

Qualität zeigen

Qualität von Lebensmitteln oder Getränken sei schwierig zu messen, sagen die einen, ist subjektive Geschmackssache, viele andere. Ist dem so? Die sensorische Qualität von Essen und Trinken kann man sehr wohl feststellen. Nicht im Laborgerät, sondern mit den menschlichen Sinnen, vielleicht nicht von jedem, aber von geschulten Verkostern. Wichtig ist der richtige Maßstab, um das Verkostungsergebnis so darzustellen, dass es alle, auch die, die diese Verkostung nicht live erlebt haben, transparent nachvollziehen können. Damit kann man Qualität zeigen!

Genau dieser Ansatz steckt hinter der Finest Beer Selection. Eine sensorische Qualitätsprüfung von geschulten Verkostern. Jedes Bier wird einzeln verkostet und bewertet. Der Bewertungsmaßstab ist ein weltweit bewährtes 100-Punkte-Schema. Das Ergebnis, der Finest Beer Score, kann vom Gastronomen, vom Einzelhändler, vom Großhändler und natürlich vom Brauer nachvollziehbar dargestellt werden. Wenn auf einer Getränkekarte ein dunkler Bock angeboten wird, der einen Finest Beer Score von 93 erreicht hat, dann versteht das der Gast.

Diesen Qualitätsmaßstab liefert die Finest Beer Selection, hinter der mit Doemens und Meininger Profis stehen, die jahrzehntelange Verkostungserfahrungen haben. Erstmals 2023, im Oktober wird verkostet und bis zum 30. Juni kann man den attraktiven Frühbucherrabatt nutzen!

*Dr. Werner Gloßner,
Geschäftsführer,
Doemens Akademie*

