****

**MEDIENINFORMATION**

➲***Ausgezeichnet: Slow Brewing-Siegel für sieben bayerische Brauereien und ihre Biere***

➲***Härtestes internationales Bier-Qualitätssiegel***

➲***Slow Brewing-Gütesiegel beginnt dort, wo das Reinheitsgebot aufhört***

**Mut zur Langsamkeit:**

**Bayern hat sieben ausgezeichnete Slow Brewer**

***In Bayern dürfen sieben Brauereien das strengste internationale Gütesiegel für Bier – das Slow Brewing-Siegel – tragen: die Gräfliche Brauerei Arco-Valley, das Gräfliche Hofbrauhaus Freising, das Brauhaus Faust, die Brauerei Meckatzer Löwenbräu, die Privatbrauerei Schweiger, die Stadtbrauerei Spalt und die Privat-Brauerei Zötler. „Das Gütesiegel beginnt da, wo das Reinheitsgebot aufhört“, bringt Slow Brewing-Gründer August Gresser den hohen und umfassenden Qualitätsanspruch von Slow Brewing auf den Punkt. Für die Konsumenten bedeutet das: herausragender Geschmack und ein gutes Gewissen beim Genießen der traditionell langsam gebrauten Biere.***

Es war der typische Einheitsgeschmack von industriell gebrauten Bieren, der August Gresser dazu brachte, Slow Brewing aus der Taufe zu heben. „Meine Beziehung zum Lebensmittel Bier ist sehr liebevoll, sehr persönlich – und deshalb wollte ich schon als Braumeister Bier immer so gut machen, wie es nur geht. Mit Rohstoffen höchster Qualität, aber eben auch mit einer behutsamen Brauweise, die dem Bier guttut und damit auch den Menschen, die es konsumieren“, erzählt der Slow Brewing-Gründer, der mit seinem Slow Brewing Institut das weltweit härteste Bier-Gütesiegel für Bier und Brauerei vergibt. **In Bayern dürfen nur sieben Brauereien dieses Gütesiegel tragen: *die Gräfliche Brauerei Arco-Valley, das Gräfliche Hofbrauhaus Freising, das Brauhaus Faust, die Brauerei Meckatzer Löwenbräu, die Privatbrauerei Schweiger, die Stadtbrauerei Spalt und die Privat-Brauerei Zötler.***

„Im Prinzip kann sich jede Brauerei für das Slow Brewing-Gütesiegel bewerben“, erzählt Gresser, aber in der Praxis sieht es so aus, dass die meisten Brauereien abgelehnt werden müssen – entweder weil sie die strengen Prüf- und Zulassungskriterien für die Biere und die Brauerei nicht erfüllen könnten oder weil sie nicht dazu bereit sind, die nötige Transparenz und den permanenten Aufwand für den Prüfprozess zu ermöglichen. So werden die Biere beispielsweise jeden Monat unabhängig überprüft.

Die Slow Brewer geben ihren Bierspezialitäten mehr und immer die ideale Zeit zum Reifen. Zudem verzichten sie ganz bewusst auf die weit verbreitete nachträgliche Verdünnung des fertigen Biers (High Gravity Brewing). Bei verdünnten Bieren ergibt sich ein anderes Aromaprofil als bei Bieren mit Originalstammwürze, deshalb ist das High Gravity-Verfahren bei Slow Brewing ein absolutes No-Go. Die langsame und schonende Brauweise 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.

Bei den strengen Brauerei-Audits wird die Qualität der Rohstoffe, der hygienische Zustand der Brauerei und die Art der Herstellung genauso unter die Lupe genommen, wie das Verhalten gegenüber Mitarbeitern, Lieferanten und der Umwelt. Die Biergenießer bekommen durch das Slow Brewing-Siegel Orientierung und Sicherheit. Kurzum: Slow Brewing ist ein Wegweiser zum besseren Bier.

Insgesamt gibt es inzwischen 27 ausgezeichnete Brauereien in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Italien. Das gemeinsame Ziel der Slow Brewer ist es nicht, mit geringsten Kosten Bier herzustellen, sondern Bierliebhabern exzellente, charaktervolle Biere anzubieten, die länger reifen dürfen und die guttun. „Konsumenten erkennen die Biere an unserem Logo auf den Flaschenetiketten oder auf den Fässern“, erklärt Gresser.

Auf ***slow-brewing.com*** sind übrigens alle ausgezeichneten Brauereien zu finden.

2019-10-08

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Bildtext:**

**Pressebild:** Da fällt Biergenießen leicht! In Bayern gibt es die „glorreichen Sieben“, die mit dem Slow Brewing Gütesiegel das härteste internationale Gütesiegel für Bier tragen dürfen: die Gräfliche Brauerei Arco-Valley, das Gräfliche Hofbrauhaus Freising, das Brauhaus Faust, die Brauerei Meckatzer Löwenbräu, die Privatbrauerei Schweiger, die Stadtbrauerei Spalt und die Privat-Brauerei Zötler.  
**Bildnachweis:** *wildbild / Abdruck honorarfrei!*

***Rückfragen richten Sie bitte an:***

*Pressestelle Slow Brewing, Mag. Alexandra Picker, PICKER PR – talk about taste*

*Tel.: +43 / (0)662-841187-0, Mail:* [office@picker-pr.at](mailto:office@picker-pr.at)*; www.picker-pr.at*