

# FOHR-ZÜGLICH

**Bierspezialitäten näher gebracht**

von Biersommelier Dr. Markus Fohr

## Gutsbrüder Baek Ale

*In „Fohrzüglich“ bringt Ihnen Dr. Markus Fohr, Deutscher Meister der Biersommeliers 2018, Candidate of the Institute of Masters of Beer und leitender Dozent des „Bierbotschafter IHK“, ausgewählte Protagonisten der Craftbierszene näher. In regelmäßigen Beiträgen stellt er Bierspezialitäten vor und richtet sich damit speziell an den Getränkefach(groß)handel.*

Die Brüder Jan und Philip Bednarek aus Koblenz am Rhein sind die Gutsbrüder. Sie stehen für Craft Beer – frisch, ehrlich und gut. Zitat: „Ein Craft Beer und somit eine Marke zu entwickeln, die Individualisten über unser Bier zusammenbringt – das ist es, was wir wollen.“ 2017 wurde aus dem Traum vom eigenen Bier Realität. Entstanden bei dänischem Kaminfeuer im Bækbyvej, inspiriert durch die Weiten der Nordsee und den Duft der Tannen, war die Idee geboren. Baek bedeutet zu Deutsch „Bach“ und weist auf genau den Bach hin, an dessen Ufern die Idee entstand. Mehr dazu unter [www.gutsbruederbrewing.com](http://www.gutsbruederbrewing.com).

### Sensorik und Genussempfehlung

Bereits die Farbe des Baek Ale gewandelt sich „gutsbrüderlich“. Wie gute Brüder aus kräftigem Gold und sanftem Bernstein entsteht eine Optik, die an flüssigen, dunklen Tannenhonig erinnert. Kräftig erinnert auch die konsequente Trübung daran, wie viele Naturstoffe ein naturtrübes Bier beherbergt. Eine Abordnung derselben errichtet den feinen Schaum, dessen leicht beige-grüner Ton die Gedanken zurück zu Malz und Hopfen schweifen lässt.

In der Nase geben sich dunkle Beeren, malzig-brotige und genauso erdige wie fruchtige Noten harmonisch zu erkennen. Und die Zunge hält definitiv noch mehr als Auge und Duft versprechen. Einem anregenden und prickelnden Antrunk folgen leicht holzig-harzige Eindrücke sowie ein wenig frisch gebackenes dunkles Brot. Das konzertartige Finale ergänzt die muskulöse Bittere im Duett mit feiner, aber ausdauernder fruchtiger Mandarine.



Baek Ale postiert sich als perfekter Partner zu Salaten mit süßem Dressing oder zu Honigmelone. Ein zweites Glas schmeckt nicht nur für sich alleine, es ergänzt warmen Streuselkuchen genauso gerne wie Kaiserschmarrn mit Puderzucker.

### Brautechnische Daten

- Bierstil: Klassisches Pale Ale englischen Stils
- Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe
- Alkoholgehalt 5,2 %vol. bei 12,0 % Stammwürze
- Bittere: 40 BE / Farbe: 15 EBC

### Informationen

speziell für den Getränkefachgroßhandel

- Vertrieb: direkt von den Gutsbrüdern.  
Kontakt: [info@gutsbruederbrewing.com](mailto:info@gutsbruederbrewing.com)  
oder 0171-1746292
- Verfügbarkeit: ganzjährig
- Gebinde: 0,33-Liter-Longneckflasche  
in der 24er Schachtel
- MHD: acht Monate
- Produktausstattung: Flyer, Poster,  
zwei Gläser verschiedene mit und  
ohne Eichung
- Auszeichnungen: noch keine