



Zwettler räumt bei Falstaff Bier-Trophy Gold und Silber ab

- **Fünf Biere aus Zwettl und der Bierwerkstatt Weitra ausgezeichnet**
- **Ein erster und vier zweite Plätze für die bierigen Spezialitäten**
- **„Hadmar – Das Bio-Bier“ ist bestes *Wiener Lager***
- **150 Biere von renommierter Fachjury blind verkostet und bewertet**
- **„Bestätigung der hohen Braukompetenz“**

(Zwettl/Weitra, im April 2025) Bei der Falstaff Bier-Trophy 2025 rücken die Privatbrauerei Zwettl und die Bierwerkstatt Weitra erneut ins Rampenlicht: Gleich fünf Stockerl-Plätze bestätigen eindrucksvoll die hohe Qualität und Vielfalt der Waldviertler Bierspezialitäten.

„Die Besten der Besten“: Zwettler Biere mehrfach am Podest

Ganz oben am Stockerl steht zum zweiten Mal in Folge „Hadmar – Das Bio-Bier“ aus der Bierwerkstatt Weitra in der Kategorie „Wiener Lager“; dicht gedrängt war es am Stockerl in der Kategorie „Bockbier“ – da geht der zweite Platz gleich doppelt nach Zwettl: Die Tester konnten sich nicht zwischen dem „Zwettler Kuenringer Festbock“ und dem „Zwettler Roten Granat“ entscheiden und so teilen sich die beiden ex aequo den Platz. Auch in der beliebten Kategorie Zwickl- und Kellerbiere war Zwettl am Podest vertreten: Das „Zwettler Zwickl naturtrüb“ erzielte 92 Punkte und sicherte sich damit den zweiten Platz.

Vor allem das persönliche „Lieblingsbier“ von Karl Schwarz und Braumeister Heinz Wasner überzeugte die Juroren: Das norddeutsch inspirierte „Zwettler Saphir“ wurde mit Silber prämiert – eine Auszeichnung, die dieses Pilsbier bereits mehrfach erhielt.

Insgesamt wurden bei der renommierten Verkostung 150 Biere von einer fünfköpfigen Fachjury blind verkostet und bewertet.

„Wir können Bier – und zwar in verschiedensten Stilen“

In der Brauerei Zwettl ist man stolz auf die große stilistische Bandbreite der prämierten Biere. „Es ist alles andere als selbstverständlich, über viele Jahre hinweg konstant auf so hohem Niveau zu brauen – und das in so vielen verschiedenen Bierstilen“, betont Karl Schwarz. „Ich möchte mich ausdrücklich bei unserem Braumeister Heinz Wasner und seinem gesamten Brauteam bedanken. Sie leisten großartige Arbeit“, so Schwarz weiter.

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

www.bierwerkstatt.at



Rückfragehinweis Privatbrauerei Zwettl:

Rudolf Damberger

Marketingleiter Privatbrauerei Zwettl

T: +43/2822/500-0

rudolf.damberger@zwettler.at