

Bundesehrenpreis in Silber für die Schönbuch Braumanufaktur aus Böblingen

Höchste Qualitätsauszeichnung der deutschen Brauwirtschaft

(DLG). Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat die Schönbuch Braumanufaktur aus Böblingen mit dem Bundesehrenpreis in Silber geehrt. Das ist die höchste Qualitätsauszeichnung der deutschen Brauwirtschaft. Bei der DLG-Qualitätsprüfung für Bier erzielte die Böblinger Brauerei somit das zweitbeste Gesamtergebnis aller Teilnehmer.

Werner Dinkelaker: „Dieses Spitzenergebnis zeigt, dass wir mit unserer Kombination aus Regionalität (z. B. Braugerste aus dem Landkreis), modernster Technik und den besten Mitarbeitern auf dem richtigen Weg sind.“

An dem traditionsreichen Wettbewerb beteiligten sich 170 deutsche Brauereien mit rund 1.000 Bieren.

Der Bundesehrenpreis steht nach den Worten des DLG-Vizepräsidenten für eine hohe Glaubwürdigkeit in der Qualitätsleistung. „Wer die höchste Auszeichnung der Brauwirtschaft erhält, dokumentiert eindrucksvoll, dass er zu den Spitzenbetrieben in Deutschland zählt und als Genussbotschafter richtungsweisende Maßstäbe hinsichtlich Qualität, Genuss und Geschmack setzt“, so DLG-Vizepräsident Dr. Diedrich Harms über den Bundesehrenpreis.

DLG-Qualitätsprüfung für Bier

Der Bundesehrenpreis für Bier wird jährlich an die Top 12-Brauereien der DLG-Qualitätsprüfung für Bier verliehen. Mit ihren strengen Prüfkriterien, Laboranalysen sowie einer Experten-Jury, die sich aus sensorisch geschulten Prüfern zusammensetzt, gehört diese Qualitätsprüfung zu den wissenschaftlich anspruchsvollsten und objektivsten der Braubranche. Innerhalb von drei Monaten werden die Biere umfangreichen Qualitätskontrollen unterzogen. Die Qualitätsprüfung wird in enger Zusammenarbeit mit den beiden führenden Brauerei-Instituten, der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V. und dem Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität, durchgeführt.

Die Analyse im Labor umfasst u.a. die Parameter Alkoholgehalt, Geschmacksstabilität, Haltbarkeit, Stammwürze, Mikrobiologie, Schaumstabilität, sowie Farbe und Trübungsgrad. In sensorischen Blindverkostungen bewerten die Sachverständigen, ob das Endprodukt in seinen Geruchs- und Geschmackseigenschaften typisch für die Biersorte ist. Im Mittelpunkt der DLG-Qualitätsprüfung stehen der Sortengeschmack und die Reinheit der Biere ebenso wie die Spritzigkeit (Rezenz) und die Qualität der Bittere. Zudem werden die Geschmacksstabilität während der Lagerungszeit und die Frische der Biere bewertet.