MEININGER'S INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD

PRESSEMITTEILUNG
Neustadt, 5. August 2021

Meininger's International Craft Beer Award im Juli 2021:

Trendsorte Helles und Klassiker Exportbier im Fokus //
Titel für die besten Biere gehen ans Brauhaus Faust, Lillebräu und Schwarzbräu

Ein Marktanteil von mittlerweile 8,8 Prozent und damit nach Pils die stärkste Sorte, stetig wachsende Produktvielfalt, auch weit über die Münchner Heimat hinaus – mit (Münchner) Hell stand im Juli der aktuelle Shootingstar der Bierszene im Fokus des Meininger's International Craft Beer Award. „Aus Nord bis Süd, aus Ost bis West und sogar aus dem Ausland, bis hin nach Taiwan, kamen die Biere, die diesen Monat ins Rennen um die Prämierungen gegangen sind", gibt Christian Wolf, Verkostungsleiter beim veranstaltenden Meininger Verlag, Einblick in die Zusammensetzung der gut 120 Biere, die sich Hoffnungen auf eine der begehrten Medaillen machten.

Neben Hell-Bieren im traditionellen und im modernen Stil, d.h. unfiltriert und/oder kaltgehopft, hatten es die Bierprofis in der Jury zudem mit Exportbieren zu tun. Bis in die 1970-Jahre der beliebteste Bierstil in Deutschland, zwischenzeitlich fast in Vergessenheit geraten, blüht das Export seit ein paar Jahren, angetrieben auch durch kleinere Brauereien, wieder auf.

18 x Gold und 11 x Silber hieß die Bilanz am Ende des Tages, der wieder einmal zeigte, wie bunt, lebendig und qualitativ hochwertig die Bierszene ist, egal ob mittelständische Traditionsbrauerei oder innovationshungrige Craftbrauer.

Sonderauszeichnungen als am höchsten bewertete Vertreter ihres Stils erhielten folgende Biere:

Den Titel **„Helles des Jahres 2021"** darf sich das Brauhaus Faust aus dem unterfränkischen Miltenberg auf die Fahnen schreiben. Das **„Faust Bayrisch Hell"** (4,8 Vol.% Alk.) aus der mit über 360 Jahren Tradition ältesten Brauerei im Rhein-Main-Gebiet überzeugte auf ganzer Linie und erhielt von der Jury eine Goldmedaille.

Die Auszeichnung **„Helles New Style des Jahres 2021"** wiederum geht in den hohen Norden, nach Kiel, an Lillebräu. Das **„lille Helles"** mit 5,1 Vol.% Alk., blumig, mildem Bukett und harmonisch eingebundenen Honignoten prämierten die Bierexperten ebenfalls mit einer Goldmedaille.

Das **„Exportbier des Jahres 2021“** wird in Zusmarshausen im Landkreis Augsburg bei Schwarzbräu gebraut. Das **„Schwarzbräu Urtyp“**, ein kräftig-vollmundiges Bier mit 5,5 Vol.% Alk., erfüllte die sensorischen Anforderungen an ein Exportbier perfekt und wurde mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Bei der nächsten Themenverkostung Mitte August stehen **Freestyle- und Experimentalstyle-Biere** auf der Agenda, also all jene kreativen Brauexperimente, die bewusst Stilgrenzen hinter sich lassen.

Eine Übersicht über alle Medaillengewinner der Juli-Verkostung finden Sie hier: https://www.meininger.de/bier/verkostungen/international-craft-beer-award/ergebnisse

Über Meininger’s International Craft Beer Award:

Meininger‘s International Craft Beer Award wurde 2014 vom Meininger Verlag ins Leben gerufen. Bis 2020 fand der Wettbewerb einmal jährlich statt, bis zu 1.200 Bierspezialitäten aus aller Welt wurden von knapp 100 nationalen und internationale Bierexperten blind verkostet.
Mit der Neuausrichtung auf ein monatliches, themenspezifisches Verkostungsformat garantiert der Wettbewerb eine noch detailliertere und nun auch saisonalen Bierspezialitäten offenstehende Verkostung und Beurteilung der eingereichten Biere durch eine ausgewiesene Expertenjury.

Acht Jahre nach seiner Premiere gehört Meininger‘s International Craft Beer Award zu den bedeutendsten Bierwettbewerben. Der Wettbewerb setzt mit seiner Verkostungsmethodik neue Maßstäbe im Bereich der Bierbewertung. Basierend auf dem internationalen 100-Punkte-Schema werden die Biere nicht vergleichend, sondern einzeln nach Aussehen, Geruch und Geschmack von einer Expertenjury ohne Kenntnis des Herstellers bewertet. Zusätzlich beschreibt der Wettbewerb jedes verkostete Bier sensorisch in den für den jeweiligen Bierstil typischen Aromen und Attributen. Hieraus wird ein für den Brauer und Konsumenten verständliches und nachvollziehbares Aromadiagramm erstellt, das einen ersten Eindruck über den Geschmack des Bieres vermittelt.

Der Meininger Verlag ist Herausgeber zahlreicher Getränkepublikationen wie dem Magazin für Bierkultur „Meininger‘s Craft“. Seine Verkostungsexpertise stellt das Medienunternehmen seit mehr als 20 Jahren mit zahlreichen international anerkannten Wein- und Spirituosenwettbewerben unter Beweis.

Pressekontakt:
Nicole Zeisset
Meininger Verlag GmbH
Maximilianstr. 7-15
67433 Neustadt
Tel.: 06321 89 08 94
E-Mail: zeisset@meininger.de
Internet:
www.craft-beer-award.de
www.meininger.de