

# BraufactuM erschließt dem deutschen Lieblingsgetränk neue Dimensionen



Genuss liegt im Trend. Klasse statt Masse – was sich bei Kaffee oder Schokolade immer stärker durchsetzt, erreicht jetzt auch des Deutschen liebstes Getränk: Das Bier.

Die Verbindung von Handwerkstraditionen und Innovationsgeist lässt zur Freude eines immer größer werdenden Genießerkreises Kreationen entstehen, die den Begriff «Bier» neu definieren. «In den USA, Italien, Belgien oder auch England gewinnt handwerklich hergestelltes Bier höchster Qualität seit Jahren stetig an Bedeutung», hat Marc Rauschmann festgestellt. Warum, so fragte sich der studierte Brautechnologe, sollte dies in Deutschland mit seiner großartigen und vielfältigen Biertradition nicht möglich sein? Und so entstand das Unternehmen «Die Internationale Brau-Manufactures GmbH», das den deutschen Bierliebhabern eine neue Welt des Biergenusses erschließen will. «Wir haben neun renommierte Braumeister aus den USA, Belgien, Großbritannien und Italien als Partner gewonnen, von denen jeder einzelne seinen Bieren durch Rezeptur, Herstellung und Lagerung eine ganz besondere

Note gibt», erklärt Marc Rauschmann, der als Geschäftsführer fungiert. Doch auch er selbst reiht sich ein in diesen Kreis und vervollständigt die Kollektion, die unter der Bezeichnung «BraufactuM» den Markt belebt, durch eigene Kreationen. Beispielsweise das Colonia, bei dem BraufactuM die Tradition der Rheinischen Bitterbiere wieder aufleben ließ; aber auch durch innovative Biere wie das Marzus, bei dem ein spezielles Maischverfahren angewandt wird. Generell vereinen die BraufactuM-Biere Qualität und Vielfalt – «so kommen zum Beispiel viele verschiedene Hopfensorten zum Einsatz, von denen jede Einzelne einen individuellen Charakter besitzt.» In Verbindung mit edlen Spezialmalzen und ungewöhnlichen Brauverfahren, wie der Reifung im Holzfass oder der Flaschengärung, lassen sich überraschende und einzigartige Ergebnisse erzielen. Doch nach dem Abschluss des Brauvorganges endet die Fürsorge für das Produkt noch lange nicht: «Ganz besonders großen Wert legen wir auf schonende Lagerung und Transport mit einer lückenlosen Kühlkette bis zum Point of

Sale, die erst dafür sorgt, dass der Genuss unverfälscht beim Kunden ankommt», wie Marc Rauschmann betont.

Dass mit so viel Liebe und Sachverstand hergestellte Biere auch mit Liebe und Verstand genossen werden wollen, liegt auf der Hand. «BraufactuM-Biere sind keine Durstlöscher, man genießt sie wie einen guten Wein zu einem guten Essen», betont der Geschäftsführer. «Durch die deutlich höhere Aromenvielfalt der Biere im Vergleich zum Wein lassen sie sich in nahezu unerschöpflich vielfältiger Art und Weise mit Gerichten kombinieren.» Auch der Winzersohn und BraufactuM-Partner Teo Musso aus dem Piemont hat sich von Beginn seiner Karriere an um ein Bier bemüht, das den Ansprüchen der hohen Gastronomie genügt. Schnell begeisterte er nicht nur die Top-Köche, sondern auch die Spitzenwinzer seines Landes. Diese überließen ihm bereitwillig ihre Barriquefässer, damit er in ihnen seine Produkte ausbauen konnte. Heute sind seine Biere dabei, dem Wein den Rang als kulinarischer Begleiter Nummer eins abzulaufen. BraufactuM-



Biere passen zu den feinsten Kreationen der gehobenen Küche – dies erkannten auch fünf deutsche Spitzenköchinnen, die zu einzelnen Bieren auserlesene Rezepte entwickelt haben. Nicht nur das passende Bier zu jedem Gericht, sondern auch das passende Gericht zu jedem Bier – eine Entwicklung, die noch lange nicht beendet ist ...



**BRAUFACTUM**  
FEINE BIERKULTUR

BraufactuM-Biere gibt es  
unter anderem bei  
D & S Getränke GmbH & Co. KG  
Conradstraße 34  
01097 Dresden