

Finest Beer Selection: das neue Qualitätssiegel powered by Meininger und Doemens

Mit der Finest Beer Selection präsentieren die beiden Partner, der Meininger Verlag und Doemens, erstmals und exklusiv ein Qualitätssiegel für Biere mit einem einfach nachvollziehbaren Bewertungsstandard auf Basis eines 100-Punkte-Systems.

Das neue Siegel soll den Brauereien, dem Handel, der Gastronomie und allen Bier-Konsumenten einen verlässlichen Kompass für exzellente Bierqualität bieten.

Im Unterschied zu üblichen Bier-Wettbewerben handelt es sich bei der Finest Beer Selection nicht um eine Competition, bei der je Kategorie Biere mit anderen Bieren verglichen werden. Das Konzept versteht sich vielmehr als jährlich stattfindende sensorische Qualitätsprüfung. Nur die besten Biere eines Jahres schaffen es in den exklusiven Kreis der Finest Beer Selection und erhalten das entsprechende Qualitätssiegel. Die Premierenverkostung findet vom 10. bis 12. Oktober 2023 bei Doemens in Gräfelfing statt.

Finest Beer Score – der transparente Bewertungsmaßstab

Ausgewiesene Bierexperten mit langjähriger Verkostungserfahrung analysieren die Biere sensorisch und bewerten diese – singular und ohne Konkurrenzvergleich. Auf Basis des bewährten 100-Punkte-Verkostungsschemas erhält jedes Bier seine individuelle Bewertung, den „Finest Beer Score“, der nachvollziehbar die Einordnung zeigt. Biere, die einen Finest Beer Score von 90 oder höher erreichen, werden in die jährliche Auswahl der Besten, die Finest Beer Selection, aufgenommen und prämiert.

Dieser transparente Bewertungsmaßstab liefert Brauereien, aber auch Unternehmen des Groß- und Einzelhandels, der Gastronomie sowie dem Verbraucher ein wichtiges Qualitätskriterium und soll sich in der nationalen und internationalen Braubranche als einzigartiger Kompass für Bierqualität etablieren. „Der Finest Beer Score ist das Herzstück der Finest Beer Selection, er ist der zentrale Maßstab bei der Bierbewertung. Wir wollen mittelfristig eine öffentliche Bekanntheit mit großer Resonanz und enormer Reichweite etablieren, eine Systematik, die in der internationalen Weinbranche Standard und hochangesehen ist“, betont Christoph Meininger, Geschäftsführer Meininger Verlag.

Im Rahmen der Blindverkostung erstellt die Experten-Jury zudem zu jedem Bier ein individuelles Aromenprofil, das sogenannte „Finest Beer Profil“, in Form eines Spiderweb-Diagramms. Gemeinsam mit dem Finest Beer Score ein echter Mehrwert und ein effektives Kommunikationstool für die ausgezeichneten Brauereien.

Veranstalter stehen für exzellente Verkostungsexpertise

Hinter dem innovativen Konzept stehen mit dem Meininger Verlag und Doemens zwei absolute Experten mit jahrelanger Erfahrung in der sensorischen Analyse und Bewertung von Bieren sowie der Durchführung hochprofessioneller Bierverkostungen. Der Meininger Verlag hat unter anderem von 2014 bis 2022 den „Meininger’s International Craft Beer Award“ organisiert. Doemens ist seit 2004 die führende Institution für die nationale und internationale Ausbildung zum Biersommelier und hat seine Sommelier-Expertise in den letzten Jahren sukzessive ausgeweitet (Wasser, Fruchtsaft, Destillate). Zudem bringt das Gräfelfinger Getränkeinstitut eine 20-jährige Erfahrung in der Organisation großer Bierverkostungen mit.

„Doemens und Meininger, zwei Unternehmen mit einer exzellenten und vielseitigen Verkostungsexpertise, bündeln ihr Know-how und setzen es gewinnbringend in das neue Qualitätsformat Finest Beer Selection um. Die Brauereien haben einen deutlichen Mehrwert bei der Finest Beer Selection, vor allem durch ein transparentes, sensorisches Beurteilungsergebnis ihrer Biere, das so auf allen Medienkanälen eingesetzt werden kann“, so Dr. Werner Gloßner, Geschäftsführer Doemens.

Registrierung ab Mitte April

Mitte April 2023 startet die Registrierung für die Finest Beer Selection, die Biere können dann ab Anfang September zu Doemens geschickt werden. Bei Doemens ist die professionelle Logistik inklusive gekühlter Einlagerung der Biere ein gelernter Prozess. Vom 10. bis 12. Oktober 2023 findet die Verkostung bei Doemens statt. Die siegreichen Selection-Biere werden auflagen- und reichweitenstark einer breiten Öffentlichkeit präsentiert und im Rahmen einer Preisverleihung geehrt.

Weitere Informationen: www.finest-beer-selection.com, www.meininger.de, www.doemens.org

Anzahl Zeichen (inklusive Leerzeichen): 4.338

<Bildmaterial>

<Foto 01>



Kooperation besiegelt: Andrea Meininger-Apfel, Geschäftsführerin Meininger Verlag, Christoph Meininger (re.), Geschäftsführer Meininger Verlag und Dr. Werner Gloßner, Geschäftsführer Doemens (Foto: Meininger Verlag/Doemens)

<Foto 02>



Bündelung der exzellenten Sensorik-Expertise für die Finest Beer Selection: (v.r.) Benjamin Brouër, stellv. Chefredakteur FIZZZ, Meininger Verlag, Dr. Gerrit Blümelhuber, stellv. Geschäftsführer Doemens, Christian Wolf, Mitglied der Geschäftsleitung Meininger Verlag, Dr. Werner Gloßner, Geschäftsführer Doemens und Dr. Michael Zepf, Leiter der Doemens-Genussakademie. (Foto: Meininger Verlag/Doemens)

<Foto 03>



Basis bildet das bewährte 100-Punkte-Verkostungsschema. Biere mit einem Finest Beer Score von 90 oder höher werden in die jährliche Auswahl der Besten, die Finest Beer Selection, aufgenommen und prämiert.

(Foto: Meininger Verlag/Doemens)

ÜBER FINEST BEER SELECTION

Die Finest Beer Selection ist ein Kooperationsprojekt der Doemens Academy und des Meininger Verlag. Die sensorische Qualitätsprüfung für Biere im nationalen und internationalen Biermarkt schafft einen transparenten Bewertungsstandard für Biere aller Kategorien. Die Veranstalter sind zwei absolute Experten mit mehrjähriger Erfahrung in der Analyse und Bewertung von Bieren sowie der Durchführung hochprofessioneller Bierverkostungen.

KONTAKT

Doemens Academy GmbH // Lohenstraße 3 // 82166 Gräfelfing // info@doemens.org

Presse und Öffentlichkeitsarbeit: **Andreas Hofbauer** // hofbauer@doemens.org

Meininger Verlag GmbH // Maximilianstraße 7-15 // 67433 Neustadt // contact@meininger.de

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit: **Benjamin Brouer** // brouer@meininger.de