



Mit Braufässchen die Fußball-WM gemeinsam feiern und genießen

(Mynewsdesk) München 10. April 2014. Nach vier langen Jahren ist es diesen Sommer endlich wieder soweit: Während die weltbesten Fußballer in Brasilien um den Sieg des goldenen Pokals kicken, fiebern Fans auf der ganzen Welt bei Public-Viewing-Events oder daheim vor dem Fernseher mit. Selbst diejenigen, die bei Fußballspielen im TV sonst schnell weiterzappen, lassen sich jetzt von dieser ganz besonderen Stimmung anstecken und feiern gemeinsam. Eine tolle Gelegenheit, bei sommerlichen Temperaturen eine private WM-Party zu organisieren. Ob in der Studenten-WG, auf dem Balkon mit Freunden und Nachbarn oder ganz gechillt mit Familie & Co. im Garten? Was die Getränkeauswahl anbelangt ist dieses Jahr selbst gebrautes Bier der Renner. Das geht mit Braufässchen besonders einfach, schnell und dank einer Auswahl von über 30.000 Geschmackskombinationen, findet hier jeder Fan sein Wunschbier. Die Zubereitung ist schnell und einfach, in einer Woche trinkfertig, kann das Bier direkt aus dem Fass frisch gezapft und pünktlich zum jeweiligen Spiel serviert werden. Um die Leidenschaft des Sportes mit dem entsprechenden Getränk zu unterstützen, gibt es das Braufässchen im WM-Design, welches so exotisch, bunt und lebensfroh wie das Gastgeberland ist. Im limitierten WM-Bierfass kommt die WM-Sonderedition als Pils mit Limette und Guarana nach Hause. Das fruchtig frische Bier passt perfekt zur Sommerstimmung und ist ideal, um den gemeinsamen WM-Abend zu genießen. Das geniale Konzept wird unterstützt durch einen Spielplan, mit dessen Hilfe man sein Bier genau passend zum Spiel brauen kann. Alle Zutaten sowie das komplette Equipment werden mitgeliefert? jeder Käufer wird spielend in nur zehn Minuten zum Braumeister und das mit Erfolgsgarantie. Neben dem WM-Bier kann man auf www.braufaesschen.com auch sein individuelles Bier-Brau-Set zusammenstellen. Hier stehen verschiedene Biertypen und eine Vielzahl von zusätzlichen Geschmacksrichtungen aus den Kategorien Früchte, Gewürze oder Hölzer zur Wahl. Sogar die Hopfenintensität und damit die Bittere des Bieres lassen sich so bestimmen. Wolfgang Westermeier von Braufässchen erläutert: ?Natürlich ist Bier die erste Wahl bei jedem Fußball-Event. Mit Braufässchen beginnt der Spaß schon vor dem Spiel, denn gemeinsam lässt sich auf unserer Webseite das gewünschte Bier zusammenstellen? immer passend, egal für welche Nation man nun mitfiebert.? Gezapft wird dann in geselliger Runde mit passenden Snacks oder handlichen Speisen. Damit wird Ihre WM-Party zum Volltreffer! Achten Sie darauf, dass mindestens 40 Prozent der Gäste Frauen sind, um auch über andere Dinge als Fußball smalltalken zu können. Bei der Technik empfiehlt sich rechtzeitig einen Beamer zu buchen, der das Bild auf eine weiße Wand oder Leinwand projiziert. Keine Sorge, wenn die Sonne beim Anpfiff noch nicht untergegangen ist: Moderne Beamer liefern auch bei Tageslicht eine sehr brauchbare Bildqualität, solange die Projektionsfläche im Schatten liegt. Für die Akustik reichen zwei Lautsprecher, die an das TV-Gerät oder das Laptop angeschlossen werden. Halbzeit ist Essenszeit - am meisten Freude und den geringsten Arbeitsaufwand bereitet Fingerfood. Sie können es vorbereiten, bevor die Gäste eintreffen, und niemand muss umständlich mit Besteck und Geschirr hantieren. ?Salgadinhos ist ein Sammelbegriff für brasilianisches Fingerfood, das sind kleine und meist gefüllte Teigwaren, die gebacken oder frittiert werden. Dazu zählen zum Beispiel Pastel, Coxinha und Empanada, die mit Gemüse, Fisch oder Fleisch gefüllt werden und geschmacklich perfekt zur Braufässchen WM-Edition passen?, erklärt Wolfgang Westermeier. Weitere Spezialitäten sind Guacomole, eine Avocado-Creme, Ceviche, das aus rohem Fisch und Limettensaft hergestellt wird oder die regionale Köstlichkeit Acarajé, ein frittiertes Teiggemisch aus Bohnen mit Shrimps oder Krabben, das feurig scharf ist wie ein ?Feuerball?. Die Alternative zum Fingerfood ist ein großes Barbecue. Nutzen Sie dazu am besten einen Gasgrill, mit dem Sie Fleisch sehr rasch und problemlos zubereiten können, und servieren Sie zur Abwechslung mal Churrasquinhos, das sind kleine brasilianische Fleischspieße, Würstchen und Burger. Diese lassen sich in Fladenbrot, Baguette oder Wraps mit allerlei Beilagen wie Salat, Gurken und Jalapenos direkt aus der Hand und vor dem Fernseher essen. Wenn Sie grillen, sollten Sie ein paar Freunde einteilen, die Sie von Zeit zu Zeit ablösen, sonst kommen Sie zu nichts anderem. Damit die Partylaune nach dem Abpfiff nicht nachlässt, sollten Sie den Fußball in Ihre Wohnung holen: Stellen Sie etwa einen Tischkicker parat, ein kleines Tipp-Kick-Spiel oder bauen Sie eine Torwand auf, wenn der Garten groß genug ist. Ein absolutes Must-have ist außerdem eine Tanzfläche. Und natürlich eine gut geplante Playlist, die die neusten Hits enthält, aber auch niveauvolle Fußball-Klassiker wie ,Three Lions?. Zusammen mit dem dazu perfekt abgestimmten selber gebrauten Bier steht einem unvergesslichen Abend dann nichts mehr im Weg.

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im Braufässchen .

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://shortpr.com/hxyahe>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://www.themenportal.de/essen-trinken/mit-braufaesschen-die-fussball-wm-gemeinsam-feiern-und-geniessen-22481>

Pressekontakt

-

Ulrike Stöckle
Hauptstraße 11
85376 Gigggenhausen

info@nachhaltig-kommunizieren.com

Firmenkontakt

-

Ulrike Stöckle
Hauptstraße 11
85376 Gigggenhausen

shortpr.com/hxyahe
info@nachhaltig-kommunizieren.com

Braufässchen wurde von drei ehemaligen Studenten der Technischen Universität München entwickelt und verhilft jedem auf geschickte Art und Weise zu seinem persönlichen Wunschbier. Nach erfolgreicher Online-Bestellung erhalten Kunden per Post ein leeres Fünf-Liter-Fass, ein ausgewähltes Malzextrakt aus den vier Grundtypen (Pils, Weizen, Dunkles, India Pale) in der gewünschten

Hopfenstärke (mild, mittel und herb) und bis zu drei natürliche Aromen. Das Ganze wird im Fass mit Leitungswasser gemischt und fängt sofort an zu gären. So lässt sich zu Hause in nur einer Woche Bier brauen. Da Heimbrauer von den Beschränkungen des Reinheitsgebots ausgenommen sind, nutzen die "Braufässchen"-Gründer diese Lücke genüsslich aus und bieten tausende von Geschmacksrichtungen an - natürlich nur aus besten und ausgewählten Rohstoffen. Das Start-Up konnte seit Gründung im Juli 2012 schon etliche Erfolge verzeichnen und wurde u.a. vom Wissensmagazin Galileo zur besten Sommererfindung 2012 gewählt. Der Innovative Brauprozess und beste Rohstoffe ermöglichen über 30.000 verschiedene Kombinationsmöglichkeiten und sorgten so für bereits über 25.000 zufriedene Kunden.