

# KNÄRZJE

## KNÄRZJE - VIEL GENUSS. ZERO WASTE.

Das Bier gegen Lebensmittelverschwendung



**Bierstil:** Kellerbier (obergärig, naturbelassen)

**Gebinde:** Longneck 0,33l

**Alkohol:** 4,9% vol

**Stammwürze:** 11,9

**Bitterkeit:**



**Malzigkeit:**



**Zutaten:**

Wasser, Gerstenmalz\*, get. ocknetes Brot\* (enthält Dinkel-, Weizenvollkorn- und Roggenvollkornmehl), Hopfen\*, Hefe

**Malzarten:**

Pilsener, Münchner & Spezialmalze

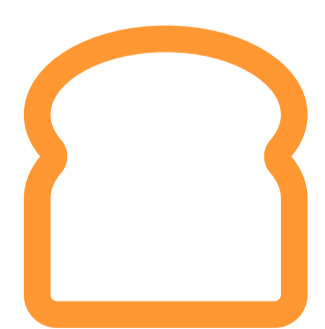
**Geschmack:**

Süffiges Bier mit feinen Fruchtaromen im Antrunk, unaufdringlicher Malznote und spritziger, hopfiger Abgang. Wie unser Konzept: Eine runde Sache eben!

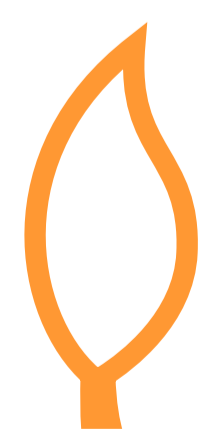
**EAN Code:**



Knärzje ist das mehrfach ausgezeichnete erste Zero-Waste-Bier Deutschlands, gebraut mit aussortiertem Brot. Daher auch der Name „Knärzje“, denn dieser Begriff kommt aus dem Hessischen und meint das Endstück eines Brotlaibs. Für uns steht das Knärzje damit auch symbolisch für die Verschwendung von Lebensmitteln. Unglaubliche zwei Millionen Tonnen Backwaren landen jährlich im Müll, obwohl sie noch einwandfrei genießbar wären. Deshalb ist dieses Endstück für uns nicht das Ende, sondern das Herzstück eines ganz besonderen Bieres. So entsteht nicht nur ein einzigartiger Geschmack, sondern das vielleicht nachhaltigste Bier Deutschlands. **Lasst uns anstoßen, um Großes anzustoßen!**



Jede Flasche rettet eine Scheibe Brot



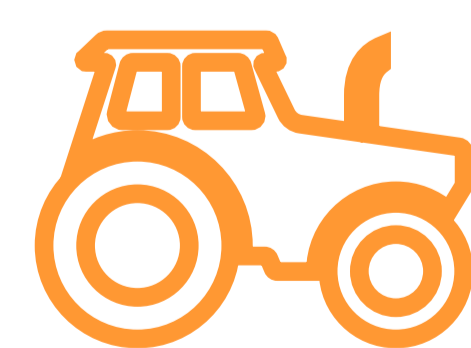
Klimaneutral gebräut



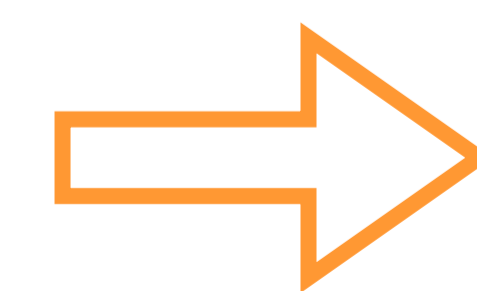
Schont Umweltressourcen



Regional hergestellt



Transparente Lieferkette



Unsere Partner:innen!

**Knärzje GmbH**  
Gwinnerstraße 36  
60388 Frankfurt am Main  
Telefon: 069 - 366 040 41  
E-Mail: [info@knaerzje.de](mailto:info@knaerzje.de)

Bankverbindung:  
GLS Gemeinschaftsbank eG  
IBAN: DE10 4306 0967 6044 8026 00  
BIC: GENODEM1GLS  
Webseite: [www.knaerzje.de](http://www.knaerzje.de)

USt.IdNr.: DE324709876  
Amtsgericht: Frankfurt a.M.  
HRB 115533  
Geschäftsführung: Daniel Anthes



DE-ÖKO-006





# KNÄRZJE

## KNÄRZJE - VIEL GENUSS. ZERO WASTE.

Das Bier gegen Lebensmittelverschwendung



**Bierstil:** Kellerbier (obergärig, naturbelassen) – Alkoholfrei

**Gebinde:** Longneck 0,33l

**Alkohol:** <0,5% vol

**Stammwürze:** 6,8

**Bitterkeit:**



**Malzigkeit:**



**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz\*, getrocknetes Brot\* (enthält Dinkel-, Weizenvollkorn- und Roggenvollkornmehl), Hopfen\*, Hefe

**Malzarten:** Pilsener, Münchner & Spezialmalze

**Geschmack:** Süffiges Bier mit fein-süßlichen Fruchtaromen im Antrunk, unaufdringlicher Malznote und spritziger, feinherber Abgang. Wie unser Konzept: Eine runde Sache eben!

**EAN Code:**



Knärzje ist das mehrfach ausgezeichnete erste Zero-Waste-Bier Deutschlands, gebraut mit aussortiertem Brot. Daher auch der Name „Knärzje“, denn dieser Begriff kommt aus dem Hessischen und meint das Endstück eines Brotlaibs. Für uns steht das Knärzje damit auch symbolisch für die Verschwendung von Lebensmitteln. Unglaubliche zwei Millionen Tonnen Backwaren landen jährlich im Müll, obwohl sie noch einwandfrei genießbar wären. Deshalb ist dieses Endstück für uns nicht das Ende, sondern das Herzstück eines ganz besonderen Bieres. Jede Flasche rettet eine Scheibe Brot vor der Tonne!



KULTUR- UND KREATIVPILOTEN DEUTSCHLAND



Green Product Award Selection 2020

Halbfinalist 2021



**Knärzje GmbH**  
Gwinnerstraße 36  
60388 Frankfurt am Main  
Telefon: 069 - 366 040 41  
E-Mail: [info@knaerzje.de](mailto:info@knaerzje.de)

Bankverbindung:  
GLS Gemeinschaftsbank eG  
IBAN: DE10 4306 0967 6044 8026 00  
BIC: GENODEM1GLS  
Webseite: [www.knaerzje.de](http://www.knaerzje.de)

USt.IdNr.: DE324709876  
Amtsgericht: Frankfurt a.M.  
HRB 115533  
Geschäftsführung: Daniel Anthes



DE-ÖKO-006

