



PRESSEINFORMATION

Löwenbrauerei Hall Fr. Erhard GmbH & Co. KG
74523 Schwäbisch Hall / Ritterstrasse 6 / www.hallerloewenbraeu.de

300 Jahre Familienbrauerei 1724 - 2024

23. April - Tag des Bieres 2025 – Ausgezeichnet!

**Ansprechpartner
Pressekontakt**

**Geschäftsführende Gesellschafter Hans Firnkorn und Peter Theilacker
Dagmar Alberti / Pressereferentin**
mobil 0 176 21 768 743
dagmar@albertikommunkation.de

**Fotorechte
Datum**

Löwenbrauerei Hall Fr. Erhard GmbH & Co. KG / Ufuk Arslan
15. April 2025

Langfristig Qualität unter Beweis gestellt: DLG & Slow Brewing vergeben Auszeichnungen für die Löwenbrauerei Hall

Die Löwenbrauerei Hall Fr. Erhard GmbH & Co. aus Schwäbisch Hall wurde aktuell vom Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) zum 23. Mal mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ geehrt. Die Unternehmensauszeichnung steht für konsequentes Qualitätsstreben und wird nur vergeben, wenn Lebensmittel mindestens fünf Jahre regelmäßig und erfolgreich von der DLG getestet wurden. Zudem wurden folgende Produkte ausgezeichnet:

| | |
|------------------------------|-------------------------|
| Hefeweizen | mit Gold / DLG |
| Edelpils | mit Gold / DLG |
| Meistergold Spezial | mit Silber / DLG |
| Wildbadquelle Klassik | mit Gold / DLG |
| Sportquelle Klassik | mit Gold / DLG |

Hefeweizen

Zertifizierung mit dem Slow Brewing Siegel

Hintergrund DLG und Presstext der DLG: Seit vielen Jahren lassen Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft ihre Produkte freiwillig durch Sachverständige der DLG testen. Um dieses Qualitätsstreben zu fördern, vergibt die DLG den „Preis für langjährige Produktqualität“. „Die Preisträger belegen damit ihre Qualitätsstrategie als klares Bekenntnis zu einer kontinuierlichen Sicherung und Weiterentwicklung der Qualität“, unterstreicht Freya von Czettritz, Geschäftsführerin der DLG Holding GmbH. Unternehmen müssen fünf Jahre in Folge an den produktspezifischen Internationalen Qualitätsprüfungen des DLG-Testzentrums Lebensmittel teilnehmen und pro Prämierungsjahr mindestens drei Prämierungen erzielen. Ab dem fünften erfolgreichen Teilnahmejahr wird der Betrieb mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet. Alle ausgezeichneten Unternehmen sind unter www.DLG.org/PLP veröffentlicht. (Ende Presstext DLG)

Geschäftsführer Peter Theilacker teilt die Freude mit seinen Brauern und erklärt: „Diese Auszeichnungen sind als Lebensmittel-Güte-Siegel bekannt. Sie sind uns sehr wichtig. Einmal im Jahr senden wir dafür unsere Produkte ein, welche sensorisch und analytisch geprüft werden. Unser meistausgezeichnetes Bier ist das ‚Meistergold‘ und für das ‚Mohrenköpfe‘ haben wir 2013 sogar den Bundesehrenpreis bekommen.“ Er verweist zusätzlich auf die aktuelle Auszeichnung des Slow Brewing-Vereines, dem er als Präsident vorsteht. „Da sind kleine und feine Brauereien im Austausch zusammen und 2013 waren wir mit die ersten. Hier wird die Bierqualität sogar monatlich geprüft“, erklärt Geschäftsführer Theilacker seine besondere Wertschätzung der aktuellen Auszeichnung mit dem Slow Brewing-Gütesiegel. Seiner Einschätzung nach sind die Slow Brewing-Analysen noch etwas akademischer angesetzt, denn es werden jeden Monat ein bis zwei Biere durch die Mitgliedsbrauereien eingesendet, um sie von Experten der Technischen Universität München – Weihenstephan im sogenannten ‚Bier-Karussell‘ verkosten und analysieren zu lassen. Geprüft und bewertet wird der Geschmack und Schaum im Vergleich zum Durchschnitt aller eingesendeten Biere. Das ist in den Augen der Haller Brauer eine sehr reale Marktbewertung. Aber ‚Slow Brewing‘ prüft nicht nur die Biere, sondern auch den Betrieb – inklusive Managementprozesse. „Weil wir schon immer so produziert haben – wir brauen schonend, wir geben dem Bier viel Zeit und verdünnen es nicht – war das für uns kein großer Sprung. Es ist eher so, dass ‚Slow Brewing‘ das promotet, was wir eh tun,“ sagen die Haller Brauer nicht ohne Stolz. Und auch, dass Bier halt nicht gleich Bier ist.

Hintergrund Slow Brewing: SLOW BREWING – DAS GÜTESIEGEL FÜR BIER Bierspezialitäten, die mit dem Slow Brewing-Gütesiegel ausgezeichnet sind, stehen für herausragenden Geschmack und ein gutes Gefühl beim Genießen. Der Geschäftsführer der Haller Löwenbrauerei, Peter Theilacker, ist der Präsident des Vereines ‚Slow Brewing mit Sitz im Bayrischen Freising. Um das Gütesiegel zu vergeben, prüft Slow Brewing nicht nur die Qualität der Biere, sondern auch die Brauerei, die es herstellt. Der umfassende Anspruch, die Tiefe und Frequenz der Überprüfungen und der wissenschaftliche Zugang ist einzigartig am internationalen Biermarkt.

Warum schmecken Slow-Brewing Biere besser? Neben der Verwendung reiner, natürlicher Rohstoffe ist es die langsame, schonende Brauweise des Slow Brewing, die sich ganz wesentlich auf den besonders runden und ausgereiften Geschmack von Slow Brewing Bieren auswirkt. Slow Brewer geben ihren Bieren die ideale Zeit zum Reifen. Zudem verzichten sie ganz bewusst auf eine nachträgliche Verdünnung des fertigen Bieres (High Gravity Brewing). Bei verdünnten Bieren ergibt sich ein anderes Aromaprofil als bei Bieren mit Originalstammwürze, deshalb ist das weit verbreitete High Gravity Verfahren bei Slow Brewing ein No-Go. Die schonende Brauweise des Slow Brewing wirkt sich aber nicht nur positiv auf den Geschmack aus, es entstehen auch weniger Fuselalkohole als bei beschleunigten Herstellungsverfahren, die oft in der industriellen Massenproduktion zum Einsatz kommen.

Und warum ein gutes Gefühl? Weil man Bier konsumiert, welches von Brauereien kommt, die in allen Bereichen ihrer Wertschöpfungskette fair und bewusst agieren. Die umfangreichen Zertifizierungskriterien beinhalten beispielsweise die gelebte Unternehmensverantwortung, das Arbeiten im Sinne der Nachhaltigkeit für Generationen, die aktive Mitarbeiterförderung und das konsequente Leben einer positiven Unternehmenskultur. **Mehr Infos zu ‚Slow Brewing‘, welche Brauereien dazu gehören und wie das geprüft wird auf www.slow-brewing.com/das-gutesiegel**