



# Media Service

DLG e.V., Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt/Main,  
Tel: 069/24788-226, Fax: -112; E-Mail: p.schucht@DLG.org, URL: www.dlg.org

---

Frankfurt am Main,

Juli 2019

## **DLG-Qualitätsprüfung für Bier und Biermischgetränke**

### **Ausrichtungsprüfung erfolgreich abgeschlossen**

**Im Juni hat am Forschungszentrum Weihenstephan die gemeinsame Ausrichtungsprüfung von Sensorik-Experten aus Weihenstephan und der VLB Berlin zur Vorbereitung auf die Qualitätsprüfung für Bier und Biermischgetränke der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) stattgefunden. Die analytische und sensorische Bewertung der Proben aus dem Qualitätswettbewerb wird jeweils zur Hälfte von den beiden Forschungs- und Lehrstandorten vorgenommen. Der Abgleich der beiden Prüferpanels im Vorfeld der Qualitätsprüfung ist somit eine wesentliche Voraussetzung für die einheitliche sensorische Bewertung an den beiden Instituten.**

Die Ausrichtungsprüfung wurde von Professor Dr. Fritz Jacob als DLG-Prüfbevollmächtigter in Weihenstephan geleitet. Ebenfalls anwesend war Johannes Fuchs als DLG-Prüfbevollmächtigter von der VLB Berlin. Die Weihenstephaner Sachverständigen setzten sich zusammen aus Experten des Forschungszentrums für Brau- und Lebensmittelqualität sowie vom Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie. Von der VLB Berlin waren Sensorik-Experten gleich mehrerer Forschungsinstitute im Einsatz. Seitens der DLG waren Hanna Schwarz als Ansprechpartnerin für die Brauereien und Thomas Burkhardt als der zuständige Bereichsleiter für Getränke vor Ort.

Die gemeinsame Ausrichtungsprüfung dient dazu, die beiden Prüferpanels auf die DLG-Qualitätsprüfung vorzubereiten und die einheitliche sensorische Bewertung nach dem wissenschaftlichen DLG-Prüfschema zu gewährleisten. Sie findet jährlich im Wechsel an den beiden Instituten statt. Für die Ausrichtungsprüfung wurden relevante Bierstile ausgewählt und geprüft. Die Prüferpanels bewerteten in neutralen Verkostungsbehältnissen servierte Bierproben. Geprüft wurden Geruch, Reinheit des Geschmacks, Vollmundigkeit, Rezenz und die Qualität der Bittere nach dem DLG-5-Punkte-Schema. Die sensorische Bewertung von zwei Bierabfüllungen (A- und B-Probe) ermöglichte zudem Aussagen zur Geschmacksstabilität der Produkte.

## **Übereinstimmende Ergebnisse**

Anschließend kontrollierten die Prüfbevollmächtigten mittels statistischer Auswertung, ob es signifikante Unterschiede in der Bewertung durch die beiden Panels gab. Innerhalb der beiden Prüfgruppen wie auch im direkten Vergleich zwischen Berlin und Weihenstephan wurden anschließend die Ergebnisse diskutiert. Sowohl bei der bewertenden Prüfung, als auch bei der Erstellung von Geschmacksprofilen überzeugten die beiden Prüferpanels durch eine sehr gute Übereinstimmung der Ergebnisse, wie die beiden DLG-Prüfbevollmächtigten erfreulicherweise feststellen konnten.

Thomas Burkhardt dankte den beiden Prüfbevollmächtigten, dem Team des Forschungszentrums Weihenstephan sowie allen beteiligten DLG-Prüfern für die professionelle Vorbereitung und Durchführung der Ausrichtungsprüfung. Auf diese Weise sei erneut ein hervorragender Grundstein für die bevorstehende DLG-Qualitätsprüfung gelegt worden, so der DLG-Bereichsleiter für Getränke.

Die Hauptarbeit liegt indessen noch vor den Prüfern aus Weihenstephan und Berlin: Während der zwei kommenden Prüftermine werden die Sachverständigen an ihren Instituten mehr als 1.000 Biere auf Sensorik, Analytik und Mikrobiologie untersuchen. Da in der Qualitätsprüfung die Geschmacksstabilität über eine Verkostung von A- und B-Probe kontrolliert wird, entspricht dies der Verkostung von mehr als 2.000 Proben.