

Dein Label. Unser Bier.





**November
2023**

Baubeginn
n&m Genuss
Quartier mit
Brauerei



**Juli
2024**

Produktions-
start Brauerei



**August
2024**

RASTA Helles
auf dem
Stoppelmarkt



**September
2024**

RASTA Helles
im RASTA
Dome



**März
2025**

Eröffnungsfeier
n&m Genuss
Quartier Essen
(Oldb.)



**März
2025**

Verkaufsstart
RASTA Helles



Die n&m Genuss Brauerei

Brauen mit Herz

Brauerei, Catering, BBQ, Feinkost und kulinarische Events. Das n&m Genuss Quartier in Essen (Oldenburg) macht Genuss zum Erlebnis. Herzstück ist eine moderne Brauerei, die seit 2024 das erste eigene Bier des Basketballbundesliga-Vereins RASTA Vechta braut: RASTA Helles. Mit klassischer Handwerkskunst, regionalen Zutaten und modernen Rezeptideen entstehen weitere Biere, wie das RASTA Pils, alkoholfreie Sorten und Spezialitäten.



„Nur wenn die Rohstoffe stimmen, entstehen Charakter, Geschmack und die besondere Vielfalt, die ein gutes Bier auszeichnet.“



Helge Cordes

Head of Brewery & Biersommelier

**August
2025**

Eröffnung
n&m Genuss
Quartier in
Vechta



**Oktober
2025**

Verkaufsstart
RASTA Pils



**März
2026**

Verkaufsstart
RASTA Dunkel



**Mai
2026**

Verkaufsstart
RASTA Ohne



**Juli
2026**

Abfüllung
in Dosen



Private Label

Ein Genusserlebnis für deine Marke

Du suchst etwas Besonderes, das deine Marke lebendig macht? Mit Bier aus der n&m Genuss Brauerei in Essen (Oldenburg) schaffst du genau das: Handwerk mit natürlichem Geschmack und persönlicher Note.

Verwirkliche dein individuelles Wunschbier mit eigenem Label. Gerne beraten wir dich zu den Möglichkeiten und passenden Sorten. Eine Übersicht unserer Bierspezialitäten findest du auf der rechten Seite.

Vorteile

- hebt deine Marke vom Wettbewerb ab
- stärkt das Image durch Regionalität und Qualität
- individuelles Label-Design
- schnell und flexibel umsetzbar

Deine Ansprechpartner

Helge Cordes

helge.cordes@nmgenuss.de

+49 (151) 68487091

Markus Landwehr

markus.landwehr@nmgenuss.de

+49 (151) 55028705





Regional gebraut im Oldenburger Münsterland

Mitten im Oldenburger Münsterland entsteht unser Bier dort, wo Tradition auf moderne Braukunst trifft. Als unabhängige Brauerei stehen wir für handwerklich gebaute Bierspezialitäten mit Charakter und Herkunft. Jede Sorte wird mit viel Erfahrung und Leidenschaft entwickelt und vor Ort gebraut.

Dabei verbinden wir bewährtes Handwerk mit modernen Verfahren und höchsten Qualitätsansprüchen. Die enge Verbundenheit zu unserer Heimat prägt nicht nur unsere Produkte, sondern auch die Art, wie wir arbeiten: persönlich, authentisch und nah an unseren Kunden.

So entstehen ehrliche Biere aus der Region, die Genuss, Qualität und Individualität auf besondere Weise verbinden.

RASTA Helles

Aroma Mild, weich, frisch
Bittere
Genuss-
Temperatur 6-7 Grad Celsius
Passt zu Fisch, helles Fleisch, Pasta

RASTA Pils

Aroma Blumiges Aroma, spritzig
Bittere
Genuss-
Temperatur 6-8 Grad Celsius
Passt zu Fischgerichte, Gegrilltes

RASTA Dunkel

Aroma Malzig, Röstaromen
Bittere
Genuss-
Temperatur 6-8 Grad Celsius
Passt zu BBQ, dunkle Desserts

RASTA Ohne

Aroma eicht, aromatisch, erfrischend, süffig
Bittere
Genuss-
Temperatur 6-8 Grad Celsius
Passt zu Gegrillte Fleischgerichte

RASTA Weizen

Aroma Hopfenaroma, leichte Banane
Bittere
Genuss-
Temperatur 6-7 Grad Celsius
Passt zu Helles Fleisch, Fisch, Salat

RASTA Weizen Ohne

Aroma Hopfenaroma, leichte Banane
Bittere
Genuss-
Temperatur 6-7 Grad Celsius
Passt zu Leichte Speisen

Bier aus der Dose

Leicht. Praktisch. Kultig.



Datenanforderungen für die Labelerstellung auf Anfrage.

Bier aus der Flasche

Zum Anstoßen gemacht



**Deine individuelle
Gestaltungsfläche
für das Flaschenlabel**



HELLES

**READY FOR
TAKE-OFF**

BA 20 JAHRE
BUSINESS
ADVICE

4,9% vol. 0,33l

„ Ein Helles ist wie gute
Beratung: unaufgeregt,
verlässlich, genau richtig
dosiert. Seit 20 Jahren
unser Startpunkt – und
der beste Begleiter, wenn's
mal wieder heißt:
READY FOR TAKE-OFF! **“**

 **Dennis Kuhlmann**
Geschäftsführer
BA Business Advice

Zutaten: Wasser, GERSTENMALZ, Hopfen, Hefe
N&M Food and Beverage GmbH
Robert-Bosch-Straße 3
49632 Essen (Oldenburg)

 **Helles Vollbier**
Alk. 4,9% vol. 0,33l e
MEHRWEGFLASCHE

4 255825 300828

Mindestens
haltbar bis:

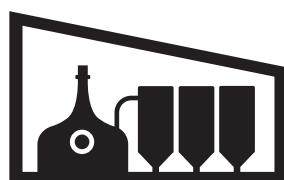
Das Label wird als Papieretikett auf die Flasche geklebt.

Datenanforderungen für die Labelerstellung auf Anfrage.

Dein Private Label Bier

So geht's

- Du nennst uns deine Wunschmenge und deinen Wunschtermin
- Wir erstellen ein individuelles Angebot.
- Nach deiner Freigabe bestätigen wir den Auftrag.
- Gemeinsam sprechen wir über das Layout für dein Etikett.
- Du gibst die Druckdaten frei.
- Wir starten die Produktion.
- Schon bald hältst du dein eigenes Bier in den Händen.



52.718728, 7.961901