



Egger

Süfffig

Geschichten aus der Brauerei und um die Brauerei Egg

Ausgabe

01

Frühjahr

2021

€ 0,0



**Aus unserem Keller
für euren Keller**

Wir machen jetzt auch ein Kellerbier. Und zwar: unfiltriert, ungeniert, handwerklich gebraut und kompromisslos echt. Wie das

dann schmeckt? Kräftig und einzigartig. Wir glauben ja, es wird nicht lange in euren Kellern bleiben. Schließlich wird es ja auch

wärmer und wärmer, und die erste Grillage ist nicht mehr fern. Und dazu passt unser süffiges Kellerbier natürlich mehr als gut.

Liebe Leser,

braucht es schon wieder ein neues Magazin? Wir finden: Ja, unbedingt. Denn aus der und rund um die Brauerei Egg gibt es viele Geschichten zu erzählen. Und die wollen wir euch natürlich nicht vorenthalten. Darum haltet ihr jetzt die erste Ausgabe des **Süffig** in den Händen. Eines sei vorweggesagt: Es wird viel um das Thema Bier gehen. Das kommt vielleicht nicht ganz überraschend, schließlich ist das unser tägliches Brot und unsere große Leidenschaft zugleich. Aber da gibt es schon noch ein paar andere Dinge, die uns abseits von Hopfen, Malz und Alkoholgehalt interessieren. Nämlich Stammwürze, Serviertemperatur und Gebinde. Aber Spaß beiseite und ganz ernst gemeint: Wir sind umgeben von vielen tollen Menschen, die großartige Dinge tun, und die möchten wir euch mit unserem Magazin auch gerne vorstellen und näherbringen.

Der Name Süffig spiegelt unseren Ansatz für das Magazin wider. Denn wie bei unserem Bier achten wir bei dem Magazin darauf, dass es nicht nur eine hohe Qualität bietet, sondern auch einfach genießbar ist.



Lukas Dorner und Hubert Berkmann
Geschäftsführer Brauerei Egg

Inhalt

Vermischtes, Meldungen	02
Warum Mehrweg der richtige Weg ist	03
Unser neuer Braumeister hat was zu sagen	04
Wälder goes Vienna	06
Product-Placement: Unser neues Bier	07
Neues von der Rampe	08

Impressum:

Herausgeber: Brauerei Egg, Gerbe 500, 6863 Egg, Österreich · **Konzept / Gestaltung:** klebermetzler · **Fotos:** Markus Gmeiner, Philipp Kleber, Patrick Tafner · **Text:** buero balanka, klebermetzler · **Druck:** Hugo Mayer · **Illustration:** Florian Bayer · Druck- und Satzfehler vorbehalten



Gespritzte Früchte

NEBEN DEM HIT GESPRITZT GIBT ES JETZT NEU IM SORTIMENT: DAS ACE GESPRITZT.

MIT WENIGER ZUCKER UND IN DER 0,5-L-FLASCHE SOWIE IM HANDLICHEN 6ER-TRÄGER.



Hopfenstopfen



Ein klassisches IPA wird zusätzlich hopfengestopft, das fertige Bier wird mit Hopfen verfeinert. Da wir nicht unbedingt eine klassische Brauerei sind, gehen wir unseren eigenen Weg.

Unser Bier wird dabei nicht hopfengestopft, Brauer Dominik setzt aber im Brauprozess dazu Cascade Hopfen ein, eine aromatische Hopfensorte, bekannt für ihre Grapefruit- und Zitrusnoten.

Außerdem ist unser India Pale Ale unser erstes obergäriges Bier, alle unsere anderen Biere werden untergärig gebraut.

Das IPA ist exklusiv bei uns an der Rampe erhältlich um € 2,50 / Flasche. Zudem gibt's einen 6er-Träger aus Holz für € 8,-

Das Leben ist ein ewiger Kreislauf. Da machen wir bei unserem Gebinde auch keine Ausnahme. Seitdem das erste Bier in der Brauerei Egg abgefüllt wurde – das war am 24. März 1894 der Fall –, verwenden wir ausschließlich Mehrwegflaschen aus Glas für unsere Stammprodukte. Wenn man böswillig sein möchte, könnte man sagen, dass wir da etwas stur sind. Wir nennen es aber lieber konsequent. Und denken nicht einmal daran, das zu ändern.

Manche Brauereien füllen ihr Bier in Plastikflaschen. Manche füllen ihre Getränke in Dosen. Manche behaupten, das sei praktischer und unkomplizierter für die Kunden.

Das sehen wir anders. Wir sind der Meinung, Bier gehört in eine Glasflasche. Und die Flasche gehört, nachdem sie ausgetrunken wurde, wieder zurück zu uns in die Brauerei.

Bier in einer Glasflasche sieht nicht nur besser aus. Bier aus einer Glasflasche schmeckt auch besser.

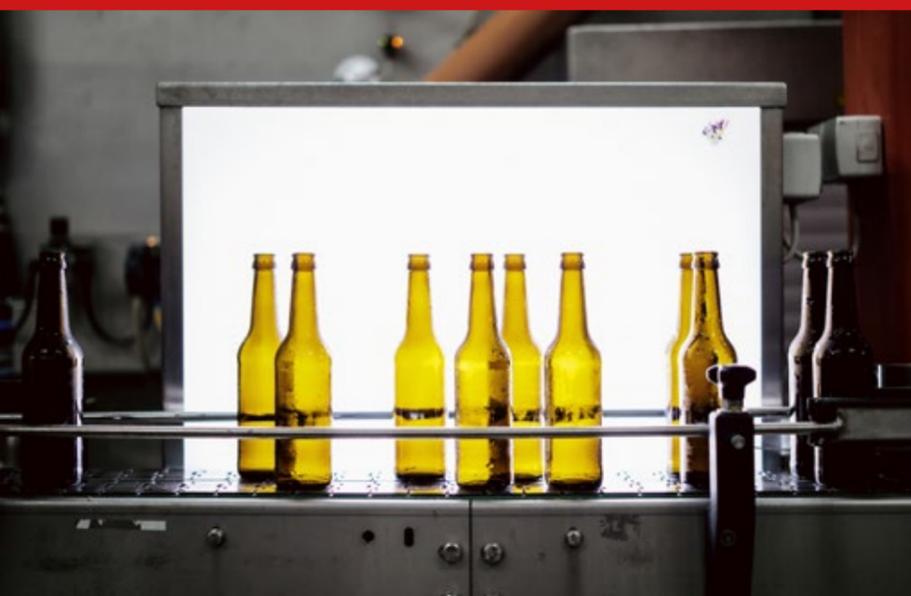
Außerdem sind wir davon überzeugt, dass wir alle mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen verantwortungsvoll umgehen müssen. Weil wir gerne hätten, dass auch die Generationen nach uns noch unsere schöne Welt erleben und unser Bier genießen können. Darum verwenden wir ausschließlich Mehrwegflaschen aus Glas.



Diese werden bei uns in der Brauerei bis zu achtzigmal wiederbefüllt und schonen somit die Umwelt.

Und wie gesagt, das alles betrifft nicht nur unsere Biersorten. Auch alle Limonaden, Radler

und anderen Stammprodukte gibt es bei uns ausschließlich in Mehrwegflaschen. Wir können also ein Versprechen abgeben: Mehrwegglas für immer. Ganz im Sinne der Nachhaltigkeit und ganz im Sinne des guten Geschmacks.



„Beim Bier kriegen die Menschen leuchtende Augen“

Ein Interview mit unserem neuen Braumeister Dominik Lissek

Franken und Bregenzerwälder sind sich recht ähnlich. Bier braucht Heimat, und wenn in einem Unternehmen kein Platz mehr für einen Witz ist, dann läuft irgendwas schief. Von diesen und anderen Dingen ist unser neuer Braumeister Dominik Lissek überzeugt.

Dominik, du bist gebürtiger Franke, und die Franken bezeichnen sich selbst als gesellig und offen. Das könnte man über die Wälder wohl auch sagen. Wie ist dein erster Eindruck?

— Ich hatte keinerlei Anlaufschwierigkeiten und bin sehr gut aufgenommen worden. Wir Franken sind grundsätzlich recht offen und ein umtriebige Volk. Auf den ersten Eindruck sind die Bregenzerwälder auch ein sehr „schaffiges“ Volk und haben immer ein offenes Ohr – das taugt mir bislang sehr. Also ja, ich glaube, Franken und Bregenzerwälder sind gar nicht so unterschiedlich.

Du warst zuletzt bei Allgäuer Alpenwasser und hast gemeint, die Arbeit mit Bier hat dir dort gefehlt. Was fasziniert dich so am Bier?

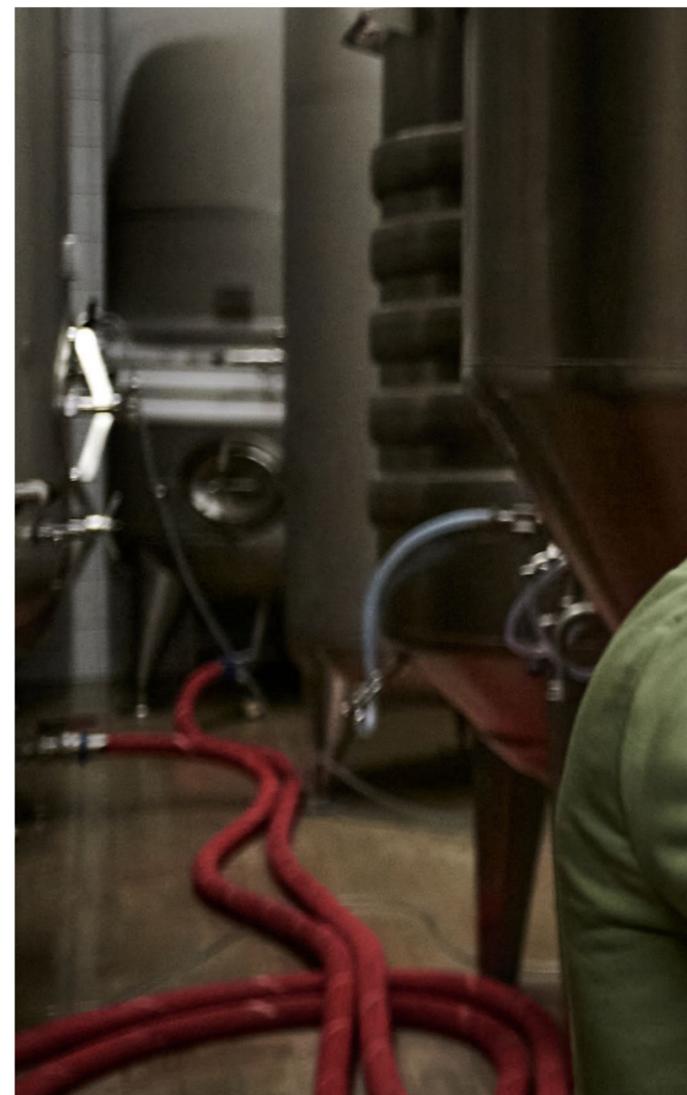
— Bier ist ein Naturprodukt. Du machst aus natürlichen Rohstoffen ein Getränk, das emotional extrem aufgeladen ist. Wenn ich etwas über Wasser erzähle, dreht sich die Hälfte gleich mal weg. Da hast du nie die gleichen Emotionen wie beim Bier. Wenn ich über Bier spreche, kriegen 80 Prozent leuchtende Augen. Es ist einfach ein sehr interessantes Produkt, auch weil man durch verschiedene Anlagen und Maßnahmen extrem viel beeinflussen kann. Man kann viel richtig, aber auch viel falsch machen.

Das gilt aber beispielsweise für Wein auch.

— Das stimmt, Wein ist natürlich auch interessant. Aber Wein ist schon ein bisschen abgespachter und eher nur so für eine bestimmte Schicht – auch wenn sich das mittlerweile ein bisschen geändert hat. Trotzdem ist Bier in meinen Augen das „Getränk der meisten“.

Du hast mit 21 Jahren deine Lehre als Brauer begonnen, später die Ausbildung zum Diplombraumeister in Weihenstephan gemacht und mittlerweile über 20 Jahre Erfahrung in unterschiedlichen Brauereien. Gibt's etwas, das dich besonders geprägt hat?

— Grundsätzlich waren sicherlich alle Erfahrungen wichtig. Beispielsweise habe ich mich im Bereich Personalführung im Laufe der Jahre bestimmt weiterentwickelt. Heute bin ich davon überzeugt, dass es enorm wichtig ist, dass man ein offenes Ohr für die Mitarbeiter hat und nicht immer glaubt, dass nur die eigene Meinung zählt. Die Kombination aus Zuhören und eigene Ideen haben muss stimmen. Solche Dinge entwickeln sich auch durch eine gewisse Lebenserfahrung. Da habe ich mit 25 sicher anders getickt als heute.



Wie sollte ein Arbeitsumfeld sein, damit es dir taugt?

— Ich denke, man spürt sehr schnell, ob das passt. Hier hatte ich von Anfang an ein gutes Gefühl. Wir haben uns gut ausgetauscht und ich habe schon beim ersten Gespräch gespürt, dass ein gegenseitiges Vertrauen da ist. Und so allgemein finde ich es immer gut, wenn die Kombination aus Ernsthaftigkeit und Witz stimmt. Wenn einer immer nur monoton irgendwas erzählt, das pack ich nicht, dann läuft was schief. Natürlich braucht es eine gewisse Ernsthaftigkeit, aber dann muss auch wieder mal ein Spruch gelten. Das hat mir hier von Anfang an sehr getaugt.

Du hast bislang meist in Unternehmen gearbeitet, die regional sehr verwurzelt sind. Das trifft auch auf die Brauerei Egg zu. Was macht das Arbeiten in solchen Unternehmen spannend?

» ICH FINDE ES EINFACH WICHTIG, DASS MAN WEISS, WO MAN HERKOMMT – BIER BRAUCHT HEIMAT. «

In der Gegend um deinen Schornstein herum bist du nicht so leicht austauschbar, da hast du deine Wurzeln und gehörst irgendwie zur Gesellschaft dazu. Wenn du mal 200 Kilometer weit weg bist, dann bist du vielleicht eine Zeit lang trendy, aber wenn du nicht mehr angesagt bist, wirst du schnell ausgetauscht – weil die Wurzeln fehlen.



Factbox

Brauerei Egg:

**25 Mitarbeiter, 4 LKW,
4 PKW, 1 Klein-LKW**

**16.000 hl Bier,
8.000 hl Handelsware,
6.500 hl Limonaden
pro Jahr**

8 Sorten Bier

**10 Sorten Limonaden +
Sodawasser**

Ein enges Verhältnis zu den Kunden kann natürlich auch dazu führen, dass diese besonders kritisch sind – gerade weil sie sich stark mit dem Unternehmen identifizieren.

— Klar, wenn du eine echte Stammkundschaft hast und denen schmeckt das Bier plötzlich nicht mehr, dann wirst du das schnell hören. Aber das ist ja auch gut! Wichtig ist nur, dass die Kritik fair bleibt. Was sich in den letzten Jahren schon sehr gravierend verändert hat, ist die anonyme Kritik im Internet. Wenn da irgendein Quatsch in einen digitalen Raum geschmissen wird, das finde ich nicht gut. Aber wenn jemand sachlich und fair sagt: Du, pass mal auf, das und das finde ich nicht gut – das finde ich völlig okay und legitim.

Zum Abschluss: Hast du konkrete Ziele im Hinblick auf deine neue Tätigkeit bei der Brauerei Egg?

— Es wäre bestimmt der falsche Weg, wenn ich jetzt sagen würde: Wir ändern sofort alles, was hier über Jahrzehnte aufgebaut wurde. Mittel- und langfristig müssen wir selbstverständlich darauf achten, dass wir mit der Zeit gehen und innovativ bleiben. Und natürlich geht es immer auch darum zu schauen, ob es Bereiche gibt, in denen wir uns qualitativ noch verbessern können, und wenn ja, dann wollen wir das tun. Wichtig ist, dass die Qualität stimmt, dann werden wir auch erfolgreich sein.



Dominik Lissek

arbeitet seit Anfang November 2020 in der Brauerei Egg als Braumeister.

Er ist in Franken geboren und wohnt mit seiner Familie im Allgäu.

Wälder goes Vienna

Von der Alpe ins Haubenlokal: Das schafft nicht nur der Käse, sondern auch unser Wälder. Das Bier kommt natürlich nicht unmittelbar von der Alpe, aber sie spielt eine entscheidende Rolle. Genauso wie der Zufall und die Qualität von unserem Bier.

Dass es immer wieder auch die Wälder nach Wien zieht, ist einigermaßen bekannt. Genaue Zahlen gibt es leider keine. Der Anteil der Wälder in Vorarlberg liegt bei rund 8 Prozent. Legt man diesen Prozentsatz um auf die angeblich ca. 30.000 Vorarlberger, die in Wien leben, wären das rund 2.400 Wälder in Wien. Das ist eine ziemlich wagemutige Rechnung, und womöglich hat sie nichts mit der Realität zu tun. Das ist aber ohnehin egal, weil es in dieser Geschichte gar nicht darum geht, wie (oder wie viele) Wälder nach Wien kommen, sondern um das Wälderle. Denn das hat es ebenfalls nach Wien geschafft, genauer gesagt: In eines der besten Restaurants der Stadt. Oder gar des Landes? Aber der Reihe nach. Denn man muss bei dieser Geschichte ein wenig aufpassen, dass man nicht durcheinanderkommt.

Da ist zum einen besagtes Restaurant, das Mraz & Sohn. Eröffnet wurde es vor knapp 30 Jahren von Vater Markus, mittlerweile sind beide Söhne, Manuel und Lukas, mit an Bord. Für manche steht es „an der Spitze der heimischen Gastronomie“ („Der Standard“), für andere zählt es zu den „spannendsten Restaurants der Stadt“ („Falstaff“). Zur Veranschaulichung der Qualität des Restaurants dienen auch die drei Hauben bzw. zwei Michelin-Sterne.

Ein anderer Protagonist in dieser Geschichte ist Anton Sutterlüty. Nach der Matura zog es ihn nach



Wien, wo er Kunstgeschichte studiert und über viele Jahre als Kunstvermittler gearbeitet hat. Neben seiner Tätigkeit als Kunstvermittler war er auch immer „Käsevermittler“ für seine Freunde in Wien. Kein Wunder, schließlich hat Anton schon als Kind mit seiner Familie eine Alpe im Bregenzerwald bewirtschaftet, später tat er dies als Ferialjob und seit 2001 ist er als Senn auf der Alpe Untere Falz. Und weil die Zahl der Käsefreunde in Wien immer größer wurde, wurde das Käsevermitteln irgendwann zu seinem Hauptberuf. Mittlerweile hat Anton einen beeindruckenden Käsekeller im ersten Bezirk, wo sein Käse reift und gedeiht. Und damit sind wir bei der Verbindung zum Mraz & Sohn. Dort wird den Gästen nämlich unter anderem Antons Käse serviert. Und weil die Herrschaften vom Mraz & Sohn gerne wissen, wo ihre Produkte herkommen und wie sie hergestellt werden, machte sich Manuel auf den Weg von Wien nach Vorarlberg. Um Anton einen Besuch auf der Alpe Untere Falz abzustatten.

Aufmerksame Leser dürften nun bemerken, dass wir dem Wälderle Schritt für Schritt näherkommen. Denn wie es sich gehört, wurde dann auf der Alpe natürlich auch das eine oder andere Feierabendbier getrunken. Sehr zu Freude des Besuchers aus Wien.

Das Wälderle hat ihm ziemlich gut geschmeckt. Und mit gut schmeckenden Dingen kennt er sich bekanntlich aus. Schnell kam man also zum Entschluss: Man will das Bier auch den Gästen im Mraz & Sohn anbieten. „Mir hat das halt einfach extrem getaugt, das Bier. Es spricht für sich selber“, sagt Manuel rückblickend. Und so wurde Anton, der ehemalige Kunstvermittler und heutige Käsevermittler, zum Biervermittler. Vertreter Walter und Geschäftsführer Lukas haben dann eigenhändig die erste Ladung Wälderle – und ein paar Fässer – ins Auto geladen und sich auf den Weg gen Osten gemacht. In der Bundeshauptstadt wurden sie natürlich freudig empfangen und konnten sich von dem doch eher außergewöhnlichen Ambiente des Mraz & Sohn überzeugen. Man kann sagen, es hat ihnen ziemlich getaugt.

Im Grunde ist dies also eine Geschichte über Menschen, die von Westen nach Osten, und andere, die von Osten nach Westen, und wieder andere, die wieder von Westen nach Osten gefahren sind, und irgendwann hatten sie Bier dabei. Und seitdem gibt es unser Wälderle nun in einem der besten Lokale Österreichs, fernab der Bregenzerwälder Heimat. Das taugt nicht nur den Exil-Wäldern in Wien, sondern auch uns.

Mraz und Sohn
Wallensteinstraße 59, 1200 Wien
www.mrazundsohn.at

Anton macht Ke:s
www.antonmachtkes.at



Martin ist unser Kellermeister. Direkt aus seinem Reich und ohne Umweg über die Filteranlage kommt unser Kellerbier.

#nofilter: Gefiltert wird Kaffee, aber nicht unser Kellerbier. So behält es seinen ursprünglichen Charakter und ist angenehm süffig. Es sieht zwar trüb aus – das muss so sein –, der Geschmack ist aber klar und einzigartig.

Unser Kellerbier. Ab sofort in der 0,33-l-Flasche zu je 20 Stk. in der Kiste oder 9 Stk. im Kartonträger.

Außerdem exklusiv bei uns in der Brauerei an der Rampe: in der 0,7-l-Bügelflasche und im 2,0-l-Krug.



Komm' Rampe!

BEI UNS IN DER BRAUEREI AN DER RAMPE VERKAUFEN EUCH HANNES & WALTER BIER, RADLER, LIMONADEN UND ANDERE BESONDERHEITEN. ZEIT ZUM „REOSO“ FINDET SICH MEISTENS AUCH. EIN FRECHER SPRUCH VON WALTER ODER EINE EINDRINGLICHE, HERZERWEICHENDE BITTE VON HANNES, DAS LEERGUT BALD WIEDER ZURÜCKZUBRINGEN, SIND AUF JEDEN FALL DABEI. DAS KÖNNEN WIR MIT SICHERHEIT VERSPRECHEN.

Öffnungszeiten Rampe
MO-FR 07:00-11:30 & 13:00-16:30 Uhr,
sowie SA 09:00-12:00 Uhr

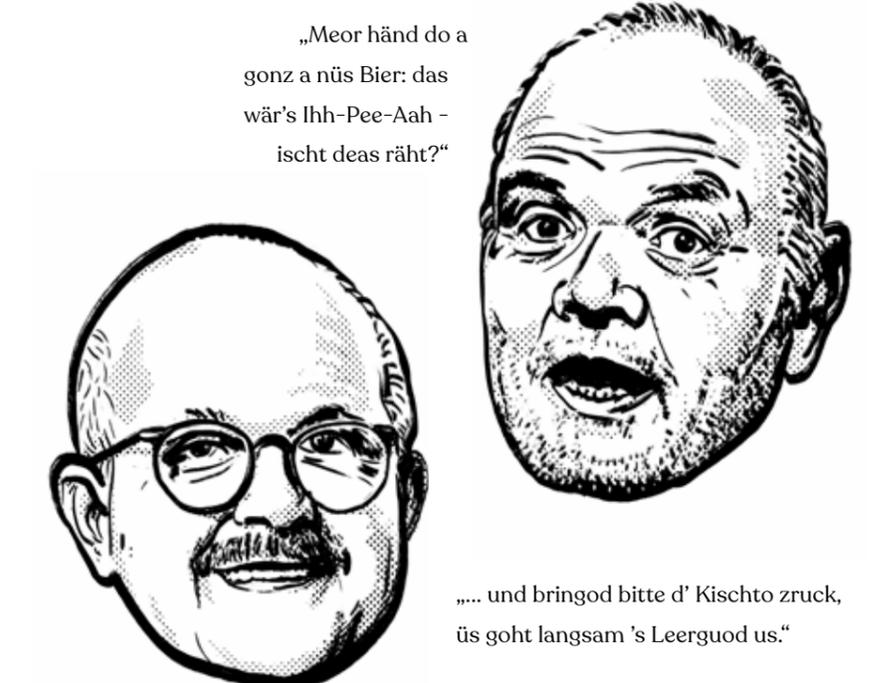
Eigentlich streng limitiert und nur für Mitarbeiter vorgesehen. Aber na gut. Ab sofort verkaufen wir unseren klassischen **Sweater** mit dem Logo gestickt auf der rechten Brust um € 44,-.



Weil's soviel Spaß macht, tüfteln wir immer wieder an neuen Ideen. Bis diese in den regulären Verkauf gelangen, dauert es immer eine Weile - manchmal kommt es gar nicht dazu und wir bieten bestimmte Produkte überhaupt nur an der Rampe an. Aktuell gibt es zum Beispiel den **Brauesig** aus Bockbier oder den **Single Malt Whisky** aus Braugerste bei Hannes & Walter.



Sie ist immer recht schnell vergriffen. Wir lassen trotzdem keine großen Stückzahlen produzieren. Eher lassen wir vielleicht bald mal überhaupt keine mehr machen. Wegen der Exklusivität. Die original Südtiroler Zipfkappe in Schwarz-Rot um € 34,-.



„Meor händ do a gonz a nüs Bier: das wär's lhh-Pee-Aah - ischt deas räh?“

„... und bringod bitte d' Kischto zruck, üs goht langsam 's Leerguod us.“

Das **Keller-** und **Bockbier** gibt's als Spezialabfüllung in der 0,7-l-Bügelflasche ausschließlich an der Rampe zu kaufen - für je € 8,-. Das Kellerbier gibt's zudem im 2,0-l-Vorratskrug für € 21,-. Noch ein Bier, das es nur an der Rampe gibt: Das **IPA** in der 0,33-l-Flasche für € 2,50.

Wälder kann jetzt jeder sein. Ja, wir wissen, dass Stemmeisen und Zündschnur das damals etwas anders gesehen haben. Aber wir finden, mit der Zeit darf man etwas großzügig werden und jeder, der so ein **T-Shirt** hat, darf es als Art Vereinskleidung betrachten und sich dem Club der Bregenzerwälder (Biertrinker) zugehörig fühlen. In verschiedenen Größen und für alle Geschlechter - in Rot oder Weiß. € 23,-



NEUE WEBSITE!

www.brauerei-egg.at

Hier gibt's zusätzliche Inhalte, wie zum Beispiel weitere Geschichten.

 **eggerbier**

Wir finden Instagram toll. Vor allem Hannes & Walter können nicht genug davon kriegen und posten immer wieder Videos und Fotos, die es sonst nirgends zu sehen gibt.

FOLGT UNS, SCHENKT UNS EURE LIKES - WIR SCHENKEN EUCH UNSER BIER AUS.