



SLOW BREWING. DAS GÜTESIEGEL FÜR BIER.

DER WEGWEISER ZU HERAUSRAGENDEM
GESCHMACK UND GUTEM GEWISSEN
BEIM GENIEßEN

Herausragender Geschmack und ein gutes Gewissen beim Genießen. Dafür stehen Bierspezialitäten, die mit dem Slow Brewing Gütesiegel ausgezeichnet sind. Neben der Verwendung reinsten, natürlicher Rohstoffe ist es die langsame, schonende Brauweise des Slow Brewing, die sich ganz wesentlich auf den besonders runden und ausgereiften Geschmack von Slow Brewing Bieren auswirkt. Slow Brewer geben ihren Bierspezialitäten die ideale Zeit zum Reifen. Außerdem verzichten sie ganz bewusst auf die weit verbreitete nachträgliche Verdünnung des fertigen Biers (High Gravity Brewing). Allgemein versteht man darunter eine Verdünnung von konzentriertem Bier auf die sortentypische Trinkstärke. Bei der Vergärung derartiger Würzen ergibt sich beim ausgedünnten Bier ein anderes Aromaprofil als bei Bieren mit Originalstammwürze. Aus diesem Grund ist High Gravity bei Slow Brewing eine „No-go-Technologie“. Die schonende Brauweise des Slow Brewing wirkt sich aber nicht nur positiv auf den Geschmack aus, es entstehen auch weniger sogenannte Fuselalkohole als bei beschleunigten Herstellungsverfahren, die oft in der industriellen Massenproduktion zum Einsatz kommen. Diese Gärungsnebenprodukte werden häufig für eine schlechtere Verträglichkeit verantwortlich gemacht. Damit man die herausragenden Slow Brewing Biere auch mit gutem Gewissen genießen kann, geht Slow Brewing über die Prüfung der Bierqualität hinaus und bewertet auch die Qualität der Brauerei, die es herstellt. Slow Brewing zertifiziert ausschließlich Unternehmen, die in allen Bereichen ihrer Wertschöpfungskette fair und bewusst agieren. Dieser ganzheitliche Zugang macht Slow Brewing zum konsequentesten Gütesiegel am internationalen Biermarkt.

Wie und wie oft Slow Brewing prüft

Die geschmackliche Qualitätsprüfung des Biers erfolgt jeden Monat durch das renommierte Forschungszentrum Weihenstephan (TU München). Die Bierqualität wird über 12 Monate im Jahr sowohl im frisch abgefüllten als auch im „gealterten“ Produkt überprüft. Damit steht auch die Qualitätskonstanz des Biers im Fokus und das ist eine der schwierigsten Herausforderungen für jeden Brauer. Die Überprüfung der Brauerei und der Herstellung wird vom Slow Brewing Institut jährlich durchgeführt. Zertifiziert werden dabei u.a. Rohstoffqualität, Art und Qualität der Brauweise und die Qualität der Unternehmensführung und -kultur. Das strenge, wissenschaftlich fundierte Audit umfasst mehr als 500 Fragen, die von den unabhängigen Experten des Slow Brewing Instituts definiert wurden. Das Gütesiegel wird nur vergeben, wenn alle Bereiche als ausgezeichnet bewertet werden.

Einzigartig am internationalen Biermarkt

Obwohl der europäische Biermarkt mit fast 7.000 Brauereien riesig ist und in jedem Land viele Verbände, Medaillen und Auszeichnungen existieren, gab es bisher kein wissenschaftlich fundiertes Gütesiegel, das sowohl Qualität und Geschmack des Biers als auch die Qualität und das bewusste und faire Handeln der Brauerei mit einer 360-Grad-Betrachtung bewertet und auszeichnet. Das Slow Brewing Gütesiegel schließt diese Lücke und bietet Konsumenten damit einen konsequenten Wegweiser zu echter, umfassender Bierqualität.

Tiefe, Frequenz & Transparenz – eine echte Herausforderung

Slow Brewing macht es Brauereien nicht leicht. Die hohe Frequenz der Bierqualitätsprüfungen (monatlich) und die Tiefe der Überprüfung im Rahmen der jährlichen Brauerei-Zertifizierung stellen für Slow Brewer eine permanente Herausforderung dar. Für viele Brauereien ist auch die geforderte Transparenz ihres Unternehmens in den verschiedensten Bereichen ein schwer zu erfüllender Anspruch. Trotzdem bewerben sich viele Brauereien und profitieren im Falle eines positiven Resultats vom Gütesiegel und dem Know-how-Transfer mit den Experten des Slow Brewing Instituts.

Das Slow Brewing Institut – wissenschaftlich fundiert

Vergeben wird das Gütesiegel nach harter und umfangreicher Prüfung vom Slow Brewing Institut, einem unabhängigen und wissenschaftlich fundierten Kontrollorgan. Bestehend aus zehn Brauexperten aus Lehre und Forschung rund um Dr. August Gresser, Ehrenmitglied der „Accademia della Birra“ und des Verbandes ehemaliger Weihenstephaner der Brauerabteilung e.V., arbeitet das Institut mit einem wissenschaftlichen Beirat und unabhängigen Experten der TU München und der CERB. Getragen wird das Institut durch faire Kommunikations- und Marketingbeiträge der ausgezeichneten Brauereien und Beiträge von Förderern mit der Motivation, strenge, objektive und konsequente Richtlinien für die Auszeichnung von herausragenden Bieren zu gewährleisten. Slow Brewing wurde 2011 als „Bewegung“ mit äußerst strengen Aufnahmekriterien ins Leben gerufen. Nach der kontinuierlichen Weiterentwicklung der Kriterien wurde 2016 als Konsequenz das Slow Brewing Institut gegründet. Seit diesem Zeitpunkt kann sich jede Brauerei für das Gütesiegel bewerben.

SLOW BREWER - INDIVIDUALISTEN MIT EINEM GEMEINSAMEN NENNER

Mittlerweile konnten 26 Brauereien aus Deutschland, Italien, Österreich und der Schweiz ausgezeichnet werden. Sie alle bekennen sich zu einem gemeinsamen Werteset, das die Bierproduktion und die Unternehmenskultur definiert. Die Werte sind mit einer Vielzahl an Kriterien hinterlegt, die für die Zertifizierung ausschlaggebend sind. Die Slow Brewing Werte im Überblick:

Mit Zeit.

Das Brauen mit Zeit ist die gelebte Philosophie von Slow Brewing. Im Gegensatz zu einer beschleunigten industriellen Massenproduktion bekennen sich Slow Brewer zur langsamen Gärung und schonenden Reifung. Und das aus gutem Grund - neben der Verwendung reiner natürlicher Rohstoffe ist es also vor allem der Faktor Zeit, der für den herausragenden Geschmack von Slow Bieren sorgt.

Gekonnt.

Zertifizierte Slow Brewer wissen, was sie tun. Für herausragendes Bier verbinden sie traditionelle Brauverfahren mit höchstem brauwissenschaftlichen Know-how und modernster Produktionstechnik.

Bewusst & fair.

Slow Brewer produzieren Lebensqualität. Mit herausragenden Bieren und bewusstem, integrem Handeln. Bewusst im Sinne der Umwelt und ihrer Region, bewusst im Sinne der folgenden Generationen und bewusst im Sinne einer fairen Zusammenarbeit mit Mitarbeitern und allen am Produktionsprozess Beteiligten.

Echt & verwurzelt.

Slow Brewer lieben und schützen das Echte. Das Echte beginnt bei den reinen Zutaten und endet in Brauspezialitäten mit Individualität. Die regionale Verwurzelung spielt dabei immer eine Rolle. Slow Brewer sind gewachsene Brauer, die ihre Leidenschaft für herausragendes Bier völlig unabhängig von Konzernen und deren Vorgaben leben. Das schützt vor Einheitsgeschmack und sorgt für Vielfalt, die sich bewusste Bierliebhaber wünschen.

SLOW BREWER

DIE AUSGEZEICHNETEN BRAUEREIEN IM ÜBERBLICK

DEUTSCHLAND

Badische Staatsbrauerei Rothaus
Brauerei Bosch
Brauhaus Faust zu Miltenberg
Cölner Hofbräu P. Josef Früh
Distelhäuser
Familienbrauerei M. Ketterer
Gräfliche Brauerei Arco-Valley
Gräfliches Hofbrauhaus Freising
Hausbrauerei Feierling
Hochdorfer Kronenbrauerei
Löwenbrauerei Hall
Meckatzer Löwenbräu
Privatbrauerei Moritz Fiege
Privatbrauerei Schweiger
Privatbrauerei Zötler
Stadtbrauerei Spalt
Welde Braumanufaktur
Westerwald-Brauerei

ÖSTERREICH

Trumer Privatbrauerei
Privatbrauerei Hirt
Stieglbrauerei zu Salzburg
Braucommune Freistadt

ITALIEN

32 Via dei Birrai
Birrificio Antoniano
Theresianer

SCHWEIZ

Brauerei Schützengarten

PRESSEKONTAKT

PICKER PR – talk about taste Alexandra Picker-Rußwurm
T. + 43(0)662-841187-0 office@picker-pr.at

SLOW BREWING – DAS BRAUEN MIT ZEIT FÜR GESCHMACK E.V.
Dr. August Gresser Stieglbräugasse 18, D-85354 Freising
T. +39 0473 221 441 F. +39 0473 221 441
info@slow-brewing.com