkeit • Abrundung der Bierfarbe • rötliche Bierfarbe • Optimierung der Maischarbeit • Toffee-, Caramel- und Brotnoten 	sofort
* Weyermann® CARAMÜNCH®	I 80 - 100 II* 110 - 130 III 140 - 160	<ul style="list-style-type: none"> • dunkle Biere • Festbiere • Malzbiere • Nährbiere • Schankbiere • Leichtbiere 	5 - 10 % bei dunklen Bieren 1 - 5 % bei hellen Leichtbieren	<ul style="list-style-type: none"> • Erhöhung der Vollmundigkeit • Intensivierung des Malzaromas • voller, runder Geschmack • sattere Bierfarben • ausgeprägtes Caramelaroma mit Gebäcknoten 	sofort
* Weyermann® CARAAROMA®	350 - 450	<ul style="list-style-type: none"> • Braunbiere • Bockbiere • Amber Biere • dunkle Lagerbiere • Dark Ales • Stouts • Porters 	bis zu 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • Erhöhung der Vollmundigkeit • dunklere Bierfarben • rötliche Bierfarbe • Intensivierung des Malzaromas • Noten von gerösteten Nüssen, dunklem Caramel und getrockneten Früchten 	sofort

CARAAMBER®, CARAMÜNCH® und CARAAROMA® sind eingetragene Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

* Diese Malzsorten sind auch in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Caramelmalz	Farbe / EBC	Einsatz	Zugabe	Erfolg	Verfügbarkeit
Weyermann® CARABELGE®	30 - 35	<ul style="list-style-type: none"> • Belgische Spezialbiere • Belgische „Blonde“ Biere • Belgische „Bruin“ Biere • Belgisches Amber • Tripel • Dubbel 	bis zu 30 %	<ul style="list-style-type: none"> • milder, zurückhaltender Caramelgeschmack; • Noten von getrockneten Früchten und Nüssen • honigfarbene Biere 	sofort
Weyermann® CARABOHEMIAN®	170 - 220	<ul style="list-style-type: none"> • Böhmisches Lager • Böhmischer Bock • Böhmisches Spezialbiere • Porter • Stout • Ale • Bockbiere • Oktoberbiere 	bis zu 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • intensives Caramelmalzaroma; • Brot-, Caramel- und Toffeenoten • dunkle Bierfarben 	sofort
Weyermann® CARAWHEAT®	100 - 140	<ul style="list-style-type: none"> • obergärige Biere 	bis zu 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • Erhöhung der Vollmundigkeit • Intensivierung des Weizenmalzaromas • dunklere Bierfarben 	sofort
Weyermann® CARARYE®	150 - 200	<ul style="list-style-type: none"> • obergärige Spezialbiere • Roggenbiere 	bis zu 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • Intensivierung des Roggenmalzaromas • dunklere Bierfarben 	4 KW

CARABELGE®, CARABOHEMIAN®, CARAWHEAT® und CARARYE® sind eingetragene Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Exklusive aromatische Weyermann® Barke® Malze hergestellt aus der hervorragenden Traditionssommerbraugerstensorte Barke®

Barke® Malz	Farbe / EBC	Einsatz	Zugabe	Erfolg	Verfügbarkeit
Weyermann® Barke® Pilsner Malz	2,5 - 4,5	<ul style="list-style-type: none"> • Pilsner Biere • Bayrisch Helles • Landbier • Kellerbier • alkoholreduzierte Biere • alkoholfreie Biere 	bis zu 100 %	<ul style="list-style-type: none"> • zur Herstellung geschmacksintensiver heller Lagerbiere • Erzielung eines hervorragenden Körpers und eines angenehmen weichen Mundgefühls • Intensive Malzaromen • erstklassige Verarbeitbarkeit im Sudhaus und in der Filtration • Erzielung hoher Ausbeuten 	sofort
Weyermann® Barke® Wiener Malz	6,0 - 9,0	<ul style="list-style-type: none"> • Bayrisch Dunkel • Festbiere • Märzenbiere • Ale / IPA • Lager • Stout • Wiener Lager 	bis zu 100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Erzielung „goldfarbiger Biere“ • Angenehme Vollmundigkeit • intensiv malzig-süß, leichte Honig- und Nussnoten (Mandeln und Haselnüsse) • erstklassige Verarbeitbarkeit im Sudhaus und in der Filtration • Erzielung hoher Ausbeuten • DAS Malz für Ihr authentisches Lagerbier 	sofort
Weyermann® Barke® Münchener Malz	17 - 22	<ul style="list-style-type: none"> • dunkle Biere • Schwarzbier • Festbier • Bockbier • Oktober Bier • Dubbel • Kellerbier • Stout • Münchener Dunkel 	bis zu 100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Unterstreichung des typischen Biercharakters durch Aromaverstärkung • Erzielung einer kräftigen Bierfarbe • Ausgeprägtes Malzaroma mit Honig- und Gebäcknoten • erstklassige Verarbeitbarkeit im Sudhaus und in der Filtration • Erzielung hoher Ausbeuten • traditionell kräftiger Geschmack für ein original Münchener Dunkel 	sofort

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malz böhmischen Typs	Farbe / EBC	Einsatz	Zugabe	Erfolg	Verfügbarkeit
Weyermann® Bohemian (Böhmisches) Pilsner Malz	3,0 - 4,0	<ul style="list-style-type: none"> • Pilsner Biere • jeder sonstige Biertyp • Pilsner Biere böhmischer Art 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • hergestellt aus feinsten 2-zeiliger böhmischer Sommerbraugerste • zur Herstellung aller hellen Biere • als Basismalz für Spezialbiere 	sofort
Weyermann® Böhmisches Tennenmalz (Pilsner Art)	3,0 - 5,0	<ul style="list-style-type: none"> • Pilsner Biere böhmischer Art • europäische untergärige Biere • vollmundige ober- und untergärige internationale Biersorten 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • hergestellt aus 2-zeiliger böhmischer Sommerbraugerste nach traditioneller Tennenmälzung für charaktervolle, geschmacksintensive Biere 	sofort
Weyermann® Dunkles böhmisches Tennenmalz	12 - 20	<ul style="list-style-type: none"> • Böhmisches dunkles Lager • Böhmische Festbiere • dunkle Ales • Bockbiere 	bis zu 100 %	<ul style="list-style-type: none"> • intensives Malzaroma und intensiver Malzgeschmack • voller Körper • milde Malzsüße 	sofort

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malz böhmischen Typs	Farbe / EBC	Einsatz	Zugabe	Erfolg	Verfügbarkeit
Weyermann® Böhmisches Weizen-Tennenmalz	3,0 - 5,5	<ul style="list-style-type: none"> • Böhmisches Weizenbiere • Weizenbock • körperbetone obergärige Bierspezialitäten 	bis zu 70 % bis zu 100 % (Maischefilter)	<ul style="list-style-type: none"> • intensives Weizenmalzaroma und intensiver Weizenmalzgeschmack • milde Malzsüße • samtig-cremiges Mundgefühl 	sofort
Weyermann® CARABOHEMIAN®	170 - 220	<ul style="list-style-type: none"> • Böhmisches Lager • Böhmischer Bock • Böhmisches Spezialbiere • Porter • Stout • Ale • Bockbiere • Oktoberbiere 	bis zu 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • intensives Caramelmalzaroma; Brot-, Caramel- und Toffeenoten • dunkle Bierfarben 	sofort

CARABOHEMIAN® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malz belgischen Typs	Farbe / EBC	Einsatz	Zugabe	Erfolg	Verfügbarkeit
Weyermann® CARABELGE®	30 - 35	<ul style="list-style-type: none"> • Belgische Spezialbiere • Belgische „Blonde“ Biere • Belgische „Bruin“ Biere • Belgisches Amber • Tripel • Dubbel 	bis zu 30 %	<ul style="list-style-type: none"> • milder, zurückhaltender Caramelgeschmack; Noten von getrockneten Früchten und Nüssen • honigfarbene Biere 	sofort
Weyermann® Abbey Malt®	40 - 50	<ul style="list-style-type: none"> • traditionelle Klosterbiere • Trapistenbiere • Belgische Spezialbiere • Belgische „Blonde“ Biere • Belgische „Bruin“ Biere • Festbiere • Belgisches Amber • Belgisches Ale • Faro • Fruchtbiere 	bis zu 50 %	<ul style="list-style-type: none"> • extra mürbes Braumalz • ausgeprägte Malznote • honigartige Noten 	sofort

CARABELGE® und Abbey Malt® sind eingetragene Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malz belgischen Typs	Farbe / EBC	Einsatz	Zugabe	Erfolg	Verfügbarkeit
Weyermann® Special W®	280 - 320	<ul style="list-style-type: none"> • Belgische Spezialbiere • Belgische „Bruin“ Biere • Belgisches Amber • Belgisches Ale • Braune Ales • Barley Wine • Porter • Stout • Schwarzbier • Doppelbock • Eisbock 	bis zu 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • dunkel- bis kupferrote Farbe • ausgeprägte Malznote • intensives Caramelaroma • Aromen nach Brotkruste, Nüssen und Rosinen 	sofort

Special W® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Röstmalz	Farbe / EBC	Einsatz	Zugabe	Erfolg	Verfügbarkeit
* Weyermann® CARAFA®	I 800 - 1000 II* 1100 - 1200 III 1300 - 1500	<ul style="list-style-type: none"> dunkle Biere, z.B. Münchner oder Kulmbacher Typ Starkbiere 	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> Intensivierung des typischen Aromas dunkler Biere sowie der Bierfarbe 	sofort
* Weyermann® CARAFA® SPEZIAL aus entspelzter Gerste	I 800 - 1000 II 1100 - 1200 III* 1300 - 1500	<ul style="list-style-type: none"> Altbiere Bockbiere Schwarzbiere 	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> hergestellt aus entspelzter Gerste; intensiviert das typische Aroma dunkler Biere sowie die Bierfarbe, geringere Röstitter als CARAFA® durch ein speziell entwickeltes Entbitterungsverfahren 	sofort
* Weyermann® Weizenröstmalz	900 - 1200	Nur für obergärige Biere wie Altbiere oder dunkle Weizenbiere, Stout, Porter	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> Intensivierung des typischen Aromas dunkler, obergäriger Biere sowie der Bierfarbe mildes Röstaroma 	sofort
* Weyermann® Roggenröstmalz	500 - 800 (Kundenspezifische Farbwünsche können erfüllt werden!)	<ul style="list-style-type: none"> obergärige Spezialbiere 	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> Intensivierung des typischen Aromas dunkler, obergäriger Biere sowie der Bierfarbe 	sofort
Weyermann® Dinkelröstmalz	450 - 650	<ul style="list-style-type: none"> Mehrkornbiere Spezialbiere 	bis zu 5 %	<ul style="list-style-type: none"> dunklere Bierfarben typischer, milder Röstgeschmack 	4 KW

CARAFA® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

* Diese Malzsorten sind auch in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Röstgetreide	Farbe / EBC	Einsatz	Zugabe	Erfolg	Verfügbarkeit
Weyermann® Röstroggen	500 - 800	<ul style="list-style-type: none"> • Spezialbiere • Roggenbiere • Dunkle Spezialbiere 	bis zu 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • Röstroggen, schonend geröstet aus gesundem deutschen Qualitätsroggen 	sofort
Weyermann® Röstgerste	1000 - 1300	<ul style="list-style-type: none"> • Stoutbiere • Dunkle Spezialbiere 	bis zu 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • Röstgerste wird aus 2-zeiliger Sommergerste hergestellt • Durch schonende Röstung wird die hohe Farbtiefe von Weyermann® Röstgerste erzielt 	sofort

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Diastasemalz	Farbe / EBC	Einsatz	Zugabe	Erfolg	Verfügbarkeit
* Weyermann® Gerstendiastasemalz	2,5 - 4,0	<ul style="list-style-type: none"> • Brauereien • Brennereien • Bäckereien 	bis zu 50 %	<ul style="list-style-type: none"> • durch hohe Enzymkapazität Verbesserung der Verarbeitung, verbesserter Aufschluß und Abbau von Stärke • zur Herstellung von Malzextrakten • hohe Amylaseaktivität 	sofort
* Weyermann® Weizendiastasemalz	3,0 - 5,0	<ul style="list-style-type: none"> • Brauereien • Brennereien • Bäckereien 	bis zu 50 %	<ul style="list-style-type: none"> • durch hohe Enzymkapazität Verbesserung der Verarbeitung, verbesserter Aufschluß und Abbau von Stärke • hohe Amylaseaktivität 	sofort

* Diese Malzsorten sind auch in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Roggenmalz	Farbe / EBC	Einsatz	Zugabe	Erfolg	Verfügbarkeit
* Weyermann® Roggenmalz hell	4,0 - 10,0	<ul style="list-style-type: none"> • Roggenbiere (Roggen-Ale und Roggen-Lager) • Spezialbiere • Mehrkornbiere • obergärige Biere 	bis zu 60 %	<ul style="list-style-type: none"> • typischer, aromatischer Roggenmalzgeschmack mit Brotnoten • cremig, weiches Mundgefühl • auch als Basismalz zu verwenden 	sofort
Weyermann® Roggenmalz dunkel	15,0 - 25,0	<ul style="list-style-type: none"> • dunkle Roggenbiere (Roggen-Ale und Roggen-Lager) • Spezialbiere • Mehrkornbiere • obergärige Biere 	bis zu 60 %	<ul style="list-style-type: none"> • typisches intensives Roggenaroma mit Brot- und Honignoten • cremig, weiches Mundgefühl 	auf Anfrage
Weyermann® CARARYE® Roggen- caramelmalz	150 - 200	<ul style="list-style-type: none"> • obergärige Spezialbiere • Backwaren 	bis zu 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • Intensivierung des Roggenmalzaromas • dunklere Bierfarben 	4 KW
* Weyermann® Roggenröstmalz	500 - 800	<ul style="list-style-type: none"> • obergärige Spezialbiere 	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • Intensivierung des typischen Aromas dunkler, obergäriger Biere sowie der Bierfarbe 	sofort

CARARYE® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

* Diese Malzsorten sind auch in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malz aus kontrolliert biologischem Anbau* (kbA), Bioland* oder Demeter* Qualität

Auf Wunsch stellen wir alle unsere Malze auch aus Getreide
aus kontrolliert biologischem Anbau* (kbA), Bioland* oder Demeter* Qualität her.

Die Firma BCS Öko-Garantie GmbH, Control System Peter Grosch, Marientorgraben 3-5, 90402 Nürnberg
prüft und bestätigt jährlich in einem Audit die Konformität mit
der EU-Bio Verordnung und den Bioland und Demeter Verbandsrichtlinien.

Diese Zertifizierung gestattet es Weyermann® Malz, die dem Kontrollverfahren unterstellten Erzeugnisse, als

Malz aus kontrolliert biologischem Anbau* (kbA), Bioland* oder Demeter* zu kennzeichnen.

Bitte fragen Sie spezielle Qualitäten, auch nach länderspezifischen Bio-Vorgaben, bei uns an.

(Gersten – Weizen – Roggen – Dinkel)

* zertifiziert durch BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Besondere Leistungen unseres Hauses

Malzmischungen

Durch eine exakte Mischanlage in unserem Versandlager sind wir in der Lage, bis zu 5 verschiedene Malzsorten - jeweils in 5%-Schritten zu einer speziell auf den Kundenwunsch abgestimmten Malzmischung zusammenzustellen.

Dies bedeutet:

- enorme Platzersparnis, besonders wichtig bei eingeschränkten Lagerflächen!
- geringere Handling-Kosten der Spezialmalze
- stets gleichbleibende Produktqualität durch Gewährleistung der immer gleichbleibenden Zusammensetzung der Malzqualitäten und Malzmischungen
- Verwechslungen im Sudhaus können ausgeschlossen werden

Beratung bei der Zusammenstellung von Rezepturen

Wir freuen uns, Sie mit unserem komplett ausgestatteten Labor und kompetentem Fachpersonal technologisch bei der Zusammenstellung von geeigneten Rezepturen und Malzmischungen beraten zu können.

Bitte kontaktieren Sie Andreas Richter: Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-22 · e-mail: andreas.richter@weyermann.de

Diese Produktbroschüre ist auch in den folgenden Sprachen erhältlich:

Englisch, Französisch, Italienisch, Spanisch, Portugiesisch, Japanisch, Chinesisch, Vietnamesisch, Koreanisch, Russisch, Tschechisch

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Besondere Leistungen unseres Hauses

• Versandarten und -größen •

Wir liefern unsere Malze und Malzmischungen lose oder gesackt in Sackgrößen von 25 und 50 kg, sowie Big-Bags von 400 - 1250 kg.

• Lieferung in Deutschland, Europa und weltweit •

Wir beliefern unsere Kunden mit eigenen LKWs und in Zusammenarbeit mit zertifizierten Speditionen.

Auch kleinere Mengen können somit kostengünstig disponiert werden.

Extraservice: Abladehilfe

• Lieferung nach Übersee •

20' und 40' Überseecontainer, lose als Sackware oder in Big Bags

• Lose Schiffsverladungen •

bis zu 1000 Tonnen ab Hafen Bamberg / Haßfurt

Zu Ausstellungszwecken stellen wir unseren Kunden auf Wunsch Jutesäcke und andere diverse Displaymaterialien zur Verfügung.

Bitte kontaktieren Sie Sabine Weyermann: Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-33 · e-mail: sabine.weyermann@weyermann.de

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® Zertifikate



Beratung:

Andreas Richter (Leiter QS - QM)

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-22

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-922

e-mail: andreas.richter@weyermann.de

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Einzelheiten zur Weyermann® Containerbeladung

20' Container - maximale Zuladung = 20,0 to

Sackware unpalettiert	16,5 to = 660 x 25 kg Säcke
	16,5 to = 330 x 50 kg Säcke
Sackware palettiert	10,0 to = 400 x 25 kg Säcke (auf 10 Container-Paletten)
	10,0 to = 200 x 50 kg Säcke (auf 10 Container-Paletten)
	10,0 to = 10 Big Bags x 1000 kg (auf 10 Container-Paletten)
lose Ladung	16 - 20 to, je nach Malzsorte

40' Container - maximale Zuladung = 25,0 to

Sackware unpalettiert	25,0 to = 1000 x 25 kg Säcke
	25,0 to = 500 x 50 kg Säcke
Sackware palettiert	20,0 to = 800 x 25 kg Säcke (auf 20 Container-Paletten)
	20,0 to = 400 x 50 kg Säcke (auf 20 Container-Paletten)
	20,0 to = 20 Big Bags x 1000 kg (auf 20 Container-Paletten)

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

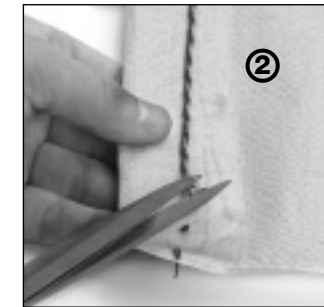
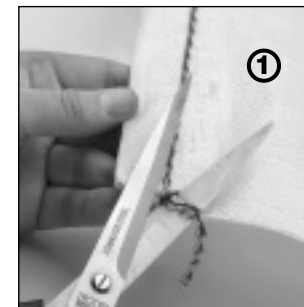
Der Weyermann®-Malzsack - Besonderheiten und Öffnungsmechanismus



Um die hohe Qualität unserer Brau-, Röst- und Caramelmalze zu schützen und zu gewährleisten, füllen wir unsere Malze nur in hochwertige, extra reißfeste PP-Einwegsäcke mit wasserdichtem PE-Inlet ab. Das PE-Inlet garantiert einen optimalen Aromaschutz. Alle Säcke sind oben umgefaltet, mit rot-weißem Faden doppelt vernäht und somit mit einem Frischesiegel versehen.

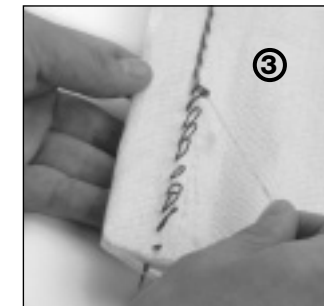
Die besondere Verschlusstechnik ermöglicht ein einfaches und bequemes Öffnen der Säcke.

Bitte gehen Sie wie folgt vor:



1. Drehen Sie den Sack mit dem Weyermann® Logo nach vorne und schneiden dann den Kettfaden links komplett ab.

2. Ziehen Sie den **weißen** Faden aus der **roten** Schlaufe



3. Ziehen Sie jetzt am **weißen** Faden, die Naht öffnet sich dann automatisch!

Weitere Vorteile unserer Weyermann®-PP-Einwegsäcke:

umgefaltet und mit rotweißem Faden doppelt vernäht als Originalverschluss

Aufdruck des Ursprungslandes

Gewichtsangabe seitlich aufgedruckt

deutliche Sortenkennzeichnung, die auch nach dem Öffnen noch erkennbar ist



Sackgrößen von 50 kg und 25 kg zur besonders leichten Handhabung

Jeder Sack erhält eine individuelle LOT-Nummer, codiert in einem D2-Barcode für schnelle Rückverfolgbarkeit und Analysen-Download



Die Sorte, das Mindesthaltbarkeitsdatum, das Abfülldatum und die sekundengenaue Abfüllzeit sind auf jedem Sack seitlich aufgedruckt

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann®'s Extra-Service

2003 wurde bei Weyermann® die Big Bag Abfüllanlage in Betrieb genommen:



- einwandfreies, hygienisches Erscheinungsbild
- alle 85 Weyermann® Malzsorten können ab sofort auch in Big Bags geliefert werden
- Genau definierte Malzmischungen möglich
- Genau definierte Füllmenge zwischen 400 und 1250 kg in Abstimmung mit Ihrer Sudgröße
- Verladung auf Europaletten (80 x 120 cm) oder Container-Paletten (114 x 114 cm)
- je LKW max. 32 Europaletten oder 22 Container-Paletten

Vorteile:

- einfacher Gabelstaplertransport
- spart Arbeitskraft und Zeit
- Einsparung von Silokapazität
- Platzsparend



- ab 400 kg, ab 750 kg und max.1250 kg auf Paletten



- Big Bag Verladung

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® - Vielfalt auch in der Verpackung!



Logistikzentrum



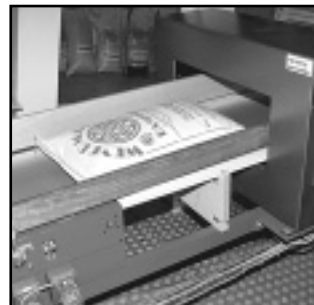
Tourenplanungssystem



25 kg und 50 kg
Malzsäcke



Automatische
Absackung



Metalldetektor



Palettieranlage



Palettentransport



Malzsäcke auf
Europaletten

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® - Vielfalt auch in der Verpackung!



Containerbeladung
lose mit Säcken



4 Rampen für LKW- bzw.
Überseeverladung



Containerbefüllung lose
mit Inlet - Übersee



Big Bag
Abfüllanlage



ab 400 kg, ab 750 kg und bis max.
1250 kg Big Bags auf Paletten



Big Bag Verladung



3 Kammer LKW (Kombination von loser und gesackter Ware möglich)

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann®'sche Braumanufaktur



Wir bieten
interessierten Brauern
folgende Möglichkeit:

In der Weyermann®'schen Braumanufaktur
(2,5 - 2,8 hl Ausschlagmenge),
gebaut durch die Firma Kaspar Schulz, Bamberg,
können internationale, experimentierfreudige
Brauer mit Weyermann® Malzspezialitäten ihrer
Kreativität freien Lauf lassen.

Kontakt:

Andreas Richter (Leiter QS - QM)

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-22

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-922

e-mail: andreas.richter@weyermann.de

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

SINAMAR®

Heinz Weyermann® GmbH · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

entbittertes Röstmalzbier SINAMAR®	Gebindeart	Füllmenge	Nettogewicht	Verfügbarkeit
<p>SINAMAR® wird hergestellt aus dem Gerstenröstmalz CARAFA®, nach dem deutschen Reinheitsgebot (Bier St. DB § 5) ohne Verwendung gen-manipulierter Rohstoffe. Um die hohe Farbintensität und den Extraktgehalt zu erreichen, wird das Bier unter Vakuum schonend bei niedrigen Temperaturen (max. 70°C) aufkonzentriert.</p> <p>SINAMAR® ist durch ein spezielles Verfahren entbittert, verursacht keine Trübungen und ist sehr pH-stabil.</p> <p>SINAMAR® hat nach der Kennzeichnungsverordnung der EU keine E-Nummer. Eine Deklaration als Malzextrakt, Gerstenmalzextrakt oder Röstmalzextrakt genügt.</p> <p>SINAMAR® ist glutenfrei.</p> <p>SINAMAR® eignet sich sehr gut zur Färbung aller Arten von Lebensmitteln wie z.B. Brot, Backwaren, Getränke (Bier, AfG, Tee), Spirituosen und pharmazeutischen Produkten.</p> <p>Die Anwendung von SINAMAR® ist sehr einfach: Der Zusatz kann im Sudhaus (kurz vor dem Ausschlagen), im Lagertank (am besten beim Schlauchen), vor der Filtration, im Drucktank oder im Transportgebilde erfolgen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">Um 1 hl Bier eine EBC-Einheit zu erhöhen, werden 14 g SINAMAR® benötigt.</div> <p>SINAMAR® ist auf den Verlauf der Gärung absolut einflußlos, da es dieselbe weder beschleunigt noch verlangsamt.</p> <p>SINAMAR® sollte nach dem Öffnen eines Gebindes kühl gelagert werden und ist in verschlossenen Behältern mindestens 18 Monate haltbar. Angebrochene Behälter sollten rasch aufgebraucht werden.</p>	Einwegkanister	5 ltr.	5,9 kg	sofort
	Einwegkanister	10 ltr.	11,8 kg	sofort
	Einwegkanister	30 ltr.	35,5 kg	sofort
	Einweg-Kunststofftank	bis zu 1000 ltr.		auf Bestellung
	Mehrweg-Edelstahl-Container nur für BRD	Füllmenge bis zu 1000 ltr. mit Sterilfilter und zur automatischen Dosierung		auf Bestellung
<p><u>Analysedaten:</u></p> <p>wirkl. Extrakt (Gew.-%): max. 53 %</p> <p>Spez. Gew. (g/cm³): 1,13 - 1,28</p> <p>Farbe / EBC: 8100 - 8600</p> <p>pH-Wert: 3,8 - 4,9</p>				

Entbittertes Röstmalzbier **SINAMAR®** ist ein eingetragenes Warenzeichen der Röstmalzbierbrauerei Heinz Weyermann® GmbH

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

BIOLAND SINAMAR®

Heinz Weyermann® GmbH · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

entbittertes Röstmalzbier BIOLAND SINAMAR®	Gebindeart	Füllmenge	Nettogewicht	Verfügbarkeit
<p>BIOLAND SINAMAR® wird hergestellt aus dem Gerstenröstmalz BIOLAND CARAFA®, nach dem deutschen Reinheitsgebot (Bier St. DB § 5) ohne Verwendung gen-manipulierter Rohstoffe. Um die hohe Farbtintensität und den Extraktgehalt zu erreichen, wird das Bier unter Vakuum schonend bei niedrigen Temperaturen (max. 70°C) aufkonzentriert.</p> <p>BIOLAND SINAMAR® ist durch ein spezielles Verfahren entbittert, verursacht keine Trübungen und ist sehr pH-stabil.</p> <p>BIOLAND SINAMAR® hat nach der Kennzeichnungsverordnung der EU keine E-Nummer. Eine Deklaration als Malzextrakt, Gerstenmalzextrakt oder Röstmalzextrakt genügt.</p> <p>BIOLAND SINAMAR® ist glutenfrei.</p> <p>BIOLAND SINAMAR® eignet sich sehr gut zur Färbung aller Arten von Lebensmitteln wie z.B. Brot, Backwaren, Getränke (Bier, AfG, Tee), Spirituosen und pharmazeutischen Produkten.</p> <p>Die Anwendung von BIOLAND SINAMAR® ist sehr einfach: Der Zusatz kann im Sudhaus (kurz vor dem Ausschlagen), im Lagertank (am besten beim Schlauchen), vor der Filtration, im Drucktank oder im Transportgebinde erfolgen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Um 1 hl Bier eine EBC-Einheit zu erhöhen, werden 14 g BIOLAND SINAMAR® benötigt.</p> </div> <p>BIOLAND SINAMAR® ist auf den Verlauf der Gärung absolut einflußlos, da es dieselbe weder beschleunigt noch verlangsamt.</p> <p>BIOLAND SINAMAR® sollte nach dem Öffnen eines Gebindes kühl gelagert werden und ist in verschlossenen Behältern mindestens 18 Monate haltbar. Angebrochene Behälter sollten rasch aufgebraucht werden.</p>	Einwegkanister	5 ltr.	5,9 kg	sofort
	Einwegkanister	10 ltr.	11,8 kg	sofort
	Einwegkanister	30 ltr.	35,5 kg	sofort
	Einweg-Kunststofftank	bis zu 1000 ltr.		auf Bestellung
	Mehrweg-Edelstahl-Container nur für BRD	Füllmenge bis zu 1000 ltr. mit Sterilfilter und zur automatischen Dosierung		auf Bestellung
		<p>Analysedaten:</p> <p>wirkl. Extrakt (Gew.-%): max. 53 %</p> <p>Spez. Gew. (g/cm³): 1,13 - 1,28</p> <p>Farbe / EBC: 8100 - 8600</p> <p>pH-Wert: 3,8 - 4,9</p>		

Entbittertes Röstmalzbier SINAMAR® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Röstmalzbierbrauerei Heinz Weyermann® GmbH · zertifiziert durch BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

MALZEXTRAKT

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

WEYERMANN® Malzextrakt	Analysedaten				Verpackungs- einheit	Verfü- barkeit
	Extrakt	spezifisches Gewicht	Brennwert	EBC / Farbe in 13 % Stammwürze		
BAVARIAN PILSNER <ul style="list-style-type: none"> • ungehopfter Malzextrakt mit goldbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßem Malzaroma • hergestellt aus hochwertigem Pilsner Braumalz und CARAPILS® • eignet sich besonders gut zur Herstellung von kernigem Bayerischen Pils, hellem Märzen, hellem Bockbier und Oktoberbier 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	15 - 18	4 kg Kanister	sofort
BAVARIAN HEFEWEIZEN <ul style="list-style-type: none"> • ungehopfter Malzextrakt mit goldbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßem Malzaroma • hergestellt aus feinem Weizenbraumalz hell, Pilsner Braumalz und CARAHELL® • eignet sich besonders gut zur Herstellung von Weizenbieren aller Art, bernsteinfarbenen Hefeweißbieren und Ales 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	20 - 25	4 kg Kanister	sofort
MUNICH AMBER <ul style="list-style-type: none"> • ungehopfter Malzextrakt mit hellbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßem Malzaroma • hergestellt aus hochwertigem Münchner Braumalz • eignet sich besonders gut zur Herstellung von kräftigen, malz-aromatischen Bieren, wie z.B. Münchner Bier, Märzen, Festbier- und Bockbier 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	22 - 28	4 kg Kanister	sofort

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

MALZEXTRAKT

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

WEYERMANN® Malzextrakt	Analysedaten				Verpackungs- einheit	Verfü- barkeit
	Extrakt	spezifisches Gewicht	Brennwert	EBC / Farbe in 13 % Stammwürze		
VIENNA RED <ul style="list-style-type: none"> • ungehopfter Malzextrakt mit braunrötlicher Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßem Malzaroma • hergestellt aus hochwertigem Wiener Braumalz, Melanoidin Malz und Pilsner Braumalz • eignet sich besonders gut zur Herstellung von kräftigen, malz-aromatischen Bieren wie z.B. Amber, Märzen, Altbier und Bockbier 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	40 - 50	4 kg Kanister	sofort
BAVARIAN DUNKEL <ul style="list-style-type: none"> • ungehopfter Malzextrakt mit dunkelbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßem Malzaroma • hergestellt aus hochwertigem Münchner Braumalz, Pilsner Braumalz und CARAMÜNCH® • eignet sich besonders gut zur Herstellung von kräftigen Biertypen, wie z.B. Bayrisch Dunkel, Bockbier, Schwarzbier, Stouts 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	65 - 75	4 kg Kanister	sofort
<p>Im Rahmen unseres Qualitätsmanagementsystems nach DIN ISO 9001 und des HACCP-Systems garantieren wir für unsere Produkte, Verpackungen und Transportmittel die Einhaltung aller derzeit gültigen lebensmittelrechtlichen Gesetze und Verordnungen. Die Herstellung erfolgt nach dem „Deutschen Reinheitsgebot“. Wir verwenden keinerlei genetisch veränderte Roh- und Hilfsstoffe. Weder die Produkte noch die Rohstoffe werden Bestrahlungen ausgesetzt. Die Nitrosamingehalte, Mykotoxingehalte und Rückstände von Pflanzenschutzmitteln liegen unterhalb der gesetzlichen Grenzwerte.</p> <p>Um die Einhaltung dieser Grenzwerte garantieren zu können, werden regelmäßig Proben bei unabhängigen Instituten überprüft.</p> <p>Lagerung bis zu 18 Monate ab dem Abfülldatum möglich, wenn der Malzextrakt ungeöffnet unter 20°C / 68°F gelagert wird. Nach Öffnen der Packung liegt die mikrobiologische Lebensdauer nicht mehr im Verantwortungsbereich der Qualitätskontrolle von der Malzfabrik Weyermann®.</p> <p>Gerne produzieren wir für Sie auch Malzextrakt aus zertifiziertem, organischem Malz. Auf speziellen Kundenwunsch stellen wir auch Malzextrakte gemäß Ihren Vorgaben her.</p>						

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

MALZEXTRAKT

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

WEYERMANN® Malzextrakt	Analysedaten				Verpackungs- einheit	Verfüg- barkeit
	Extrakt	spezifisches Gewicht	Brennwert	EBC / Farbe in 13 % Stammwürze		
BAVARIAN MAIBOCK <ul style="list-style-type: none"> • ungehopfter Malzextrakt mit goldbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßem Malzaroma • hergestellt aus hochwertigem Wiener Braumalz, CARAPILS® und CARARED® • eignet sich besonders gut zur Herstellung von kräftigem Bayerischen Maibock und anderen Bayerischen Bier- und Bockbierspezialitäten 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	20 - 25	4 kg Kanister	sofort
BAMBERG RAUCH <ul style="list-style-type: none"> • ungehopfter Malzextrakt mit brauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßem und feinem rauchigen (Buchenholz) Malzaroma • hergestellt aus hochwertigem Rauchmalz und CARAFA® SPEZIAL • eignet sich besonders gut zur Herstellung von typischen Rauchbierspezialitäten 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	30 - 40	4 kg Kanister	sofort
MUNICH OCTOBER BEER <ul style="list-style-type: none"> • ungehopfter Malzextrakt mit dunkler Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßem Malzaroma • hergestellt aus hochwertigem Wiener Braumalz, Melanoidin Malz und CARAMÜNCH® • eignet sich besonders gut zur Herstellung von kräftigen Festbieren 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	35 - 45	4 kg Kanister	sofort

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® Malz Alleinvertriebspartner für FERMENTIS Trockenhefen

(Vertriebsgebiet: Deutschland – Österreich – Schweiz – Russland)

FERMENTIS (Frankreich), weltweit führend im Bereich Hefetechnologie, bietet qualitativ hochwertige Brauhefen in getrockneter Form an.

Dabei handelt es sich um international bewährte Hefestämme für unter- und obergärige Bierspezialitäten.

Durch langjährige Entwicklungsarbeit von Brauereitechnologen ist es gelungen, Trockenhefen herzustellen, die höchsten Qualitätsansprüchen der Brauwirtschaft genügen.

Dies wird belegt durch garantierte Spezifikationen bezüglich Vitalität und mikrobiologischer Reinheit.

Die Verwendung von Trockenhefen bietet Brauereien entscheidende technologische und ökonomische Vorteile:

- Konformität mit dem Deutschen Reinheitsgebot
- Möglichkeit zur Produktion von innovativen Bierspezialitäten
Neben dem Brauen mit in Deutschland schon lange bekannten und bewährten Hefenstämmen bieten sich hier Chancen durch Herstellung internationaler Bierspezialitäten wie Ale, Stout, Porter etc. neue Marktchancen zu eröffnen. Hierfür bieten wir Hefestämme, die das für solche Biere typische Aromaprofil in den Bieren ergeben.
- Einfache Handhabung und kein Aufwand für Hefevermehrung oder Hefereinzucht – dadurch sind erhebliche Kostenreduzierungen möglich
- Durch den Wegfall von Hefevermehrung und Hefelagerung ergibt sich auch, besonders für Kleinbrauereien, eine erhebliche Kosteneinsparung
- Technologische Sicherheit
Kontinuierliche Produktion aufgrund mit Sicherheit gleich bleibenden Hefestamms, dadurch konstante Qualität

weiter auf Seite 37

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® Malz Alleinvertriebspartner für FERMENTIS Trockenhefen

(Vertriebsgebiet: Deutschland – Österreich – Schweiz – Russland)

- **Sichere Hefeversorgung**

Durch die Möglichkeit der Bevorratung mit Hefe (Haltbarkeit 24 Monate ab Produktionsdatum) ermöglicht dies den Brauereien diesen wesentlichen Rohstoff immer in konstanter Qualität verfügbar zu haben.

Dies erhöht die Flexibilität, reduziert Kosten und macht Brauereien unabhängig von Mitbewerbern (bisheriger Hefebezug)

Die angebotenen Hefen wurden in der Weyermann® Braumanufaktur mit großem Erfolg erprobt.

Daher können wir FERMENTIS Trockenhefen in voller Übereinstimmung mit der Weyermann® Qualitätsphilosophie anbieten.

Gerne stehen wir Ihnen auch für weitere Fragen zur Verfügung!

Ihre Ansprechpartner bei Weyermann®:

Preise und Versand:

Werner Hornung (Leiter Disposition)

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-16

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-916

e-mail: werner.hornung@weyermann.de

Technologische Beratung:

Andreas Richter (Leiter Qualitätssicherung)

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-22

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-922

e-mail: andreas.richter@weyermann.de

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® Team



Führungsteam

von links nach rechts:

Jürgen Buhrmann, Thomas Kraus-Weyermann, Sabine Weyermann,
Werner Hornung, Lothar Knöchel

Kontakt:

Geschäftsleitung

Sabine Weyermann

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-33
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-933
e-mail: sabine.weyermann@weyermann.de

Geschäftsleitung

Thomas Kraus-Weyermann

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-13
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-913
e-mail: thomas.kraus-weyermann@weyermann.de

Betriebsleiter Bamberg

Jürgen Buhrmann

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-24
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-924
e-mail: juergen.buhrmann@weyermann.de

Leiter Disposition und Leiter Fuhrpark

Werner Hornung

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-16
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-916
e-mail: werner.hornung@weyermann.de

Leiter Rechnungswesen

Lothar Knöchel

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-17
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-917
e-mail: lothar.knoechel@weyermann.de

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D-96052 Bamberg
 Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® Team



Foto: 10 / 2012

Disposition und Export

von links nach rechts - stehend:
 Florian Hübner, Jennifer Wichert, Yasmin Diroll, Thomas Kraus-Weyermann, Julia Kaiser, Natalie Dreeßen, Ingrid Dorsch, Werner Hornung
 sitzend: Nathalie Sauer, Michael Bauer, Kathrin Karrasch, Fran Puskorius
 es fehlen: Pia Eichelsdörfer, Michelle Weber, Larissa Diesendorf, Jan Völk

Kontakt:

Disposition Inland - lose, Big Bags, Export: Österreich
Michael Bauer

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 73
 Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 973
 e-mail: michael.bauer@weyermann.de

Disposition Inland - Sackware

Pia Eichelsdörfer
 Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 767
 Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9767
 e-mail: pia.eichelsdoerfer@weyermann.de

Assistentin Disposition Export: Großbritannien

Jennifer Wichert
 Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 633
 Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9633
 e-mail: jennifer.wichert@weyermann.de

Leiter Disposition
Werner Hornung

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 16
 Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 916
 e-mail: werner.hornung@weyermann.de

Koordination Export und Vertriebsinnendienst

Larissa Diesendorf
 Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 680
 Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9680
 e-mail: larissa.diesendorf@weyermann.de

Export Kanada, Mittel- und Süd-Amerika, Afrika

Yasmin Diroll
 Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 518
 Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9518
 e-mail: yasmin.diroll@weyermann.de

Export USA
Jan Völk

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 183
 Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9183
 e-mail: jan.voelkl@weyermann.de

Export Baltikum, GUS-Staaten, Mongolei

Julia Kaiser
 Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 10
 Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 910
 e-mail: julia.kaiser@weyermann.de

Export Westeuropa, Schweiz

Kathrin Karrasch
 Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 886
 Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9886
 e-mail: kathrin.karrasch@weyermann.de

Export Asien

Fran Puskorius
 Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 59
 Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 959
 e-mail: fran.puskorius@weyermann.de

Export Australien, Neuseeland, Mitteleuropa, Balkanländer, Thailand, Türkei

Nathalie Sauer
 Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 765
 Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9765
 e-mail: nathalie.sauer@weyermann.de

Export Brasilien, Namibia, Südafrika, Skandinavien

Michelle Weber
 Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 684
 Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9684
 e-mail: michelle.weber@weyermann.de

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® Team



Qualitätssicherung - Qualitätsmanagement

von links nach rechts:

Andreas Richter, Roland Vojer, Bettina Malmgren, Stefan Gottschall, Andrea Hahn,
Annett Unger, Florian Lauterbach, Aishagul Schleicher, Timo Haselmann
vorne sitzend: Cornelia Giehl, Andrea Koch

Kontakt:

Leiter QS - QM

Andreas Richter

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-22

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-922

e-mail: andreas.richter@weyermann.de

QMB stellvertretende Leitung

Qualitätsmanagement

Andrea Hahn

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-691

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-9691

e-mail: andrea.hahn@weyermann.de

Leiterin Analytik Zentrallabor

Bettina Malmgren

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-71

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-971

e-mail: bettina.malmgren@weyermann.de

Rohstoffeinkauf

Aishagul Schleicher

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-67

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-967

e-mail: aishagul.schleicher@weyermann.de

Assistent Rohstoffeinkauf

Timo Haselmann

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-864

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-9864

e-mail: timo.haselmann@weyermann.de

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® Team



Foto: 07 / 2012

Kundenberater

von links nach rechts:

Dagmar Hrnecková, Sabine Weyermann, Thomas Kraus-Weyermann,
Frank Gauger, Karl-Ludwig Rieck, Ulrich Ferstl (kniend), Gabriele Kaltner,

Kontakt:

Teamleiter Kundenberater

Ulrich Ferstl

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-40
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-940
Handy: + 49 - (0)162 - 40 58 305
e-mail: ulrich.ferstl@weyermann.de

Kundenberater Deutschland

Karl-Ludwig Rieck

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-690
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-9690
Handy: + 49 - (0)151 - 151 89 718
e-mail: karl-ludwig.rieck@weyermann.de

Kundenberaterin

Deutschland, Österreich und Luxemburg

Gabriele Kaltner

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-184
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-9184
Handy: + 49 - (0)151 - 58 20 77 34
e-mail: gabriele.kaltner@weyermann.de

Kundenberaterin Tschechien

Dagmar Hrnecková

Telefon: + 49 - (0)9131 - 71 22 376
Handy: + 49 - (0)151 - 14 57 17 66
e-mail: dagmar.hrneckova@weyermann.de

Key Account Manager

Frank Gauger

Telefon: + 49 - (0)5304 - 90 88 66
Fax: + 49 - (0)5304 - 90 88 75
Handy: + 49 - (0)162 - 13 12 725
e-mail: frank.gauger@weyermann.de

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® Team



Foto: 07 / 2013

Mälzerei und Gerstenannahme

von links nach rechts:
Daniel Demetrowitsch, Tobias Arnold, Josef Gimmer,
Franz Schwandner, Daniel Klöse, Uwe Sternberg,
Andras Budai, Armin Starklauf, Jürgen Schmaus,
Vladimir Weigum
es fehlt: Viktor Berngardt



Foto: 07 / 2013

Caramel- und Röstmalzproduktion

von links nach rechts:
Daniel Demetrowitsch, Josef Gimmer,
Norbert Judex, Gerd Koch, Christian Gröger,
Tobias Arnold, Robert Linhardt
vorne sitzend / kniend:
André Frank, Christoph Haller
es fehlen: Eberhard Gießner, Conrad Schröder



Foto: 03 / 2014

Röstmalzbierbrauerei

von links nach rechts - stehend:
Hans-Theo Heueck, Dieter Merkel,
Sebastian Betz, Stefan Hönig
sitzend: Andeas Bayer, Heiner Freier



Foto: 07 / 2013

Getreideerfassung Leesau

von links nach rechts:
Werner Lindner,
Aischagul Schleicher,
Hans Wachtel



Foto: 07 / 2013

Malzversand

von links nach rechts - hintere Reihe:
Vitaly Lindt, Gregor Möhrlein, Stefan Groh,
Janos Göppner, Andreas Schäd, Paul Wiczorek,
Christoph Werner, Kamil Pietron, Daniel Basilewski
vorne sitzend:
Marcus Bengelstorff, Johannes Jung, Julian Straub
es fehlen:
Oliver Geuß, Georg Schmitt



Foto: 07 / 2013

Braumanufaktur

von links nach rechts:
Dominik Maldoner, Silvana Goller,
Adam Brown, Peter Kotschenreuther

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® Team



Foto: 10 / 2012

Technik

von links nach rechts:
Andreas Schüler, Christoph Matheis, Klaus Bayer,
Roland Vojer, Daniel Demetrowitsch, Andreas Richter,
Josef Gimmer, Georg Walthes, Stefan Höning, Roland Schuler,
Thomas Kraus-Weyermann, Jürgen Buhrmann



Foto: 07 / 2013

Elektrowerkstatt und EDV

von links nach rechts - stehend:
Klaus Bayer, Tobias Koch, Michael Schilling
sitzend: Thomas Braun, Florian Ruhl
es fehlt: Maximilian Rehms



Foto: 07 / 2013

Instandhaltung

von links nach rechts - stehend:
Robert Keller, Manfred Schrenker, Frank Pajewski, Adolf Koder,
Werner Neundorfer, Stephan Büttel, Herbert Aust
kniend: Frank Lunkenbein, Florian Meinhardt



Foto: 07 / 2013

Betrieb Haßfurt

von links nach rechts:
Georg Walthes, Christoph Matheis,
Roland Schuler, Andreas Schüler,
Manfred Grimmer, Johannes Rether,
Dietmar Werner, Rudolf Buhlheller,
Oswald Hierling, Sebastian Lutz
es fehlen:
Manuel Schmidt, Waldow Schiffmann

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® Team



Marketing und Gästeführer

von links nach rechts:
Sabine Vinograski, Wolfgang Schmitt,
Sabine Weyermann, Silke Thomas, Ulrike Buhmann,
Andrea Kundler, Mareike Fischer



Buchhaltung

von links nach rechts:
Lothar Knöchel, Claudia Freitag,
Karin Scholl
es fehlt: Adelgunde Schmitt



Auszubildende

von links nach rechts:
hintere Reihe:
Sandro Lechner, Johannes Rether
mittlere Reihe:
Terrence Adolphus, Sebastian Lutz, Alexander Bauer
vordere Reihe:
Peter Kotschenreuther, Michelle Weber, Jan Völkl
es fehlen:
Stefanie Tscherner, Manuel Weber, Maximilian Rehms

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® Team



Logistik Team

von links nach rechts:

Werner Hornung, Gregor Möhrlein, Oliver Geuß, Holger Schulz, Patrick Rothe, Thorsten Hörls, Helmut Englert,
Winfried Budewitz, Lorenz Göller, Matthias Bickel, Manfred Haas, Martin Hornung, Michael Bauer

Wir sind für Sie unterwegs und bringen das Malz zu Ihnen!

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!