

Aus "Welde No1 Premium Pils" wird "Welde No1 Slow Beer Pils"

Neues Design, bewährter Geschmack

Brauerei unterstreicht ihre Haltung zu Handwerk, Tradition und Qualitätsversprechen – Vom beliebigen Premium zum verbrieften Slow Beer



Plankstadt, 23. August 2017 - **Zum WeldeFest 2017 erschien das Pils "No1" der Plankstadter Braumanufaktur in neuem Design. Damit verbunden ist vor allem ein deutliches Zeichen für die klare Haltung des Unternehmens zu seinem Handwerk: die Braumanufaktur Welde setzt sich für echte Qualitätsprüfung durch unabhängige Gremien, für beste Produkte und Rohstoffe, für in Ruhe und mit Zeit handwerklich gebrautes Bier und für regionale Biervielfalt ein.**

Um die für Welde nicht neue, aber immer wichtiger werdende Haltung zu untermauern, hat die Braumanufaktur ein deutliches Zeichen gesetzt und sich bereits vor zwei Jahren der härtesten Prüfung unterzogen, die es zur Zeit am Biermarkt gibt: Der Zertifizierung als "Slow Brewer" durch das "Slow Brewing Institut". Bereits 2015 wurde Welde mit dem "Slow Beer"-Gütesiegel für exzellente Produktion und herausragende Bierqualität ausgezeichnet. "Slow Brewing" ist der Verfechter und Vorreiter für richtig gutes Bier. Denn "Slow Brewer" kann nur werden, wer sich den Bedingungen des "Slow Brewing Instituts" stellt und den strengen, unabhängig und wissenschaftlich fundierten Maßstäben gerecht wird. Der Weg zum Zertifikat ist lang und erfordert laut Statuten des "Slow Brewing Instituts" höchste Qualität auf allen Ebenen von Brauerei und Produkt.

Dass der Begriff „Premium“ mittlerweile bei Produktbeschreibungen inflationär genutzt werde, stört Welde-Chef Hans Spielmann schon lange, besonders wenn es um Bier geht. „Jeder schreibt Premium aufs Etikett, egal, was drin ist“, ärgert sich Spielmann. Deshalb habe er sich nach einer echten und vor allem neutralen Zertifizierungsstelle umgesehen. Gefunden habe er sie im „Slow Brewing Institut“, das er als eine Art „TÜV“ für Bierqualität beschreibt.

Nach zwei Jahren regelmäßiger und erfolgreicher Qualitätsprüfung seines Welde No1 Pils durch das Institut läutete der Welde-Chef anlässlich des diesjährigen Brauereifestes eine neue Ära ein: Ab jetzt steht auf dem Flaschenetikett des Welde-Flagschiffes „Slow Beer Pils“.



„Wenn man das „Slow Beer“-Siegel bekommen hat, ist das definitiv etwas ganz Besonderes“, sagt Welde-Chef Hans Spielmann. Auch er ist stolz darauf, dass Welde diese Auszeichnung bekommen hat. Denn das Institut, das dieses Siegel europaweit vergibt, prüfe nicht nur monatlich in Zusammenarbeit mit dem Forschungszentrum für Brau- und Lebensmittelqualität in Weihenstephan die Bierqualität, sondern checke jedes Jahr die ganze Brauerei, die Rohstoffe, Produktionsprozesse und die Unternehmenskultur. „Slow Beer“ stehe für den bewussten Gegentrend zum Massenbier, für Kältereifung, Zeit zum Brauen und nachhaltige Produktion. „Mit den strengen Zertifizierungsrichtlinien von „Slow Beer“ wird ein ganz neuer Maßstab für Qualitätsbiere definiert“, erklärt Spielmann.

Unterstützt wird die Anpassung des Markennamens durch ein neues Erscheinungsbild: das bekannte silbrig glänzende, metallbedampfte Etikett ist einem aus weißem Naturpapier mit plakativem, schwarzem Schriftbild gewichen.

Die Änderung im Namenszusatz erfolge deshalb, weil der Begriff „Premium“ mittlerweile zu stark verwässert sei, nicht mehr für geprüft beste Qualität stehe, kein Qualitätssiegel und keine offizielle Bewertung durch eine neutrale Instanz sei, so Spielmann weiter. „Mit dem abgenutzten Premium-Begriff, wie er heute im Allgemeinen, aber eben auch in der Braubranche genutzt wird, können wir uns nicht mehr identifizieren. Dazu sind uns Qualität und Geschmack einfach zu wichtig“, erklärt der WeldeChef und konstatiert: „Slow Beer ist echtes Premium!“

488 Wörter

Info

Slow Brewing

Das Slow Brewing Institut mit Sitz in Freising ist das konsequenteste Gütesiegel am internationalen Biermarkt. Es bewertet Bier und Brauerei. Nicht nur der konstant herausragende Geschmack, sondern der gesamte Herstellungsprozess unterliegt der strengen Kontrolle durch die unabhängigen Experten des Slow Brewing Instituts. Diese Kontrollen werden regelmäßig und in kurzen Intervallen durchgeführt. Einer strengen Prüfung unterzogen werden Produktionsqualität und Geschmack, eingesetzte

Rohstoffe, Unternehmensführung und –kultur. Die Zertifizierung erfolgt durch unabhängige Experten, das harte, unabhängige Audit durch technisch fundierte Prüfverfahren.



Slow Beer

Neben der Verwendung reiner, natürlicher Rohstoffe, ist es die langsame, schonende Brauweise des Slow Brewing, die sich ganz wesentlich auf den Geschmack von Slow Brewing Bieren auswirkt. Slow Brewer geben ihren Bierspezialitäten die ideale Zeit zum Reifen. Zudem verzichten sie ganz bewusst auf eine nachträgliche Verdünnung des fertigen Biers (High Gravity Brewing). Bei verdünnten Bieren ergibt sich ein anderes Aromaprofil, als bei Bieren mit Originalstammwürze. Deshalb ist das in industrieller Herstellung weit verbreitete High Gravity Verfahren bei Slow Brewing ein „No-Go“.

Die schonende Brauweise des Slow Brewing wirkt sich positiv auf den Geschmack aus und es entstehen weniger Fuselalkohole als bei beschleunigten Herstellungsverfahren. Slow Beer kommt aus Brauereien, die in allen Bereichen ihrer Wertschöpfungskette fair und bewusst agieren. Die umfangreichen Zertifizierungskriterien umfassen beispielsweise die gelebte Unternehmensverantwortung, das Arbeiten im Sinne der Nachhaltigkeit für Generationen, die aktive Mitarbeiterförderung und das konsequente Leben einer positiven Unternehmenskultur.

Quelle und mehr Infos: www.slow-brewing.com

Über Welde

Welde ist eine in achter Generation familiengeführte Braumanufaktur, die seit 1752 in der Metropolregion Rhein-Neckar für innovative, traditionelle und handwerkliche Braukunst steht. Die Welde-Biere werden mit nachhaltig erzeugten Rohstoffen aus der Region und nach Slow Beer Richtlinien eingebraut. Die Welde-Biervielfalt umfasst Welde No1 Premium Pils (Öko-Test "Sehr gut"), Welde Naturstoff (Bio-Bier), Welde Kurpfalz Premium Export, Kurpfalzbräu Helles, diverse Weizenbiere und Sportweizen (alkoholfrei), zweierlei Fassbrause auf Limonadenbasis sowie die Mixgetränke Welde Naturradler und Welde WeizenGrape (Hefeweizen Pampelmuse). Dazu komponiert Welde jährlich ein hopfenbetontes Jahrgangsbier mit edlem Aromahopfen aus aller Welt. Eine Craft Beer Edition verschiedener Stile rundet die Welde-Biervielfalt ab. Die WeldeBiere werden hauptsächlich in der charakteristischen Flasche mit dem geschwungenen Hals angeboten, der ersten Mehrweg-Individualflasche Deutschlands. Die Braumanufaktur Welde, Mitglied bei den Freien Brauern, ist durch das Exzellenz- und Bier-Gütesiegel des internationalen slowBREWING Instituts als Slow Brewery zertifiziert.

Ansprechpartnerin für Redaktionen und Leseranfragen

Weldebräu GmbH & Co. KG

Susanne Schacht

Brauereistr. 1 - 68723 Plankstadt-Schwetzingen

Telefon: 06202 / 93 00-84 - Telefax: 06202 / 93 00-8984

E-Mail: presse@welde.de, sschacht@welde.de - Internet: <http://www.welde.de>