



Distelhäuser

ist Brauerei des Jahres 2014

Der DLG-Bundesehrenpreis 2014 in Gold geht zum zweiten Mal ins Taubertal

Distelhäuser is brewery of the year 2014
DLG Award in Gold goes to the Tauber Valley for the second time

Distelhäuser-Geschäftsführer Roland Andre (l.) und Braumeister Robert Schlagbauer nahmen in Berlin den DLG Bundesehrenpreis 2014 in Gold entgegen.

Distelhäuser managing director Roland Andre (l.) and master brewer Robert Schlagbauer received the 2014 German Agricultural Society (DLG) Award in Gold in Berlin.

Die Distelhäuser Brauerei aus Tauberbischofsheim wurde in Berlin mit dem Bundesehrenpreis 2014 der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) in Gold ausgezeichnet. Nun darf sie sich „Brauerei des Jahres 2014“ nennen und gilt damit als die derzeit beste Brauerei in Deutschland.

Diese höchste Qualitätsauszeichnung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz erfährt die Distelhäuser Brauerei nach 2009 nun bereits zum zweiten Mal. Insgesamt 17 Brauereien waren am Abend des Deutschen Brauertages zur Preisverleihung in die Landesvertretung Nordrhein-Westfalens nach Berlin eingeladen worden, um mit dem DLG-Bundesehrenpreis 2014 prämiert zu werden.

Bis zuletzt wurde geheim gehalten, welcher der 17 Kandidaten den nur jeweils einmal verliehenen Preis in Gold oder in Silber erhält. Ausschlaggebend für die Entscheidung war das Abschneiden der Brauereien bei der DLG-Qualitätsprüfung 2014 und den DLG-Wettbewerben der vergangenen Jahre.

Distelhäuser Brewery, which is located in Tauberbischofsheim, was presented with the 2014 German Agricultural Society (DLG) Award in Gold in Berlin on 25th June. It may now call itself "Brewery of the Year 2014", meaning it is officially the best brewery in Germany at the moment.

Having already received the award once before in 2009, this is the second time Distelhäuser Brewery has won the Federal Ministry of Food and Agriculture's highest quality distinction. Altogether 17 breweries were invited to the ceremony in Berlin to be presented with the 2014 DLG Award. It took place on the evening of the German Brewers' Conference at the Representation Office of North Rhine-Westphalia.

Which of the 17 candidates would receive the Award in Gold, which is only given to one candidate, as opposed to the Award in Silver was kept secret until the very last minute. The decision was based on how the different breweries had performed in the DLG's 2014 quality tests and in DLG competitions over the last few years.

Die Braumeister aus dem Taubertal hatten beim jüngsten DLG-Qualitätstest 2014 mit zwölf Goldmedaillen für ihre eingereichten Biere das beste Gesamtergebnis aller Teilnehmer erzielt. Distelhäuser Bierspezialitäten hatten in den jeweiligen Kategorien jeweils die höchstmögliche Punktzahl erreicht. Dies war das bisher beste Abschneiden in der Geschichte des Familienunternehmens.

„Wir freuen uns riesig über diesen erneuten Erfolg nach 2009“, sagt Roland Andre, Braumeister und Geschäftsführer der Distelhäuser Brauerei. Die Auszeichnung sei eine Bestätigung der konsequenten Qualitätsorientierung des Familienunternehmens seit vielen Jahren. „Ein Dank und ein Riesenkompliment an die gesamte Mannschaft, die mit ihrem leidenschaftlichen Engagement in der täglichen Arbeit diesen Erfolg erst möglich gemacht hat!“

Ehrung am Deutschen Brauertag

Mehr als 300 Gäste aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft kamen im Juni nach Berlin zum Deutschen Brauertag 2014, dessen Höhepunkt die Verleihung der Bundesehrenpreise und des Titels „Brauerei des Jahres 2014“ war. Ministerialdirigent Dr. Theodor Seegers aus dem Bundeslandwirtschaftsministerium und DLG-Vize-Präsident Prof. Dr. Achim Stiebing überreichten Geschäftsführer Roland Andre und Braumeister Robert Schlagbauer Medaille und Urkunde.

Zu den ersten Gratulanten zählten der aus Baden-Württemberg stammende neue Bierbotschafter Cem Özdemir und Alois Gehrig (CDU), Bundestagsabgeordneter für den Odenwald-Tauber-Kreis sowie Obmann im Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

183 Brauereien kämpften um den Titel

Die Konkurrenz im Wettbewerb um die besten Biere war groß: Mehr als 800 Biere aus 183 Brauereien in Deutschland, Schweden und den USA sind beim jüngsten DLG-Wettstreit angetreten, um eine der begehrten Auszeichnungen zu erringen. Nur Biere, die nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut wurden, dürfen teilnehmen und müssen ein strenges wissenschaftliches Testverfahren mit möglichst hoher Punktzahl bestehen.

Spitzenreiter unter den zwölf prämierten Distelhäuser Bieren war das Distel Blond, ein erst vor einem Jahr eingeführtes „Craft-Bier“. Diese in Handarbeit und mit ausgesuchten Rohstoffen hergestellte Spezialität erreichte mit 4,9 von 5 möglichen Punkten mit Abstand die Bestnote.

„Wir freuen uns riesig über diesen erneuten Erfolg nach 2009“

Roland Andre, Braumeister und Geschäftsführer der Distelhäuser Brauerei

The master brewers from the Tauber Valley had achieved the best overall result out of all the participants in the most recent DLG quality tests, the 2014 tests, with 12 gold medals for the beers it had submitted. Distelhäuser speciality beers had achieved the highest possible number of points in each category, giving the family-owned enterprise the best results in its history.

Roland Andre, a master brewer and managing director at Distelhäuser Brewery, said, "We are absolutely delighted to have won this award again after 2009." He added that the accolade was proof of the company's continuous focus on quality for many years. He continued by saying: "Thanks and huge compliments to the whole team! This success has only been possible because of their passion and commitment to their work every day!"

Honored at the German Brewers' Conference

More than 300 guests representing politics, economics and society attended the 2014 German Brewers' Conference in Berlin, the highlight of the event being the bestowal of the DLG awards and the "Brewery of the Year 2014" title. Dr. Theodor Seegers, a divisional manager for the Federal Ministry of Food and Agriculture and Prof. Achim Stiebing, the DLG vice president, presented the medal and certificate to Distelhäuser managing director Roland Andre and master brewer Robert Schlagbauer.

V.l.n.r. / left to right: Ministerialdirigent Dr. Theodor Seegers (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft / Divisional manager of the Federal Ministry of Food and Agriculture), Cem Özdemir (Bierbotschafter / beer ambassador), Tina-Christin Rüger (Bayerische Bierkönigin / Bavarian Beer Queen), Robert Schlagbauer (Braumeister / master brewer Distelhäuser Brauerei), Roland Andre (Geschäftsführer und Braumeister / managing director and master brewer Distelhäuser Brauerei), Sonya Kraus (Bierbotschafterin / beer ambassador), Alois Gehrig (CDU, Bundestagsabgeordneter für den Odenwald-Tauber-Kreis sowie Obmann im Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz / the MP for the Odenwald-Tauber constituency and chairman of the Committee on Food, Agriculture and Consumer Protection), Regina Obster (Hallertauer Hopfenkönigin / Hallertau Hop Queen 2013/14), Prof. Dr. Achim Stiebing (DLG-Vizepräsident / DLG vice president)



Weitere Auszeichnungen für Distel Blond:

Silbermedaille beim „European Beer Star 2013“ und „Bier des Monats Februar 2014“ im ProBier-Club, Deutschlands größtem Bierkonsumentenclub.

Other awards achieved by Distel Blond:

Silver Medal at the “European Beer Star 2013” and “Beer of the Month February 2014” in the ProBier-Club, Germany’s largest beer consumers club.

Außerdem zählten die Distelhäuser Sorten Premium Pils, Märzen, Export, Dinkel, Kellerbier, Landbier, Malz, das helle und das dunkle Hefeweizen sowie das Distelhäuser alkoholfrei und das alkoholfreie Hefeweizen zu den am besten bewerteten Bieren.

Wall of Fame in Distelhausen

Die Urkunde zur jüngsten Auszeichnung mit dem Bundesehrenpreis in Gold wird in der Distelhäuser Brauerei einen besonderen Platz finden. Wer den Ausgang zum Sudhaus nimmt, kommt auch an der „Wall of Fame“ vorbei. Dort sind die Siegerurkunden aufgereiht, die die Distelhäuser Brauerei in den vergangenen Jahren bei internationalen Wettbewerben gewonnen hat. Der Platz wird langsam eng.

Die Distelhäuser Brauerei existiert seit 1876 und ist bereits in der fünften Generation im Familienbesitz.

Mit knapp 185 000 Hektolitern Jahresausstoß und 147 Mitarbeitern zählt die Distelhäuser Brauerei zu den Mittelständlern in der deutschen Brauwirtschaft. Das Vertriebsgebiet tangiert die Bundesländer Baden-Württemberg, Bayern (Tauber-Franken) und Hessen und reicht von Aschaffenburg bis Ludwigsburg und von Mannheim bis Schweinfurt.



Among the first to congratulate Distelhäuser were the new beer ambassador Cem Özdemir and Alois Gerig (CDU), who is the MP for the Odenwald-Tauber constituency and the chairman of the Committee on Food, Agriculture and Consumer Protection. Mr Özdemir and Mr Gerig are both from Baden-Württemberg.

Title contested by 183 breweries

The number of contestants in the running to be officially one of the best beers was large. Over 800 beers made by 183 breweries in Germany, Sweden and the USA entered the latest DLG competition in a bid to land one of the most coveted awards. Only beers brewed in accordance with the German Beer Purity Law of 1516 were allowed to take part and had to pass a strict scientific test with the highest possible score.

The best performer among the 12 award-winning Distelhäuser beers was Distel Blond, a craft beer that was launched just a year ago. With 4.9 out of a possible five points, this speciality, which is made by hand with carefully selected ingredients, achieved the best score by far. The other Distelhäuser varieties rated among the best beers were its Premium Pils, Märzen, Export, Dinkel, Kellerbier, Landbier, Malz, and light and dark Hefe-Weizen, as well as the Distelhäuser alkoholfrei (alcohol-free) and the Distelhäuser alkoholfreie Hefeweizen (alcohol-free).

About Distel Blond

Stammwürze: 12 %

Alkoholgehalt: 5,1 %

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfen, Hefe

Brauart: obergärig

Verwendete Hopfensorten: Cascade, Citra, Hallertauer Saphir, Hallertauer Smaragd, Hallertauer Perle

Kurzbeschreibung: Spritzig leichte und besonders milde Spezialität mit angenehm dezenten Fruchtaromen von Pfirsich und Mango (Kalthopfung).

Original extract: 12%

Alcohol content: 5.1%

Ingredients: Brewing water, barley malt, wheat malt, hops, yeast

Brewing style: Top fermenting

Hop varieties used: Cascade, Citra, Hallertauer Saphir, Hallertauer Smaragd, Hallertauer Perle

Brief description: Sparkling, light and particularly mild speciality with pleasantly subtle fruit aromas of peach and mango (dry hopping).

Wall of Fame in Distelhausen

The certificate for Distelhäuser Brewery’s most recent accolade with the DLG Award in Gold will be given a special place at the enterprise’s premises. The brewery’s staircase is lined by a “wall of fame”, which features a row of winner’s certificates that Distelhäuser Brewery has won in international competitions over the last few years – and space is gradually running out!

Distelhäuser Brewery has existed since 1876 and is already being run by the fifth generation of the family that owns it. With an annual output of nearly 185,000 hectolitres and 147 employees, it is a medium-sized member of the German brewing industry. Its sales area covers parts of Baden-Württemberg, Bavaria (Tauber-Franken) and Hesse, and stretches from Aschaffenburg to Ludwigsburg and from Mannheim to Schweinfurt.

Text und Fotos: Distelhäuser Brauerei; Foto S. 39: DLG

Bild Stern: ©Aleksandr Bryllaev - Fotolia.com