

Die deutschen Craft-Bier-Pioniere

2010 gründete sich „Die Internationale Brau-Manufacturen GmbH“. Die Craft-Bier-Marke BraufactuM war geboren. Dies war der Startschuss für ganz neue Facetten der geschmacklichen Biervielfalt, die mittlerweile in Deutschland angekommen sind und die bekannten und beliebten Biersorten perfekt ergänzen.

Frankfurt (che). – Am Anfang stand die gemeinsame Vision von Dr. Marc Rauschmann und Thorsten Schreiber: das Kulturgut Bier weiterzuentwickeln und deutschen Genießern ganz neue Facetten der geschmacklichen Biervielfalt aufzuzeigen.

Noch war diese Vision der beiden Mitarbeiter der Radeberger Gruppe jedoch wenig konkret. Dies änderte sich in den ersten Monaten des Jahres 2010, als sie auf ihren Wunsch hin zu einer Reise aufbrachen, auf der sie sich inspirieren ließen. Ihre Idee sollte sich dadurch festigen und sie fortan nicht mehr loslassen.

Diese Reise führte sie nach Großbritannien, Belgien und Italien. Sogar im fernen Japan waren die beiden. Doch insbesondere der Aufenthalt in den USA hat sich in ihre Gedanken gebrannt. Die anerkanntesten Craft-Bier-Brauer der US-amerikanischen Ost- und Westküste haben die beiden Gäste aus Deutschland in ihre Braukessel blicken lassen. Sie genossen gemeinsam die faszinierenden Bierkreationen, die die Braumeister mit Hingabe und fachlicher Kunst zubereiten. Stundenlange Gespräche über neue, ausgefallene Rezepturen, Zutaten und Brauverfahren entstanden, aus denen sich bereits konkrete Vorstellungen von eigenen Craft Bieren entwickelten. Mit diesen Reiseeindrücken im Gepäck kamen sie zurück nach Deutschland – und machten sich voller

Das Malz, das für dieses Rauchbier verwendet wird, wird über einem offenen Buchenfeuer gedarrt und erhält so seinen typischen Geschmack.





Die BraufactuM-Kollektion wird im Handel in einem BraufactuM-Kühlschrank präsentiert.



Progusta ist ein sogenanntes India Pale Ale. Diese Biersorte entstand Anfang des 18. Jahrhunderts. Um den langen Seeweg nach Indien zu überstehen, wurde das Bier mit einer hohen Stammwürze eingebraut und zusätzlich mit einer großen Menge an Hopfen versetzt.

Enthusiasmus sofort an die Arbeit. „Dafür haben wir von der Radeberger Gruppe volle Rückendeckung und den notwendigen Freiraum zum Experimentieren bekommen“, berichtet Rauschmann über die Zeit nach der Reise. Die Vision gewann endgültig Konturen, als im Mai 2010 „Die Internationale Brau-Manufacturen GmbH“ gegründet und der Grundstein für die Marke BraufactuM gelegt wurde. Der Start der Craft-Bier-Bewegung in Deutschland.

Schreiber verrät: „Als Wegbereiter und Vorreiter wollten wir Craft Bier nach Deutschland bringen – dies ist uns gelungen.“ Das Pionier-Projekt BraufactuM verlief ganz nach dem Motto: Ausgetretene Wege kann jeder gehen, wir schaffen etwas Neues für den deutschen Biermarkt. So entwickelte das Team rund um die beiden Geschäftsführer – zu den leidenschaftlichen Mitstreitern zählen vor allem Vertriebsspezialist Jochen Rosinus und Braumeister Markus Becke – mit viel Innovationsgeist neue Craft Biere. Dabei bündeln sie Kreationen von Traditionalisten und Querdenkern sowie von alten und neu interpretierten Rezepturen. „Wir haben uns überlegt, was wir machen wollen, und nicht, was wir nach bereits existierenden Vorstellungen und Vorgaben machen sollten. Somit haben wir ohne Blockaden im Kopf über neue Biere nachgedacht“, berichtet Rauschmann über diese eher unkonventionelle und über den Tellerrand schauende Vorgehensweise.

Daraus sind zehn raffinierte Craft-Bier-Eigenkreationen entstanden, die dem Kulturgut Bier richtungsweisende Impulse geben. Seit September 2010 bereichert unter anderem das kaltgehopfte India Pale Ale Progusta mit fruchtigen Hopfenaromen und einer harmonisch eingebundenen Bittere den deutschen Biermarkt. Das rotbraune Roog – ein Rauchbier, bei dem die Rauchnote entschärft wurde, ohne dem Bier den rauchbiertypischen Charakter zu nehmen – gewann beim World Beer Cup 2012 in San Diego sogar die Silbermedaille in der Kategorie „Smoke Beer“. Dies verdeutlicht eindrucksvoll: Die BraufactuM-Biere stehen für Leidenschaft beim Brauen, den Spaß an vielfältigen Geschmackserlebnissen und für hochwertige Qualität.

Damit diese Qualität bei jedem Verbraucher auch voll zur Geltung kommt, setzt BraufactuM eine in Deutschland bisher einmalige, geschlossene Kühlkette ein, durch die die Biere von der Brauerei bis in den Handel konstant gekühlt werden. „Mit diesem Alleinstellungsmerkmal haben wir die Regeln des Marktes ganz bewusst gebrochen und einen neuen Maßstab gesetzt“, sagt Schreiber, der den Bereich Logistik verantwortet. Die sehr dunklen Flaschen, die es in drei Größen – 0,35, 0,65 oder 0,75 Liter – gibt, schützen das Bier zudem optimal vor Lichteinfall.

Zu einem gelungenen Geschmackserlebnis gehört jedoch auch die Wahl des richtigen Trinkglases. Ideal ist das





Dr. Marc Rauschmann (l.) und Thorsten Schreiber, Geschäftsführer des Unternehmens „Die Internationale Brau-Manufacturen GmbH“, haben mit der Marke BraufactuM Craft Bier in Deutschland den Weg geebnet.

„Wir haben den Craft-Bier-Trend in Deutschland ins Rollen gebracht“

Frankfurt (che). – Die „Deutsche Bierkultur“ sprach mit den beiden Geschäftsführern des Craft-Bier-Unternehmens „Die Internationale Brau-Manufacturen GmbH“, Dr. Marc Rauschmann und Thorsten Schreiber, über den Craft-Bier-Trend in Deutschland und ihre Philosophie des Brauens.

Herr Dr. Rauschmann, Herr Schreiber, was bedeutet eigentlich der Begriff „Craft Bier“ für Sie?

Dr. Marc Rauschmann: Craft Bier steht für eine Philosophie des Brauens. Diese beinhaltet den Spaß an neuen Geschmackserlebnissen. Und es geht darum, offen und unabhängig im Denken zu sein, um zum Beispiel auch sich schwerer erschließende, polarisierende Sorten zu brauen. Ein Craft-Bier-Brauer braucht also Innovationsgeist und Mut.

Thorsten Schreiber: Und rund um das Thema Craft Bier hat sich eine weltweite Gemeinschaft entwickelt, die für die Craft-Bier-Idee jeden Tag leidenschaftlich lebt. Craft-Bier-Brauer tauschen sich untereinander aus und entwickeln sich so immer weiter.

„Wer Dinge verändern will, muss Regeln brechen.“ Dies ist ein Leitsatz des BraufactuM-Teams. Können Sie uns ein Beispiel dafür nennen?

Schreiber: Am Anfang steht die Idee für ein Bier. Erst im zweiten Schritt schauen wir, wie wir diese Idee in die Tat umsetzen können. Als Craft-Bier-Brauer setzen wir uns also keine Grenzen in unseren Überlegungen.

Rauschmann: Ein Beispiel dafür ist das sogenannte „Hopfenstopfen“, das wir bei einigen unserer Biere anwenden. Hierbei wird der Hopfen dem bereits vergorenen Bier zugegeben, was eine intensive Aromanote zur Folge hat und

an den frischen Hopfen erinnert. Viele deutsche Brauer waren verunsichert, weil lange Zeit unklar war, ob das „Hopfenstopfen“ nach dem Reinheitsgebot erlaubt ist, bis entschieden wurde, dass es mit dieser Verordnung konform ist. Wir haben es jedoch von Beginn an gemacht, weil wir von dieser Methode überzeugt sind.

Sie haben sich in einigen Ländern inspirieren lassen. Zum Beispiel in den USA, wo Craft Biere im Markt etabliert sind. Wie sieht es hier aus, ist die Craft-Bier-Idee in Deutschland angekommen?

Schreiber: Das ist richtig. In den USA haben wir Craft-Bier-Brauereien besucht, die sehr erfolgreich sind – und ihre Marktposition stetig verbessern. Wir haben also gesehen, dass die Craft-Bier-Idee, die uns so begeistert, funktionieren kann. Und diese Idee ist definitiv auch in

Deutschland angekommen. Dies zeigt zum einen die große Presseresonanz, die dieses Thema generiert. Zum anderen bekommen wir dies auf Veranstaltungen mit, die wir mit unserem BraufactuM-Team besuchen. Die Leute sind interessiert und wissbegierig.

Mittlerweile bringen andere deutsche Brauereien ebenfalls Craft Biere auf den Markt. Sind Sie stolz, dass das BraufactuM-Team den Craft-Bier-Trend in Deutschland ins Leben gerufen hat?

Rauschmann: Erst wurden wir ein wenig für unser Vorhaben belächelt, jetzt nimmt man uns aber sehr ernst. Unser tolles Team hat den Craft-Bier-Trend in Deutschland ins Rollen gebracht, darauf sind wir sehr stolz.

Schreiber: Es ist einfach schön zu sehen, dass das Thema, das uns so sehr am Herzen liegt, mehr und mehr Freunde gewinnt.

Welches Bier aus der BraufactuM-Kollektion empfehlen Sie unseren Lesern besonders?

Rauschmann: Ich lege den Lesern Progusta besonders ans Herz. Dieses kaltgehopfte Bitterbier betont die Charakteristik der verwendeten Hopfensorten. Die beiden Hopfensorten Hallertauer Mittelfrüh und Citra erzeugen Aromen von Aprikose, Orange und Holunderblüten. Dabei ist die Bitternote durch die nach der Gärung verbleibende Restsüße harmonisch eingebunden. Progusta holt sie von dem ab, was sie kennen, zeigt aber auch, dass unsere Biere ganz neue und außergewöhnliche Geschmackserlebnisse sind.

Herr Dr. Rauschmann, Herr Schreiber, vielen Dank für das Gespräch.





Die Eigenkreationen von BraufactuM überzeugen und überraschen mit außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen.

tulpenförmige BraufactuM-Glas, mit der die Marke eine weitere Neuheit auf dem deutschen Biermarkt etabliert hat: Durch seine bauchige Form und die leicht nach außen gebogenen Kanten kommen die Aromen der Craft Biere in diesem Glas voll zur Entfaltung. So werden die ausgefallenen Bierkreationen zu einem kulinarischen Erlebnis.

Doch nicht nur die BraufactuM-Eigenkreationen sorgen für neue und außergewöhnliche Geschmackserlebnisse: Die deutschen Craft-Bier-Pioniere haben auch eine Auswahl der weltweit besten Craft-Bier-Spezialitäten von internationalen Partnerbrauereien mit in ihre Kollektion aufgenommen. Rauschmann: „Ausgefallene Biere, die wir am liebsten selbst jeden Tag trinken möchten, sind der Grund, warum wir rund 20 Craft Biere unserer ausländischen Partner in Deutschland vertreiben.“ Und der Vertrieb der BraufactuM-Kollektion nimmt mehr und mehr Fahrt auf: Mittlerweile stehen die Produkte deutschlandweit in den Regalen von rund 400 Lebensmittelgeschäften, Getränkeabholmärkten und Spezialitätenhändlern. Zusätzlich vertreibt BraufactuM die Biere über einen eigenen Online-Shop auf der Webseite www.braufactum.de. Online bestellen und die Bierspezialitäten in bester Qualität an die eigene Haustür geliefert bekommen – so einfach geht es. Die Biere von BraufactuM können Interessierte allerdings auch regelmäßig auf zahlreichen Veranstaltungen erle-

ben und genießen. Ein Beispiel dafür ist das „Braukunst Live Festival“ in München, das sich dem Thema Craft Bier widmet und 2012 Premiere feierte. Als Teilnehmer der ersten Stunde war BraufactuM natürlich auch bei der Fortsetzung in diesem Jahr dabei, bei der über 80 Brauereien aus neun Ländern und mehr als 5.000 Besucher vor Ort waren. „Auf den Veranstaltungen sind wir immer persönlich anwesend. Das ist wichtig, denn die Besucher möchten sich mit den Personen austauschen, die für die Biere verantwortlich sind. So können wir mit Fachkompetenz Rede und Antwort stehen sowie für unsere Biere im direkten Austausch begeistern“, erläutert Rauschmann. Eine Begeisterung, die das Handeln von BraufactuM bestimmt. „Wir sind positiv verrückt für unsere Philosophie des Brauens, bei der sich Tradition und Innovation nicht widersprechen. Wir leben Craft Bier – 24 Stunden am Tag, sieben Tage die Woche.“ Dadurch entdecken vermehrt deutsche Genießer die außergewöhnlichen Bierspezialitäten von BraufactuM, die die immer stärker werdende Craft-Bier-Bewegung in Deutschland maßgeblich prägen und diese auch vorbereitet haben. Die Vision der BraufactuM-Macher scheint wahr zu werden: Neue Facetten der geschmacklichen Biervielfalt, die die bekannten und beliebten Biersorten perfekt ergänzen, sind im deutschen Biermarkt angekommen – und BraufactuM steht für eben diese Geschmacksvielfalt des Craft Biers in Deutschland.

