



PRESSEMITTEILUNG

Falstaff Bier Trophy 2026:

Egger braut bestes Märzen Österreichs

St. Pölten-Unterradlberg, 15. Juni 2026 – Die Privatbrauerei Egger holt mit Egger Märzen erneut einen Sieg bei der renommierten Falstaff Bier Trophy 2026. Eine Fachjury verkostet jedes Jahr mehr als 130 Biere und kürt daraus die besten des Landes. Mit 94 Punkten sicherte sich das beliebte Märzen den ersten Platz in seiner Kategorie. Das Zwickl erreichte mit 92 Punkten Platz 2 in der Kategorie Zwick(e)|/Kellerbier, Egger Zisch alkoholfrei zählt mit 90 Punkten ebenfalls zu den Spitzenreitern.

Österreichs bestes Märzen kommt aus Unterradlberg

Märzen ist die meistgetrunkene Bierkategorie Österreichs und gilt damit vielfach als Königsdisziplin heimischer Braukunst. Genau in dieser Kategorie steht Egger Märzen bei der Falstaff Bier Trophy 2026 ganz oben. Für Egger ist das Ergebnis eine Bestätigung für konsequente Brauarbeit, klare Qualitätsansprüche und ein Bier, das seit Jahren nah am Geschmack der Konsument:innen ist.

„Ein Märzen ist besonders gut, wenn es vollmundig schmeckt, süffig bleibt und gerne wieder eingeschenkt wird. Die Bier Trophy zeigt, dass wir mit unserem Märzen den Geschmack der Österreicher:innen gut treffen. Für unser Brauteam ist das eine schöne Bestätigung unseres täglichen Handwerks“, sagt Johannes Meister, Braumeister der Privatbrauerei Egger.

Silber für Egger Zwickl

Neben dem Categoriesieg für Egger Märzen konnte auch Egger Zwickl die Falstaff-Fachjury überzeugen. Bei der Falstaff Bier Trophy 2026 erreichte das naturtrübe Bier mit 92 Punkten Platz 2 in der Kategorie Zwick(e)|/Kellerbier. Egger Zwickl steht für Frische, Charakter und unkomplizierten Biergenuss.

Egger Zisch punktet im alkoholfreien Segment

Auch im alkoholfreien Segment konnte Egger überzeugen: Egger Zisch alkoholfrei erreichte bei der Falstaff Bier Trophy 2026 starke 90 Punkte. Als erstes isotonisches alkoholfreies Bier Österreichs ist Egger Zisch ein idealer Durstlöscher, etwa nach dem Sport oder immer dann, wenn bewusster Biergenuss ohne Alkohol gefragt ist.

„Das gute Abschneiden bei der Falstaff Bier Trophy bestätigt unseren Anspruch: ehrliche Bierqualität aus Österreich, bei der Preis und Leistung stimmen. Wir brauen Bier, das ins echte Leben passt. Egger steht für alle, die richtig anpacken, zusammenkommen und sich nach getaner Arbeit ein gutes Bier verdient haben“, hält Ralph Hofmann, Chief Commercial Officer der Privatbrauerei Egger, fest.

Fotos honorarfrei abdruckbar unter Angabe des Bildcredits © Privatbrauerei Egger



Foto 01: Egger BraumeisterInnen vlnr: Johanna Schicklgruber (Brauerin), Johannes Meister (Erster Braumeister), Dominik Sonnleithner (Brauer), Hartwig Stödner (Brauer)

Foto 02: Egger BraumeisterInnen feiern die Auszeichnungen bei der Falstaff Bier Trophy 2026

Foto 03: Egger BraumeisterInnen feiern die Auszeichnungen bei der Falstaff Bier Trophy 2026 - Hochformat

Über die Egger Getränke Gruppe

Das Familienunternehmen Egger Getränke GmbH & Co OG beschäftigt am Standort Unterradlberg in Niederösterreich rund 230 Mitarbeiter:innen und füllt pro Jahr ca. 400 Millionen Einheiten ab. Zum Marken- und Produktportfolio gehören u.a. die Produkte der Privatbrauerei Egger, Radlberger und Granny's Apfelsaft. Die Leidenschaft für Getränke spiegelt sich in den drei Geschäftsbereichen Lohnabfüllung, Handelsmarken und Markenproduktion - im Inland sowie im Export – wider.

Egger Getränke führt eigene Marken wie Radlberger, Radlberger Minecraft, Egger Bier, Granny's, Mix it und Peppa Pig und PJ Masks Kindergetränke.

Die Ursprünge der Privatbrauerei Egger reichen bis ins Jahr 1675 zurück. Heute befindet sich das Unternehmen mit Sitz in Niederösterreich im Besitz der Familie Egger und verfügt über eine Braukapazität von über 1 Million Hektoliter pro Jahr. Dies macht das Unternehmen zu einer der größten Privatbrauereien Österreichs.

Rückfragehinweis

Mag Marion Karl

Egger Getränke GmbH & Co OG

Tiroler Straße 20

3105 St. Pölten-Unterradlberg

Mobil: +43 664 61 95 156

marion.karl@eggergetraenke.at

Angelika Deuretzbacher

Mandl PR

Nussdorfer Straße 14/13

1090 Wien

Mobil: +43 676 37 38 848

angelika.deuretzbacher@mandlpr.at