

Mahrs Bräu gewinnt zweimal Bronze beim European Beer Star 2014

Die Preisträger des European Beer Star 2014 stehen fest, und auch dieses Jahr gehört Mahrs Bräu aus Bamberg wieder dazu. Mit je einer Bronze-Medaille für die Sorten Festtags Weisse und Heller Bock sicherte sich die oberfränkische Traditionsbrauerei gleich zwei Auszeichnungen im bedeutendsten Bierwettbewerb Europas. Geschäftsführer Stephan Michel nennt Passion für alte Braukunst, ein Herz für die Heimat Franken, Mut zu neuen Wegen und ein nachhaltiges Braukonzept als Erfolgsfaktoren.

Seit elf Jahren küren die Privaten Brauereien mit dem „European Beer Star“ ganz besondere Biere. Inzwischen gehört der Preis weltweit zu den begehrtesten Auszeichnungen der Branche. Gleich zweimal konnte die Bamberger Mahrs Bräu die strenge Expertenjury in diesem Jahr überzeugen: Mit Bronze für die „Festtags Weisse“ in der Kategorie „South German-Style Hefeweizen Bernsteinfarben“ sowie – ebenfalls mit Bronze – für „Der Helle Bock“ in der Kategorie „German-Style Heller Bock“ wurde die oberfränkische Traditionsbrauerei am 12. November im Rahmen der BrauBeviale in Nürnberg ausgezeichnet.

Die Medaillen sind umso wertvoller, weil es noch nie so schwierig war, die 105köpfige Jury aus Braumeistern, Biersommeliers und weiteren ausgewiesenen Bierkennern zu überzeugen. 1.613 Biere aus 42 Ländern waren zum Wettbewerb angetreten, so viele wie nie zuvor.

Geschäftsführer Stephan Michel nahm die Auszeichnungen gemeinsam mit seinem Braumeister Michael Löffler entgegen. „Uns als Brauer machen die beiden Preise nicht nur sehr stolz“, so Michel, „wir empfinden sie auch als Bestätigung und Anerkennung für unsere Art, Bier zu machen.“ Beide ausgezeichneten Biere erfüllen die hohen Ansprüche, die die Brauer aus der Bamberger Wunderburg an sich selbst stellen: gelebtes altes Handwerk, sorgfältig ausgewählte Zutaten aus der Region sowie ein starker Fokus auf Faktoren wie Nachhaltigkeit und ökologisch sinnvolles Wirtschaften. „Gerade die Nachhaltigkeit ist für uns weit mehr als ein Marketingbegriff“, führt Michel aus, „wir haben uns in unserem Familienbetrieb ganz bewusst schon vor drei Jahrzehnten mit den Umweltaspekten unserer Arbeit beschäftigt und gehen hierbei eine klare Linie aus Innovation und Investition. Und das schmeckt man.“ Zudem sei die Auszeichnung nicht zuletzt das Ergebnis einer wirkli-

chen Mannschaftsleistung. „Wir setzen hier unsere gemeinsame Idee vom Bier um. Deswegen gilt mein besonderer Dank meinem Braumeister, meinen Brauern und dem gesamten Team bei Mahrs“, so Michel.

Michel und sein Team sind überzeugt, dass genau diese Verbindung aus Herkunft und Zukunft die Biere der Mahrs Bräu so einzigartig macht. Eine Haltung, die nicht nur zuhause in Franken Anklang findet, sondern die auch international mehr und mehr auf Begeisterung trifft. Ein Wohlwollen, das letztlich

auch die Entscheidung der Preisrichter beim European Beer Star bestätigten. „Mit dem Award wollen wir besonders handwerklich erzeugte, charaktervolle Biere auszeichnen, die geschmacklich und qualitativ überzeugen“, erläutert Dr. Werner Gloßner, Hauptgeschäftsführer der Privaten Brauereien.

Die prämierten Biere sind im Brauereiverkauf, REWE Rudel, Würzburger Straße und REWE Weich in der Pödeldorfer Straße – solange der Vorrat reicht – erhältlich.



Handgemacht seit 1670

MIT FREIEM HUND GEMACHT
BIER ALS FRANKEN

TRINK STETS MIT MAHRS UND ZIEL.

MAHRS BRÄU • WUNDERBURG 10 • 96050 Bamberg
Tel. 0938 90 917 0 • www.mahrs.de

Handgemacht seit 1670

MIT FREIEM HUND GEMACHT
BIER ALS FRANKEN

BOCK TÄGLICH FRISCH VOM
FASS AB 17 UHR