

BIER AT IT'S BEST

D

Die Braumeister Dr. Marc Rauschmann und Thorsten Schreiber sind verantwortlich für die Revolutionierung deutscher Braukultur. Einzig vier Zutaten sind es, aus denen sich das historische Gebräu zusammensetzt: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Und doch sind den geschmacklichen Variationen keine Grenzen gesetzt. Seit 2010 steht die Marke „Braufactum“ nun für mehr als 30 verschiedene Biere, die sowohl aus exklusiven Importprodukten, als auch aus raffinierten Eigenkreationen besteht.

Das groß geschriebene „M“ im Logo steht für Manufaktur und wird in der Unternehmensphilosophie hochgehalten. Es werden traditionelle Brauverfahren wieder aufgelebt, wie die Reifung im Holzfass, die Flaschengärung oder die Kalthopfung. „Indra“ beispielsweise ist eine der Eigenkreationen, bei der eine englische Biersorte, deren Rezept noch aus der Kolonialzeit stammt, mit deutschem Weizenbier kombi-

Mit Arrique schreibt Braufactum die alte Traditionsgeschichte des Barley Wines fort. Diese Kreation gehört zu einer der exklusivsten, da ein sehr komplexes Verfahren angewandt wird. Nach der Gärung reift das Bier drei Monate in einem Barriquefass aus amerikanischer Eiche. Optisch ist das sicher genauso interessant wie geschmacklich!

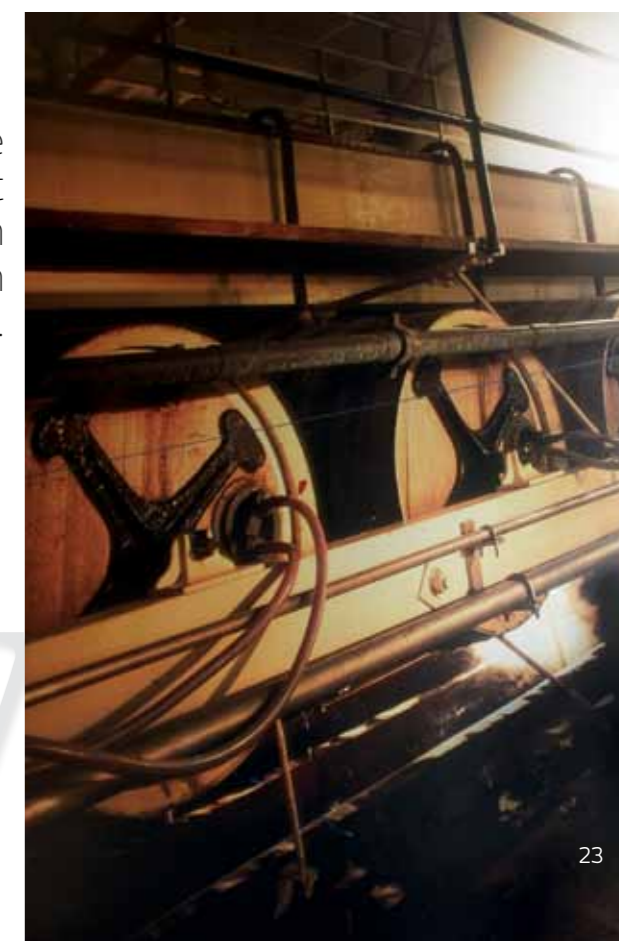


Marc Rauschmann hat sein Hobby zum Beruf gemacht. Der studierte Brauer kam durch die „Hobbythek“ vor 20 Jahren dazu mit den Rohstoffen Hopfen und Malz zu experimentieren.

niert wurde. Für die neu entwickelten Biere der Kollektion werden ausschließlich die besten natürlich Rohstoffe verwendet, zum Teil auch sehr seltene Zutaten, wie Hallertauer Hopfen.

Den Machern von Braufactum geht es darum, über den Tellerrand der deutschen Bierkultur hinauszuschauen. Bier kann weitaus mehr sein, als die 50 cent Flasche aus dem Discounter oder das Mass auf dem Oktoberfest. Die hervorragende Qualität der Gourmetbiere soll zu deren Gleichberechtigung an der stilvollen Tafel verhelfen, da sie eine hervorragende geschmackliche Ergänzung zu einer erlesenen Mahlzeit bieten. Bier im Wandel von Aschenputtel zur Prinzessin. Auch die Terminologie der Verkostungen hat sich ganz mit denen der Weinverkostungen auf eine Stufe gestellt. Für jedes Bier gibt es einen detaillierten Produktpass, der Auskunft zu empfohlener Trinktemperatur, Bitter- und Säurenoten, Schaumbildung und Speiseempfehlungen, gibt. QM-Red

Braufactum verbindet höchste traditionelle Braukunst mit innovativen Ideen. Längst können sich deren Biere mit den besten Weinen messen.



Quality