

KNÄRZJE



GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2023

GEWINNER

DIE
LECKERSTE
IDEE
DEUTSCHLANDS

NACHHALTIGKEITSPREIS



ZERO WASTE. VOLLER GENUSS.

Knärzje Original –
Das Bier gegen Lebensmittelverschwendung.

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. 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
gebraut



Schont Umwelt-
ressourcen



Regional
hergestellt



Transparente
Lieferketten

Bierstil: Helles Kellerbier (obergärig, naturbelassen)

Gebinde: Longneck 0,33l

Alkohol: 4,9 %

Stammwürze: 11,9

Bitterkeit:

Malzigkeit:

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

*aus kontrolliert ökologischem Anbau

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

EAN-Code:



(Flasche)



(4-Pack)



(Kasten)



Knärzje GmbH
Gwinnerstraße 36
60388 Frankfurt am Main
Telefon: 069 - 366 040 41
E-Mail: info@knaerzje.de

USt.IdNr.: DE324709876
Amtsgericht: Frankfurt a.M.
HRB 115533
Geschäftsführung: Daniel Anthes
Web: www.knaerzje.de

Bankverbindung:
GLS Gemeinschaftsbank eG
IBAN: DE10 4306 0967 6044 8026 00
BIC: GENODEM1GLS

KNÄRZJE



GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2023

GEWINNER

DIE
LECKERSTE
IDEE
DEUTSCHLANDS

NACHHALTIGKEITSPREIS



ZERO WASTE. VOLLER GENUSS.

Knärzje Alkoholfrei –
Das Bier gegen Lebensmittelverschwendung.

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. 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
gebraut



Schont Umwelt-
ressourcen



Regional
hergestellt



Transparente
Lieferketten

Bierstil: Helles Kellerbier (obergärig, naturbelassen)

Gebinde: Longneck 0,33l

Alkohol: <0,5 %

Stammwürze: 6°P

Bitterkeit:

Malzigkeit:

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

*aus kontrolliert ökologischem Anbau

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

EAN-Code:



(Flasche)



(4-Pack)



(Kasten)



Knärzje GmbH
Gwinnerstraße 36
60388 Frankfurt am Main
Telefon: 069 - 366 040 41
E-Mail: info@knaerzje.de

USt.IdNr.: DE324709876
Amtsgericht: Frankfurt a.M.
HRB 115533
Geschäftsführung: Daniel Anthes
Web: www.knaerzje.de

Bankverbindung:
GLS Gemeinschaftsbank eG
IBAN: DE10 4306 0967 6044 8026 00
BIC: GENODEM1GLS