****

**MEDIENINFORMATION**

**Winterbock, Festbier oder Weihnachtsbier:   
Besondere Biere für festtägliche Genusskultur**

**Slow Brewing ist das härteste Qualitätssiegel für Bier!  
Die Festtagsbiere der Slow Brewer passen zu Braten & Weihnachtsgebäck   
Ob Trumer Imperial, Stiegl Christkindl, Hirter Festbock oder der Freistädter Black Bock – Die Biere der Slow Brewer bekommen die nötige Zeit zur Reifung!**

„Dass Bier zum Festtagsbraten passt ist gelernt, aber dass es auch erstaunlich gut zu Weihnachtsgebäck schmeckt, wissen hingegen nur wenige“, verrät Slow Brewing-Gründer Dr. August Gresser, der zu Kekserl und Lebkuchen vor allem malzbetonte Biere empfiehlt. Kurzum: Auf die Festtafel gehören neben gereiftem Wein und Käse auch die langsam gebrauten Festtagsbiere als Zeichen einer gehobene Genusskultur.

Die insgesamt 27 Slow Brewer in Deutschland, Österreich, Italien und in der Schweiz brauen für diese Zeit spezielle Fest- und Weihnachtsbiere. Die österreichischen Slow Brewer kredenzen etwas den Pils-Bock „Trumer Imperial“, das Honigbier „Christkindl“ von Stiegl, den Hirter Festbock oder den Black Bock der Braucommune Freistadt.

Meist werden eher dunklere, malzbetonte Biere eingebraut, die auch ein bisschen kräftiger sein dürfen. Dass diese Biere stärker sind, hat damit zu tun, dass sie früher in der Fastenzeit getrunken wurden“, erzählt Gresser. „Diese Fest- oder Weihnachtsbiere sind allesamt ideal zum Entschleunigen und zum Genießen und sind typisch für unsere Bierkultur!“

Ein besonders beliebtes Festtagsbier ist das kräftige Bockbier. Der Name stammt nicht, wie gemeinhin oft erzählt wird, aus der Tierwelt. Namenspate ist die niedersächsische Stadt „Einbeck“, die im späten Mittelalter ein besonderes Starkbier braute – aus der Silbe „beck“ wurde im Laufe der Zeit der „Bock“.

„Entscheidend ist heute, dass diesen Festtagsbieren auch in der Produktion viel Zeit zur Reife gegönnt wird, das macht das Geschmacksbilder runder und stimmiger“, bringt es der Slow Brewing-Gründer August Gresser auf den Punkt.

Was selbstverständlich klingt, ist es leider nicht. Im Gegenteil: In Großbrauereien werden oft mit dem High-Gravity-Verfahren aus Gründen der Effizienz aus einem Sud meist verschiedene Biere hergestellt und nur kurz gereift. Dass dabei Qualität und Bierkultur zu kurz kommen, ist offensichtlich.

*Für ein Interview zum Thema Festtagsbiere, Bierqualität und andere winterliche Biertraditionen steht Ihnen Slow Brewing Gründer Dr. August Gresser jederzeit zur Verfügung. Auf slow-brewing.com finden Sie die wichtigsten Facts zum Gütesiegel und zu den Slow Brewern, die es führen dürfen.*

*2018-12-04*

**Bildtexte:**

**Pressebild1:** Auf der festlichen Weihnachtstafel sollten Biere der österreichischen Slow-Brewer nicht fehlen.

**Bildnachweis:** shutterstock.com/MaxyM / Abdruck honorarfrei!

**Pressebild2:** Dr. August Gresser gründete 2011 das Gütesiegel Slow Brewing.

**Bildnachweis:** www.neumayr.cc / Abdruck honorarfrei!

**Rückfragen richten Sie bitte an:**

Mag. Klaus Buttenhauser

Tel.: 0043/(0)664/155 05 56

E-Mail: [press@slow-brewing.com](mailto:press@slow-brewing.com)