

BraufactuM Berlin: Neuer Craft Bier-Hotspot im Herzen der Hauptstadt

Bier, Burger, und Barbecue: BraufactuM und BMB Gruppe eröffnen am Alexanderplatz Flagship-Restaurant in modernem, urbanem Design

Berlin, 17.11.2017. Tradition trifft Kreativität – keine andere Stadt vereint diese scheinbaren Gegensätze so gut wie Berlin. Und so mausert sich die Hauptstadt der Eckkneipen derzeit auch zur Metropole der deutschen Craft Bier-Szene. Im Land des Reinheitsgebots und der altherwürdigen Brauereien ist die Kombination aus Innovationslust und Tradition aber längst kein Widerspruch mehr und so treffen die vielfältigen Biersorten auch hier auf experimentierfreudige Bierenthusiasten und Genießer.

Qualität, Innovation und die Bereitschaft Neues auszuprobieren – das ist bis heute das Credo der Braumanufactur BraufactuM, die nun gemeinsam mit dem Partner, der Berliner BMB Gruppe, erstmals in einem eigenen **Flagship-Restaurant** im Herzen Berlins Ausdruck findet. Zwischen dem szenigen Ausgehviertel rund um den Hackeschen Markt und dem kultigen Fernsehturm am Alexanderplatz bieten die Brauer aus Frankfurt zusammen mit den Berliner Gastro-Profis allen Bierliebhabern klassischer oder ausgefallener Kompositionen ein neues Zuhause. Zapffrisch gehen hier eigene Biere wie das süß-bittere **India Pale Ale Progusta**, das in **Whiskyfässern gereifte Barrel 1** oder das **malzig-karamellige Dunkelbier Clan** über die schlanke, anthrazitfarbene Ziegelstein-Theke. Neben den zwölf hauseigenen Bieren, zu denen auch der laufend wechselnde, liebevoll als „Tagessuppe“ umschriebene, „Innovationssud“ gehört, finden sich im neuen Craft Bier-Paradies von BraufactuM-Braumeister und Geschäftsführer Marc Rauschmann auch Produkte befreundeter Partnerbrauereien wie **Firestone Walker** oder **Mikkeller, die hier von 16 Hähnen laufen**. Rauschmann erklärt: „Wer ein wirklich gutes Bier machen will, muss sein Wissen und seine Erfahrungen ständig erweitern, neue Erkenntnisse teilen und vom Austausch mit anderen Brauern profitieren.“ Daher sorgen auch klassische Labels wie Berliner Pilsener, Schultheiss oder Kindl dafür, dass kein Bierfreund durstig nach Hause gehen muss. Und wer sein Bier lieber to Go haben möchte, der kann auf mindestens 60 verschiedenen Flaschenbiere freuen, die im Shop erhältlich sind.

Da sich im BraufactuM Berlin alles ums Bier dreht, haben die Gastronomen Barbara Ewald, Mirko Alexander Nikolitsch und Boris Freise, die hinter der BMB Gruppe stehen, auch die Speisekarte rund um *ausgefallene* Burgerkreationen und herzhafte Bierbegleiter auf die jeweiligen Hopfenspezialitäten abgestimmt. Mit bunten Farbcodes auf der Wandtafel, den Flaschenetiketten und auf den Tischsets finden auch Unentschlossene oder Experimentierfreudige eine passende Speiseempfehlung für den großen und den kleinen Hunger. Inspiration holten sich die drei Geschäftsführer Ewald, Nikolitsch und Freise dabei in der internationalen Food-Szene: Neben angesagten Burgervariationen wie dem **Pulled Pork Burger** mit rauchiger, haugemachter Roog Bier-Barbecuesauce oder dem sonnenverliebten Southside mit saftigem Schweinefleisch, Jalapeños, Avocadospalte und würziger Guacamole warten auch neue kulinarische Trendsetter wie der **Ramen-Burger** mit knusprig-gebratenem Nudelnest anstelle des klassischen Buns auf abenteuerlustige „Foodies“. „Aber nicht nur anspruchsvolle Fleischfans können auf ausgewählte Zutaten und aufwändig zubereitete Gerichte ge-

spannt sein“, meint Gastronom Nikolitsch und verspricht: „Auch diejenigen, die auf Fleisch verzichten möchten, werden hier ausgefallene Gerichte und Snacks finden.“ Neben den **Big-Beer-Love Burgern und Sandwiches** mit saftigem Fleisch-Patty stehen deshalb auch vegetarische oder vegane Varianten wie der **Veggie Peggy** mit Falafel sowie Bier-Snacks wie die als „Fontanedaumen“ angekündigten Spreewaldgurken, raffinierte **Mojotoffeln im Salz-mantel** oder Salate wie der **Wildkräutersalat** Wilde Wiese mit Rote Bete-Fetacreme, Avocadospalten, Sprossen und Gartenkresse an Honig-Senf Dressing zur Wahl. Ergänzend zu den rund ums Jahr erhältlichen Leckerbissen, die die Gäste zum Lunch an der Theke bestellen können und die abends direkt an den Tisch gebracht werden, dürfen die Bierfans auch auf saisonale Specials wie den winterlichen **Pulled Duck Burger** gespannt sein.

Die Location

Das urbane, industrielle, aber gleichzeitig auch gemütliche Design aus Holz, atlantikblauen Flächen, Elementen aus Street-Art und Graffiti-Kunst sowie hellgrauen Backsteinen, die zum Teil in Wellenform gemauert wurden, bildet den Rahmen für die zentrale Biertheke, die geräumigen Sitzecken im American Diner-Stil sowie die Sitzgruppen mit gemütlichen Lounge-Möbeln. Mit ihren langen Tafeln und den kleineren Holztischen und Hockern im Barbereich bieten die Räume Platz für rund 80 Personen. Ein besonderer Blickfang sind auch die WCs, die dank ihrer aufwendigen Gestaltung mit **pink oder neongelben 80er-Jahre-Fliesen** und einem „**Selfiebutton**“ das Foto zum echten Überraschungsevent macht.

Der großzügige Außenbereich des Craft Bier-Hotspots in Berlin-Mitte hat mit insgesamt 300 Quadratmetern Fläche und rund 150 Sitzplätzen echtes Biergartenflair. Grillfans, Sonnenanbeter und Schattensuchende kommen hier bei ihrer Mittagspause oder beim entspannten Feierabendbier, zum Barbecue oder zu einer Veranstaltung an einem der längsten Außentresen Berlins voll auf ihre Kosten.

Der Store

Schräg gegenüber dem Restaurant befindet sich der **BraufactuM Store**, der über 60 ausgewählte Biere von BraufactuM, internationalen Partnerbrauereien sowie befreundeten Berliner Craft Bier-Brauern sowie hauseigene Produkte wie die Roog Bier-Barbecue Sauce führt. Das mit den vielfältigen Bierspezialitäten vertraute Personal berät seine Gäste hier nicht nur bei der Craft Bier-Auswahl, sondern sorgt auch dafür, dass jeder die passenden Komponenten für sein perfektes Bier-Menü findet. Auch Merchandising-Artikel können als Erinnerungstück mit nach Hause genommen oder den Lieben daheim mitgebracht werden.

Wer bei dem Besuch des BraufactuM Berlin auf den Geschmack gekommen ist und sich bei Firmen- und Weihnachtsfeiern mit seinen Kollegen oder gemeinsam mit Freunden selbst einmal als Braumeister versuchen möchte, hat im Store auch Gelegenheit, an einem der begehrten **Braukurse** teilzunehmen. Fortgeschrittenen und experimentierfreudigen Bierliebhabern werden darüber hinaus auch vielseitige **Tastings und Seminare** für bis zu 40 Personen mit Braumeistern und Bier-Experten angeboten.

Die Macher

Die Craft Bier-Bewegung hat ihren Ursprung Ende der 1980er Jahre in den USA: **BraufactuM** brachte sie mit seinem Braumeister Dr. Marc Rauschmann und Thorsten Schreiber 2010 nach Deutschland. Das authentische Team bestehend aus Braumeistern und Biersommeliers hat seitdem mit Hingabe und Entdeckergeist die neue Geschmacksvielfalt

auf dem deutschen Biermarkt mitgeprägt und setzt dabei auf besondere Rohstoffe und professionelle Braumethoden für außergewöhnliche, mit Freude zu genießende Craft Biere. Mit großer Sorgfalt und Leidenschaft entstehen unverwechselbare Bierspezialitäten mit eigener Handschrift und einer nie dagewesenen Aromenvielfalt.

Braufactum ist Motor der deutschen Craft Bier-Bewegung, setzt mit neuen Ideen immer wieder Impulse im Markt und bietet ein ausgesuchtes Sortiment aus 16 eigenen Bieren und mehr als 25 weltweit entdeckten Bieren renommierter Braumeister, die in über 1.100 ausgesuchten Verkaufsstellen in Deutschland erhältlich sind – ab sofort auch mit allen Raritäten im Braufactum Berlin.

Die **BMB Gruppe** sorgt als starker Partner der Braumanufaktur für den Betrieb sowie das kulinarische Konzept des Flagship-Restaurants Braufactum Berlin und verleiht der vielseitigen Bierkollektion mit Berliner Spezialitäten und frischen Foodtrends echtes Hauptstadt-Flair. Das erste Café, das den Grundstein der heutigen BMB Gruppe gelegt hat, wurde im Jahr 2003 eröffnet. Aktuell gehören Restaurants, Cafés und Biergärten wie die Britzer Seeterrassen, das Allegretto Gran Caffè an der Friedrichsbrücke, der Luftgarten und Tempelburger auf dem Tempelhofer Feld oder der Casual Dining-Hotspot Ki-Nova am Potsdamer Platz zur Unternehmensgruppe. Auch das in Berlin Lichterfelde-West liegende bayerische Restaurant Maria & Josef wird seit dem Jahr 2014 von den erfahrenen Gastronomen der BMB Gruppe in der Geschäftsführung verstärkt. Hinter der BMB Gruppe stehen die seit Studienzeiten befreundeten Geschäftsführer Barbara Ewald, Boris Freise und Mirko Alexander Nikolitsch. Ihr Unternehmen gehört mit aktuell 17 Outlets, einer hauseigenen Genusswerkstatt und Konditorei, einer Eismanufaktur sowie der Catering- und Event-Marke GENUSSKOMBINAT mittlerweile zu den am schnellsten wachsenden Gastronomie-Gruppen Berlins.

Auszug aus der Speise- und Getränkekarte

Braufactum Progusta IPA
India Pale Ale – (0,3-Glas) 4,90 €

Braufactum Soleya
florales Saison – (0,3-Glas) 4,50 €

Braufactum The Brale
Brown Ale – (0,3-Glas) 3,90 €

xxx

Pulled Pork Burger
*mit Coleslaw, roten Zwiebeln, hausgemachter, mit rauchiger
Roog Bier-Barbecuesauce und Spreewaldgurke on top* – 7,50 €

Ramen Burger
*Bun aus knusprig gebratenem Nudelnest, knackiger Spinatsalat, Teriyaki-Sauce, Frühlingszwiebeln
und Rindfleisch* – 9,50 €

Southside
*Romanasalat, Tomatenbruschetta, saftigem Schwein, Jalapeños, Avocadospalte
und würziger Guacamole* – 9,50 €

Braufactum Berlin

Öffnungszeiten: 12 Uhr – Open End, Shop: 12 – 18 Uhr

Adresse: Memhardstr.1-3, 10178 Berlin-Mitte

Reservierungen unter: 030 84712959

<http://www.berlin.braufactum.de/>

Pressekontakt:

Rasch PR-Manufaktur GmbH
Mathias Stanierowski
Rödingsmarkt 52
20459 Hamburg
Tel.: 040-8787919-17
mathias.stanierowski@pr-manufaktur.de