
**Zum vierten Mal teilgenommen und ausgezeichnet beim „European Beer Star“
Gold-Award in Königsklasse krönt das BraufactuM-Jahr**

Frankfurt, 13. November 2019. Bereits 45 Awards konnte BraufactuM in diesem Jahr gewinnen, nun kommen gleich vier Auszeichnungen beim „European Beer Star 2019“ hinzu, einem der härtesten Wettbewerbe der Brauwelt. Neben drei Bronze-Awards freut sich das Team um die Geschäftsführer Dr. Marc Rauschmann und Thorsten Schreiber besonders über die heutige Gold-Auszeichnung in der Königsdisziplin Traditional India Pale Ale.

Optik, Schaum, Geruch, Geschmack und sortentypische Ausprägung: Das sind die Eigenschaften, die für Liebhaber wie Experten den Ausschlag geben. Daher prüft die „European Beer Star“-Jury mit Braumeistern, Biersommeliers und ausgewiesenen Bierkennern aus 28 Ländern auf diese Kriterien. Nachdem BraufactuM bereits in der Vergangenheit mit zweimal Gold, fünfmal Silber und einmal Bronze beim „European Beer Star“ punkten konnte, überzeugt die Brauerei bei ihrer vierten Teilnahme in Folge und wird sogar mit dem Gold Award für das BraufactuM Progusta in der Kategorie Traditional India Pale Ale ausgezeichnet. Außerdem würdigt die 145-köpfige Jury schon zum vierten Mal das BraufactuM Soleya – dieses Jahr mit dem Bronze-Award in der Kategorie Traditional Belgian-Style Saison/Farmhouse Ale. Die beiden Bronze-Awards für BraufactuM Roog in der Kategorie Smoke Beer und BraufactuM Clan in der Kategorie Scotch Ale/Wee Heavy komplettieren den Medaillensegen.

„Nachdem wir im letzten Jahr beim ‚European Beer Star‘ bereits eine der beiden erfolgreichsten deutschen Brauereien waren, sind wir dieses Mal besonders stolz, mit unserem Progusta in der Königsdisziplin Traditional India Pale Ale überzeugt zu haben“, so Marc Rauschmann.

Insgesamt konnte BraufactuM sich in den letzten Jahren über 148 nationale und internationale Prämierungen freuen. „Kurz vor unserem 10-jährigen Jubiläum in 2020 sind diese weiteren Auszeichnungen etwas ganz Besonderes für uns. Sie beweisen eindrucksvoll, dass wir mit unseren Bieren auch international ganz weit vorne mitspielen“, so Rauschmann.

PRESSEINFORMATION

Sperrfrist 13.11.2019, 16:00 Uhr



www.pr-manufaktur.de/daten austausch/PRM_BraufactuM_EuropeanBeerStar_Bildmaterial.zip



Siegerbiere beim European Beer Star 2019: BraufactuM Progusta, Gewinner des Gold Awards in der Kategorie Traditional India Pale Ale; BraufactuM Soleya, Gewinner des Bronze Awards in der Kategorie Traditional Belgian Style Saison, BraufactuM Roog, Gewinner des Bronze Awards in der Kategorie Smoke Beer, sowie BraufactuM Clan, Gewinner des Bronze Awards in der Kategorie Scotch Ale / Wee Heavy

© BraufactuM / Private Brauereien Bayern e. V.



Das erfolgreiche Braufactum Team. V. l. n. r.: Braumeister Markus Becke, Vertriebsspezialist Jochen Rosinus, Geschäftsführer Thorsten Schreiber, Geschäftsführer und Braumeister Dr. Marc Rauschmann

© Braufactum



Dr. Marc Rauschmann freut sich über ganze 49 Auszeichnungen für Braufactum im Jahr 2019

© Braufactum

PRESSEINFORMATION

Sperrfrist 13.11.2019, 16:00 Uhr



Über BraufactuM

Vor neun Jahren begann die Craft Bier-Bewegung in Deutschland. BraufactuM war von Anfang an leidenschaftlicher Antreiber der Idee, die Bierkultur in Deutschland weiterzuentwickeln. Die Begeisterung für innovative Biere, handverlesene Zutaten und besondere Herstellungsverfahren bestimmen die Qualität der BraufactuM Craft Biere. 18 eigene Biere, darunter drei Seasonals, sind deutschlandweit verfügbar: An ca. 1.000 Verkaufsstellen, in mehr als 200 gastronomischen Betrieben und 100 Bars der AIDA-Kreuzfahrtschiffe sowie im Online-Shop ist das ausgesuchte Sortiment erhältlich. Alle Bierfans und Genießer finden BraufactuM nun auch in Berlin und Dresden: Im BraufactuM in Dresden am Altmarkt sowie im BraufactuM Berlin am Alexanderplatz und am Hausvogteiplatz entdecken alle einen Einstieg in die Craft Bier-Welt. Hier können die hundertfach ausgezeichneten Craft Biere direkt probiert und mit passenden Gerichten kombiniert werden.

Pressekontakt:

Rasch PR-Manufaktur GmbH
Annika Meyer

Rödingsmarkt 52
20459 Hamburg
Tel.: 040-8787919-22
annika.meyer@pr-manufaktur.de