



QUARTIERMEISTER
SEIT 2010



QUARTIERMEISTER – ZUM WOHLER ALLER

ÜBER QUARTIERMEISTER

Seit 2010 setzt sich Quartiermeister als Sozialunternehmen für eine gerechte Wirtschaft zum Wohle aller ein. Als erste gemeinwohlabilanzierte Biermarke geben wir einen signifikanten Anteil unserer Umsätze zurück in die Gesellschaft, indem wir mit jedem Bier soziale und kulturelle Projekte in der Region fördern.

Diese Projekte eint, dass sie sich für eine vielfältige und solidarische Gesellschaft einsetzen, Menschen zusammenbringen und gesellschaftliche Teilhabe ermöglichen.

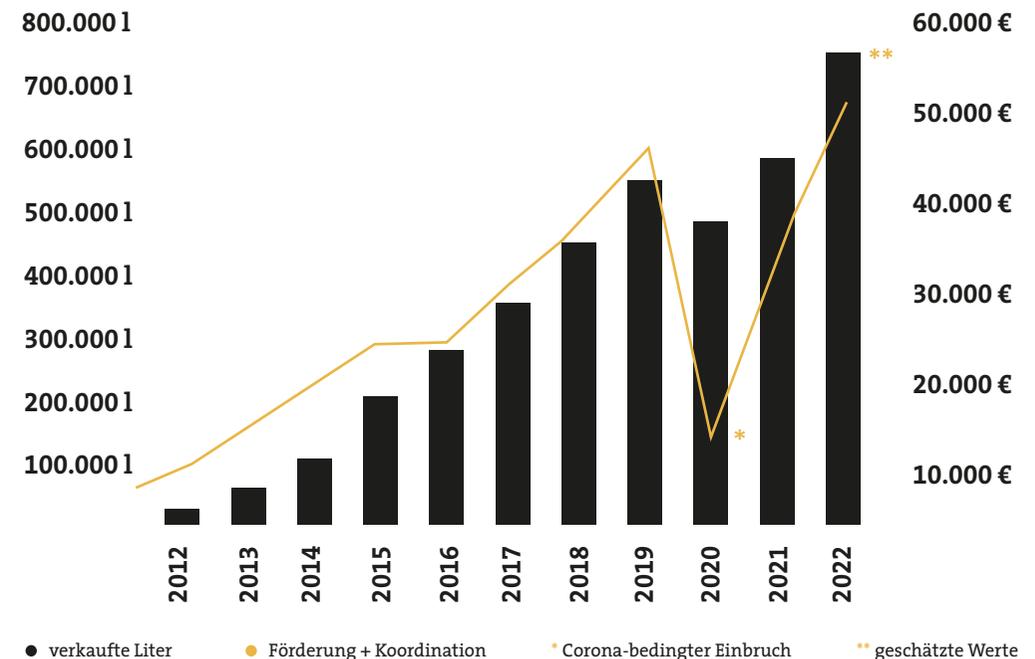
Dabei entscheiden nicht wir, sondern alle Menschen gemeinsam über ein offenes Online-Voting, welche Initiativen von unserer Förderung profitieren.

Jedes Bier spendet

GEMEINWOHL
ÖKONOMIE  Gemeinwohl-bilanzierendes Unternehmen

UNSERE FÖRDERUNG

In jedem Bier steckt Wirkung. Für unsere Förderung bedeutet das: Je mehr Quartiermeister getrunken wird, desto mehr Projekte können wir fördern, denn die Fördersumme ist unmittelbar an unsere Erträge gekoppelt. 10% unserer Roherlöse (das ist die Differenz zwischen Umsatz und Wareneinsatz + Logistik) geht an die gemeinnützige Quartiermeister Stiftung, von wo aus die Gelder weiter an die Projekte fließen. Bislang konnten wir knapp 250.000 € in unsere Projektförderung investieren und über 200 Projekte unterstützen.

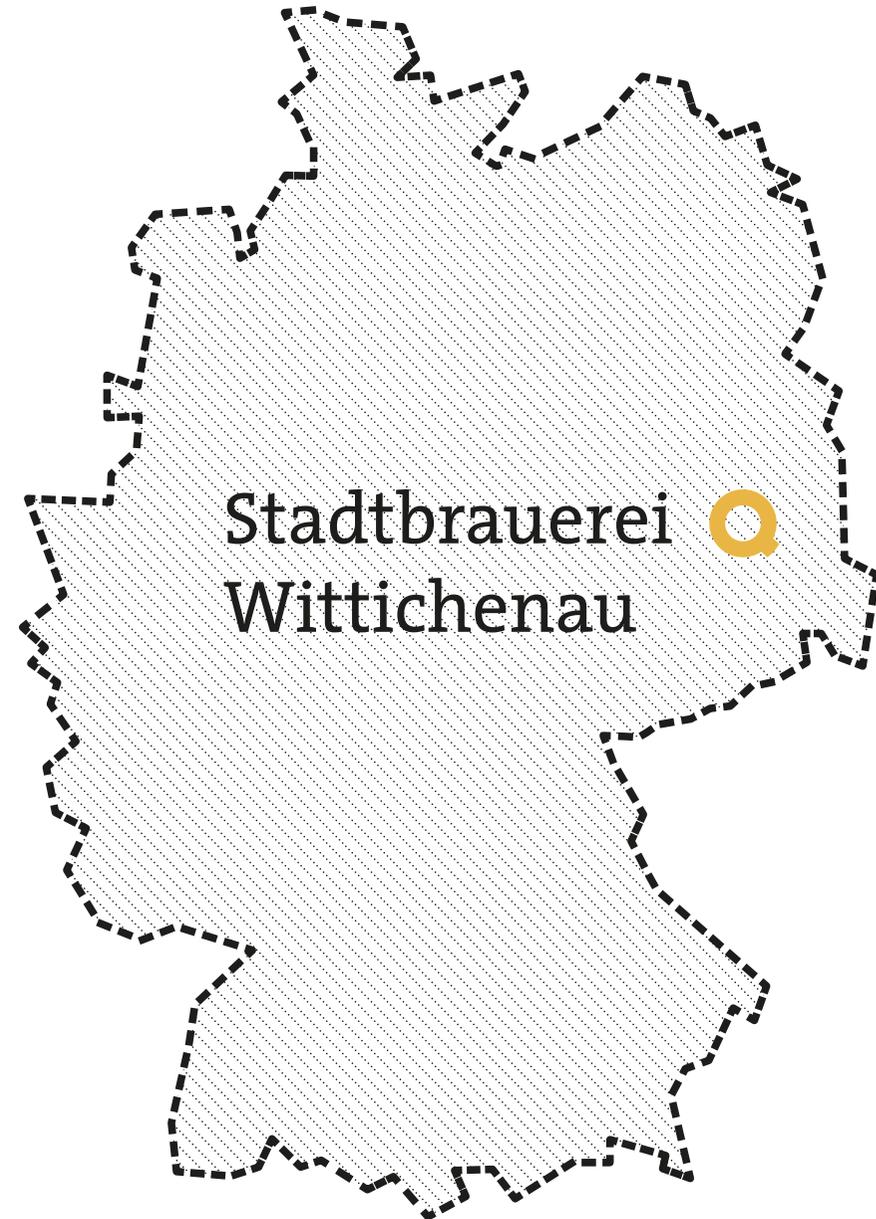


UNSERE BIERE

Quartiermeister wird von der Stadtbrauerei Wittichenau gebraut. Die Brauerei existiert seit 1356 und liegt in der Lausitz, an der Grenze zwischen Brandenburg und Sachsen. Als familiengeführte Privatbrauerei arbeitet sie seit Generationen unabhängig und ist fest in ihrer Region verwurzelt. Seit Jahrzehnten liegt sie in der Hand der Familie Glaab, mit der wir eine enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit führen.

Seit März 2014 bezieht die Brauerei auf Anfrage von Quartiermeister Ökostrom aus 100 % Wasserenergie. Seit September 2015 ist sie für die Herstellung unserer Bio-Sorten bio-zertifiziert, zu damaligem Zeitpunkt als dritte Brauerei Sachsens.

Wir haben uns damals bewusst dafür entschieden, mit einer unabhängigen Brauerei zusammenzuarbeiten. Wir wollen so die traditionelle, mittelständische Bierbranche stärken, die dem Druck einzelner Großkonzerne ausgesetzt ist.



UNSER ORIGINAL-PILS

Das Klassische

Unser Original Pils überzeugt durch sein frisches, typisch zartbitteres Aroma. Mild im Geschmack, harmonisch in der Würze.

Brauart:	untergärig
Biergattung:	Pils
Zutaten:	Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen (Taurus, Perle)
Stammwürze:	11,5 °P
Alkoholgehalt:	5,0 % vol.
Hersteller:	Stadtbrauerei Wittichenau E. Glaab GmbH Haschkestraße 33, 02997 Wittichenau
Gebindeform:	24 × 0,33l Vichy-Flaschen (Kasten) 20 × 0,5l NRW-Flaschen (Kasten)
Palettierung:	40 Kisten
Fass:	30 und 50l Keg
Anschluss:	Flachfitting

Haltbarkeit:	Ab Abfüllung 9 Monate
Merkmale:	membranfiltriert, naturbelassen und nicht pasteurisiert, nach deutschem Reifegebot gebraut
Auszeichnungen:	DLG Gold 2005 & Bier des Monats August 2005; BRAURING Qualitätssiegel in Gold zum 20. Mal in Folge erhalten (Okt. 14)

Ich bin das Quartiermeister Original – und das nicht nur auf der Flasche. Mit mir als Logo fing die Quartiermeister-Reise 2010 an.



UNSER BIO-PILS

Das Hopfige

Drei Aromahopfen verleihen dem Bio-Pils ein außergewöhnlich breites Aromaspektrum von hopfig bis fruchtig.

Brauart:	untergärig
Biergattung:	Pils
Zutaten:	Brauwasser, Bio-Gerstenmalz, Bio-Hopfen (Perle, Tradition, Select)
Stammwürze:	11,5 °P
Alkoholgehalt:	5,0 % vol.
Hersteller:	Stadtbrauerei Wittichenau E. Glaab GmbH Haschkestraße 33, 02997 Wittichenau
Gebindeform:	24 × 0,33l Vichy-Flaschen (Kasten) 20 × 0,5l NRW-Flaschen (Kasten)
Palettierung:	40 Kisten
Fass:	30 und 50l Keg
Anschluss:	Flachfitting

Haltbarkeit: Ab Abfüllung 9 Monate

Merkmale: membranfiltriert, naturbelassen und nicht pasteurisiert, nach deutschem Reifegebot gebraut



DE-ÖKO-021
Deutsche
Landwirtschaft

Ich bin die Quartiermeisterin – Revolutionärin, Rebellin und die Antwort auf Stigmatisierung und Sexismus in der (Bier-)Werbung.



UNSER BIO-ROTBIER

Das Malzige

Unsere moderne Interpretation des traditionellen Roten begeistert mit seiner intensiven Farbe und einem malzig-süffigen Geschmack.

Brauart: untergärig

Biergattung: Rotbier

Zutaten: Brauwasser, Bio-Gerstenmalz, Bio-Hopfen (Perle, Hüll Melon)

Stammwürze: 13 °P

Alkoholgehalt: 5,2 % vol.

Hersteller: Stadtbrauerei Wittichenau E. Glaab GmbH
Haschkestraße 33, 02997 Wittichenau

Gebindeform: 24 x 0,33l Vichy-Flaschen (Kasten)
20 x 0,5l NRW-Flaschen (Kasten)

Palettierung: 40 Kisten

Fass: 30 l Keg

Anschluss: Flachfitting

Haltbarkeit:

Ab Abfüllung 9 Monate

Merkmale:

membranfiltriert, naturbelassen und nicht pasteurisiert, nach deutschem Reifegebot gebraut



DE-ÖKO-021
Deutsche
Landwirtschaft

Ich bin Ariane –
frühere Hausbesitzerin.
Heute arbeite ich im
„Zum Franziskaner“, wo
Homophobie, Rassismus
und Sexismus
keinen Platz haben.



UNSER RADLER NATURTRÜB

Das Spritzige

Ein 50%-iger Mix aus unserem Original Pils und Säften aus Zitronen und Orangen machen unser Radler so angenehm fruchtig-prickelnd.

Brauart: untergärig

Biergattung: Radler naturtrüb

Zutaten: 50 % Quartiermeister Original Pils (Brauwater, Gerstenmalz, Hopfen), 50 % Zitruslimonade; Fruchtgehalt 3,6 %

Stammwürze: 5,75 °P

Alkoholgehalt: 2,5 % vol.

Hersteller: Stadtbrauerei Wittichenau E. Glaab GmbH
Haschkestraße 33, 02997 Wittichenau

Gebindeform: 24 × 0,33 l Vichy-Flaschen (Kasten)
20 × 0,5 l NRW-Flaschen (Kasten)

Palettierung: 40 Kisten

Fass: 30 und 50 l Keg

Anschluss: Flachfitting

Haltbarkeit: Ab Abfüllung 9 Monate

Merkmale: membranfiltriert, naturbelassen und ohne Konservierungsstoffe, Süßstoffe oder künstliche Aromen.

Ich bin Talu und engagiere mich seit vielen Jahren jeden Tag aufs Neue für soziale Nachbarschaftsprojekte, z.B. in meiner Selbsthilfefahrradwerkstatt.



UNSER BIO-ALKOHOLFREIES

Das Leichte

Der vollmundige Charakter und ein ausgeprägtes fruchtiges Hopfenaroma machen das alkoholfreie Kellerbier in Bio-Qualität herrlich erfrischend.

Brauart:	obergärig
Biergattung:	Alkoholfreies
Zutaten:	Brauwasser, Bio-Gerstenmalz, Bio-Hopfen (Perle, Select, Cascade, Mandarina Bavaria), Hefe, Gärungskohlensäure
Stammwürze:	6,5 °P
Alkoholgehalt:	< 0,5% vol.
Hersteller:	Stadtbrauerei Wittichenau E. Glaab GmbH Haschkestraße 33, 02997 Wittichenau
Gebindeform:	24 × 0,33l Vichy-Flaschen (Kasten) 20 × 0,5l NRW-Flaschen (Kasten)
Palettierung:	40 Kisten

Haltbarkeit:

Ab Abfüllung 9 Monate

Merkmale:

Alkoholfrei, unfiltriert und naturbelassen, nach deutschem Reinheitsgebot gebraut



DE-ÖKO-021
Deutsche
Landwirtschaft

Ich vertrete die PoC-Community auf Quartiermeisters Flaschen und setze ein Statement gegen Rassismus und für eine diverse Gesellschaft.



UNSER BIO-HELLES

Das Kaltgehopfte

Das Bio-Helle krönt seinen klassisch schlanken Charakter durch eine Kalthopfung während der Lagerung mit feinen, hopfigen Citrusaromen.

Brauart: untergärig

Biergattung: Helles

Zutaten: Brauwasser, Pilsner Bio-Malz sowie verschiedene Bio-Spezialmalze, Bio-Hopfen (Cascade und Mandarina Bavaria)

Stammwürze: 12,3 °P

Alkoholgehalt: 5,2 % vol.

Hersteller: Stadtbrauerei Wittichenau E. Glaab GmbH
Haschkestraße 33, 02997 Wittichenau

Gebindeform: 24 × 0,33 l Vichy-Flaschen (Kasten)
20 × 0,5 l NRW-Flaschen (Kasten)

Palettierung: 40 Kisten

Fass: 30 l Keg

Anschluss: Flachfitting

Haltbarkeit:

Ab Abfüllung 9 Monate

Merkmale:

membranfiltriert, naturbelassen und nicht pasteurisiert, nach deutschem Reihheitsgebot gebraut



DE-ÖKO-021
Deutsche
Landwirtschaft

Servus, ich bin das bayerische Pendant zum Original Quartiermeister und lache euch entsprechend vom Bio-Hellen an.



UNSER BIO-WEIZEN

Das Fruchtig-Frische

Die besondere Weizenbier-Hefe verleiht unserem Bio-Weizen eine einzigartige fruchtige Frische, gepaart mit ausgewogener Vollmundigkeit.

Brauart: obergärig

Biergattung: Weizenbier, Bayern

Zutaten: Brauwasser, Bio-Weizenmalz, Bio-Gerstenmalz, Bio-Hopfen (Perle)

Stammwürze: 12,0°P

Alkoholgehalt: 5,1% vol.

Hersteller: Stadtbrauerei Wittichenau E. Glaab GmbH
Haschkestraße 33, 02997 Wittichenau

Gebindeform: 24 × 0,33l Vichy-Flaschen (Kasten)
20 × 0,5l NRW-Flaschen (Kasten)

Palettierung: 40 Kisten

Haltbarkeit:

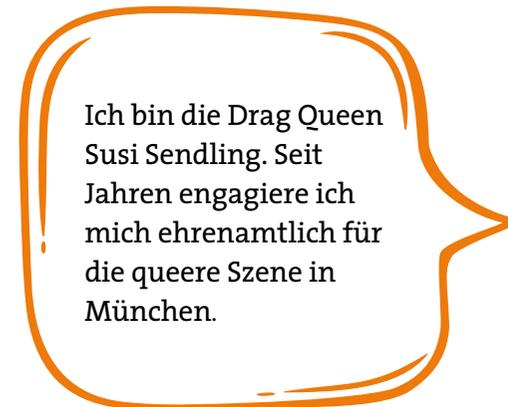
Ab Abfüllung 9 Monate

Merkmale:

naturbelassen und nicht pasteurisiert,
nach deutschem Reifegebot gebraut



DE-ÖKO-021
Deutsche
Landwirtschaft



Ich bin die Drag Queen
Susi Sendling. Seit
Jahren engagiere ich
mich ehrenamtlich für
die queere Szene in
München.



KONTAKT

Quartiermeister – Korrekter Konsum GmbH

Oranienstraße 183, Aufg. C
10999 Berlin
www.quartiermeister.org

Vertriebsinnendienst

Johanna Weber
T: 030 69569269
E: johanna@quartiermeister.org

 [quartiermeister_official](#)

 [Quartiermeister](#)

Vertrieb Berlin – Gastronomie & Events

Marko Müller
T: 0176 45626537
E: marko@quartiermeister.org

Vertrieb Berlin – Handel

Tcuni Zymbioui
T: 0176 43405587
E: tcuni@quartiermeister.org

Vertrieb Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen

Andre Weigold
T: 0176 61040497
E: andre@quartiermeister.org

Vertrieb Köln

Gottfried Held
T: 0160 6242732
E: gottfried@quartiermeister.org