



Der Speidel *Braumeister* war wohl das erste Gerät auf dem Markt. Mit ihm habe ich in meinen Braukursen und zur Rezeptentwicklung mehrere hundert Sude gemacht. Die Verarbeitung ist sehr gut, das Gerät ist robust und verträgt auch Transporte klaglos. Das Bild zeigt den *Braumeister 50+* mit integriertem W-LAN, das allerdings nicht in allen Punkten funktioniert. Das Vorgängermodell hatte ein externes W-LAN - Modul, das gibt es nicht mehr. So viel zum Service bei Speidel. Wasser- und Malzmenge lassen sich nur in begrenztem Rahmen variieren, die Reinigung der Heizspiralen ist umständlich und unbefriedigend. In vieler Hinsicht ist das Gerät auf dem technischen Stand des ersten Modells stehen geblieben. Andere Geräte sind da viel weiter.



Die federnde Heizspirale ist schlecht zu reinigen, es gibt etliche schwer zu erreichende Stellen.



Beim *Braumeister* gibt es keine Füllstandsanzeige, die vor allem beim Abläutern sehr wichtig ist. Andere Geräte haben transparente Füllstandsanzeiger, für den *Braumeister* habe ich mir eine Messlatte gemacht.



das Gerät auf dem technischen Stand des ersten Modells stehen geblieben. Andere Geräte sind da viel weiter.



Das Einmischen ist unproblematisch - man muss nur darauf achten, kein Malz außerhalb des Malzrohrs zu schütten - das verstopft die Pumpe, dann wird es ungemütlich: das Malzrohr muss entfernt, die Pumpen durchgespült und dann alles wieder eingesetzt werden.



Das Ausheben des Malzrohrs beim *Braumeister* ist umständlich: bei 50 Litern braucht es zwei Personen zum Ausheben und eine dritte, die den Bügel einschiebt, auf dem das Malzrohr zum Abtropfen aufgesetzt wird. Bei den anderen Geräten wird das Malzrohr beim Ausheben um ein paar Grad gedreht und liegt dann auf einem stabilen, eingebauten Rahmen auf. Wird es beim *Braumeister* nur etwas gedreht, plumpst das Rohr wieder in die Würze - alles schon passiert!



Der *Braumeister* bietet nur wenig Variationen von Malz- und Wassermenge. Ein echtes Starkbier lässt sich kaum brauen. Weniger Möglichkeiten bieten aber natürlich auch weniger Fehlerquellen. Die Verarbeitung ist sehr gut, das Gerät ist robust, allerdings schlechter zu reinigen und in der Handhabung etwas umständlicher. Das verkürzte Malzrohr für kleinere Sude, die Edelstahlhaube oder die Möglichkeit, die Würze in einen Gärbehälter zu pumpen, kosten extra. Die Pumpe arbeitet auch nur bis 86 °C - es muss also vorher gekühlt werden, was mit dem aufgeschweißten Kühlmantel sehr einfach ist.

Der *Braumeister* liegt preislich ganz oben. Wer sein Braugerät keinen Transporten oder sonstigen mechanischen Belastungen aussetzt, ist mit einem anderen Modell deutlich günstiger dabei.