

Schnauze voll von Massenbieren

Eigenes Bier zu brauen, ist in und hat längst einen eingedeutschten Anglizismus: »Craft Beer Brewing«. Der Grund für diesen Trend ist einfach: Zu lange gab man sich mit der »Plörre« der Fernsehbiere ab, nahm das Sterben kleiner Brauereien in Kauf.

Ofterdingen (Januar 2015)

Echte Bierliebhaber sind von den industriell hergestellten Bieren der großen Brauereien zunehmend enttäuscht. Der austauschbare Geschmack und die teils immer länger werdende Zutatenliste, insbesondere bei Biermischgetränken, lässt Bierfans über Alternativen nachdenken: Brew-It-Yourself lautet die Devise. Auf YouTube und den einschlägigen Bierbrauer-Foren tauschen sich unzählige Menschen aus aller Welt über ihre Brauerfahrungen, ihre Sude sowie ihre Tipps und Tricks aus. Die angebotenen Mikrobrauereien (oft zeitgemäß als »Microbrewery« bezeichnet) für den Heimgebrauch entwickelten sich zu hochprofessionellen Brauseten. Das mediale Interesse (insbesondere im Print- und TV-Bereich) nimmt stetig zu.

Der Antrieb der Brauer unterscheidet sich. Beim Einen ist es die Verwendung reiner Bio-Zutaten oder das Ausprobieren ausgefallener Rezepte. Beim Anderen eher der Verzicht auf unnötige, künstliche Zutaten. Allen gemein ist aber die Lust am Brauen. Wichtig ist den Hobbybrauern aber immer, dass sie das individuell beste Bier brauen wollen. »Seit ich selber braue, avanciert das flüssige Brot vom Konsum- zum Genussmittel«, philosophierte ein Heimbrauer über sein Bier. Und natürlich ist es etwas Besonderes, wenn man den Freunden und Bekannten sein eigenes Bier vorsetzen kann.

Der Meister der Brauer

Eines der führenden Mikrobrauseten weltweit, der Braumeister, stammt aus dem Hause Speidel, einem Unternehmen mit Sitz im schwäbischen Ofterdingen. Der Braumeister wurde speziell für Hobby- und Heimbrauer entwickelt. Die kompakten Maße und die einfache Handhabung machen das Gerät ideal für den Hausgebrauch.

Einzigartig am Braumeister ist, dass das Malz durch schonendes Umpumpen der Würze ausgewaschen wird. 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. Der große Vorteil: In allen Brauphasen wird die Temperatur perfekt eingehalten; narrensicher.

Wie entstand die Idee für den Braumeister?

Nachdem sich Stefan Speidel während des Studiums daran machte, sein eigenes Bier zu brauen, trat schnell Ernüchterung ein: zu kompliziert, zu viel Arbeit, zu viel zu reinigen und ein Ergebnis, das leider kaum als Bier bezeichnet werden konnte.

Als im Jahr 2002 die Idee des einfachen Umpumpens der Würze an Speidel herangetragen wurde, war der Schwabe begeistert. Gemeinsam mit seinen Mitarbeitern machte er sich daran, die Idee weiter zu optimieren und ein Brauseten zu entwickeln, mit dem jeder, auch ohne Vorkenntnisse, sein 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 Produkt.

Der Braumeister zeichnet sich durch seine durchdachte, einfache Handhabung aus. Das Gerät ist auf Langlebigkeit ausgerichtet und lässt sich, dank des simplen Aufbaus, sehr einfach reinigen. Ein begeisterter Kunde schrieb Speidel: »Mit dem Braumeister macht das Brauen richtig Spaß. Die Technik ist ausgeklügelt und durchdacht. Das Handling echt einfach.«

Egal, ob Weizen, Märzen oder Altbier: Mit dem Braumeister können sämtliche Biersorten gebraut werden. Die natürliche Brauweise ohne Pasteurisierung sowie die individuell anpassbaren Rezepte sorgen für einen merklichen Qualitätsunterschied zwischen dem selbst gebrauten Bier und der seelenlosen Einheitsbrühe. »Das beste Bier aller Zeiten« entsteht.

Süß, der Kleine

Neben den bewährten Braumeistern mit 20 und 50 Litern für den Heimgebrauch gesellt sich jetzt ein neues Modell: der Braumeister 10 Liter. Der passt auch in jede Studenten-Küche. Ideal für alle, die nur wenig Platz haben oder das Bierbrauen einfach mal ausprobieren möchten. Der Kleine eignet sich hervorragend dafür, neue Rezepte in kleinen Mengen auszuprobieren.

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 Offerdingen

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