



Ob fruchtige Limette, süße Himbeere, aromatischer Waldmeister, anregende Catuaba-Rinde oder feurige Jalapeño – bei über 30.000 Kombinationsmöglichkeiten braut sich jeder ein Bier ganz nach seinem Geschmack.

◀ Selbstgebrautes zum Grillfleisch

Was löst bei Männern eine ähnliche Euphorie aus wie rohes Fleisch über einer glimmenden Glut zuzubereiten? Genau: Bier! Allerdings beschränkte sich das Selbermachen bisher auf das Öffnen der Flasche. Nicht so beim BrauFässchen. Durch einen innovativen Brauprozess wird hier jeder Biergenießer auf einfache und spielerische Art selbst zum Braumeister und kann sich ohne Vorkenntnisse innerhalb von einer Woche sein eigenes Bier zu Hause selbst brauen.

Zusätzlich besteht die Möglichkeit, das Bier individuell zu konfigurieren, wobei außer dem Biertyp und der Hopfenintensität bis zu drei unterschiedliche Aromen gewählt werden können. Zum Grillen passt z.B. perfekt ein Pils mit amerikanischem Eichenholz oder ein fruchtiges Weißbier mit Mango. Durch den einfachen Brauprozess wird das Selberbrauen zum Erfolgserlebnis, das lange im Gedächtnis bleibt und die Kundenbeziehung nachhaltig festigt. Neben der Individualisierung des Geschmacks können die Fässer zusätzlich mit einer Grußkarte personalisiert und als Präsent verpackt werden. Bei größeren Abnahmemengen sind weitere Individualisierungen, bis hin zum Fassdesign, möglich. Passend zur Fußball-WM 2014 gibt es außerdem eine limitierte Sonderedition mit WM-Fassdesign und brasilianischen Geschmacksnoten.

Customized Drinks GmbH
 d.guber@braufaesschen.com • www.braufaesschen.com
 Finalist des Promotional Gift Award 2014



Nachgefragt bei ...



Wolfgang Westermeier,
 Geschäftsführer
 Customized Drinks

Während konventionelle Brauereien oft drei bis vier Wochen brauchen, bis ihr Bier trinkfertig ist, gelingt dies mit dem BrauFässchen bereits in einer Woche. Wie geht das?

Bierbrauen ist ein komplexer mikrobiologischer Prozess, in dem u.a. die Hefe einen wesentlichen Einfluss auf den Gärprozess und damit auf das Resultat hat. Diesen Prozess haben wir in monatelanger Arbeit verfeinert und für einen 5 l-Maßstab neu überdacht, um einen schnellen und zuverlässigen Brauprozess zu entwickeln. Die individuelle Geschmacksnote wird vorab auf der Internetseite konfiguriert, die Zutaten kommen passend abgewogen nach Hause, und das Vorbereiten der Gärung dauert maximal 10 Minuten. Nach fünf Tagen bei Zimmertemperatur muss das Fass für zwei

Tage in den Kühlschrank, dann kann das Bier bereits gezapft werden.

Was unterscheidet das BrauFässchen-Bier von herkömmlichem, nach dem deutschen Reinheitsgesetz gebrautem Bier?

Ein Bier von BrauFässchen, ohne zusätzliche Aromastoffe, unterscheidet sich vom klassischen Reinheitsgebot für Bier nur im Zugabezeitpunkt des Hopfens. Während das Reinheitsgebot Brauereien weitgehend freie Hand beim Einsatz von chemischen Hilfsstoffen und der technischen Behandlung der Rohstoffe und des Bieres lässt, bleibt bei uns das Bier naturbelassen. Es wird nicht geklärt, gefiltert oder gar pasteurisiert. Außerdem kommt ausschließlich die natürliche Kohlensäure, die während der Gärung entsteht, zum Einsatz. Das Bier mit verschiedenen Aromastoffen zu individualisieren ist konform mit dem Reinheitsgebot, da die Zutatenbeschränkung keine Anwendung auf Heimbrauer findet.

Wie konfiguriert man sein eigenes Bier?

Zunächst wählt man die Biersorte: Naturtrübes Pils, Weißbier, India Pale Ale oder Dunkles. Dann werden die Hopfenintensität und bis zu drei Aromen gewählt, z.B. Kirsche, Honig oder Bourbonholz. Auf Wunsch können auch wir das übernehmen. Für die PRO7-Sendung Galileo haben wir z.B. ein Pils mit Grapefruit und Passionsfrucht gebraut.

Welches Feedback erhalten Sie von Unternehmen, die das BrauFässchen bereits für Werbezwecke eingesetzt haben?

Dadurch, dass das Bierbrauen mit dem BrauFässchen ein sehr emotionales Erlebnis ist, schaffen es nahezu alle Unternehmen, langfristig im Gedächtnis ihrer Kunden zu bleiben. Eine Firma hat z.B. die Einladungen zu einer Netzwerkveranstaltung zusammen mit dem BrauFässchen überreicht. Während der Veranstaltung war das Brauerlebnis bei allen Teilnehmern Gesprächsthema. Ein interessanter Aspekt ist zudem, dass viele der Beschenkten das Fass nach dem Brauen aufbewahren und sich so die Unternehmen lange im Bewusstsein ihrer Kunden und Partner verankern können.

Was ist Ihre persönliche Lieblingsorte?

Mein Favorit ist das „Lovers Beer“ – von Amor inspiriert, von BrauFässchen kreiert. Mit dem Feuer der Jalapeño-Chili und Catuaba, einer geheimnisvollen Rinde aus dem Dschungel des Amazonas. Das Lovers Beer zeigt, welche außergewöhnlicher Kreationen mit dem BrauFässchen möglich sind.

A propos: Bier ist ja eher ein Männer-Ding. Woher kommt BrauFässchen bei Frauen an?

Super! Neben einigen Geschmacksrichtungen wie Himbeere, die wir extra für Frauen entwickelt haben, kaufen viele Frauen das BrauFässchen als Geschenk für Vater, Bruder oder Freund.