



## Nach Betriebsunfall: Egger Getränke stellt Ökologie des Mühlbaches wieder her

- **Experten der Universität für Bodenkultur haben Schadensaufnahme nach technischem Betriebsunfall beendet**
- **Glücklicherweise kein nachhaltiger Schaden entstanden - Fischbesatz per sofort wieder möglich**
- **Wiederherstellung der Fischbestände in Abstimmung mit Fischereiverband**

(Unterradlberg, am 11.6.2018) Nach dem bedauerlichen Betriebsunfall bei Egger Getränke, bei dem aus Versehen Abwässer in den nahe gelegenen Mühlbach geleitet wurden, wurde in Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur (BOKU) und zwei gerichtlich beeideten Sachverständigen eine detaillierte Schadensaufnahme und Begutachtung des Mühlbaches durchgeführt.

Dazu Karl Gravogl, Landesfischermeister Niederösterreich „Wir sind sehr erleichtert, dass das Makrozoobenthos (Kleinlebewesen) des Mühlbaches augenscheinlich keinen nachhaltigen Schaden erlitten hat. Gewässer-Experten haben erhoben, dass Fische und andere Wassertierarten den Mühlbach ab sofort wieder besiedeln können. Der Aufbau eines möglichst gewässertypischen Fischbestandes wird unmittelbar nach Vorliegen eines entsprechenden Fachgutachtens von den Fischereiausübungsberechtigten in Angriff genommen werden.“ Wasserpflanzen haben keinen Schaden genommen und sind in ausreichender Anzahl vorhanden.

### **Ökologisches Gleichgewicht wird durch Fischbesatz wiederhergestellt**

Aus gewässerökologischer Sicht ist der sofortige Besatz des Mühlbaches mit Fischen möglich. Sachverständiger Mag. Dr. Georg Wolfram erklärt: „Um zu beurteilen, wie es um das Gleichgewicht des Mühlbaches bestellt ist, haben wir den Zustand der Mikroorganismen im betroffenen Werksbach untersucht. Sie sind essentiell, denn sie stellen die Nahrungsquelle der Fische dar. Wir können nach umfangreichen Untersuchungen sagen, dass das vorhandene Nahrungsangebot ausreichend ist und daher der Fischbesatz jederzeit erfolgen kann.“ Bei Egger Getränke zeigt man sich erleichtert: „Wir sind sehr froh, dass der Schaden geringer als ursprünglich befürchtet ausgefallen ist. Nichtsdestotrotz ist es natürlich unsere Pflicht, den normalen Fischbesatz wiederherzustellen“, so die beiden Egger Getränke Geschäftsführer Bernhard Prosser und Kurt Ziegleder unisono.

### **Versprochen – gehalten: Schadenswiedergutmachung durch Egger Getränke**

„Wir bedauern den entstandenen Schaden in aller Form und setzen alles daran, den Vorfall in unserem Betrieb im Detail zu analysieren, damit so etwas nicht noch einmal vorkommt. Unabhängig davon werden wir natürlich wie versprochen den aktuellen Schaden beheben. Derzeit erheben Experten, wie viele Fische und welche Fischarten wieder ausgesetzt werden sollen. „Sobald wir das wissen, starten wir mit dem Fischneubesatz“, so Kurt Ziegleder.

### Über Egger Getränke

Die Egger Getränke GmbH & Co OG beschäftigt am Standort Unterradlberg über 200 MitarbeiterInnen und setzt über 100 Millionen Euro um. Die Privatbrauerei Egger feiert 2018 ihr 40jähriges Bestehen. Der niederösterreichische Pionier Egger Getränke füllte nach seiner Gründung 1988 als erstes österreichisches Unternehmen Limonade und Wasser in PET-Verpackungen ab. Mit den drei Geschäftsbereichen starke Marken, Lohnfüllung und Handelsmarken werden in Summe rund 355 Millionen Flaschen und Dosen produziert. Die bekanntesten Marken sind Egger aus der Privatbrauerei Egger ([www.egger-bier.at](http://www.egger-bier.at)), Radlberger Limonaden, die österreichische Traditionsmarke mit einer großen Geschmacksvielfalt ([www.radlberger.at](http://www.radlberger.at)), und Granny's der Marktführer im Bereich Apfelsaft gespritzt im heimischen LEH ([www.grannys.at](http://www.grannys.at)). Neben dem Inland bedient Egger Getränke zahlreiche Exportmärkte.



Durch Investments von mehr als 50 Millionen Euro in den letzten Jahren zählt die Privatbrauerei Egger zu den modernsten Brauereien Europas. Egger Getränke produziert klimaneutral und bezieht die Energie aus dem am Standort befindlichen Biomassekraftwerk und einem externen Stromanbieter, der zu 100% mit regenerativen Energieträgern arbeitet.  
Weitere Informationen: [www.eggergetraenke.at](http://www.eggergetraenke.at)

Rückfragehinweis:

Martina Macho PR

Martina Macho

mailto: [martina@macho-pr.at](mailto:martina@macho-pr.at)

Tel: 0664/ 396 90 58