



BRAUEREI-GASTHOF
KUNDMÜLLER

Brauerei · Gästehaus
Brennerei · Biermuseum · Hausschlachtung

Brauerei-Gasthof Kundmüller
Weiher 13
96191 Viereth-Trunstadt

E-Mail: info@brauerei-kundmueller.de
Tel.: +49 9503 500 04 01

PRESSEMITTEILUNG

Zum zweiten Mal in Folge: Brauerei Kundmüller ist mit ihrem Weiherer Bier „Brauerei des Jahres“ bei der Finest Beer Selection

Mit erneut 15 Auszeichnungen verteidigt die Brauerei aus Weiher ihren Titel - Spitzenbewertung für den Doppelbock Holzfassgelagert Rum mit 96 Punkten

Weiher, 29. Juni 2026. Weiher hat gerade einmal 100 Einwohner und ist dennoch auf der deutschen Bierlandkarte längst keine Unbekannte mehr. Mit gutem Grund: Der Brauerei-Gasthof Kundmüller gehört zu den am meisten ausgezeichneten Unternehmen der Branche. Nun wurden die Kundmüllers erneut als „Brauerei des Jahres“ bei der Finest Beer Selection von Doemens und dem Meininger Verlag geehrt - und das zum zweiten Mal in Folge.

Mit 15 prämierten Bieren wiederholt die Familienbrauerei aus Oberfranken damit ihr Rekordergebnis aus dem Vorjahr. Für Braumeister Roland Kundmüller und seinen Bruder Oswald, die die Geschäfte führen, ist das mehr als eine Wiederholung: Es ist der Beweis, dass der Erfolg von 2025 kein Ausreißer war, sondern dass das Qualitätsstreben, das seit sieben Generationen in Weiher gilt, fortgeschrieben werden kann.

Das beste Ergebnis der diesjährigen Selection liefert ein Bier, das für Rolands Liebe zum Experiment steht: Der **Weiherer Doppelbock** - gereift im Holzfass, das zuvor Jamaika-Rum beherbergte – erzielte **96 von 100 möglichen Punkten** und zählt damit zu den höchstbewerteten Bieren. Kein Bierstil ist vor dem Braumeister sicher, der das Reinheitsgebot von 1516 ebenso ernst nimmt wie seine Holzfass-Experimente mit Rum, Bourbon und Wein.

Auch der gemeinsam mit der Cervejaria Bamberg gebraute **Rauchbock** überzeugte die Fachjury mit 95 Punkten. Insgesamt erreichten gleich neun Weiherer Biere die 92-Punkte-Marke oder mehr - ein Beleg für die Breite und Konstanz eines Sortiments, das heute mehr als 35 Sorten umfasst und aus einer einzigen Biersorte gewachsen ist, die einst nur im Winter gebraut werden konnte.

Das Gesamtergebnis macht den Erfolg aus. Besonders stolz sind Roland und Oswald Kundmüller aber, dass ihre Klassikbiere, wie beispielsweise Landbier Hell, Keller, Weizen Hell, Kräusen Hell, Bock oder Rauch ebenfalls ausgezeichnet wurden.

„Letztes Jahr haben wir gefeiert, weil wir nicht damit gerechnet hatten. Dieses Jahr feiern wir, weil wir gezeigt haben, dass es kein Zufall war“, sagt Oswald Kundmüller, Geschäftsführer und Biersommelier der Brauerei Kundmüller. „Wir leben und arbeiten in einem Dorf mit 100 Einwohner. Dass wir national wie international mit den Großen mithalten, das macht uns wirklich stolz - und die Auszeichnung gehört einmal mehr dem gesamten Team, nicht nur uns als Geschäftsführung.“

Braumeister Roland Kundmüller ergänzt: *„Am meisten freut mich der Doppelbock im Rum-Fass. Das war ein Experiment, bei dem niemand vorher wusste, ob es funktioniert. Genau das treibt mich an: traditionelle Rezepte nehmen und schauen, was möglich ist, ohne das Reinheitsgebot zu verraten. Wenn die Jury das dann mit 96 Punkten bewertet, ist das die schönste Bestätigung, die man sich als Braumeister wünschen kann.“*



BRAUEREI-GASTHOF
KUNDMÜLLER

Brauerei · Gästehaus
Brennerei · Biermuseum · Hausschlachtung

Brauerei-Gasthof Kundmüller
Weiher 13
96191 Viereth-Trunstadt

E-Mail: info@brauerei-kundmueller.de
Tel.: +49 9503 500 04 01

Strenger Maßstab, internationale Jury

Die Finest Beer Selection wurde vom Meininger Verlag und Doemens entwickelt und gilt als verlässlicher Qualitätskompass für Brauereien und Handel. Vom 19. bis 21. Mai 2026 wurden bei Doemens in Gräfelfing 843 Biere aus 15 Ländern verkostet und bewertet – darunter Einreichungen aus Vietnam, Japan, Südkorea, Litauen, Luxemburg und den Niederlanden. Damit hat sich der 2023 eingeführte Wettbewerb längst über den deutschsprachigen Raum hinaus als internationale Plattform für unabhängige Bierqualität etabliert.

Bewertet wird nicht im direkten Vergleich, sondern jedes Bier einzeln in einer Blindverkostung nach einem transparenten 100-Punkte-Schema. Eine internationale Jury aus 50 Bier-Expertinnen und -Experten aus zwölf Ländern – darunter Biersommeliers, Brauer und Braumeister - vergibt den sogenannten Finest Beer Score. Erstmals gehörten mit Simonmattia Riva, Oliver Wesseloh und Léon Rodenburg drei Biersommelier-Weltmeister der Jury an, was den fachlichen Anspruch des Wettbewerbs zusätzlich unterstreicht. In die exklusive Selection schafften es ausschließlich Biere mit einem Finest Beer Score von mindestens 90 Punkten. Mit 15 Bieren oberhalb dieser Schwelle bestätigt die Brauerei Kundmüller zum zweiten Mal in Folge ihre Ausnahmestellung unter den teilnehmenden Brauereien.

„Zwei Jahre in Folge mit 15 Bieren in der Finest Beer Selection zu stehen, ist ein außergewöhnliches Ergebnis - das schafft keine andere Brauerei in diesem Wettbewerb. Die Brauerei Kundmüller zeigt damit, dass ihr Erfolg von 2025 kein Zufall war, sondern auf einer durchgängig hohen Braukunst beruht. Herzlichen Glückwunsch zur Titelverteidigung als Brauerei des Jahres 2026!“ Dr. Werner Gloßner, Geschäftsführer Doemens

Die ausgezeichneten Biere der Finest Beer Selection 2026 im Überblick:

Weiherer Doppelbock Holzfassgelagert Rum: **96 Punkte**

Weiherer / Cervejaria Bamberg Rauchbock: **95 Punkte**

Weiherer Bock: **93 Punkte**

Weiherer Bock Bourbon Style: **93 Punkte**

Weiherer Weizen Hell: **92 Punkte**

Weiherer Hopfenweizen: **92 Punkte**

Weiherer / Cervejaria Bamberg Zapfenduster: **92 Punkte**

Weiherer / Oldskool Rauchweizen: **92 Punkte**

Weiherer Rauch Alkoholfrei: **92 Punkte**

Weiherer Keller: **91 Punkte**

Weiherer Landbier Hell: **91 Punkte**

Weiherer Kräusen Hell: **91 Punkte**

Weiherer Schwärzla: **91 Punkte**

Weiherer Rolator: **91 Punkte**

Weiherer Rauch: **90 Punkte**

Die feierliche Preisverleihung fand am 29. Juni 2026 in Neustadt an der Weinstraße statt.



BRAUEREI-GASTHOF
KUNDMÜLLER

Brauerei · Gästehaus
Brennerei · Biermuseum · Hausschlachtung

Brauerei-Gasthof Kundmüller
Weiher 13
96191 Viereth-Trunstadt

E-Mail: info@brauerei-kundmueller.de
Tel.: +49 9503 500 04 01

Über die Brauerei-Gasthof Kundmüller GmbH

Seit 1874 wird im oberfränkischen Weiher bei Bamberg Bier gebraut – heute in siebter Generation von den geschäftsführenden Brüdern Roland und Oswald Kundmüller, die sich die Aufgaben teilen: Roland als Braumeister im Sudhaus, Oswald als Kaufmann und Biersommelier. Aus einer einzigen Biersorte, die mangels Kühlanlage einst nur im Winter gebraut werden konnte, ist ein Sortiment von mehr als 35 Bierspezialitäten gewachsen – von traditionellen fränkischen Klassikern wie Rauchbier und Landbier bis zu holzfassgereiften Spezialitäten, die in Rum-, Bourbon- oder Weinfässern reifen.

Unter dem Motto „Weil wir lieben, wo wir leben“ verbindet das Familienunternehmen Tradition mit Innovation und Verantwortung für die Region. Diese Haltung wurde mehrfach ausgezeichnet: 2025 erhielt die Brauerei den **Bayerischen Exportpreis** für ihren internationalen Erfolg, 2026 die **Goldene Bieridee** vom Bayerischen Brauerbund und DEHOGA Bayern. Zudem wurde die Brauerei mit dem Future Award für vorbildliche und nachhaltige Unternehmensführung geehrt – ein Beleg dafür, dass die zahlreichen Bierauszeichnungen stets auch von Investitionen in Energieeffizienz, regionale Wertschöpfung und nachhaltige Betriebsführung begleitet werden.

Mit rund 70 Mitarbeitenden und einem Jahresausstoß von über 25.000 Hektolitern behauptet sich die Brauerei in einem insgesamt rückläufigen Biermarkt – ein Erfolg, den die Geschäftsführung der Sorgfalt zuschreibt, mit der jeder einzelne Sud entsteht, ob traditionelles Lager oder limitierte Spezialität.

Pressekontakt

Brauerei-Gasthof Kundmüller GmbH
Oswald Kundmüller, Geschäftsführer
Tel.: 09503/4338
Fax: 09503/7868