

Brauhaus Faust zu Miltenberg

Presse-Information

14. Oktober 2021

Brauhaus Faust freut sich über "die glorreiche Sieben"

Seit 2015 ohne Unterbrechung und damit zum siebten Mal in Folge, hat das Brauhaus Faust zu Miltenberg die wohl härteste Qualitätsprüfung der ganzen Brauwelt bestanden: das umfangreiche strenge Slow Brewing-Audit.

Am Mittwoch, den 13.10., schlug um 13 Uhr die Stunde der Wahrheit. Dr. August Gresser, Auditor des Gütesiegels slow brewing gab Geschäftsführer Johannes Faust das Ergebnis seiner Brauereianalyse bekannt. Zuvor hatte er Stunden lang die Braustätte im Miltenberger Schwarzviertel sowie die Abfüll- und Vertriebsstätte in Miltenberg Nord auf Herz und Nieren, pardon: Hopfen und Malz, unter die Lupe genommen. Dr. Gressers Urteil: "Sie haben bestanden."

Damit zählt die Marke Faust zum erlesenen Kreis der Slow Brewer, von denen es deutschlandweit lediglich 22, in der Region D-A-CH nur 31 gibt. Geschäftsführer Johannes Faust freut sich: "Transparenz und Qualität sind mir eine Herzensangelegenheit. Sowohl, was unsere Biere angeht, als auch bezüglich der Nachhaltigkeit, mit der sie erzeugt werden - von Stromverbrauch bis Einkauf der Zutaten. Das Ergebnis des Audits macht zum siebten Mal in Folge klar, dass das Brauhaus Faust hier nicht etwa mit Floskeln unterwegs ist, sondern das Slow Brewing als Unternehmensphilosophie lebt."

Langsame Brauweise, ohne Verdünnung

Wer sein Bier als Slow Brewer einbraut, sein Handwerk also mit Bedacht ausführt, verwendet dazu natürliche, reine Rohstoffe und nutzt langsame und schonende Brau- und Lagerprozesse. Das alles wirkt sich wesentlich auf den ausgereift runden Geschmack des so erzeugten Bieres aus. Ein Grund: Gärt sie in Ruhe, ist die Hefe nicht gestresst. Langsam entstehen mit der Zeit viele gewünschte, für ein vollmundiges Bieraroma entscheidend geschmacksgebende Inhalts- und Aromastoffe. Gleichzeitig entstehen durch langsames Bierbrauen deutlich weniger „unerwünschte Alkohole“ als bei beschleunigten Herstellungsverfahren, wie sie oft in der industriellen Massenproduktion von Bieren zum Einsatz kommen. Will man mit dem Slow Brewing-Gütesiegel ausgezeichnet werden, ist es beispielsweise auch nicht erlaubt, Bier mit hoher Stammwürze nach z.B. Art der Bockbiere einzubrauen und das fertige Bier nachträglich mit Wasser zu verdünnen (so genanntes High Gravity Brewing).

Pressekontakt:

Brauhaus Faust OHG
Johannes Faust
Hauptstraße 219
63897 Miltenberg

Telefon: 0 93 71 - 97 13 0
Telefax: 0 93 71 - 97 13 99
E-Mail: info@faust.de
Internet: www.faust.de

Brauhaus Faust zu Miltenberg

Das Besondere am Slow Brewing-Gütesiegel ist schlussendlich, dass die Slow Brewing-Auditoren sowohl die Biere einer Brauerei, als auch die Brauerei selbst mit Blick auf die Details unter die Lupe nehmen und dazu von den Brauereien im Audit volle Transparenz verlangen. "Wir sind das einzige Siegel, das beides – die Biere und die Brauerei – analysiert und bewertet", bestätigt es der Gründer der Slow Brewing-Bewegung, Dr. August Gresser. Er unterstreicht: "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 Biergeschmack auch ein gutes Gewissen beim Genießen".

Dieses Bier hält 600 Fragen stand

Die geschmackliche und chemisch-technische Qualitätsprüfung eines so auditierten Bieres erfolgt übrigens monatlich durch das renommierte Forschungszentrum Weihenstephan (TU München). Die Bierqualität wird demnach über zwölf Monate im Jahr sowohl im frisch abgefüllten als auch im "gealterten" Produkt überprüft. Damit ist die Qualitätskonstanz eines für das Slow Brewing-Audit angemeldeten Bieres unausweichlich im Blick. Johannes Faust: "Diese strenge Prüfung stellen wir durch konstant höchste Brauqualität sicher. Das ist eine der schwierigsten Herausforderungen für jeden Brauer und im Audit. Je nach Wetter während der Reife auf dem Feld beispielsweise, können Inhaltsstoffe von Getreide und Hopfen variieren, was im Brauprozess immer mit zu berücksichtigen ist".

Die Überprüfung der Brauerei und ihrer gesamten Herstellungsverfahren bis ins kleinste, wird vom Slow Brewing-Institut in Freising jedes Jahr aufs neue durchgeführt. Zertifiziert werden dabei unter anderem Rohstoffqualität, Art und Qualität der Brauweise und die Qualität der Unternehmensführung und -kultur.

Churfranken und Slow Brewing - ein doppeltes Qualitätsversprechen

Das strenge, wissenschaftlich fundierte Audit umfasst mehr als 600 Fragen, die von den unabhängigen Experten des Slow Brewing-Instituts definiert wurden. „Diesen Qualitätsanspruch haben wir im gesamten Brauhaus Faust übernommen“, bestätigt Johannes Faust. "Deswegen passt unser Bier in besonderer Weise zur Region Churfranken. Es ist hier ja unsere Lebensart, die Dinge qualitätsbewusst, hinreichend ruhig und mit großer Lebensfreude anzugehen. Für uns ist diese Auszeichnung also gleichsam doppelt gemoppelt: Wir sind Slow Brewer in Churfranken ..."

Aktualität: sofort

Textlänge: ca. 4.792 Zeichen inkl. Leerzeichen

Pressekontakt:

Brauhaus Faust OHG
Johannes Faust
Hauptstraße 219
63897 Miltenberg

Telefon: 0 93 71 - 97 13 0
Telefax: 0 93 71 - 97 13 99
E-Mail: info@faust.de
Internet: www.f Faust.de

Brauhaus Faust zu Miltenberg

Bilddatei:

Brauhaus Faust zu Miltenberg, Pressefoto, Slow Brewing-Zertifizierung 2021,14102021.jpg

Foto-Credits: Werkfoto Brauhaus Faust

Bildunterschrift:

Zum siebten Mal in Folge hat das Brauhaus jetzt mit dem Slow Brewing-Audit die wohl strengste Brauereiprüfung der Branche bestanden. Die Urkunde überreichte Dr. August Gresser (Slow Brewing-Gründer, Mitte) an Johannes Faust (geschäftsführender Gesellschafter, links) und Stefan Falk (1. Braumeister).

Pressekontakt:

Brauhaus Faust OHG
Johannes Faust
Hauptstraße 219
63897 Miltenberg

Telefon: 0 93 71 - 97 13 0
Telefax: 0 93 71 - 97 13 99
E-Mail: info@faust.de
Internet: www.faust.de