

Schnauze voll von Massenbieren

Nenn es »Craft Beer Brewing«, nenn es »Bier brauen« – wie auch immer du es nennst, im Endeffekt geht es doch um das Eine: das für dich beste Bier der Welt. Zu lange wurde die seelenlose »Einheitsplörre« der Fernsehbiere in Kauf genommen. Doch der Wind hat sich gedreht: Brew it yourself.

Ofterdingen (Januar 2015)

Auf YouTube und den inzwischen zahlreichen Brauer-Foren tauschen sich tausende, zumeist junge Menschen aus aller Welt aus, besprechen ihre Rezepte oder geben sich Tipps. Neben den TV-Berichten, die den Hype mit einer regelmäßigen Berichterstattung zu diesem Thema auslösten, sind auch die inzwischen erschwinglichen, hochprofessionellen Heimbrausets verantwortlich für den Trend.

Der austauschbare Geschmack der Fernsehbiere, die teilweise endlos langen Zutatenlisten in Biermischgetränken: Bei vielen Bierliebhabern führt dies zu einem Umdenken. Zurück zu kleinen Brauereien. Den echten, den unverfälschten Geschmack erleben. Und dann noch die Möglichkeit, das eigene Bier zu brauen.

Als Heimbrauer hat man es in der Hand: Man will ausgefallene Rezepte testen oder nur Bio-Zutaten verwenden oder einfach den wahren Geschmack erleben. Wichtig ist nur, das individuell beste Bier der Welt zu kreieren, sonst nichts. »Das flüssige Brot avanciert vom Konsum- zum Genussmittel«, philosophierte ein begeisterter Heimbrauer.

Der Meister

Eines der führenden Mikrobrausets stammt aus dem schwäbischen Ofterdingen: der Speidel-Braumeister. Vorbei sind die Zeiten, in denen man das köstliche Nass auf dem Herd kochte, umfüllen musste und danach eine Putzkolonne drei Tage beschäftigt war, die Sauerei wieder aufzuwischen. Die Schwaben entwickelten und patentierten sich eine einzigartige Idee: Das Malz wird durch schonendes Umpumpen der Würze ausgewaschen. Maischen, Läutern und Hopfenkochen – alles findet in einem Kessel statt – einfach und sauber. Kein Umschöpfen, kein permanentes Umrühren, nichts brennt an. Die vollautomatische Steuerung braut entweder nach voreingestellten Rezepten oder nach individuell optimierten Einstellungen. In allen Brauphasen wird die Temperatur perfekt eingehalten. So kann man sich einfach zurücklehnen und ein Bierchen genießen, während der Nachschub bereits kocht.

Mit dem Braumeister können sämtliche Biersorten gebraut werden. Du hast es in der Hand. Wie wäre es mal mit einem starken Stout? Oder doch lieber »nur« ein Helles? Was auch immer, der Unterschied ist merklich, keine seelenlose Einheitsbrühe, sondern das »beste Bier der Welt«. Natürlich gebraut ohne Pasteurisierung an individuelle Vorlieben angepasst: dein Bier.

Süß, der Kleine

Doch kein Platz in der WG-Küche? Keine Sorge, neben den 20-Liter- und 50-Liter-Modellen für den Heimgebrauch gesellt sich jetzt der Kleine, der Braumeister 10 Liter. Ideal für alle, die nur wenig Platz haben. Ideal für alle, die das Bierbrauen ausprobieren möchten. Ideal für alle, die in kleinen Mengen neue Rezepte versuchen wollen. Und schließlich ideal für alle, denen die großen Braumeister einfach zu teuer sind.

Wie entstand die Idee für den Braumeister?

Für Geschäftsführer Stefan Speidel ist der Braumeister ein Herzensding. Während des Studiums wollte er das Bierbrauen ausprobieren, ließ es aber ernüchert schnell wieder sein – zu kompliziert, zu viel Arbeit, zu viel zu reinigen und ein Ergebnis, das leider kaum als Bier bezeichnet werden konnte. 2002 wurde ihm die Idee des Umpumpens der Würze herangetragen. Der Schwabe war begeistert. Gemeinsam mit seinen Mitarbeitern machte er sich daran, die Idee weiter zu optimieren und ein Brauset zu entwickeln, mit dem jeder, auch ohne Vorkenntnisse, sein erstes eigenes Bier brauen konnte. Der Braumeister war geboren. In den Folgejahren wurde das Gerät in vielen Punkten verbessert und überarbeitet. Der Braumeister entwickelte sich zu einem technisch ausgereiften und perfekt durchdachten Produkt.

Wer ist Speidel?

Speidel ist ein mittelständisches Familienunternehmen mit über 120 Beschäftigten. Seit 1912 fertigt das Unternehmen in Ofterdingen »Behälter aus Leidenschaft«. Gleichmaßen fühlt sich Speidel seiner langen Tradition, aber auch dem technischen Fortschritt verpflichtet.

Speidel ist dafür bekannt, dass sie auch nach Kauf und Auslieferung für ihre Kunden greifbar sind. Dazu gehört die schnelle Ersatzteillieferung ebenso wie eine kulante Abwicklung von Garantiefällen. Nicht umsonst ist Speidel einer der Weltmarktführer im Behälterbau.

Kontakt:

Weitere Infos findet man im Internet unter: www.speidels-braumeister.de

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Speidel Tank- und Behälterbau GmbH
Herr Ralf Leukart
Leiter Vertrieb
Krummenstraße 2
72131 Oftringen

Telefon 07473 9462-46
verkauf@speidel-behaelter.de