

Individuelles Bier von Bierzuliebe trifft genau den Kundengeschmack

Persönlich konfiguriertes Bier schlägt bei Blindverkostung handelsübliche Marken

Neuss/Berlin, 24. September 2014. Selbst zum Braumeister werden und bestimmen, wie herb das eigene Bier schmeckt oder wie viel Alkohol drin ist: das Startup-Unternehmen Bierzuliebe macht's möglich. Und dass die individuellen Biere genau den Geschmack von Biergenießern treffen, wurde jetzt in einer Blindverkostung vom TV-Magazin Galileo bestätigt.

„Franks Geburtstagsbier“, „Phils Pils“, „Feierabendbrause“: So individuell wie ihre Namen sind auch die Biere, die seit kurzem bei Bierzuliebe online bestellt werden. „Die Geschmäcker sind verschieden - das gilt nicht nur für Müsli und Schokolade, sondern ganz besonders auch für das Lieblingsgetränk der Deutschen, das Bier“ führt Holger Wirtz, einer der drei Gründer von Bierzuliebe, aus. „Daher bieten wir auf unserer Webseite unseren Kunden die Möglichkeit, ein Bier exakt nach den persönlichen Vorlieben zu konfigurieren.“ Die Einstellmöglichkeiten für das nach dem deutschen Reinheitsgebot gebrauten Biers sind vielfältig: nicht nur der Biertyp und die Intensität des Hopfen können vorgegeben werden, sondern auch der Alkoholgehalt, die Spritzigkeit und die Farbe. Das Besondere: die Mindestbestellmenge für den individuellen Bier-Genuss liegt bei lediglich drei Flaschen, geliefert wird das fertig gebraute Bier innerhalb von einer Woche.

Dass es schmeckt, wurde unlängst in einer Blindverkostung, durchgeführt vom TV-Magazin Galileo, bestätigt. Drei konfigurierte Bierzuliebe-Biere wurden blind gegenüber handelsüblichen Marken verkostet. Dabei trafen die selbst konfigurierten Bierzuliebe-Biere in der überwiegenden Mehrheit genau den Geschmack der Tester und gingen klar als Sieger des Wettbewerbs hervor. „Die Blindverkostung zeigt, dass die individuellen Biere unseren Kunden ausgezeichnet schmecken“, freut sich Holger Wirtz. „Und dass es ganz einfach ist, mit unserem Online-Konfigurator ein Bier zu kreieren, welches den persönlichen Vorlieben besonders gut entspricht.“

Der Weg zum leckeren, individuellen Bier war allerdings kein einfacher. Fast ein Jahr lang hat das Team unter Federführung seines Brau-Ingenieurs Mario Marinoff Rezepturen und Möglichkeiten zur Individualisierung entwickelt und getestet. „Kleine Mengen und kurze Lieferzeiten sind eine riesige Herausforderung für den Bierbrauer“, so Marinoff. Die Lösung für das Problem fand das Team in einer Methode aus der Weinherstellung: Ein Bierzuliebe Bier ist, wie häufig auch bei Weinen anzutreffen, eine Cuvée. Die Zusammensetzung der zugrunde liegenden Basisbiere – und damit den Geschmack – beeinflusst der Kunde durch seine Konfiguration. „Durch diese innovative Brautechnik“, erklärt Marinoff, „können wir trotz des Einsatzes von traditionellen Brauverfahren in wenigen Tagen liefern. Da wir außerdem in kleinen Chargen arbeiten, ist unser Bierzuliebe Bier stets frisch und von exzellenter Qualität.“ Den hohen Qualitätsanspruch spiegelt auch die Verpackung, eine Champagnerflasche mit Naturkorken, wider. „Damit kann man den Bier-Genuss richtig zelebrieren“, so Thomas Kredatus, der dritte der drei Gründer.

Und was plant das Team für die nahe Zukunft? „Weitere Biertypen und Aromen, sowie eine Internationalisierung des Vertriebs“, resümiert Kredatus, „damit wir vielen Bierliebhabern die Möglichkeit bieten können, das beste Bier zu trinken – ihr individuelles Lieblingsbier.“

Über Bierzuliebe

Bierzuliebe ist ein Startup-Unternehmen zur Herstellung und Vertrieb von individuellem Bier. Gegründet wurde die zugrundeliegende Beer Engineer B.E. GmbH & Co. KG im Februar 2014 in Neuss von Mario Marinoff, Thomas Kredatus und Holger Wirtz. Das Online-Angebot existiert seit Mai 2014. Derzeit beschäftigt das Unternehmen 3 Mitarbeiter und produziert in der Nähe von Berlin.

Druckfähiges Bildmaterial zum Download finden Sie in unserem Online-Pressebereich unter www.bierzuliebe.de/presse

Für Rückfragen und weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Holger Wirtz
Beer Engineer B.E. GmbH & Co. KG
Rheinfährstraße 207
41468 Neuss
Tel.: +49 (0)3212 1030643
E-Mail: presse@bierzuliebe.de
Internet: www.bierzuliebe.de