

## Privatbrauerei Egger wird Teil der Initiative „Unabhängige Privatbrauereien Österreichs“

- **Privatbrauerei Egger ist unabhängig, eigenständig und im Familienbesitz**
- **Wertschöpfung aus der Region für die Region**
- **Klimaneutrale Produktion in Unterradlberg**

(Unterradlberg, den 12.1.2022) Die österreichische, regional verwurzelte Privatbrauerei Egger braut top-prämierte Biere<sup>1</sup>, lebt von Innovation und produziert zu 100% klimaneutral. Um diese Fakten erneut zu betonen, hat sich Egger nun der Initiative der unabhängigen Privatbrauereien Österreichs angeschlossen. „Wir sind stolz auf unsere hochdotierten Produkte, den erfolgreichen Standort und die Tatsache, dass wir ein österreichisches Familienunternehmen sind“, freuen sich die beiden Egger Getränke-Geschäftsführer Frank van der Heijden und Reinhard Grießler. Die Privatbrauerei Egger ist – wie alle Mitglieder des Vereins – zu 100% unabhängig. „Wir als Privatbrauerei Egger sind selbstbestimmt, wirtschaftlich unabhängig und zur Gänze im Besitz der Eigentümerfamilie. Daher können wir ohne Einfluss von außen mit großer Leidenschaft Biere nach alter Tradition brauen“, so van der Heijden.

Um diese Unabhängigkeit sichtbar zu machen, werden künftig Egger-Bierflaschen und Bierdosen das Siegel, dass die Unabhängigkeit bestätigt, tragen.

### 1675 das erste Mal urkundlich erwähnt

Die Wurzeln der heutigen Privatbrauerei Egger reichen bis ins 17. Jahrhundert zurück – die Vorstadtbrauerei des „Pierpreu“ Hans Gwercher in Kufstein wurde 1675 erstmals urkundlich erwähnt. Im neunzehnten Jahrhundert ging die Brauerei in den Besitz der Familie Egger über. „Wir sind sehr stolz, auf dem Fundament einer jahrhundertelangen Tradition Bier zu brauen“, so Kathrin Golger, deren Vater den heutigen Standort der Privatbrauerei im Jahr 1978 im niederösterreichischen Unterradlberg/Bezirk St. Pölten aufgrund von Platzmangel am ursprünglichen Standort in Tirol neu errichtet hat.

Die Privatbrauerei Egger wurde herzlich in der Initiative aufgenommen; Obmann der Gruppe Ewald Pöschko zur Erweiterung: „Der Erhalt der österreichischen Bierkultur ist offensichtlich vielen ein Anliegen. Wenn wir für die Menschen in unserem Land sichtbar machen, wo ein rein österreichisches Unternehmen hinter dem Bier steht, dann setzen wir einen Schritt in die richtige Richtung. Ich freue mich, dass unsere Initiative an Zuspruch und damit auch an Wirkung und Bedeutung gewinnt.“

### Auf einen Blick Biere aus Privatbrauereien erkennen

Die Corona-Pandemie hat dazu geführt, dass immer mehr KonsumentInnen Wert auf regionale Produkte legen. „Das spielt uns als Privatbrauerei in die Hände“, weiß van der Heijden. Umso wichtiger ist es, „dass wir BiergenießerInnen transparent darüber informieren, mit welchem Produkt sie rot-weiß-rote Braukultur stärken können.“ Das Siegel „Österreichische Privatbrauerei – 100% unabhängig“ auf den Bierflaschen und -dosen zeigt auf einen Blick, wer hinter dem Bier steckt.

Privatbrauereien wie Egger sorgen dafür, dass die traditionelle Biervielfalt der Heimat erhalten bleibt. „Das sichert echte und authentische Biere und ist ein genussvolles Zeichen gegen den geschmacklichen Einheitsbrei“, so Grießler pointiert.

---

<sup>1</sup> Im Zuge der renommierten Falstaff Bier Trophy wählte eine dreiköpfige Fachjury im Juni 2021 erneut das Egger Märzen mit 92 Punkten auf Platz Zwei der Märzenbiere. Insgesamt wurden 170 Biere verkostet. Ergebnisse im Detail: <https://www.falstaff.at/nd/falstaff-bier-trophy-2021-die-besten-lagerbiere/>



### Über die Privatbrauerei Egger

Die Privatbrauerei Egger wurde bereits 1675 das erste Mal urkundlich erwähnt. Heute befindet sich das Unternehmen mit Sitz in Niederösterreich im Besitz der Familie Egger. Die Biere aus dem Hause Egger werden mit großer Leidenschaft in einer der modernsten Brauereien Europas nach alter Tradition eingebraut. Zahlreiche Prämierungen sind Zeugnis für die hohe Qualität der Produkte. Der Anspruch, den Biermarkt aktiv mitzugestalten und vielfältige Impulse für Handel und Gastronomie zu setzen, ist die Treibkraft für die vielfältigen Innovationen von Egger. Die Privatbrauerei produziert klimaneutral und bezieht die Energie aus dem am Standort befindlichen Biomassekraftwerk und einem externen Stromanbieter, der zu 100 Prozent mit regenerativen Energieträgern arbeitet.

### **Weitere Informationen:**

[www.egger-bier.at](http://www.egger-bier.at)

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

### **Rückfragehinweis:**

Martina Macho PR

Martina Macho

0664/396 90 58

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

---