



Medienmitteilung vom 28. April 2022

Swiss Beer Award 2022: Das sind die ausgezeichneten Biere!

Am Donnerstag, 28. April 2022, fand die Prämierungsveranstaltung des Swiss Beer Award 2022 in Baden statt. Beim Swiss Beer Award handelt es sich um die ambitionierteste und härteste Prämierung von Bieren verschiedenster Stile, die von Brauereien in der Schweiz oder Liechtenstein gebraut werden. Am Donnerstagabend wurden nun die erfolgreich geprüften Biere in feierlichem Rahmen mit dem Swiss Beer Award Gold-, Silber-, Bronze- oder Anthrazit-Label ausgezeichnet. Über 400 Gäste aus der Braubranche, Wirtschaft, Politik und Kulturszene wohnten dem Anlass bei, welcher von Kiki Mader moderiert wurde.

Swiss Beer Award 2022 in Zahlen

Über 400 bewertete Biere
74 teilnehmende Brauereien
40 Biere mit Gold
34 Biere mit Silber
27 Biere mit Bronze
25 Biere mit Anthrazit
40 Bierprofis in der Sensorik-Jury
12 Teams à je 3-4 Bierexperten
8 Degustationstage
3. Ausgabe des Swiss Beer Award nach 2017 und 2019

Die Resultate

"Der Swiss Beer Award ist die ambitionierteste und härteste Bierprämierung. Wer hier besteht, kann sich mit jeder Brauerei messen", fasst Marcel Kreber, Direktor der Schweizer Brauerei-Verbandes, die erfreulichen Resultate zusammen. "Herzliche Gratulation den ausgezeichneten Brauereien."

Die Übersicht über die ausgezeichneten Biere findet sich unter www.swissbeeraward.ch, wo Sie in Kürze auch Fotos des Award-Abends finden.

Harte und ambitionierte Regeln

Grundsätzlich wurden maximal die besten 30 Prozent der bewerteten Biere ausgezeichnet, falls diese über eine bestimmte Mindestgesamtpunktzahl verfügten.

Biere, welche innerhalb der 30 Prozent besten Biere waren, erhielten das anthrazitfarbige Swiss Beer Award Label. Das anthrazitfarbige Label steht für hervorragende Bierqualität.

Pro Kategorie wurden zusätzlich ein Bronze-, Silber- und Gold-Label für die drei bestplatzierten Biere vergeben.

Es werden nur die ausgezeichneten Produkte zusammen mit dem Namen der Brauereien bekannt gegeben. Die Biere müssen sämtlichen gesetzlichen Vorschriften entsprechen und gesetzeskonform deklariert sein (formelle und inhaltliche Etikettenüberprüfung).

Bei schwerwiegenden fehlerhaften Deklarationen (z.B. Alkoholgehalt-Abweichung von mehr als 0,5 %Vol. oder fehlende Allergendecklarationen) wurde das Bier vom Wettbewerb ausgeschlossen.

Biere ohne Auszeichnung oder Biere, die aufgrund der Labor-Analyse von der Bewertung ausgeschlossen wurden, werden nicht erwähnt.



Über 400 Biere von 74 Brauereien

Anfang August 2021 wurden alle biersteuerpflichtigen Brauereien eingeladen, ihre Biere zahlreich einzuschicken. In Zusammenarbeit mit ausgewiesenen Bier-Sommeliers und -Sensorikern sowie der Labor Veritas AG und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) wurden anschliessend die über 400 eingesandten Biere nach strengen Beurteilungskriterien sensorisch beurteilt und labortechnisch untersucht und bewertet. Ergänzend und als Hilfestellung für die teilnehmenden Brauereien wurde eine Kennzeichnungsprüfung der Etiketten gemäss aktuellem Schweizer Lebensmittelrecht durchgeführt.

Sensorische Beurteilung – doppelt geprüft

Alle eingereichten Proben wurden entsprechend der Bierstile in den Degustationsablauf eingeplant. Die Organisatoren stellten sicher, dass die Proben in anonymisierter Form verkostet wurden und die Mitglieder der Fachjury keinerlei Rückschlüsse auf die Herkunft der Biere machen konnten. Die 40 Bierprofis setzten sich aus Braumeistern, Bier-Sommeliers und erfahrenen Bierprüfern zusammen. Unter ihnen befanden sich auch Mitglieder des Swiss Beer Panels und somit die Inhaber der Sensorik-Lizenz Bier. An den insgesamt acht Bewertungstagen beurteilten 12 Teams à je 3-4 Bierexperten die mehr als 400 Biere.

Mithilfe eines digitalen Prüfformulars wurden Angaben zu Schaum, Aromatik, Konsistenz, Geschmack und weiteren Eigenschaften erfasst. In einer Konsensbildung gaben die Mitglieder der Jury unter der Leitung ihres Teamchefs ein abschliessendes Gesamturteil zum Bier ab. Jedes der Biere wurde von zwei unterschiedlichen Teams bewertet, um ein breit abgestütztes Urteil zu erhalten.

Laboruntersuchung

Eine Besonderheit des Swiss Beer Award ist sicherlich die labortechnische Untersuchung der Bierproben, welche folgende Parameter enthielt: Stammwürze, Extrakt, Alkohol, Bittere, Farbe, pH-Wert und die Etikettenprüfung.

Gold-, Silber-, Bronze- oder Anthrazit-Label

Sowohl die sensorische als auch die analytische Bewertung flossen in das Gesamtergebnis ein, anhand welchem eruiert wurde, ob das Bier eine Anthrazit-, oder zusätzlich gar eine Gold-, Silber- oder Bronze-Auszeichnung erhielt oder nicht.

Unabhängig vom Abschneiden des Bieres, erhalten die teilnehmenden Brauereien zu jedem eingesandten Bier ein detailliertes Auswertungsblatt, auf welchem die sensorische Beschreibung und die zusammengefasste Bewertung der Juroren dargestellt werden. Ebenfalls bekommen die teilnehmenden Brauereien pro Bier die Laboranalyse sowie die Auswertung der Etiketten-Beurteilung.

Breit abgestützter Steuerungsausschuss

Der Swiss Beer Award ist breit abgestützt. Im Steuerungsausschuss (Steering Committee) sind folgende Organisationen vertreten:

- Schweizer Brauerei-Verband, www.bier.swiss
- Die freien Schweizer Brauereien, www.bieriq.ch
- Schweizerische Braumeistervereinigung, www.braumeistervereinigung.ch
- Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, www.biervielfalt.ch
- Bio Suisse, www.bio-suisse.ch
- Labor Veritas AG, www.laborveritas.ch
- Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, www.zhaw.ch

Für Rückfragen:
Christoph Lienert
Swiss Beer Award



+41 44 221 26 28 oder +41 79 407 02 88

christoph.lienert@getraenke.ch

www.swissbeeraward.ch

www.bier.swiss

[twitter @info_bier](https://twitter.com/info_bier)

www.facebook.com/schweizerbiere

www.instagram.com/schweizerbier



Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associazion svizra da bierarias

