

## Best of bio – beer 2007: Sieger mit Schaumkrone

### BIO-Hotels prämiieren bereits zum vierten Mal ökologische Spitzenprodukte



München, 25. Oktober 2007. Gewinnen können nur die Besten: Auch dieses Jahr haben die BIO-Hotels wieder zum Award „Best of bio“ aufgerufen. Wasser, Gerste, Hopfen und Malz standen dabei im Mittelpunkt. Denn dieses Mal wurden die besten Bio-Biere gesucht – und gefunden. **26 der 69 eingereichten kontrolliert biologischen Biere konnten die Jury überzeugen:** Sechs Vollbiere, sechs Pilsse, sieben Weißbiere, zwei Dunkle Biere, zwei Biere aus historischem Getreide und drei Biermischgetränke gehören dieses Jahr zu den Besten. Die prämierten 14 Brauereien nahmen am 24. Oktober ihre Preise im Rahmen einer großen Feier im BIO-Hotel Alter Wirt in Grünwald bei München entgegen. „Als Hoteliers wollen wir unseren Gästen besonders wertvolle und gute Lebensmittel bieten. Daher freue ich mich, dass wir jetzt auch beim Bier die absoluten Spitzenprodukte prämiieren konnten“, so Thomas Richter, Vorstandsvorsitzender der BIO-Hotels.

Ende August diesen Jahres hatte sich eine Fachjury aus Brauereifachleuten, Sensorikern, Fachjournalisten sowie Food & Beverage Experten Schluck um Schluck durch die 69 eingereichten Bio-Biere gearbeitet. Nach einer Einführung durch den Verkostungsleiter Dr. Ing. Michael Anger, Leiter Analytical Services der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin e.V. (VLB), **bewertete die zwölfköpfige Jury das sortentypische Geruchs- und Geschmacksprofil sowie die Reinheit der Biere auf einer Fünf-Punkte-Skala. Hierbei wurden die Paramater Geruch, Geschmack und Bittere als „harte Parameter“ doppelt gewichtet.**

**Es waren Bio-Biere von insgesamt 19 Brauereien im Rennen.** Gerochen und geschmeckt wurde in den zwei Hauptklassen „Obergärige Biere“ und „Untergärige Biere“ sowie in der zusätzlichen Klasse „Biermischgetränke“. In jeder Unter-Kategorie der Hauptklassen gibt es unterschiedlich viele Gewinner, je nachdem wie viele Biere den Qualitätsansprüchen der Jury entsprachen.

Ganz unterschiedlich ist auch die Anzahl der Preise, die die beteiligten Brauereien mit nach Hause nehmen konnten: Die meisten Auszeichnungen gingen mit sechs „Best of bio“-Zertifikaten an die bayerische Brauerei Neumarkter Lammsbräu, Neumarkt, die mit 13 Bieren auch die meisten Produkte eingereicht hatte. **Ein Überraschungssieger ist die Privatbrauerei Michael aus Weißenstadt in Oberfranken, die für alle fünf nominierten Biere einen Preis kassieren konnte.** Die folgenden Brauereien nahmen jeweils eine oder zwei Auszeichnungen entgegen: Brauerei Clemens Härle, Brauerei Gusswerk, Brauerei Hirt, Brauerei Hofstetten, Brauerei Maisel, Brauerei Pinkus Müller, Flensburger Brauerei, Härtsfelder Familien Brauerei, Privatbrauerei Peter KG, Riedenburger Brauhaus, Schnitzerbräu und Weißbrauerei Unertl.

### Best of bio

Best of bio wurde in diesem Jahr bereits zum vierten Mal ausgeschrieben. Begonnen hatte die Suche nach den Besten unter den Besten 2004 mit einem Wein-Preis, der auf eine unerwartete Resonanz stieß. Best of bio – Wein 2004 war damals die größte Verkostung von Bio-Weinen, die es bis dato gegeben hatte. Die Fachjury konnte Bio-Spitzenweine aus 415 Weinen ermitteln, eingereicht von 100 Weingütern.

Nicht minder sinnlich ging es 2005 mit dem Schokoladen-Award weiter. Und im letzten Jahr prämierten die BIO-Hotels die Stars unter den Bio-Säften.

Für die Gäste nur das Beste – dieser Anspruch war die Motivation des Vereins den Bio-Preis ins Leben zu rufen. Das Beste bekommen die Gäste schon seit Bestehen der BIO-Hotels. Ausschließlich Bio-Produkte finden ihren Weg auf die Speisekarten und die Teller der Mitgliedsbetriebe. „Bio ist die perfekte Vereinbarung von Gesundheit und Genuss“, so Ludwig Gruber, Geschäftsführer und Mitbegründer des Vereins.

### **Die BIO-Hotels**

Den Verein „Die BIO-Hotels“ gibt es seit 2001. Die Mitgliedsbetriebe verpflichten sich zu 100 Prozent Bio bei allen verwendeten Lebensmitteln. Mittlerweile wurden über 50 Häuser in Deutschland, Österreich, Italien, Frankreich, Spanien, Irland und der Schweiz mit dem Gütesiegel des Vereins ausgezeichnet. Das Spektrum der angeschlossenen Häuser reicht von Familienpensionen über Seminarhotels bis hin zum Wellnessstempeln. Jedes Jahr kommen weitere Mitglieder dazu und bereichern die Vielfalt der Gruppe.

Weitere Informationen und Bildmaterial erhalten Sie bei:

Sylvia Raabe

BIO-Hotels Pressebetreuung

Tel.: 0049 / (0)89 / 28 35 73

Tel.mobil:0049 / (0)171 / 78 43 759

Mail: [sylvia.raabe@organic-network.eu](mailto:sylvia.raabe@organic-network.eu)

[www.biohotels.info](http://www.biohotels.info)

Quelle: <http://www.biohotels.info/de-biourlaub/112722/bio-urlaub.html>