

Ausgezeichneter Genuss: Die Gewinner*innen der Craft Spirits Berlin Awards 2025

Spitzentreffen bei der Preisverleihung des renommierten Wettbewerbs im Sälchen

Berlin, 3. März 2025 – Dass Traditionen innovativ sein können, beweisen die besten handgemachten Spirituosen, die alljährlich bei den Craft Spirits Berlin Awards ausgezeichnet werden. Zugelassen für Europas wichtigsten Wettbewerb für „Craft Spirits“ sind nur Destillate und alkoholfreie Alternativen, die auf echtem Handwerk beruhen. Ansonsten setzt das Regelwerk dem Ideenreichtum keine Grenzen. Zu bewundern war das auf der stimmungsvollen Preisverleihung am 1. März 2025 im Sälchen. Durch den Abend führte die Berliner radioeins-Moderatorin Meryem Celik, die Preisträger wurden auf der Bühne bejubelt und musikalisch gefeiert. Beim anschließenden Get-together konnten die Gewinner*innen direkt verkostet werden.

Die Kreativität der Branche ist beeindruckend. So fanden sich neben Klassikern wie Obstbränden, Gin, Rum und Wodka in erstklassiger Qualität auch spannende Neuheiten wie ein Basilikum-Aperitif, ein Bierlikör und ein Whisky aus Emmer. „Wir staunen jedes Jahr, wie hochwertig und innovativ die Einreichungen aus aller Welt sind“, sagt Organisator Theo Lighthart, „dieses Mal gab es auch Produkte aus Peru, Bulgarien und von den Orkney-Inseln.“ Bewertet werden die Destillate von einer internationalen Jury aus Sensoriker*innen, Spirituosenexperten und Fachleuten aus der Gastronomie. Die Produkte werden blind verkostet und nach Geruch, Geschmack, Balance und Typizität bewertet.

Die Craft Spirits Berlin Awards gelten in ihrem 14. Jahr längst als Sprungbrett für den internationalen Markt. Das Siegel weckt Vertrauen. „Für kleine Brennereien ist es gar nicht so leicht, im Handel und in der Gastronomie Fuß zu fassen, trotz hervorragender Qualität“, sagt Mitveranstalter Dr. Thomas Kochan, „die Auszeichnung bei den Craft Spirits Berlin Awards macht das Produkt sichtbar und überzeugt Konsumenten.“

Die Gewinner*innen der diesjährigen Craft Spirits Berlin Awards sind:

Craft Spirit of the Year 2025

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

Craft Distillery of the Year 2025

(Brennerei mit den meisten Medaillenpunkten im Wettbewerb)

Gold: Säly Edelbrände & Gin, Tschagguns, Österreich

Silber: Destillerie Zott, Ustersbach, Deutschland

Bronze: Hausbrennerei Fridolin Baumgartner, Vogtsburg, Deutschland

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

Destillerie Zott (Deutschland)
Distillerie Studer (Schweiz)
Edelbrennerei Mario Haider (Österreich)
Engel Naturbrennerei (Deutschland)
Hausbrennerei Fridolin Baumgartner (Deutschland)
Heiner's Destillate (Schweiz)
Hofbrennerei Oberkorb (Deutschland)
MOZERs SPIRIT (Deutschland)
mühle4 Manufaktur edler Brände (Deutschland)
Säly Edelbrände & Gin (Österreich)

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

Likörwein: Vermouth Rosé, Gutemann Gute Brände
Kernobst: Williams Christ High Spirits Edelbrand, Destillerie Zott
Steinobst: Kriacherl Wildpflaumenbrand, Hofbrennerei Oberkorb
Beerenobst: Himbeerbrand, Hausbrennerei Fridolin Baumgartner
Wildobst: Vogelbeere Wildfruchtbrand, Heiner's Destillate
Andere Obstsorten: Cuvée Sophie, Destillerie Zott
Gemüsebrand: Kartoffelbrand, Landbrennerei Maidhof
Traube, Trester & Wein: Traube imHolz Traubenbrand, Heiner's Destillate
Geist: Bärlauchgeist, Hausbrennerei Fridolin Baumgartner
Likör: Mozers Hands-on Schwarzer Johannisbeer Likör, MOZERs SPIRIT
Kräuterspirituosen: Aquavit aus dem Madeirafass, Varus Brennerei
Gin: Rauhacht-Gin 2025, Brennerei Bosselmann
New Western Style Gin: MOTs Distillers Cut Gin Kaffir-Lime, MOTs Distillery
Wacholder & mehr: In Gin Baden Navy Strength 103° Proof, Simon Alber Spirituosen
Getreide & mehr: Deputat Weizenkorn, Destillerie & Brennerei Heinrich Habbel
Wodka: Schnapseule Vodka, Schnapseule Bauernbrände
Whisky & Whiskey: Tamm & Rukis 100 % Rye Malt Whisky, Moe Distillery
Zuckerrohr: Krum Weißer Rum, Erste Maennerhobby
Baijiu, Shochu & Soju: Haru Soju, Haru Project
Agave & mehr: Yaha-Yahui Organic Mezcal Batch No. 1, José Manuel Lopez Montano
Bottled Cocktails: Coffeegrani, Esslingen Spirits Company
Spirits Unlimited: Maracuja-Yuzu Spritz Aperitif Likör, MOTs Distillery
Fermentationsprodukte: Soto Junmai Japanese Sake, Soto Sake
Alkoholfrei: Sparkling Quitte Alkoholfrei, Engel Naturbrennerei

Die komplette Liste alle Prämierungen:

<https://www.craftspiritsberlin.de/ergebnisse-2025/>

Pressefotos Craft Spirits Berlin Awards 2025:

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

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