

flyer2 – v1 (für kerle)

vorne



hinten



flyer2 – v1 (für anständige kerle und frauenverstehher)

[www.bachtelbier.ch](http://www.bachtelbier.ch)



**bb**  
jetzt im oberland

**bachtel** **B**

**bb** ist nun endlich in greifnähe – dream meets reality, sollten sie nicht gerade gunter sachs (o.s.ä.) heissen, dürfen wir ihnen diese frohe neuigkeit kundtun. **bb** oder in diesem fall **bachtelbier** ist ein mix aus gerste, dinkel, hopfen und wasser. durch die richtige Mischung und temperatur entsteht ein angenehm würzig mildes bier. seit 1994 brauen die oberländer patrick erismann und this streiff ihre eigenen bierkreationen. der bachtel liegt im zürcher oberland, drum soll auch **bachtelbier** im zürcher oberland fliessen. drum greift zu und habt freude an unserem bier.

flyer1 (für anfänger)

vorne



hinten

bachtel bier gibts seit 1994. es ist ein biologisches bier, das heisst es werden keine konservierungsstoffe, emulgatoren etc. verwendet. das deutsche reinheitsgebot anno 1516 wird jedoch auch nicht immer 100%-ig befolgt, gerade zu weihnachten hat doch ein schuss zimt oder koreander in der starkbier -würze wirklich noch niemandem geschadet.

die brauerei besteht hauptsächlich aus einer umfunktionierten, 100 liter fassenden kupfer-störbrennerei. die maische wird dabei indirekt aufgeheizt, dies macht die temperaturregelung wesentlich einfacher. die brauerei steht in russikon im schönen zürcher oberland und geniesst bei schönem wetter eine panoramaaussicht vom alpstein bis zum jungfraumassiv.

die brauerei beschäftigt zwei hierarchisch gleichgestellte, beinahe autodidakte brauer. beide kennen sich schon aus den kinderschuhen. es sind dies: *patrick erismann* (schrot-mäzen und hopfen-züchter) und *this streiff* (gär-tycoon und treber-bäcker).

die lieferkette von bachtel bier ist übersichtlich, da die kunden zum grossen teil deckungsgleich mit den brauern sind. in jüngster vergangenheit haben sich die zwei brauer jedoch einmal an einen tisch und natürlich hinter ein bier gesetzt und sich gefragt, ob sie den selbstversorgungsmodus verlassen wollen. nun ist ein neues geschäftsmodell entstanden, dass unter anderem auch hier an der zom in wetzikon zur anwendung gelangen soll.

alt

neu

drum denkt daran, ihr seid jetzt teil unserer idee. lasst es euch gut gehen mit unserem bier und habt dank.