



Hoch die Gläser: Die Gewinner*innen der Craft Spirits Berlin Awards 2024

Genussreiche Preisverleihung für internationale Spirituosen aus handwerklicher Produktion

Berlin, 4. März 2024 – Wenn die besten handgemachten Spirituosen ausgezeichnet werden, kann man davon ausgehen, dass hinterher stilecht gefeiert wird. So gab es auch bei der Preisverleihung der diesjährigen Craft Spirits Berlin Awards am 2. März 2024 im Sälchen in Berlin ein geistreiches Get-together, bei dem vom Obstbrand bis zur alkoholfreien Alternative geschmackvolle Destillate zu genießen waren.

Die Branche bewies erneut Ideenreichtum und feinstes Handwerk. Unter den Einreichungen in allen Kategorien fanden sich originelle Neuheiten wie ein Destillat aus Eicheln und eine Apfel-Zirben-Spirituose neben Klassikern wie Gin, Rum, Whisky, Wodka und Kräuterlikör. Gut 570 Spirituosen, Likörweine, Bottled Cocktails, alkoholfreie Spirituosenalternativen und Softdrinks durfte die Jury bewerten. „Die Strahlkraft des Wettbewerbs zeigt sich an den Einsendungen aus aller Welt“, sagt Organisator Theo Ligthart, „auch Brennereien aus Australien, Indien und Lateinamerika nutzen die Awards als Sprungbrett auf den internationalen Markt“. „Wir sind stolz, dass unser Siegel nach 13 Jahren so anerkannt ist“, meint Mitveranstalter Dr. Thomas Kochan, „der Weg in die Bars, die Restaurants und den Handel wird durch eine Auszeichnung bei den Craft Spirits Berlin Awards geebnet – das ist gerade für kleine Handwerksbetriebe ein Türöffner.“

Die 21-köpfige internationale Jury aus Expert*innen und Sensoriker*innen bewertet die eingereichten Produkte anhand eines 100-Punkte-Schemas in Blindverkostungen. Sie prüfen Geruch, Geschmack, Balance und Typizität des Produkts. Gestaffelt nach der erreichten Punktzahl werden Gold-, Silber- und Bronzemedailles verliehen. Die Gewinner*innen der diesjährigen Craft Spirits Berlin Awards sind:

Craft Spirit of the Year 2024

(Spirituose mit der höchsten Punktzahl im Wettbewerb)
Bärlauchgeist 40 % vol, Hausbrennerei Fridolin Baumgartner

Craft Distillery of the Year 2024

(Brennerei mit den meisten Medaillenpunkten im Wettbewerb)

Gold: Birkenhof Brennerei, Nistertal, Deutschland

Silber: Säly Edelbrände, Tschagguns, Österreich

Bronze: Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten, Schweiz

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

Birkenhof Brennerei, Nistertal, Deutschland
Brennerei Dambachler, Gutau, Österreich
Distillerie Studer, Escholzmatt, Schweiz
Hausbrennerei Fridolin Baumgartner, Vogtsburg, Deutschland
Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten, Schweiz
Jung Fruchtsäfte, Teningen, Deutschland
MOTs Distillery, Kaindorf, Österreich
MOZERs SPIRIT, Pfedelbach, Deutschland
mühle4 | Manufaktur edler Brände, Kempen, Deutschland
Säly Edelbrände, Tschagguns, Österreich
Schwarz-Brennerei Gebrüder Schwarz, Mölten, Italien

Die Auszeichnung **Best in Class** erhalten die Siegerprodukte in den einzelnen Kategorien:

Likörwein: Schwarzmut Vermouth Rot 17 % vol, Schwarz-Brennerei Gebrüder Schwarz
Kernobst: Speckbirne Edelbrand 40 % vol, Brennerei Dambachler
Steinobst: Marillenbrand 40 % vol, Destillerie Puchas
Beerenobst: Waldhimbeerbrand 40 % vol, Hausbrennerei Fridolin Baumgartner
Wildobst: Vogelbeerbrand 40 % vol, Birkenhof Brennerei
Zitrusfrüchte & Tropische Früchte: Wildorangenbrand 40 % vol, Birkenhof Brennerei
Gemüsebrand: Rote Bete Brand 40 % vol, Birkenhof Brennerei
Traube, Trester & Wein: Weinhefe Edelbrand holzfassgelagert 41 % vol, Brennerei Dambachler
Geist: Bärlauchgeist 40 % vol, Hausbrennerei Fridolin Baumgartner
Likör: Zirbenlikör 26,5 % vol, Säly Edelbrände
Kräuterspirituosen: Promenadenmischung Kräuterlikör 36 % vol, Heimat Heroes
Wacholder: (punktgleich) Gin 15b London Dry 46 % vol, Anton Oberhauser; Gin under Construction Dry Gin 44 % vol, Gin-Werkstatt
Getreide & mehr: Hefeweißbierbrand im Bourbon Fass gereift 40 % vol, Birkenhof Brennerei
Wodka: Adler Wodka 42 % vol, MXPSM
Whisky & Whiskey: Atla Single Malt Whiskey Cask Strength Edition 58,2 % vol, EBD Group
Zuckerrohr: Hausberg Rum Edition 3 Double Cask 3YO 43 % vol, Hausberg Spirituosen
Baijiu, Shochu & Soju: 8friends Hazelnut Chocolate 48 % vol, The German Baijiu Distillery
Agave & mehr: Erstwhile Tepeztate Ancestral Limited Edition 48 % vol, Epifania Gómez Mejía & Silverio García Luis
Bottled Cocktails: a pHenomenal Negroni 24 % vol, pHenomenal Drinks
Spirits Unlimited: HANDS-ON Ribisel Aperitivo 16,6 % vol, MOZERs SPIRIT
Fermentationsprodukte: Junmai Ginjo Sake 15 % vol, Go-Sake
Alkoholfrei: Studer's Swiss Highland Naturally ONI Alkoholfrei, Distillerie Studer

Die komplette Liste alle Prämierungen:

<https://www.craftspiritsberlin.de/awards/ergebnisse-2024/>

Pressefotos Craft Spirits Berlin Awards 2024:

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

© Selina Schrader

Craft Spirits Berlin
Kochan & Lighthart GbR
Erkelenzdamm 59–61
Portal 1/EG
10999 Berlin
+49 179 260 45 17 (Thomas Kochan)
+49 163 46 48 688 (Theo Lighthart)
info@craftspiritsberlin.de

Pressekontakt:

Kerstin Riedel
Riedel PR – Agentur für Kommunikation
+49 (0) 176 98 35 34 25
kerstin.riedel@riedelpr.de
www.riedelpr.de