



Slow Brewing ist keine leichte Sache

Mai, 2023. Jeden Monat prüft das renommierte Forschungszentrum Weihenstephan der TU München den Geschmack der Biere. Dabei kommt sowohl das frisch abgefüllte als auch das bereits länger gelagerte Bier auf den Prüfstand. Dadurch rückt die Qualitätskonstanz des Bieres in den Fokus - und das ist eine der schwierigsten Herausforderungen für jeden Brauer: Sowohl frisch abgefüllt als auch gealtert muss das Bier über 12 Monate jedes Mal wieder die Qualitätsstandards erfüllen.

Die Überprüfung der gesamten Brauerei wird vom Slow Brewing Institut jährlich durchgeführt. Dabei müssen nicht weniger als 1000 wissenschaftlich fundierte Fragen beantwortet werden, zertifiziert werden unter anderem die Rohstoffqualität, die Art und Qualität der Brauweise, aber auch die Qualität einer nachhaltigen Unternehmensführung und die Unternehmenskultur. Nur wenn alle Bereiche als ausgezeichnet bewertet werden, wird das Gütesiegel vergeben.

Einzigartig am internationalen Biermarkt

Obwohl der europäische Biermarkt mit fast 5.000 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 Bieres als auch das bewusste, faire und nachhaltige Handeln der Brauerei bewertet**. Das Slow Brewing Gütesiegel schließt diese Lücke und hebt sich dabei von anderen Gütesiegeln deutlich ab. Für die Konsumenten bietet das Slow Brewing Gütesiegel eine Garantie für echte Bierqualität und nachhaltige Produktionsweise.

Das Slow Brewing Institut – wissenschaftlich fundiert

Das Slow Brewing Institut vergibt das Gütesiegel nach harter und umfangreicher Prüfung. Dieses unabhängige und wissenschaftlich fundierte Kontrollorgan besteht aus zehn Brauexperten aus Lehre und Forschung. An der Spitze steht Dr. August Gresser, Ehrenmitglied der „Accademia della Birra“ und des Verbandes ehemaliger Weihenstephaner der Brauerabteilung e.V. Für die Prüfungen arbeitet das Institut mit einem wissenschaftlichen Beirat und unabhängigen Experten der TU München und der CERB zusammen. Getragen wird das Institut durch faire Kommunikations- und Marketingbeiträge der ausgezeichneten Brauereien, dazu kommen Gelder von Förderern, denen die Qualität und Nachhaltigkeit von Bieren ein Anliegen ist.

Slow Brewing wurde 2011 als Initiative von engagierten Brauern 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 – die ausgezeichneten Brauereien im Überblick

Deutschland

1. Arnsteiner Brauerei Max Bender
2. Brauerei Bosch
3. Brauhaus Faust zu Miltenberg
4. Kölner Hofbräu P. Josef Früh
5. Distelhäuser
6. Familienbrauerei M. Ketterer
7. Gräfliche Brauerei Arco-Valley
8. Gräfliches Hofbrauhaus Freising
9. Hausbrauerei Feierling
10. Hochdorfer Kronenbrauerei
11. Kirner Brauerei
12. Löwenbräu Hall
13. Meckatzer Löwenbräu
14. Privatbrauerei Moritz Fiege
15. Privatbrauerei Schweiger
16. Privatbrauerei Weldebräu
17. Privat-Brauerei Zötler
18. Ratsherrn Brauerei
19. Schlüffken Brauerei
20. Stadtbrauerei Spalt
21. Westerwald-Brauerei

Italien

22. 32 Via dei Birrai
23. Birrificio Antoniano
24. Theresianer
25. Birrificio Veneto – San Gabriel

Österreich

26. Braucommune in Freistadt
27. Privatbrauerei Hirt
28. Stieglbrauerei zu Salzburg
29. Trumer Privatbrauerei

Schweiz

30. Brauerei Schützengarten

Niederlande

31. Lindeboom Bierbrouwerij