



Pressemitteilung

European Beer Star 2024: Anmeldephase startet am 2. April



München, 19.03.2024: *In insgesamt 75 Kategorien werden beim European Beer Star 2024 wieder die besten Biere der Welt gesucht. Wer überzeugt die internationale Fachjury und kann sich am Ende gegen die Bier-Konkurrenz aus aller Welt durchsetzen und über die begehrten Awards in Gold, Silber und Bronze freuen? Interessierte Brauereien können sich und ihre Biere ab 2. April für den renommierten Bierwettbewerb anmelden.*

Nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr findet die Expertenverkostung des European Beer Star auch heuer wieder im Nürnberger Messezentrum statt. Dort treffen sich vom 18. bis 21. September rund 150 Bierexpertinnen und -experten aus aller Welt, um die eingereichten Bierproben zu verkosten. Im Zentrum steht dabei die sensorische Wahrnehmung der einzelnen Biere: Optik, Geruch, Geschmack sowie sortentypische Merkmale werden von der Fachjury beurteilt. Am Ende werden nur die drei besten Biere pro Kategorie mit den begehrten Awards in Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet.

Detaillierte Auswertung

Jede teilnehmende Brauerei erhält im Nachgang zur Expertenverkostung eine detaillierte Auswertung der Tasting-Ergebnisse. Diese besteht zum einen aus den Punktebewertungen der einzelnen Biere, die von der Fachjury vergeben wurden. Zusätzlich wird angegeben, welche Runde – Vorrunde, Zwischenrunde, Finale – das jeweilige Bier erreicht hat. Zur Einordnung der eigenen Punktzahl innerhalb des Teilnehmerfeldes wird ebenfalls ein Histogramm zur Verfügung gestellt.

Als weitere Benchmarking-Möglichkeit wird jedes beim European Beer Star eingereichte Bier in Form eines Flavorprofils sensorisch beschrieben. Diese werden während des Tastings anhand von kategoriespezifischen Sensorik-Kriterien von den Jurorinnen und Juroren erstellt. Anhand dieses Flavorprofils können die Brauereien schließlich das eigene Bier im sensorischen Profil mit dem Gold-Gewinner der entsprechenden Kategorie vergleichen und einordnen.

Neuerung: Bis zu drei Biere in einer Kategorie anmelden

Wie in jedem Jahr hat der Beirat des European Beer Star alle Kategorien des Wettbewerbs auf den Prüfstand gestellt und evaluiert.

Als neue Kategorie wird in diesem Jahr „German-Style Sour Beer“ in den Wettbewerb eingeführt. Hier können Biere eingereicht werden, die in ihrer Stilistik der Brauart traditioneller deutscher Sauerbiere, allen voran Gose und Berliner Weisse, entsprechen. Wichtig hierbei: Ausschließlich Biere ohne Fruchtzusatz dürfen in der neuen Kategorie eingereicht werden. Sauerbiere deutschen Stils mit Fruchtbeigabe können, wie bislang, in der Kategorie „Sour and Fruit Sour Beer“ angemeldet werden.

Die zentrale Neuerung beim European Beer Star 2024 ist sicherlich die Aufhebung der Einreichungsbeschränkung von einem Bier pro Kategorie. Künftig können Brauereien in einer Kategorie bis zu drei Biere anmelden und so nicht nur ihre Qualität, sondern auch ihre Kreativität innerhalb eines Bierstils vor der Expertenjury unter Beweis stellen. Dies ist vor allem für Brauereien interessant, die sich auf einen bestimmten Bierstil spezialisiert haben und mehrere Ausprägungen davon im Sortiment führen. Durch diese Neuerung müssen sich teilnehmende Brauereien also nicht mehr auf ein einziges Bier pro Kategorie festlegen. Weiterhin gilt jedoch, wie bisher: Jedes Bier darf nur einmal im gesamten Wettbewerb angemeldet werden.

Dritte Runde des Future Awards

Nach den beiden erfolgreichen Ausgaben 2022 und 2023 geht der European Beer Star Future Award dieses Jahr in seine dritte Runde. Zum wiederholten Male sucht der Nachhaltigkeitspreis des European Beer Star Brauereien, die herausragende Bierqualität mit nachhaltigem Wirtschaften verknüpfen. Von einer interdisziplinären Jury werden dabei nicht nur die Brauerei-Aktivitäten im Sinne der Nachhaltigkeitssäulen Ökologie, Ökonomie, Soziales und Kulturelles evaluiert, sondern auch ein Bier der Brauerei einer sensorischen Prüfung nach European Beer Star-Standard bewertet.

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

Die Termine des European Beer Star 2024 im Überblick:

| | |
|---|--------------------------|
| Start der Anmeldung | 02. April 2024 |
| Ende Frühbucherrabatt | 17. Mai 2024 |
| Ende der Anmeldephase | 24. Juli 2024 |
| Expertenverkostung | 18. - 21. September 2024 |
| Preisverleihung & Nacht der Sieger | 27. November 2024 |

Ansprechpartner für die Presse:

Private Brauereien Bayern e.V.
Benedikt Meier
Thomas-Wimmer-Ring 9
80539 München

Telefon: (089) 29 09 56 0
E-Mail: meier@private-brauereien-bayern.de

Über den European Beer Star:

Der European Beer Star wird seit 2004 vom Verband Private Brauereien veranstaltet und hat sich längst zu einem der bedeutendsten Bierwettbewerbe weltweit entwickelt. Beim European Beer Star werden unverfälschte, charaktervolle und qualitativ hochwertige Biere gewürdigt. Berücksichtigt werden überwiegend Bierstile, die ihren Ursprung in Europa haben. Beteiligen können sich alle Brauereien weltweit: Lokal, regional, überregional und international aktive Brauereien, nicht nur aus Europa, sondern aus allen Ländern aller Kontinente. Partner des European Beer Star sind BrauBeviale, BarthHaas, Brauwelt, BayWa, Fermentis, Kalea, Kaspar Schulz, Micro Matic und Rastal.

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

Über den Verband Private Brauereien:

Der Verband Private Brauereien vertritt als nationale und regionale Fachorganisation die Interessen von mehreren Hundert kleinen und mittelständischen Brauereien. Zu den Mitgliedsbrauereien gehören Ein-Mann-Betriebe ebenso, wie Unternehmen mit mehr als hundert Mitarbeitern; Gasthausbrauereien, die ihr Bier ausschließlich im eigenen Lokal anbieten, Kleinbrauereien, deren Biere rund um den Schornstein verkauft werden und Brauereien, die ihre Biere in die weite Welt exportieren. Mitglied sind neu gegründete Braubetriebe sowie Traditionsbrauereien, in denen seit Jahrhunderten Bier gebraut wird. Alle dieser Betriebe haben neben den großartigen Bieren einen gemeinsamen Nenner den man auch im Namen des Verbandes findet: Sie werden privat geführt.