



Qualität ist oberstes Gebot

Nur beste Rohstoffe für Bitburger Bier /
Qualitätsmanagement mit 350 Kontrollen täglich

Für unser nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebrautes Bitburger Bier werden nur Rohstoffe bester Qualität und Herkunft verwendet. Unsere Braugerste, die Naturhefe und unser Brauwasser unterliegen strengsten Qualitätsrichtlinien, da die Güte der verwendeten Rohstoffe der entscheidende Baustein für die Qualität und den Geschmack eines Bieres ist. In besonderem Maße gilt das für unseren Hopfen, den wir aus der Hallertau und dem benachbarten Holsthum in der Südeifel beziehen. Die Bitburger Experten beurteilen den Hallertauer Hopfen mittels eines zweiteiligen Verfahrens persönlich vor Ort. Erst auf der Basis dieser Bonitierung wird entschieden, welche Hopfenchargen im Brauprozess eingesetzt werden. In Holsthum, wo der Hopfenhof Dick unseren Bitburger Siegelhopfen anbaut und exklusiv an die Bitburger Brauerei liefert, überprüfen unsere Brauer bei regelmäßigen Besuchen die Entwicklung unseres Siegelhopfens.

Mit einem aufwändigen Qualitätsmanagement garantiert die Bitburger Brauerei nicht nur beste Rohstoffe, sondern auch einen lückenlos überwachten Brau- und Abfüllprozess. Rund 350 Kontrollen täglich, hauseigene Labore und eine eigene Versuchsbrauerei stehen für die Einhaltung der hohen Qualitätskriterien, die das Familienunternehmen an jedes seiner Produkte anlegt.

Neue Produkte oder mögliche Verbesserungen und Optimierungen im Brauprozess werden zunächst in der Versuchsbrauerei, einer Brauerei im Kleinformat, vorentwickelt, getestet und erst nach einer rundum positiven Prüfung in den Ablauf bei Bitburger aufgenommen. Auf diese Weise steht das Familienunternehmen gleichermaßen für Tradition und Innovation mit stets gleich hoher Qualitätsorientierung.