

**Life is now.  
Better drink Bach's.**



**BACH'S**

Wellesweiler Straße 69B, 66538 Neunkirchen  
06821 6799800, mail@bachs.beer

**www.bachs.beer**

## Bach's in Zahlen

**13.1.**

... Alcoholic Drink Packaging – so lautet die Kategorie, in der Bach's 2019 beim European Design Award Gold gewann. Farblich hätten wir's auch nicht drunter gemacht.

**20**

Hektoliter – mehr kriegt man nicht aus uns raus. Echtes Handwerk eben, mit einer ehrlichen Chargengröße.

**2009**

Begann das Brauen im Hause Bach. Damals noch im Garten, für die familien-eigene Gaststätte Fischerhütte. Und es lief. Und lief. Und lief. Und dann war es mit einem Mal erwachsen und hatte einen Sommelier und einen Braumeister an der Seite.

**1997**

In Neunkirchen schließt die letzte saarländische Brauerei, die noch Eisen und Stahl im Herzen trägt. 12 Jahre später kehrt die Tradition zurück. Mit Bach's bereit für die Zukunft.



**2018**

Das neue Design labelt zum ersten Mal eine Flasche Bach's. Wir sind immer noch ein bisschen gerührt, wenn wir an den Moment zurückdenken. Unser Hell. So geht Signature.

**6**

Brauwerte bestimmen unsere Arbeit, und das weit über das Reinheitsgebot hinaus. Einer beginnt mit „Klein“, einer mit „Garantiert“ und vier mit „Kein“.

**1838**

Der Anfang einer Ära. Industrie, Kumpel und die Lust an gutem Bier legen den Grundstein für die lokale Brautradition.

**468226**

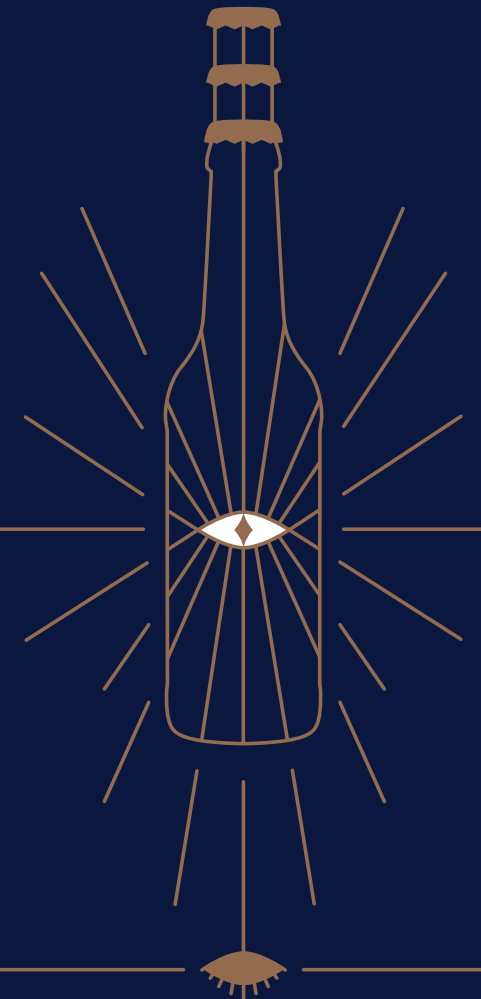
Diese Nummer trägt das Patent, das William Painter 1891 berühmteste Erfindung schützte: den Kronkorken. Und seine 24 Zacken. Da lohnt es sich glatt, einen extrascharfen Blick auf unser Corporate Design zu werfen.

**Auf den Geschmack gekommen?**

Dann folge uns auf Instagram und Facebook: @bachs.beer

Oder besuch unsere Webseite: **www.bachs.beer**

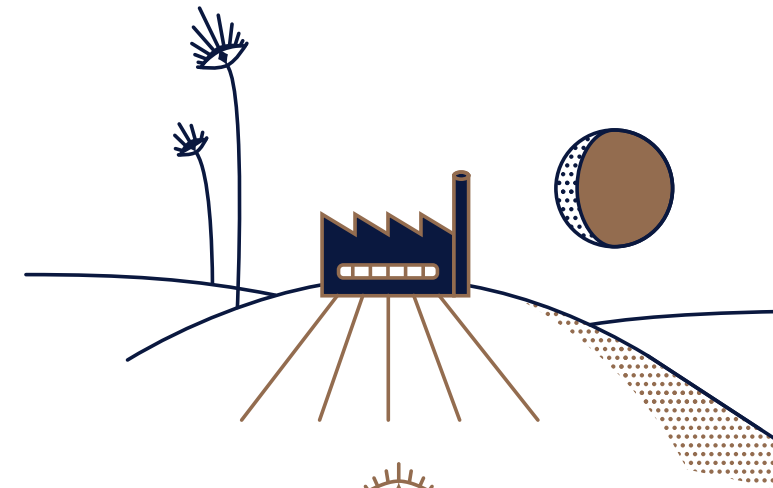
**Vorsicht,  
frisch!**



# Das Leben ist zu kurz für fades Bier

Aber Bier ist nicht gleich Bier. Und ein frisches Bier ist nicht das Gleiche wie ein echtes Frischbier von Bach's. Was der Unterschied ist? Kurz gesagt: einzigartiger Geschmack und intensivste Aromen. Das behaupten wir nicht einfach so, weil es gut klingt, sondern weil gerade hopfenbetonte Bierstile bei über 20°C in 90 Tagen

bis zu 66% ihres Hopfenaromas verlieren. Wenn dir das noch nie aufgefallen ist, hast du wahrscheinlich noch kein unbehandeltes Frischbier von Bach's probiert. Denn wir schützen das Hopfenaroma mit einer geschlossenen Kühlkette unter 10°C. Damit du eine völlig neue Frische-Dimension erleben kannst.



## Die geschlossene Kühlkette: ein Geschmackstresor



Nach dem Brauen und Reifen in Neunkirchen lagern wir unser Frischbier sofort unter 10°C.



Der Transport deines Frischbiers findet ebenfalls unter 10°C statt.



Bis dein Frischbier im Bach's Kühlschranks auf dich wartet. Natürlich auch unter 10°C.



Wenn möglich lagerst du dein Frischbier auch unter 10°C, lichtgeschützt und stehend.



Für maximalen Geschmack: Genieße dein Frischbier schnell und aus einem Glas.  
**#biergehörtinglas**

## Unser Lineup



**PILS**  
Der Klassiker.  
Keine weiteren Fragen.



**HELL**  
The sunny side of life.



**BULLDOZER IPA**  
Bämm!



**COSMIC LAGER**  
Unverschämt entspannt.

## Brauwerte

Echte Frischbiere von Bach's gehen über das Reinheitsgebot hinaus und sind unbehandelt. Das haben wir so in unseren Brauwerten festgehalten.



**Kleine Chargen**  
(maximal 20 Hektoliter)



**Garantierte Reife- und Lagerzeit von mindestens 6 Wochen**



**Keine Verwendung von industriellen Hopfenextrakten**



**Keine Verwendung von PVPP**  
(Mikroplastik zur Stabilisierung und Klärung)



**Keine künstliche Filtration**



**Keine Pasteurisation**