

Pressemitteilung, 07/02/2017

Rieder Bier: Wissenschaft bestätigt höchste Qualität

Kaum eine Instanz ist in Sachen Lebensmittelqualität so anerkannt wie die DLG: Sie prüft wissenschaftlich, unabhängig und neutral. Umso mehr freut sich die Brauerei Ried darüber, dass neuerlich drei Rieder Biere mit DLG-Gold prämiert wurden.

RIED / Einmal mehr bestätigt wurden die hohen Qualitätsstandards der Brauerei Ried nun von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft: Rieder Märzen, Rieder UrEcht und Rieder Pils wurden nach umfangreichen Produkttests mit DLG-Gold ausgezeichnet.

Drei weitere Medaillen also in einer immer unüberschaubarer werdenden Flut von Verkostungen und Bewertungen in der Bierbranche? „Mehr als das“, betont Brauerei-Geschäftsführer Christian Aigner: „Die DLG beurteilt nicht nur sensorische Gesichtspunkte wie Aussehen, Geruch und Geschmacksreinheit, sondern führt auch Labortests und andere Überprüfungen nach aktuellsten wissenschaftlichen Standards durch. Zugleich wird ein Expertengutachten erstellt.“ Mit einem Wettbewerb hat diese Prüfung also nichts zu tun.

Verlässliches Zeichen für Qualität ohne Fehler

Eine DLG-Prämiierung in Gold erhalten nur Lebensmittel, die alle Testkriterien absolut fehlerfrei erfüllen. Um überhaupt von der DLG beurteilt zu werden, muss ein Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut sein – so wie

jedes Produkt der Brauerei Ried. Getestet werden zwei Proben im Abstand von mehreren Wochen: So wird überprüft, ob die Qualität auch tatsächlich von Dauer ist.

Rieder Pils jetzt noch sortentypischer

Besonders freut man sich bei der Brauerei Ried, dass die DLG neben dem Rieder Märzen – der meistverkauften Sorte – und dem vollmundigen Klassiker Rieder UrEcht auch das „neue“ Rieder Pils mit Gold prämiert hat. Die schlanke, strohgelbe Bierspezialität wurde soeben etwas modifiziert und präsentiert sich nun noch authentischer und sortentypischer.

Braun statt Grün: Besser fürs Bier

Ebenfalls neu ist, dass auch das Pils nun in braunen statt in grünen Flaschen abgefüllt ist. Mit gutem Grund: „Braunes Glas ist weniger durchlässig für UV-Licht. Es verhindert dadurch, dass Bitterstoffe des Hopfens umgewandelt werden und der unangenehme, sogenannte Lichtgeschmack entsteht. Das ist gerade bei einem hopfenbetonten Bier wie dem Pils wichtig“, erklärt Braumeister Josef Niklas. Die neuen, braunen Pils-Flaschen sind also ein weiterer Schritt im Sinne der hohen Qualitätsstandards der Brauerei Ried.

Foto:

GF Braumeister Josef Niklas mit seinen Brauern.

Rückfragen bitte an:

Brauerei Ried e. Gen.

GF Christian Aigner

Telefon: +43 (0)7752/82017-0

Mobil: +43 (0) 676/83217230

E-Mail: aigner@rieder-bier.at

www.rieder-bier.at