

gehöpft

Ausgabe 4/2018 der **TRINK***time*

das bier-special



BIERMIX
Fruchtige Brause

SAISONBIERE
Limited Edition



Doppelt hält besser

Seit 2018 präsentiert Duckstein ein neues Weizen, das durch die Symbiose zweier Hopfen überzeugt. Der klassische Bitterhopfen und der Aromahopfen Hallertauer Mittelfrüh bestechen durch fruchtige, blumige Aromen. Die ausgewogene Malzmischung wird durch ein ausgesuchtes Kristallmalz abgerundet. Dank der Fruchtnoten von reifen Bananen wird das Weizen zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Es überzeugt vor allem durch seinen intensiv-aromatischen Geschmack, der im Abgang spritzig-schlank ist. Die Braumeister empfehlen das Bier zu Salaten, Krabben, Fisch sowie zu Desserts und Kuchen. www.duckstein.de



Rough & revolutionär

„Viva la Revolución! Viva Salitos!“ – Mit Biermix-Getränken liefert die Marke den authentischen Geschmack des revolutionären Südamerikas Mitte der 50er-Jahre. Salitos Cerveza ist international bekannt und Grundlage für die Rangeerweiterungen. Das Salitos Tequila Beer vereint den Geschmack von Tequila mit erfrischender Limette. Anders als klassische Biermix-Getränke sorgt vor allem der Twist Tequila für südamerikanisches, roughes Feeling. Ein Bier, verfeinert, vollendet und seit Jahrzehnten ein internationaler Klassiker. Jetzt auch im Skull-Alubottle-Gebinde. www.salitos.de

Bier brauen gibt neue „Craft“

Mit dem Begriff Craftbier zeigt sich der Hintergrund dieser Brauart. Es geht um die Vorgehensweise beim Brauvorgang (craft (engl.) = handwerklich arbeiten). Auch als Gastronom kann man individuell am Trend der Craftbiere partizipieren.

Traditionelle Brauereien fielen im vergangenen Jahr auf ein neues Tief bei den Absatzzahlen. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes ging die abgesetzte Menge 2017 um 2,5 % im Vergleich zum Vorjahr zurück. Dabei sind Bierspezialitäten und auch die Vielfalt beim Craftbier durchaus im Aufwärtstrend. Lifestyle und

Individualität geben dabei den außergewöhnlichen Bieren einen besonderen Charakter. Durch das Filtern der Bitterstoffe ist ein Craftbier etwas süffiger, und hat somit z. B. auch vermehrt Frauen als Abnehmerinnen im Fokus. Gastronomen können dabei auf eine Vielzahl von kleineren bis mittleren Craftbier-Brauereien zurückgreifen oder sogar die Varianten der großen Brauereien nutzen. Was man als Gastronom damit aber nicht erreicht, ist die individuelle Note des eigenen Betriebes.

Dieses Problems hat sich der Edelstahlspezialist Hubl aus Vaihingen/Enz angenommen

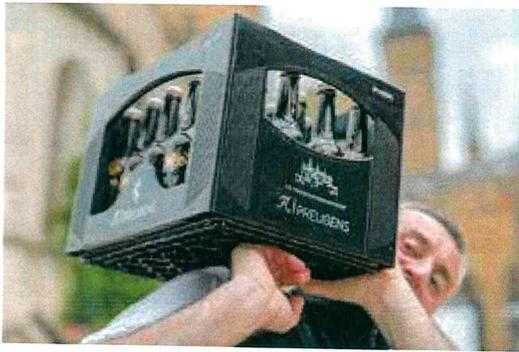
und eine Brauanlage entwickelt, die nur wenig Platz benötigt und jedem Gastgeber die Möglichkeit gibt, sich einzigartig zu machen. Mit einem eigenen Bier, das es sonst nirgendwo gibt. Auch der Wareneinsatz für 1 l Bier ist deutlich geringer als beim Zukauf. Neben der individuellen Note sprechen also auch betriebswirtschaftliche Überlegungen für den Einsatz einer eigenen Brauanlage. Ein Sommerbier, ein Weihnachtsbier, ein Hochzeitsbier – die Vielfalt der Möglichkeiten ist groß.

Die Hubl Brauanlage 1.4301 CRAFT for brewers produziert ca. 100 l in einem Brauprozess. Die kompakte Anlage ist komplett aus Edelstahl gefertigt und dadurch hygienisch, keimfrei und lebensmittelkonform. Die intuitive Steuerung mit der von Bierbrau-Profis entwickelten Software gibt dem Gastronomen eine einfache Möglichkeit, schnell und unkompliziert ein eigenes Bier zu brauen. In der Steuerung sind einige Rezepte vorprogrammiert; die danach ablaufenden Prozesse sind automatisiert. Man kann weitere Rezepte erstellen, die Zutaten ändern oder auch die Parameter des Brauprozesses an den persönlichen Geschmack anpassen. Die Steuerung, die übersichtliche Menüführung und das praktische Handbuch sind Garantien für eine erfolgreiche Positionierung. In Deutschland wird die Brauanlage über die acm Service GmbH in Lüdenscheid vertrieben. „Ich hätte nie gedacht, wie einfach es ist, Bier zu brauen“, erklärt acm-Geschäftsführer Eckhard Kowalewski, „und Profit kommt dabei auch raus.“

www.hubl-for-brewers.de



Die Brauanlage lässt sich unkompliziert z. B. über die digitale Steuerung bedienen.



Preußische Pilslegende

Die Kgl. Preußische Biermanufactur – dahinter stehen Georg Friedrich Prinz von Preußen, Daniel Hug und Andreas Mattfeldt. Das Trio verbindet eine langjährige Freundschaft sowie ein gemeinsames Interesse an der Deutschen Bierkultur. Zudem eint sie die Geschäftsidee, ein Bier auf den Markt zu bringen, von dem sie selbst überzeugt sind: Preußens Pilsener. 2016 wurde dafür die Biermanufactur gegründet und man begann mit der Produktion des Bieres der Hohenzollern. Erste Abnehmer fanden sich rund um den Stammsitz der Adeldynastie in Baden-Württemberg. Von da aus zog sich die Erfolgspur bis an die Küste im Norden. Zu den Kunden zählen heute ausgesuchte Getränkefachgroßhändler und die Gastronomie. Preußens Pilsener ist charaktervoll und würzig, angenehm herb sowie mit einer besonderen Hopfennote. Gebraut in einer Lohnbrauerei, dem Hofbrauhaus Wolters in Braunschweig, mit Wasser aus dem Naturschutzgebiet des Harzes. Die Produktionskapazitäten sind aktuell auf bis zu 60.000 hl ausgelegt. Weitere Sorten wie Dunkel oder Alkoholfrei sind geplant.

www.preussische-biermanufactur.de

Fotos: Brauerei Gebr. Maisel KG, König Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg, Gastro-Cool, Kgl. Preussische Biermanufactur, Redl, va_liva – Fotolia.com

Bayerische Weißbierspezialität

Mit seiner rötlich leuchtenden Bernsteinfarbe und dem fruchtig-frischen Geschmack hebt sich Maisel's Weisse nach Angaben der Brauerei von anderen Weißbieren ab. Der frische Geruch nach feiner Hefe und angenehmen Fruchtnoten verbindet sich beim Antrunk mit der milden Würze aus Malz-, Frucht- und Nelkenaroma sowie einer Nuance Muskatnuss. Im Nachgang entfaltet sich dann das für Maisel's Weisse typische, leicht fruchtige, würzige Weißbier-Aroma. Ein starkes Stück bayerischer Biertradition und gebraut für Genussmenschen, die Lust auf ein junges, frisches Weißbier haben und das Leben auf eine gepflegte Art und „Weisse“ zelebrieren möchten. www.maisel.com



Königliches Helles

Ein traditionelles Familienrezept, regionale Zutaten und langjährige Braukunst vereint das König Ludwig Hell. Das Bier besitzt eine leichte Süße, eine dezente Hopfennote und wird in der König Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg in Oberbayern gebraut. Komplett wird das Geschmackspaket mit dem Exklusiv-Seidel mit bayerischer Raute. Dieser wird von der Glaserei Sahn einzig für die Brauerei hergestellt. www.koenig-ludwig-brauerei.com

Retro-Kühler

Mit dem GCRC220 bietet Gastro-Cool einen Getränkekühlschrank im Retro-Design. Von seinen technischen Features ist der schwarze Kühlschrank in der Moderne angekommen: Das A+ Gerät bringt mit 0,38 kWh/24 h energieeffizient und zügig Getränke auf eine Temperatur von 0 bis 10°C. Durch sein Nettovolumen von 208 l finden reichlich Dosen und Flaschen Platz. Mit einem leisen Lauf von 45 dB(A) kann der Kühlschrank auch gut sichtbar in Restaurants platziert werden. Thematisch passt das Gerät gut in gastronomische Betriebe, die die 50er bis 80er Jahre aufleben lassen. Mit dem Lack, den abgerundeten Ecken und dem verchromten Türgriff verleiht er jedem Diner die nötige Authentizität. Dank der Maße von 152,4 x 61 x 50,8 cm ist er leicht zu stellen und erfreut mit LED-Beleuchtung, fünf höhenverstellbaren Gitterregalen, Temperaturkontrolle und einem leicht zu reinigenden Innenleben aus Kunststoff. www.gastro-cool.com



Selbst zapfen!

Der Trend geht nach Angaben des Schanksystemanbieters Redl in Richtung Selbstbedienungs-Zapfanlagen. Mit dem Pay-what-you-pour-Prinzip können die Gäste jede beliebige Menge zapfen und verkosten – sogar mischen ist erlaubt. Für Qualität und Zuverlässigkeit des von Redl entwickelten Silexa PourMyBeer System sprechen über 2.500 installierte Anlagen allein in den USA. Pro Display können bis zu vier Sorten Bier oder andere Getränke gezapft werden. Informationen wie Herkunft und Geschichte des Bieres und dessen Geschmack werden dem Gast angezeigt. Gewählt und gezapft wird per Chipkarte oder QR-Code, der Ladestand der Karte und die Kosten werden angezeigt. Die Abrechnung kann über Prepay, Billbay, mittels Kreditkarte, Münz- und Geldscheinprüfer oder auch über ein angebundenes Kassensystem erfolgen. Eine Aufzeichnung der gezapften Mengen, Berichte und Statistiken für ein umfangreiches Controlling sind inbegriffen. www.redl.net

