

# „Neuer Qualitätskompass für Brauereien“

**FINEST BEER SELECTION:** die sensorische Exzellenzprüfung – powered by Doemens & Meininger Verlag.

Dr. Werner Gloßner, Geschäftsführer Doemens, und Christian Wolf, Mitglied der Geschäftsleitung Meininger Verlag, im Gespräch über das Konzept der Finest Beer Selection und die Unterschiede zu üblichen Bierwettbewerben.

**GZ** Welche Akzente sollen mit dem neuen Verkostungsformat gesetzt werden und wie unterscheidet sich die „Finest Beer Selection“ von anderen internationalen Bier-Wettbewerben?

**Dr. Werner Gloßner** Im Unterschied zu üblichen Bierwettbewerben handelt es sich bei der Finest Beer Selection nicht um eine Competition, bei der je Kategorie Biere mit anderen Bieren verglichen werden. Es geht also nicht um einen Rankingvergleich von Bieren, die zufällig gleichzeitig am selben Verkostungstisch stehen. Das Konzept versteht sich vielmehr als sensorische Exzellenzprüfung und dient den Brauereien als Qualitätskompass ihrer Biere.

**Christian Wolf** Jedes Bier wird individuell aromatisch analysiert und auf Basis eines transparenten 100-Punkte-Schemas bewertet. Dieser Finest Beer Score ist zentrales Element des Formats. Nur die besten Biere eines Jahres mit

”

Die besten Biere mit einem Score ab 90 Punkten schaffen es in den exklusiven Kreis der Finest Beer Selection.

einem Finest Beer Score von 90 oder mehr Punkten schaffen es in den exklusiven Kreis der Finest Beer Selection. Dieser leicht nachvollziehbare Bewertungsmaßstab wird sich sehr schnell im Bewusstsein der Verbraucher verankern.

**GZ** Das erinnert an Bewertungen aus dem Weinbereich ....

**Wolf:** Genau, das 100-Punkte-Schema und die Kommunikation des Scores auf der Flasche sind im Weinbereich international anerkannt und bewährt, erfolgreich umgesetzt wird diese Bewertungsform beispielsweise in Form von „Parker-Punkten“. Die Wiedererkennbarkeit des Siegels der Finest Beer Selection ist ebenfalls sehr hoch. So wird sich die Finest Beer Selection als neues, verlässliches Qualitätssiegel für Brauereien, den Handel, die Gastronomie und



Dr. Werner Gloßner (links), Doemens, und Christian Wolf, Meininger Verlag.

für alle Bier-Konsumenten etablieren.

**GZ** Welche Vorteile haben die Brauereien zudem von einer Teilnahme?

**Dr. Gloßner** Zunächst einmal erhalten die Brauereien ein professionelles, unabhängiges Feedback auf ihre Biere durch eine international besetzte Bier-Expertenjury. Und dieses Feedback beschränkt sich nicht auf den Finest

Beer Score, also die Bewertung in Form einer Punktzahl. Im Zuge der Verkostung erstellt die Jury für jedes Bier eine aromatische Beschreibung in Form eines Spinnennetzdiagramms, das Finest Beer Profile. Nicht zuletzt fertigen wir für jedes eingereichte Bier ein professionelles, hochaufgelöstes Foto an. Finest Beer Profile, Finest Beer Score sowie das Produktbild sind Bestandteil der Ergebnismitteilung. Im Fall einer Aufnahme in die Finest Beer

selection erhalten die Brauereien für ihre siegreichen Biere zudem das Siegel samt Punktzahl, das sie frei verwenden können.

**Wolf:** Ein weiterer, wichtiger Benefit unseres Formats ist die Publikation der siegreichen Biere. Diese werden reichweitenstark über die eigene Website, die weltweiten Kommunikationskanäle von Doemens sowie die Meininger Publikationen präsentiert. Über die Getränkefachpublikationen des Meininger Verlags werden ins-

JETZT ANMELDEN!

**FINEST BEER SELECTION**  
BY MEININGER & DOEMENS

Die Anmeldung zur Finest Beer Selection ist seit Ende April freigeschaltet. Bis zum 30. Juni 2023 profitieren die Teilnehmer vom Frühbucherrabatt, am 25. August 2023 endet die Anmeldefrist für die Premierenveranstaltung.

Die eingereichten Biere werden vom 10. bis 12. Oktober 2023 von der Expertenjury bei Doemens in Gräfelfing verkostet und bewertet.

Welche Biere in die diesjährige Finest Beer Selection aufgenommen werden, verraten die Veranstalter bei der feierlichen Preisverleihung am 6. November 2023 in Neustadt an der Weinstraße.

Alle Infos und Anmeldung unter: [finest-beer-selection.com](http://finest-beer-selection.com)

Besondere die wichtigen B2B-Kanäle Getränkehandel, Gastronomie, Sommeliers und die Bar-Branche gezielt angesprochen.

## VOLLTREFFER HIER KOMMT DER GENUSS

VOLL IM TREND  
JETZT  
ORDERN!

-  **BAYERISCHES ORIGINAL**
-  **HANDWERKLICHE BRAUKUNST  
NACH ALTER TRADITION**
-  **BIERSORTE MIT  
WERTHALTIGEM WACHSTUM**
-  **HOHE UMSATZRENDITE**
-  **DESIGN MIT STARKER DIFFERENZIERUNG  
ZUM WETTBEWERB**
-  **NRW-FLASCHE STATT  
EURO-FLASCHE**



**ESCHENBACHER PRIVATBRAUEREI GMBH**

Eltmanner Straße 12 · D-97483 Eltmann – Eschenbach  
Fon: +49 (0) 9522 / 288 · Fax: +49 (0) 9522 / 287  
E-Mail: [info@eschenbacher.de](mailto:info@eschenbacher.de)  
[www.franzjosefhelles.de](http://www.franzjosefhelles.de)