



Privatbrauerei Egger holt drei Mal „Gold“ beim DLG-Biertest 2021

- „Champions-League für Lebensmittel“
- **Egger Märzen, Egger Zisch und Egger Bockbier ausgezeichnet**
- **Jurybegründung: „Höchste Braukunst und höchster Genuss“**

(Unterradlberg, 9. Februar 2021) Goldregen für die Privatbrauerei Egger: Zum wiederholten Male stehen gleich mehrere Biere aus Niederösterreich beim traditionsreichen Wettbewerb der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft DLG „ganz oben am Stockerl“. Die Klassiker *Egger Märzen* und *Egger Bockbier* sowie das zeitgeistige, alkoholfreie *Egger Zisch* überzeugten die strenge Jury und wurden „vergoldet“. Die beiden Geschäftsführer Frank van der Heijden und Martin Forster sind naturgemäß sehr stolz auf die Auszeichnung, wurde doch erneut die hohe Qualität der bierigen Produkte von einer neutralen Expertenjury bestätigt. „Mit der Gold-Medaille werden nur wahre Könner des Handwerks ausgezeichnet“, zitiert van der Heijden das Jury-Urteil. Konsumenten und Handelspartnern bietet die Auszeichnung eine Orientierungsgrundlage im großen Bier-Angebot. Die „Gold-Jungen“ von Egger in der 0,5l-Dose sind allesamt im heimischen Lebensmitteleinzelhandel erhältlich – der Egger Bock ganz wie es sich gehört nur in den jeweiligen Saisonen.

Die Biere tragen maßgeblich die Handschrift von Johannes Meister – dem „ersten Braumeister“ bei Egger Bier. „Die erneute Auszeichnung freut mich sehr und bestätigt die hervorragende Leistung meiner Mannschaft“, so der stolze Braumeister

Qualitätstest auf höchstem Niveau

Im Mittelpunkt der DLG-Prüfung stehen Kriterien wie Sortengeschmack, Schaumstabilität und die Reinheit der Biere. Anders als bei anderen Wettbewerben werden zumindest zwei verschiedene Bierabfüllungen exakt untersucht, nur dieses Vorgehen ermöglicht Aussagen zur Geschmacksstabilität der Produkte. Thomas Burkhardt, Bereichsleiter im DLG-Testzentrum Lebensmittel, betont: „Von der DLG prämierte Produkte stehen für höchste Braukunst und höchsten Genuss. Alle Produkte wurden in neutralen Tests auf Basis wissenschaftlich abgesicherter Prüfmethode von Bier-Experten untersucht. DLG-Prämierungen machen geprüfte Qualität transparent.“

Bestätigung des eingeschlagenen Weges: Qualitätsvolle, klimaneutrale Bierproduktion

Egger Bier sieht den eingeschlagenen Weg bestätigt: „Das Triple-Gold zeigt, dass wir mit unserer Qualitätsoffensive richtig liegen und nicht nur den Geschmack der Österreicherinnen und Österreicher, sondern auch internationaler Fachprofis treffen“, sind die beiden Geschäftsführer Frank van der Heijden und Martin Forster zufrieden.

Auszeichnungen wie jene von DLG sind objektive Qualitätsnachweise und damit sowohl am Heimmarkt als auch im Export von immenser Bedeutung. Erst im Sommer des Vorjahres wurde der Bestseller aus dem Hause Egger – das Egger Märzen – vom renommierten Genuss-Magazin Falstaff zu einem der besten Märzen-Biere des Landes gewählt.¹ Über den Geschmack hinaus punktet Egger Bier mit seiner klimaneutralen Produktion, die für immer mehr Konsumenten und Handelspartner ein entscheidendes Kriterium ist.

¹ Egger Märzen erreichte 92 Punkte und landete punktgleich mit dem Gewinner auf dem Platz 2



Egger
Meine
PRIVATBRAUEREI

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

Rückfragehinweis:

Martina Macho PR

Martina Macho

0664/396 90 58

martina@macho-pr.at
