

# Braufactum: Bier für Weintrinker

**Spannende Aromen**

**Delikater Schaum**

Überschäumende Freude: Mit den Spitzenbieren von Braufactum können sich sogar passionierte Weintrinker anfreunden, weil sie vielschichtig, spannend und ungewöhnlich gut ausfallen. Inzwischen gibt es 44 Biere in der Kollektion, selbst gebraute und handverlesene aus aller Welt. Geschmack und Preis signalisieren: Das hier ist nicht unbedingt etwas für Willy und sein Schöppchen. Die Idee, anspruchsvolle Biere und gutes Essen zusammenzuführen, wurde noch nie zuvor so durchdacht und mit Qualitätsanspruch umgesetzt, wie mit der Gründung der Manufaktur Braufactum. Es gibt immer mehr Restaurants, die mit den Spitzenbieren zusammen abgestimmte Menüs anbieten.



Braufactum-Chef Marc Rauschmann

Die Biere von Braufactum schmecken ganz unterschiedlich nach gebrannten Mandeln, Karamell, Vanille, Schokolade, Whisky, Tabak, Quitte, Banane, Mango, Zitronengras, Sattelleder, Ingwer oder Kardamom. Keineswegs gewaltig und meist nur hauchzart, wobei selbstredend Malz und Hopfen je nach Sorte immer zu spüren sind. Manche Biere reifen mehrere Jahre im Holzfass und werden mit besonderen wilden Hefen und speziellen Hefen erzeugt, die den Terroir-Gedanken aufgreifen. Beim obergärigen Bitterbier Colonia von Braufactum wird zur Hopfung ausschließlich die seltene Hallertauer Hopfensorte Saphir eingesetzt. Andere Biere, wie das Isaac aus Italien, entstehen in Flaschengärung nach der Machart von Champagner. Oude Geuze aus Belgien reift bis zu drei Jahren teilweise in Riesling-Fässern und moussiert in brillanter Feinperligkeit. Das Spektrum ist gewaltig, sensorisch sehr aufregend und gerade für Köche anregend

Supernase und Zirkusgastronom Hans-Peter Wodarz konnte sich für die neue Bier-Generation ebenso begeistern, wie Sterne-Koch André Großfeld vom gleichnamigen Restaurant im hessischen Friedberg. Die Orangerie im Hotel Nassauer Hof in Wiesbaden war eines der ersten Restaurants, das Braufactum entdeckt hatte. Zum feinen Rauchweizen-Bier *Roog* gab es trocken gereiften und über Torf gegrillten Ochsenrücken mit Speckbohnen, Orangenlinsen und Lauchrösti. Das Rauchweizen-Bier von Braufactum fällt deutlich eleganter als die herkömmlichen aus, ohne an Charakter zu verlieren, und ist ein kongenialer Begleiter zu einem solchen Gericht. Auf der Vorstandsetage im Frankfurter Opernturm, in fast 170 Metern Höhe, servierte jetzt Braufactum ausgesuchte Biere zu exquisiten Happen, die perfekt harmonierten. Zur gebackenen Ciabatte-Garnele mit Serranoschinken gab es Progusta von Braufactum, dessen Zartbitterton hervorragend zur delikaten Räuchernote der Schinken-Garnele passte. Zum Tuna Sashimi mit Sezuanpfeffer und Pomelosalat kann man sich manche Weine vorstellen, doch das frisch und crispy ausfallende Brooklyn Sorachi Ace paart sich mit exotischen Aromen und milder Würze

ebenso gut wie ein knackig-duftiger Riesling.



Garrett Oliver

Eines der besten Biere von Braufactum ist Marzus – man erlebt Karamellmalz und dunkle Schokolade in besonders delikater Form. Eine gratinierte Taubenbrust mit Schwarzbrot und roter Zwiebelmarmelade, wie im Opernturm serviert, macht daraus eine umwerfend gute Kombination. Verantwortlich für die Küche waren Daniel Schmitt und Egbert Engelhardts Consortium – Engelhardt betreibt das Lunchrestaurant im Opernturm, die beiden lustvollen Rheingau-Lokale Im Baiken und Anleger 511 und hat die Spitzenprodukte (Bratwurst, Frikadelle etc.) der 11. Generation entwickelt.

Winzer gibt es viele bekannte in der Welt, aber Braumeister? Garrett Oliver ist einer der ganz wenigen, die mit diesem Beruf zu einem ungewöhnlich hohen Bekanntheitsgrad gelangt sind, ein amerikanischer Bier-Experte mit Talk-Show-Erfahrung, der seine Sache eloquent vertritt. Oliver tourte durch Deutschland und tischte seine Biere im Vau in Berlin und anderen guten Restaurants auf. Marc Rauschmann, der Initiator und Leiter von Braufactum in Frankfurt, reist als Bier-Scout um die Welt und entdeckt neue Produkte oder spezielle Hopfensorten. Basis seiner Arbeit waren alte deutsche Rezepturen, die er ausgrub und modifizierte.

Die Spitzenbiere werden nicht aus Humpen oder normalen Biergläsern getrunken, sondern aus einem eigens entworfenen Glas, das einem Weinglas ähnelt. Marc Rauschmann, der im Bereich



Brauereitechnologie über „Ultrafiltration“ promovierte und zudem Wirtschaftsingenieur ist, richtet sich mit seinen Produkten an anspruchsvolle Genusstrinker, die zudem vielleicht eher zu Weinen tendieren, mit solchen Bieren aber wieder zurückgewonnen werden können. Vom süffigen amerikanischen Aperitif-Bier Sorachi Ace von der Brooklyn Brewery bis zum gehaltvollen italienischen Dessert-Bier Xyauyù von Baladin bietet das Braufactum-Sortiment eine tiefgreifende und vielseitige Palette, die Anlass zu einer eigenen Bierkarte geben könnte. Das Drei-Sterne-Restaurant Eleven Madison Park in New York hat nicht nur eine gigantische Weinkarte, sondern bietet zudem über 100 verschiedene Biere an. So etwas wünscht sich Marc Rauschmann von Braufactum auch für die übrige Welt.

*Ludwig Fienhold*



# Die nächsten Events mit Braufactum

24. April, 19 Uhr: Scheck-in-Center, Frankfurt, Ferdinand-Happ-Str. 59, Tel. 069 94 94 76 30. Menü (Tapas, Schweinekrustenbraten, Dessert) inklusive Biere und Wasser 25 €. Kartenverkauf an der Infokasse des Marktes.  
[www.scheck-in-center.de](http://www.scheck-in-center.de)

17. Mai, 19 Uhr: Orangerie, Wiesbaden, Tel. 0611 1330, 4 Gänge-Menü mit begleitenden Bieren 59 €. [www.nassauer-hof.de](http://www.nassauer-hof.de)

Die Biere von Braufactum kosten zwischen 2,99 und 35 €.  
[www.braufactum.de](http://www.braufactum.de)

Bilder: Andreas von Grabowiecki