

## **Egger Märzen: Erneut Sieger der großen Falstaff Bier Trophy 2023**

- **Fünfte Auszeichnung „in Folge“ für das Egger Märzen**
- **„Egger Zisch“ zählt „zu den besten alkoholfreien Bieren“ des Landes**
- **Auch ausgezeichnet: Spezialbier „Egger Rosl Zwickl“**
- **„Eindrückliche“ Bestätigung der Braukompetenz**
- **8-köpfige Fachjury hat 250 verschiedene Biere blind verkostet und bewertet**

Die Privatbrauerei Egger aus dem niederösterreichischen St. Pölten-Unterradlberg hat allen Grund zur Freude: Das renommierte Genuss-Fachmagazin Falstaff hat in seinem großen Bier-Test gleich drei Produkte aus dem Hause Egger ausgezeichnet. Das Egger Märzen wurde 2023 erneut zum besten Märzen-Bier des Landes gekürt. Reinhard Grießler, Geschäftsführer von Egger Getränke, ist stolz: „Wir freuen uns sehr, dass das mengenmäßig stärkste Bier aus unserem Hause auch heuer wieder ganz oben am Stockerl steht.“ Das sei – so Grießler – eine wichtige Bestätigung der gleichbleibend hohen Braukompetenz – zumal die Biere allesamt blind verkostet wurden. „Wir können Bier brauen – und wie“, freut sich Grießler. Das spiegelt sich auch in den Auszeichnungen für das alkoholfreie Egger Zisch in der Kategorie „Alkoholfreies Bier“ sowie für das Zwickl-Bier Egger Rosl in der Kategorie naturtrübe Biere. Die Privatbrauerei Egger braut „mit viel Liebe und Wissen aus besten Rohstoffen hervorragendes Bier.“

Die Biere tragen maßgeblich die Handschrift von Johannes Meister – dem „ersten Braumeister“ bei Egger Bier. „Die erneuten Auszeichnungen freuen mich sehr und bestätigen die hervorragende Leistung meiner Mannschaft“, so der stolze Braumeister.

### **„Serien-Sieger Egger Märzen-Bier“**

Das Egger Märzen Bier kann getrost als „Serien-Sieger“ bezeichnet werden, reüssierte es doch bereits zum fünften Mal in Folge bei der Falstaff Bier Trophy: Auch heuer konnte es sich wieder gegen viele namhafte in- und ausländische Brauereien durchsetzen - 93 Punkte und damit das Prädikat „ausgezeichnet“ führten zum Sieg. Das Egger Märzen-Bier ist bundesweit im Handel und auch in der Gastronomie erhältlich.

### **Jury: Acht Top-Experten kosteten sich durch 250 Biere**

Die 8-köpfige, unabhängige Expertenjury[1] – der u.a. der heimische „Bierpapst“ Conrad Seidl sowie der österreichische Biersommelier-Staatsmeister Michael Kolarik-Leingartner angehörten – beschreiben das Egger Märzen so: „Goldgelb, wenig reinweißer Schaum. Kräftiger Duft nach Backstube. Süßlich-milder Anstrich, feiner, dennoch robust wirkender Malzkörper – wiederum mit Weißbrottouch. Sehr verhaltene, die Süße aber perfekt ausbalancierende, Bittere.“ Und die Trinkempfehlung: „Ein Bier zum Beißen.“

### **„Sehr gutes“ alkoholfreies Egger Zisch**

„Prost ohne Promille“ liegt im Trend - dementsprechend gut nachgefragt wird das beliebte, alkoholfreie Egger Zisch. Das naturtrübe alkoholfreie und isotonische Egger Zisch ist der optimale Durstlöscher „mit Mehrwert“ – nicht nur für Sportler. Die Falstaff-Genussexperten haben ihm 88 Punkte und damit ein „sehr gut“ gegeben. Das alkoholfreie Zwickl-Bier ist im Handel sowie in der Gastronomie erhältlich.

## **Egger „kann auch Kreativbier“: Egger Rosl**

Neben den Klassikern setzt die Privatbrauerei Egger auch zunehmend auf weitere Bierstile und freut sich über das „Sehr gut“ für sein „Egger Rosl“: Das zitronengelbe, leicht trübe Zwickl-Bier, wurde zum 100. Geburtstag von Rosa Egger abgefüllt und ist in der Gastronomie und auf Events sehr beliebt. „Durch Egger Rosl finden auch Nicht-Märzen-Trinker einen Weg zu Egger“, weiß Reinhard Grießler. „Wir können also auch Craft- oder Kreativbiere“ schmunzelt Grießler. Die Biervielfalt in Österreich ist enorm gewachsen und tut dem gesamten Segment gut – denn dadurch werden neue Zielgruppen angesprochen und für das Produkt Bier begeistert – auch wenn letztlich die Mehrzahl der KonsumentInnen immer noch zum Märzen-Bier greift. „Seit heute können wir mit Fug und Recht behaupten: Hauptsache Egger Bier ist der Produzent, dann kann man quasi nix falsch machen“, so Grießler. Zumal die Privatbrauerei Egger seit vielen Jahren klimaneutral produziert – „lange, bevor andere diesen Weg eingeschlagen haben.“ Grießler will die „nunmehr erneut bestätigte Braukompetenz des Hauses künftig noch stärker betonen und im Handel wie auch in der Gastronomie wachsen.“

## **Märzenbier: „Klassiker“ ist das Lieblingsbier der ÖsterreicherInnen**

Märzen- oder Lagerbier ist hierzulande mit einem Marktanteil von 68% die beliebteste Biersorte und „unangefochtene Nummer Eins“<sup>[2]</sup>. Jährlich trinken die ÖsterreicherInnen rund 6 Millionen Hektoliter dieses Biertyps – das sind umgerechnet 120 Millionen Krügerl Bier. Auch bei der Privatbrauerei Egger ist das Märzen-Bier der „Bestseller“. Kein Wunder, ist das Egger Märzen doch als typischer Vertreter dieser Kategorie vollmundig, süffig malzbetont und ein hervorragender Speisebegleiter.

Fotocredits: Fotograf & (C): Patrick Salfinger für Privatbrauerei Egger, 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 produziert klimaneutral und 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

---

[1] Jury: Benjamin Herzog und Dominik Vombach, Chefredakteure Falstaff Schweiz; Conrad Seidl (Publizist für Bierthemen u.a. für Der Standard); Anna Horngacher (Verkaufsleitung bei Del Fabro Kolarik), Harry Mittermaier (Vorstandsmitglied der Bier-IG) Michael Kolarik-Leingartner (österreich. Biersommelier-Staatsmeister, ausgebildeter Brauer und Brand Ambassador Budweiser); Roland Graf (Genuss- und Drinkjournalist u.a. trinkprotokoll.at); Karl Trojan (GF Schremser Bier)

[2] Quelle: Braubilanz 2022: Langsame Erholung am heimischen Biermarkt | Bierland Österreich (bierland-oesterreich.at)