



## Brauerei Egg: 120 Jahre Bregenzerwälder Brauhandwerk.

Das Familienunternehmen mit regionalen Wurzeln ist für die Zukunft gerüstet.

Schon bei der Gründung der Brauerei Egg im Jahre 1894 waren die Unternehmer voller Innovationsgeist. Waren es meist kleine Hausbrauereien in Verbindung mit einem Gasthof so hatten die Gründer der Brauerei Egg andere Pläne. Ihnen schwebte ein modernes Unternehmen vor, in dem Bier für die gesamte Talschaft erzeugt wird.

Dieser Innovationsgeist zeichnet heute noch dieses regionale und stark mit dem Bregenzerwald verwurzelte Familienunternehmen aus.

### **Wie alles begann**

Das erste Bier wurde in der Brauerei Egg, damals unter dem Firmennamen „Simma, Kohler & Cie“, am 24. März 1894 gezapft. Das „Wälderbähnle“, wie es von den Einheimischen liebevoll genannt wurde, ermöglichte es der Brauerei das Bier in die Landeshauptstadt und deren Umgebung zu liefern. Ein weiterer Vorteil war, dass die Rohwaren kostengünstiger bezogen werden konnten. Die Folge war der wirtschaftliche Aufschwung für das noch junge Unternehmen. Ein besonderes Problem zu der Zeit 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 lagerte man in Blöcken und lieferte sie im Sommer gemeinsam mit dem Bier an die Gasthöfe. Der aufkommende Rohstoffmangel führte dann zur Einstellung der Bierproduktion. Da Zucker leichter zu bekommen war als Getreide stellte man auf die Limonadenproduktion um. Noch heute ist die Limonadenproduktion ein zweites Standbein und die Marke Wälder Limonade immer noch präsent.

Nach dem Zweiten Weltkrieg hielt Bier langsam auch in den Haushalten Einzug und verdrängte den selbst gemachten Most. Das Umfeld änderte sich, kleine Brauereien gab es kaum noch und



die größeren schlossen sich zusammen. Das zwang die Brauerei Egg zu Investitionen. Holzfässer wurden durch moderne Aluminiumtanks ersetzt und ein neues Sudhaus wurde

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.

Die Geschichte der Brauerei Egg und die Einstellung der Gesellschafter, Führungskräfte und Mitarbeiter, meist aus dem Bregenzerwald, prägen dieses Unternehmen. Nicht der schnelle Gewinn, sondern die sorgfältige und nachhaltige Führung des Betriebes und die Weitergabe an 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 23 Mitarbeitern wird heute ein Umsatz von 3,3 Mio Euro erzielt. Trotz immer größer werdendem Angebot und starker Konkurrenz der großen Unternehmen, kann die Brauerei Egg eine stabile Position halten, ja sogar leicht dazu gewinnen.

### **Die Zeichen der Zeit erkannt und sich für die Zukunft gerüstet**

In den letzten Jahren wurde die Marke Egger Bier evaluiert und der gesamte Auftritt den heutigen Anforderungen und Erwartungen des Marktes angepasst. Dabei wurde auf die Geschichte, die Tradition und die Verbundenheit mit der Region Bregenzerwald stark Bedacht genommen. Mit dem Slogan „Bregenzerwälder Brauhandwerk“ knüpft die Brauerei an die Handwerkstradition des Tales, an die Leistungen und die besonderen Begabungen an. Der Bregenzerwald steht für Schönheit, Echtheit, für Tradition in Verbindung mit Moderne. Diese Besonderheiten sind auch die Säulen der Marke.



„Die Produktfamilie der Marke Egger Bier wurde laufend durch innovative Neuheiten ergänzt. Das Etikettendesign wurde dabei immer wieder angepasst und erneuert. „Mit den Jahren war keine klare Linie mehr erkennbar, die wir jetzt mit dem Relaunch wieder geschaffen haben“, so Geschäftsführer Luis Weidinger. Der klar erkennbare und einheitliche Auftritt ist gerade in Zeiten steigender Vielfalt und Komplexität äußerst wichtig.

### **Die Nähe zu Kunden und Partnern in der Gastronomie.**

Auf der neu gestalteten Website [www.brauerei-egg.at](http://www.brauerei-egg.at) findet sich als eigener Punkt der Festservice. Dies soll den Servicegedanken der Firma unterstreichen. „Wir können schnell und flexibel auf Kundenwünsche reagieren und sind gerade in der Festsaison für unsere Kunden fast rund um die Uhr Ansprechpartner und auch manchmal Retter in der Not“, so Geschäftsführer Hubert Berkman. Lieferte man früher Eis an die Gasthöfe so sind es heute modernste Ausschankgeräte und Inventar. Die „Gastronomiefamilie“ die Egger Bier über Jahre schon schätzen wird immer größer. Der neue Markenauftritt hat auch dort zu höherer Attraktivität geführt. Die Wirte im Bregenzerwald schätzen es, dass die Bier-Lagerhaltung praktisch eigenverantwortlich vom Egger Bierführer übernommen wird,

### **Die Nische als Chance**

Egger positioniert sich nicht über den Preis, sondern über Qualität und Service. Die vielen Kleinbrauereien auf der ganzen Welt zeigen, dass Bier ganz klar im Trend liegt. „Bier muss wieder „Charakter“ haben und schmecken. Dabei kommt es auf den Brauprozess, die Ingredienzien und die schonende Behandlung an. Egger Bier ist das einzige Bier in Vorarlberg, das ohne Kurzzeiterhitzung auskommt. So gelingt es, ein Bier herzustellen, das echte Bierkenner mit seinem besonderen Geschmack und seiner Natürlichkeit überzeugt. Wir schulen nicht nur unsere Mitarbeiter sondern auch unsere Kunden. Ein Sommelierkurs, der erstmals in Österreich in der Brauerei Egg abgehalten wurde, dient zur Vertiefung der Kenntnisse und dem „Umgang des Bieres am Gast“ so Braumeister Hinrich Hommel.

### **Das Bregenzerwälder Brauhandwerk sichtbar machen**



Zum 120 jährigen Bestehen hat sich die Brauerei Egg etwas Besonderes überlegt. Nach alten Rezepten wurde das „Wälder Dunkle“, ein dunkles Bier mit vollem Geschmack und leichten Röst- und Karamellnoten gebraut. Dieses wurde bei der Jubiläumsfeier im Löwensaal Egg den Partnern und Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik vorgestellt.

### **Was schätzen die Kunden im ganzen Land am Bregenzerwälder Bier?**

*Grundlage für unsere Gaumenfreuden sind regionale Produkte.*

*Mit der Brauerei Egg haben wir einen langjährigen und kompetenten Partner*

*In unserer Nähe. Auch bei unseren Gästen kommt die Verbundenheit zu regionalen Produkten gut an.*

**Hans-Peter Metzler, Hotel Schiff, Hittisau**

*Wir sind schon seit vielen Jahren Kunde der Brauerei Egg. Ein modernes Familienunternehmen mit brauhandwerklichem Geschick ist für uns der ideale Partner.*

*Auch die neuen Produkte, wie das Wälder Dunkle, zeigen von diesem Innovationsgeist.*

**Willi Muxel, Hotel Adler, Schopponau**

*Wir haben uns erst vor wenigen Jahren für die Brauerei Egg entschieden. Wir haben für unsere traditionsreiches Gasthaus einen Partner mit Geschichte gesucht, genau wie wir sind.*

*Außerdem hat uns der Geschmack und der gebotene Kundenservice überzeugt. Wir freuen uns auf weitere erfolgreiche gemeinsame Jahre.*

**Familie Bereuter, Gasthof Taube Rankweil**

Rückfragen richten Sie bitte an:

Markus Dietrich, Strategieberatung

Seestraße 5c, 6971 Hard

T +43664-3035172,

M [buero@markusdietrich.cc](mailto:buero@markusdietrich.cc)