

## Vize-Meister:

### Egger Zwickl wurde bei „Bier-Staatsmeisterschaften“ ausgezeichnet

- **Egger Zwickl holt Silber bei der renommierten Austrian Beer Challenge**
- **Austrian Beer Challenge – kurz ABC – ist Österreichs „Bier-Staatsmeisterschaft“**
- **„Wir haben ein ganzes Sieger-Team auf dem Spielfeld“**

(Unterradlberg, am 27.6.2024) Die Privatbrauerei Egger aus St. Pölten-Unterradlberg wurde mit dem *Egger Zwickl* „Vize-Meister“ bei der als „Bier-Staatsmeisterschaften“ bekannten Austrian Beer Challenge (ABC). Der Verein BierIG zeichnet in 20 Kategorien die „Besten der Besten“ aus und ist für Bierfreunde ein „Leitfaden durch das Bierregal“. Egger Zwickl holte Silber in der Kategorie Keller- bzw. Zwickl-Biere. Reinhard Grießler, Geschäftsführer der Privatbrauerei Egger, ist stolz und zieht einen Vergleich, der in diesen Tagen mehr als passend erscheint: „Genau wie bei Fußball-Teams zählt nicht das einzelne Produkt, sondern die gesamte Mannschaft. Wir bei Egger haben ein Team an im wahrsten Sinn des Wortes ausgezeichneten Bieren auf dem Spielfeld stehen.“ Er bedankt sich beim ersten Braumeister Johannes Meister „für die hervorragende Arbeit“. Er und sein Team „sind maßgeblich für die Auszeichnungen am laufenden Band verantwortlich.“

Neben dem nun mit Silber ausgezeichneten, naturtrüben und „süffigen“ *Egger Zwickl* wurde 2023 der Bestseller *Egger Märzen* beim wahrscheinlich bedeutendsten Bier-Wettbewerb weltweit - dem European Beer Star - mit Bronze ausgezeichnet; bei der Falstaff Bier Trophy mit Gold. Auch das alkoholfreie *Egger Zisch* „räumt regelmäßig ab.“

#### **Egger Zwickl: Cremig, vollmundig und harmonisch**

Das Egger Zwickl als naturtrübes Bier punktet durch sein harmonisches Zusammenspiel aus Hopfen und Malz, "wirkt zugleich leicht und frisch", weiß Johannes Meister, erster Braumeister bei Egger. Es sei - so Meister - ein typischer Vertreter der Kategorie Zwickl-Biere. Egger Zwickl erhält sortentypisch viele geschmacksgebende Inhaltsstoffe, die das Bier "so richtig schön süffig machen".

#### **Bierige Staatsmeisterschaften**

Der ABC Verkostungswettbewerb fand von 31. Mai bis 2. Juni 2024 im Hörsaal der Linzer Brauerei statt. Die Austrian Beer Challenge ist Österreichs erste und einzige Bier-Staatsmeisterschaft und der Maßstab für heimische Bierqualität. Bei der gänzlich unabhängigen Blindverkostung verkosteten heuer insgesamt mehr als 100 Juror:innen einer hochkarätig besetzten national (60 %) und international (40 %) besetzten Jury. Die ABC ist die wichtigste Veranstaltung des Vereins BierIG, Interessengemeinschaft der Bierkonsumenten, die sich bereits seit ihrer Gründung im Jahr 2002 für Biervielfalt und -kultur in Österreich einsetzt und die Staatsmeisterschaft ausschließlich mit Unterstützung ehrenamtlich tätiger Vereinsmitglieder organisiert.

#### Stilbeschreibung Egger Zwickl:

Zitronengelb lächelt uns das Bier an, die natürliche Hefetrübung durchzieht gleichmäßigst das Glas. Bierig im Duft, erinnert es leicht an frischen Mürbteig und eröffnet vollmundig und kräftig am Gaumen. Die Hefe unterstützt mit harmonischer Bittere und lässt das Bier zeitgleich leicht und frisch wirken.

Fotocredits:

Eventfotos: Fotograf & © Privatbrauerei Egger, honorarfrei abdruckbar

Alle anderen: Fotograf & © Patrick Salfinger Fotografie, honorarfrei abdruckbar

Über die Privatbrauerei Egger

Die Privatbrauerei Egger wurde bereits 1675 das erste Mal urkundlich erwähnt. Heute befindet sich das Unternehmen mit Sitz in Niederösterreich im Besitz der Familie Egger. Die Biere aus dem Hause Egger werden mit großer Leidenschaft in einer der modernsten Brauereien Europas nach alter Tradition eingebraut. Zahlreiche Prämierungen sind Zeugnis für die hohe Qualität der Produkte. Der Anspruch, den Biermarkt aktiv mitzugestalten und vielfältige Impulse für Handel und Gastronomie zu setzen, ist die Treibkraft für die vielfältigen Innovationen von Egger. Die Privatbrauerei bezieht die Energie aus dem am Standort befindlichen Biomassekraftwerk und einem externen Stromanbieter, der zu 100 Prozent mit regenerativen Energieträgern arbeitet.

**Weitere Informationen:**

[www.egger-bier.at](http://www.egger-bier.at)

**Rückfragehinweis:**

Martina Macho PR

Martina Macho

0664/396 90 58

[martina@macho-pr.at](mailto:martina@macho-pr.at)

---