



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 04/18

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Tja, das war ja jetzt eine ganz schöne Aufregung rund um den 25. Mai, als völlig überraschend und lediglich seit zwei Jahren angekündigt, die Datenschutz-Grundverordnung rechtsverbindlich wurde. In gefühlt hunderten Blogs und Newslettern wurde die Europäische Union unflätig beschimpft, warum sie sich in solche Dinge wie den persönlichen Datenschutz einmischen würde – und dabei war doch mit dieser Verordnung eigentlich nur genau das umgesetzt worden, was man von der EU jahrelang verlangt hatte: Bitte schütze endlich unsere persönlichen Daten.

Das klassische Dilemma der Europäischen Union: Was immer sie auch macht, ein lautstarker Anteil der Bevölkerung beschimpft sie für das, was sie tut, wie sie es tut und warum sie es tut. Allein schon aus Prinzip.

Warum ich dazu jetzt etwas schreibe? Was das mit Bier zu tun hat? Eigentlich gar nichts, aber ...

... als aufmerksame Leser meines Newsletters habt Ihr es ja auch mitbekommen: Ich habe einen Sonder-Newsletter verschickt und gebeten, das bestehende Abonnement zu erneuern. Zu viele Adressen hatten sich im Laufe der Jahre im Verteiler angesammelt, bei denen ich nicht ganz sicher war, ob deren Inhaber auch tatsächlich den Newsletter hatten abonnieren wollen, oder ob deren Adresse nicht einfach nur mal so in den Verteiler gerutscht war. Mehr als die Hälfte meiner Abonnenten sind mir dadurch verloren gegangen – aber wie mir Profis versichert haben, liege ich mit diesem Schwund gar nicht so schlecht. Andere, auch kommerzielle Versender haben bis zu 90% durch dieses erneute Opt-In verloren.

Daher also an alle die, die jetzt immer noch im Verteiler sind: Danke, dass Ihr mir nicht von der Fahne gegangen seid.

Zurück zum Bier:

Mitte Mai sind die Ergebnisse vom Meininger International Craft Beer Award bekanntgegeben worden, und sofort schlugen in den Social Media die Wellen hoch. Medaillengewinner brüsteten sich mit den errungenen Auszeichnungen, wohingegen andere den Meininger Award als lächerlich einstufen oder gleich ganz pauschal gegen überhaupt alle Bierwettbewerbe ätzten.

Man kann, bei allem Respekt, ja auch durchaus unterschiedlicher Meinung sein. Goldmedaillen oder vergleichbare Auszeichnungen gibt es zu den unterschiedlichsten Anlässen, und leider ist dem Konsumenten, der diese Auszeichnungen auf dem Etikett eines Biers findet, nicht immer klar, nach welchen Kriterien diese vergeben worden sind. Das kann zu inflationärem Medaillenschmuck auf der Bierflasche führen oder aber dazu, dass sich Brauer und Brauereien gleich ganz von der Teilnahme an Wettbewerben abwenden.

Schauen wir doch einmal etwas genauer hin, was sich so alles findet:

Speziell größere und etwas ältere Brauereien brüsten sich immer noch gerne mit Goldmedaillen von Weltausstellungen aus dem vergangenen oder gar dem vorletzten Jahrhundert. So schmückt sich die Brauerei Beck's aus Bremen (mittlerweile zum Weltkonzern AB InBev gehörend) heute noch mit einer Goldmedaille aus dem Jahr 1876, als das Bier auf der ersten offiziellen Weltausstellung in den USA den Titel „bestes aller kontinentalen Biere“ errang. Unter welchen Umständen diese Auszeichnung verliehen worden ist, welche Kriterien angelegt worden waren, wer die Juroren waren – all das scheint im Laufe der Jahrzehnte vergessen worden zu sein, und es ist fraglich, ob es in den Archiven der Brauerei dazu noch irgendwelche Aufzeichnungen gibt.

Ähnliches gelang der Münchner Löwenbräu bei der Weltausstellung in Chicago 1893 oder der Schwechater Brauerei bei den Weltausstellungen in Paris 1867 und in Wien 1873, um nur ein paar Beispiele zu nennen.



Haben diese Medaillen von der billigen Reklame auf dem Etikett abgesehen heute noch eine Bedeutung? Schmeckte das seinerzeit ausgezeichnete Bier überhaupt so, wie das heute unter dem gleichen Namen angebotene Produkt? Vermutlich wohl nicht...

Machen wir mal einen Zeitsprung und schauen uns die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) an. Im Jahr 1885 ist sie gegründet worden und verleiht seit gefühlt „schon immer“ Medaillen in Gold, Silber und Bronze. Diese drei Medaillen-„Farben“ sind aber mitnichten mit dem ersten, zweiten und dritten Platz in einer jeweiligen Kategorie gleichzusetzen – wer sich hier auf die olympischen Gewohnheiten verlässt, der ist recht rasch verlassen. Nein, theoretisch könnten sämtliche in einer Kategorie eingereichten Biere die Goldmedaille verliehen bekommen – so sie denn in der sensorischen Qualitätsprüfung alle Testkriterien (Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack) fehlerfrei erfüllen. Silber gibt es bei geringen Abweichungen in einem Prüfkriterium, Bronze immerhin noch bei mehreren geringen Abweichungen in verschiedenen Prüfkriterien oder bei einer stärkeren Abweichung in einem Prüfkriterium.

Da lässt sich eine gewisse Inflationsmöglichkeit nicht verleugnen. Solide gebraute Biere ohne erkennbare Fehler – das sollte eigentlich der Standard einer jeden ehrgeizigen Brauerin sein. Der Medaillenregen, der jedes Jahr über die eingereichten Biere niedergeht, bestätigt dies auch. Die eingereichten Biere sind mit Masse von bester sensorischer Qualität und bekommen eine Goldmedaille. Daran ist nichts falsch. Was aber auf der Strecke bleibt, ist erneut die Assoziation, dass es eigentlich in jeder Kategorie doch nur eine Goldmedaillengewinnerin geben können sollte. Welches unter den vielen mit DLG-Gold prämierten Bieren einer Kategorie ist denn nun das wirklich beste? Oder ist es mittlerweile wie im Kindergarten, wo der Erzieher, um Frustrationen zu vermeiden, bei spielerischen Wettbewerben salomonisch urteilt: „Liebe Kinder, Ihr wart so gut, Ihr habt alle gewonnen!“

Ebenfalls in die Sparte „deutlich mehr Medaillen als Kategorien“ ist der Meininger International Craft Beer Award einzuordnen, der seit 2014 jährlich stattfindet und dieses Jahr Anlass zu so vielen Diskussionen gegeben hat.

Eigentlich sind seine ehrgeizigen Ziele ja zu begrüßen. Hochqualifizierte Juroren bestimmen in einem aufwändigen Verfahren, welches Bier wie viele Punkte erhält. Dabei geht es nicht nur um die formale Erfüllung von einer Handvoll Testkriterien, sondern tatsächlich um eine tiefergehende Bewertung des Biers. Die empfundene Schwäche liegt aber woanders: Ebenso wie bei der DLG kann es beim Meininger Award mehrere Medaillen auf den verschiedenen Rängen geben. Zwar nicht unbegrenzt viele, aber immerhin können bis zu 30% der Biere mit einer Medaille ausgezeichnet werden (in den Vorjahren waren es noch etwas mehr).



Da zusätzlich die Medaillen-„Farben“ nicht Gold, Silber und Bronze lauten, sondern Platin, Gold und Silber, bedarf es einer etwas gründlicheren Betrachtung, um bewerten zu können, wieviel eine Meininger-Medaille tatsächlich wert ist:

Es gibt ein Punkte-Schema, bei dem die Maximalpunktzahl 100 Punkte beträgt. Ein Platin-Bier muss mindestens 95 Punkte erreichen, ein Gold-Bier mindestens 90, ein Silber-Bier 85. Wenn, wie in 2018, bei 70 Kategorien für die Bierstile 26 Platin-Medaillen vergeben werden, dann spricht das nicht für eine inflationäre Vergabe, sondern dafür, dass diese höchste Wertung wirklich nur für die besten Biere vergeben wird. In zahlreichen Kategorien wird die Höchstwertung also überhaupt nicht vergeben.

Gleichwohl bleibt ein Geschmäckle: Wer nämlich eine Goldmedaille errungen hat und damit hinterher auf dem Etikett seines Biers damit wirbt, erweckt bei all denjenigen, die die Bedingungen des Wettbewerbs nicht kennen (und das dürften mindestens 99% aller Bierkäufer sein), den Eindruck, in der entsprechenden Kategorie „gewonnen zu haben“ – das ist nämlich das, was gemeinhin mit einer Goldmedaille assoziiert wird. Dass es weitere Goldmedaillenträger in derselben Kategorie geben kann, ist kaum jemandem bewusst, und dass Gold nur die zweithöchste Auszeichnung ist (nach Platin) ebenfalls nicht. Damit ist einem bewussten oder vorgeblich unabsichtlichen Irreführen in der Werbung leider Tür und Tor geöffnet. Durchaus schade, denn damit wird auch die Leistung der Juroren vielleicht in ein falsches Licht gerückt.

Gibt es denn auch Wettbewerbe, bei denen die Medaillenvergabe dem Verbraucherempfinden entspricht, also der Idee, wie sie auch bei den Olympischen Spielen angewandt wird – die Siegerin in einer Disziplin bekommt Gold, die Zweitplatzierte Silber und die Drittplatzierte Bronze?

Oh, ja, die gibt es. Die renommiertesten sind vermutlich der World Beer Cup und der European Beer Star.

Der World Beer Cup wurde 1996 zum ersten Mal ausgerichtet und findet seitdem alle zwei Jahre statt. In mittlerweile 101 verschiedenen Kategorien (Bierstilen) werden über 8000 Biere aus aller Welt von höchstqualifizierten Juroren bewertet. In jeder Kategorie gibt es maximal drei Medaillen; sollte die Qualität der eingereichten Biere den Standards des Wettbewerbs nicht genügen, dann kann es auch schon mal passieren, dass in einer Kategorie die Goldmedaille nicht vergeben wird. 2018 war dies beispielsweise in der Kategorie International-Style Pilsener der Fall. Obwohl dies doch eigentlich den hohen Qualitäts-Standard des Wettbewerbs unterstreichen sollte, wurde diese Entscheidung, als sie auf der Awards Ceremony am 3. Mai 2018 verkündet wurde, vom anwesenden Publikum mit Buh-Rufen quittiert. Mir völlig unverständlich, sind

diese Buh-Rufe doch nichts anderes als der Ruf nach Aufweichung der Qualitäts-Standards des Wettbewerbs. Es bleibt zu hoffen, dass die Organisatoren in der Sache hart bleiben.

Als Schwäche des World Beer Cup wird gerne die zahlenmäßige Übermacht der amerikanischen Brauereien und die überdurchschnittlich häufige Verleihung der Preise an Brauereien, die einen exklusiven Ruf in der Craftbier-Szene haben, genannt. Hier gälte es grundsätzlich zunächst, die Resultate statistisch auszuwerten, um diese Kritik widerlegen oder unterstützen zu können, aber das Argument, nur die bekannten und exklusiven Brauereien würden absahnen, klingt etwas an den Haaren herbeigezogen. Ist es nicht vielmehr so, dass Bekanntheit und Exklusivität auch auf der Bierqualität beruhen und somit zu Recht mit den Erfolgen im World Beer Cup korrelieren?



Der European Beer Star ist in vielen Dingen dem World Beer Cup vergleichbar. Eine ähnlich professionelle Organisation, genauso hohe Qualität der Juroren, ebenfalls nur eine Gold-, Silber- und Bronze-Medaille pro Kategorie. Seit 2004 wird er jährlich ausgerichtet und wächst ebenfalls von Mal zu Mal. 2017 haben 2151 Biere aus 46 Ländern in 60 Kategorien teilgenommen. Hauptunterschied zum World Beer Cup ist, dass diese 60 Kategorien ausschließlich europäische Bierstile sind – eine gewisse Einschränkung gegenüber dem globalen Ansatz des amerikanischen Wettbewerbs also.

Was an diesem Wettbewerb gelegentlich kritisiert wird, ist die Tatsache, dass einige der europäischen Bierstile über die Bestimmungen des sogenannten „Reinheitsgebots“ hinausgehen, das heißt, Brauverfahren oder Zutaten erlauben (vielleicht sogar erfordern?), die durch die deutsche Gesetzgebung ausgeschlossen sind. Das bedeutet für deutsche Brauereien, dass sie in manchen Kategorien gar nicht an den Start gehen dürfen und gegenüber ausländischen Brauereien im Nachteil sind, wenn es darum geht, die Anzahl an insgesamt gewonnenen Medaillen miteinander vergleichen zu wollen. Zwar sind die deutschen Behörden mittlerweile flexibler geworden, was die Auslegung des sogenannten „Reinheitsgebots“ anbelangt, und auch die Vergabe von Ausnahmegenehmigungen für nicht dessen Standard entsprechende Biere wird großzügiger gehandhabt, aber von einer einheitlichen Auslegung des Rechts kann noch lange nicht die Rede sein – der Standortnachteil Deutschland bleibt also im Grundsatz erhalten.

Was die Qualität des Auswahlverfahrens und die Professionalität der Jury anbelangt, kann man allen drei großen Wettbewerben – Meininger Award, World Beer Cup, European Beer Star – sicherlich keinen Vorwurf machen, und auch von einer inflationären Vergabe von Auszeichnungen kann nicht die Rede sein (wenn dies auch gegebenenfalls beim Meininger Award besser kommuniziert werden müsste). Es bleibt ein letzter Kritikpunkt: Die zum Teil hohen Teilnahmegebühren. Oft hört man aus der Riege der Kleinst-Brauer, dass diese Gebühren sie davon abhalten würden, sich dem Wettbewerb zu stellen. In der Tat mag es für den einen oder anderen Kleinst-Brauer, der noch darum kämpft, sich am Markt zu etablieren, nahezu unmöglich sein, das Geld für eine Teilnahme aufzubringen.

Aber, und so ehrlich sollten wir dann vielleicht auch sein, kleine Brauereien kämpfen noch mit ganz anderen Schwierigkeiten, unter anderem ganz objektiv mit der Reproduzierbarkeit und Konstanz der Produktqualität: Gesetzt den Fall, die Craftbier-Brauerei X aus dem Dörfchen Y würde mit ihrem Vanilla Flavoured, Lavendel Infused, Tequila Barrel Aged Double Imperial Red Bock eine Medaille gewinnen – was würde dies aussagen? Wäre die kleine Brauerei in der Lage, dieses Bier identisch ein zweites Mal zu brauen? Wohl kaum!



Das ist aber auch nicht schlimm, denn ein Reiz der neuen Kreativbiere liegt ja unter anderem darin, dass sie von Sud zu Sud ein wenig anders schmecken. Ähnlich wie beim Wein, bei dem unterschiedliche Jahrgänge unterschiedlich ausfallen, sind unterschiedliche Sude bei Kleinstbauern auch höchst individuell. Das gibt die Möglichkeit, immer wieder neue Geschmackseindrücke zu sammeln, sich mit anderen Biergenießern über bestimmte Sude oder Projekte auszutauschen oder mit dem Brauer darüber zu fachsimpeln, was er denn beim aktuellen Sud anders gemacht habe als beim letzten oder vorletzten. Spannend, fesselnd, toll. Aber eine Goldmedaille für den Sud 72 sagt dann halt nur wenig über die Qualität des Suds 73 oder gar 120 aus.

Ist es insofern also doch nicht so schlimm, wenn sich Kleinstbrauereien in der Selbstfindungsphase (Das ist nicht negativ gemeint, vielleicht sollte ich also eher Sturm- und Drangphase statt Selbstfindungsphase sagen?) an den Wettbewerben nicht beteiligen? Ist es nicht gar ein Schutzmechanismus? Was wäre denn, wenn die Mikro-, Nano- oder Picobrauerei X mit 120 l Ausschlagmenge pro Sud plötzlich beim Meininger Platin bekäme – wie sollte sie dann alle interessierten Biergenießern und Fanatiker mit ihrem Bier befriedigen können? Sollte sie dann statt des oben schon genannten Vanilla Flavoured, Lavendel Infused, Tequila Barrel Aged Double Imperial Red Bock ein Raspberry Chili Saison mit Schwarzwurzeln gestopft anbieten? Nach dem Prinzip: Ist ja auch ein interessantes Bier, und kommt immerhin aus dem gleichen Sudkessel?

Doch wohl eher nicht, oder?

Schließlich, und das soll jetzt aber der letzte Absatz zum Thema Teilnahmegebühren sein, muss der Veranstalter auch irgendwie seine Kosten decken. Die meisten Juroren kommen gerne und ohne dafür bezahlt zu werden. Aber eine Unterkunft brauchen sie schon, etwas zu essen und zu trinken auch, und über einen kleinen Beitrag zu ihren Reisekosten freuen sie sich ebenfalls. Dann kommt die Saalmiete dazu, der Gläserservice, die vielen, vielen Hilfskräfte im Hintergrund, und, und, und... Was bei kleinen Hausbrauwettbewerben noch mit Freiwilligen und Spenden funktioniert (und selbst da wird eine kleine Startgebühr verlangt...), ist bei Wettbewerben mit tausenden teilnehmenden Bieren unmöglich. Qualität kostet Geld – somit kann kein Wettbewerb völlig kostenfrei stattfinden.

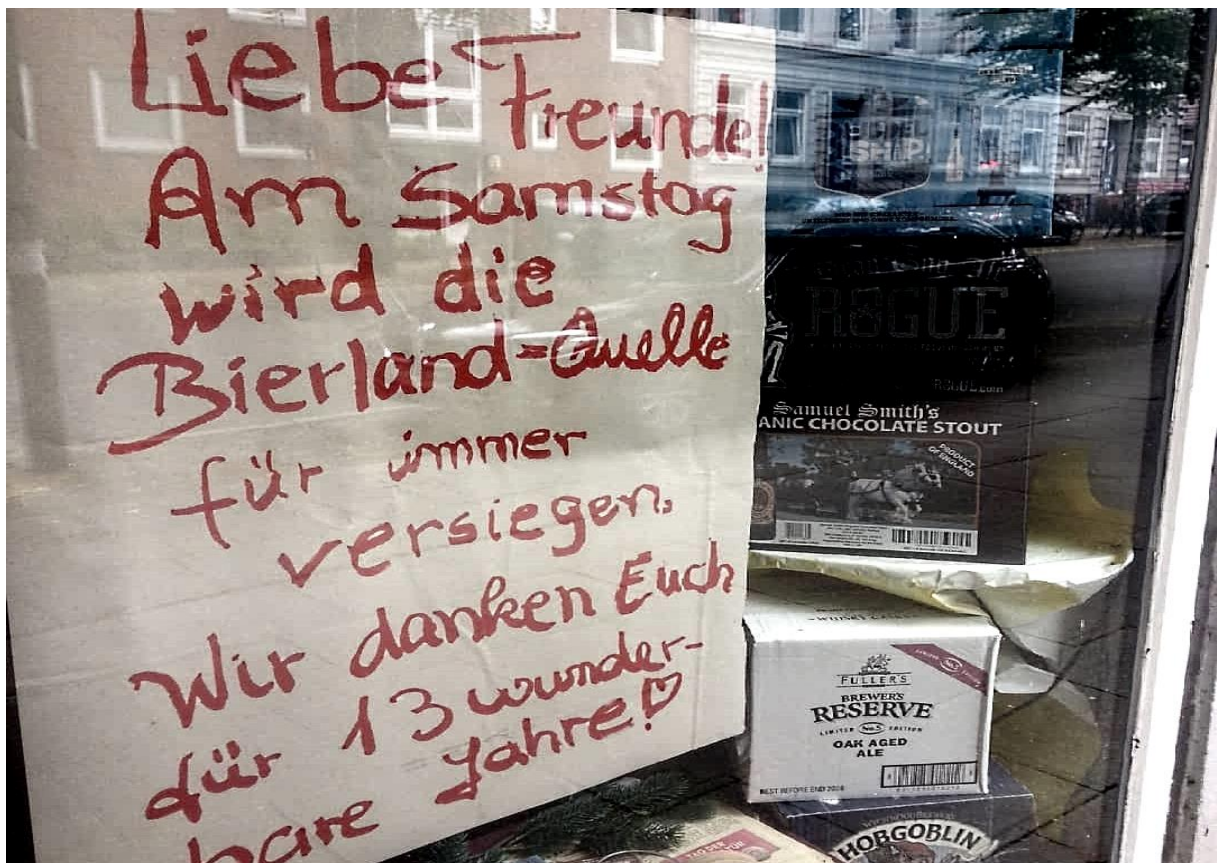
Genug für heute. Der Newsletter ist viel zu lang geworden – die meisten von Euch werden gar nicht bis hierher gelesen haben. Schluss also. Aber denkt beim nächsten Mal vielleicht darüber nach, wenn Ihr eine Flasche in der Hand haltet, deren Etikett mit Medaillen verziert ist. Schaut Euch die Medaillen genauer an und macht Euch Euer eigenes Bild, ob die für Euch ein Verkaufsargument sind oder nicht.

Go for Gold!

Zum Wohl!

Volker

P.S.: Auch wenn der Newsletter schon zu lang geworden ist: Heute schließt das [Bierland Hamburg](#) nach dreizehn geilen Jahren seine Pforten. Auch wenn ich viel zu selten dort war, so war jeder einzelne Besuch dort ein wunderbares Erlebnis. Liebe Esther, lieber Thomas, in Abwandlung eines Buchtitels von Doug Adams: „Macht's gut, und danke für das Bier!“



P.P.S.: Ich hoffe, Ihr habt Spaß an meinen kurzen Geschichten und Berichten, und ich würde mich über Kommentare und Diskussionen auf meiner Homepage sehr freuen. Ich würde mich ebenfalls sehr freuen, mal einen Artikel oder Bericht aus Eurer Feder auf meiner Seite zu veröffentlichen – wenn Ihr also den Drang verspürt, Eure bierigen Erfahrungen mit der Welt zu teilen, dann kontaktiert mich doch einfach per [eMail](#). Und schließlich: Alle seit dem letzten Newsletter erschienenen oder rekonstruierten Geschichten findet Ihr am Ende dieses Newsletters; und einen ausführlichen Kalender der kommenden bierigen Ereignisse [hier](#).

Für ältere Ausgaben meines Newsletters schaut bitte im [Archiv](#) nach.



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei **Newsletter 04/18**

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

Wow, what a stir in the days before 25 May, when, completely unexpected and only announced for two years already, the General Data Protection Regulation went into force and became legally binding. In what seemed like hundreds of blogs and newsletters, the European Union has been vilified for why it interferes in such things as personal privacy – and yet this GDPR actually did exactly what the EU has been requested to do for years: eventually protecting our personal data.

The European Union's classic dilemma: Whatever it does, a vocal fraction of the population insults it for what it does, how it does it, and why it does it. If only as a matter of principle.

Why am I writing about this now? What does that have to do with beer? Nothing at all, but ...

... as attentive readers of my newsletter, you might have noticed: I have sent a special newsletter and asked you to renew your existing subscription. Too many addresses had accumulated over the years in the distribution list, and quite often I was not sure whether their owners had actually subscribed to the newsletter, or whether their address accidentally found their way into the distribution list. As a result, I have lost more than half of my subscribers – but as credible professionals told me, this loss rate is not that high at all. Others, including commercial senders, have lost up to 90% by the need of this renewed opt-in.

Hence, to all of you, who are still in the mailing list now: Thank you for not abandoning ship.

But back to beer, now:

In mid-May, the results of the Meininger International Craft Beer Award have been announced and immediately created a big fuss in social media. Medal winners bragged about the awards they had won, while others assessed the Meininger Award as ridiculous or simply bashed all beer competitions and the participation in them.

With due respect, one can indeed be of quite different opinion. Gold medals or similar prizes are awarded on a variety of occasions, and unfortunately, the consumer, who finds these medals on the label of a given beer, is not always aware of the criteria according to which they have been awarded. This can either lead to inflationary use of medal decoration on the beer bottle or to the fact that some brewers and breweries completely turn away from participating in competitions.

Let's have a closer look at what the competitions have on offer:

Especially larger and older breweries still enjoy boasting about gold medals from World Exhibitions of the last or even next to last century. For example, the Beck's Brewery in Bremen (meanwhile taken over by the global player AB InBev) until today advertises with a Gold Medal, awarded in 1876, when the beer achieved the accolade "Best of All Continental Beers" at the first official World Exhibition in the USA. Under what circumstances this medal was achieved, what criteria were set, who the judges were – all this seems to have been forgotten over the decades, and it is questionable, whether there are any records left in the archives of the brewery.



The Munich Löwenbräu achieved similar results at the World Exhibition in Chicago in 1893, and the Schwechater Brewery gained even two Gold Medals at the World Exhibitions in Paris in 1867 and Vienna in 1873 – just to name a few.

Apart from supporting cheap advertising on the label, do these medals still have any other meaning today? Does the beer, once excellent, still taste the same or is the beer brewed today just a different product under the same name? Probably aroma, flavour and taste have developed in other, contemporary directions over the years, haven't they?

Let's take a leap in time and have look at the German Agricultural Society (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft DLG). It was founded in 1885 and since then has "always" been awarding medals in gold, silver and bronze. These three medal "colours" though, are by no means equal to the first, second and third place in a particular category – he, who believes in these Olympic habits, will quickly recognize that he errs. Right the opposite: Theoretically, all beers submitted in one category could be awarded the gold medal – as long as during the sensorial evaluation they fulfil all test criteria (appearance, consistency, smell and taste) without any deviation. Silver is awarded if there are only slight deviations in one of the test criteria, at least bronze in the case of several small deviations in different test criteria or with a greater deviation in one test criterion.

Well, a certain option for inflation of awards cannot be denied. Solid brewed beers with no obvious flaws – that should be the standard of any ambitious brewer anyway. The medal rain, which goes down on the submitted beers every year, confirms this. The majority of the beers is of best sensory quality and gets a gold medal. There is nothing wrong with that. But what falls by the wayside is once more the association, that there should be only one gold medal winner in each category. Which of the many DLG Gold awarded beers in a given category is the overall winner, the very best one? Or is it now similar to the kindergarten, where the educators, in order to avoid frustration, solomonically judge in the playful competitions: "Dear children, you all were so good – you all won the competition!"



The Meininger International Craft Beer Award, which has been held annually since 2014 and has given reason to so many discussions this year, can also be categorized under “significantly more medals than categories”.

Actually, its ambitious goals are to be welcomed. Highly qualified judges determine in an elaborate process which beer receives how many points. It is not just about the formal fulfilment of a few test criteria, but in fact about a deeper evaluation of the beer. Its perceived weakness though, lies elsewhere: Similarly to the DLG, in the Meininger Award might several medals be awarded to the various ranks and categories. Although not unlimited, this can at least add up to 30% of the beers in each category (in previous years, it was even a bit more). Furthermore, since the medal “colours” are not gold, silver and bronze, but platinum, gold and silver instead, a more thorough consideration is needed to evaluate how much worth a Meininger medal actually is:

The competition is based on a scheme, where the maximum score is 100 points. A platinum beer has to score at least 95 points, a gold beer at least 90, a silver beer 85. If, as in 2018, in 70 style categories only 26 platinum medals are awarded, this does not argue for an inflation of awards, but right the opposite: The highest rating is awarded only for the very best beers, and in many categories not a single beer at all reaches the minimum rating for platinum.

Nevertheless, it still smells fishy: Just imagine that a given brewery might have won a gold medal and advertises with it afterwards on the label of its beer. Wouldn't this arouse the impression amongst all those, who do not know the exact conditions of the competition (and this is probably more than 99% of all costumers), that the brewery has “won” the category? After all, this is what is commonly associated with a gold medal. Hardly anyone is aware that there can be more than one gold medallist in each category, and even less people might imagine that Gold is only the second highest accolade (second to Platinum). Hence, this opens the door to deliberate or allegedly unintentional deception in advertising. It's a pity, because it might cast a slur at the performance of the well qualified and highly engaged judges.

Are there any competitions at all, where awarding a medal matches the consumers' expectations, i.e. the idea of how it is used in the Olympic Games – only the winner in a discipline gets gold, the runner-up silver and the third bronze?

Oh, yes, there are. The most renowned are probably the World Beer Cup and the European Beer Star.

The World Beer Cup was first introduced as a biennial competition in 1996 and has since then been held every second year. Up to now, it counts 101 different categories (beer styles), in which more than 8000 beers from all over the world are rated by highly qualified judges. There is a maximum of three medals in each category; and if the quality of the submitted beers in a category does not meet the standards of the competition, it might happen that the gold medal will not even be awarded at all. In 2018, for example, this was the case in the category International-Style Pilsener. Whilst this should have underlined the World Beer Cup's high-quality standards, the audience of the Awards Ceremony on 3 May 2018 acknowledged the announcement of this

decision with boos. These boos are a complete mystery to me – they are nothing less than a call for softening the competition's quality standards. Let's hope that the organizers will stand tall in this matter.



Some people talk about perceived weaknesses of the World Beer Cup, in particular about the numerical superiority of American breweries and the above-average awarding of medals to breweries that already have a high reputation in the craft beer scene. To verify these perceptions, it would be necessary to statistically evaluate the results in detail, though. But even without refuting or supporting this criticism, the statement that only the well-known and exclusive breweries were skimming all the medals, does not convince me. Isn't it rather the case that notoriety and exclusivity are at least partially based on the beer quality and its consistency, and thus rightly correlate with the achievements in the World Beer Cup?

The European Beer Star is in many ways comparable to the World Beer Cup. A similarly professional organization, just as high quality of the judges, and only one gold, silver and bronze medal per category, too. Since 2004 it takes place annually, and it constantly grows from one year to the next. In 2017, 2151 beers from 46 countries participated in 60 categories. The main difference to the World Beer Cup (apart from being held annually) is that these 60 categories are exclusively European beer styles – what constitutes a certain limitation compared to the global approach of the American competition.

Occasionally people criticize this competition because of the fact that some of the European beer styles reach beyond the restrictions of the so-called "purity law", the "Reinheitsgebot", i.e. they allow or even require methods or ingredients that are not permitted by German national legislation. Therefore, German breweries are not allowed to compete in some categories, which again leads to a disadvantage compared to foreign breweries when it comes to counting the overall number of awarded medals. Although the German authorities have now become more flexible with regards to the interpretation of the so-called "purity law" and more generously grant permission for non-standard beers, a uniform interpretation of the "purity law" is by far not yet reached. Thus, German breweries still "enjoy" a certain locational disadvantage.

Hence, as far as the quality of the beers' evaluation process and the professionalism of the jury are concerned, none of the three major competitions – the Meininger Award, the World Beer Cup and the European Beer Star – can be blamed. Neither would it be appropriate to talk about an inflation of awards (well, in case of the Meininger Award, the Platinum vs Gold issue should be better communicated, though). A last issue remains for the critics: The high participation fees. Quite often you may hear from some of the micro-brewers that these

fees would keep them from entering the competition. In fact, several micro-brewers are still struggling for establishment in a quite busy and challenging market, and it might be nearly impossible for them to raise the money to participate.

But then again, we should be fair and honest and tell the whole truth: They are not only struggling with money, but with quite different challenges, too, which includes the reproducibility of their products and consistency of product quality. Just imagine the craft beer brewery X from the village Y would win a medal with its Vanilla Flavoured, Lavender Infused, Tequila Barrel Aged Double Imperial Red Bock – what meaning would this medal have? Would the small brewery ever be able to brew this beer a second time? To reproduce it exactly? Hardly!



But this is not that bad, is it? Isn't it a charming part of the new craft beer movement that each batch tastes a little different? In a similar situation to the world of wine, in which different vintages are different, different batches from microbrewers are highly individual, too. This gives us the opportunity to constantly gather new taste impressions, to exchange our feelings and perceptions of certain batches or projects with other beer connoisseurs, or to talk shop with the brewer about things, that he did differently in the current brew compared to the last one. Exciting, captivating, interesting. But: A gold medal for batch no. 72 says little to nothing about the quality of batch no. 73 or even 120.

Isn't it in this context not that bad, after all, if new microbreweries in their stage of discovering themselves (this expression is not meant negatively, so maybe I should rather say in their stage of storm and stress?) are not able to take part in the competitions? Isn't it rather a protective mechanism? What would really happen if micro, nano or pico brewery X suddenly is awarded Platinum for a beer it brewed in a quantity of 120 l? How could this tiny amount satisfy all interested beer lovers and fanatics? Should this tiny brewery instead of the aforementioned Vanilla Flavoured, Lavender Infused, Tequila Barrel Aged Double Imperial Red Bock offer a Raspberry Chili Farmhouse Ale Dry Hopped with Black Salsify? Just following the principle: This is indeed an interesting beer, too, and at least it comes out of the same brew kettle!

Rather not, eh?

Finally, and this is supposed to be the last paragraph on participation fees now, the organizer must somehow cover his costs. Most judges like to come and agree to not getting paid. But at least they need accommodation, want to get something to eat and drink, and are looking forward to receiving a small contribution to their travel

expenses, too. Further, the organizers have to rent the premises, provide glasses, need many, many helpers in the background, and, and, and ... What works for small home brewing competitions with volunteers and donations (and even there the participants must pay a small entry fee...), is impossible in competitions with thousands of entries. You can't get quality for free – no contest can take place completely free of charge, thus.

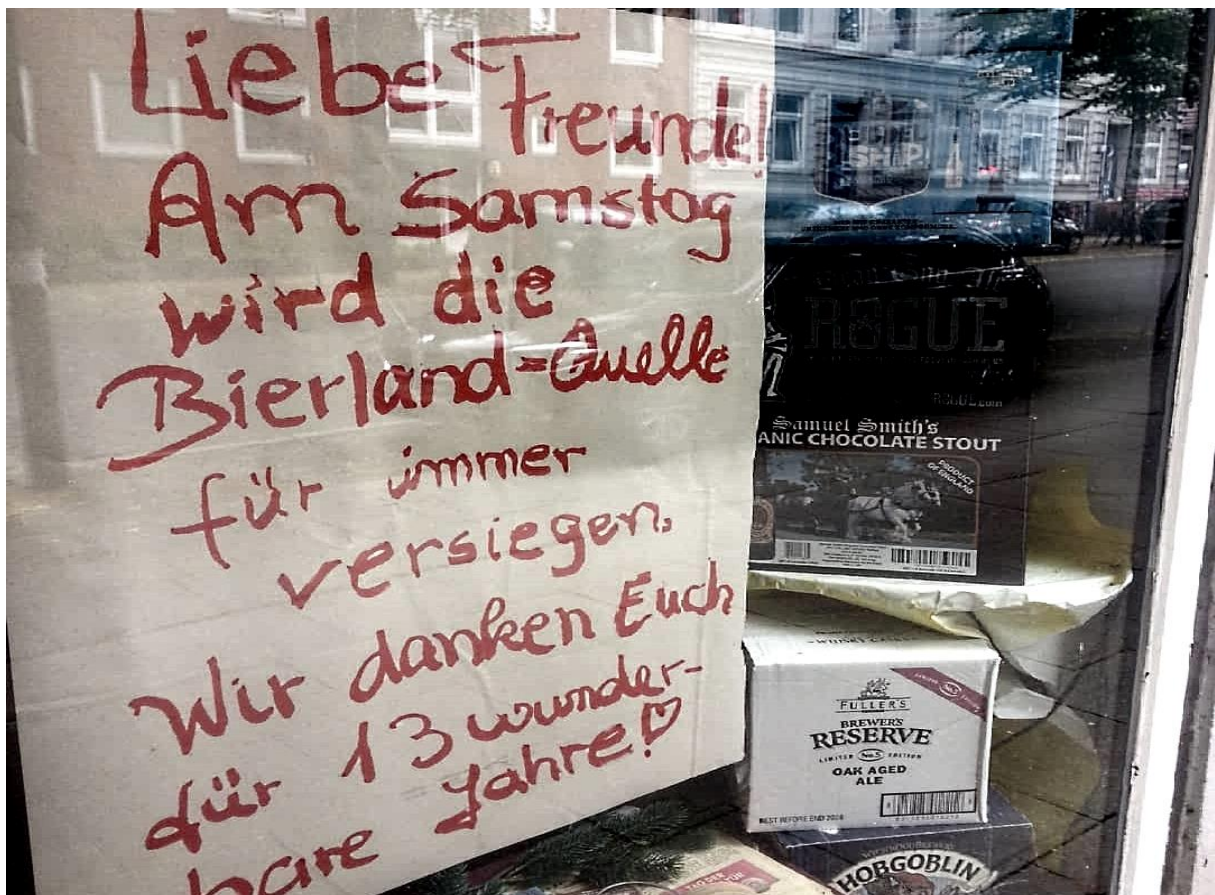
Enough for today. The newsletter has become way too long anyway and many of you will not have read this far. That's it for today. But next time if you hold a bottle with a lot of awarded medals on its label, think about it. Take a closer look at the medals and make up your mind, whether these medals really are a selling point or not.

Go for Gold!

Cheers!

Volker

P.S. : Even if the newsletter has become way too long already: Today, after thirteen cool years, [Bierland Hamburg](#) closes its doors for good. Even if I have visited it only once every year, each single visit there was a wonderful experience. Dear Esther and Thomas, in a modification of a book by Doug Adams: "So long, and thanks for all the beer!"



P.P.S.: I hope you will enjoy reading my short stories and reports, and I am looking forward to reading your comments and discussions on my homepage. I would even gladly appreciate to publish some articles and reports penned by you – so if you feel an urge to tell the world about your beer experiences, feel free to contact me via [eMail](#). And finally: All stories published or reconstructed since the last edition of my newsletter can be found at the end of this newsletter, and a detailed calendar of upcoming beery events [here](#).

For older issues of this newsletter, please see the [archive](#).

List of recently added entries:

Hausbrauerei Feierling GmbH [transferred from my outdated website], 18th October 2006 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17663>)

Oberstdorfer Dampfbierbrauerei Ch. + M. Venzky [transferred from my outdated website], 18th March 2008 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17646>)

Privatbrauerei Waldhaus Joh. Schmid GmbH [transferred from my outdated website], 31st December 2009 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17599>)

Brauereigasthof Kraus [transferred from my outdated website], 22nd October 2010 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17354>)

Löwenbräu Buttenheim – Johann Modschiedler [transferred from my outdated website], 22nd October 2010 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17413>)

Brauerei und Abfüllzentrum Franz und Georg Rittmayer [transferred from my outdated website], 23rd October 2010 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17445>)

St. Georgen Bräu Kramer GmbH & Co. KG [transferred from my outdated website], 23rd October 2010 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17493>)

Die Städtetour de Bier 2011: Wien / Bratislava [transferred from my outdated website], 27th March 2011 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17548>)

Mühlenladen und Brauerei Buchfart [restored from my crashed website], 21st May 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17638>)

Ostfriesen Bräu – Historische Landbrauerei mit Brauhaus [restored from my crashed website], 21st October 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17034>)

Biermanufaktur Korneuburg [transferred from my outdated website and updated], 1st May 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17808>)

34. Lahnsteiner Bierseminar „Sommerbiere“ [restored from my crashed website], 4th September 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17026>)

Jeff Alworth: New, But Not Innovative [restored from my crashed website], 24th October 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17770>)

Haus am See Betriebsgesellschaft mbH [transferred from my outdated website and updated], 1st March 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17499>)

Beers & Cheers [update], 23rd February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=4515>)

Brauhaus Wallhall, Hotel und Restaurant [update], 8th March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=2831>)

Hauptstädte Europas: Bierszene Kopenhagen, 17th March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17893>)

Craftmühle – Pub & Kitchen [update], 20th March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=4481>)

The Brickmakers Pub & Kitchen [update], 22nd March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=3356>)

Lahnsteiner Pilotseminar „Bier, Wurst und Schinken“, 22nd March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17582>)

Siebensternbräu Restaurationsbetrieb GmbH [update], 27th March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=3442>)

Beer Nugget: Die „Braukatzen“ aus Nesselwang sind jetzt zu sechst – Die Brau-Manufactur Allgaeu weitet ihr Craftbier-Angebot in neuer Optik deutlich aus, 4th April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17306>)

BeerLovers Craft Beer Store [update], 5th April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=3367>)

Beer Time, 22nd April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17016>)

Bock Beer Restaurant, 23rd April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17886>)

Noctua Brewery Athens, 27th April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17047>)

Μπυραρία Bibere – Beer House, 27th April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17078>)

The Local Pub & Anastasiou Brewery / Ζυθοποιία Αναστασίου, 27th April 2018

<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17118>)

Noctua Brewery Open Day, 28th April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17163>)

Jan Eliášek: Pivo a Pivovary Čech, Moravy a Slezska, 28th April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17192>)

The Lazy Bulldog Pub, 28th April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17218>)

Chelsea Pub, 29th April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17334>)

Beer Factory, 1st May 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17360>)

Petr Novotny a kolektiv: Pivařka – Tajemství Domácího Pivovarství, 2nd May 2018
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17387>)

67. Lahnsteiner Bierseminar: „Brau- und Lichtkunst“, 3rd May 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17906>)

Beer Bar na Stojáka, 5th May 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17398>)

Die Schwemme – Wiener Bistro, 8th May 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17463>)

Schweizerhaus, 8th May 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17519>)

Craft Bier Fest Wien, 12th May 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17286>)

Beer Nuggets: BeerTasting.Club – Die bequeme Alternative zu ratebeer.com und untappd.com?, 12th May 2018
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17918>)

Muted Horn, 17th May 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17617>)

BraufactuM Berlin, 18th May 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17625>)

Panský Pivovar Sokolnice, 20th May 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17699>)

17th Beerfest Olomouc 2018, 25th May 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17538>)

Craftbeer Bottle Shop & Bar Tržnice, 26th May 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17714>)

Pivovar Chmelnice, 27th May 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17729>)

Restaurace 12, 31st May 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17745>)

MAX + MUH Weiden, 1st June 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17781>)

Biererlebnis Kommunbrauhaus Eslarn, 2nd June 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17794>)

I. Českobudějovický Minipivovar Kněžíněk, 3rd June 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17818>)

Die Tour de Bier 2018: Weiden in der Oberpfalz – auf den Spuren von Zoigl und Kaolin, 3rd June 2018
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17842>)

1. Slovak Pub, 15th June 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=17945>)



Brunnenbräu® Bier-Blog und Hausbrauerei
A.B. Svojsíka 760/49
682 01 Vyškov
Tschechische Republik
+49 176 4570 9422
cbo@brunnenbraeu.de
www.brunnenbraeu.eu