

Was ist Bier und woraus besteht es?



Malz



Hopfen



Hefe



Wasser

Bier ist ein leicht alkoholisches, vergorenes, kohlenstoffhaltiges, mit Hopfen gewürztes Getränk.

Bier wird aus vermälzten, das heißt angekeimten und danach getrocknetem Getreide, dem Malz, aus Hopfen, mit Hefe, aus Wasser in einem ca. sechs wöchigen Prozess hergestellt.

Es besteht aus	g /100 g
Wasser	90
CO ₂	5
Extrakt	4
Alkohol	4
Eiweiß	0,5
Gärungsnebenprodukte	0,2
Mineralstoffe	0,1

Vitamine A, D, E, H und als wichtigsten Komplex alle B-Vitamine sind im Bier enthalten.

Bier ist frei von Fett, Cholesterin, Koffein und ist stark natriumarm. Vollbier ist hypertonisch, alkoholfreies Bier ist isotonisch.

Der Brennwert liegt bei 43 kcal/100g bzw. 180 kJ/100g.

Gesüßtes Malzbier enthält weniger Extraktstoffe aus Malz dafür mehr Kohlehydrate aus Trauben- oder Rübenzucker.

Durch den Anteil an Eiweißbauprodukten, Einfach- und Mehrfachzuckern, Bitterstoffen sowie Aromastoffen, bildet Bier einen sehr wertvollen und variantenreichen Kochzusatz dem man ungeahnt feine Geschmackserlebnisse entlocken kann.



Unsere ersten Etiketten.

Damals etikettierten wir von Hand.
Etiketten rückseitig gummiert.

Die ersten Vormann Bierdeckel

1950

1952

1955



Handetikettierung ab 1950

Etiketten rückseitig gummiert.

Die 2. Generation unserer Etikettenserie.

Ab 1955 wurden sie mit der Tupfermaschine
von Holdefleiß aufgebracht.

Vormann Etiketten



Limonadenetikettierung von 1955 bis 1994

Holdefleiß-Tupfer

1955

1969

1975

1977



Die 3. Generation der Vormann Etiketten.

Holdefleiß Tupfermaschine.





1980

1986

Die 4. Generation unserer Etiketten.

Seit 1980 wurden sie mit der Alphetta Etikettiermaschine auf Euro-Flaschen aufgebracht.
Erstmals mit Halsschleife.

Die Etiketten hatten noch keine Angaben zu Inhalt, Alkoholgehalt und Mindesthaltbarkeit.

Diese Etikettenserie wurde bis Einführung der NRW Flasche im Dezember 1994 beibehalten.

