



## Pressemitteilung

---

# Future Award: Der Nachhaltigkeitspreis des European Beer Star Brauerei Schützengarten, Braucommune in Freistadt und Plzeňský Prazdroj vereinen höchste Bierqualität mit nachhaltigem Wirtschaften

**Nürnberg, 29.11.2023:** *Nach der Premiere im vergangenen Jahr wurde auf der BrauBeviale 2023 in Nürnberg bereits zum zweiten Mal der European Beer Star Future Award verliehen. Dieser Nachhaltigkeitspreis zeichnet Brauereien aus, die es schaffen höchste Bierqualität mit nachhaltigem Wirtschaften zu kombinieren. Im Zentrum der Bewertung steht das ökologische, ökonomische, soziale und kulturelle Engagement von Brauereien gemäß den Säulen der Nachhaltigkeit. Die unabhängige Fachjury bestehend aus Branchen- und Nachhaltigkeitsexpert:innen am meisten überzeugen konnten die Brauerei Schützengarten, das Braucommune in Freistadt sowie Plzeňský Prazdroj und dürfen sich über den European Beer Star Future Award 2023 freuen.*

Energieeffizienz, lokale Rohstoffsicherung oder Zufriedenheit der Mitarbeiter:innen sind schon lange keine Nebensächlichkeiten mehr. Nachhaltiges Wirtschaften ist längst in den Fokus der Unternehmensführung gerückt. Seit 2022 schreibt der Verband Private Brauereien daher den European Beer Star Future Award aus. Teilnehmende Brauereien werden in einem dreistufigen Modell gemäß den Säulen der Nachhaltigkeit – Ökologie, Ökonomie, Soziales und Kulturelles – sowie der sensorischen Qualität der eingereichten Biere bewertet.

„Nachhaltigkeit ist ein kontinuierlicher Prozess. Zahlreiche Brauereien handeln bereits in vielen Bereichen nachhaltig, ohne sich darüber vollumfänglich bewusst zu sein. Das nachhaltige Engagement der Brauereien wird mit der Auslobung des Future Awards nun durch eine interdisziplinäre Jury objektiv bewertet“, so Stefan Stang, Hauptgeschäftsführer des Veranstalters Private Brauereien Bayern e.V.

### Dreistufiges Bewertungsmodell

Um am Ende mit Future Award ausgezeichnet zu werden, mussten die teilnehmenden Brauereien ein dreistufiges Bewertungsmodell durchlaufen.

Den ersten Schritt bildete ein branchenspezifischer Fragebogen, basierend auf den 17 Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen. Hierbei wurden neben Zahlen zum Umgang mit Energie, Wasser und Verpackung auch Fragen zur regionalen Wertschöpfung sowie zur Zufriedenheit von Kund:innen und Mitarbeiter:innen von den Brauereien abgefragt.

Aus allen eingereichten Antworten wurden durch ein Team aus Branchen- und Nachhaltigkeitsexpert:innen die 8 besten Bewerbungen ermittelt. Die eingereichten Fragebögen wurden dabei anonymisiert, die einreichenden Brauereien der Jury nicht bekannt gegeben.

In der zweiten Disziplin ist die sensorische Qualität des Bieres ebenfalls von elementarer Bedeutung. Denn neben dem nachhaltigen Engagement sind Geruch und Geschmack eines Bieres ebenfalls wichtige Merkmale für die Verbraucherakzeptanz. Gemäß den Verkostungskriterien des European Beer Star wurde daher von jedem Finalisten ein Bier von der Finaljury verkostet und bewertet.

In der dritten Bewertungsstufe wurde die Art und Weise evaluiert, wie die jeweilige Brauerei ihr Nachhaltigkeitsengagement gegenüber ihrer Kundschaft und ihren Mitarbeiter\*innen kommuniziert. Im Mittelpunkt standen hierbei Maßnahmen der Brauerei im Sinne des sozialen und kulturellen Gemeinwohls.

### **Jury zeichnet drei Brauereien mit dem Future Award aus**

Die Finalrunde des Future Award 2023 fand am 28. November live auf der Fachmesse BrauBeviale in Nürnberg statt. Eine unabhängige Fachjury aus Branchen- und Nachhaltigkeitsexpert:innen bewertete neben der sensorischen Bierqualität auch das soziale und kulturelle Engagement der Finalisten. Am Ende konnten die Brauerei Schützengarten aus der Schweiz, das Braucommune in Freistadt aus Österreich sowie Plzeňský Prazdroj aus Tschechien meisten überzeugen. Die drei Brauereien wurden im Rahmen der Preisverleihung des European Beer Star 2023 am 29. November mit dem Future Award ausgezeichnet.

Weitere Informationen unter: [www.european-beer-star.de](http://www.european-beer-star.de)

### **Ansprechpartner für die Presse:**

Private Brauereien Bayern e.V.  
Benedikt Meier  
Thomas-Wimmer-Ring 9  
80539 München

Telefon: (089) 29 09 56 0  
E-Mail: [meier@private-brauereien-bayern.de](mailto:meier@private-brauereien-bayern.de)

### **Über den European Beer Star:**

Der European Beer Star wird seit 2004 vom Verband der Privaten Brauereien veranstaltet und hat sich längst zu einem der bedeutendsten Bierwettbewerbe weltweit entwickelt. Beim European Beer Star werden unverfälschte, charaktervolle und qualitativ hochwertige Biere gewürdigt. Berücksichtigt werden überwiegend Bierstile, die ihren Ursprung in Europa haben. Beteiligen können sich alle Brauereien weltweit: Lokal, regional, überregional und international aktive Brauereien, nicht nur aus Europa, sondern aus allen Ländern aller Kontinente. Partner des European Beer Star sind BarthHaas, BrauBeviale, Brauwelt, Fermentis, Kalea, Kaspar Schulz, Micro Matic und Rastal.

Weitere Informationen unter: [www.european-beer-star.de](http://www.european-beer-star.de)

### **Über den Verband Private Brauereien:**

Der Verband Private Brauereien vertritt als nationale und regionale Fachorganisation die Interessen von rund mehreren Hundert kleinen und mittelständischen Brauereien. Zu den Mitgliedsbrauereien gehören Ein-Mann-Betriebe ebenso, wie Unternehmen mit mehr als hundert Mitarbeitern; Gasthausbrauereien, die ihr Bier ausschließlich im eigenen Lokal anbieten, Kleinbrauereien, deren Biere rund um den Schornstein verkauft werden und Brauereien, die ihre Biere in die weite Welt exportieren. Mitglied sind neu gegründete Braubetriebe sowie Traditionsbrauereien, in denen seit Jahrhunderten Bier gebraut wird. Alle dieser Betriebe haben neben den großartigen Bieren einen gemeinsamen Nenner den man auch im Namen des Verbandes findet: Sie werden privat geführt.

Weitere Informationen unter: [www.private-brauereien.de](http://www.private-brauereien.de)