****

**MEDIENINFORMATION**

➲ ***Sieben Slow-Brewer aus Bayern orten Chance der Pandemie***

➲ ***Nachhaltigeres Bewusstsein bei Lebensmittelkonsum***

➲ ***Lockdown förderte Rückbesinnung auf traditionelle Werte***

**Slow Brewer schauen positiv in die Zukunft:
Krise stärkt Bewusstsein für Qualität & Regionalität**

Wenn man der Corona-Pandemie etwas Positives abgewinnen kann, dann die Tatsache, dass sie dazu geführt hat, dass viele KonsumentInnen vermehrt auf die Qualität und Herkunft der Lebensmittel achten. Vor allem während des Lockdowns verzeichneten regionale Anbieter, Hofläden oder auch der „Ab-Brauerei-Verkauf“ einen verstärkten Zulauf. Diesen Wandel im Verhalten spüren auch die sieben bayerischen Slow Brewer: die Gräfliche Brauerei Arco-Valley, das Gräfliche Hofbrauhaus Freising, das Brauhaus Faust, die Meckatzer Löwenbräu, die Privatbrauerei Schweiger, die Stadtbrauerei Spalt und die Privat-Brauerei Zötler. In vielen Gesprächen mit KonsumentInnen und Bier-GenießerInnen konnten sie ein spürbar gestiegenes Bewusstsein für regionale, nachhaltige Produkte und eine große Treue zu authentischen Qualitätsmarken feststellen. Werte wie Handwerklichkeit, regionale Verwurzelung und echte Qualität, denen sich die Slow Brewer verpflichtet fühlen, erleben aktuell ein regelrechtes Revival – und das gibt Anlass für einen positiven Blick in die Zukunft. „Auch wenn sich die Gesellschaft in dieser kurzen Zeit nicht fundamental verändert hat, beim Konsumverhalten hat doch ein Umdenken in vielen Köpfen stattgefunden“, ist August Gresser, Geschäftsführer von Slow Brewing, überzeugt und sieht der Marktentwicklung für Anbieter herausragender Bierqualität sehr positiv entgegen.

**Langsame Brauweise ohne Verdünnung**

„Gut Ding braucht Weile, dieser Spruch trifft gerade auch auf das Bierbrauen zu“, betont Gresser. Neben der Verwendung reiner, natürlicher Rohstoffe ist es die langsame und schonende Brauweise, die sich wesentlich auf den runden und ausgereiften Geschmack des Bieres auswirkt. Die Hefe wird nicht „gestresst“ und es entstehen weniger sogenannte Fusel-alkohole als bei beschleunigten Herstellungsverfahren, die oft in der industriellen Massen-produktion zum Einsatz kommen. Will man mit dem Slow Brewing-Gütesiegel ausgezeichnet werden, ist es beispielsweise auch nicht erlaubt, das fertige Bier nachträglich mit Wasser zu verdünnen (High Gravity Brewing).

**Slow Brewing: Bier mit gutem Gewissen genießen**

Das Besondere am Slow Brewing-Gütesiegel ist, dass die Slow Brewing-Tester sowohl die Biere als auch die Brauerei im Detail unter die Lupe nehmen und von den Brauereien volle Transparenz verlangen. „Wir sind das einzige Siegel, das beides – die Biere und die Brauerei – analysiert und bewertet“, bringt es der Slow Brewing-Gründer August Gresser auf den Punkt. „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 und garantiert neben herausragendem Geschmack auch ein gutes Gewissen beim Genießen“, so Gresser und er ergänzt „Die Pandemie hat uns in unserem Tun bestätigt und uns gezeigt, dass sich unser beharrliches Engagement für Qualität und unser Mut zur Langsamkeit lohnt“.

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

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

**Bildtext:**

**Pressebild:** In Zeiten wie diesen greifen BiergenießerInnen verstärkt zu regionalen nachhaltigen Produkten, das spüren auch die sieben bayerischen „Slow Brewer“ – die Gräfliche Brauerei Arco-Valley, das Gräfliche Hofbrauhaus Freising, das Brauhaus Faust, die Meckatzer Löwenbräu, die Privatbrauerei Schweiger, die Stadtbrauerei Spalt und die Privat-Brauerei Zötler.

**Bildnachweis:** wildbild / Abdruck honorarfrei!

2020-10-06

***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*;* [www.picker-pr.at](http://www.picker-pr.at)