



**Private Brauereien**

## **PRESSEMITTEILUNG**

**Neuerliche Rekordbeteiligung beim XII. European Beer Star 2015:**

**1.957 Biere aus 45 Ländern beteiligen sich an dem renommierten, weltweiten Verkostungs-Wettbewerb.**

**Über die Vergabe von Gold, Silber und Bronze entscheiden  
115 Bierexperten am 9. Oktober in der Brau-Akademie Doemens**

**München/Gräfelfing** – Angetrieben vor allem von dem Boom kleinerer und mittlerer Brauereien („Craft-Brewers“) in den USA hat Bier inzwischen auch in Europa (und Deutschland) wieder einen ganz neuen Stellenwert erlangt. Zum Image-Gewinn von Bier beim Konsumenten hat ganz beträchtlich ein Wettbewerb beigetragen, der vor 12 Jahren von den Privaten Brauereien begründet wurde: der European Beer Star. „Wir wollen für die besten Biere der Welt, die nach europäischer Brauart hergestellt werden, eine Bühne schaffen“, so Dr. Werner Gloßner, Hauptgeschäftsführer der Privaten Brauereien Bayern, „um die Genussvielfalt von Bier noch stärker ins Bewusstsein der Verbraucher zu rücken.“ Das gelingt von Jahr zu Jahr besser, denn der European Beer Star bricht immer neue Beteiligungsrekorde. Waren es bei der Premiere 2004 immerhin schon 271 eingereichte Biere, so stellen sich heuer 1.957 verschiedene Biere (+ 21 % gegenüber 2014) dem Urteil einer 115-köpfigen Jury.

Die hohe internationale Reputation des European Beer Star rührt auch daher, dass die Kriterien, nach denen die Bier-Experten aus 27 Ländern pro Kategorie einmal Gold, Silber und Bronze vergeben, transparent und verbrauchernah sind. In einer Blindverkostung werden die unterschiedlichen Bierstile wie Weißbier, Helles, Pale Ale oder Porter genau nach den Gesichtspunkten bewertet, die auch der Konsument zur Beurteilung heranzieht, also Optik, Schaum, Geruch, Geschmack und sortentypische Ausprägung. „Eine Gold-Medaille beim European Beer Star zu gewinnen, ist beinahe wie eine Oscar-Prämierung“, sagt Roland Demleitner vom Bundesverband der Privaten Brauereien, „das erklärt für mich auch, warum wir jedes Jahr einen so deutlichen Zuwachs an Bieren haben, die sich diesem harten Wettbewerb stellen.“

>>



**Private Brauereien**

## **PRESSEMITTEILUNG · Seite 2**

Zehn Flaschen pro eingereichter Sorte schicken die Brauereien für die Verkostung zur Bier-Akademie Doemens nach Gräfelfing. Also insgesamt rund 20.000 Flaschen in unterschiedlichen Gebinden treffen seit Mitte September in Gräfelfing ein und ziehen eine so gewaltige Logistik nach sich, dass der Lehrbetrieb (fast) in den Hintergrund tritt: Jede einzelne Charge wird erfasst, kategorisiert und für die Blindverkostung vorbereitet. Der ganze Innenhof ist mit Zelten und Kühlcontainern vollgestellt. Doemens hat in diesen Tagen – hinsichtlich der Biervielfalt – das vielleicht größte Bierlager Deutschlands.

Am 9. Oktober wird die Jury dann die 1.957 Biere in den insgesamt 55 verschiedenen Kategorien (Bierstile) bewerten – in mehreren Teams mit Vor-, Zwischen- und Finalrunden, ehe die Medaillengewinner feststehen. „Wir haben das Verkoster-Panel nochmals aufgestockt, damit das für unsere Bier-Experten auch zu machen ist“, erläutert Gloßner. Nicht mehr als eine Maß Bier komme dann schließlich pro Verkoster über den gesamten Tag zusammen, versichert er, denn verkostet wird nur schluckweise.

Die Verleihung der Preise findet dann am 11. November im Rahmen der internationalen Messe BrauBeviale in Nürnberg statt.



Die Rekordbeteiligung beim European Beer Star 2015 zieht eine aufwändige Logistik nach sich: Die Geschäftsführer des Ausrichters Dr. Werner Gloßner (rechts) und Stefan Stang (Mitte) legen zusammen mit Doemens-Akademie-Chef Dr. Wolfgang Stempf (links) selbst Hand an, damit zur Verkostung der 1.957 Biere am 9. Oktober alles bereit ist.

01.10.2015 · 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