

European Beer Star verzeichnet 2274 Einreichungen aus 48 Ländern

Artikel vom **7. September 2026**

Aus- und Weiterbildung/Veranstaltungen

Der European Beer Star 2026 meldet 2274 eingereichte Biere aus 48 Ländern. Besonders alkoholfreie Bierstile, Biermischgetränke und fränkisches Landbier zeigen, wie sich Markttrends und traditionelle Braukultur im Wettbewerb begegnen.



Die Expertenjury des European Beer Star darf in diesem Jahr 2274 Biere aus insgesamt 48 Ländern verkosten und bewerten (Bild: Private Brauereien/Volker Martin).

Der European Beer Star, veranstaltet vom Verband Private Brauereien Bayern e. V., verzeichnet für seine Ausgabe 2026 insgesamt 2274 Anmeldungen aus 48 Ländern. Damit bleibt der Wettbewerb eine internationale Bühne für Brauereien unterschiedlicher Größen. Vor dem Hintergrund steigender Kosten, rückläufiger Konsummengen in vielen Märkten und eines intensiven Wettbewerbs wertet der Veranstalter die Beteiligung als Vertrauenssignal aus der Branche. Besonders sichtbar wird die Entwicklung bei

alkoholfreien Kategorien. Überarbeitete Bierstile ohne Alkohol sowie die Kategorie fränkisches Landbier haben laut Mitteilung bei Brauereien aus dem In- und Ausland Interesse geweckt. Der Anteil alkoholfreier Einreichungen und Biermischgetränke liegt inzwischen bei 12 % aller Anmeldungen. Damit erreicht dieses Segment beim Wettbewerb einen neuen Höchststand.

Alkoholfreie Stile und Landbier im Fokus

Die Zahlen zeigen, dass alkoholfreie Varianten im internationalen Markt an Bedeutung gewonnen haben. Gleichzeitig rücken traditionelle regionale Stile stärker in den Blick. Das fränkische Landbier steht dabei für handwerklich geprägte Braukultur, während die alkoholfreien Kategorien die technische und sensorische Weiterentwicklung des Segments abbilden. Auch der im Vorjahr eingeführte Beer Mix Champion hat sich etabliert. Die beiden Kategorien für kreative Biermischgetränke kommen zusammen auf mehr als 80 Einreichungen. Damit greift der Wettbewerb eine Entwicklung auf, die sich im Markt zunehmend bemerkbar macht: Mischgetränke auf Basis gebrauter Produkte werden vielfältiger und treten sensorisch anspruchsvoller auf.

Sensorische Bewertung in Nürnberg

Mitte September folgt in Nürnberg die Expertenverkostung. Bewertet wird anonym und ausschließlich nach sensorischen Kriterien. Entscheidend sind Aussehen, Geruch und Geschmack der eingereichten Proben. Das Verkostungsgremium setzt sich aus erfahrenen Braumeistern, Biersommeliers und weiteren Bierexperten aus verschiedenen Ländern zusammen. Die internationale Zusammensetzung soll unterschiedliche fachliche Perspektiven in die Bewertung einbringen. Pro Kategorie werden am Ende nur drei Einreichungen ausgezeichnet: mit Gold, Silber oder Bronze. Die Preisverleihung findet am 11. November im Rahmen der Fachmesse BrauBeviale statt. Veranstalter ist der Private Brauereien Bayern e. V.

Hersteller aus dieser Kategorie
