

Mein Bier!

■ Wer Bier mag, wird Braufässchen lieben: Das Münchener Start-up hat ein neuartiges Brauverfahren entwickelt, das es möglich macht, den geliebten Gersensaft ganz einfach und ohne Vorkenntnisse zu Hause in nur einer Woche selbst zu brauen. Dabei können der Biertyp – Weißbier, Pils, Dunkles oder Festbier – gewählt, die Hopfenintensität und damit der Grad der Bitterkeit des Bieres eingestellt und auf Wunsch bis zu drei unterschiedliche Aromen zugegeben werden. Letztere sind in großer Auswahl erhältlich – von Zitrone und Passionsfrucht über Grapefruit bis hin zu Eichenholzchips für ein echtes Holzfassaroma. Insgesamt sind derzeit über 30.000 Bierkombinationen verfügbar.

Durch den einfachen Brauprozess wird das Selberbrauen zum schaumgekrönten Erfolgserlebnis, das lange in Erinnerung bleibt und die Kundenbeziehung auf emotionaler Ebene festigt. Neben der

individuell bestimmbaren Note des Bieres lassen sich auf einer Karte persönliche Grüße überbringen und das Fässchen als Präsent verpacken. Bei größeren Abnahmemengen sind weitere Individualisierungen bis hin zum Fassdesign möglich. Passend zur Fußball-WM 2014 gibt

es außerdem eine limitierte Sonderedition im WM-Fassdesign mit brasilianischen Geschmacksnoten.

Customized Drinks GmbH
d.guber@braufaesschen.com
www.braufaesschen.com/psi

