

SLOWBREWING, MÜNCHEN

## Drei auf einen Streich

slowBrewing hat im Februar 2013 bereits wieder drei Brauereien besiegelt: Dabei wurden die Produkte und die Verfahrenstechnik im Brauprozess der Badischen Staatsbrauerei Rothaus im Hochschwarzwald, die

der Lebensmittelbranche: Erzielung höchster Qualität unter Beachtung von Regionalität, Authentizität und Individualität.

Die Rothaus Brauerei hat es im Rahmen ihrer Unterneh-



Die Überreichung der Urkunden war sowohl für die Brauerei Rothaus (oben) als auch Stiegl (unten) ein großer Moment



Stieglbrauerei zu Salzburg und die Privatbrauerei Schweiger in Markt Schwaben bei München auf die Prüf- und Zulassungsbedingungen kontrolliert und bewertet. Im Rahmen der Produktbesiegelung wurden das legendäre „Tannenzäpfle“ der Rothausbrauerei, das Stiegl-Goldbräu und das Helle Export sowie die Original Schmanckel Weiße der Privatbrauerei Schweiger ausgezeichnet.

Die drei besiegelten Brauereien praktizieren traditionsgemäß den seit jüngster Zeit wieder feststellbaren Trend in

mensstrategie immer verstanden, ihre exzellenten Produkte zu einem fairen, d. h. angemessenen Preis zu vertreiben und damit dem Image des Bieres gerecht zu werden. Bier ist ein hochwertiges Lebens- und Genussmittel und hat daher auch seinen Preis. Kompromisslos verfolgt die Badische Staatsbrauerei seit Jahrzehnten diese Philosophie, was im vollen Einklang mit der Philosophie von slowBREWING steht.

Obleich die Stieglbrauerei zu Salzburg Österreichs größte Privatbrauerei ist und als

Vollsortimenter mit unter- wie obergärigen Bieren keinen Wunsch offen lässt, geht sie mit viel Experimentierfreude nun auch an neue Ideen heran: Mit ihrer Hausbrauerei hat sie sich ein weiteres Standbein geschaffen. Das dazu erforderliche Urgetreide wie Dinkel, Schwarzer Hafer oder Emmer, kommt aus der brauereieigenen Bio-Landwirtschaft, wird in der eigenen Kleinmälzerei vermälzt und bei Bedarf auch geröstet. Die Rohstoffe bezieht Stiegl aus Österreich und hat dazu mit den Bauern langfristige und vor al-

lem faire Verträge geschlossen. Auch die „Langsamkeit beim Bierbrauen“ der Privatbrauerei Schweiger wurde belohnt. Als tief in der oberbayerischen Region verwurzelt Familienunternehmen stehen die Eigentümer persönlich zu ihrer gesellschaftlichen und sozialen Verantwortung in ihrer Heimat. Rohstoffe werden grundsätzlich direkt aus der Region bezogen und in der eigenen Mälzerei verarbeitet. Zudem werden soziale, kulturelle und sportliche Einrichtungen kontinuierlich und in beachtlichem Maße gefördert.

