BRAUFACTUM-Bierkultur en vogue

Besuch bei Dr. Marc Rauschmann in Frankfurt

Beer Culture En Vogue at BRAUFACTUM – A Visit in Frankfurt

Eines war mir vor meinem Besuch in Frankfurt bereits aufgefallen: Überall, wo es um besondere Biere und deren Braumeister geht, extravagante Bierstile verkostet werden, also Handwerk, Qualität, Tradition, Wertigkeit und Anspruch im Focus stehen, trifft man Dr. Marc Rauschmann. So auch auf der letzten Craft-Brewers-Conference 2012 in San Diego anlässlich unserer Hospitality (unten im Bild).

Natürlich bereitet man sich auf einen Fachbesuch vernünftig vor und so fand ich auf der sehr empfehlenswerten Homepage www.braufactum.de heraus, dass Marc Rauschmann eigentlich vor 20 Jahren einmal gestartet ist wie einer der vielen, heute sehr anerkannten Craft-Brewer in den USA – nämlich als Heimbrauer u. a. unter Einsatz des Entsaftertopfes seiner Mutter. So waren das Studium der Brauereitechnologie an der TU Berlin und der VLB inklusive Promotion (2001) beruflich eigentlich nur konsequent, ebenso wie seine anschließende Karriere bei der Radeberger Gruppe als verantwortlicher Braumeister für die Bereiche Qualitätssicherung, Technologie und Produktentwicklung.

„Eigentlich hätte ich mich mit dieser klassischen Karriere bei Radeberger schon zur Ruhe setzen können", so Dr. Rauschmann wörtlich bei unserem Gespräch in Frankfurt. Aber nein: Da schlummerten andere Leidenschaften und offensichtlich der Ehrgeiz eines Craft-Brewers in ihm, die ihn 2010 dazu veranlassten, gemeinsam mit seinem Kollegen Thorsten Schreiber die „Internationale Brau-Manufacturen GmbH" zu gründen, die er bis heute als Geschäftsführer leitet.

Im Ergebnis ist er damit seiner eigentlichen Berufung als Craft-Brewer gefolgt, die er heute täglich ausleben kann: Ob auf seinen ausgedehnten Expeditionsreisen zu Craft-Brewern diesseits und jenseits des Atlantiks, bei der Organisation von auserlesenen Bier-Dinner-Events mit ausgesuchten Sterneköchen in entsprechenden Locations und vor allen Dingen natürlich als kreativer Brauer – ständig auf der Suche nach dem Außergewöhnlichen, Besten, Neuesten.

One thing was already clear before my visit to Frankfurt: Everywhere where there is something to do with special beers and their brewmasters, where extravagant beer styles are up for tasting, where the focus is on craftsmanship, quality, tradition, added value and class, that is where you meet Dr. Marc Rauschmann. This was also the case at the last Craft Brewers Conference 2012 in San Diego at our hospitality (see picture below).

It goes without saying that when meeting an expert, you prepare yourself as best you can. To this end, on the most recommendable home page at www.braufactum.de, I discovered that 20 years ago Marc Rauschmann started off as so many now renowned craft brewers in the USA – as a homebrewer using his mother's juicer pot. Studies in brewing technology at the Technical University Berlin and the VLB (Research and Teaching Institute for Brewing) including doctorate (2001) were the logical professional steps as was his ensuing career in the Radeberger Group as the brewmaster responsible for quality assurance, technology and product development.

"Actually, I could have already retired with this classic career at Radeberger," says Dr. Rauschmann during our meeting in Frankfurt. But no, deep inside other passions lay slumbering and evidently the ambition of a craft brewer led him to found together with his colleague Thorsten Schreiber the "Internationale Brau-Manufacturen GmbH" in 2010, of which he is still the CEO today.

In fact, he has simply followed his calling as craft brewer which he can now put into practice day in, day out. Be it on his extensive trips to craft brewers on both sides of the Atlantic, in the organization of exclusive beer dinner events with select star chefs in fitting locations and naturally above all as a creative brewer – he is constantly on the lookout for the unusual, the best and the newest.

V.l.n.r./From left to right: Timm Schnigula, Crew AleWerkstatt; Eric Toft, Brauerei Schönram; Bill Covalevski, Victory; Mario Hanel, Crew AleWerkstatt und Dr. Marc Rauschmann, BRAUFACTUM bei der Craft-Brewers-Conference 2012 in San Diego/at the Craft Brewers Conference 2012

Dabei geht es ihm nicht nur um eigene, selbst gebraute Biere, sondern um die Gesamtkreation einer einmaligen Kollektion ausgewählter, feiner Bierkultur, die er zu einer Art Gesamtkunstwerk, verbunden mit feiner Esskultur „auf Augenhöhe mit der Weinkultur" (Zitat Dr. Rauschmann), komponiert.

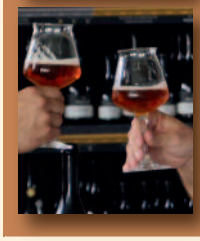
So liest sich der BRAUFACTUM-Katalog „Kollektion Nr. II" – eine „erlesene Sammlung großer internationaler Sorten und Bierstile … mit großen Namen und raffinierten Eigenkreationen, die auf überlieferten Brauverfahren aufbauen" – wie ein Gesamtkunstwerk, gegliedert in die BRAUFACTUM-Abteilung (Philosophie/Geschichte/Glaskunde etc.), die KOLLEKTION mit klassischer Einteilung der Biertypen passend zu einem 6-Gänge-Dinner – und nicht zuletzt die Porträts der von Dr. Marc Rauschmann geschätzten BRAUFAKTUREN, die neben den Eigenkreationen von BRAUFACTUM die Gesamtkollektion mit erlesenen Klassikern bereichern, wie z. B. Firestone Walker, Brooklyn Brewery (Garrett Oliver), Birrificio Italiano, Balladin, Rodenbach usw.
Und schon ist man mit Dr. Marc Rauschmann unterwegs auf einer **Expedition in eine neue Bierkultur**.

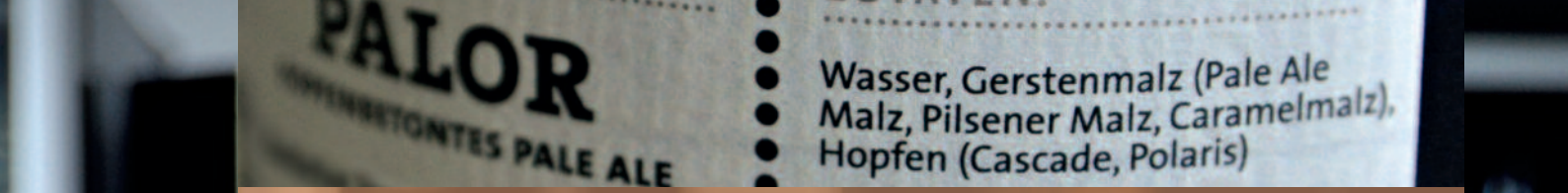
So auch bei unserem Gespräch in Frankfurt: Zur Verkostung kam nicht etwa sein neues hopfenbetontes Pale Ale „PALOR", das erste Bier seiner Art mit der neuen **Special Flavor Hopfensorte** aus Hüll, „Polaris". Das hatte ich ja bereits im Anschluss an die Mitgliederversammlung der Gesellschaft für Hopfenforschung im April 2012 probiert (s. gesonderter Bericht S. 78).

Here he is concerned not only with the beers that he brews, but in creating a fine beer culture through a unique collection of select beers composed in a complete work of art combined with fine food to be "on a par with wine culture" (quote by Dr. Rauschmann).

This is what you can read in the BRAUFACTUM catalog "Collection No. II" – a "select collection of grand international types and beer styles ... with famous names and refined creations based on traditional brewing processes" – like a complete work of art composed of the BRAUFACTUM department (philosophy/history/study of glass etc.), the COLLECTION with classic assignment of beer types to a 6-course dinner – and not least the portraits of the BRAUFAKTUREN so appreciated by Dr. Marc Rauschmann, which along with his own creations from BRAUFACTUM enhance the complete collection with exquisite classics like Firestone Walker, Brooklyn Brewery (Garrett Oliver), Birrificio Italiano, Balladin, Rodenbach, etc. And you are immediately underway with Dr. Marc Rauschmann on an ***expedition to a new beer culture****.*

It was just like that during our meeting in Frankfurt: For tasting he did not present his new hoppy pale ale "PALOR", the first beer of its kind brewed with "Polaris", the new ***Special Flavor Hop*** *from Hüll. I had already tasted that after the Annual General Meeting of the Society of Hop Research in April 2012* *(see separate report on page 78).*





Dr. Marc Rauschmann präsentierte es damals kurz nach der Bekanntgabe der Namen der neuen **Special Flavor Hopfensorten aus Hüll – Mandarina Bavaria, Hallertau Blanc, Huell Melon und Polaris** – bereits als erstes Sortimentsbier mit der Sorte Polaris auf dem Etikett, das der Öffentlichkeit vorgestellt wurde.
Diesmal öffnete er seine Kreation „PROGUSTA" – ein edel gehopftes Bitterbier im klassischen Stil eines India Pale Ale (6,8 % Volumen). Das Besondere und für mich Überraschende war, dass das Hopfenaroma dieses hochfeinen IPA von der amerikanischen Hopfensorte Citra dominiert wurde, die jedoch mit der klassischen Landsorte Hallertauer Mittelfrüher ideal korrespondierte. Die Kombination mit Hallertauer Mittelfrüher findet sich z. B. auch in dem ebenfalls von BRAUFACTUM geführten Brooklyn Lager (von Garrett Oliver), in diesem Fall zusammen mit Saphir und Cascade.

Craft-Bier ist für Marc Rauschmann nicht nur Berufung und Lebenselixier, sondern mittlerweile auch in Europa und Deutschland angekommen. „Man muss es als solches aber auch leben, zelebrieren, inszenieren – davon lebt schließlich die feine Bierkultur und die Wertigkeit für eine bestimmte Verbraucherschicht – auch in Deutschland".

Im Ergebnis bleibt zu meiner großen Überraschung festzustellen: Ausgerechnet Radeberger, der größten Brauereigruppe in Deutschland ist es ein Anliegen und gelungen, mit seinem innovativen Tochterunternehmen BRAUFACTUM – unter ständiger Antriebsfeder von Dr. Marc Rauschmann – ein neues Stück feine Bierkultur erfolgreich in Deutschland zu etablieren.
Nachahmung ausdrücklich empfohlen!

*Dr. Marc Rauschmann presented it just after the announcement of the names of the new **Hüll Special Flavor Hops – Mandarina Bavaria, Hallertau Blanc, Huell Melon and Polaris** – as the very first beer introduced to the public with the name of the Polaris line on the label.*
No, this time he opened his creation named "PROGUSTA" – a finely hopped bitter beer in the classic style of India Pale Ale (6.8% abv). What was special and for me surprising was the fact that the hop aroma of this very fine IPA was dominated by the American hop line Citra which however corresponds ideally with the classic Hallertauer Mittelfrüher landrace. Another Hallertauer Mittelfrüher combination, in this case with Saphir and Cascade, is also found in Brooklyn Lager (by Garrett Oliver), which BRAUFACTUM likewise offers.

Craft beer is not only a profession and elixir of life for Marc Rauschmann, in the meantime it has also arrived in Germany and the rest of Europe. "We should however also live, celebrate and present it as such – that is what breathes life into the fine beer culture and the added value for a certain class of consumer – also in Germany".

In conclusion, to my great surprise, I have to state that of all things it is Radeberger, the largest brewery group in Germany, which is concerned about and with its innovative subsidiary BRAUFACTUM – under the constant dynamic leadership of Dr. Marc Rauschmann – has succeeded in establishing a new fine beer culture in Germany.
Imitation expressly recommended!

Text und Foto S. 88: Otmar Weingarten; Fotos: Andreas von Grabowiecki