



BREDECKER

BREDECKER  
**Bakker's**  
SEIT 1802  
**Bier**

*Getränke*

~~BIERKARTE~~

# Herzlich willkommen

Ich freue mich, Sie heute im Kirchgarten, im Festsaal oder im Wohnzimmer der Gaststätte Bredeck-Bakker begrüßen zu dürfen.

Wenn man erst mal über 30 ist, dann geht man nicht einfach nur saufen. Man trinkt guten Whisky, bekömmliches Bier, aufgesetzten Schnaps oder ein gutes Glas Wein. Ich persönlich teile Wein ja generell in Geschmacksrichtungen ein. In „Gut“ und in „Naja“.

Aber wenn man Wirt ist, hat man sich gefälligst damit auszukennen. Es gibt sogar einen Beruf oder Berufung dafür: Sommelier. Der sagt dann so schöne Sachen wie: „Hm, dieser Wein... er ragt weit in den Hals“

Ich denke mir dann häufig: „Lass uns mal in Ruhe hier einen trinken.“  
Und zwar kein gutes Glas Wein, auch kein billiges Glas Wein – sondern ein Bier.

## Das prosaischte aller Getränke!

Wissen Sie, wie man jemanden nennt, der sich sehr gut mit Bier auskennt? Biertrinker! Circa 60 Millionen ausgebildete Fachleute in ganz Deutschland. Menschen, die genüsslich ihr Glas ansetzen, beherzt einen Schluck nehmen, kurz nachdenklich abschmeckend innehalten und dann Dinge sagen wie: „Ja, das ist definitiv ein Bier!“

Egal ob Budenbier, lecker Pils oder Weizen, egal ob im Glas oder Döschen.  
Bier ist ehrlich, Bier ist der soziale Kit für große Teile unsere Gesellschaft.  
Bier hält den ganzen Scheiß zusammen!

Ganz egal, wie hart die Nachricht ist, die man jemanden mitteilen will – bei einem Bierchen wirkt das Ganze nur noch halb so schlimm. Ganz egal, ob es vielleicht auch mal gar nichts zu erzählen gibt, ein Bierchen macht auch das erträglicher.

Ob ums Eck oder zu Hause, ob drinnen oder draußen, ob bar oder auf den Deckel,  
ein Bier ist ein Bier und bleibt das beste Mittel zu jedem Zwecke.

Zugegeben, das ist jetzt nicht sehr philosophisch ...

... aber es ragt weit in den Hals.



# BAKKERS

## „TRINKEN NACH PLAN“

Wach werden .....	<b>Kaffee und Heißes</b> .....	Seite 4
Harmlos anfangen .....	<b>Softdrinks</b> .....	Seite 5
Einen heben .....	<b>Biere vom Fass</b> .....	Seite 6
Die Zunge lockern .....	<b>Unsere Trauben</b> .....	Seite 5-8
Die Damen einladen ...	<b>Was Herbes und Gemixtes</b> .....	Seite 10
Ernst machen .....	<b>Anregendes, Klares und Süßes</b> .....	Seite 9
Noch ernster machen...	<b>Was zum Nachspülen</b> .....	Seite 11
Taxi teilen!.....	<b>Was Gebranntes und Spezielles..</b>	Seite 12-13

# KAFFEE UND HEISSES ...

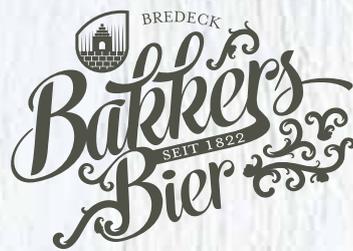
Pott Kaffee.....	3,50
Pott Kaffee Hag entkoffeiniert.....	3,50
Pott Cappuccino / Milchkaffee / Latte .....	4,00
Pott Heiße Schokolade .....	4,00
Tasse Espresso .....	4,00
Irish Coffee.....	7,50
Baileys Coffee.....	7,50
Glas heiße Zitrone .....	3,50
Glas Glühwein.....	4,00
Glas Grog.....	4,50
Tasse Tee.....	2,50
verschiedene Geschmacksrichtungen	



# WEICHGETRÄNKE

Coca Cola /light/zero .....	0,3 ltr .....	3,50
Sprite / Zitronenlimonade .....	0,3 ltr .....	3,50
Fanta / Orangenlimonade .....	0,3 ltr .....	3,50
Spezi.....	0,3 ltr .....	3,50
Gerolsteiner Mineralwasser .....	0,25 ltr .....	3,00
still oder medium		
Gerolsteiner Mineralwasser .....	0,75 ltr .....	8,00
medium		
Apfelsaft .....	0,3 ltr .....	4,00
Orangensaft.....	0,3 ltr .....	4,00
Maracujasaft .....	0,3 ltr .....	4,00
Saftschorle .....	0,3 ltr .....	4,00
Ginger Ale / Tonic.....	0,3 ltr .....	4,00
Bitter Lemon .....	0,3 ltr .....	4,00





## GERSTENSAFT

Hopfennotig ... mild im Geschmack ... äußerst bekömmlich!

**Bakkers Bier**      nulldrei      3,50

**Bakkers Bier**      nullfünf      5,50

Würzig ... süffig ... einfach lecker!

**Heini's Spezial**      nulldrei      3,50

**Heini's Spezial**      nullfünf      5,50

**König Pilsener**      nullzwo      2,50

**König Pilsener**      nulldrei      3,50

**König Pilsener**      nullfünf      5,50

← *Nullzwo gibt's nur  
an der Kneipentheke!*

## Bakkers Bier

Mehr als neunzig Jahre lang war es verschollen, das legendäre Bier-Rezept des Bernhard Bredeck. „Hopfennotig“ soll Bakkes Bier gewesen sein, „mild im Geschmack und äußerst bekömmlich“. So jedenfalls hatten es einst die Leute in Alstätte behauptet. Das auf traditionelle Art und Weise hergestellte Bier wird heute bei der Hausbrauerei Lahnstein nach eigenem Rezept gebraut und abgefüllt. Es überzeugt durch handwerkliches Können mit typischen Pilsbieregeschmack.

# FLASCHENBIERE

Benediktiner Weißbier Naturtrüb..... 0,5 ..... 5,50

Benediktiner Weißbier Alkoholfrei ... 0,5 ..... 5,50

Weizen mit Bananensaft ..... *igitt, gibt's nicht!*

Königs Pilsener Alkoholfrei ..... 0,33 ..... 3,50

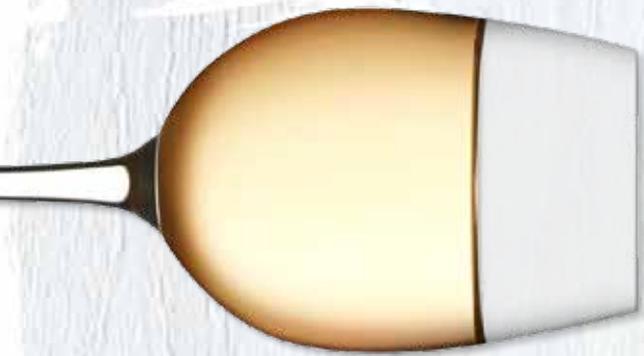
Bit free Radler ..... 0,33 ..... 3,50

Maisel's Edelhopfen Diätpils ..... 0,33 ..... 3,50

„Tut Gut“ Qualitätsmalzbier..... 0,33 ..... 3,50

versch. Sorten Flaschenbier  
(mit oder ohne Alkohol) auf Anfrage





# SCHANKWEINE WEISS

## **Nº 1**

2021er

**Geisenheimer Kirchenpfad**

Weingut Alexander Freimuth

Rheingau

Riesling

trocken

0,21 – 6,50

## **Nº 2**

2021er

**Geisenheimer Mäuerchen**

Weingut Alexander Freimuth

Rheingau

Riesling kabinet

halbtrocken

0,21 – 6,50

## **Nº 3**

2020er

**Edesheimer Ordensgut**

Weinhaus A. Diehl

Pfalz

Scheurebe

lieblich

0,21 – 6,50

## **Nº 4**

2020er

**Weißer Burgunder**

Weingut Alexander Freimuth

Rheingau

trocken

0,21 – 6,50



# SCHANKWEINE ROSÉ & ROT



## **Nº 4**

2021er

Geisenheimer Kabinett

Weingut Alexander Freimuth

Rheingau

Spätburgunder

Weißherbst

halbtrocken

0,2l – 6,50



## **Nº 5**

2020er

Durbacher

Durbacher Winzergenossenschaft

Baden

Spätburgunder

trocken

0,2l – 6,50



## **Nº 6**

2020er

Edesheimer Ordensgut

Weinhaus A. Diehl

Pfalz

Qualitätsrotwein

lieblich

0,2l – 6,50



## **Nº 7**

2020er Montepulciano

D'Abruzzo

DOP, IL FONDATORE

Italien

trocken

0,2l – 9,50

### *Eine Bitte:*

*Verzichten Sie bitte auf die Weinprobe zu den Stoßzeiten an der Theke. Das verärgert den Pilstrinker, denn der weiß, was er will. Ach ja, Rosé mischen wir nicht selbst, könnten wir aber.*

# FLASCHENWEINE



**Nº 20** | Rheingau | 2021er

Spätburgunder Weißherbst Rosé | Geisenheimer Kabinett  
Privatwinzer Weingut Alexander Freimuth  
halbtrocken | 1,0 ltr. | 30,-



**Nº 22** | Baden | 2021er

Durbacher Kochberg Qualitätsweißwein | Rivaner  
Durbacher Winzergenossenschaft | trocken | 0,7 ltr. | 30,-



**Nº 23** | Rheingau | 2020er

Freimuths Gutsabfüllung | Weißer Burgunder  
VDP Weingut Alexander Freimuth | trocken | 1,0 ltr. | 30,-



**Nº 32** | Pfalz | 2018er

Durbacher Kochberg | Spätburgunder Rotwein  
Qualitätswein „Goldene Medaille“  
Durbacher Winzergenossenschaft | trocken | 0,7 ltr. | 30,-



**Nº 33** | Italien | 2020er

Montepulciano | D'Abruzzo  
DOP, IL FONDATORE | trocken | 0,75 ltr. | 33,-

## SEKT

Goldwappen Cuvée | Flasche 25,00 | Glas 4,50

Henkell trocken Piccolöchen 8,50

Glas Sekt 4,50

Glas Sekt alkoholfrei 4,00

# SCHNAPS IDEEN

Natürlich bieten wir Ihnen mehr Prozent als jede Sparkasse.  
Investieren können Sie in bekanntes oder ausgefallenes Hochprozentiges:  
Brände aus unserer kleinen Brennerei, die im Langzeit-Eigenversuch  
getestet wurden, Whiskey aus Amerika und Whisky aus Schottland,  
oder zur Unterstützung der griechischen Wirtschaft: Ouzo!

## Was Anregendes

Martini bianco	5 cl	4,50
Sherry medium	5 cl	4,50
Campari	4 cl	4,50

## Was Klares...

Münsterländer Korn	2 cl	2,00
Wacholder	2 cl	2,00

## Was Süßes...

Bakkers Kirschgartenlikör (eig. Brennerei)	2 cl	2,50
Cointreau	2 cl	4,50
Grand Marnier	2 cl	4,50
Malibu	2 cl	4,50
Baileys on Ice	4 cl	4,50
Eierlikör	2 cl	2,50
Apfel-, Maracuja-, Nusslikör	2 cl	2,50
Amaretto	2 cl	2,50

## Heilkräuter

Jägermeister	- 2 cl -	3,00
Fernet Branca	- 2 cl -	3,00
Fernet Menta	- 2 cl -	3,00
Ramazzotti	- 4 cl -	4,50



*Alles zu hart?  
Nimm doch ein Bierchen!*

# WAS HERBES

Eisgekühlter Bommerlunder .....	2 cl.....	4,50
Bacardi on the Rocks .....	2 cl.....	4,50
Vodka on the Rocks.....	2 cl.....	4,50
Gin on the Rocks.....	2 cl.....	4,50
Captain Morgan on the Rocks.....	2 cl.....	4,50
Jim Beam on the Rocks.....	2 cl.....	4,50
Johnny Walker on the Rocks.....	2 cl.....	4,50
Jack Daniels on the Rocks .....	2 cl.....	4,50

## Der Schmuggler

Anton Bredeck Bakker, der „Öhm“ (Junggesellenknecht) auf dem Hofe. Er war das sogenannte „Schwarze Schaf“ der Familie.

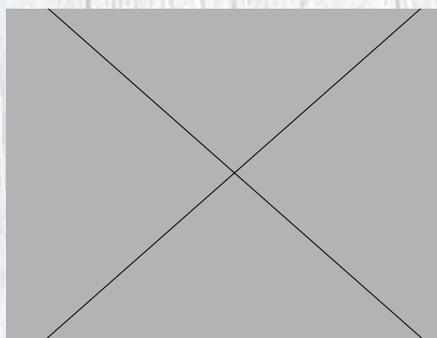
Ein Schmuggler und Schwarzbrenner vor dem Herr'n, der Ahnung von alkoholischer Gärung und einen guten Geschmack für Kräuterbranntwein hatte. Sein Geschmackssinn für edle Kräuter dient seiner Familie bis heute, denn als er sich rechtzeitig vor Zoll und Po-

lizei aus dem Staub machte, hinterließ er seine ehrenwerte Rezeptur für den Kräuterschnaps „Antons Schwarzbrand“.

**Danke Anton !**



## Was zum Nachspülen ...



Spezialität aus der eigenen Schwarzbrennerei vom Fass oder eisgekühlt in kleinen Fläschchen

**2 cl für schlappe zwei Euro**



## WAS GEBRANNTES

Asbach Uralt .....	2 cl.....	3,50
Mariacron .....	2 cl.....	3,50
Ouzo .....	2 cl.....	3,00
Grappa.....	2 cl.....	3,50
Obstwasser .....	2 cl.....	3,50
Williamsbirne .....	2 cl.....	3,50
Zwetschenwasser .....	2 cl.....	3,50
Kirschwasser .....	2 cl.....	3,50
Himbeergeist.....	2 cl.....	3,50
Mirabellenbrand.....	2 cl.....	3,50
Hennessy.....	2 cl.....	6,00

## WAS SPEZIELLES

Dark Mark .....	2 cl.....	3,00
Mövenschiss (Baileys mit Sambuca)....	2 cl.....	3,00
Dirty Harry .....	2 cl.....	3,00
Tequilla silber oder gold .....	2 cl.....	3,00
Sambuca.....	2 cl.....	3,00
Pernod .....	2 cl.....	3,00
Küstennebel .....	2 cl.....	3,00
Kaffeelikör - Tia Maria.....	2 cl.....	3,00
Likör 43 .....	2 cl.....	3,00

## FLASCHEN ( für die Profis)

Roten / Korn .....	0,7 l.....	40,00
Jägermeister .....	0,7 l.....	50,00
Barcadi .....	0,7 l.....	50,00
Mariacron .....	0,7 l.....	45,00
Küstennebel .....	0,5 l.....	35,00
Cola/Fanta.....	1,0 l.....	9,50
Anton Bakkers Schwarzbrand .....	0,5 l	
	außer Haus .....	16,00
	zum hier trinken .....	35,00

# LONGDRINKS XL

Korn Cola / Korn Fanta.....	8,00
Bacardi Cola / Rum Cola .....	8,00
Gin Tonic .....	8,00
Whiskey Cola / Asbach Cola .....	8,00
Vodka mit Red Bull .....	8,50
Jägermeister mit Red Bull.....	8,50

# WAS GEMIXTES ...

Alle Cocktails mit Alkohol .....	0,3 l.....	8,00
Hugo		
Lillet Wildberry		
Aperol Spritz		
Sex on the Beach		
Piña Colada		
Cuba Libre		
Swimming pool		
Alkoholfreie Cocktails .....	0,3 l.....	6,50



# Die Wirtshäuser – Oasen im Alltag

Redaktioneller Beitrag der Unter- und Oberkellnermannschaft.

„... die Alstätter vertun ihre Zeit im Wirtshaus ...“ seufzte damals ein Pastor in seiner Sonntagspredigt. Ein Zeitgenosse lamentierte über seine Landsleute: „...sie trinken Tag und Nacht, bis sie voll und wieder nüchtern sind...“.

Die beiden Beobachter mögen übertrieben haben, ihre Klagen sagen jedoch einiges über den Stellenwert von Wirtshäusern in früheren Jahren und Jahrhunderten: **Schankstuben waren vor der Erfindung des Fernsehers der Mittelpunkt des öffentlichen Lebens.** Hier traf man sich, spielte Karten und hielt Weltgericht.

Die Wurzeln der Wirtshauskultur lassen sich bis ins frühe Mittelalter zurückverfolgen, eine Zeit, in der Bier vorwiegend zu Hause gebraut wurde – häufig mehr als man trinken konnte. War dies der Fall, ließen es die Familien durch Mundpropaganda, Aushängen eines Straußes oder Kranzes, aber auch durch das Aufstellen eines Stuhles mit darüber geworfener Schürze bekannt machen. So entstand beispielsweise der Name „Krug zum grünen Kranze“.

In der Hierarchie über den einfachen Schank- und Zapfwirten standen die sogenannten Schildwirte, die zusätzlich noch einfache Übernachtungsmöglichkeiten anboten. Die Bezeichnung kommt von den kunstvollen Wirtshauschildern, die sie sich anstelle der einfachen Kränze schmieden ließen.

Typisch für die Schankstuben der damaligen Zeit war die „Sünderbank“, sowie massive Tische, Bänke und Stühle, häufig im Laufe der Jahre von tausenden Zechern blank gesessen. Mit dem Aufkommen der industriellen Brauverfahren in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erfuhren die Bierhallen und Festsäle einen Aufschwung.

Heute gilt wie damals ein tadelloser Ausschank als Visitenkarte jeglicher Gastronomie: Sich Hinsetzen, Trinken, Essen, Klönen – was braucht der Mensch mehr zur Entspannung.

## Und hier noch ein wenig Historie

Alstätte, ein Sonntagmorgen im Jahre 1822, Pferde- und Ochsenkarren wackeln vereinzelt durch das Dorf. Die Heilige Messe ist gerade zu Ende und die Gläubigen verlassen die Kirche. Nur ein einzelner Mann, der Bäcker Heinrich Bredeck, beobachtet, in welche Richtung die Menschen den Heimweg antreten. Erst vor kurzem ist er mit seiner Frau Gertrud nach Alstätte übersiedelt mit dem Ziel, eine Bäckerei mit Schankwirtschaft zu eröffnen. Um diese neue Existenz zu gründen, sucht er nach dem bestgeeigneten Standort. Viele Kirchgänger führt es an die Ecke Kirchstraße / Friedhofstraße vorbei. Somit entschließt sich Heinrich, genau hier sein Lokal zu eröffnen. Viele dieser Menschen wurden seine Gäste. Sie kamen von überall her, aus den Bauerschaften des Gerwing-, Brink-, und Besslinghooks, dessen Nachfahren bis heute unsere Freunde und Gäste geblieben sind. Auch der plattdeutsche Name BAKKER ist uns bis heute erhalten.

## Unser Kuhfeld

Nicht nur, daß unsere Vorfahren und wir schon seit knapp 200 Jahren traditionell unsere Vornamen an die nächste Generation weitergeben, nein, auch die enge Beziehung zu Tier und Landwirtschaft ist nie verloren gegangen. Neben der Gaststätte betreibt die Familie Bredeck-Bakker nämlich noch eine artgerechte Ammenkuh-, Schweine- und Pferdehaltung. Auch Hühner, Hunde, Katzen, kleine Mäuschen und viele Käfer finden hier ihren Platz. Das Kuhfeld war die einzige Überlebens- und Existenzchance, nachdem der Krieg am 22. März 1945 das Dorf Alstätte und das alte Haus Bakker in Schutt und Asche legte.

## Bakkers Bier

Mehr als neunzig Jahre lang war es verschollen, das legendäre Bier-Rezept des Bernhard Bredeck. „Hopfenotig“ soll Bakkes Bier gewesen sein, „rein im Geschmack und äußerst bekömmlich“. So jedenfalls hatten es einst die Leute in Alstätte behauptet. Das auf traditionelle Art und Weise hergestellte Bier wird heute bei der Hausbrauerei Lahnstein nach eigenem Rezept gebraut und abgefüllt. Es überzeugt durch handwerkliches Können mit typischen Pilsbieregeschmack.

