



**QUARTIERMEISTER**  
**ZUM WOHLER ALLER**

## ÜBER QUARTIERMEISTER



Mit jeder Flasche Quartiermeister unterstützt du die Arbeit sozialer Projekte, denn jeder Schluck ist eine Spende. Wir schütten unsere gesamten Gewinne dort aus, wo unser Bier getrunken wird. Dein Konsum wird so ganz nebenbei zu einer guten Tat.

Seit 2010 setzt sich Quartiermeister für eine gerechte Wirtschaft zum Wohle aller ein. Hierfür haben wir uns folgenden sechs Prinzipien verpflichtet:



**SOCIAL PROFIT** • Unsere Gewinne fließen in soziale & kulturelle Projekte in der Nachbarschaft.



**UNABHÄNGIG** • Wir sind unabhängig von Anteilseignern und treffen unsere Entscheidungen selbst.



**TRANSPARENT** • Wir stellen Herkunft und Verwendung unserer Gelder offen dar.



**REGIONAL WIRKSAM** • Wir wirtschaften so regional wie möglich und fördern soziale Projekte dort, wo unser Bier getrunken wird.



**PARTIZIPATIV** • Jede\*r kann mitentscheiden, welche Projekte wir fördern.



**POLITISCH** • Als Pioniere verändern wir die Wirtschaft und gestalten mit, wie die Welt von morgen aussieht.


## UNSER ORIGINAL HELLES



<b>Brauart:</b>	untergärig	<b>Hersteller:</b>	Privat-Brauerei Gut Forsting e. G. Münchner Straße 23, 83539 Forsting
<b>Biergattung:</b>	Helles	<b>Gebindeform:</b>	20 × 0,5l Euro-Flasche (Kasten)
<b>Zutaten:</b>	Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen (Taurus, Perle)	<b>Palettierung:</b>	30–36 Kisten (Europalette) 45 Kisten (Industriepalette)
<b>Stammwürze:</b>	12,3 °P	<b>Fass:</b>	30l Keg
<b>Alkoholgehalt:</b>	5,2 % vol.	<b>Anschluss:</b>	Flachfitting
<b>Geschmack:</b>	Unser Original Helles hat einen kernigen, vollmundigen Geschmack und einen angenehm abgerundeten Körper.	<b>Haltbarkeit:</b>	Ab Abfüllung 12 Monate
		<b>Merkmale:</b>	membranfiltriert, naturbelassen und nicht pasteurisiert, nach deutschem Reifegebotsgebot gebraut

## UNSER BIO-PILS



<b>Brauart:</b>	untergärig	<b>Hersteller:</b>	Privat-Brauerei Gut Forsting e. G. Münchner Straße 23, 83539 Forsting
<b>Biergattung:</b>	Pils	<b>Gebindeform:</b>	20 × 0,5l Euro-Flasche (Kasten) 20 × 0,33l Gourmet-Flasche (Kasten)
<b>Zutaten:</b>	Brauwasser, Bio-Pilsner-Malz, Bio-Hopfen (Perle, Tradition, Select)	<b>Palettierung:</b>	30–36 Kisten (Europalette) 45 Kisten (Industriepalette)
<b>Stammwürze:</b>	11,5 °P	<b>Fass:</b>	30l Keg
<b>Alkoholgehalt:</b>	5,0 % vol.	<b>Anschluss:</b>	Flachfitting
<b>Geschmack:</b>	Unser Bio-Pils hat einen harmonisch-herben Geschmack mit hopfig-fruchtigen Noten. Lange Lagerzeiten bei kalten Temperaturen verleihen ihm Frische und einen schlanken Charakter.	<b>Haltbarkeit:</b>	Ab Abfüllung 12 Monate
		<b>Merkmale:</b>	membranfiltriert, naturbelassen und nicht pasteurisiert, nach deutschem Reiheitsgebot gebraut
		<b>Bio-Zertifizierung:</b>	 DE-ÖKO-021 Deutsche Landwirtschaft

## UNSER BIO-HELLES



<b>Brauart:</b>	untergärig
<b>Biergattung:</b>	Helles
<b>Zutaten:</b>	Brauwasser, Bio-Gerstenmalz, Bio-Hopfen (Mittelfrüh, Perle, Cascade, Mandarina Bavaria)
<b>Stammwürze:</b>	12,3 °P
<b>Alkoholgehalt:</b>	5,2 % vol.
<b>Geschmack:</b>	Unser Bio-Helles krönt seinen klassisch schlanken Charakter durch eine Kalthopfung während der Lagerung mit feinen, hopfigen Citrusaromen.

<b>Hersteller:</b>	Privat-Brauerei Gut Forsting e. G. Münchener Straße 23, 83539 Forsting
<b>Gebindeform:</b>	20 × 0,5l Euro-Flasche (Kasten)
<b>Palettierung:</b>	30–36 Kisten (Europalette) 45 Kisten (Industriepalette)
<b>Fass:</b>	30l Keg
<b>Anschluss:</b>	Flachfitting
<b>Haltbarkeit:</b>	Ab Abfüllung 12 Monate
<b>Merkmale:</b>	membranfiltriert, naturbelassen und nicht pasteurisiert, nach deutschem Reifegebot gebraut


**Bio-Zertifizierung:**



DE-ÖKO-021  
Deutsche  
Landwirtschaft

## UNSER BIO-WEIZEN



<b>Brauart:</b>	obergärig	<b>Hersteller:</b>	Privat-Brauerei Gut Forsting e. G. Münchener Straße 23, 83539 Forsting
<b>Biergattung:</b>	Weizenbier, Bayern	<b>Gebindeform:</b>	20 × 0,5l Euro-Flasche (Kasten)
<b>Zutaten:</b>	Brauwasser, Bio-Weizenmalz, Bio-Gerstenmalz, Bio-Hopfen (Perle)	<b>Palettierung:</b>	30–36 Kisten (Europalette) 45 Kisten (Industriepalette)
<b>Stammwürze:</b>	12,0°P	<b>Fass:</b>	30l Keg
<b>Alkoholgehalt:</b>	5,1% vol.	<b>Anschluss:</b>	Flachfitting
<b>Geschmack:</b>	Die besondere Weizenbier-Hefe verleiht unserem Bio-Weizen eine einzigartige fruchtige Frische, gepaart mit ausgewogener Vollmundigkeit.	<b>Haltbarkeit:</b>	Ab Abfüllung 12 Monate
		<b>Merkmale:</b>	naturbelassen und nicht pasteurisiert, nach deutschem Reinheitsgebot gebraut.
		<b>Bio-Zertifizierung:</b>	 DE-ÖKO-021 Deutsche Landwirtschaft

## EINE AUSWAHL UNSERER BISHER GEFÖRDERTEN PROJEKTE



**Weihnachten auf der Straße:** Das Münchner Projekt organisiert durch Spendeneinnahmen Weihnachtsgeschenke für Obdachlose mit allerlei brauchbaren Utensilien, wie Erste-Hilfe-Kästen, Solarlampen, Handschuhen, Mützen, Thermoskannen, Sitzkissen sowie Weihnachtsg Gebäck und von Kindern selbstgebastelte Weihnachtskarten. Die Geschenke-Taschen werden persönlich verteilt und bringen Wärme und Miteinander auf die Straßen Münchens.



**Tauschkomplott:** Der Verein treibt das Konzept „Tauschen und Teilen“ als alternative Wirtschaftsform voran und bringt die „Selbermacher\*innen“ Münchens in einer Community zusammen. Das Tauschkomplott will Wissen teilen, Lebensmittelwertschätzung vermitteln, Nachbarschaften und Generationen vernetzen und mit Spaß und Genuss für Nachhaltigkeit begeistern.



**Stadttacker Wagenhallen:** Der Stadttacker ist ein lebendiger Gemeinschaftsgarten, eine grüne wilde Oase inmitten des Stuttgarter Nirgendwos. Hier wachsen nicht nur Obstbäume, allerhand Gemüse, Kräuter und Blumen, sondern auch Freundschaften und Beziehungen – zu anderen Menschen und zur Natur.

Wir haben Dank eurer Hilfe bislang mehr als 195.000 € an über 180 Projekte ausgeschüttet. Diese sind in ganz verschiedenen Bereichen tätig, doch bei allen sind wir überzeugt, dass sie etwas vor Ort bewegen. Sei es im Bereich der Bildung, Integration, Flüchtlingshilfe, Kunst und Sport.

Jedes Bier ist eine Spende. Jede\*r kann online mitentscheiden, wohin die Gelder fließen.

**Stimme ab auf: [www.quartiermeister.org](http://www.quartiermeister.org)**

## KONTAKT

**Quartiermeister – Korrekter Konsum GmbH**  
Oranienstraße 183, Aufg. C  
10999 Berlin

**T:** 030 69599123

**E:** [bestellung@quartiermeister.org](mailto:bestellung@quartiermeister.org)

**W:** [www.quartiermeister.org](http://www.quartiermeister.org)



**QUARTIERMEISTER**  
ZUM WOHLER ALLER

**Quartiermeister Bayern:**

Benjamin Tiziani

**T:** 0176 6139 2441

**E:** [benjamin@quartiermeister.org](mailto:benjamin@quartiermeister.org)

**Quartiermeister Stuttgart**

Julian Fahr

**T:** 0162 9688817

**E:** [julian@quartiermeister.org](mailto:julian@quartiermeister.org)

**Quartiermeister Wien:**

Walter Gössinger

**T:** +43 650-3464484

**E:** [walter@quartiermeister.org](mailto:walter@quartiermeister.org)