

Echte Leidenschaft ist Gold wert



Im Bild v.l.n.r. Nikolaus Riegler (Geschäftsführer), Roswitha Krebühl (Betriebskontrolle und Labor), Raimund Linzer (Braumeister) und Mario Donner (Leitung Marketing) im Hirter Sudhaus mit den prämierten Bieren

Credit: Privatbrauerei Hirt
Fotograf: Privatbrauerei Hirt



Im Bild v.l.n.r. Roswitha Krebühl (Betriebskontrolle und Labor), Raimund Linzer (Braumeister), Nikolaus Riegler (Geschäftsführer) und Mario Donner (Leitung Marketing) in der Hirter Bierathek mit den prämierten Bieren

Credit: Privatbrauerei Hirt
Fotograf: Privatbrauerei Hirt



Gewinner der DLG Goldmedaillen 2018: v.l.n.r. Hirter Privat Pils, Hirter Morchel, Hirter 1270, Hirter Märzen

Credit: Privatbrauerei Hirt
Fotograf: Privatbrauerei Hirt

Utl.: DLG prämiert Hirter Privat Pils, Morchl, 1270 und Märzen =

Hirt (OTS) - Die Privatbrauerei Hirt darf sich über vier Auszeichnungen in Gold bei der DLG-Prüfung für Bier, Craft Bier und Biermischgetränke 2018 freuen. Folgende Biere erhielten die begehrten Goldmedaillen: Hirter Privat Pils, Hirter Morchl, Hirter 1270 und Hirter Märzen. Die international renommierte DLG (deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.) gibt die Gesamtergebnisse ihres Biertests nach endgültigem Abschluss der Testphase bekannt.

Die prämierten Hirter Biere zeichnen sich durch

überdurchschnittliche Qualität aus - ein Urteil, das die DLG gemeinsam mit den führenden Brauereinstituten aus Berlin und Weihenstephan garantiert.

"Vier Goldmedaillen verdeutlichen abermals die besondere Position unserer 100-prozentigen Privatbrauerei. Höchste Qualität ist nur möglich, wenn man mit echter Leidenschaft und mit Bewusstsein für Regionalität, Tradition und mit Hochachtung vor der Natur Bier braut!", äußerte sich Hirter-Geschäftsführer Niki Riegler stolz zu diesem mehr als erfreulichen Ergebnis. „Diese internationale Auszeichnung und die Verleihung des SDG Award durch den Senat der Wirtschaft sind ein weiterer Ansporn in die Zukunft des Standortes Hirt zu investieren. So bleibt Hirt modern, interessant und enkeltauglich“, ergänzt Marketingchef Mario Donner.

Zwtl.: Über den internationalen DLG Biertest

Die DLG fördert die Produktqualität von Lebensmitteln auf Basis neutraler und verbindlicher Qualitätsstandards. Ihr Qualitätsverständnis basiert auf aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen und selbst entwickelten, anerkannten Methoden. Mit ihren internationalen Tests ist die DLG in der Qualitätsbewertung führend in Europa und gemäß internationalen Normen akkreditiert.

Jedes Jahr werden über 30.000 Lebensmittel - etwa Bier, Erfrischungsgetränke, Fruchtgetränke, Kaffee, Brot, Bio-Produkte, Milch, etc. - aus dem In- und Ausland in den DLG-Prüfungen getestet. Nur dann, wenn ein Lebensmittel überdurchschnittlich gut ist, bekommt es die Bronzene, Silberne oder sogar Goldene DLG-Prämierung.

Die Qualitätsprüfung beim Bier-Test wird in Zusammenarbeit mit den beiden führenden Brauerei-Instituten, der VLB Berlin und dem Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität, durchgeführt. In aufwendigen Laboranalysen werden Schaumhaltbarkeit, Extrakt-, Alkohol- und Stammwürzegehalt, Trübung und Haltbarkeit untersucht.

Abschließend erfolgt die sensorische Beurteilung. Zehn Sachverständige beurteilen von jedem Bier jeweils zwei unterschiedliche Proben. Zwischen der frischen und der älteren Probe darf es keine spürbare Abweichung geben. Reinheit des Geschmacks, Qualität der Bittere, Vollmundigkeit, Frische und Geschmacksstabilität sind die wesentlichen [Kriterien]

(<http://www.dlg.org/bierkriterien.html>) nach denen untersucht wird.
Das Bier muss außerdem seine Geschmackstabilität während der Lagerung beweisen.

Je nach erreichter Punktzahl erhalten die Biere einen Bronzenen, Silbernen oder Goldenen DLG-Preis.

Presstext Langfassung sowie weitere Presseinformationen, Fotos und Infografiken unter

[http://lehmann.co.at/?Presse__Hirter-DLG-2018]

(http://lehmann.co.at/?Presse__Hirter-DLG-2018)

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Willy Lehmann Markenagentur

Im Aichetfeld 13

A-4490 St. Florian

+43 (0)664 2305999

willy@lehmann.co.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/15427/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0048 2018-01-22/10:30

221030 Jän 18

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20180122_OTS0048