



Eine Frage des guten Geschmacks: Bierverkostung und Qualitätsmanagement bei der Paulaner Brauerei

"Gut, besser, Paulaner" - der bekannte Slogan der Paulaner Brauerei ist nicht nur ein Werbespruch, sondern eine Richtschnur für jeden Paulaner Mitarbeiter. Seit 1634 steht der Name Paulaner für höchste Qualität und Münchner Bierkultur. Eines der wichtigsten Schritte der Qualitätssicherung ist dabei die Bierverkostung. Seit kurzem findet diese in einem neuen, bestens ausgerüsteten Verkostungsraum in der Brauerei statt. Gestern wurde dieser erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt.

"Der Endverbraucher trinkt unser Bier nicht, weil es beispielsweise 28 Bittereinheiten, elf Prozent Stammwürze und eine Farbe von 17 hat. Worauf es ihm - und deshalb auch uns in letzter Instanz - ankommt, ist die Sensorik: Das Bier muss aussehen, schmecken, riechen, genau wie Paulaner Bier aussehen, schmecken, riechen soll", erklärt Ulrich Schmidt, Leiter Verpackungs- und Qualitätsmanagement. Natürlich müssen die Messwerte stimmen, aber die Verkostung ist, trotz neuester Technik in der modernsten Brauerei Europas, das wichtigste Instrument zur Qualitätskontrolle bei Paulaner. Täglich werden die verschiedenen Biere deshalb auf unterschiedliche Merkmale hin getestet, die weit über den reinen Geschmack hinausgehen: Geruch, Farbe, Schaumbildung bis hin zu einzelnen Geschmacksnuancen der Rohstoffe, die sich im Bier entfalten sollen.

Verkostet werden die Biere natürlich von den Braumeistern, aber auch von internen Testern. Dafür schult das Unternehmen ausgewählte Mitarbeiter aus den unterschiedlichsten Bereichen und Abteilungen der Brauerei und bildet sie zum Verkoster aus. Denn obwohl jede Verkostung subjektiv ist, darf sie nicht willkürlich sein und muss auf soliden Erfahrungswerten beruhen. So wird beispielsweise das Erkennen bestimmter Geschmäcker trainiert. Die Verkoster müssen die sogenannten Grundgeschmäcker, süß, salzig, sauer, bitter und umami (letzteres kann als würzig oder deftig beschrieben werden) einwandfrei erkennen können. Dazu ist nicht jeder in der Lage, und nur, wer alle Anforderungen erfüllt, kann Paulaner Tester werden. Schließlich sollen die Paulaner Biere nicht nur immer gleich schmecken - sondern immer gleich gut. "Zufrieden sind wir erst, wenn der Kunde das Bier getrunken hat - und es ihm geschmeckt hat", so Schmidt. "Gut, besser, Paulaner" eben.

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im [Paulaner Brauerei Gruppe GmbH & Co. KGaA](#)

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://shortpr.com/bszrhe>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://www.themenportal.de/essen-trinken/eine-frage-des-guten-geschmacks-bierverkostung-und-qualitaetsmanagement-bei-der-paulaner-brauerei-10750>

Pressekontakt

Mynewsdesk

Herr Mynewsdesk Client Services
Ritterstraße -14 12
10969 Berlin

press-de@mynewsdesk.com

Firmenkontakt

Mynewsdesk

Herr Mynewsdesk Client Services
Ritterstraße -14 12
10969 Berlin

shortpr.com/bszrhe
press-de@mynewsdesk.com

Paulaner Brauerei

Gut, besser, Paulaner - der bekannte Slogan der Paulaner Brauerei ist nicht nur ein Werbespruch, sondern eine Richtschnur für jeden Paulaner Mitarbeiter. Seit 1634 steht der Name Paulaner für höchste Qualität und Münchner Bierkultur. Die Paulaner Braumeister brauen in München das vielfältige Sortiment einer bayerischen Brauerei, von Klassikern wie Weißbier und Hellem über die Spezialitäten Salvator und Oktoberfestbier bis hin zu neuen Bier-Kreationen. Paulaner ist ein alteingesessener Münchner Familienbetrieb, der mittlerweile in über 80 Länder weltweit exportiert und sich zu einem global denkenden, modernen und erfolgreichen Markenunternehmen entwickelt hat. Mehr Informationen unter www.paulaner.de: <http://www.paulaner.de/>

Anlage: Bild

