Was ist eigentlich Slow Brewing – Das Brauen mit Zeit für Geschmack?

What Exactly is Slow Brewing? Brewing with Time for Taste?

Gründung und kontinuierliche Weiterentwicklung

Inspiriert von der „Slow"-Bewegung durch die Gründung von Slow Food 1986 in Bra im italienischen Piemont aus Protest gegen die geplante Eröffnung der McDonald's-Filiale an der Spanischen Treppe in Rom und eben gegen „Fast Food", wurde die grenzüberschreitende Wertegemeinschaft Slow Brewing am 14. Oktober 2011 in München ins Leben gerufen.

Die 13 Gründungsmitglieder setzten sich aus ausgewiesenen Experten der Brauwissenschaft und Brauwirtschaft sowie Vertretern aus Politik, Wirtschaft und Kultur zusammen. Vorrangiges Ziel war dabei die Pflege der Bierkultur. Aber Slow Brewing will nicht nur den kulturellen Stellenwert des Bieres, sondern auch die Biervielfalt sowie die Förderung der Bierqualität professionell unterstützen.

Slow Brewing ist eine Vereinigung von derzeit 32 Brauereien aller Größenordnungen aus Deutschland, Österreich, Italien, den Niederlanden und der Schweiz.
„Slow" steht in diesem Kontext für schonendes, langsames Brauen und einer ausreichend langen Reifezeit der Biere, bevor sie abgefüllt werden. Außerdem ist die international weitverbreitete nachträgliche Verdünnung des ausstoßreifen Bieres (High Gravity Brewing) unzulässig.

Einzelne Vereinsinhalte von Slow Brewing sind nicht neu. Neu hingegen ist die konsequente Verknüpfung der Inhalte zu einem gesamtheitlichen und zeitgemäßen Konzept, nämlich der Symbiose zwischen „Stoff & Geist".

Slow Brewing steht auf drei Säulen:

- Zertifizierung der Bierqualität über das Weihenstephaner Bierkarussell des akkreditierten Forschungszentrums Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München
- Jährliche Zertifizierung der Produktion und Braustätte durch das Slow Brewing Institut
- Kontrolle auf die nachhaltige Unternehmensführung im Rahmen des jährlichen Produktionsaudits.

Slow Brewing ist somit das umfassendste und konsequenteste Gütesiegel am internationalen Biermarkt und wurde seit seiner Gründung kontinuierlich weiterentwickelt. Es bewertet Bier und Brauerei. Nicht nur der konstant herausragende Geschmack, sondern der

Foundation and Continuous Development

Inspired by the "Slow" movement through the founding of Slow Food in 1986 in Bra in Piedmont, Italy, in protest against the planned opening of the McDonald's branch on the Spanish Steps in Rome and precisely against "fast food", the cross-border value community Slow Brewing was launched in Munich on October 14, 2011.

The 13 founding members consisted of recognized experts in brewing science and the brewing industry as well as representatives from politics, business, and culture. The primary goal was the cultivation of beer culture. But Slow Brewing does not only want to support the cultural value of beer, but also the diversity of beer as well as the promotion of beer quality in a professional way.

Slow Brewing is an association of some 32 breweries of all sizes from Germany, Austria, Italy, the Netherlands and Switzerland at present.
"Slow" in this context stands for gentle, slow brewing and a sufficiently long maturing time of the beers before they are bottled. In addition, the internationally widespread downstream dilution of beer ready for output (high-gravity brewing) is not permitted.

The fundamental ideas of Slow Brewing are not new. What is new, however, is the consistent interlinking of these ideas into a contemporary concept, the symbiosis of "substance & spirit".

Vereinsgründung 2011 in München

Foundation of the association in Munich in 2011

gesamte Herstellungsprozess, die eingesetzten Rohstoffe und auch die Unternehmensführung und -kultur unterliegen der strengen wissenschaftlichen Prüfung durch Experten des Slow Brewing Instituts. Beispiellos ist, dass diese Kontrollen regelmäßig und in kurzen Intervallen durchgeführt werden.

Warum braucht ein gutes Bier Zeit?

Slow Brewing steht nicht nur für „Zeit", sondern auch gleichzeitig für „kalt": Erst die Entwicklung der Kältemaschine von Carl von Linde im Jahr 1876 machte es möglich, durch künstliche Kühlung überall und zu jeder Jahreszeit untergärig zu brauen. Es durfte, solange es noch keine künstliche Kühlung gab, nur in den kalten Monaten des Jahres, von Michaeli (29. September) bis Georgi (23. April), gebraut werden. Man wusste also schon seit dem Mittelalter, dass zur Herstellung von gutem untergärigem Bier Kälte erforderlich ist.

Der stoffliche Übergang von Würze zu Bier braucht unter natürlichen Bedingungen mehrere Wochen. So setzt man z. B. bei untergärigen Bieren für die Hauptgärung, bei der der größte Anteil an vergärbarem Extrakt unter Freiwerden von Gärungswärme zu Alkohol und Gärungskohlensäure umgesetzt wird, eine Woche an, für die Lagerung, je nach Biertyp, vier bis zwölf Wochen. Beschleunigte Gärverfahren ermöglichen es, die Gesamtproduktionsdauer deutlich zu reduzieren. Dabei ist vor allem die stoffliche Zusammensetzung der Gärungsnebenprodukte unterschiedlich. In der Regel heißt dies, dass im fertigen Bier mehr Gärungsnebenprodukte vorliegen. Werden bestimmte Schwellenwerte dieser Verbindungen überschritten, können sie den Geruch und Geschmack, aber auch die Verträglichkeit des Bieres negativ beeinflussen. Es muss daher aus sensorischen und ernährungsphysiologischen Gründen der Bildung dieser Gärungsnebenprodukte („Fuselalkohole") Einhalt geboten werden. Das geht am besten durch kalte, also langsame und schonende Gärung und Reifung sowie eine kalte, lange Lagerung des Bieres. Mit der entsprechenden langen Zeit zur Reifung, die sortentypisch ist, bildet sich der jeweilige individuelle Charakter des Bieres aus.

Rohstoffe

Die fünf Rohstoffe zur Herstellung von Bier sind: Wasser, Malz, Hopfen, Hefe und Zeit.
Um gutes Bier zu brauen, bedarf es bester Rohstoffe und die entsprechende Zeit für Gärung, Reifung und Lagerung muss dem jeweiligen Biertyp entsprechen: **Tempus est amicus meus – Die Zeit ist mein Freund.**

Der Rohstoffanbau für Hopfen und Malz muss nachhaltig sein. Aspekte zu Umwelt, Natur und Ökologie, Ökonomie sowie sozialem Wohlergehen sind daher zu berücksichtigen. Es werden nur Rohstoffe verwendet, die nach guter fachlicher Praxis unter Angabe der Her-

Slow Brewing Rests on Three Pillars:

- *Certification of beer quality via the Weihenstephan Beer Carousel of the accredited Weihenstephan Research Center for Brewing and Food Quality of the Technical University of Munich*
- *Annual certification of production and brewery by the Slow Brewing Institute*
- *Checking for sustainable corporate management as part of the annual production audit.*

Slow Brewing is thus the most comprehensive and consistent quality seal on the international beer market and has been continuously developed since its inception. It assesses the beer and the brewery. Not only the consistently outstanding taste, but the entire production process, the raw materials used and also the company management and culture are subject to strict scientific scrutiny by experts from the Slow Brewing Institute. Unprecedented is the fact that these checks are carried out regularly and at short intervals.

Why Does Good Beer Need Time?

Slow Brewing stands not only for "time", but also for "cold" at the same time: It was not until the development of the refrigeration machine by Carl von Linde in 1876 that it became possible to brew bottom-fermented beer everywhere and at any time of year by means of artificial cooling. Until artificial refrigeration was available, brewing was only allowed during the cold months of the year, from Michaelmas (September 29) to St. George's Day (April 23). So people have known since the Middle Ages that cold is needed to make good bottom-fermented beer.

The substance transformation from wort to beer takes several weeks under natural conditions. For bottom-fermented beers, for example, one week is set aside for the main fermentation, during which the largest proportion of fermentable extract is converted to alcohol and fermentation carbon dioxide with the release of fermentation heat, and four to twelve weeks for storage, depending on the type of beer. Accelerated fermentation processes make it possible to significantly reduce the overall production time. The material composition of the fermentation by-products varies in particular. This usually means that there are more fermentation by-products in the finished beer. If certain threshold values of these compounds are exceeded, they can have a negative impact on the odor and taste, but also on the compatibility of the beer. The formation of these fermentation by-products ("fusel alcohols") must therefore be stopped for sensory and nutritional reasons. The best way to achieve this is through cold, i.e. slow and gentle fermentation and maturation, as well as cold, long storage of the beer.
With the corresponding long time for maturation, which is variety-specific, the individual character of the beer is formed in each case.

kunft angebaut wurden. Die Produktion von Malz- und Hopfenprodukten erfolgt ebenfalls stets unter guter fachlicher Praxis. Diese Kriterien werden im Rahmen des jährlichen Audits für die Produktionsbesiegelung geprüft.

Der Beschaffenheit des Hopfens und der Hopfenprodukte kommt große Bedeutung zu. Grundsätzlich müssen bei Slow Brewing mindestens 65 % der dosierten Alphasäuren als Doldenhopfen bzw. Pellets aus der Gruppe der Aromahopfen oder Flavor-Hopfen bei der Herstellung von untergärigem Bier verwendet werden. Es dürfen infolgedessen nicht konzentrierte Produkte wie Doldenhopfen (Ballen oder Presslinge), normale Pellets P90, die auch als „Naturhopfen" ausgelobt werden können, und mechanisch konzentrierte Produkte, also lupulinangereicherte Pellets Typ P45, verwendet werden. Außerdem sind extrahierte Produkte wie CO_2- oder Ethanolextrakte in quantitativ begrenztem Umfang zulässig. Die Zugabe von Hopfenölen hingegen ist nicht erlaubt.

In Ländern, in denen das Reinheitsgebot nicht gilt, werden häufig chemisch isomerisierte Hopfenprodukte wie Isopellets oder Isoextrakte eingesetzt. Die Verwendung ist nicht mit den Prüf- und Zulassungsbedingungen, die für das Slow Brewing gelten, vereinbar.

Außerdem ist die Verwendung von chemisch isomerisierten und hydrierten Hopfenprodukten wie Rho-, Tetra- oder Hexahydroisoalphasäuren unzulässig.

Einige Slow Brewer verwenden bei ihrer Bierherstellung ausschließlich Aromahopfen in Form von „Naturhopfen".

Um einen optimalen Verlauf der Gärung und Reifung zu garantieren, wird die Würze ausschließlich mit Hefe in einem perfekten physiologischen Zustand verwendet.

Wissenschaftlich fundiert – so wird durch das Slow Brewing Institut überprüft und zertifiziert

Brauereien, die an dieser Vereinigung teilnehmen wollen, müssen ihre Braustätten und ihre Biere umfangreichen und strengen Kontrollen vom Slow Brewing Institut, der Qualitätskommission von Slow Brewing, unterziehen, einem unabhängigen und wissenschaftlich fundiertem Kontrollorgan, das die konsequente Einhaltung der satzungsgemäßen Bedingungen sowie die Prüf- und Zulassungsbedingungen für zertifizierte Brauereien überwacht.

Einmal im Jahr findet ein Audit statt zur Produktionskontrolle vor Ort durch das Slow Brewing Institut und eine monatliche Kontrolle der Bierqualität im Rahmen des Weihenstephaner Bierkarussells.

Die geschmackliche Qualitätsprüfung des Bieres nach den Kriterien der DLG erfolgt durch das renommierte Forschungszentrum Weihenstephan. Dabei wird die Verkehrsfähigkeit über eine kleine Bieranalyse sowie der Geschmack, frisch und gealtert, die Geschmacksstabilität und die Qualität des Schaumes geprüft und statistisch zur Ermittlung der Produktkonstanz berech-

DLG = Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft / German Agricultural Society

Raw Materials

The five raw materials used to make beer are: Water, malt, hops, yeast and time.

To brew good beer requires the best raw materials and the appropriate time for fermentation; maturation and storage must be in accordance with the type of beer:

Tempus est amicus meus – time is my friend.

The cultivation of raw materials like hops and for malt must be sustainable. Aspects relating to the environment, nature and ecology, economy as well as social well-being must therefore be taken into account. Only raw materials are used that have been grown according to good practice with indication of origin. The production of malt and hop products is also always carried out in good practice. These criteria are checked as part of the annual audit for the production seal.

The quality of hops and hop products is of great importance. In principle, in Slow Brewing at least 65% of the dosed alpha acids used in the production of bottom-fermented beer must come from cone hops or pellets from the group of aroma hops or flavor hops. As a result, it is allowed to use non-concentrated products such as cone hops (bales or pellets), normal pellets P90, which can also be advertised as "natural hops", and mechanically concentrated products, i.e. lupulin-enriched pellets type P45. In addition, extracted products such as CO_2 or ethanol extracts are permitted to a limited extent in terms of quantity. However, the addition of hop oils is not allowed.

In countries where the purity law does not apply, chemically isomerized hop products such as isopellets or isoextracts are often used. The use is not consistent with the testing and approval requirements that apply to Slow Brewing.

In addition, the use of chemically isomerized and hydrogenated hop products such as rho-, tetra- and hexa-hydro-iso-alpha acids is not permitted.

Some slow brewers use only aroma hops in the form of "natural hops" in their beer production.

To guarantee an optimum course of fermentation and maturation, the wort is used exclusively with yeast in a perfect physiological state.

Based on Science – This is How the Slow Brewing Institute Audits and Certifies

Breweries wishing to participate in this association must submit their breweries and their beers to extensive and strict inspections by the Slow Brewing Institute, Slow Brewing's quality commission, an independent and scientifically based inspection body that monitors consistent compliance with the statutory conditions as well as the testing and licensing requirements for certified breweries.

Once a year there is an audit for on-site production inspection by the Slow Brewing Institute and a monthly check of beer quality as part of the Weihenstephan Beer Carousel.

13. Mitgliederversammlung in Köln 2022

13th Members' Meeting in Cologne in 2022

net. Die Überprüfung der Braustätte und der Würze- und Bierbereitung sowie der Abfüllung wird jährlich vom Slow Brewing Institut selbst durchgeführt. Es zertifiziert Rohstoffqualität und Rohstoffbeschaffung, Qualität der Brauweise und die Qualität der Unternehmensführung und -kultur. Das strenge Audit umfasst mehr als 900 Fragen, die von den unabhängigen Experten des Slow Brewing Instituts definiert wurden und ständig optimiert werden. Es geht dabei auch um Transparenz und um Unternehmensverantwortung.

Übliche Qualitätswettbewerbe oder Ansätze zur Auszeichnung und Zertifizierung am Biermarkt decken nur Teilbereiche des breiten Spektrums an Qualitätsmerkmalen ab, kontrollieren weniger intensiv und seltener oder auch gar nicht die Betriebstätten.

Slow Brewing wurde als „Bewegung" mit Vereinsstruktur und äußerst strengen Aufnahmekriterien ins Leben gerufen. Das Slow Brewing Institut ist als Kontrollorgan die konsequente Weiterentwicklung der Organisation von Slow Brewing.

Die Tatsache, dass zahlreiche Bewerbungen von Brauereien nach Überprüfung durch das Slow Brewing Institut abgelehnt wurden, zeigt klar, dass die Zulassungen zur Teilnahme am Gütesiegel alleine nach sachlichen Qualitätskriterien erfolgen und nicht aus finanziellen Motiven. Wenn finanzielle Motive für Slow Brewing maßgeblich wären, hätte die Wertegemeinschaft heute schon weit mehr Mitglieder.
Das Gütesiegel wird nur dann vergeben, wenn alle Bereiche als tadellos bewertet werden.
Resultat: Herausragender Geschmack und ein gutes Gewissen beim Genießen

Die „Craft" des Gütesiegels – Slow Brewer produzieren Craft-Biere, oft schon seit Jahrhunderten

„Craft Beer" ist derzeit stark in Mode. Der Begriff mag neu sein, der Inhalt jedoch nicht! Im Gegenteil: Viele Brauereien, die handwerkliche Biere mit viel Kreativität und Muse herstellen, sind bereits Jahrhunderte alt und leben ihre Prinzipien, ohne je den Begriff „Craft" in den

The taste quality testing of the beer according to DLG criteria is carried out by the renowned Weihenstephan Research Center. This involves testing the marketability via a small beer analysis as well as the taste, fresh and aged, the flavor stability and the quality of the foam, and statistical calculation to determine the product consistency. The Slow Brewing Institute itself carries out annual inspections of the brewery, the wort and beer preparation processes, and the bottling process. It certifies raw material quality and raw material procurement, the quality of the brewing process, and the quality of the company's management and culture. The strict audit includes more than 900 questions defined by the independent experts of the Slow Brewing Institute and is continuously optimized. This is also a matter of transparency and corporate responsibility.

Standard quality competitions or award and certification schemes on the beer market cover only parts of the broad spectrum of quality characteristics, and check less intensively and less frequently, or not at all, on the premises.

Slow Brewing began as a "movement" with an association structure and extremely strict admission criteria. As a monitoring body, the Slow Brewing Institute is the logical progression of the Slow Brewing organization.

The fact that numerous applications from breweries were rejected after review by the Slow Brewing Institute clearly shows that admission to participate in the quality seal is based solely on objective quality criteria and not on financial motives. If financial motives were decisive for Slow Brewing, the community of values would already have far more members today.

The seal of approval is only granted if all areas are rated as impeccable.
Result: Excellent taste and a clear conscience when enjoying it

The "Craft" of the Quality Seal – Slow Brewers have been Producing Craft Beers, often for Centuries

"Craft beer" is very much in vogue at the moment. The term may be new, but not what it's about! On the con-

Mund genommen zu haben. Sie verstehen sich als Gegenentwurf zu Brauereikonzernen und einem Einheitsgeschmack.

Slow Brewer stehen für gelebte Werte

So unterschiedlich die Brauereien in Schwerpunkten und Herangehensweisen auch sind, so handeln sie aus der gemeinsamen Überzeugung, dass Bierliebhaber keinen Einheitsgeschmack wollen, sondern mehr: herausragende Biere und Brauereien, die mit Leidenschaft und Verantwortung an ihre Aufgabe herangehen und das schon seit vielen Generationen:

Mit Zeit

Das Brauen mit Zeit ist eine gelebte Philosophie von Slow Brewing. Im Gegensatz zu einer beschleunigten industriellen Produktion bekennen sich Slow Brewer zu einer langsamen und schonenden Gärung und Reifung. Und das aus gutem Grund – neben der Verwendung reinster natürlicher Rohstoffe ist es vor allem der Faktor Zeit, der für den herausragenden Geschmack, den Charakter und die bessere Bekömmlichkeit von Slow-Bieren sorgt.

Gekonnt

Zertifizierte Slow Brewer wissen, was sie tun. Für ihr Bier verbinden sie traditionelle Brauverfahren mit höchstem wissenschaftlichen Know-how und modernster Produktionstechnik.

Bewusst & fair

Mit hochwertigen Bieren und bewusstem, integrem Handeln. Bewusst heißt hier im Sinne von Umwelt und ihrer Region, bewusst im Sinne der folgenden Generationen und bewusst im Sinne einer fairen Zusammenarbeit mit Mitarbeitern und allen am Produktionsprozess Beteiligten.

Echt & verwurzelt

Slow Brewer lieben und schützen das Echte. Das Echte beginnt bei den reinen Zutaten und endet in Bierspezialitäten 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 Vielfalt, die sich bewusste Bierliebhaber wünschen.

Für diese Werte und ein nachweislich hervorragendes Produkt steht das Slow-Brewing-Gütesiegel für Bier. Wer sich beim Slow Brewing Institut für das Gütesiegel bewirbt, muss die hohen Anforderungen an Geschmack, Qualität, Hygiene, Brautechnik und die Kultur eines nachhaltigen Wirtschaftens erfüllen und sich dem strengen Audit sowie ständigen Kontrollen des Slow Brewing Institutes stellen.

Nachhaltige Unternehmensführung der Slow Brewer

Nachhaltigkeit bedeutet Wohlstand für alle, weder auf Kosten anderer Länder, anderer Menschen und künftiger

trary, many breweries that produce craft beers with a lot of creativity and muse are already centuries old and live their principles without ever having mouthed the term "craft". They see themselves as the antithesis of brewery corporations and a standardized taste.

Slow Brewers Stand for Lived Values

As different as the breweries are in focus and approach, they act from the common conviction that beer lovers do not want a one-size-fits-all taste, but more. They want outstanding beers and breweries that address their task with passion and responsibility and have done so for many generations.

With time

Brewing with time is a lived philosophy of Slow Brewing. In contrast to accelerated industrial production, slow brewers are committed to slow and gentle fermentation and maturation. And for good reason – in addition to the use of the purest natural raw materials, it is above all the time factor that ensures the outstanding taste, character and better drinkability of slow beers.

With skill

Certified slow brewers know what they are doing. For their beer, they combine traditional brewing methods with the highest scientific know-how and state-of-the-art production technology.

Conscientious & fair

With high-quality beers and conscientious action with integrity. Conscientious in terms of the environment and its region, conscientious in terms of future generations, and conscientious in terms of fair cooperation with employees and all those involved in the production process.

Real & rooted

Slow brewers love and protect the real thing. Real begins with the pure ingredients and ends in beer specialties with individuality. Regional roots always play a role in this. Slow brewers are mature brewers who live their passion for outstanding beer completely independent of corporations and their stipulations. This protects against uniformity of taste and ensures diversity, which is what discerning beer lovers want.

The Slow Brewing seal of quality for beer stands for these values and a demonstrably excellent product. Those who apply to the Slow Brewing Institute for the seal of quality must meet the high requirements for taste, quality, hygiene, brewing technology and the culture of sustainable management and must submit to the strict audit and constant checks of the Slow Brewing Institute.

Sustainable Management of the Slow Brewers

Sustainability means prosperity for all, neither at the expense of other countries, other people and future generations, nor at the expense of the natural environment. Accordingly, sustainable management means looking to the future while taking social, ecological and economic goals into account.

Generationen noch zu Lasten der natürlichen Umwelt. Nachhaltiges Wirtschaften heißt demnach, in die Zukunft zu blicken und dabei soziale, ökologische und ökonomische Ziele zu berücksichtigen.

Aus diesem Grund sind die Braustätten der Slow Brewer technisch auf hohem Niveau und setzen technische Innovationen entsprechend um. Neue Technik und Technologie einzusetzen, heißt für Slow Brewer nicht, das „alte Wissen" der Braukunst zu vergessen, sondern „das Beste aus beiden Welten miteinander zu verbinden", also Tradition und Zukunft bestmöglich zu kombinieren. Die Unternehmen werden dadurch „enkeltauglich" gemacht.

Im Rahmen der jährlichen Slow-Brewing-Produktionsbesiegelung werden neben den Bereichen Technik, Technologie und Qualitätsmanagement die Bereiche Soziales, Wirtschaft und Umwelt heute noch stärker in den Fokus gerückt.

Das alte Modell der „Premiumisierung" von Bier, also die Auslobung höchste Qualität, bei dem ausschließlich hochwertige Zutaten bei der Bierherstellung verwendet werden, wird keine zukunftsfähige Marketingstrategie mehr sein. Verbraucher wollen heute mehr als nur ein qualitativ hochwertiges Getränk und sind auch bereit, für Produkte, die nachhaltig hergestellt wurden, mehr zu bezahlen:

Ein gutes Gewissen beim Genießen

Weil man Bier konsumiert, das von Brauereien kommt, die in allen Bereichen ihrer Wertschöpfungskette fair und bewusst agieren!

Aktueller Vorstand
Current board

For this reason, the slow brewers' breweries are technically at a high level and implement technical innovations accordingly. For slow brewers, using new techniques and technology does not mean forgetting the "old knowledge" of the art of brewing, but rather "combining the best of both worlds", i.e. combining tradition and the future in the best possible way. This makes the companies "grandchild-friendly".

As part of the annual Slow Brewing production seal of quality, in addition to the areas of technology, engineering and quality management, there is now an even greater focus on social, economic and environmental issues.

The old model of "premiumizing" beer, i.e., claiming the highest quality by using only premium ingredients in beer production, will no longer be a viable marketing strategy in the future. Consumers today want more than just a high-quality beverage and are also willing to pay more for products that have been produced sustainably.

Enjoying with a clear conscience

Because you consume beer that comes from breweries that act fairly and conscientiously all along their value chain.

Autor und Fotos:
Dr.-Ing. August Gresser, Geschäftsführer Slow Brewing

Anzeige / Advertisement

Hopfendraht

Wir verarbeiten Drähte verschiedener Fabrikate in allen Abmessungen, bester Qualität und sauber geschnitten.
Auf Wunsch können Sie gerne eine Probemenge bestellen.
CS-/ Ost-Standard – reißfest – Schnurdraht

Gerne beantworten wir Ihre Preisanfrage.
Qualität und Preis werden Sie überzeugen.

Unser gut sortiertes Lager ermöglicht eine schnelle Lieferung.

Guter Draht für guten Hopfen!

Hop Wire

We process wires of various makes in all dimensions, top quality and cleanly cut.
CS / East standard – tear resistant – string wire

Convincing in quality and price.

Best wire for best hops!

Fa. Heinzlmair
Eutenhofen 11
D-85276 Pfaffenhofen/Ilm

Tel: +49 (0) 8441 2920
Fax: +49 (0) 8441 787555
Mail: Heinzlmair@t-online.de