



## Gold für Zwettler beim European Beer Star 2024

- **European Beer Star kürt „Zwettler Saphir“ zum besten Pilsbier – Jubelstimmung in der Brauerei**
- **„Weltmeisterschaft der Biere“: Gold geht ins Waldviertel**
- **Das persönlichste Bier von Karl Schwarz wird ausgezeichnet**

(Zwettl, am 27.11.2024) Große Freude bei der Privatbrauerei Zwettl: Das „Zwettler Saphir“ holte beim weltweit renommiertesten Bier-Wettbewerb European Beer Star die begehrte Goldmedaille in der Kategorie „German Style Pilsner“. Heuer wurden 2.300 Biere eingereicht. „Unser Saphir wurde unter Bieren aus aller Welt als das Beste ausgezeichnet“, ist Karl Schwarz, Eigentümer der Traditionsbrauerei Zwettler, stolz. „Der European Beer Star gilt unter Bierkennern als die Weltmeisterschaft der Biere. Dass wir uns in einer Kategorie, in der gerade deutsche Brauereien traditionell führend sind, durchsetzen konnten, zeigt die Qualität unseres Brauhandwerks“, so Karl Schwarz weiter. Er sieht in der Gold-Medaille seine Bemühungen rund um die Bierkultur bestätigt – zumal mit dem Saphir sein persönliches Lieblingsbier, das sich durch „Eigenständigkeit mit Ecken und Kanten hervortut“, ausgezeichnet wurde.

### Erfolg für das gesamte Team

Die Goldmedaille ist ein Verdienst des gesamten Teams rund um Braumeister Heinz Wasner. „Es freut mich besonders, dass wir mit dem „Zwettler Saphir Pils“, welches sich durch seine ausgeprägte Hopfenaromatik und klare, trockene Note auszeichnet, überzeugen konnten“, lobt der Braumeister sein Team. Das Bier, das 2010 auf den Markt kam, ist inzwischen ein Fixstarter in der heimischen Gastronomie und im Handel. Vor allem in der Top-Gastronomie – von *Kim kocht* über *Konstanin Filippou* bis hin zum *Landhaus Bacher* und dem *Fabios* – ist das Zwettler Saphir nicht nur gefragter Speisebegleiter, sondern die unumstrittene Nummer Eins.

### „Weltmeisterschaft der Biere“: Gold geht ins Waldviertel

Der European Beer Star (EBS) ist einer der prestigeträchtigsten Bierwettbewerbe weltweit und gilt Bierliebhabern als „Kompass durch die Bierwelt“. Mehr als 150 Biersommeliers, Braumeister und Fachexperten aus über 20 Ländern bewerteten die eingereichten Biere ausschließlich nach sensorischen Kriterien. „Hier zählt, was die Experten schmecken, riechen und sehen“, erklärt Heinz Wasner. Die Preisverleihung fand im Rahmen der BrauBeviale in Nürnberg statt, bei der Karl Schwarz und Heinz Wasner die Auszeichnung persönlich entgegennahmen.

### Ein Herzensprojekt des Eigentümers

Das ausgezeichnete „Zwettler Saphir“ ist nicht nur ein Aushängeschild der Brauerei, sondern auch das persönliche Lieblingsbier von Karl Schwarz. „Unser Saphir ist Ausdruck meiner langjährigen Leidenschaft für Bierkultur. Schon während meines Studiums in Deutschland träumte ich davon, ein elegantes, hopfenbetontes Pilsbier nach norddeutscher Tradition zu brauen“, verrät Karl Schwarz. Das Geheimnis des Bieres liegt in der Verwendung des hochwertigen, namensgebenden Aromahopfens Saphir aus dem Mühlviertel, kombiniert mit ausgewählten Braugerstesorten und klarem Wasser aus eigenen Quellen. „Unser Anspruch war es, ein Pilsbier zu schaffen, das nicht nur Konsumenten, sondern auch uns Braumeistern schmeckt“, ergänzt Braumeister Heinz Wasner. Wasner sieht in Bieren wie dem Saphir den „USP der heimischen Privatbrauereien“: „Engagierte Eigentümer leisten einen relevanten Beitrag zur Biervielfalt und -kultur.“



## „Die erste Lage unter den Bieren“

Dass gerade Biere „abseits des Mainstreams“ zum Erfolgsrezept werden können, davon ist und war Karl Schwarz stets überzeugt. „Unser Saphir war der Schlüssel zur Top-Gastronomie. Es ist uns gelungen, das Bier als eleganten Speisebegleiter zu positionieren – auch in einem Umfeld, das traditionell von Wein dominiert wird“, betont er. Nicht verwunderlich, dass seit der Markteinführung Spitzenwinzer, Topgastronomen oder charismatische Persönlichkeiten aus Niederösterreich für das Produkt warben. „Es ist die erste Lage unter den Bieren“, so Karl Schwarz stolz. Genießen kann man es u.a. bei *Kim Kocht*, *Konstanin Filippou*, dem *Fabios* im Herzen der Wiener Innenstadt aber auch im *Landhaus Bacher*, das regelmäßig zum besten Restaurant Niederösterreichs gewählt wird. Das elegante Pils-Bier und die dazugehörige Glaskultur halfen, Gastronomen davon zu überzeugen, dass Biere neben der unbestrittenen Rolle als Aperitif auch perfekte Speisebegleiter abgeben.

### Über Zwettler:

Die Privatbrauerei Zwettl mit Sitz im nördlichen Niederösterreich wird als Familienunternehmen in der fünften Generation von der Brauerfamilie Karl Schwarz geführt. Die anspruchsvollen, regionstypischen Biere werden in Gastronomie und Handel vorwiegend im Osten Österreichs verkauft. Dank intensiver Kooperationen mit Landwirten stammen Hopfen und Gerste aus der Region, das Brauwasser sprudelt aus eigenen Quellen. Die Begeisterung für handwerklich hergestellte Spezialbiere ist bei jedem Produkt erleb- und spürbar. Das kreative Spiel mit Hopfen und Malz ist eines der Erfolgsrezepte der Brauerei. Die Bierbrauer „mit Herz und Seele“ leben ihre Leidenschaft für Biere mit immer neuen Biertypen aus. Zwettler engagiert sich in der Region für Kunst und Kultur. Die Brauerei ist Mitglied der Interessensgemeinschaft „Die Freien Brauer“ sowie der heimischen „CulturBrauer“, aktiver Partner der „Vereinigung der unabhängigen Privatbrauereien Österreichs“ sowie der Niederösterreichischen Wirtshauskultur und mehrfacher Preisträger des European Beer Stars.

[www.zwettler.at](http://www.zwettler.at)

[www.bierwerkstatt.at](http://www.bierwerkstatt.at)

### Rückfragehinweis:

Rudolf Damberger

Privatbrauerei Zwettl

T: +43/2822/500-0

[rudolf.damberger@zwettler.at](mailto:rudolf.damberger@zwettler.at)