



## „Braue Gutes und rede darüber“

Bier ist ein Genussmittel, muss aber auf vielen Distributionswegen ohne die

Möglichkeit der sensorischen Wahrnehmung angeboten und verkauft werden. Und selbst in der Gastronomie braucht der Gast Hilfestellung, wenn er aus der „trockenen“ Getränkekarte sein Bier oder seine Bierspezialität auswählen soll. Das macht die wichtige Zielsetzung, „Braue Gutes und rede darüber“, für alle, die mit ihren Produkten Verbraucher überzeugen wollen, nicht einfach. Einfacher wird es, wenn andere, Externe außerhalb des eigenen Unternehmens die Qualität glaubwürdig bestätigen.

Genau hier setzt die Finest Beer Selection an, eine neutrale Qualitätsprüfung, die die Brauer in die Lage versetzt, auf allen Distributionswegen ihre Bierqualität transparent aufzuzeigen. Steht neben dem angebotenen Bier mit dem Finest Beer Score eine einfach nachvollziehbare Bewertung und idealerweise noch das Aromenprofil, dann hat der Verbraucher mehr als eine einfache Hilfestellung, sie oder er hat eine glaubwürdige Entscheidungsgrundlage. Das überzeugte bereits im ersten Jahr. Knapp 200 Brauer aus 18 Ländern haben 880 Biere zur Premiere der Finest Beer Selection gemeldet.

Mit dem Meininger Verlag und Doemens haben sich 2023 zwei Partner mit einer herausragenden Sensorik-Kompetenz und -Erfahrung zusammengetan. Mit Hochdruck ist ein Qualitätssiegel entwickelt worden, das konsequent aus der Sicht eines Biertrinkers die Biere in all ihren Facetten sensorisch beurteilt. 50 geschulte Verkoster bewerteten Mitte Oktober bei Doemens auf Basis eines transparenten 100-Punkteschemas die Biere, die Aromatik der Biere wurde in einer nachvollziehbaren Weise dargestellt.

„Braue Gutes und rede darüber“: Für das „reden“ braucht es dann die mediale Darstellung auf allen Ebenen. Ein Sonderheft stellt die prämierten Biere der Finest Beer Selection und das Konzept attraktiv und informativ dar, auf der Website der Finest Beer Selection können die einzelnen prämierten Biere einfach gefunden werden. Gemeinsam mit den Aktivitäten der Brauer ist damit das Netzwerk geschaffen, damit alle, die mit Bier zu tun haben, dieses Qualitätssiegel verwenden können, auf die Finest Beer Selection hinweisen oder verlinken können. Im Ergebnis stellt dies die Vertrauens- und Informationsbasis dar, um Verbraucher von der Produktqualität zu überzeugen, meint ihr

**Dr. Werner Gloßner**  
Geschäftsführer Doemens



*Oben: Konzentrierte Atmosphäre während der dreitägigen Verkostung*



*Die Finest Beer Selection ist der transparente Qualitätsmaßstab neutral von Profis erstellt.*

## Erfolgreicher Start der Finest Beer Selection mit knapp 900 Bieren

Auftakt nach Maß für die neu konzipierte Finest Beer Selection by Meininger & Doemens. Knapp 200 Brauereien aus 18 Ländern haben insgesamt 880 Biere für die Premierenverkostung angemeldet, die vom 10. bis 12. Oktober 2023 bei Doemens in Gräfelting unter höchsten Qualitätsmaßstäben durchgeführt wurde.

Während der Blindverkostung analysierte und bewertete eine 50-köpfige internationale Fachjury die Biere individuell, unabhängig und nicht im Rankingvergleich mit anderen Bieren. Im Zuge des zweistufigen Verkostungsprozesses erstellt die Jury für jedes Bier zunächst eine aromatische Beschreibung, das „Finest Beer Profile“ in Form eines Spiderweb-Diagramms. Darauf aufbauend erfolgt die sensorische Bewertung in Form des „Finest Beer Scores“. Basis dafür bildet ein leicht nachvollziehbares 100-Punk-

te-System. Biere, die mit einem „Finest Beer Score“ von 90 oder mehr Punkten bewertet werden, schaffen den Einzug in die Finest Beer Selection 2023.

„Die Finest Beer Selection ist der transparente Qualitätsmaßstab, den nicht nur Brauereien, sondern auch Gastronomie, Getränkegroß- und Getränke Einzelhandel effektiv einsetzen können: transparent, klar und damit einfach nachvollziehbar sowie neutral von Profis erstellt“, hebt Doemens-Geschäftsführer Dr. Werner Gloßner die Vorteile des neuen, zeitgemäßen Verkostungsformates hervor. Und Christian Wolf, Verkostungsleiter und Mitglied der Geschäftsleitung beim Meininger Verlag, ergänzt: „Mit der Finest Beer Selection schaffen wir einen echten Mehrwert für Qualitätsbiere mit klarem Fokus auf den Bierkonsumenten.“



*Individuelle Beschreibung und Bewertung jedes einzelnen Bieres*

*Oben: Optik, Aroma und Geschmack werden individuell beurteilt*

Schon im Vorfeld war das Brancheninteresse an der Finest Beer Selection und der Kooperation zwischen dem Meininger Verlag und Doemens groß. Zahlreiche renommierte Brauereien waren von dem innovativen Konzept auf Anhieb überzeugt und meldeten ihre Biere frühzeitig an. Weiterhin konnten die Veranstalter engagierte Partner gewinnen: Platinpartner ist die Firma Weyermann, zu den Premiumpartnern zählen Hopsteiner, Siemens und Krones, weitere Partner sind die Firmen Rastal und Winterhalter sowie der Verband der Diplom-Biersommeliers und der Bund der Doemensianer, die die Veranstaltung ideell unterstützen. Die feierliche Preisverleihung fand am 6. November 2023 in Neustadt an der

Weinstraße, der Heimat des Meininger Verlags, statt. Insgesamt schafften 238 Biere den Einzug in die Finest Beer Selection 2023. Zudem wurden Sonderpreise an die Brauereien des Jahres national/international (Brauerei Gebr. Maisel, Deutschland; Artmonster Brewery, Südkorea) sowie die Biere des Jahres national/international (Lasser Adams Bock, Brauerei Lasser, Deutschland; Schwarz, Baeren Brewery, Japan) vergeben. Nach der Bekanntgabe werden alle siegreichen Biere reichweitenstark auf der eigenen Website ([www.finest-beer-selection.com](http://www.finest-beer-selection.com)), in einem Sonderdruck und in den verschiedenen Meininger-Medien einer breiten Zielgruppe aus Handel und Gastronomie präsentiert.



Die gut 50-köpfige Fachjury der Finest Beer Selection 2023

## DOEMENS-FLASH

### Doemens auf der BrauBeviale

Doemens ist auf der BrauBeviale in Halle 4 am Stand 304. Das Doemens-Team freut sich schon auf viele Besucher aus dem In- und Ausland, auf spannende Gespräche und eine gemeinsame Verkostung unseres eigens für die Messe gebrauten Lagers!



### Doemens-Termine

#### Seminar Technologie der Würzebereitung

23. bis 24. November 2023

#### Seminar Alkoholfreie Getränke-Kreationen

27. bis 28. November 2023

#### Seminar Sensorische Qualitätssicherung in der Spirituosenindustrie

06. bis 07. Dezember 2023

#### Praxisseminar Abfülltechnik

22. bis 26. Januar 2024

#### Leitseminar Doemens Impulse

01 bis 02. Februar 2024

Impulse-Motto:

„Technologie Alkoholfreie Biere – der Wurm muss dem Fisch schmecken“

Informationen zu unseren Seminaren unter <https://doemens.org/bildungsfinder/>

#### Impressum:

V.i.S.P. Dr. Werner Gloßner  
Doemens e.V.  
Lohenstraße 3  
D-82166 Gräfelfing/München  
Tel. +49(0)89/85805-0  
E-Mail: [info@doemens.org](mailto:info@doemens.org)  
[www.doemens.org](http://www.doemens.org)

Ansprechpartner der Redaktion:  
Thomas Eisler  
Verlag W. Sachon GmbH  
Tel. +49(0)8261/999-311  
E-Mail: [rieken@sachon.de](mailto:rieken@sachon.de)