



Egger

Süffig

Geschichten aus der Brauerei und um die Brauerei Egg

Ausgabe

05

Herbst

2025

€ 0,0

sûs

nô

ëäts?



Was ist los?

Eigentlich gar nicht so viel. Die Brauerei wächst. Stück für Stück. So wie in den letzten Jahren. Und zwar genau dorthin, wo Platz ist – dank euch. **Sus no eats?** Ja sicher. Oder wie wir in der Brauerei sagen: Auf alle Fälle! Was oft wie eine läppische Floskel klingt, nehmen wir uns zu Herzen. Wir stellen Fragen. Wir stellen so viele Fragen, dass wir uns selbst manchmal sogar in Frage stellen. Und genau darum geht's in dieser Ausgabe: Ums Dranbleiben. Ums Neudenken.

Denn manchmal bringt einen genau das weiter, was auf den ersten Blick unnötig scheint. Eine Schleife mehr, ein Gedanke weiter. Ein Perspektivwechsel. Nicht aufhören, nur weil es bequem wäre. Wir sind überzeugt: Wer sich bewegt, bleibt besser im Gleichgewicht. Nicht alles läuft immer reibungslos. Aber Reibung zeigt, wo's noch Luft nach oben gibt – und wo vielleicht schon mehr geht, als man glaubt. Und genau das treibt uns an.

Wege gehen, die andere nicht gehen. Und solche, die zu einem passen. Wie bei einer Wanderung: Der direkte Weg ist oft der schnellste – aber auch der schmuckloseste. Der schönere führt vielleicht über ein paar Umwege. Gibt einem mehr mit. Macht durstiger. Und genau darum geht's. Danke, dass ihr uns zeigt, dass dieser Weg der richtige ist.

Lukas Dörner & Hubert Berkmann
Geschäftsführer Brauerei Egg

Inhalt

Noch eins?	Seite 03
Was braucht's für ein gutes Bier?	Seite 04
Und wie klingt Bier für dich?	Seite 07
FAQ – wie war's?	Seite 10
Muss das sein?	Seite 14
Ist der Pullover neu?	Seite 15
Kannst du die Punkte verbinden?	Seite 16

Impressum: Herausgeber: Brauerei Egg, Gerbe 500, 6863 Egg, Österreich, Konzept / Gestaltung / Text: klebermetzler, Fotos: Markus + Karin Gmeiner, Philipp Kleber, OXA Hittisau, Druck: Vorarlberger Verlagsanstalt, Lektorat: Ewald Schreiber, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Wann war halbe-halbe je eine gute Idee?

Limos sollte man nicht halb-halb machen. Entweder ganz oder gar nicht – denkt sich unser Braumeister. Deshalb hat er sich unseren Cola-Mix noch mal neu aufgemischt. Und so lange an der Rezeptur gefeilt, bis es wirklich gepasst hat. Ob die Mischung Cola/Orange jetzt genau 50/50 ist? Betriebsgeheimnis. Das Design wird auch neu – samt Aludeckel, weil nachhaltiger (dann bei all unseren 0,33-/0,5- und 1-Liter-Limonaden). Kommt 2026. Wird nicht nur neu ausschauen, sondern auch neu schmecken!

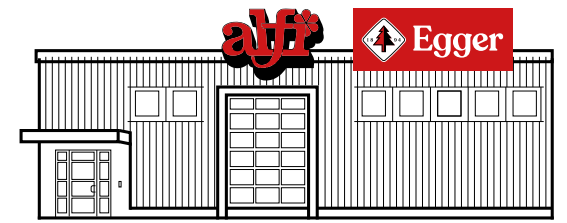


Noch ein Grund für den Diedamskopf?

Ein Grund wäre schon mal die Aussicht. Ein weiterer: Man kommt mit der Bahn fast bis zum Gipfel – ganz ohne große Anstrengung. Und jetzt ist noch ein Grund dazugekommen. Oder genau genommen: vier. Denn die Brauerei Egg ist ab sofort am Diedamskopf vertreten. Das Schöne daran: Man kann mit der Bahn ganz nach oben fahren – und sich von dort gemütlich nach unten probieren. Los geht's im Panoramarestaurant auf der Bergstation, weiter zur Breitenalpe in den Käsker, dann zur Wedelstube an der Mittelstation – und zum Abschluss ins Café Bistro bei der Talstation. Serviert wird Spezial und Jokl, offen und in der Flasche. Dazu unsere Limos – und ausgewählte Handelsware wie Weizenbier und andere Softdrinks. Wir freuen uns riesig. Weil es schön ist, wenn in der Region zusammengeht, was zusammengehört. Und weil die Aussicht noch besser wird, wenn man ein Egger in der Hand hält.

Was hat die Brauerei Egg in Lingenau zu suchen?

Ganz einfach: Platz. Und den gibt's bei uns in Egg langsam nicht mehr. Deshalb haben wir auf dem Alfies-Areal in Lingenau ein neues Lager bezogen – mit rund 1.800 m² Fläche, 1.380 Palettenplätzen oder rund 41.520 Kisten Fassungsvermögen. Apropos Fass: Den frei gewordenen Bereich haben wir genutzt und gleich eine neue Fassfüllanlage eingebaut. Die alte hatte rund 50 Jahre auf dem Buckel – und sagen wir's, wie's ist: Eng war's auch. Jetzt läuft alles ein bisschen freier, ein bisschen moderner, ein bisschen besser. Und Egon? Der freut sich. Zu Recht.



Mehrweg statt mehr Müll?

Kurze Antwort: Ja. Lange Antwort: Ja, weil wir's einfach halten wollen. Unsere Biere und Limonaden gab's immer schon in Mehrweg-Glasflaschen. Jetzt verzichten wir auch bei den Handelswaren, die unser Sortiment abrunden, komplett auf PET. Kein zusätzliches Pfand-Chaos, weniger Kunststoff im Kreislauf.



Wie viel Gelb erträgt ein rotes Herz?

Die Brauerei Egg sieht eigentlich immer Rot. Für die Ösi-Borussen haben wir eine Ausnahme gemacht – ein Fanclub des Borussia Dortmund, 400 Mitglieder stark, mit Basis im Ländle. Und warum? Weil's auf menschlicher Ebene passt. Und weil bei ihnen nicht nur der Fußball zählt, sondern auch Gemeinschaft. Und dazu passt unser Bier. Unser Logo? Ausnahmsweise gelb. Auf dem Fanbus. Und im Clubheim.

--- > EINE WÄLDER-WEISHEIT SAGT: EINES IST IMMER NOCH GEGANGEN. DAS GILT MEIST FÜRS NÄCHSTE BIER. GILT ABER AUCH FÜR FRAGEN, DIE EINEM SO DURCH DEN KOPF GEHEN. DARUM HABEN WIR EIN PAAR DAVON DIREKT IN EINE KISTE GEPACKT. REINGREIFEN, FLASCHE RÄUSNEHMEN – UND SCHAUEN, WAS SICH DRAUS ENTWICKELT. FÜR ALLE, DIE BEIM TRINKEN NICHT NUR REDEN, SONDERN AUCH NACHDENKEN. ODER UMGEKEHRT.

Wie viele Bier macht einen richtigen Abend? Kommt nicht auf die Menge an. Sondern auf den Moment. Und auf die Menschen, mit denen man's trinkt. Genuss schlägt Geschwindigkeit. Und wer's richtig macht, weiß eh, wann's genug ist. Oder wann „ehs noch“ wirklich passt.			Wie mache ich mein Bier auf? Früher ging das mit dem Handy (Knochen), heute mit 300-MP-Kameras nicht mehr so gescheit. An der Kiste geht's natürlich. Oder mit einem zweiten Bier – wenn man's kann. Am Ende hilft: ein gescheiter Öffner (siehe Fanartikel auf Seite 6).
	Der Weg ist das Ziel – aber da kommt's ganz drauf an, wie lang der Weg wirklich ist. Und was das Ziel überhaupt soll. Im Zweifel sagen wir: Ja, man muss, sondern weil man's kann.		
Sind drei kleine Bier besser als zwei grobe? Das kommt ganz drauf an. Aber wenn der Durst größer ist, lautet die Antwort: ja. Drei kleine bleiben länger kalt, man hat öfter Grund zum Anstoßen – und wer öfter anstößt, hat öfter Gelegenheiten, in die Augen zu schauen.			
	Ist Radler eigentlich noch Bier? Klare Antwort: Ja. Für Pursten ein Vergleichen für alle anderen eh durchwegs brauchbarer Konditioniertrink. Wenn schon, dann lieber sauer als süß. Nicht alles muss man verstehen. Uns zu nützen – das gilt für Menschen genauso wie fürs Bier.		Helles oder Dunkles? Man darf muss aber nicht wählen. Eines nach dem anderen geht auch. Wobei: Das Helle passt zu mehr Gelegenheiten – dann passt besonders gut.
	Geht Bier auch ohne Glas? Klar geht's. Aber das Einschenken ist fast schon eine Zeremonie – mit Schaumkrone und allem Drum und Dran. Es macht den ersten Schluck einfach besser. Wobei: Unsere Flaschen sind ja streng genommen auch aus Glas. Zählt also irgendwie auch.	Was ist das perfekte Wetter für ein Bier? Wenn man Durst hat. Oder anders gesagt: Es gibt kein schlechtes Wetter, nur schlechtes Bier. Hauptsache, das Bier ist nicht warm. Und man hat jemanden dabei, der mittrinkt. Oder wenigstens jemand, der noch mal eins holt.	

Was braucht's für ein gutes Bier?

MALZ, HOPFEN, HEFE, WASSER – LOGISCH. ABER SUS NO EATS? WIR SAGEN JA. DENN WER GLAUBT, DASS ES DAMIT GETAN IST, DER HAT ENTWEDER NOCH NIE BIER GEBRAUT – ODER NOCH NIE DRÜBER NACHGEDACHT. UND GENAU DA SIND WIR BEIM PUNKT: VIELLEICHT IST GUTES BIER GAR NICHT NUR EINE FRAGE DER ZUTATEN, SONDERN EINE FRAGE DER HALTUNG.

Warum Fragen wichtiger sind als Antworten

In der Brauerei Egg wird viel gefragt. Nicht aus Unsicherheit, sondern aus Prinzip. Denn besser wird man nicht durch das, was man ohnehin schon weiß, sondern durch das, was man hinterfragt. Wer nichts fragt, bleibt stehen. Und Stillstand passt nicht zu einem Produkt, das in Bewegung bringt.

Die Menschen dahinter

Man kann sich viel einbilden auf Prozesse, Qualitätssicherung und Maschinenparks. Aber am Ende sind es die Leute, die es ausmachen. Die, die früh kommen und spät gehen. Die, die neue Ideen einbringen – und trotzdem wissen, wie man's schon vor zwanzig Jahren gemacht hat. Die, die sich nicht nur ums eigene Eck kümmern, sondern ums Ganze. Bier ist ein Mannschaftssport. Und die wichtigste Zutat, die bei uns drinsteckt, steht auf keinem Etikett: Feingefühl. Und das kann man nicht automatisieren.

Fragen, die man nicht googelt

Natürlich gibt es die offensichtlichen Fragen: Wie viel Hopfen gehört in den Sud? Wie heiß muss die Würze sein? Aber die wirklich entscheidenden Fragen sind andere: Wie verändert sich der Geschmack, wenn die Wasserhärte nur minimal schwankt? Ist eine längere Reifung im Tank nicht doch sinnvoller als eine schnellere Auslieferung? Das sind Fragen, die man nicht im Internet nachschaut. Sondern auf die man nur durch Erfahrung, Ausprobieren – und manchmal auch durch Fehler – kommt. Genau das macht das Brauen zu einem Handwerk. Und nicht zur bloßen Produktion.

Umwege, die etwas erzählen

Und dann gibt's noch die Fragen, die zwischen den Zeilen stehen. Zum Beispiel: Welche Umwege zahlen sich aus? Wer schon mal bei einer Brauereiführung dabei war, weiß: Bei uns geht's nicht geradeaus. Es ist verwinkelt, manchmal ein bisschen

unlogisch – aber genau das macht es aus. Die alten Wege, die neuen Ideen, das Gewachsene. Man könnte alles glätten, vereinfachen, geradliniger machen. Aber dann wär's halt nicht mehr die Brauerei Egg. Unser Weg war nie der kürzeste. Aber einer, auf dem wir uns zurechtfinden. Weil er mit jeder Kurve ein bisschen mehr von uns erzählt.

„Sus no eats?“ ist darum bei uns kein „Friss oder stirb“. Sondern eher ein: „Schon mal drüber nachgedacht?“ Eine Einladung, mitzudenken. Weiterzudenken. Und manchmal sogar umzudenken.

Wie weit muss man gehen, um weit zu kommen?

Unser Bier war schon über dem Arlberg. Und ja – es ist schön, wenn auch außerhalb des Ländles jemand „Wälderle“ sagt. Aber unser Hauptgeschäft bleibt hier. Nicht aus Bequemlichkeit. Sondern weil es passt. Denn je näher wir dran sind, desto besser ist's für alle: für die Frische, fürs Klima – und für die Kisten, die nach dem Leeren eher wieder zurückkommen. Mehrweg funktioniert nur, wenn die Wege nicht zu weit werden. Und Glas ist uns lieber als Dose oder Plastik – nicht weil's einfacher ist, sondern weil's besser passt zu unserem Anspruch. Klar könnten wir expandieren. Wir könnten unser Bier in Einwegflaschen füllen, es irgendwo zentral abpacken und durch halb Europa schicken. Aber dann wär's nicht mehr das Gleiche. Dann wär's nicht mehr „Wälderle“. Deshalb bleiben wir lieber in der Nähe – und denken lieber länger nach als weiter weg.

Zeit ist eine Zutat

Bei uns wird nix beschleunigt, was Zeit braucht. Nicht der Gärprozess. Nicht die Reifung. Nicht die Entscheidung, ob etwas wirklich passt. Weil wir glauben: Wenn etwas gut werden soll, muss man ihm die Zeit lassen, die es braucht. Natürlich verändert sich vieles. Neue Produkte entstehen. Neue Ideen kommen auf. Aber bevor wir was Neues machen, fragen wir uns: Passt's zu uns? Macht's das Bier besser? Nicht nur schneller. Oder trendiger. Sondern besser. Denn wir müssen nicht aufholen. Wir müssen nicht überall dabei sein. Wir müssen nur ehrlich bleiben. Und genau hinschauen, wo's Sinn macht, einen Schritt weiterzugehen. Ohne zu vergessen, woher wir kommen – und warum wir das Ganze überhaupt machen.

Und das mit der Kiste auf dem Cover?

Ja, das war so eine Idee. Ein Bild, das man nicht allzu ernst nehmen muss – aber schon erklären kann. Fast wie in der Antike, als einer die Welt geschultert hat. Nur dass es bei uns keine Weltkugel ist, sondern eine Kiste Bier. Vielleicht, weil sie unsere Welt ist. Vielleicht, weil's nichts Besseres gibt, als sie an einem Sommertag aus der Bregenzerache zu heben. Oder weil man eine Kiste Bier nicht nur hebt, sondern auch teilt. Weil sie Fragen aufwirft. Geschichten erzählt. Und am Ende oft mehr erklärt als der Rest da draußen.

Ein gutes Bier erkennt man nicht nur am Geschmack.

Sondern an der Haltung, die auch dann hält, wenn man bis zum Hals im Wasser steht.



Wie viel Neues passt in den alten Gasthof?



Ziemlich viel, wenn man Mut zum Verändern hat. Aus dem „Gasthof Ochsen“ wurde OXA – ein Ort, der sich nicht an alten Regeln festhält, aber auch nicht so tut, als wäre früher nichts gewesen. Ein neuer Name, der zeigt, dass es weitergeht. Und mit den Schwestern Anna und Eva, zwei Frauen, die ihn mit neuem Leben füllen.

OXA, das klingt nach Zukunft. Und wenn man weiß, dass hier früher der „Ochsen“ war, braucht man keine Brille, um den Zusammenhang zu sehen. Ein neues Kapitel also. Nur dass diesmal alles ein bisschen leichter ist: digitaler, offener – und mit einem klaren Blick dafür, was gute Gastfreundschaft ausmacht. Freiraum statt fixer Abläufe, ehrliche Kulinarik, ein Zuhause auf Zeit – so beschreibt sich OXA selbst. Und wir finden: Man sollte sich nicht verbiegen müssen. Nicht beim Urlaub. Und sowieso nicht beim Bier.



Anna und Eva sind keine Gastro-Zufallstreffer, sondern waren schon früh mittendrin. Aufgewachsen im „Das Schiff“ nebenan – dem Hotel ihrer Eltern – haben sie dort von klein auf mitgearbeitet. Irgendwann hat's dann gepasst. Oder besser gesagt: Als der frühere Betreiber vom Ochsen auf sie zugekommen ist, haben sie die Gelegenheit beim Schopf gepackt. „Manche Chancen klopfen nur einmal – und dann sollte man besser aufmachen“, wie Eva sagt. Und obwohl die Zeiten gerade nicht unbedingt nach Neugründungen und Umbau schreien, war die Entscheidung schnell gefallen.

Umbau? Bis zum Schluss. Eröffnung? Punktlandung. Und wie so oft im Wald: Handwerker, auf die man sich verlassen kann. Das neue Konzept? Kommt an. Muss man nur in die Google-Bewertungen schauen: „Beste Idee, um den Urlaub zu genießen“, schreibt da jemand.

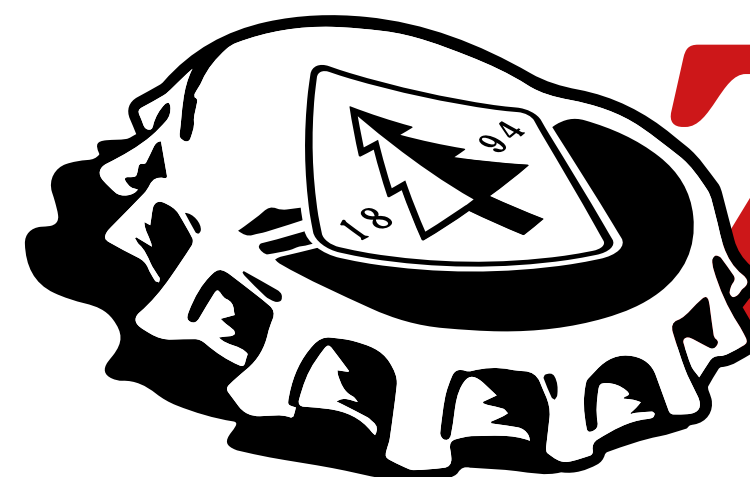
Dass früher im Ochsen Evas Taufe gefeiert wurde, passt irgendwie auch dazu. Bald wird hier übrigens auch sonntags gebruncht – mit allem Drum und Dran. Und weil Egger Bier bekanntlich auch zum Brunch passt, steht es natürlich mit auf der Karte.

Der Dry
January
kann
kommen:



So süffig war alkoholfrei
noch nie: Unser neues
Cola Mix. Ab nächstem
Jahr in der **0,33-**, **0,5-** und
1,0-L-Flasche.

FLOP
ZISCH



KLING Du
verstehst
Bier?

GLÜCK
GLÜCK

AHH

Dann bist du sicher ein guter Bier-Übersetzer. Also jemand, der unsere
Ware übersetzt – von der Brauerei zur Kundschaft. Vorausgesetzt,
du hast einen LKW-Führerschein. Voll hin, leer zurück. Von A wie
Alphütte bis Z wie Zeltfest. Oder einfacher gesagt: **Wir suchen einen
LKW-Fahrer.** Klingt das interessant? Dann bewirb dich jetzt unter
ld@brauerei-egg.at. Der LKW steht bereit. Und das Feierabendbier
nach getaner Arbeit auch. **Brumm, brumm!**



Wie war's?

Kurz gesagt ist das FAQ Bregenzerwald ein mehrtägiges Festival für Austausch und Fragen an die Zukunft, das seit 2016 jedes Jahr im Bregenzerwald stattfindet. Weil es somit heuer zum zehnten Mal stattgefunden hat und die Brauerei Egg seit Anbeginn stolzer Sponsor ist, gratulieren wir recht herzlich.

Grob gesagt geht es um Gespräche, Vorträge & Diskussionen mit Expert:innen aus Wissenschaft, Wirtschaft, Kunst, Politik und Kultur. Aber auch Konzerte, Kunst & Kulinarik in ungewöhnlichen Locations wie Scheunen, Bergwiesen oder Gasthäusern. Sowie Workshops & Begegnungen, die die Besucher:innen selbst aktiv einbinden. Die Themen drehen sich um Zukunftsfragen: Arbeit, Zusammenleben, Nachhaltigkeit, Technik, Gesellschaft, Sinn – also „Fragen an das Leben“, die uns alle betreffen.

Das klingt ein wenig theoretisch. Wie es wirklich war, erfahren wir jetzt von Robert „Hille“ Hiller, der sich das Ganze mal genauer angeschaut hat.

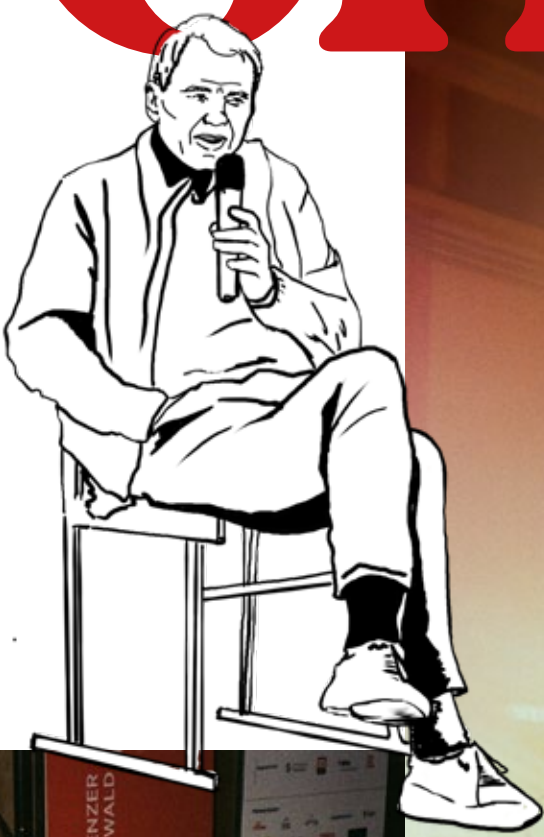


Los ging es zu Fuß. Laut Festivalmacher Martin Fetz sind es vom Landamann-Saal bis zur Eventlocation etwa 15 Minuten. Laut Google Maps schon eher 40. Mit Bierkiste brauchten wir dann 55. Unten bei der Gschwendtobelbrücke erwartete uns aber kulinarische und musikalische Entschädigung.



Oh!

In der überdachten Brücke, trotzdem mit Bademantel: Monobrother aus Wien mit eigens geschriebenem Sprechgesang, begleitet von Benny Omerzell mit ebenso eigens komponierter musikalischer Begleitung.



Eine der Hauptlocations war die große Halle der Zimmerei Kaufmann in Reuthe. Hier sprachen, sangen und unterhielten zum Beispiel: Armin Wolf, André Heller, Igor Levit und der Prinz Grizzley. Süßerweise begleitet von Raphaela Wirrer, die ansonsten im Hirschen in Schwarzenberg für die Patisserie zuständig ist.



ahhh!

Auch die Ländler durften beim FAQ Bregenzerwald etwas beisteuern: In der CampusVäre gab es mittels Workshops (Töpfen und Tücher färben) die Möglichkeit, teilzunehmen und dann bequem per Bus zur Eröffnung zu fahren. In der Bergstation Baumgarten wurde offiziell eröffnet.



Vor der großen Halle sorgte Koch Patrick Schindler aus Zürich mit einer großen Flamme und langen Spießen für überraschende kulinarische Ereignisse. Nämlich ungewöhnliche Kebapspieße, die trotz des Ungewohntseins ganz schnell aufgegessen waren.



In Wahrheit war Hille schon zwei Tage zuvor an der Subersach unten, um die Bierlieferung und das Festmaterial zuzustellen. Der Bademantel-Auftritt von Benny Omerzell hat ihn daher nicht unerwartet getroffen.

Von der Niedere hat man eine gute Aussicht,
sagt man. Grund genug, dass das FAQ hier
seit zehn Jahren Jahr für Jahr vorbeischaute.
Die Kühe wissen das schon länger.

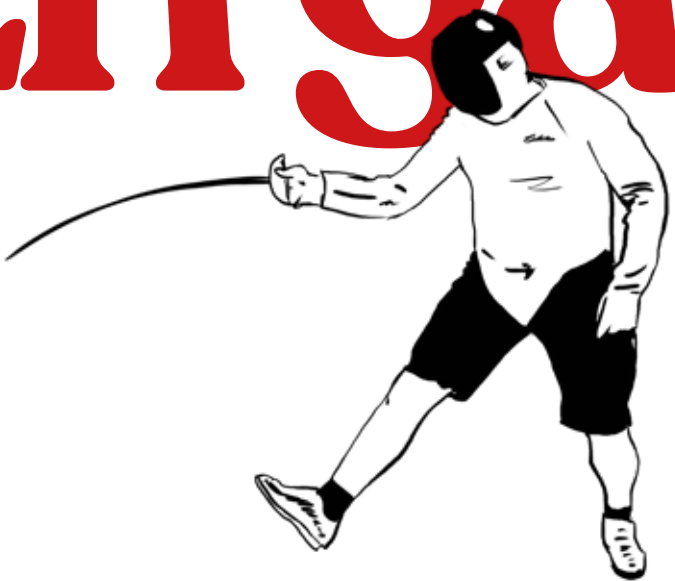


Schluss mit lustig: hier lernt Robert, dass
Yoga nicht so leicht ist, wie er sich das
vorgestellt hat. Nach dieser Stunde setzt
er sich gerne wieder in seinen LKW.



Ein persönliches Foto mit der Yoga-Lehrerin Theresa Feuerstein gab's
dann doch noch. „Es war zwar schlimm, aber auch ganz schön“, ist
die Zusammenfassung von Robert. Theresa war dann auch sichtlich
erleichtert, dass sie mit ihrer eigentlichen Yoga-Gruppe im dafür
vorgesehenen Raum in der Wälderin wie geplant fortfahren konnte.

En garde!



Im Dorfsaal Mellau lernt Hille, wie man fair
angreift, elegant pariert – und am Ende
trotzdem noch ein Bier miteinander trinken
kann. Und das nicht mit irgendwem, sondern
mit dem vierfachen Europameister und
Olympiateilnehmer Max Hartung.

Erkenntnis: Einer für alle, alle für einen. So
ähnlich ist's auch bei der Brauerei Egg.



Oben auf der Niedere
sitzen sie in der Wiese
und zahlen Eintritt. Noch
weiter oben schweben
sie vorbei – gratis, aber
nicht umsonst. Mit etwas
Glück nehmen sie sogar
was mit. In beiden Fällen:
unbezahlbar.

mjam!

Robert schaut zwischenzeitlich immer wieder
nach, ob es bei Corina und Guni was zum Essen
gibt. Erlöst wurde er dann zwar erst am letzten
Abend, das dafür aber ausgiebig.



Statt heißer Seelen gibt's dieses Mal
eine kulinarische Reise in 9 Gängen von
den zugreisten Köchen vom Mochi aus
Wien, Milena Broger und Erik Pedersen
sowie Patrick Schindler.



Am Schluss war er dann aber wieder froh,
dass er zurück in der Brauerei war, wo er
hingehört. Von den Erlebnissen, die er
gesammelt hat, wird er seinen Kollegen
allerdings noch lange erzählen.



Muss man jeden Trend
mitmachen? Wir von der Brauerei
Egger sind der Meinung: nein.
Aber beim Eisbaden machen wir eine
Ausnahme – unter einer Bedingung:
Nur mit einem Bier in der Hand.
Denn was ist besser als ein
wohltemperiertes Bier? Quasi ohne
Kühlschrank, dafür mit natürlicher

Durchflussskühlung. Die Temperatur ist ideal –
fürs Wälder Spezial und fürs
Immunsystem ebenso.

Ob das gesund ist?
Keine Ahnung.
Aber es fühlt sich
zumindest so an.

Muss
das
sein?

Fan- Artikel



Meterstab Sola
€ 12,-

Baseball-Kappe
€ 24,- eine Größe

T-Shirt Jokl
€ 29,- Größen S – XL

Glas Tulpe
€ 3,- 0,33 l

Glas Cleveland
€ 3,- 0,33 und 0,5 l

Gewürzmischung
€ 11,- 130 g

Zimmermann-Bleistift
€ 2,50

Glas Willibecher
€ 3,- 0,33 und 0,5 l

Flaschenöffner
€ 3,-

Zipfelkappe
€ 34,- eine Größe

Pullover grau
€ 52,-

Auf alle Fälle
€ 29,- Größen S – XL

T-Shirt weiß
€ 29,- Größen S – XL

T-Shirt rot
€ 29,- Größen S – XL

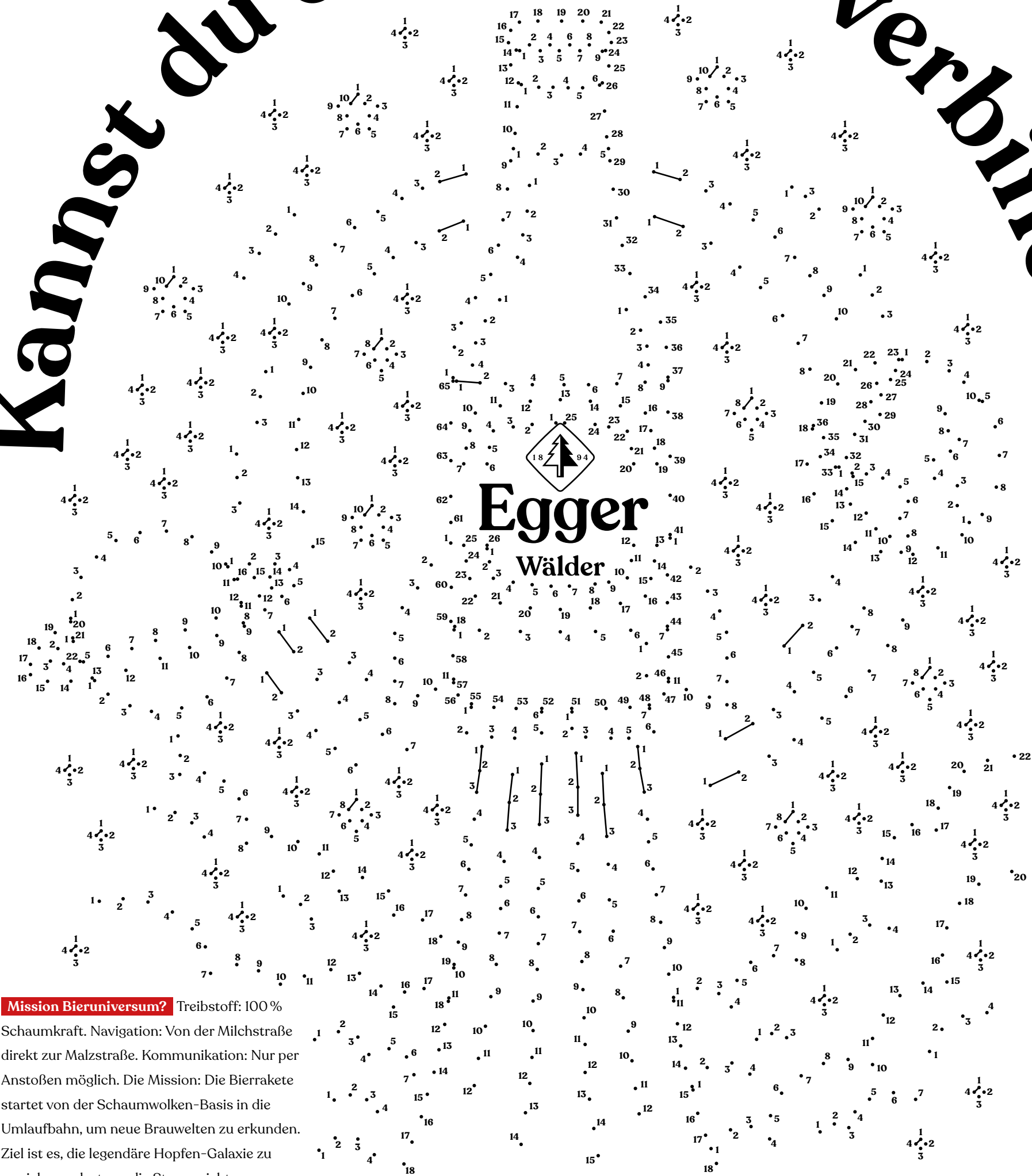
Jasskarten Piatnik
€ 3,-

Pfeffermühle Holz
€ 69,-

Bierkrug
€ 3,- 0,5 l

Diese Artikel
sind bei uns
in der Brauerei
an der Rampe
erhältlich

Kannst du die Punkte verbinden?



Mission Bieruniversum? Treibstoff: 100 %
Schaumkraft. Navigation: Von der Milchstraße
direkt zur Malzstraße. Kommunikation: Nur per
Anstoßen möglich. Die Mission: Die Bierrakete
startet von der Schaumwolken-Basis in die
Umlaufbahn, um neue Brauwelten zu erkunden.
Ziel ist es, die legendäre Hopfen-Galaxie zu
erreichen – dort, wo die Sterne nicht nur
funkeln, sondern auch prickeln.

Brauerei Egg, Gerbe 500, 6863 Egg, Bregenzerwald, Österreich
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 07:00 bis 11:30 und 13:00 bis 16:30, SA von 09:00 bis 12:00 Uhr.
Und wenn du trotzdem nicht bei uns vorbeikommst, besuch uns doch dafür im Internet:



 **eggerbier, www.brauerei-egg.at**