



PRESSEINFORMATION

September 2023

Bierqualität hat einen Namen

2356 Biere aus 47 Ländern treten beim European Beer Star 2023 an

Im Vorrunden-, Zwischenrunden- und Endrunden-System des European Beer Star geht es für die einreichenden Brauereien um alles: Um eine prestigeträchtige Auszeichnung, die mit Gold, Silber oder Bronze für die jeweils drei besten Biere in jeder Kategorie und einem Platz auf dem Sieger-Treppchen endet. In der aktuellen Runde im Jahr 2023 sind 2356 Biere von 553 Brauereien aus insgesamt 47 Teilnehmerländern dabei. Auf dem Messegelände in Nürnberg – Messestandort der BrauBeviale (28. bis 30. November 2023) – findet der Verkostungsmarathon und später auf der BrauBeviale die Preisverleihung statt.

Mit dem Begriff „European“ wird ausgedrückt, dass überwiegend Biere, die ihren Ursprung in Europa haben, im Wettbewerb gegeneinander antreten. Es handelt sich also nicht um eine Europameisterschaft, sondern eher um eine Weltmeisterschaft. Insgesamt 74 verschiedene Bierstile – zum Beispiel Klassiker, die jeder kennt, wie „German-Style Pils“ oder „South-German Style Hefeweizen hell“, aber auch exotische Stile, die für Bierliebhaber ein Begriff sind, wie „Herb and Spice Beer“ oder „Wood and Barrel Aged Sour Beer“ – werden in einem anonymisierten Verfahren verkostet. Auch die immer beliebter werdenden alkoholfreien Biere sind mit vier Kategorien vertreten. Neu in diesem Jahr: Der Bierstil Grodziskie aus Polen, lange in Vergessenheit geraten, wird nun von einigen Brauereien in Polen wieder gebraut – und natürlich den Juroren des European Beer Star zur Verkostung präsentiert.

Kilian Kittl, Wettbewerbsleiter des European Beer Star beim Veranstalter Private Brauereien Bayern e.V., erklärt am Beispiel eines Bewertungsbogens genau, welche Maßstäbe die Juroren bei der Verkostung anlegen: „Die Juroren bewerten die eingereichten Biere rein nach sensorischen Kriterien. Das heißt, sie beurteilen ausschließlich Merkmale,

**Ideeller Träger
Honorary Sponsor**
Private Brauereien Bayern e.V.
Thomas-Wimmer-Ring 9
80539 München
Germany

**Veranstalter
Organizer**
YONTEX GmbH & Co. KG
Lina-Ammon-Straße 3
90471 Nürnberg
Germany
T +49 9 11 86 06-701
braubeviale@yontex.com
www.braubeviale.de

**Persönlich haftende
Gesellschafterin der
YONTEX GmbH & Co. KG
Personally liable shareholder**
YONTEX Verwaltungs GmbH

**Geschäftsführer der YONTEX
Verwaltungs GmbH
CEO of YONTEX
Administration GmbH**
Rolf Keller

**Registergericht
Registration Number**
HRA 19866 Nürnberg

Brau^{'23} Beviale

28.-30. November 2023
Nürnberg, Germany



die sie mit ihren Sinnen wahrnehmen – Optik, Geruch und Geschmack. So erhält jedes Bier in den Vorrunden eine Punktzahl, die über das Weiterkommen in die nächste Runde entscheidet. Ab der Zwischenrunde bis hin zum Finale, diskutieren und entscheiden die Judges gemeinschaftlich über ein Weiterkommen bzw. am Ende über Gold, Silber und Bronze in jeder der 74 Kategorien.“

Um höchste Neutralität der 150-köpfigen Jury zu gewährleisten, werden die Proben codiert, so dass auch wirklich niemand die Biere und einreichenden Braustätten identifizieren kann. Der zweitägige Verkostungs-marathon Mitte September 2023 in Nürnberg ist eine gute Gelegenheit, den Verkostern über die Schulter zu schauen und ein Stimmungsbild in der Branche einzufangen. Dabei ist Bierqualität keine Frage der Brauereigröße: „Der Wettbewerb ist offen für alle: wir haben Einreichungen von namhaften, überregionalen Großbrauereien, aber auch von Spezialitätenbrauereien, die nur für die eigene Gastwirtschaft brauen. Es ist alles dabei. Das macht auch die Stärke des Wettbewerbs aus, dass sich die Brauereien alle auf einer Ebene dem Wettbewerb stellen“, so Stefan Stang, Hauptgeschäftsführer des Verbandes Private Brauereien Bayern e.V.

Im Verkostungsraum herrscht hochkonzentrierte Stimmung, die Biere werden eingehend von den Judges analysiert und die entsprechenden Bewertungen im Bewertungsbogen eingetragen. Pro Tisch verkosten 7 bis 9 Verkoster einen „Flight“ – in der Regel 8 bis 10 Biere pro Runde. Das Qualitätsurteil wird damit stets auf Basis mehrerer individueller Verkostungsergebnisse getroffen.

„In der Vergangenheit gab es sowohl Brauereien, die ihren Awardgewinn bereits mehrmals bestätigen konnten als auch absolute Newcomer, die für Überraschungen bei der Preisverleihung sorgten“, so Kilian Kittl. Die Gewinner des European Beer Star 2023 bleiben nach der Verkostung auch noch ein paar Wochen ein wohl gehütetes Geheimnis. Erst auf der BrauBeviale 2023, der renommierten Fachmesse für die Produktion und Vermarktung von Getränken vom 28. bis 30. November in Nürnberg, wird die Bier-Community erfahren, welche Brauereien die Gold-, Silber- und Bronze-Awards mit nach Hause nehmen dürfen. Die Preisverleihung im BrauBeviale Forum am 29. November 2023 in Halle 1 wird – so viel ist jetzt schon sicher – wieder zeigen, welche Biere zu den besten der Welt gehören.

Brau^{'23} Beviale

28.-30. November 2023
Nürnberg, Germany



Weitere Informationen unter: www.european-beer-star.com

Ansprechpartner für Presse und Medien

Susanne Blüml, Christina Freund

T 49 9 11. 86 06-83 55

press@braubeviale.de

Alle Presstexte sowie weiterführende Infos, Fotos und Videos im Newsroom unter: www.braubeviale.de/news

Weitere Services für Journalisten und Medienvertreter unter:
www.braubeviale.de/presse

Mehr als eine Messe – die Beviale Family:
www.mybeviale.com/bevialefamily