



Geprüfte Qualität: DLG-Medaillen für Brauerei Lasser aus Lörrach

Erfolgreiche Teilnahme an der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Bier und Biermischgetränke

Brauerei Lasser GmbH & Co. KG aus Lörrach hat erfolgreich an der Internationalen Qualitätsprüfung für Bier und Biermischgetränke der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) teilgenommen. Bier stellt aufgrund seiner komplexen Herstellung, der sensiblen Rohstoffe sowie der hohen Anforderungen an Geschmack, Frische und Stabilität besondere Ansprüche an die Qualitätsprüfung. In den unabhängigen Tests des DLG-Testzentrums Lebensmittel überzeugten die Produkte durch ihre gleichbleibend hohe Qualität. Dafür erhielt die Brauerei drei Goldmedaillen.

Im Rahmen der jährlich durchgeführten Qualitätsprüfung untersucht die DLG die Qualität von rund 700 Bieren und Biermischgetränken. Die freiwilligen Tests umfassen aufwändige Laboranalysen sowie sensorische Prüfungen. In Blindverkostungen bewerten erfahrene Bierexpertinnen und -experten alle relevanten Qualitätskriterien, darunter Geruch, Reinheit des Geschmacks, Qualität der Bittere, Vollmundigkeit, Schaum- und Geschmacksstabilität während der Lagerung sowie die Frische des Produkts. Ergänzend werden chemisch-physikalische Parameter überprüft, um die Produktsicherheit und Deklarationsgenauigkeit sicherzustellen.

„DLG-geprüfte Qualität steht für höchste Anforderungen an Braukompetenz und eine objektive, wissenschaftlich fundierte Bewertung. Unsere neutralen Prüfverfahren machen die komplexe Qualität von Bier transparent und geben Verbraucherinnen und Verbrauchern eine verlässliche Orientierung beim Kauf“, erklärt Thomas Burkhardt, DLG-Projektleiter Bier.

DLG-Testzentrum Lebensmittel

Dank seiner Fach- und Methodenkompetenz ist das DLG-Testzentrum führend in der Qualitätsbewertung von Lebensmitteln. Ein neutrales Experten-Netzwerk sowie Prüfmethode

auf Basis aktueller wissenschaftlich abgesicherter und produktspezifischer Qualitätsstandards garantieren Neutralität und Qualitätstransparenz. Getestete Produkte, die die DLG-Qualitätskriterien erfüllen, erhalten die Auszeichnung „DLG-geprüfte Qualität“.

Weitere Informationen finden Sie unter: [DLG-Lebensmitteltests](#)

Presse-Kontakt

Regina Hübner
Pressereferentin
+49 69 24788-206
r.huebner@dlg.org

DLG. Fortschritt und Nachhaltigkeit in Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft

Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.), 1885 von Max Eyth gegründet, steht für Produktivität und Ressourcenschutz in einer nachhaltigen und innovationsfreundlichen Wertschöpfungskette Agrar und Ernährung. Ziel der DLG ist, mit Wissens-, Qualitäts- und Technologietransfer den Fortschritt zu fördern. Die DLG hat mehr als 31.000 Mitglieder, sie ist gemeinnützig, politisch unabhängig und international vernetzt.

Als eine der führenden Organisationen ihrer Branche organisiert die DLG Messen und Veranstaltungen in den Bereichen Landwirtschaft und Lebensmitteltechnologie und testet Lebensmittel, Landtechnik sowie Betriebsmittel. Die DLG steht mit ihrem Fachzentrum für Landwirtschaft und Lebensmittel sowie den Medien der DLG-Verlage für unabhängigen Know-how-Transfer. Darüber hinaus erarbeitet die DLG in zahlreichen nationalen und internationalen Experten-Gremien Lösungen für die Herausforderungen der Land-, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft.

www.dlg.org