



Private Brauereien

PRESSEMITTEILUNG

1613 Biere aus aller Welt: So viele Biere wie noch nie beim Wettbewerb European Beer Star

München/Gräfelfing – Jedes Jahr ab Mitte September herrscht bei der Doemens Brau-Akademie in Gräfelfing ganz besondere Betriebsamkeit: Täglich treffen derzeit Kartons und Träger mit Bieren aus aller Welt ein, die Brauereien für Europas bedeutendsten Wettbewerb, den „European Beer Star“, eingereicht haben. In diesem Jahr sind es so viele wie noch nie: 1613 (2013: 1512) verschiedene Biere aus 42 Ländern hat das fachkundige, internationale Expertenteam aus Braumeistern, Biersommeliers und Fachjournalisten in diesem Jahr zu verkosten! „Dass wir auch im elften Jahr auf dem ohnehin schon hohen Niveau neuerlich über 7% mehr Anmeldungen haben, freut uns natürlich riesig“, erklärt Dr. Werner Gloßner, Hauptgeschäftsführer des Wettbewerbsausrichters Private Brauereien, „die teilnehmenden Brauereien wissen längst um die herausragende Bedeutung einer Auszeichnung beim European Beer Star.“

Jeweils nur einmal Gold, Silber und Bronze vergibt die 105köpfige Jury in den 52 Kategorien, die von den sehr populären Bierstilen wie Pils und Weißbier bis hin zu Pale Ales, Stout oder Porter reichen. Zugelassen beim European Beer Star sind alle Bierstile, die ihren Ursprung in Europa haben. Eingereicht wurden in diesem Jahr wieder Biere weltweit von allen Kontinenten; erstmals übersteigt die Zahl der ausländischen Biere (+ 12%) die der deutschen Brauereien. Für Gerhard Ilgenfritz, Präsident der Privaten Brauereien, angesichts der Erfolgsgeschichte des Wettbewerbes wenig verwunderlich: „Die heimischen Brauereien, die verstärkt auf Individualität und Charakter setzen, machen ja schon seit Jahren bei uns mit.“

Immerhin 271 Biere waren es gleich bei der Premiere im Jahre 2004. Inzwischen sind es bald sechsmal so viele. Mehr als 20.000 Flaschen Bier in unterschiedlichen Gebinden gilt es nun von den Doemens-Mitarbeitern zu kommissionieren, zu sortieren und zu beschriften. Denn am 10. Oktober werden diese in der Brau-Akademie in einer ganztägigen Blindverkostung, also in neutralen Gläsern, bewertet: in mehreren Teams mit Vor-, Zwischen- und Finalrunden. Bewertet wird nach rein sensorischen Kriterien, die jeder Biertrinker kennt: Farbe, Schaum, Geruch, Geschmack, Aromaprofil und Gesamteindruck. „Um die



Private Brauereien

PRESSEMITTEILUNG · Seite 2

ganze Geschmacksvielfalt der Biere aufnehmen zu können, trinken die Verkoster natürlich auch von den Bieren. Aber jeweils nur ganz kleine Schlucke“, weiß Gloßner,“ da kommt über den ganzen Tag vielleicht eine Mass zusammen!“

Die Verleihung der Preise findet dann am 12. November im Rahmen der internationalen Messe BrauBeviale in Nürnberg statt.



Schwerstarbeit für den European Beer Star 2014: Die Geschäftsführer des Ausrichters Dr. Werner Gloßner (Mitte) und Stefan Stang (rechts) legen zusammen mit Doemens-Akademie-Chef Dr. Wolfgang Stempf (links) selbst Hand an, damit zur spektakulären Verkostung am 10. Oktober alles bereit ist.

30.09.2014 · Text/Foto: Private Brauereien Bayern e.V. (honorarfrei)

Pressekontakt: Alexander Herzog, Tel. ++49 8168 42 999 59 o. ++49 160 94567 523
alexander.herzog@imago87.de