

Prämierter Craft-Bier-Genuss: DLG-Auszeichnung für Glückauf Brauerei aus Gersdorf

DLG prämiiert erstmals deutsche Craft-Biere – Feierliche Preisverleihung in Berlin

(DLG). Die Glückauf Brauerei aus Gersdorf ist jetzt vom Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) für die hervorragende Qualität ihrer Craft-Biere ausgezeichnet worden. Die Brauerei hatte im Rahmen der neuen DLG-Qualitätsprüfung für Craft-Biere eines der besten Gesamtergebnisse erzielt. Die feierliche Preisverleihung fand im Rahmen des „Deutschen Brauertags“ in Berlin statt. Bundesminister Christian Schmidt und DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing überreichten die Urkunden und Medaillen an die Preisträger. Die prämierten Craft-Biere mussten zuvor umfangreiche Tests im Labor und in der Sensorik bestehen.

In den vergangenen Jahren hat sich weltweit eine innovative Brau-Szene rund um das Thema Craft-Biere entwickelt. Dahinter steht eine Philosophie, deren Ziel es ist, durch kreativen Einsatz und Verarbeitung von Rohstoffen wie Hopfen oder Hefe Bierspezialitäten zu kreieren, die sich durch individuelle Geschmacksprofile und eine abwechslungsreiche Stilistik auszeichnen. Mit der Einführung der neuen Qualitätsprüfung für Craft-Bier bietet die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft diesem Brau-Trend eine aufmerksamkeitsstarke Plattform und zeichnet herausragende Craft-Bier-Spezialitäten mit DLG-Medaillen aus. Die neue Qualitätsprüfung hat auf Anhieb eine positive Resonanz in der Branche erfahren. Rund 100 verschiedene Craft-Biere wurden im Zuge der ersten Qualitätsprüfung von den Experten der DLG getestet. Wie die weit überwiegende Zahl der Craftbiere in Deutschland wurden auch die von der DLG geprüften und prämierten Biere nach dem Reinheitsgebot gebraut, das in diesem Jahr sein 500. Jubiläum feiert.

„Die Preisträger sind im wahrsten Sinne des Wortes Qualitätsbotschafter für Craft-Bier-Kreationen. Mit ihren Erzeugnissen setzen sie richtungsweisende Maßstäbe. Die DLG-Auszeichnung bestätigt eindrucksvoll ihr klares Bekenntnis dazu, Qualität, Geschmack und Genuss mit einer individuellen Note zu vereinen“, unterstrich DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing während der feierlichen Preisverleihung in Berlin. Die ausgezeichneten Brauer begeisterten Biertrinker mit ihren innovativen Craft-Bieren und sorgten mit ihrer Leidenschaft, Fachkenntnis und individuellen Handschrift auf Grundlage der nur vier Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe für ein ungemein vielfältiges Bier-Erlebnis. Mit ihren Bierspezialitäten bereicherten sie auf eindrucksvolle Weise die ohnehin große Sortenvielfalt der deutschen Bierlandschaft um eine ganz persönliche Note, so Prof. Stiebing.

DLG-Qualitätsprüfung für Craft-Biere

Die Qualitätsprüfung für Craft-Biere wird in Zusammenarbeit mit den beiden führenden Brauerei-Instituten, der VLB Berlin und dem Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und

Lebensmittelqualität, durchgeführt. Die Biere werden im Rahmen der Prüfung von Experten in umfangreichen sensorischen Tests bewertet. Dabei wird im Gegensatz zur klassischen DLG-Bierprüfung nur eine Probe untersucht, da hier die besondere Charakteristik der Biere im Mittelpunkt der sensorischen Bewertung steht und nicht die Geschmacksstabilität zweier unterschiedlicher Abfüllungen.

Im Labor werden zusätzlich Stammwürze, Alkoholgehalt, Scheinbarer Extrakt, Vergärungsgrad, Bierfarbe, pH-Wert, biologische Haltbarkeit untersucht und eine Bitterstoffbestimmung durchgeführt. Abschließend findet eine Deklarationsprüfung statt. Craft-Biere, die die Expertentests bestehen, werden mit den DLG-Medaillen in Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnet. Jedes Gold prämierte Craft-Bier erhält zudem zusätzlich zur DLG-Medaille ein von Experten definiertes Geschmacksprofil.