

## PRESSEINFORMATION

Februar 2022

# Höchste Qualität - hervorragender Geschmack

Zum neunten Mal in Folge erhielt die Familienbrauerei Moritz Fiege das Gütesiegel Slow Brewing für herausragende Bierqualität – Der strengste Qualitätstest der Branche würdigt alle Unternehmensbereiche

**Bochum, im Februar 2022. Zum neunten Mal in Folge wurde die Familienbrauerei MORITZ FIEGE mit dem Slow Brewing-Gütesiegel ausgezeichnet. Die jährliche Qualitätsprüfung beurteilt neben den Bieren alle Unternehmensbereiche und -aktivitäten der Brauerei. Sie gilt dabei als die strengste Prüfung der Branche. „Unsere Familienbrauerei trägt das Slow Brewing-Gütesiegel bereits seit dem Jahr 2013. Wir sind stolz und froh, auch 2022 ein Teil dieser Vereinigung für herausragende Bierqualität sein zu dürfen“, kommentiert die Familie Fiege den Prüfungserfolg.**

„Wir haben unsere Aufgaben wieder mit Erfolg erledigt. Die handwerkliche Qualität und Eigenständigkeit steht bei uns immer an erster Stelle“, berichtet Holger Kittler. Der zweite Braumeister der Bochumer Familienbrauerei ist als Leiter des Qualitätswesens für das jährliche Audit verantwortlich.

Dabei standen neben dem Umgang mit der COVID-19-Pandemie weitere wichtige Punkte auf der Agenda des Slow Brewing-Auditors und Geschäftsführers Dr. August Gresser. In seinem Fokus lag einmal mehr der konstant herausragende Geschmack des Bieres, die Qualität der Rohstoffe, des Brauprozesses, der Unternehmensführung und der Unternehmenskultur. In diesen Bereichen erzielten die Bochumer erneut Bestnoten.

## Moritz Fiege - Slow Brewer seit 2013

Das Gütesiegel Slow Brewing trägt die Familienbrauerei Moritz Fiege seit 2013 – gemeinsam mit 30 weiteren Brauereien aus Deutschland, Österreich, Italien und der Schweiz. „Slow Brewing beginnt, wo das Reinheitsgebot aufhört“, sagt Dr. August Gresser. So unterschiedlich die ausgezeichneten Brauereien auch sind, so teilen sie alle die Leidenschaft für das Gute. Die gemeinsamen Werte der Slow Brewer definieren die Art der Bierherstellung und die Unternehmenskultur. Alle Werte sind mit einer Vielzahl konkreter Kriterien hinterlegt, die für eine erfolgreiche Zertifizierung ausschlaggebend sind.

### Mit Zeit

Im Gegensatz zu einer beschleunigten industriellen Massenproduktion bekennen sich Slow Brewer zu einer langsamen Gärung und schonenden Reifung. Neben der Verwendung reiner natürlicher Rohstoffe ist es vor allem der Faktor Zeit, der für den herausragenden Geschmack von Slow Bieren sorgt.

### Gekonnt

Für herausragendes Bier verbinden Slow Brewer traditionelle Brauverfahren mit höchstem brauwissenschaftlichem Know-how und modernster Produktionstechnik.

### Echt und verwurzelt

Slow Brewer lieben und schützen das Echte. Das Echte beginnt bei den reinen Zutaten und endet in Brauspezialitäten mit Individualität. Die regionale Verwurzelung spielt dabei immer eine Rolle. Slow Brewer sind gewachsene Brauer, die ihre Leidenschaft für herausragendes Bier völlig unabhängig von Konzernen und deren Vorgaben leben. Das schützt vor Einheitsgeschmack und sorgt für die Vielfalt, die sich bewusste Bierliebhaber wünschen.

### Bewusst und fair

Slow Brewer produzieren Lebensqualität. Mit herausragenden Bieren und bewusstem, integrem Handeln. Bewusst im Sinne der Umwelt und ihrer Region, bewusst im Sinne der folgenden Generationen und bewusst im Sinne einer fairen Zusammenarbeit mit Mitarbeitern und allen am Produktionsprozess Beteiligten.

### Mehr Informationen:

[www.moritzfiege.de](http://www.moritzfiege.de)

[www.slow-brewing.com](http://www.slow-brewing.com)