



Medieninfo

Egg, 2.6.2005

111 Jahre Brauerei Egg **111 Jahre Brautradition im Bregenzerwald**

„Wenn die Biere auf der ganzen Welt immer ähnlicher werden, schätzen viele Biertrinker wieder ein typisches regionales Bier, mit eigenem Geschmack und eigener Geschichte.“ Dr. Melchior Bechter, Geschäftsführer der Brauerei Egg, kennt die Marktchancen einer kleinen Brauerei. Traditionelle handwerkliche Braukunst, laufende Innovationen in die Technik und in neue Produkte, vor allem aber ein einzigartiger Kundenservice und beste Beziehungen zu den Abnehmern in der Region sichern der Brauerei Egg eine solide Position im heiß umkämpften Biermarkt.

Bregenzerwälder Philosophie: Nachhaltigkeit über Generationen

Nicht der schnelle Gewinn, sondern der Erhalt des Betriebes für die nächsten Generationen standen in der Brauerei Egg immer schon im Vordergrund. Die Gesellschafter trafen vorsichtige Entscheidungen, hielten sich aber an eine klare Linie: Das Kapital blieb im Unternehmen, Investitionen wurden mit Augenmaß laufend vorgenommen und die Geschäftsführung liegt seit Generationen bei Mitgliedern der Gesellschafterfamilien. Mit 22 Mitarbeitern wurde im Jahr 2004 ein Umsatz von 3,2 Mio Euro erzielt, was gegenüber 2003 eine leichte Steigerung bedeutet. Damit konnte Egger Bier im rückläufigen österreichischen Biergeschäft eine stabile Position halten.

Investitionen und Innovationen

Die Philosophie des langfristigen Denkens entspricht der speziellen Art der Bregenzerwälder, meint Geschäftsführer Dr. Melchior Bechter: „Individualität, Tradition und die Beziehungen zu den Menschen im Bregenzerwald sind bestimmt die entscheidenden Erfolgsfaktoren.“ Dazu kommt eine für eine kleine Brauerei hohe Investitionsbereitschaft. Im Schnitt werden pro Jahr 300.000 Euro in verbesserte Technik investiert, im vergangenen Jahr wurde zum Beispiel um 300.000 Euro eine neue Flaschenfüllmaschine angeschafft.

Eine lange Tradition hat auch die Produktinnovation: so war die Brauerei Egg Ende der siebziger Jahre eine der ersten Brauereien, die Pils als eigene Sorte erzeugt hat. Mit „Egger Extra“ wurde ein neues leichtes Bier mit pilsartigem Charakter entwickelt, mit dem Wälder Radler ein Mischgetränk mit Limonade in der kleinen Long-Neck-Flasche und als neueste Innovation präsentiert Braumeister Gerold Hofmann das naturbelassene Zwickel-Bier. Nach wie vor ein Erfolg – speziell bei jüngeren Zielgruppen – ist das seit den 90er-Jahren angebotene „Wälder“.

Auch unmögliche Kundenwünsche erfüllen

Einzigartig ist der Kundenservice der Brauerei Egg. Eine kleine Brauerei kann sehr schnell und flexibel auf alle Wünsche reagieren und hat den Vorteil, ihre Stammkunden genau zu kennen, so Melchior Bechter. Etwa 70 Prozent der Wirte im Bregenzerwald führen Egger Bier und schätzen es, dass die Bier-Lagerhaltung praktisch eigenverantwortlich vom Egger Bierführer übernommen wird, der aus langjähriger Erfahrung ganz genau weiss, wann sein Wirt wie viel Bier braucht. Die großen Musik- und Feuerwehresten in der Talschaft werden komplett von Egger Bier ausgestattet – von den Tischen und





Bänken über die Zapfanlagen und Gläser bis zu Bierflaschen mit eigenen Etiketten für das jeweilige festliche Ereignis.
Hauptabsatzmarkt für Egger Bier ist traditionell der Bregenzerwald mit Stammkunden in Gastronomie, Handel und Zeltfesten.

Zukunft in der Nische – Abheben im Geschmack

Egger Bier kann sich nicht über den Preis, sondern über Qualität und Service behaupten. Gerade der heiß umkämpfte internationale Biermarkt eröffnet jedoch Chancen in der Nische, weil sich ein handwerklich hergestelltes Bier auch im Geschmack abheben kann. Insgesamt hat sich der Biergeschmack in den vergangenen Jahren zwar international geändert und ist weniger herb, weiß Braumeister Gerold Hofmann. Ihm gelingt es aber, ein Bier herzustellen, das echte Bierkenner mit seinem besonderen Geschmack und seiner Natürlichkeit überzeugt. Dazu kommt die Frische-Garantie des Egger Bier. Durch die Nähe zu den Kunden wird Egger Bier ohne pasteurisieren stets frisch geliefert.

Bregenzerwälder Bier nicht nur für den Bregenzerwald

In der guten Bierqualität sieht Geschäftsführer Luis Weidinger sogar ein gewisses Wachstumspotential in einem weltweit rückläufigen Markt wie dem Biermarkt. Generell ist der Vorarlberger ein Biertrinker, der seinen eigenen Brauereien im Land die Treue hält. Diese Vorarlberger Biermentalität und ein neu erwachtes Interesse an besonderen Bieren bringt den Egger Brauern einen Vorsprung für die Zukunft. Schon jetzt wird ein Trend festgestellt, dass sich auch Gastwirte in anderen Landesteilen Vorarlbergs zunehmend für Egger Bier interessieren, weil sie sich mit einem qualitativ hochwertigen Vorarlberger Bier vom Wettbewerb abheben wollen und gerade ausländische Gäste regionale Produkte schätzen. „Viele Gastronomen wollen ein heimisches Bier anbieten, das nicht jeder andere um die Ecke auch hat“, so Luis Weidinger.

Warum entscheiden sich immer mehr Gastronomen für Bregenzerwälder Bier aus Egg?

Genießer- und Kuschelhotel Gams in Bezau
Ellen Nenning

Die Brauerei Egg ist für uns seit Jahrzehnten ein verlässlicher Partner. Neben der regionalen Verbundenheit und der langjährigen guten Beziehung sprechen auch betriebswirtschaftliche Argumente für die Brauerei Egg. Denn als kleinste Brauerei Vorarlbergs steht sie den Großen in nichts nach. Im Gegenteil: die Brauerei Egg entspricht dem modernsten Standard, der Service ist tiptop – und der Geschmack des Egger Bieres überzeugt unsere Gäste aus dem In- und Ausland. In dieser Partnerschaft profitieren alle: unser Hotel, die Brauerei und vor allem der Gast.

Lammhütte im Schigebiet Montafon/Silvretta Nova
Albert Wachter

Während der Bauarbeiten an der „Lammhütte“ habe ich den Arbeitern alle möglichen Sorten Bier gebracht. Am Schluss waren wir uns alle einig: Egger Bier schmeckt am besten! Klar, dass meine Wahl deshalb auf die Brauerei Egg fiel. Zudem machte mir die Brauerei Egg ein tolles Angebot und war von Anfang an ein fairer Partner. Mit Egger Bier hebe ich mich auch ganz klar von der Konkurrenz ab, was in der „Lammhütte“ vor allem die einheimischen Gäste zu schätzen wissen.





111 Jahre Brauerei Egg Bierfest im Sudhaus am 17 und 18. Juni 2005

Mit einem zweitägigen Fest feiert die Brauerei Egg ihr besonderes Jubiläum. Am **Freitag, 17.6. 2005** wird zu einer Rocknacht im Sudhaus mit den „Peanuts“ und den „Name“ eingeladen.

Das große Fest im Brauhof steigt am **Samstag, 18. 6. 2005** ab 10.00 Uhr. Der offizieller Fassbieranstich mit prominenten Persönlichkeiten, Kunden und Freunden der Brauerei Egg erfolgt um 11.00 Uhr. Braumeister Gerold Hofmann wird am Braumeisterstand über die Kunst des Bierbrauens informieren, bei der Pilsbar im Festzelt können Feinschmecker bei Bierdegustation fachsimpeln.

Factbox Brauerei Egg

Umsatz 2004: 3,2 Mio EURO (2003: 3,1 Mio EURO)
22 Mitarbeiter
15.000 Hektoliter Bier Jahresausstoß (entspricht 3 Mio Flaschen Bier pro Jahr)
13.000 Hektoliter Limonade und Handelsware
Hauptabsatzgebiet: Bregenzerwald, Gastronomie und Handel

Fotos:

Brauerei Egg GF:

Die beiden Geschäftsführer der Brauerei Egg Luis Weidinger und Dr. Melchior Bechter haben gut lachen: sie erwirtschaften ein Umsatzplus im rückläufigen österreichischen Biergeschäft.

Brauerei Egg Kessel:

Kupferkessel im Sudhaus: Handwerkliche Brautradition bestimmt die Bierproduktion in der Brauerei Egg

Brauerei Egg hist. Gebäude/Mitarbeiter:

Vom Pferdefuhrwerk zum ersten Automobil in Egg: Schon damals war Innovation ein großes Thema für die Bauerei-Gesellschafter.

Egg Eisproduktion:

Im Winter wurde am sogenannten Eisgalgen Eis für die Bierkühlung im Sommer produziert.

Foto: Brauerei Egg/Cernenschek

Weitere Informationen:

Luis Weidinger
Dr. Melchior Bechter
Brauerei Egg
Tel: 05512/2201
www.brauerei-egg.at
Egg im Bregenzerwald





Brauerei Egg – ein Kapitel Biergeschichte im Bregenzerwald

Das Bierbrauen hat eine starke Tradition im Bregenzerwald. Vor 100 Jahren gab es in Vorarlberg noch insgesamt 74 Brauereien, 33 von ihnen im Bregenzerwald. Im Gründungsjahr der Brauerei Egg 1894 erlebte das Bierbrauen im Bregenzerwald eine Hochblüte – meist waren es kleine Hausbrauereien in Verbindung mit einem Gasthof. Die Gründer der Brauerei Egg hatten andere Pläne. Ihnen schwebte ein modernes Unternehmen vor, in dem Bier für die gesamte Talschaft erzeugt wird. Facharbeiter mussten angeworben werden und es mussten im Bregenzerwald auch jene überzeugt werden, die in einer Brauerei den Quell des Alkoholismus sahen.

Schließlich konnte am 24. März 1894 in der Brauerei Egg, Simma, Kohler & Cie – so der Name damals – das erste Bier abgezapft werden. Gesellschafter waren Kaspar Kohler, Weinhändler und Gastwirt, Kaspar Simma, ebenfalls Gastwirt, dessen Schwager, der Tischler Kaspar Ritter, der Arzt Dr. Engelbert Feuerstein, Johann Michael Moosbrugger, Inhaber der Bruggmühle sowie die Brüder Leo und Melchior Meusbürger vom Gasthof Taube.

Aufschwung durch das Wälderbähnle

Das Wälderbähnle brachte ab 1902 einen Aufschwung für die Brauerei Egg. Bier konnte auch nach Bregenz und Umgebung geliefert werden und Rohware kostengünstiger bezogen werden. In größere Schwierigkeiten geriet das Unternehmen, als die durch den Ersten Weltkrieg bedingte schlechte wirtschaftliche Gesamtsituation zu einer Limitierung der Einfuhr von Gerste führte. 1917 musste die Bierproduktion aufgrund des Rohstoffmangels ganz eingestellt werden. Um den Ruin zu verhindern, stellten die Egger Brauer kurzerhand auf die Limonade-Erzeugung um, denn Zucker war leichter zu bekommen als Getreide. Noch heute ist die Brauerei Egg der einzige Sinalco-Konzessionär in Vorarlberg und hält mit der Limonadeproduktion ein wichtiges zweites Standbein.

In der Zwischenkriegszeit wurden die Gebäude erweitert, neue Brauereirosse in Ungarn angeschafft und der Kundenkreis erweitert. Vom damaligen Geschäftsführer Kaspar Ritter wird erzählt, dass er persönlich das Geld bei den Gastwirten im Bregenzerwald eingehoben habe und dafür drei Tage unterwegs war.

Eisproduktion am Galgen

Ein besonderes Problem war die richtige Kühlung des Biers. Im Winter wurde Eis gestochen und im Keller der Brauerei gesammelt. Zusätzliches Eis wurde von einem sogenannten Eisgalgen gewonnen, einer hölzernen Konstruktion, die mit Wasser bespritzt wurde. Die so produzierten Eiszapfen wurden in Blöcken gelagert und im Sommer gemeinsam mit dem Bier an die Gasthöfe ausgeliefert.

Die fünfziger Jahre – Bier für die Haushalte

Nach dem Zweiten Weltkrieg hielt Bier langsam auch in den Haushalten Einzug und verdrängte den selbst gemachten Most. Das geänderte Umfeld – kleine Brauereien gab es kaum noch, die größeren schlossen sich zusammen – zwang die Egger zu Investitionen. Holzfässer wurden durch moderne Aluminiumtanks ersetzt und es wurde ein neues Sudhaus errichtet. Dies war der Beginn für eine laufende Investitionstätigkeit, die sich für die Egger Brauerei langfristig bezahlt machte. Von den ehemals über 30 Brauereien im Bregenzerwald ist die Brauerei in Egg die einzige, die altes Brauhandwerk bis in die Gegenwart gerettet hat.





Weitere Informationen:

Luis Weidinger
Dr. Melchior Bechter
Brauerei Egg
Tel: 05512/2201
www.brauerei-egg.at
Egg im Bregenzerwald



