

Brauhaus Faust mit dem "konsequentesten Gütesiegel" ausgezeichnet

Dem Brauhaus Faust zu Miltenberg ist das Siegel "Slow Brewing - zertifizierte Spitzenqualität" verliehen worden. Das steht in der Brauwelt für "herausragenden Geschmack und zuverlässige Bierqualität".

"Wir haben, woran viele Großbrauereien nicht heran reichen", freut sich Brauhaus-Geschäftsführer Johannes Faust. Und tatsächlich führen von rund 1.539 Brauereien in Deutschland nur 18 die Auszeichnung mit dem Slow Brewing-Gütesiegel, international nur 27.

Einzigartig am Biermarkt

Ähnlich der "Slow Food"-Bewegung in Lebensmittelerzeugung und in der Gastronomie, setzt das Slow Brewing auf besondere Produkt- und Verarbeitungsqualität beim Bier. Das Besondere am Slow Brewing-Siegel: Die unabhängigen Slow Brewing-Tester nehmen sowohl die Biere als auch deren Brauerei selbst unter die Lupe und verschaffen sich hierzu im gesamten Unternehmen volle Transparenz. Sie checken alle Rohstoffe, analysieren und bewerten Art und Qualität aller Herstellungsprozesse sowie schlussendlich die Qualität der Unternehmensführung. Slow Brewing-Gründer Dr. August Gresser: "Slow Brewing zertifiziert ausschließlich Unternehmen, die in allen Bereichen ihrer Wertschöpfung 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."

Doppelt und mehrfach geprüft

Neben der Prüfung von Rohstoffen und Brauprozess in Miltenberg, findet wiederholt eine geschmackliche Qualitätsprüfung aller Faust-Biersorten am renommierten Forschungszentrum Weihenstephan der Technischen Universität München statt. Dabei wird die Qualität der Faust-Biere ununterbrochen jeden Monat ausführlich analysiert. Verglichen werden dabei die Qualitäten frisch abgefüllter Faust-Biere mit denen, die schon mehrere Monate auf der Flasche sind. "Weil konstante Bierqualität zu erzeugen zu den schwierigsten Herausforderungen eines jeden Brauers zählt", so die Slow Brewing-Prüfer. Das strenge, unabhängige und wissenschaftliche Prüfverfahren von Slow Brewing umfasst am Ende nahezu 600 Prüfungsfragen, die es zu bestehen gilt.

"Wir freuen uns sehr über die erhaltene Auszeichnung," so der 1. Braumeister des Brauhaus Faust, Brauingenieur Stefan Falk, "unterstreicht sie doch unseren eigenen Anspruch und den unserer Bierfreunde rund um die Region Miltenberg an die hohe geschmackliche Qualität aller unserer zahlreichen Biersorten."

Die Auszeichnung mit dem Siegel "Slow Brewing - zertifizierte Spitzenqualität" ist keine Auszeichnung auf Lebenszeit. Es muss alljährlich neu erworben werden - durch erneutes Durchlaufen des kompletten mehrstufigen strengen Prüfungsprozesses.



Bild: Dr. August Gresser, Gründer von Slowbrewing (Mitte) mit Brauereibesitzer Johannes Faust (links) und dem 1. Faust Braumeister Stefan Falk (rechts).