



QUARTIERMEISTER

SOZIALUNTERNEHMEN 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 unsere Gewinne zurück in die Gesellschaft, indem wir mit jedem Bier soziale Projekte und gesellschaftliches Engagement fördern.

Diese Projekte eint, dass sie sich für eine vielfältige und solidarische Nachbarschaft einsetzen, Menschen zusammenbringen und gesellschaftliche Teilhabe ermöglichen. Wer die Förderung erhält, entscheiden nicht wir, sondern alle Menschen gemeinsam über ein offenes Online-Voting.

Seit 2021 befindet sich Quartiermeister durch die Gründung einer eigenen Stiftung in Verantwortungseigentum. Die Marke kann nicht mehr verkauft werden und gehört für immer ihrem sozialen Zweck.

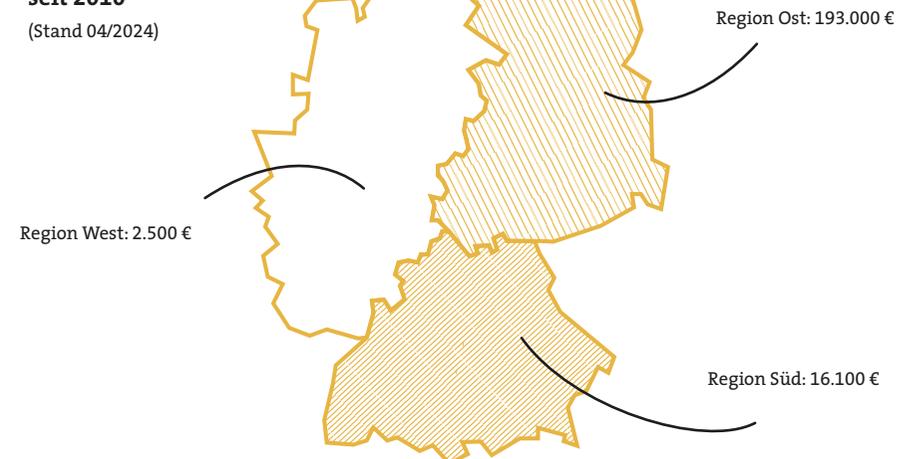
Jedes Bier
spendet

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. Als Sozialunternehmen decken wir mit den Einnahmen aus dem Verkauf unsere Kosten. Darüber hinaus entstehende Überschüsse kommen nicht einzelnen Anteilseigner*innen zu Gute, sondern fließen an die gemeinnützige Quartiermeister Stiftung. Sie verteilt die Gelder regional wirksam an soziale Projekte - also dort, wo das Bier getrunken wird. Bislang konnten wir knapp 320.000 € für die soziale Mission erwirtschaften, von denen rund 210.600 € direkt an sozial Engagierte flossen.

**Ausgeschüttete
Förderungsgelder
seit 2010**
(Stand 04/2024)

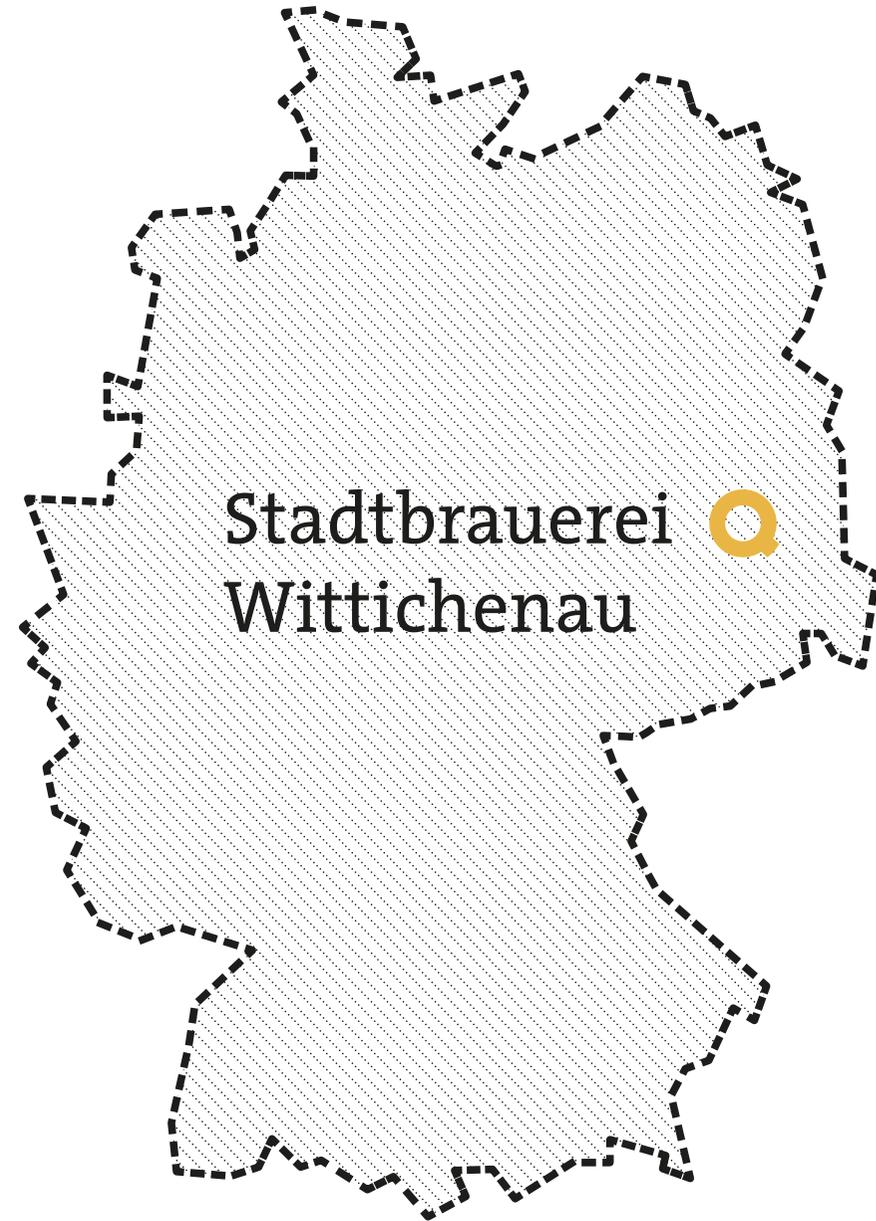


UNSERE BIERE

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 und zukunftsfähig machen. Denn auch das Brauereihandwerk ist dem Druck einzelner Großkonzerne ausgesetzt.



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: 30l und 50l Keg

Anschluss: Flachfitting

Haltbarkeit: Ab Abfüllung 9 Monate

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

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

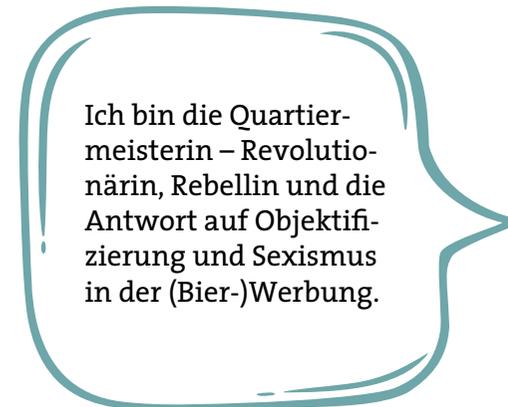
Drei Aromahopfen verleihen dem Bio-Pils ein außergewöhnlich breites Aromaspektrum von hopfig bis fruchtig.

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:	30l und 50l Keg
Anschluss:	Flachfitting

Haltbarkeit:	Ab Abfüllung 9 Monate
Merkmale:	membranfiltriert, naturbelassen und nicht pasteurisiert, nach deutschem Reinheitsgebot gebraut



DE-ÖKO-021
Deutsche
Landwirtschaft



Ich bin die Quartiermeisterin – Revolutionärin, Rebellin und die Antwort auf Objektifizierung 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 × 0,33l Vichy-Flaschen (Kasten)
20 × 0,5l NRW-Flaschen (Kasten)

Palettierung: 40 Kisten

Fass: 30l Keg

Anschluss: Flachfitting

Haltbarkeit:

Ab Abfüllung 9 Monate

Merkmale:

membranfiltriert, naturbelassen und nicht pasteurisiert, nach deutschem Reinheitsgebot gebraut



DE-ÖKO-021
Deutsche
Landwirtschaft

Ich bin Ariane, frühere Hausbesetzerin. Ich engagiere mich im THC Franziskaner e.V. in Kreuzberg, wo Rassismus und Homophobie 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: auf Nachfrage

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.

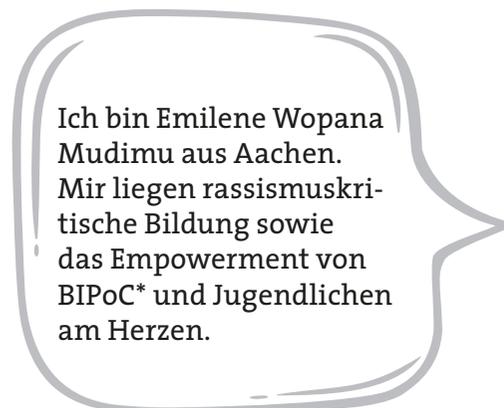
Brauart:	obergärig
Biergattung:	Alkoholfreies
Zutaten:	Brauwasser, Bio-Gerstenmalz, Bio-Hopfen (Perle, Select, Cascade, Mandarina Bavaria), Hefe, Gärungskohlensäure
Stammwürze:	6,5 °P
Alkoholgehalt:	< 0,5% vol.
Hersteller:	Stadtbrauerei Wittichenau E. Glaab GmbH Haschkestraße 33, 02997 Wittichenau
Gebindeform:	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 bin Emilene Wopana Mudimu aus Aachen. Mir liegen rassistuskritische Bildung sowie das Empowerment von BIPOC* und Jugendlichen am Herzen.



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 Reinheitsgebot gebraut



DE-ÖKO-021
Deutsche
Landwirtschaft

Ich bin Raúl Krauthausen,
Aktivist für Inklusion
und Barrierefreiheit,
Gründer des Projekts
„Sozialheld*innen“, Autor
und Medienmacher.



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
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:	20 × 0,5l NRW-Flaschen (Kasten)
Palettierung:	40 Kisten

Haltbarkeit: Ab Abfüllung 9 Monate

Merkmale: naturbelassen und nicht pasteurisiert, nach deutschem Reinheitsgebot 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

Vertrieb allgemein

E: info@quartiermeister.org

 [quartiermeister_official](#)

 [Quartiermeister](#)

 [Quartiermeister](#)

Vertrieb Berlin – Gastronomie & Events

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

Vertrieb Berlin – Handel

Duygu Pektas
T: 0155 66034237
E: duygu@quartiermeister.org

Vertrieb Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen

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