Ozapft is bei mir dahoam! Mit Braufässchen Festbier selber brauen.

(Mynewsdesk) Wer seine Liebsten als Brauer mit dem eigenem Bier überraschen möchte, der kann mit dem Braufässchen innerhalb einer Woche sein eigenes Festbier zu Hause brauen. Dazu haben die jungen Unternehmer für ihr innovatives Braukonzept, dem Braufässchen, eine historische Münchner Rezeptur neu aufleben lassen. Wolfgang Westermeier, Leiter der Produktentwicklung: ?Für unser Festbier verwenden wir ein spezielles Malz, sowie traditionelle Hopfensorten aus der Region. In Anlehnung an die früher übliche Lagerung in Holzfässern wird das Braufässchen Festbier zusammen mit gerösteten Eichenholz-Chips gelagert.?

Das Brauverfahren wurde durch das Braufässchen so weit vereinfacht, dass jeder ohne Vorkenntnisse spielend zum ?Braumeister? werden kann. Hierfür werden keine weiteren Gerätschaften oder Vorkenntnisse benötigt. Alle Zutaten kommen passend abgewogen nach Hause und können innerhalb von zehn Minuten zur Gärung gebracht werden. Nach fünf Tagen Gärung bei Raumtemperatur und zwei Tagen Lagerung im Kühlschrank kann das selbstgebraute Festbier direkt aus dem Fass gezapft werden. Utensilien wie Holzhammer und Schankschürze, wie man sie von Wiesn Anstichen kennt, sind durch den integrierten Zapfhahn überflüssig.

Das Unternehmen hat in den letzten zwei Jahren bereits über 35.000 Heimbrausets verkauft. Auf der Webseite www.braufaesschen.com kann dabei jeder sein Bier individuell nach seinem Geschmack zusammenstellen. Mitgründer Ping Lu führt an: ?Aktuell können mehr als 50.000 Biere mit dem Braufässchen kreiert werden.? Nach dem großen Erfolg in Deutschland arbeiten die Jungunternehmer aktuell auch gerade an der Internationalisierung. Dominik Guber meint: ?Mit Braufässchen haben wir ein deutsches Traditionsprodukt neu erfunden. Deutsches Bier war schon immer weltweit beliebt und wir sind uns sicher, dass wir mit dem Braufässchen an diese Erfolgsgeschichte anknüpfen können.?

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im Braufässchen .

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
http://shortpr.com/4g7z7s

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
http://www.themenportal.de/essen-trinken/o-zapft-is-bei-mir-dahoam-mit-braufaesschen-festbier-selber-brauen-68000

Pressekontakt

-

Ulrike Stöckle
Landsbergerstr. 322
80687 München

presse@braufaesschen.de

Firmenkontakt

-

Ulrike Stöckle
Landsbergerstr. 322
80687 München

shortpr.com/4g7z7s
presse@braufaesschen.de

Braufässchen wurde von drei ehemaligen Studenten der Technischen Universität München entwickelt und verhilft jedem auf geschickte Art und Weise zu seinem persönlichen Wunschbier. Nach erfolgreicher Online-Bestellung erhalten Kunden per Post ein leeres Fünf-Liter-Fass, ein ausgewähltes Malzextrakt aus den vier Grundtypen (Pils, Weizen, Dunkles, India Pale) in der gewünschten Hopfenstärke (mild, mittel und herb) und bis zu drei natürliche Aromen. Das Ganze wird im Fass mit Leitungswasser gemischt und fängt sofort an zu gären. So lässt sich zu Hause in nur einer Woche Bier brauen. Da Heimbrauer von den Beschränkungen des Reinheitsgebots ausgenommen sind, nutzen die "Braufässchen"-Gründer diese Lücke genüsslich aus und bieten tausende von Geschmacksrichtungen an - natürlich nur aus besten und ausgewählten Rohstoffen. Das Start-Up konnte seit Gründung im Juli 2012 schon etliche Erfolge verzeichnen und wurde u.a. vom Wissensmagazin Galileo zur besten Sommererfindung 2012 gewählt. Der Innovative Brauprozess und beste Rohstoffe ermöglichen über 50.000 verschiedene Kombinationsmöglichkeiten und sorgten so für bereits über 35.000 zufriedene Kunden.