



Frankfurt am Main,
15. Juli 2026

DLG-Ausrichtungsseminar Bier 2026 Hohe Aussagekraft der DLG-Testergebnisse bestätigt

DLG-Expertenjury traf sich zum fachlichen Austausch – Teststandards sicherstellen

Die Experten-Jury der Internationalen Qualitätsprüfung für Biere der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) trifft sich einmal jährlich zum Ausrichtungsseminar, das dieses Jahr in Weihenstephan stattfand. Es stellt sicher, dass höchste Prüfstandards angewendet werden und die DLG-Qualitätsprüfung damit zu den anspruchsvollsten und objektivsten Bier-Wettbewerben zählt. Die Expertinnen und Experten der DLG kommen von den beiden führenden Instituten für Brauereiwesen: der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) und dem Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität (BLQ).

„Das Ausrichtungsseminar für die DLG-Prüferinnen und -Prüfer dient dazu, ein einheitliches Verständnis der Teststandards sowie größtmögliche Transparenz im Prüfprozess zu sichern. Gleichzeitig stellt es sicher, dass die sensorischen Methoden der Qualitätsbewertung auf Basis der produktspezifischen DLG-5-Punkte-Schemata® für Biere unseren hohen Qualitätsanforderungen entsprechen und von allen Beteiligten konsistent angewendet werden. So werden die Nachvollziehbarkeit, Vergleichbarkeit und Objektivität der Testergebnisse gewährleistet“, so Thomas Burkhardt, DLG-Projektleiter für Getränke.

Von Beginn an ist es das Ziel der Internationalen DLG-Qualitätsprüfungen für Biere und Biermischgetränke, Verbrauchern geprüfte Qualität mit den bekannten DLG-Prämierungen und attraktiven Sonderpreisen transparent zu machen und teilnehmenden Brauereien Hinweise zur Qualitätsoptimierung und qualitativen Standortbestimmung zu geben. Im Laufe der Jahre haben sich bei der DLG die Kriterien für die Bierbewertung stetig weiterentwickelt, um auch neuesten Trends und Entwicklungen der innovativen Brauindustrie gerecht zu werden.

In Weihenstephan verkosteten sensorisch geschulte Vertreter beider führender Institute für Brauereiwesen zehn Bier-Proben auf Grundlage der beschreibenden sensorischen DLG-Analyse, darunter waren u.a. Pils, Export Hell, Weizenbiere, Biermischgetränke und alkoholfreie Biere. Die Sachverständigen untersuchten, ob das Produkt in seinen Geruchs- und

Geschmackseigenschaften typisch für die Biersorte war. Da sensorische Prüfungen stets Attributprüfungen sind, d.h. neben dem Erkennen der sensorischen Abweichungen bzw. Produktqualitäten auch die einheitliche verbale Beschreibung des Fehlers maßgebend ist, wurden zeitgleich auch das DLG-Fachvokabular bzw. die sensorischen Deskriptoren überprüft und geschult. Letztere finden Eingang sowohl in das DLG-5-Punkte-Prüfschema® als auch in der Publikation des DLG-Fachvokabulars Sensorik.

Verkostungsergebnisse

„Die Verkostungsergebnisse unterstreichen die hohe Professionalität unserer Prüferinnen und Prüfer und damit die hohe Aussagekraft der DLG-Testergebnisse. Regelmäßige Überprüfungen der sensorischen Prüfkompetenz im Rahmen der DLG-Ausrichtungsseminare sind wichtig, um die besten Praxisstandards sicherzustellen und gegebenenfalls gemeinsam weiterzuentwickeln“, so die beiden DLG-Prüfbevollmächtigten für Bier, Ludmila Linke, Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin, und Dr. Martin Zarnkow vom Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität abschließend.

Weitere Informationen: DLG TestService GmbH, Lisa Weyerhäuser, Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main, Tel: 069-24788-752, Fax: -115,
E-Mail: getraenke@DLG.org oder unter: <https://www.dlg-testservice.com/lebensmittel/lebensmittelpruefungen/bier>

Bildunterschrift:

Ein Teil der Teilnehmenden des diesjährigen Ausrichtungsseminars der DLG in Weihenstephan.

Copyright: ©DLG

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 30.000 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