



## Pressemitteilung

---

### Zukunftspreis des European Beer Star zum dritten Mal vergeben

## Westerwald-Brauerei, Brauerei Göller und Brauerei Baar werden für ihr nachhaltiges Engagement ausgezeichnet

**Nürnberg, 27.11.2024:** Auf der BrauBeviale in Nürnberg wurde erneut der European Beer Star Future Award verliehen. Im Rahmen dieses Nachhaltigkeitspreises werden Brauereien ausgezeichnet, die es schaffen höchste Bierqualität mit nachhaltigem Wirtschaften zu kombinieren. Erstmals stand der Future Award unter einem Fokusthema. Im Zentrum standen innovative technische Lösungen zur Reduzierung des Primärenergieverbrauchs in Brauereien. Am Ende konnten die Westerwald- Brauerei aus Hachenburg, die Brauerei Göller aus Zeil am Main sowie die Brauerei Baar aus Baar in der Schweiz die unabhängige Fachjury bestehend aus Branchen- und Nachhaltigkeitsexpert:innen am meisten überzeugen und dürfen sich über den European Beer Star Future Award 2024 freuen.

Bereits zum dritten Mal schrieb der Verband Private Brauereien, Veranstalter des European Beer Star, den Future Award aus. Denn nachhaltiges Wirtschaften ist längst in den Fokus der Unternehmensführung der Brauereien gerückt. „Brauereien waren schon immer Innovationstreiber. In herausfordernden Zeiten sind Kreativität und Innovationskraft gefragt“, so Stefan Stang, Hauptgeschäftsführer des Verbandes Private Brauereien Bayern e.V. zur Innovationskraft in der Brauwirtschaft.

Die am Future Award teilnehmenden Brauereien wurden gemäß den Säulen der Nachhaltigkeit – Ökologie, Ökonomie, Soziales und Kulturelles – sowie der sensorischen Qualität ihrer eingereichten Biere bewertet. Neben der Auswertung eines Fragebogens und der Verkostung beim European Beer Star flossen in diesem Jahr auch die Präsentationen zu innovativen Energiesparprojekten in die Bewertung mit ein.

Die Bewerbungen wurden von einer Jury, bestehend aus einem interdisziplinären Team aus Nachhaltigkeitsexpert:innen, Innovationstreibern und Bierfachleuten evaluiert und bewertet. Die Biere der Brauereien mit den sinnvollsten Bewerbungen werden dann im Rahmen des European Beer Star einem Qualitätstest unterzogen.

### Jury zeichnet drei Brauereien mit dem Future Award 2024 aus

Mit der Westerwald-Brauerei, der Brauerei Göller und der Brauerei Baar konnten drei Unternehmen die interdisziplinäre Fachjury überzeugen, die das komplexe Thema Nachhaltigkeit ganz unterschiedlich angehen:

Die Westerwald-Brauerei aus Hachenburg in Rheinland-Pfalz, Deutschland, überzeugte die Jury mit ihrer Mission bis 2030 mehr Energie zu erzeugen als zu verbrauchen. Um dieses Ziel zu erreichen, investierte die Brauerei bereits u.a. in ein neues energieeffizienteres Sudhaus, eine Anlage zur Gewinnung von Biogas aus Abwasser sowie eine CO<sub>2</sub>-Rückgewinnungsanlage. Doch auch ein ganzheitlicher Ansatz wird mit einer Wertstoff Recycling-Quote von 99,7 Prozent betrachtet. Zukünftig plant die Brauerei, die bereits in 5. Generation geführt wird, ihre PV-Kapazitäten erweitern, die Elektrifizierung der Brauereiflotte sowie die energetische Sanierung der Verwaltungsgebäude.

Im unterfränkischen Zeil am Main hat die Brauerei Göller in der jüngeren Vergangenheit mehrere Modernisierungsprojekte umgesetzt. So wurde das Sudhaus und die bisherige energieintensive Flaschenreinigungsmaschine modernisiert. Neue Kälteanlagen, sowie die Errichtung von Photovoltaik-Kapazitäten senken den Netto-Stromverbrauch der Brauerei massiv. Zudem steht im kommenden Jahr eine Umstellung von Dampf auf weniger energieintensives Heißwasser auf dem Programm. Die Familienbrauerei in 4. Generation erhielt daher von der Jury die Auszeichnung mit dem Future Award 2024.

Die Bauerei Baar hat sich zum Ziel gesetzt, ihren ökologischen Fußabdruck stetig zu senken. Daher hat die Brauerei mit einer neuen Heizzentrale auf eine Energieverteilung über einen zentralen Wärmespeicher umgestellt. Zudem möchte die Brauerei ihre Emissionen weiter senken und künftig vollständig erneuerbare Energien nutzen. Das Potential sieht die Brauerei aus dem Schweizer Kanton Zug noch nicht ausgeschöpft. Aus diesem Grund wird der Einsatz von Wärmepumpen und nachhaltiger Antriebssysteme für die brauereieigene Fahrzeugflotte weiter forciert. Dieses Gesamtkonzept im Sinne der Nachhaltigkeit überzeugte die Jury, die die Brauerei Baar ebenfalls mit dem Future Award 2024 auszeichnete.

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

#### **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, BayWa, 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. 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)