

MARKT & PRODUKTE

Craft-Beer-Trend



Mit dem 30-Liter-Braukessel der expondo-Eigenmarke Royal Catering können Gastronomen ihr eigenes Bierrezept umsetzen / Foto: expondo

Der Anbieter von professionellem Gastronomiebedarf expondo bietet Braukessel bereits ab 30 Liter Fassungsvermögen an – die perfekte Größe für den Einstieg ins Craft-Beer-Business.

Um selbstgebrautes Bier anbieten zu können, braucht der Gastronom heute keinen Braumeistertitel mehr. Mit einem professionellen Braukessel lässt sich ohne viel Aufwand ein individuelles Bier herstellen. Mit guten, natürlichen Zutaten – je nach Rezept Hopfen, Malz und Hefe – und etwas Zeit und Sorgfalt lassen sich Bierrezepte auch von Einsteigern leicht umsetzen. Neben einem modernen Braukessel mit Läuterbottich empfiehlt sich ein Würzekühler und ein Gäreimer mit Gärspund.

expondo ist hierfür ein Partner: Das Berliner E-Commerce-Unternehmen ist seit zehn Jahren auf Profi-Equipment für die Gastronomie spezialisiert. Dabei sind deutsche und europäische Standards sind nur die Minimalanforderung an alle Produkte. Das gilt auch für den Braukessel der Eigenmarke Royal Catering: hochwertiger Edelstahl, 30-Liter-Maischekessel, 2.500 Watt Leistung, Thermostat, Zeitschaltuhr, einfache Handhabung und Reinigung. Das Gerät ist mit einem modernen LCD-Display ausgestattet und speichert verschiedene Brauprogramme, sodass Brauerei-Neulinge ihre Rezepte für unterschiedliche Craft-Beer-Stile speichern können. Fortgeschrittene Brauer können ihre ganz eigenen Vorstellungen von einem aromatischen Pale Ale, Lager oder Porter umsetzen.

Daran denken: Wer in Deutschland Bier braut, ist verpflichtet, das zuständige Hauptzollamt darüber zu informieren.