



European Beer Star,

CRAFT BEER und *Reinheitsgebot:*

Das passt zusammen

Der European Beer Star hat auch 2016 seine herausragende Position gehalten: Er ist einer der weltweit bedeutendsten Auszeichnungen für Bier. Dieser Wettbewerb, der von den Privaten Brauereien seit 2004 veranstaltet wird, ist mit der Auszeichnung qualitativ herausragender Biere einer der großen Trends der Braubranche. Doch in den öffentlichen Diskussionen geht es 2016 auch um das Reinheitsgebot und um Craft-Bier. Bei näherer Betrachtung wird deutlich, diese drei Trends haben einen gemeinsamen Ursprung: Der Biertrinker sucht stärker denn je Biere mit einem eigenen, ausgeprägten Geschmacksprofil und genau diese werden beim European Beer Star ausgezeichnet. Gleichzeitig spielen für die Konsumenten natürliche Inhaltsstoffe in Lebensmitteln eine immer größere Rolle. In Befragungen machen mehr als 80 % der Verbraucher klar, dass sie auch deshalb am Reinheitsgebot festhalten wollen. Biere nach dem Reinheitsgebot, ohne künstliche Aroma- oder Konservierungsstoffe, aber mit mehr Geschmack, das sind eben handwerklich gebraute Craft-Biere, die gefragter sind als je zuvor. In diesen Trends gewinnen die Rohstoffe mit ihren unterschiedlichsten Ausprägungen an Bedeutung, denn sie sind zusammen mit der Herangehensweise des Braumeisters die Grundlage für die enorme Biervielfalt.

Vor der herausfordernden Aufgabe, diese Biervielfalt in den 57 Kategorien des European Beer Star zu verkosten, standen auch 2016 wieder die 124 Profiverkoster aus 30 unterschiedlichen Nationen. Brauereien aus allen Kontinenten haben 2.103 Biere eingereicht. In einigen Kategorien nicht nur Biere, die nach dem Reinheitsgebot gebraut wurden. So beinhalten viele internationale Spezialitäten beispielsweise auch Kräuter oder Früchte.

Nachdem nur die drei besten Biere jeder Kategorie prämiert werden, ist der European Beer Star einer der härtesten Wettbewerbe der Welt. Die wertvollen Preise werden auf der BrauBeviale 2016 vergeben. Das Besondere des Wettbewerbs ist der Zusatzpreis, der Consumers' Favourite. Die Besucher der BrauBeviale verkosten und bewerten die Siegerbiere des diesjährigen Jahrgangs und bestimmen so ihre drei Favoriten, quasi die „Winner of the winners“ – eine begehrte Zusatzauszeichnung für die Brauereien. Mehr unter www.european-beer-star.de.



Die Nacht der Sieger auf der BrauBeviale 2015 in Nürnberg bot Gelegenheit, das ein oder andere Siegerbier zu verkosten.

The "Night of the Winners" at the BrauBeviale 2015 in Nuremberg was a grand occasion to taste one or two winning beers.

2016

European Beer Star, Craft Beer and Purity Law: The perfect match

The European Beer Star has kept its outstanding place also in 2016: It is one of the world's leading awards for beer. This competition, organized by the Private Breweries since 2004, is one of the major trends in the brewing sector with its awards for top quality beers. But in 2016, the public discussions are also focusing on the purity law and craft beer. Taking a closer look, it becomes clear that these three trends have a common source: Beer drinkers are looking more and more for beers with a distinctive taste profile and it is precisely those beers which win the European Beer Star awards. At the same time, for the consumers an increasingly important role is being played by natural ingredients in foodstuffs. In surveys, over 80% of consumers clearly state that they want to hold on to the purity law for this very reason. Beers brewed according to the purity law, without artificial aromas and preservatives but with more taste, are exactly the craft beers that are in greater demand than ever before. In the wake of these trends the raw materials with their different characteristics are gaining in significance, because along with the brewmasters' skills they are the basis for the enormous diversity of beers.

Once again in 2016, 124 professional tasters from 30 different nations will be taking up the challenge of tasting this beer diversity in the 57 categories of the European Beer Star. Breweries from every continent have submitted 2,013 beers for the 2016 competition. In some categories there are not only beers brewed in compliance with the purity law. Many international specialties have ingredients like herbs or fruits, for instance.

Considering that only the three best beers of each category receive an award, the European Beer Star is one of the toughest competitions in the world. The treasured prizes will be awarded at the BrauBeviale 2016. One special feature of the competition is the additional Consumers' Favourite award. Visitors to the BrauBeviale trade fair taste and assess this year's winning beers and then pick out their 3 favorites to determine the "winner of the winners" – an extra award that is much sought after by the breweries. More at www.european-beer-star.com.

Geschmack, Farbe und Schaum – alles Bewertungskriterien für die 124 Verkoster des European Beer Stars.

Flavor, color and foam – all evaluation criteria for the 124 tasters of the European Beer Star.



Autor: Dr. Werner Gloßner; Fotos: Private Brauereien Bayern e. V.