

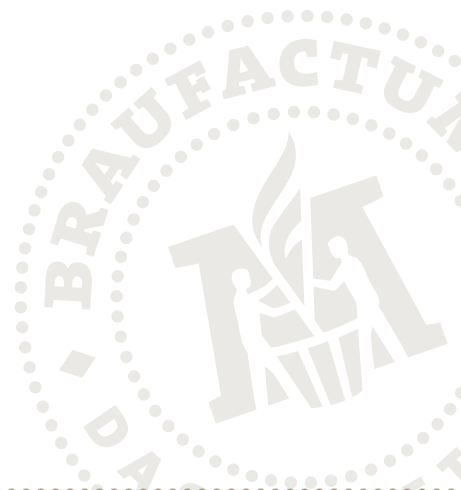


BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER

INHALTSVERZEICHNIS PRESSEINFORMATION BraufactuM

Die Reise zum neuen Geschmack	2
Pionier für eine neue Biergeneration	4
BraufactuM – Impulsgeber für einen genussvollen Kulturwandel	6
Dr. Marc Rauschmann: Ein Braumeister geht neue Wege	9
Das Team: BraufactuM – eine gemeinsame Mission	11
BraufactuM – Factsheet Unternehmen	12





BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER

DIE REISE ZUM NEUEN GESCHMACK

In Deutschland werden über 5.000 verschiedene Biere gebraut. Klassische Biere wie Pils, Weizen, Alt oder Kölsch haben eine teils jahrhundertealte Geschichte. Im Laufe der Zeit entstand dabei eine Perfektion, die zur Norm herangereift ist. In diesem Stadium sind die Früchte großer Anstrengungen sprichwörtlich zu genießen. Die Pflege von Traditionen erfordert großes Know-how und viel Leidenschaft. Deren mögliche Entfaltung benötigt Inspiration und Pioniergeist.

Dr. Marc Rauschmann ist ein Pionier. Schon seit Jugendtagen ist er von der Idee inspiriert, das Kulturgut Bier nicht nur zu bewahren, sondern es weiterzuentwickeln. Der Vielfalt natürlicher, aromatischer Rohstoffe im Bier Ausdruck zu verleihen, ist sein Verständnis von Braukunst. Welche neuen Bierstile lassen sich also neben den bekannten Klassikern erfinden? Wie würde ein Weizenbier mit mehr Hopfen schmecken? Wie schmeckt ein Bier, das in Holzfässern gelagert wurde?

Als sich diese Fragen aufdrängen, ist Rauschmann in der Wunschposition eines deutschen Brauers. Er ist Leiter der Produktentwicklung und Qualitätssicherung der Radeberger Gruppe. Seine Vision, ein besonderes Bier jenseits der bestehenden Regeln zu brauen, bestimmt dennoch sein Handeln. In seinem Kollegen Thorsten Schreiber, heute ebenfalls in der Geschäftsführung von **BraufactuM**, trifft er auf einen Gleichgesinnten: Schreiber teilt den Traum von neuen Brauverfahren, neuen Zutaten und neuer Vielfalt für die deutsche Bierlandschaft. Wenn Ideale und Ziele zusammenfinden, eint der Gedanke, Neuland zu entdecken.

Rauschmann und Schreiber erhalten von der Radeberger Gruppe Freiraum zum Experimentieren, entwerfen Konzepte und ein Geschäftsmodell. 2010 begeben sie sich auf eine Reise „zum neuen Geschmack“ und treffen die anerkanntesten Craft Bier Brauer in den USA, in Großbritannien, Japan, Belgien und Italien. Dort gehen die Braumeister neue Wege, die Craft Bier Bewegung hat sich bereits etabliert. Sie lernen leidenschaftliche Virtuosen ihres Faches kennen, die sich mit Authentizität, Hingabe und fachlicher Kunst den handgebrauten und vielseitigen Bierspezialitäten widmen.

Zurück in Deutschland nimmt die Vision Gestalt an: Im Mai 2010 wird „Die Internationale Brau-Manufacturen GmbH“ gegründet und der Grundstein für die Marke **BraufactuM** gelegt. Voller Enthusiasmus und erfüllt von ihren Reiseeindrücken experimentieren, brauen und vervollkommen die Pioniere neue Craft Biere. Sie bündeln Kreationen von Traditionalisten und Querdenkern, von alten und wiederentdeckten, zum Teil neu interpretierten geheimen Rezepturen, die das Verständnis von Bier revolutionieren. Weitab vom Alltäglichen werden die Biere von **BraufactuM** durch spezielle Reifeverfahren, natürliche Zutaten, reichlich Zeit und Virtuosität zu überraschenden Geschmackserlebnissen.



BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER

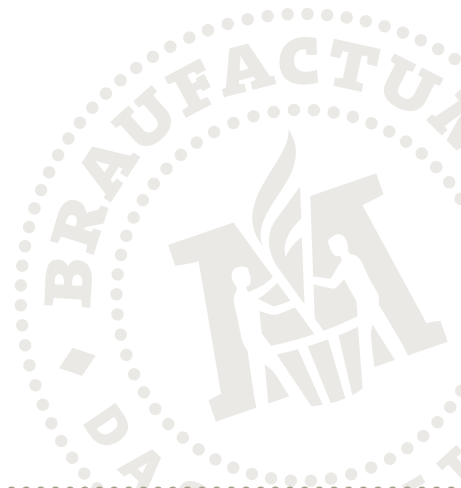
Handverlesene, teils seltene Zutaten wie der Hallertauer Hopfen „Saphir“ oder der 2012 erstmals in Deutschland angebaute „Cascade“ sowie innovative oder wiederbelebte Herstellungsverfahren wie die Reifung im Holzfass, die Kalthopfung oder die Flaschengärung schaffen facettenreiche und ausdrucksstarke Charaktere. Durch die in Deutschland bisher einmalige **BraufactuM** Kühlkette werden die Bierkreationen konstant gekühlt, der individuelle, aromatische Charakter der Craft Biere bleibt erhalten.

Die Idee, die Dr. Marc Rauschmann angetrieben hat, ist Wirklichkeit geworden: Mit 14 raffinierten eigenen Kreationen (davon drei Seasonals) und einer Selektion der weltweit besten Craft Biere von internationalen Partnerbrauereien hat **BraufactuM** das Spektrum der deutschen Bierlandschaft bereichert. Das zehnköpfige Team aus leidenschaftlichen Mitstreitern und begeisterten Biergenießern entwickelt heute beeindruckende Kreationen, die den Biergenuss außergewöhnlich vielseitig machen.

„In einem kontinuierlichen und engen Dialog mit den weltbesten Craft Bier Brauern inspirieren wir uns gegenseitig und lernen voneinander“, erklärt Dr. Marc Rauschmann die heutige Verbindung zwischen den Partnerbrauereien. „Unsere reichhaltige Erfahrung und der intensive Austausch ermöglichen es uns, ergänzend zu unseren eigenen Bieren, die herausragendsten Craft Biere für **BraufactuM** auszuwählen. Ein Bier allein ist noch kein Craft Bier, es geht immer auch um die Vielfalt und die Abwechslung.“

BraufactuM entwickelt den neuen Genusstrend konsequent weiter und setzt für das Kulturgut Bier richtungsweisende Impulse. Die Ausbildung zum Biersommelier ist gefragt wie nie zuvor, nicht nur der gehobenen Gastronomie verleihen Craft Biere neue Akzente, weitere deutsche Brauereien haben sich der Bewegung angeschlossen. Immer mehr deutsche Genießer entdecken die aromatischen und außergewöhnlichen Bierspezialitäten und damit eine neue Geschmackswelt für sich.

Hochauflösendes Bildmaterial steht Ihnen unter folgendem Link www.pr-manufaktur.de/medienservice.html oder im Pressebereich auf www.braufactum.de zur Verfügung.





BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER

PIONIER FÜR EINE NEUE BIERGENERATION

Die Leidenschaft für natürliche Rohstoffe, die Lust auf eine neue Geschmacksvielfalt, das Streben nach Qualität ohne Kompromisse: Die weltweit besten Craft Bier Brauer eint der Wunsch, außergewöhnliche Biere zu erschaffen, die mit ihren vielfältigen Charakteren eine neue Geschmackswelt eröffnen. Diese innovative Interpretation des Brauhandwerks mündet in einer gemeinsamen Craft Bier Bewegung.

Ihren Ursprung hat die Craft Bier Bewegung Ende der 1980er Jahre in den USA. Jenseits des verbreiteten Regelwerks beschritten einige wenige Micro Brewer – inspiriert von der deutschen, britischen und belgischen Braukunst – neue Wege. In einer Symbiose zwischen Tradition und Innovation kreierten sie Spezialitäten mit einer noch nie dagewesenen Aromenvielfalt: Craft Biere. Braumeister in Europa nahmen diesen Trend später auf und schufen eigene, außergewöhnliche Kreationen.

BraufactuM brachte die Bewegung 2010 nach Deutschland. Weitab vom Alltäglichen entwickeln die Pioniere Bierkreationen besonderer Raffinesse, die durch neue und wiederentdeckte Brauverfahren, natürliche Rohstoffe und neue Rezepturen zu außergewöhnlichen kulinarischen Erlebnissen werden. So bereichern die aromatischen und überraschend vielseitigen Craft Biere das Spektrum der deutschen Bierlandschaft.

Pioniergeist und eine ganzheitliche Brauphilosophie

Mit der Gründung von „Die Internationale Brau-Manufacturen GmbH“ und der Marke **BraufactuM** im Mai 2010 setzt Geschäftsführer Dr. Marc Rauschmann seine Vision in die Tat um: Er interpretiert das jahrhundertealte Brauhandwerk auf ungewöhnliche Weise und inspiriert eine neue Biergeneration. Das **BraufactuM** Team stellt mit Leidenschaft und Know-how Biere her, die durch höchste Qualität und ihren individuellen Charakter besondere Genussmomente schaffen.

Die ganzheitliche Brauphilosophie von **BraufactuM** reicht von Innovationsgeist über die behutsame Auswahl erlesener Rohstoffe bis hin zu reichhaltigen Genussempfehlungen. Die geschlossene Kühlkette kennzeichnet diesen Anspruch.

Um den individuellen und vielfältigen Charakteren der Biere gerecht zu werden, bietet **BraufactuM** als Erster in Deutschland eine Zusammenstellung der verschiedenen Craft Bier Stile an und ergänzt seine 14 Eigenkreationen (davon drei Seasonals) mit einer Selektion der weltweit besten Craft Biere von internationalen Partnerbrauereien. Zur Wahrung der Frische und der Aromenvielfalt der Bierspezialitäten hat **BraufactuM** eine in Deutschland einzigartige ununterbrochene Kühlkette eingeführt, die eine ideale Temperatur während des Transports und der Lagerung sicherstellt.



BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER

Ein perfektes Geschmackserlebnis wird durch die Wahl des richtigen Trinkglases komplettiert. So hat **BraufactuM** ebenfalls als Erster in Deutschland das passende Craft Bier Glas zu den Bierkreationen verwendet. Nach vier Jahren Erfahrung hat das **BraufactuM** Team 2014 in Kooperation mit dem renommierten Glashersteller Sahm zwei eigene, individuelle Markengläser entwickelt: Die vielfältigen Aromen kommen in dem **BraufactuM** Pokal und dem **BraufactuM** Becher zur vollen Entfaltung. Die neuen Gläser lassen das Craft Bier in all seinen Facetten bis zum letzten Schluck zu einem kulinarischen Erlebnis werden.

Mit den von **BraufactuM** ausgearbeiteten Speiseempfehlungen findet sich für jede Gelegenheit das korrespondierende Craft Bier – ob als Begleiter für ein mehrgängiges Menü oder als Genussgetränk. Die Welt der handgebrauten Bierkreationen wird mit informativen Artikeln auf craftbierblog.de aus unterschiedlichen Perspektiven zugänglich gemacht. Genuss-Spezialisten und Craft Bier Experten schreiben zu allen Aspekten der neuen Biergeneration, veranschaulichen Hintergründe und runden ihre Blogartikel mit wertvollen Tipps ab.

Ergänzt wird dieses Forum von dem Craft Bier Guide, einem kompakten Nachschlagewerk, das bereits in drei Ausgaben erschienen ist. Der Guide vermittelt Sachkennern und Genießern gleichermaßen profilierte, vertiefende Inhalte rund um die Bierspezialitäten.

Die Craft Bier Bewegung in Deutschland

In den USA entwickelte sich in rund drei Jahrzehnten aus dem Engagement einiger weniger Braumeister ein neuer Genusstrend. In Deutschland hat **BraufactuM** mit seinen außergewöhnlichen Bieren den Weg in eine neue Geschmackswelt erschlossen und eine Entwicklung in Gang gesetzt: Gastronomen, Fachhändler, Genussrinker und andere innovative Brauer gehören mittlerweile zu den Botschaftern der neuen Biergeneration.

Immer mehr genussorientierte Verbraucher entdecken die Craft Biere für sich – mit steigender Tendenz. Heute präsentieren die **BraufactuM** Kühlschränke die erlesenen Bierspezialitäten im Einzelhandel mit hochwertigem Getränkesortiment. In der Gastronomie setzen die Biere aromatische Akzente, bereichern eigens darauf abgestimmte Gerichte die kulinarische Vielfalt. Mittlerweile haben sich weitere deutsche Brauereien der Craft Bier Bewegung angeschlossen.

Hochauflösendes Bildmaterial steht Ihnen unter folgendem Link www.pr-manufaktur.de/medienservice.html oder im Pressebereich auf www.braufactum.de zur Verfügung.



BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER

BraufactuM – IMPULSGEBER FÜR EINEN GENUSSVOLLEN KULTURWANDEL

Was 2010 mit der Reise von Marc Rauschmann und Thorsten Schreiber zu den führenden internationalen Craft Bier Brauern begann, ist in Deutschland in wenigen Jahren zu einer Bewegung geworden. Die Craft Bier Bewegung vereint Braumeister aus aller Welt im Bestreben, Biere mit noch nicht dagewesener Aromenvielfalt jenseits der bestehenden Norm zu schaffen. Neue Bierkreationen werden hervorgebracht, historisches Brauchtum wird dabei stets wertgeschätzt. So verschmelzen Know-how, Innovationsfreude und Kreativität zwischen Brautradition und Moderne.

Die ganze Welt der Craft Biere

Als Wegbereiter treibt **BraufactuM** die Genussrevolution in Deutschland unverändert voran. Das wachsende Qualitätsbewusstsein der Verbraucher und ein Wandel beim genussorientierten Verzehrverhalten haben bereits zu einer signifikanten Veränderung des Biersegments geführt. Mit Neukreationen wie dem Brown Ale The Brale, einem so bisher in Deutschland nicht gebrauten Craft Bier Stil, oder den Seasonals Progusta Harvest Edition, Indra Harvest Edition und Barrel1 schöpft das **BraufactuM** Team immer wieder aus seinem kreativen Potenzial und wird zu innovativen Rezepturen und ungewöhnlichen Craft Bieren inspiriert. Neue Spezialitäten von Partnerbrauereien wie Firestone Walker, Birrificio Italiano und Mikkeller erweitern das vielseitige Sortiment. „Die Beständigkeit der Craft Bier Bewegung liegt in ihrer ständigen Weiterentwicklung“, erläutert Braumeister Marc Rauschmann. „Ein Craft Bier Brauer ist stets auf der Suche nach innovativen Zutaten oder einer noch nie da gewesenen Rezeptur für eine weitere komplexe und begeisternde Bierkreation.“

Dem Anspruch, ein hochwertiges und vielseitiges Biererlebnis zu schaffen, wird **BraufactuM** seit Anfang 2014 auch durch vier verschiedene Flaschengrößen gerecht. In Einheiten von 330 ml, 355 ml, 650 ml bzw. 750 ml entsprechen die Gebinde mit ihrer individuellen Ausstattung dem ganzheitlichen Qualitätsanspruch. Die Etiketten sind mit charakterisierenden Elementen des jeweiligen Bierstiles gestaltet, historische Details sowie Angaben zu Aromen unterstützen Bierliebhaber bei der Auswahl: Inhalt und Flasche werden zu einer Einheit, die den besonderen Genuss symbolisiert.

Seine gewachsene Expertise der vergangenen Jahre hat **BraufactuM** in die Kreation neuer Gläser eingebracht. In Zusammenarbeit mit dem renommierten Glashersteller Sahm wurden 2014 der **BraufactuM** Pokal und der **BraufactuM** Becher entwickelt. Diese Innovationen unterstützen die optimale Entfaltung von Geruch, Geschmack und Aromenvielfalt der Bierspezialitäten.



BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER

Sowohl Becher als auch Pokal zeichnen sich durch einen großen Durchmesser im unteren Drittel und eine sich nach oben verjüngende Glasform aus. Beide Gläser sind am Rand mit einer leichten Auslippung ausgestattet: Die Aromen werden durch die Form konzentriert, durch die Auslippung alle Geschmackszonen der Zunge beim Biergenuss erreicht. Bei hervorragender Schaumstabilität bleiben die Craft Biere zudem bis zum letzten Schluck frisch. **BraufactuM** Biere aus der 0,75-l-Flasche sowie fassgelagerte und andere Spezialitäten können ihre Aromen in dem Pokal vollkommen entwickeln. Ergänzend hat **BraufactuM** einen Becher konzipiert, der sich für den Verzehr der Spezialitäten aus der 355-ml-Flasche empfiehlt. Ob als eleganter Menü-Begleiter oder für legere Anlässe: Beide Gläser ermöglichen einen stilvollen Biergenuss.

Inspiration und Austausch: Leitmessen und Wettbewerbe

Erfahrung, Neugier und Kreativität sind wesentliche Merkmale eines Craft Bier Brauers, der direkte Austausch mit anderen Braumeistern ist charakteristisch für die gesamte Bewegung. Als Protagonist der internationalen Craft Bier Szene ist **BraufactuM** aktiver Partner bei führenden Foren und Events: als Teilnehmer der ersten Stunde bei der deutschen Leitmesse Braukunst Live! ebenso wie bei dem etablierten World Beer Cup, bei dem Brauereien aus der ganzen Welt in den USA zusammenkommen. Heute gibt Marc Rauschmann als Juror, Redner und Gastautor Impulse in die internationale Craft Bier Szene zurück.

Zahlreiche Auszeichnungen für **BraufactuM** unterstreichen die Stellung als treibende Kraft für ein aufblühendes Kulturgut. 2012 wurde Roog beim World Beer Cup in San Diego mit der Silbermedaille in der Kategorie „Smoke Beer“ ausgezeichnet. 2013 und 2014 knüpfte **BraufactuM** an diesen internationalen Erfolg an und errang für seine Bierspezialitäten alle drei Medaillenfarben: So erhielt Colonia (Kategorie „Pale & Amber Ale: Kölsch“) bei der Brussels Beer Challenge 2013 Bronze, die Silbermedaille ging an Darkon (Kategorie „Lager: Dark/Dunkel“). Das Scotch Ale Clan konnte sich beim Stockholm Beer & Whisky Festival 2013 in der Kategorie „Special Ale“ gegen alle Mitbewerber durchsetzen und wurde mit Gold geehrt. 2014 folgten bei diesen beiden Festivals zwei Silbermedaillen für Marzus: in Stockholm in der Kategorie „halbdunkle und dunkle Lagerbiere“ und in Brüssel in der Kategorie „Lager: German Style“. Darkon erhielt beim World Beer Cup 2014 (Denver) in der Kategorie „German-Style Schwarzbier“ die Silbermedaille. Bei der Leserwahl 2013 des Fachmagazins FIZZZ wurde **BraufactuM** zum Top-Getränk im Segment „Craft Bier“ gewählt.



BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER

Rückblick und Ausblick: Die Dynamik der Craft Bier Bewegung

Craft Biere von **BraufactuM** und die damit verbundene neue Geschmacksvielfalt bereichern seit fünf Jahren zunehmend den deutschen Biermarkt. Biertrinker mit Anspruch und Genussrinker entdecken die Kreationen für sich – die neu entstandene Biervielfalt wird genossen, diskutiert und etabliert. So ist laut Deutschem Brauerbund die Zahl der deutschen Braustätten seit Beginn der Craft Bier Bewegung im Jahr 2010 gestiegen, alleine in der Hauptstadt Berlin um über 15 Prozent auf 48 Braustätten.* Auch im Lebensmitteleinzel- und Spezialitätenhandel hat sich in den letzten 18 Monaten die Zahl der Verkaufsorte, die Craft Biere aus dem **BraufactuM** Sortiment anbieten, mehr als verdoppelt.

Ein Vorbild für die deutsche Craft Bier Bewegung ist die reichhaltige Craft Bier Landschaft in den USA. **BraufactuM** will die Inspirationskraft der internationalen Szene nutzen, um Pioniergeist mit eigener Tradition zu kombinieren: „Aus den USA kommt die Offenheit über den Tellerrand zu schauen. Das müssen wir mit der deutschen Brauhistorie verbinden. Deutschland wird zu Recht für seine Biere, die Braumeisterausbildungen, den Hopfen und die Malze sowie für Anlagentechnik in der ganzen Welt anerkannt. Darauf können wir stolz sein und dieses Fundament werden wir weiterhin nutzen, um mit eigenen Ideen und Bieren unseren Beitrag in der Craft Bier Welt zu leisten“, sagt Marc Rauschmann.

Hochauflösendes Bildmaterial steht Ihnen unter folgendem Link www.pr-manufaktur.de/medienservice.html oder im Pressebereich auf www.braufactum.de zur Verfügung.

*Quelle: <http://www.brauer-bund.de/index.php?id=679>



BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER

DR. MARC RAUSCHMANN: EIN BRAUMEISTER GEHT NEUE WEGE

Vor mehr als 20 Jahren wurde Marc Rauschmann durch die „Hobbythek“ zum Heimbrauer. Die ersten Biere braute er zunächst noch mit dem 20 Liter fassenden Entsafter-Topf seiner Mutter. Die Leidenschaft für die aromatischen, natürlichen Zutaten des Bieres wuchs und mit ihr auch die Ausstattung. Wenig später braute Marc Rauschmann mit einem alten Kupferwaschkessel über offenem Feuer im Garten bis zu 100 Liter Bier für den Eigenbedarf und für Freunde. Früh entwickelte er die Idee, das Kulturgut Bier neu zu interpretieren.

Das Hobby wurde zur Profession: Die Begeisterung, mit den Rohstoffen Malz und Hopfen zu experimentieren, bewegte Marc Rauschmann 1990 dazu, seine Leidenschaft zum Beruf zu machen. An der Berliner Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei und der TU Berlin studierte er Brauereitechnologie und gehörte schon während seiner Promotion dem Verkostungsgremium der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) an. Zusätzlich absolvierte er ein Studium zum Wirtschaftsingenieur.

Nach der Promotion kam Marc Rauschmann Ende 2001 zur Radeberger Gruppe. Dort war er als Braumeister lange Zeit für die Qualitätssicherung, Technologie und Produktentwicklung und damit für die Qualität der Rohstoffe verantwortlich. Seine Vision, das Brauhandwerk auf ungewöhnliche Weise weiterzuentwickeln, begleitete ihn weiterhin.

In der Radeberger Gruppe fand er dafür Unterstützung und erhielt mit seinem Kollegen Thorsten Schreiber Freiraum zum Experimentieren. Sie entwarfen ein Geschäftsmodell, in dessen Folge 2010 „Die Internationale Brau-Manufacturen GmbH“ gegründet wurde, die Dr. Marc Rauschmann und Thorsten Schreiber seither als Geschäftsführer leiten.

Mit der Marke **BraufactuM** brachten Marc Rauschmann und Thorsten Schreiber die Craft Bier Bewegung nach Deutschland, die bereits in Ländern wie den USA, Großbritannien oder Italien etabliert war. Damit erfüllte sich seine Vision: Zum einen kann er mit **BraufactuM** das Brauhandwerk neu interpretieren und raffinierte Eigenkreationen entwickeln, zum anderen seine Suche nach den weltweit besten Craft Bieren fortsetzen und deren Bandbreite präsentieren.

Die Craft Biere, die sich durch ihre hohe Qualität und ihre Aromenvielfalt auszeichnen, erfreuen sich wachsender Beliebtheit: Mit **BraufactuM** hat Marc Rauschmann einen neuen Genusstrend nach Deutschland gebracht. Als passionierter Hobbykoch entwickelt er zudem die **BraufactuM** Speiseempfehlungen für die unterschiedlichen Craft Bier Stile mit.

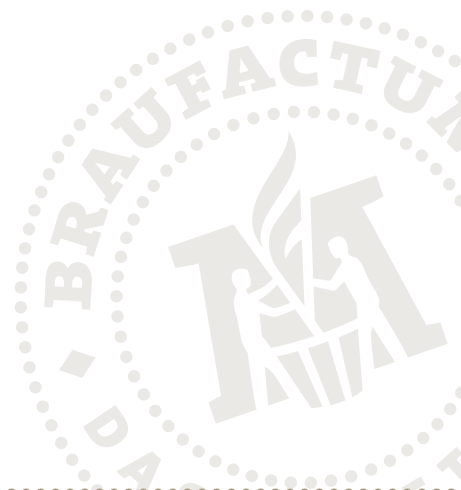


BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER

2012 wurde Dr. Marc Rauschmann als internationales Jurymitglied in den „World Beer Cup“ berufen. Der Cup, der alle zwei Jahre ausgelobt wird, ist einer der wichtigsten Bierwettbewerbe weltweit. Für den deutschen „Meiningers International Craft Beer Award“, der 2014 erstmals von der Meiniger Verlag GmbH verliehen wurde, war Marc Rauschmann ebenfalls als Juror tätig.

Hochauflösendes Bildmaterial steht Ihnen unter folgendem Link www.pr-manufaktur.de/medienservice.html oder im Pressebereich auf www.braufactum.de zur Verfügung.





BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER

DAS TEAM: BraufactuM – EINE GEMEINSAME MISSION

Das Team von **BraufactuM** vereint Persönlichkeiten, die sich mit großer Leidenschaft dem Kulturgut Bier verschrieben haben. Die Mannschaft um Dr. Marc Rauschmann charakterisiert Geradlinigkeit und der Mut, in eine außergewöhnliche Idee zu investieren. Dabei ist jeder ein Experte in seinem Bereich, mit starker Meinung und eigenem Geschmack, doch eint alle das Bedürfnis, die ganzheitliche Brauphilosophie von **BraufactuM** mit Leben zu füllen.

Thorsten Schreiber hat sich sein Studium zum Wirtschaftsingenieur (Schwerpunkt: Unternehmensplanung und Logistik) als Fußballspieler finanziert. Als er bei der Radeberger Gruppe Dr. Marc Rauschmann kennenlernt, ist er schnell von der Idee infiziert, ein neues Bier zu entwickeln. Gemeinsam entwerfen sie, unterstützt von der Radeberger Gruppe, ein Geschäftsmodell und gehen auf die „Reise zum neuen Geschmack“. 2010 gründen sie „Die internationale Brau-Manufacturen GmbH“. Als Geschäftsführer führt Schreiber die temperaturgeführte Logistik ein. Sein Ziel, dem Bier eine angesehene Zukunft zu geben, kann er mit **BraufactuM** verwirklichen.

Die Liebe zu hochwertigen Rohstoffen begleitet Markus Becke seit seiner Jugend und führt ihn schließlich an die Universität für Brauwesen in Berlin. Der kulturelle Stellenwert des Bieres wird ihm durch Praktika in kleinen Hofbrauereien vollends bewusst. Als ein amerikanischer Gastprofessor Craft Biere zur Verkostung mitbringt, ist Becke wie elektrisiert, der Geschmack geht ihm nicht mehr aus dem Kopf. Heute kann er als Braumeister von **BraufactuM** die Grenzen der Brauanlage ebenso ausloten wie die vielseitigen Möglichkeiten, die im Craft Bier liegen. Darüber hinaus ist Markus Becke Diplom-Biersommelier und belegte als solcher bei der Biersommelier Weltmeisterschaft 2013 den vierten Platz.

BraufactuM hat seinen Blick auf die Welt verändert, die Craft Biere haben seine Geschmackssinne verfeinert und seine Ansprüche erhöht: Jochen Rosinus ist Vertriebsspezialist und trägt dafür Sorge, dass die Bierkreationen überall in Deutschland erworben werden können. Neben dem Vertrieb hat er seine Berufung entdeckt: Nach seiner Ausbildung zum Diplom-Biersommelier stellt er die raffinierten Eigenkreationen mit all ihren Nuancen auf Festivals, Events oder Degustationsabenden vor.

Hochauflösendes Bildmaterial steht Ihnen unter folgendem Link www.pr-manufaktur.de/medienservice.html oder im Pressebereich auf www.braufactum.de zur Verfügung.



BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER

BraufactuM – FACTSHEET UNTERNEHMEN

Firmierung	Die Internationale Brau-Manufacturen GmbH
Sitz	Frankfurt am Main
Gründung	Mai 2010
Gründer, Eigner	hundertprozentige Tochter der Radeberger Gruppe
Geschäftsführung	Dr. Marc Rauschmann, Thorsten Schreiber
Mitarbeiter/-innen	10
Marke	BraufactuM ist eine Marke der „Die Internationale Brau-Manufacturen GmbH“
Tätigkeit	„Die Internationale Brau-Manufacturen GmbH“ ist eine hundertprozentige Tochter der führenden deutschen Brauereigruppe Radeberger Gruppe KG. Mit BraufactuM ist das 2010 gegründete Unternehmen Vorreiter für besondere Craft Biere in Deutschland. Craft Biere zeichnen sich – neben dem außergewöhnlichen Geschmack – durch innovative oder besondere Herstellungsverfahren und handverlesene Zutaten aus. Neben den 14 BraufactuM eigenen Bieren, wie dem India Pale Ale Progusta oder dem Scotch Ale Clan, vereint das in Deutschland einmalige Sortiment über 25 Craft Bier Spezialitäten befreundeter Braumeister aus fünf Ländern unter einem Dach.
Eigene Craft Biere	11 Kreationen in 3 unterschiedlichen Flaschengrößen: Palor (355 ml), Colonia (355 ml), The Brale (355 ml), Darkon (650 ml), Roog (650 ml), Marzus (650 ml), Progusta (750 ml), Indra (750 ml), Clan (750 ml), Oscur (750 ml), Arrique (330 ml und 750 ml)
Seasonals	3 Seasonals in unterschiedlichen Flaschengrößen: Barrel1 (330 ml), Progusta Harvest Edition (750 ml), Indra Harvest Edition (750 ml)



BRAUFACTUM

DAS CRAFT BIER

Selektion internationaler Partnerbrauereien

Firestone Walker (USA), Brooklyn Brewery (USA), Boon (Belgien), Birrifacio Italiano (Italien), Birra Baladin (Italien), Palm (Belgien), Harviestoun (Schottland), Mikkeller (Dänemark), Gypsy Inc. (Dänemark)

Gläser und Accessoires

Braufactum Pokal, **Braufactum** Becher, **Braufactum** Aromakorken

Auszeichnungen

- World Beer Cup 2014: Silbermedaille für Darkon
- World Beer Cup 2012: Silbermedaille für Roog
- Stockholm Beer & Whisky Festival 2014: Silbermedaille für Marzus
- Stockholm Beer & Whisky Festival 2013: Goldmedaille für Clan
- Brussels Beer Challenge 2014: Silbermedaille für Marzus
- Brussels Beer Challenge 2013: Silbermedaille für Darkon, Bronzemedaille für Colonia
- FIZZZ-Leserwahl 2013: Top-Getränk im Segment Craft Bier
- FIZZZ-Leserwahl 2014: Platz 2 im Segment Craft Bier
- „Produktinnovation im Glas 2014“ des Aktionsforum Glasverpackung für Progusta, gläsernes Möbiusband

Vertriebswege

- Über 700 Lebensmitteleinzelhändler, Getränkeabholmärkte und Spezialitätenhändler deutschlandweit
- Online-Shop auf www.braufactum.de
- Export u.a. nach Italien, USA, Österreich und Schweden

Logistik

Die in Deutschland bisher einmalige **Braufactum** Kühlkette hält die Bierkreationen konstant gekühlt, die Craft Biere behalten dadurch ihre Frische und intensive Aromenvielfalt bis zum PoS bzw. an die Haustür.

Kontakt

Die Internationale Brau-Manufacturen GmbH
Darmstädter Landstraße 185
60598 Frankfurt

E-Mail: info@braufactum.de
Internet: www.braufactum.de
Inf hotline: 0180 - 338 34 33