

Himbeergeist der Uni Hohenheim: Deutschlands bester Obstgeist 2024!

Die Forschungs- und Lehrbrennerei der Uni Hohenheim gewinnt 2024 mit Himbeergeist den Titel „Bester Obstgeist Deutschlands“.



Hohenheim, Stuttgart, Deutschland - Die Forschungs- und Lehrbrennerei der Universität Hohenheim in Stuttgart hat mit ihrem Himbeergeist eine sensationelle Auszeichnung errungen: Sie wurde von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) als „Bester Obstgeist 2024“ prämiert. Diese Auszeichnung, die auf einer DLG Gold-Prämierung basiert, würdigt die außergewöhnliche Qualität und Rezeptur der Spirituose. Dies zeigt nicht nur, wie erfolgreich die Brennerei ist, sondern auch, dass hier traditionelles Handwerk und moderne Technologie auf beeindruckende Weise verschmelzen, wie [kabinett-online.de](https://www.kabinett-online.de) berichtet.

Auszeichnung für Exzellenz

Der Himbeergeist hat in der Kategorie „Bester Obstgeist“ besonders überzeugt. Betriebsleiter Oliver Reber äußerte stolz, dass die Auszeichnung nicht nur die Forschungsorientierung der Brennerei unterstreicht, sondern auch ihre Leistungsfähigkeit im Wettbewerb mit der Spirituosenindustrie. Neben dem Himbeergeist wurden auch weitere exquisite Produkte wie das Zwetschgenwasser und der Himbeerlikör mit Goldmedaillen ausgezeichnet, was die hohe Kunstfertigkeit der Hohenheimer Brennmeister belegt. Die Kunst des Destillierens bringt es mit sich, die Aromen rein zu bewahren und unerwünschte Stoffe zu eliminieren, was hier in meisterlicher Weise gelingt.

Fortschritt durch Forschung

Die Forschungs- und Lehrbrennerei verfolgt das Ziel, die Qualität von Spirituosen in Deutschland zu verbessern. Dazu forschen die Experten an den Zusammenhängen zwischen Destillationstechnik und Aromastoffen. Über das Projekt „Brennerei 4.0“ wird die Digitalisierung in der Brennerei vorangetrieben, was die Überwachung und Qualitätssicherung im Destillationsprozess revolutioniert, wie auch auf rc-bioeconomy.uni-hohenheim.de erläutert. Die präzise Steuerung durch moderne Sensoren ermöglicht es, die sensorische Vielfalt und die Geschmacksqualität weiter zu steigern. Die Herstellung hochwertiger Spirituosen erfolgt dabei unter Berücksichtigung traditioneller Methoden, während innovative Techniken dazu beitragen, die Abläufe zu optimieren.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Hohenheim, Stuttgart, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• nag-news.de• www.kabinett-online.de• rc-bioeconomy.uni-

Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](https://www.die-nachrichten.at)