

## **Ausgezeichnete Handarbeit: Die Gewinner\*innen der Craft Spirits Berlin Awards 2023**

### *Internationaler Spirituosenwettbewerb endete mit spritziger Preisvergabe*

Berlin, 6. März 2023 – „Wer nicht am Trinken Freude hat, der ist ein Narr“, meinte der griechische Dichter Euripides schon vor fast 2.500 Jahren. Damals war Handarbeit bei der Herstellung von flüssigen Genüssen eine Selbstverständlichkeit. Seit einigen Jahren nun werden die Tugenden einer handwerklichen Produktion von immer mehr Brennereien wiederentdeckt. Das Ergebnis sind hochkarätige Spirituosen von erstklassigem Geschmack. Die Besten der Branche wurden am 4. März 2023 im Sälchen auf dem Holzmarkt 25 in Berlin gekürt. Es war ein rauschendes Fest und ein angeregtes Get-together der internationalen Craft-Spirits-Szene.

Unter den diesjährigen Einreichungen findet sich Klassisches und Exotisches: Birnenbrand aus Baden neben einem Baumharz-Agavenbrand aus Mexiko, Wodka aus Estland und Apfel-Honigwaben-Brand aus Tschechien, Gebäcklikör aus dem Münsterland und japanische Reisdestillate, ein Fruchtgeist aus Patagonien neben Latschenkieferlikör aus der Schweiz. Die Vielfalt zeigt: Handgemachte Spirituosen sind im Aufwind. „Gewinner sind wir alle“, sagt Theo Lighthart, Mitveranstalter des größten und wichtigsten internationalen Wettbewerbs für handgemachte Spirituosen, „die ausgezeichneten Spirituosen, Likörweine, Softdrinks, Filler und Sirupe bieten uns außergewöhnliche Genusserlebnisse. Durch die Craft Spirits Berlin Awards erhalten sie nun die Aufmerksamkeit, die sie verdienen und werden ihren Platz in Bars, Restaurants und im Handel finden.“ Das meint auch Mitveranstalter Dr. Thomas Kochan: „Gerade für kleine Destillerien sind die Craft Spirits Berlin Awards eine großartige Chance, bekannt zu werden – und zwar rund um den Globus!“

Die weltweite Bedeutung der Awards zeigt sich schon an den Teilnehmenden: In diesem Jahr stellten sich Destillerien aus 27 Ländern der internationalen Jury aus Expert\*innen und Sensoriker\*innen. In Blindverkostungen wurden die eingereichten Produkte anhand eines 100-Punkte-Schemas bewertet – dabei prüfen mindestens drei Juroren jeweils Geruch, Geschmack, Balance und Typizität des Produkts. Gestaffelt nach der erreichten Punktzahl werden dann Gold-, Silber- und Bronzemedailles verliehen. Die Gewinner\*innen der diesjährigen Craft Spirits Berlin Awards sind:

### **Craft Spirit of the Year 2023**

(Spirituose mit der höchsten Punktzahl im Wettbewerb)

Kirschwasser L-6308 43 % vol, Hausbrennerei Fridolin Baumgartner

### **Craft Distillery of the Year 2023**

(Brennerei mit den meisten und höchsten Punkten im Wettbewerb)

**Gold:** Birkenhof Brennerei, Nistertal, Westerwald, Deutschland

**Silber:** Destillerie Zott, Ustersbach, Bayern, Deutschland

**Bronze:** Spezialitätenbrennerei Humbel, Stetten, Aargau, Schweiz

**World's Best Craft Distilleries** – diese Auszeichnung erhalten Produzenten, die drei Goldmedaillen in drei Jahren erringen konnten. Das sind:

- Birkenhof Brennerei, Nistertal, Deutschland
- Destillerie Zott, Ustersbach, Deutschland
- Hausbrennerei Fridolin Baumgartner, Vogtsburg, Deutschland
- Heiner's Destillate, Zug, Schweiz
- Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten, Schweiz
- Maidli Gin, Heuweiler, Deutschland
- Mozers Spirit, Pfedelbach, Deutschland
- Spezialitätenbrennerei Norbert Winkelmann, Hallerndorf, Deutschland

Folgende **Sonderpreise** für herausragende Leistungen im Bereich der handwerklich produzierten Spirituosen wurden verliehen:

- **Female Craft Distiller of the Year:** Ina Kirschner-Backert, Gebranntes Glück (Marktrodach, Deutschland)
- **Outstanding Innovation:** Katrin Schray, Schray's Distillery (Baiersbronn, Deutschland)
- **Best in Tradition:** Sasse Feinbrennerei (Schöppingen, Deutschland)
- **Craft Spirits Newcomer of the Year:** Jo Dunkel, Edition Dunkel (Riehen, Schweiz)
- **Young Craft Distiller of the Year:** Tomáš Grič, Grič Distillery (Brezovička, Slowakei)

Die Auszeichnung **Best in Class** erhalten die Sieger in den einzelnen Produktkategorien:

**Free Spirits:** SI-OFF Apéritif Suisse Waldrauschen Alkoholfrei, Destillerie Studer

**Likörwein:** Vinn White Weinaperitif 18 % vol, Birkenhof Brennerei

**Absinth:** Steinhorn Fee Absinth 60 % vol, Steiner Bros.

**Agave:** Erstwhile Espadin 2021 Artisanal Limited Edition 48 % vol, Erstwhile Mezcal

**Baijiu, Shochu & Soju:** Koji 1607 Premium Vintage Limited 35 % vol, Fundodai

**Aquavit & Kümmel:** Aquavit 40 % vol, Elephant Gin

**Likör:** Grüne Walnuss Likör 28 % vol, mühle4 | Manufaktur edler Brände

**Kräuter:** Dr. Billings Vaccinium Heidelbeer-Kräuterlikör 35 % vol, Alkemists

**Geist:** Mandarinensalbei-Geist 38 % vol, Schray's Distillery; Salbei Geist 40 % vol, Engel Naturbrennerei (zwei Sieger mit gleicher Punktzahl)

**Gemüse:** Rote Bete Brand 40 % vol, Birkenhof Brennerei

**Beerenobst:** Himbeerbrand durch Mazeration und Destillation gewonnen 40 % vol, Birkenhof Brennerei

**Zitrusfrüchte:** Pomeranze Bitterorangengeist 53,5 % vol, Destillerie Zott

**Steinobst:** Kirschwasser L-6308 43 % vol, Hausbrennerei Fridolin Baumgartner

**Kernobst:** Williams Christ Birnenbrand 42 % vol, Destillerie Zott

**Wildobst:** Vogelbeerbrand durch Mazeration und Destillation gewonnen, 40 % vol, Birkenhof Brennerei

**Traube, Trester & Wein:** Grappa Rubinia 42 % vol, Distilleria Gualco

**Gin Barrel Aged:** Private Time Barrel Aged Gin 45 % vol, Esslingen Spirits Company

**Gin Navy Strength:** Tinctura Anatomica Dark Gin 60 % vol, Destillerie Möbus

**Gin New Western Style:** Poodle Head Gin 44 % vol, Den Klodsede Bjørn

**Gin:** Hausgin 43,8 % vol, DrinkSyndikat

**Getreide & mehr:** LUK Handcrafted Vintage Korn 43 % vol, Birkenhof Brennerei

**Wodka:** Kaiho Single Estate Organic Vodka 40,2 % vol, Turku Distillery

**Whisky & Whiskey:** Tully Cross 123,8 Proof 61,6 % vol, Spezialitätenbrennerei  
Norbert Winkelmann

**Zuckerrohr:** Ron de Marinero Blanco 40 % vol, Humbel Spezialitätenbrennerei

**Spirits Unlimited:** Salbei mit Honig 38 % vol, Birkenhof Brennerei

### **Die komplette Liste alle Prämierungen:**

<https://www.craftspiritsberlin.de/awards/ergebnisse-2023/>

### **Pressefotos Craft Spirits Berlin Awards 2023:**

<https://www.craftspiritsberlin.de/awards/presse/>

© Selina Schrader

#### **Bildunterschriften:**

**Foto 382:** Organisator Thomas Kochan mit Jo Dunkel, Gewinner des Sonderpreises „Craft Spirits Newcomer of the Year 2023“

**Foto 428:** Organisator Thomas Kochan mit Sarah Grawe von der Feinbrennerei Sasse, Gewinner des Sonderpreises „Best in Tradition 2023“

**Foto 642:** Die Goldmedaillengewinner in der Kategorie Steinobst; Moderatorin Leslie Nachmann, Organisator Theo Ligthart, Fridolin Baumgartner (Hausbrennerei Baumgartner), Markus Wuchner (Maidli Gin), Lorenz Humbel (Humbel Spezialitätenbrennerei), Martin Eschenbrenner (Eschenbrenner), Jonas Klöckner (Birkenhof Brennerei), Organisator Thomas Kochan

**Foto 702:** Alessandro Soldatini (Distilleria Gualco) (M.) mit den Organisatoren Theo Ligthart und Thomas Kochan

**Foto 842:** Die Gewinner der Auszeichnung „World’s Best Craft Distilleries“; Organisator Thomas Kochan, Moderatorin Leslie Nachmann, Fridolin und Anneliese Baumgartner (Hausbrennerei Baumgartner), Philipp und Markus Wuchner (Maidli Gin), Jonas Klöckner (Birkenhof Brennerei), Thomas Heiner (Heiner’s Destillate), Lorenz Humbel (Humbel Spezialitätenbrennerei), Constantin Mozer (Mozers Spirit)

Craft Spirits Berlin

Kochan & Ligthart GbR

Erkelenzdammm 59–61

Portal 1/EG

10999 Berlin

+49 179 260 45 17 (Thomas Kochan)

+49 163 46 48 688 (Theo Ligthart)

[info@craftspiritsberlin.de](mailto:info@craftspiritsberlin.de)

#### **Pressekontakt:**

Kerstin Riedel

**Riedel PR** – Agentur für Kommunikation

+49 (0) 176 98 35 34 25

[kerstin.riedel@riedelpr.de](mailto:kerstin.riedel@riedelpr.de)

[www.riedelpr.de](http://www.riedelpr.de)