



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.

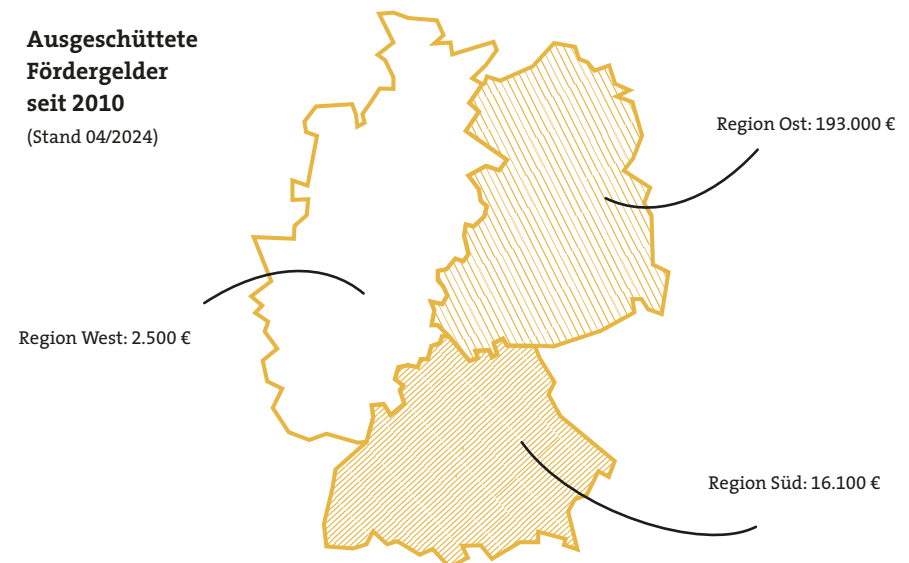
Jedes Bier
spendet

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)





QUARTIERMEISTER
ZUM WOHLER ALLER

UNSERE BIERE

Quartiermeister wird von der Privatbrauerei Gut Forsting in der Nähe von München gebraut. Der Grundstein der Brauerei wurde bereits 1871 gelegt. 1916 wurde sie in ihrer heutigen Form als Genossenschaftsbrauerei gegründet. 2003 wurde die Brauerei modernisiert, wodurch sich der Energieverbrauch deutlich senken ließ.

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 HELLES

Das Klassische

Unser Original ist ein Export Helles, das durch seinen kernigen, vollmundigen Geschmack und einen angenehm abgerundeten Körper überzeugt.

Brauart:	untergärig
Biergattung:	Pils
Zutaten:	Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen (Taurus, Perle)
Stammwürze:	12,3°P
Alkoholgehalt:	5,2% vol.
Hersteller:	Privat-Brauerei Gut Forsting e.G. Münchner Straße 23, 83539 Forsting
Gebindeform:	20 × 0,5l Euro-Flaschen (Kasten)
Palettierung:	30–36 Kisten (Europalette), 45 Kisten (Industriepalette)
Fass:	30 l Keg
Anschluss:	Flachfitting

Haltbarkeit:	Ab Abfüllung 12 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-Pilsner-Malz, Bio-Hopfen (Perle, Tradition, Select)
Stammwürze:	11,5 °P
Alkoholgehalt:	5,0 % vol.
Hersteller:	Privat-Brauerei Gut Forsting e.G. Münchner Straße 23, 83539 Forsting
Gebindeform:	20 × 0,33 (Gourmet-Flasche) 20 × 0,5 (Euro-Flasche)
Palettierung:	30–36 Kisten (Europalette), 45 Kisten (Industriepalette)
Fass:	30 l Keg
Anschluss:	Flachfitting

Haltbarkeit: Ab Abfüllung 12 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 Stigmatisierung und Sexismus in der (Bier-)Werbung.



UNSER BIO-HELLES

Das Kaltgehopfte

Unser Bio-Helles 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:	Privat-Brauerei Gut Forsting e.G. Münchner Straße 23, 83539 Forsting
Gebindeform:	20 × 0,5l Euro-Flaschen (Kasten)
Palettierung:	30–36 Kisten (Europalette), 45 Kisten (Industriepalette)
Fass:	30 l Keg
Anschluss:	Flachfitting

Haltbarkeit: Ab Abfüllung 12 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, Bayern
Zutaten:	Brauwasser, Bio-Weizenmalz, Bio-Gerstenmalz, Bio-Hopfen (Perle)
Stammwürze:	12,0°P
Alkoholgehalt:	5,1% vol.
Hersteller:	Privat-Brauerei Gut Forsting e.G. Münchner Straße 23, 83539 Forsting
Gebindeform:	20 × 0,5l Euro-Flaschen (Kasten)
Palettierung:	30–36 Kisten (Europalette), 45 Kisten (Industriepalette)
Fass:	30 l Keg

Haltbarkeit:

Ab Abfüllung 12 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

 [quartiermeister_official](#)

 [Quartiermeister](#)

 [Quartiermeister](#)

Vertrieb Region Süd

T: 030 69599123
E: info@quartiermeister.org

Vertrieb Wien

Walter Gössinger
T: +43 6763440031
E: walter@quartiermeister.org