



Private Brauereien

PRESSEMITTEILUNG, Nr. 2 · 25.09.2018

2.344 Biere aus 51 Ländern:

Neuerliche Rekordbeteiligung beim European Beer Star

Bereits zum 15. Mal werden in diesem Jahr die besten Biere der Welt ermittelt.

Die Wettbewerbs-Verkostung mit 144 Jury-Mitgliedern findet am 12. Oktober in der Akademie Doemens in Gräfelfing (bei München) statt.

München/Gräfelfing – Längst gilt der European Beer Star des Verbandes Private Brauereien zu den weltweit renommiertesten Wettbewerben der Braubranche. „Eine der begehrten Auszeichnungen zu erhalten, hat für Brauer einen vergleichbaren Stellenwert wie die Sterne von Michelin“, betont Oliver Dawid, Hauptgeschäftsführer der Privaten Brauereien Bayern. Dawid und Projektleiter Thomas Buscham waren vom neuerlichen Rekordergebnis dann aber doch überrascht: Mit 2.344 Bieren aus 50 Ländern stellen sich so viele Biere wie nie zuvor dem Urteil der 144-köpfigen Jury – gegenüber 2017 ein Plus von 9%. „In den letzten Tagen vor dem Einsendeschluss hat ein regelrechter Run bei der Anmeldung eingesetzt“, so Buscham.

In den kommenden Wochen ist nun die Brau-Akademie Doemens in Gräfelfing (bei München) als Logistikpartner des European Beer Star wieder besonders gefordert,

wo weit mehr als 30.000 Biere in allen denkbaren Gebinden, Kisten oder Kartons aus aller Welt eintreffen. Mitarbeiter und Studenten übernehmen die Kommissionierung, Beschriftung und Sortierung der Wettbewerbsbiere in erstmals 65 Kategorien für die Blindverkostung am 12. Oktober. „Glücklicherweise haben wir damit schon jahrelange Erfahrung, sonst wäre dieser Aufwand kaum zu bewältigen“, erläutert Akademie-Geschäftsführer Dr. Werner Gloßner, der sich wie seine Mitarbeiter aber freut, wenn Doemens bei der Verkostung zum „Hotspot der internationalen Biervielfalt“ wird.

Diese Vielfalt an individuellen, charaktervollen Bieren handwerklicher Brauart einer breiten Öffentlichkeit zu vermitteln, war auch das Ziel der Privaten Brauereien bei der erstmaligen Auslobung des Wettbewerbs vor 15 Jahren. Gerade einmal 271 Biere waren bei der Premiere dabei und als vor zwei Jahren erstmals die 2.000-Marke überschritten wurde, schien das Potential beinahe ausgereizt. Umso erfreulicher ist es laut Verkostungsleiter Buscham, „dass wir erneut fast 10 % Zuwachs haben – über alle Bierstile und Kontinente hinweg.“

Etwa 39 % der angemeldeten Biere sind in deutschen Sudhäusern gebraut, fast 11% in den USA, knapp 9% in Italien und immerhin 34 Biere in der Volksrepublik China. Erstmals werden die Medaillen in 65 Kategorien verliehen, darunter beispielsweise Fruit Beer, Session Beer oder New Style Lager. „Damit reagieren wir auf die Wünsche der Brauereien nach noch stärkerer Akzentuierung bei den einzelnen Bierstilen“, erläutert Oliver Dawid.

Wegen der Rekordbeteiligung wurde auch das internationale Experten-Team vergrößert: 144 Jury-Mitglieder und damit 11 mehr als im vergangenen Jahr, überwiegend Braumeister, Bier-Sommeliers und ausgewiesene Bierkenner aus 32 Ländern werden am 12. Oktober in einer Blindverkostung die 2.344 verschiedenen Biere bewerten. Verkostet werden die Biere so wie auch der Konsument Bier erlebt: nach rein sensorischen Kriterien wie Farbe, Schaum, Geschmack oder Geruch. In kleinen Schlucken wird das Bier von den Verkostern natürlich auch getrunken, denn nur so kann der „Körper“ des Bieres im sogenannten Abgang bewertet werden: Rezenz, Vollmundigkeit und Hopfenaroma. „Um eine häufig gestellte Frage zu beantworten: Mehr als 2 – 3 Halbe trinken unsere Juroren über den Tag verteilt bei der Verkostung sicher nicht“, bekräftigt Dawid.

Gold, Silber und Bronze werden beim European Beer Star nur jeweils einmal je Kategorie vergeben - anders als bei anderen Wettbewerben. Damit zählt der European Beer Star zu den härtesten Wettbewerben der Welt – entsprechend begehrte sind die Auszeichnungen, die sich zumeist auch in den Verkaufszahlen

wiederspiegeln, weiß Verkostungsleiter Buscham: „Wir hören jedes Jahr von Brauereien, dass ein gold-prämiertes Bier binnen kürzester Zeit ausverkauft war.“

Bekannt gegeben werden die Preisträger am 14. November auf der Messe BrauBeviale in Nürnberg.

BU Foto: Von wegen Wiesn! Das internationale Zentrum der Biervielfalt ist im Oktober die Brau-Akademie Doemens: Über 30.000 Biere gehen bis zur Verkostung am 12. Oktober dort ein und stellen sich dem Urteil der internationalen Verkoster-Jury beim European Beer Star. Der Hauptgeschäftsführer der Privaten Brauereien Bayern, Oliver Dawid (links), Verkostungsleiter Thomas Buscham sowie Doemens-Geschäftsführer Dr. Werner Gloßner (rechts) bei der Bestandsaufnahme der angelieferten Biere.

Der European Beer Star der Privaten Brauereien (in Kooperation mit der Association of

small and independent Breweries in Europe), seit 2004 weltweit ausgelobt, wird unterstützt von: Barth-Haas Group, BayWa, Rastal und MicroMatic. Partner sind Brauakademie Doemens, BrauBeviale und Brauwelt.

25.09.2018 · Text/Foto: Private Brauereien Bayern e.V. (honorarfrei)

Pressekontakt: Alexander Herzog, Tel. ++49 8168 42 999 59 o. ++49 160 94567 521
alexander.herzog@imago87.de