



Egger

Süffig

Geschichten aus der Brauerei und um die Brauerei Egg

Ausgabe

06

Herbst

2026

€ 0,0



Pffft!

Die Branche steht unter Druck. Man munkelt, dass weniger Bier getrunken wird, der Wettbewerb wird härter. Umso schöner, dass wir wie schon die Jahre davor von etwas anderem berichten dürfen: Wachstum. Das nehmen wir keineswegs für selbstverständlich.

Mehr Bier ausgeschenkt, mehr Bier ausgestoßen, mittlerweile 37 Mitarbeiter. Das macht schon Lust, ein Bier aufzumachen! Aber Wachstum bringt auch seinen eigenen Druck mit. Mehr Abläufe, mehr Abhängigkeiten und mehr Dinge, die zusammenspielen müssen.

Trotzdem: Wir bleiben eine kleine Brauerei. Unser Platz ist beschränkt. Wenn der Raum begrenzt ist, muss man dem Alten seinen Platz lassen und dem Neuen einen finden. Alles muss sich einfügen.

Deshalb investieren wir in den kommenden Jahren noch einmal deutlich mehr. In die Produktion, in unsere Abläufe und überall dort, wo es notwendig ist. Nicht, um plötzlich eine große Brauerei zu werden, sondern um als kleine immer besser zu werden.

Klein bleiben und trotzdem wachsen. Gerade ist das wohl unser Rezept. Genießt die neue „Süffig“-Ausgabe. Und wenn ihr schon keinen Druck rausnehmen könnt, dann zumindest die Luft aus dem Glas.

Lukas Dörner und Hubert Berkmann
Geschäftsführer Brauerei Egg

Die Brauerei zum Aufhängen

2027 ist laut chinesischem Kalender das Jahr der Ziege. Hat mit unserem Kalender jetzt zwar nix zu tun, aber gut zu wissen. Unserer hängt nämlich an der Wand statt im Sternzeichen. Und statt Landschaften, Sportwagen oder Karpfen mit Zusatz zeigt er die Brauerei. Genauer: die Leute, die sie ausmachen. Ab sofort für € 19,00 inkl. MwSt. an der Rampe und beim Behmann in Egg.

Platz da, Fassfüller rein

Die Bierkisten sind nach Lingenau gerückt, der neue Fassfüller dafür an ihren alten Platz. So geht das bei uns eben. Nach vielen Jahren war es Zeit für eine moderne Anlage, die schneller und effizienter arbeitet. Bier wurde also durch Bier ersetzt. Und Egon hat beim Fässerfüllen jetzt trotzdem mehr Platz.

Jokl kommt gut an

Jokl ist süffig und frech. Und wie sich herausstellt, im Ländle ziemlich beliebt. Von all unseren Bieren hat er zuletzt die größte Entwicklung hingelegt und ist mittlerweile ein echter Erfolgsfaktor. Das freut uns und macht Lust auf mehr. Mehr Jokl natürlich. Die Schaumkrone obendrauf: Bei der Bier Trophy 2026 Österreich holte er mit 95 Punkten den Sieg in der Kategorie Helles Lagerbier.

Es pfff-eift!

Wer braucht schon eine WM in Übersee, wenn ,man auch im eigenen Dorf Fußball schauen kann? Da geht's zack, zack, es gibt Zack Zack und immer öfter auch unser Bier. Das freut uns, denn immer mehr Fußballvereine im Ländle setzen auf Egger. Neu dabei ist der FC Sulzberg. Nur die Hydration Break von der WM finden wir gut. Vor allem für die Zuschauer.

Wir haben den Dreh raus

Bevor es bei unseren Limos pfff macht, muss erst einmal der Deckel runter. Der war bisher aus Plastik, jetzt haben wir auf Aluminium umgestellt. Schaut hochwertiger aus, passt einheitlich zu unseren Flaschen und trägt jetzt sogar unsere Tanne oben drauf. Und weniger Plastik ist sowieso gut.

Pffft!	Seite 03
Nachts in der Brauerei	Seite 04
Poster zum Rausnehmen	Seite 08
Wie lässt du Druck ab?	Seite 10
Golf ≠ Golf	Seite 12
Ein Blick ins Panoramahaus	Seite 13
Komm' Rampe!	Seite 14
Unsere neuen Kappen	Seite 15
Bastel dir einen Jokl	Seite 16

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

Ein Kronkorken hat 21 Zacken. Eine Kiste hat 20 Bier. Macht 420 Zacken pro voller Kiste. 90 Kronkorken haben übrigens 1.890 Zacken. Vier weniger als unser Gründungsjahr 1894. Zufall? Ja. Wir haben trotzdem zweimal nachgerechnet.

Eine Spraydose steht unter Druck. Drückt man aufs Ventil, macht sie Pffft und der Inhalt kommt raus. Technisch betrachtet also der nützlichste Verwandte unseres Pfffts: kein Bier, kein Genuss, nur Physik. Verwandtschaft kann man sich bekanntlich nicht aussuchen.

Das leiseste Pffft der Welt gibt es im Weltraum. Im Vakuum kann sich Schall nämlich nicht ausbreiten. Bier wurde dort übrigens auch noch keines getrunken. Aber man muss ja nicht größenwahnsinnig werden. Wir bleiben in Vorarlberg.

Luft aus dem Fahrradreifen: schlecht. Luft aus dem Bierglas: sehr gut. Denn dort hilft weniger Luft meistens mehr Bier. Es kommt also gar nicht darauf an, ob die Luft rausgeht, sondern wo. Wir empfehlen eindeutig die Variante mit dem Glas.

Eine Bierkiste kommt nach dem Austrinken wieder zu uns zurück, wird gewaschen, neu befüllt und fährt wieder los. Bei durchschnittlich 50 Umläufen und 20 Flaschen macht das rund 1.000-mal Pffft pro Kistenleben. Mehrweg kann sich hören lassen.

Der Bierdeckel heißt Bierdeckel, weil er früher tatsächlich auf dem Bier lag. Vor allem, damit nicht jeder mit sechs Beinen mittrinken konnte. Heute liegt er meistens darunter. Irgendwann hat er einfach die Seiten gewechselt.

Nachts in der

Pffft! Ein Überdruckventil lässt Druck ab. Florian, Brauer in der Brauerei Egg, bleibt unbeeindruckt. Auch wenn es gerade einmal zwei Uhr früh ist. Ohnehin scheint hier um diese Uhrzeit einiges anders zu sein. In der Brauerei stehen alle Türen offen. Die Fenster auch. Im Bregenzerwald ist es ja bekanntlich noch sicher. Aber dass man es gleich so herausfordern muss?

Der Grund ist weniger spektakulär: Es ist heiß. Richtig heiß. Im Sommer klettert die Temperatur im Sudhaus schon frühmorgens auf über 40 Grad. Deshalb führt einer von Florians ersten Wegen einmal quer durch die Brauerei: Fenster auf. Türen auf. Alles auf.

Warum im Dunkeln starten? Florian beginnt seinen Arbeitstag von Montag bis Freitag um 02:30 Uhr. Nicht, weil Brauer grundsätzlich nachtaktiv sind. Sondern weil in einer kleinen Brauerei, wie es die in Egg ist, vieles nacheinander passieren muss.



Bestimmte Leitungen werden mehrfach gebraucht. Florian muss mit seinem Sud durch sein, damit dann die Kollegen im Keller weitermachen können. Was größere Brauereien im Schichtbetrieb lösen, löst man in Egg anders: Florian fängt einfach früher an. Er arbeitet, wenn die anderen schlafen, damit die anderen arbeiten können, wenn sie wach sind.

Er arbeitet, wenn die anderen schlafen, damit die anderen arbeiten können, wenn sie wach sind. Und im Sommer hat das Ganze noch einen Vorteil: Zumindest die ersten Stunden ist es im Sudhaus ein bisschen weniger heiß. Ein bisschen zumindest. Um 02:50 Uhr zeigt das Thermometer bereits 28 Grad. Florian drückt jedem von uns ein großes Wasser in die Hand. Das wird nicht reichen.

Brauerei

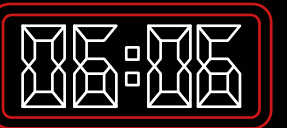
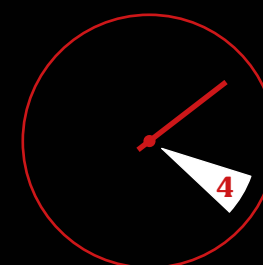
Und wer ist eigentlich Florian? Eins nach dem anderen. Wer ist der Mann überhaupt, der hier jeden Morgen loslegt, wenn die meisten anderen noch nicht einmal ans Aufstehen denken?

Florian ist seit drei Jahren Brauer in Egg und wird hier liebevoll „Raketen-Florian“ genannt. Passt zum Programm. Eine Rakete macht schließlich auch ordentlich Pffft. Die Ausbildung zum Brau- und Getränketechniker hat er bereits hinter sich. Drei Jahre hat sie gedauert. Jetzt setzt er noch einen drauf und macht neben der Arbeit die Ausbildung zum Meister. Das erklärt auch, warum Florian zwischendurch immer wieder aufs Handy schaut.

Wer glaubt, dass er die Wartezeiten mit Scrollen verbringt, liegt falsch. Er lernt. Überhaupt treffen bei seiner Arbeit Alt und Neu ziemlich direkt aufeinander.



Mittlerweile begleitet ihn ein iPad durchs Sudhaus und schreibt Teile des Sudberichts automatisch mit. Temperaturen zum Beispiel. Früher wurden die regelmäßig von einem alten Thermometer abgelesen und von Hand auf einem Zettel notiert. Das iPad nimmt ihm heute das Mitschreiben ab. Hinschauen muss Florian trotzdem selbst.



Wo ist Florian? Einmal kurz auf die Uhr geschaut und schon ist Florian wieder weg. Das kommt uns bekannt vor. Und wird es im Laufe der Nacht noch öfter. Wir versuchen einmal, ihm zu folgen. Keine Chance. Durch einen Raum, um die Ecke, durch den nächsten, vorbei an einer halb verdeckten Tür. Weg ist er. Dabei merkt man ziemlich schnell: Diese Brauerei ist gewachsen. Und zwar wortwörtlich. Über die Jahre kamen Räume, Anlagen und größere Technik dazu.



Heute hängt vor einer Tür ein Metallkoloss von der Decke, an dem man sich erst einmal vorbeischlängeln muss. Wir lassen uns sagen: Malzsilos. Auch die sind mit den Jahren größer geworden. Der Ausstoß schließlich auch. Und irgendwo dahinter taucht Raketen-Florian wieder auf.



Was macht der eigentlich die ganze Zeit? Fragt man Florian, wohin er ständig verschwindet, merkt man schnell: Ein Brauer braut offenbar nicht nur Bier. Zumindest nicht in Egg.

Während der Sud seine Zeit braucht, erledigt Florian all die Dinge, die sich am besten machen lassen, solange der Rest der Brauerei noch schläft.

Er füllt Salz in die Entkalkungsanlage, spült die Schaugläser am Wassertank des Dampfkessels durch und betätigt Ventile und Hebel – nicht weil gerade etwas passiert, sondern damit sie auch dann noch funktionieren, wenn einmal etwas passieren sollte.



Ganz unbemerkt ist es hell geworden. Während draußen der Bregenzerwald aufwacht, ist Florian schon seit Stunden bei der Arbeit. Und langsam geht es auf die Zielgerade.



Dann geht es runter zur Flaschenwaschanlage. Im Absetztank sammelt sich über den Tag, was die Natronlauge von den zurückgekehrten Flaschen gelöst hat: Sedimente, Dreck und jede Menge alte Etiketten. Auch das muss raus, bevor der nächste Tag beginnt.

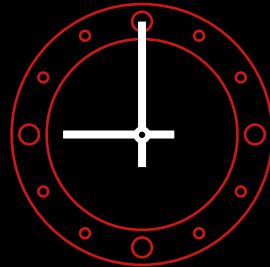


Gegen 11:15 Uhr ist Florians Arbeit beinahe erledigt. Die Würze geht über ein Rohrsystem hinunter in den Whirlpool. Der befindet sich im Reich von Kellermeister Martin. Aber das ist eine andere Geschichte.

Dann fehlt nur noch der undankbarste Teil: Beide Pfannen werden von Hand geschrubbt.

Zwischendurch braucht der Ölbrenner einen Reset. Der Sauerbuttank wird umgepumpt, damit wieder Platz für die nächsten Sude ist.

Und irgendwo macht es plötzlich: Pffft. Eine Flasche Sprudler geht auf. Bei der Hitze kann man einfach nicht genug trinken.



Gegen 9 Uhr ist das Läutern durch. Die klare Würze kommt zurück in den ersten Kessel und wird nun auf 98 Grad erhitzt. Damit beginnt ein weiterer wichtiger Schritt im Brauprozess: das Würzekochen. Jetzt kommt der Hopfen dazu. Sein Aroma wird sich während des Kochens langsam entfalten und dem Bier den Geschmack und die feine Bittere verleihen.



Gegen Mittag ist Schluss. Kurz hinlegen, den Nachmittag frei haben und um 21 Uhr wieder ins Bett. Denn ein paar Stunden später steht Raketen-Florian wieder hier. Stört ihn das? Nicht wirklich. „Um halb drei ist die Gefahr geringer, dass mir jemand im Weg steht.“ Hat auch was. Pffft. Und von vorne.

Was passieren muss, damit es später „Pffft“ macht.

Florians Arbeit, Schritt für Schritt. Wobei „später“ gut gesagt ist: Bis aus der Würze ein fertiges Bier wird, vergehen noch einige Wochen. Aber bevor überhaupt etwas reifen kann, muss erst einmal Florian ran.

(01) Zünden

Der Ölbrenner wird gestartet und bringt die Pfanne auf die richtige Temperatur.

(02) Einmaischen

Wasser und geschrotetes Malz werden gemischt. 95 Hektoliter kommen in die Pfanne.

(03) Rasten

Die Maische wird stufenweise erhitzt. Bei jeder Temperatur arbeiten unterschiedliche Enzyme.

(04) Läutern

Feste und flüssige Bestandteile werden getrennt. Die Würze fließt zurück in die erste Pfanne.

(05) Kochen

Die Würze wird auf rund 98 Grad erhitzt. Jetzt kommt auch der Hopfen dazu.

(06) Ausschlagen

Die fertige Würze kommt in den Whirlpool. Menge und Zuckergehalt werden an Martin übergeben.

(07) Schrubben

Zum Schluss werden beide Kupferpfannen von Hand gereinigt. Dann ist für Florian Feierabend.



Pffft!

Pffft!

Pffft!

Pf

Pffft!

Pffft!

Pffft!

ffft!



Machen statt grübeln. **Thomas Meusburger** ist **Zimmermann** und bei der **Freiwilligen Feuerwehr**. Viel stillsitzen ist also weder beruflich noch in der Freizeit vorgesehen. Wenn das Handy geht, geht's los. Abschalten im klassischen Sinn ist da manchmal schwierig. Muss aber auch gar nicht sein. Zum Druckablassen braucht Säcklar keine Atemübung und keinen Flugmodus, sondern Leute um sich herum. Gemeinsam anpacken, helfen, was weiterbringen und danach zusammensitzen. Da bleibt wenig Zeit, sich über Dinge den Kopf zu zerbrechen. Und wenn's bei der Feuerwehr tatsächlich mal pffft macht, wird aus dem Grübeln sowieso ganz schnell Machen. Andere lassen den Druck raus. Er geht rein.



Hauptsache, raus. **Hanna Hammerer** und **Matilda Meusburger** eint nicht nur die Freundschaft, sondern auch Tennis. Wenn der Kopf voll ist, geht's auf den Platz. Hanna arbeitet als Lehrerin am BORG und sitzt außerdem gern am Rennrad, Matilda studiert Diätologie in Innsbruck und geht lieber wandern. Bewegung, frische Luft, Druck raus. Für unser Foto haben wir dieses vorbildliche Programm allerdings gegen Leberkäs und Bier an der Tankstelle getauscht. Hat offenbar auch funktioniert. Nur als Ernährungstipp möchte Matilda das vermutlich nicht verstanden wissen.

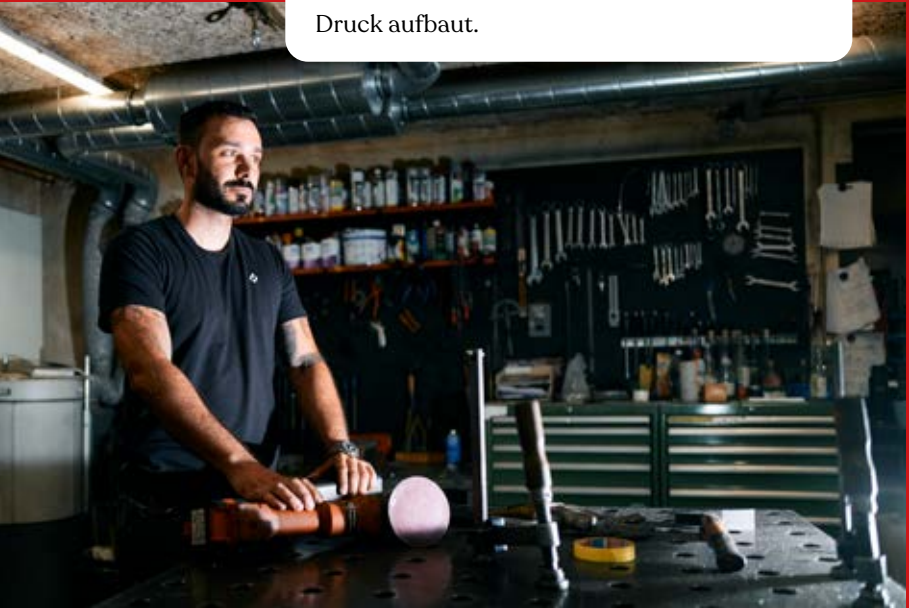
Wie lässt du Druck ab?

PFFFT HEISST NICHT NUR: BIER AUF. ODER LUFT AUS DEM GLAS. MANCHMAL MUSS EINFACH DRUCK RAUS. ABER JEDER MACHT DAS ANDERS. WIR ZEIGEN SECHS MENSCHEN AUS

DEM WALD UND IHRE GANZ PERSÖNLICHE ART, ABZUSCHALTEN, DURCHZUATMEN ODER DEN KOPF FREIZUBEKOMMEN.



Seufzen ausdrücklich verordnet. **Florian Punzenberger** ist **Physiotherapeut und Osteopath** und hat für Druck im Körper nicht nur einen Tipp, sondern gleich eine fertige Übung parat: den physiologischen Seufzer. Fünfmal hintereinander dasselbe Muster: zweimal kurz durch die Nase einschniefen, dann einmal lang ausatmen. Nase an, Kopf aus. Schnief, schnief, pffft – fünfmal wiederholen, bis der Druck draußen ist. Wer's nicht alleine hinkriegt: Florian hat da noch ein paar mehr Übungen auf Lager – man findet ihn in seiner Praxis.



Jassen statt jömmörö. **Simon Voppichler** ist Chef und **gelernter Ofenbauer** bei Ofenbau Voppichler in Egg und nebenbei einer der Köpfe hinter **Inbrunst**. Sein Pffft ist eigentlich ein kleiner Widerspruch in sich: Jassen ist kein entspanntes Nichtstun, sondern ein Kartenspiel, bei dem man mitdenken, taktieren und auch mal verlieren muss. Aber genau das ist der Trick – jeden Mittwoch im Jöslar, mit den gleichen Freunden, einem Bier dazu, ist es Stress mit Ansage. Gutmütiger Stress sozusagen, bei dem man weiß: Am Ende geht's ums Zusammensitzen, nicht ums Gewinnen. Und genau darum lässt er den Druck raus, während er eigentlich ein neues bisschen Druck aufbaut.



Nicht stressen lassen. **Katharina** und **Jürgen Bertsch** führen den **Käsladen Vögel** und eine biologische Landwirtschaft mit Mutterkuhhaltung dazu. Das ist Arbeit, die nie ganz fertig wird. Trotzdem ist ihr Pffft keine Auszeit, sondern eine Entscheidung, die sie offenbar schon vor Jahren getroffen haben: Was heute geht, wird gemacht. Was nicht mehr geht, kommt morgen dran. Die Erkenntnis dahinter ist simpel, aber nicht selbstverständlich. Wer mit Tieren arbeitet, lernt schnell, dass sich nichts erzwingen lässt, was seine Zeit braucht. Kühe kalben, wenn sie kalben, nicht, wenn's in den Kalender passt. Vielleicht ist genau das ihr eigentliches Pffft: loslassen, was man ohnehin nicht kontrollieren kann.

Flugmodus. **Linda Hiller** ist manchmal **Creator**, manchmal **Model** und immer Social Media. Beruflich also permanent online, damit andere es nicht sein müssen. Ihr Pffft ist deshalb die konsequenteste Retourkutsche, die es gibt: Handy weg, offline gehen, keine Nachrichten, keine Likes, kein „nur noch schnell schauen“. Die Ironie kennt sie selbst am besten: Wer den ganzen Tag für andere online ist, hat sich ein bisschen Unerreichbarkeit redlich verdient. Und keine Sorge, das Internet wartet eh auf einen.

Golf ≠ Golf



GOLF HATTE LANGE EINEN EINDEUTIGEN RUF: POLOHEMD, ETIKETTE UND EHER ELITÄR ALS UNGEZWUNGEN. IM CLUBHAUS SCHAMPUS, AUF DEM PLATZ BITTE BENEHMEN. EIN BIER AM ABSCHLAG PASSTE DA UNGEFÄHR SO GUT DAZU WIE HÖZLER ZU EINER HOCHZEIT.



Hillbilly Open, Riefensberg

Vor allem in Amerika sieht man das inzwischen etwas lockerer. Die Hosen sind weiter, die Musik lauter und zwischendurch geht am Platz auch schon mal ein Bier auf. Solange Golfcarts keine Promillegrenze haben, scheint das ja in Ordnung



Inzwischen ist Igor wieder zurück und hat sich einen Kindheitstraum erfüllt: ein eigenes Golfturnier auf seinem Heimatplatz in Riefensberg. Und zwar eines nach seinen Vorstellungen. Dafür lud er Freunde mit derselben Vorliebe für Golf ein. Einige davon mit ziemlich vielen Followern in den sozialen Medien, die meisten mit einer ziemlich weiten Anreise.

80 Spieler, zehn Teams und zwei Tage Programm. Schon vor dem ersten Abschlag gab's den ersten eigenen Lederanhänger, frisch gebrandmarkt mit einem Brenneisen, Schilder zeigten den Weg und machten unmissverständlich klar: Ab hier ist „Hillbilly-Territory“. Zwischen den Löchern gab's Mai-Tai-Cocktails aus roten Benzinkanistern, Koch Philipp Rachinger tischte verschiedenste Knödel auf, DER JOGI machte seinen eigenen Hillbilly-Döner, und so ging es weiter. Sogar unser Bier bekam fürs Wochenende ein neues Design. Eigenes Etikett statt klassischer Golf-Etikette sozusagen.



zu sein. Und was hat das jetzt mit dem Bregenzerwald zu tun? Mehr, als man denkt. Denn einer von hier war ziemlich lange drüben und hat sich das amerikanische Golf nicht nur angeschaut, sondern selbst gespielt. Igor kommt aus Vorarlberg. Sein Vater ist in Riefensberg seit Ewigkeiten Mitglied, entsprechend früh hatte auch Igor einen Golfschläger in der Hand. Später ging es für ihn nach Amerika, wo er College-Golf auf hohem Niveau spielte.

Golf wurde dabei natürlich trotzdem ernsthaft gespielt. Und auch das Drumherum hatte mindestens genauso viel Anspruch. Nur eben weniger steif, weniger elitär und viel unerwarteter. Denn ums Spiel-neu-Erfinden ging es gar nicht. Vielmehr darum, mit alten Vorstellungen von Golf zu brechen und neue Leute, neue Ideen und eine andere Atmosphäre auf den Platz zu bringen.



Wer jetzt selbst einmal einen Schläger in die Hand nehmen möchte, muss nicht bis zu den nächsten Hillbilly Open warten. Der Golfclub Riefensberg-Sulzberg freut sich immer über neue Spieler. Einfach vorbeikommen und ausprobieren. Und wer vorerst lieber nur zuschaut, ist im Clubheim genauso willkommen. Egger Bier gibt's dort das ganze Jahr – ganz ohne Handicap.



Grüner Baum, Dornbirn

Minigolf ist in die Jahre gekommen? Nicht, wenn es nach dem Grünen Baum in Dornbirn geht. An einem schönen Abend ist der Gastgarten voll und auf den Bahnen herrscht reger Betrieb.



Seit vier Jahren führt Johannes Moosbrugger gemeinsam mit Tobias den Grünen Baum. Davor schupfte er mit seinem Bruder Philipp und Team den Berghof Fetz am Bödele. Als sich die Gelegenheit beim Grünen Baum ergab, übernahm Johannes – samt Gastgarten und 18 Bahnen. 18 Löcher hat eine ordentliche Runde beim großen Golf übrigens auch.



Und die werden ordentlich genutzt. Familien, Paare, Touristen und in letzter Zeit immer mehr junge Leute. Dass Minigolf gerade bei den Jungen wieder so gut ankommt, freut Johannes besonders. Eine Runde spielen, danach noch zusammensitzen und etwas trinken. Viel mehr braucht's eigentlich nicht.

Was wir auch gelernt haben: Der Platz beim Grünen Baum ist eine international genormte Anlage. Das heißt: Die gleichen Bahnen und Hindernisse findet man genau so auch anderswo auf der Welt. In Gaschurn zum Beispiel. Oder in der Nähe von Phuket in Thailand. Dort hat Johannes sogar selbst schon gespielt. Einen Unterschied gibt es aber ziemlich sicher: das Bier. Das kommt beim Grünen Baum seit diesem Jahr aus Egg. Vorher hatte Johannes rund 15 verschiedene Flaschenbiere im Sortiment,



viele davon aus Deutschland. Irgendwann war ihm das zu viel Auswahl und zu wenig Charakter. Und besonders schön schaut es im Gastgarten auch nicht aus, wenn auf jedem Tisch nur braune Bierflaschen herumstehen.

Jetzt gibt es Jökl und Spezial vom Fass. Unser Bier passt zum Grünen Baum und offenbar auch zu den Gästen. Wie gut, sehen wir bei uns in der Brauerei an einer recht verlässlichen Kennzahl: Johannes braucht regelmäßige Nachschub. Minigolf macht offenbar durstig.



Bier mit Weitblick

Wie viel Bregenzerwald passt in eine Hotelbar? Mehr, als man denkt. Vor allem, wenn man von weiter weg kommt.

Der Tag war lang. Anreise, Check-in, vielleicht noch schnell eine Runde in der Sauna. Dann runter an die Bar. Man ist zum ersten Mal in Vorarlberg, kennt sich nicht aus und schaut auf die Getränkekarte. Vieles kennt man. Einen Namen vielleicht nicht: Egger.

Nie gehört. „Aus Egg“, sagt der Barkeeper. „Das liegt im Bregenzerwald. Da hinter dem Berg, da kommt's her.“ Sagt einem als Auswärtigem vielleicht auch noch nicht viel. Bestellt man halt eines. Hilft's nix, schadet's nix. Erster Schluck. Passt. Zweiter auch. Geografisch ist man zwar keinen Schritt weiter. Biermäßig schon.

Im Panoramahaus passiert das ziemlich oft. Hier schlafen Geschäftsreisende neben Urlaubern, internationale Gäste neben Leuten, die Egg wahrscheinlich auch ohne Navi finden würden. Unten stehen Autos aus halb Europa, oben an der Bar ein Egger. Finden wir eine gute Mischung. Überhaupt muss hier nicht alles von weit her kommen, nur weil die Gäste es tun. Der Käse beim Frühstück kommt aus der Gegend, genauso wie einiges andere auf der Karte. Und eben das Bier.

„Für uns bedeutet Qualität nicht nur, einen hohen Standard zu bieten, sondern unseren Gästen auch etwas von der Region mitzugeben“, sagt Hotelmanager Rui Gamelas.

Wobei man sich die Region hier ohnehin schwer vom Leib halten kann. Das Panoramahaus steht ziemlich unübersehbar mitten im Rheintal. Drinnen und draußen Pool, dazu Spa und Fitnessbereich, rundherum Berge und oben der Blick übers Ländle. Viel internationaler Hotelkomfort also, nur die Aussicht lässt sich nicht standardisieren. Und irgendwo hinter einem dieser Berge liegt dann auch Egg. Wer am Vorabend gut aufgepasst hat, weiß sogar, hinter welchem. So kann es passieren, dass man den Bregenzerwald kennenlernt, bevor man überhaupt dort war. Erst steht ein Egger auf dem Tisch. Und am nächsten Morgen vielleicht Egg im Navi. Danke ans Panoramahaus, dass wir ein kleines Stück Bregenzerwald bei euch an die Bar stellen dürfen. Wir sind stolz, euer Partner zu sein.



Gute Pffffahrt!



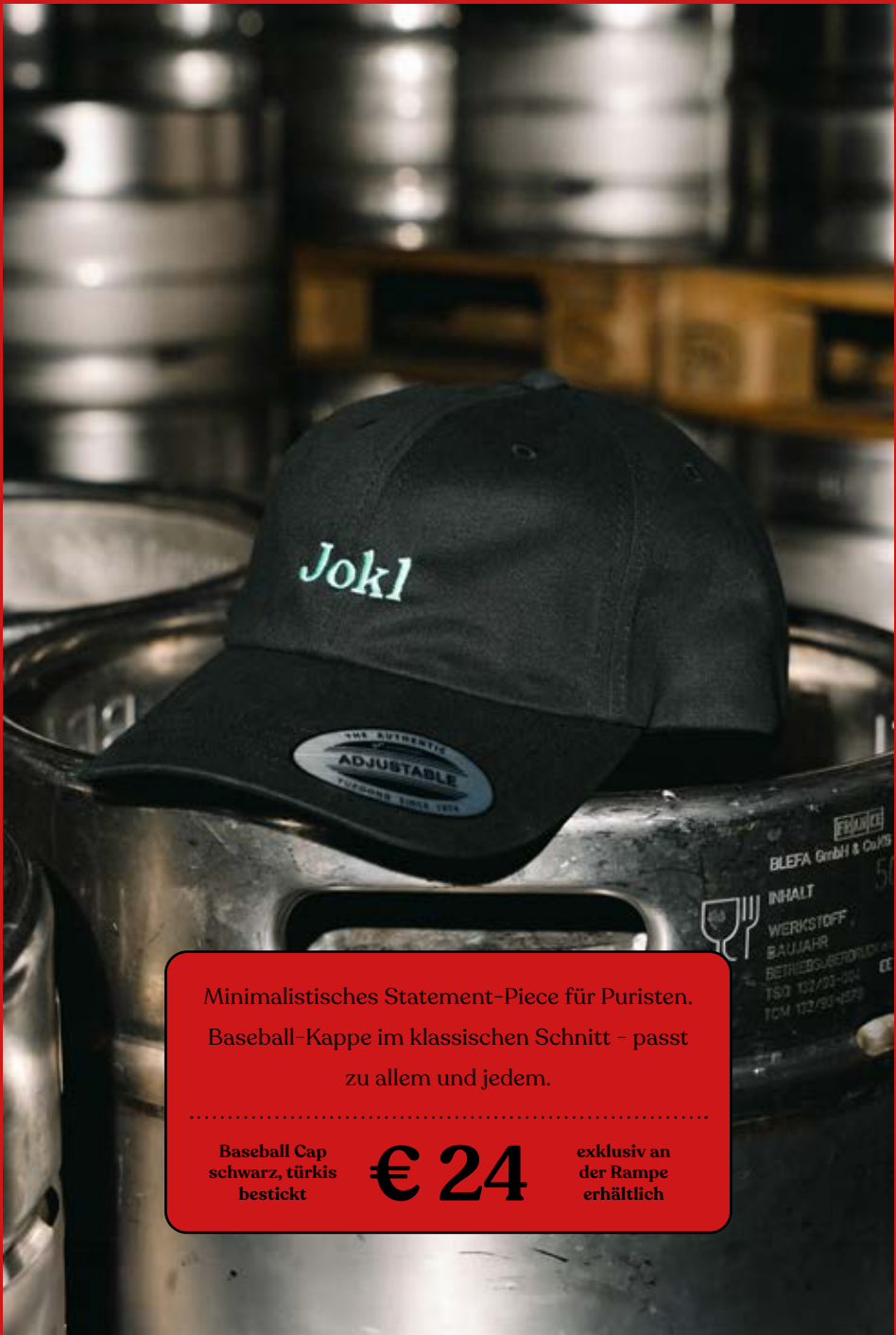
Was viele noch nicht wissen: Ein Besuch bei unserer Rampe in der Brauerei in Egg zahlt sich aus. Da gibt es nämlich den Bierpass. Und in deinen Bierpass bekommst du pro gekaufte Kiste einen Stempel. Bei 10 Stempeln gibt's eine Kiste gratis. Musst nur aufpassen, dass dein Kofferraum groß genug ist!

• KAPPEN FÜR ALLE • KAPPEN FÜR ALLE • KAPPEN FÜR ALLE • KAPPEN FÜR ALLE • KAPPEN FÜR ALLE •



Wer auch unter kalten Bedingungen nicht auf eine modische Kappe verzichten will ist mit diesem gefüttertem Exemplar genau richtig.

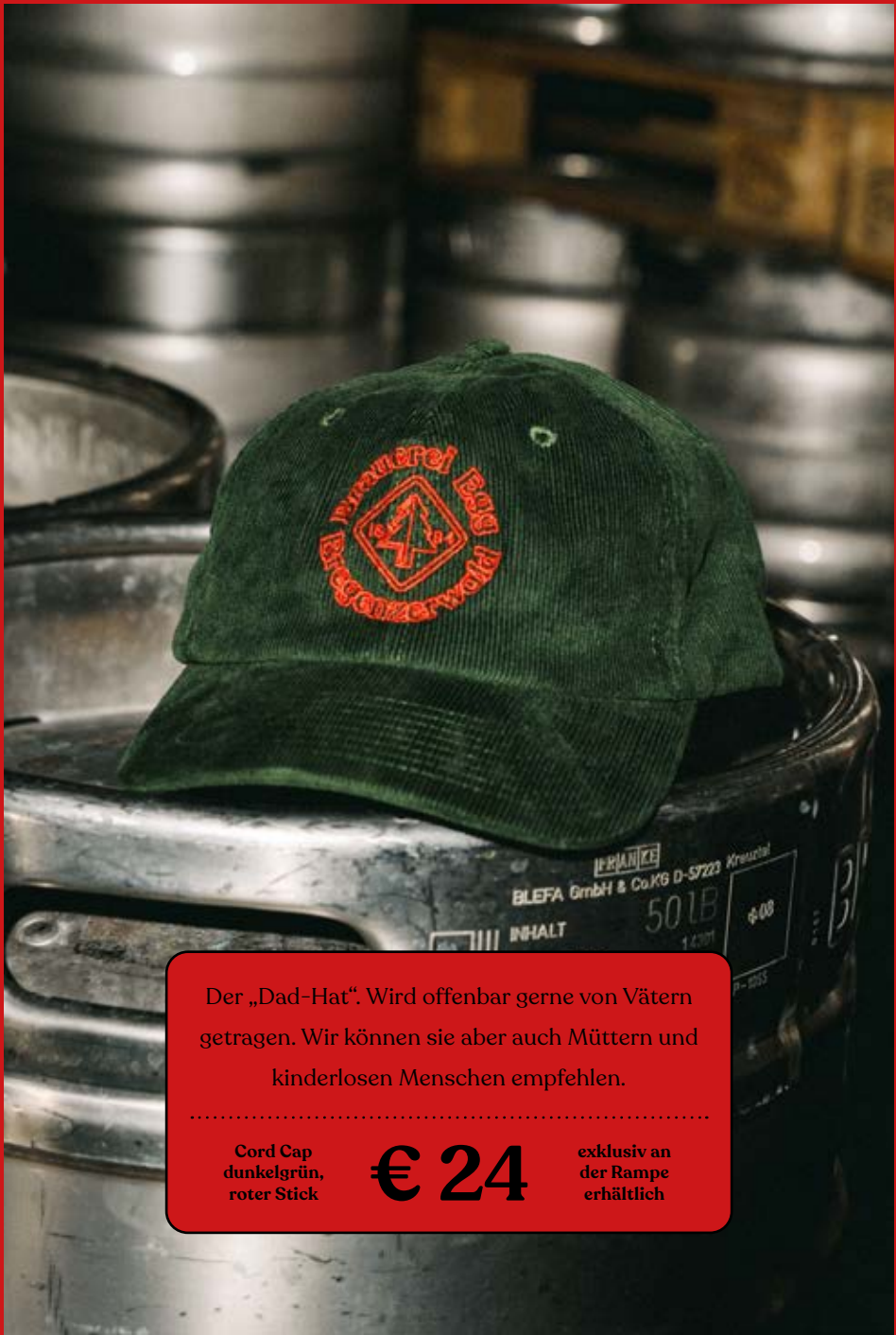
Outdoor-Wintermütze rot, bestickt € 24 exklusiv an der Rampe erhältlich



Minimalistisches Statement-Piece für Puristen. Baseball-Kappe im klassischen Schnitt - passt zu allem und jedem.

Baseball Cap schwarz, türkis bestickt € 24 exklusiv an der Rampe erhältlich

• KAPPEN FÜR ALLE • KAPPEN FÜR ALLE • KAPPEN FÜR ALLE • KAPPEN FÜR ALLE • KAPPEN FÜR ALLE •



Der „Dad-Hat“. Wird offenbar gerne von Vätern getragen. Wir können sie aber auch Müttern und kinderlosen Menschen empfehlen.

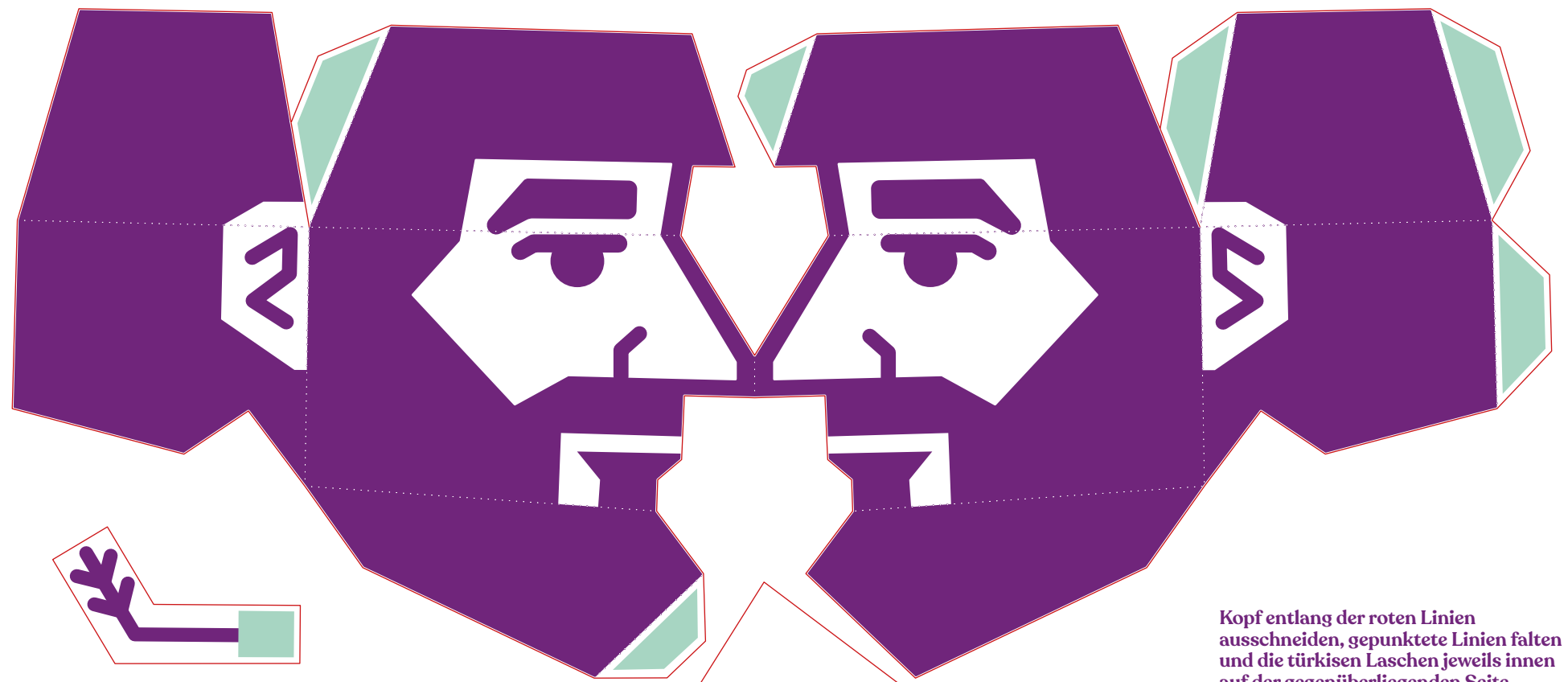
Cord Cap dunkelgrün, roter Stick € 24 exklusiv an der Rampe erhältlich



Eine klassische Kappenform und somit ein Basic Piece, das in keiner Garderobe fehlen darf. Die Farbe ist frisch, so wie der Jokl es auch ist.

Trucker Cap lila mit lila Druck € 24 exklusiv an der Rampe erhältlich

• KAPPEN FÜR ALLE • KAPPEN FÜR ALLE • KAPPEN FÜR ALLE • KAPPEN FÜR ALLE • KAPPEN FÜR ALLE •



01.

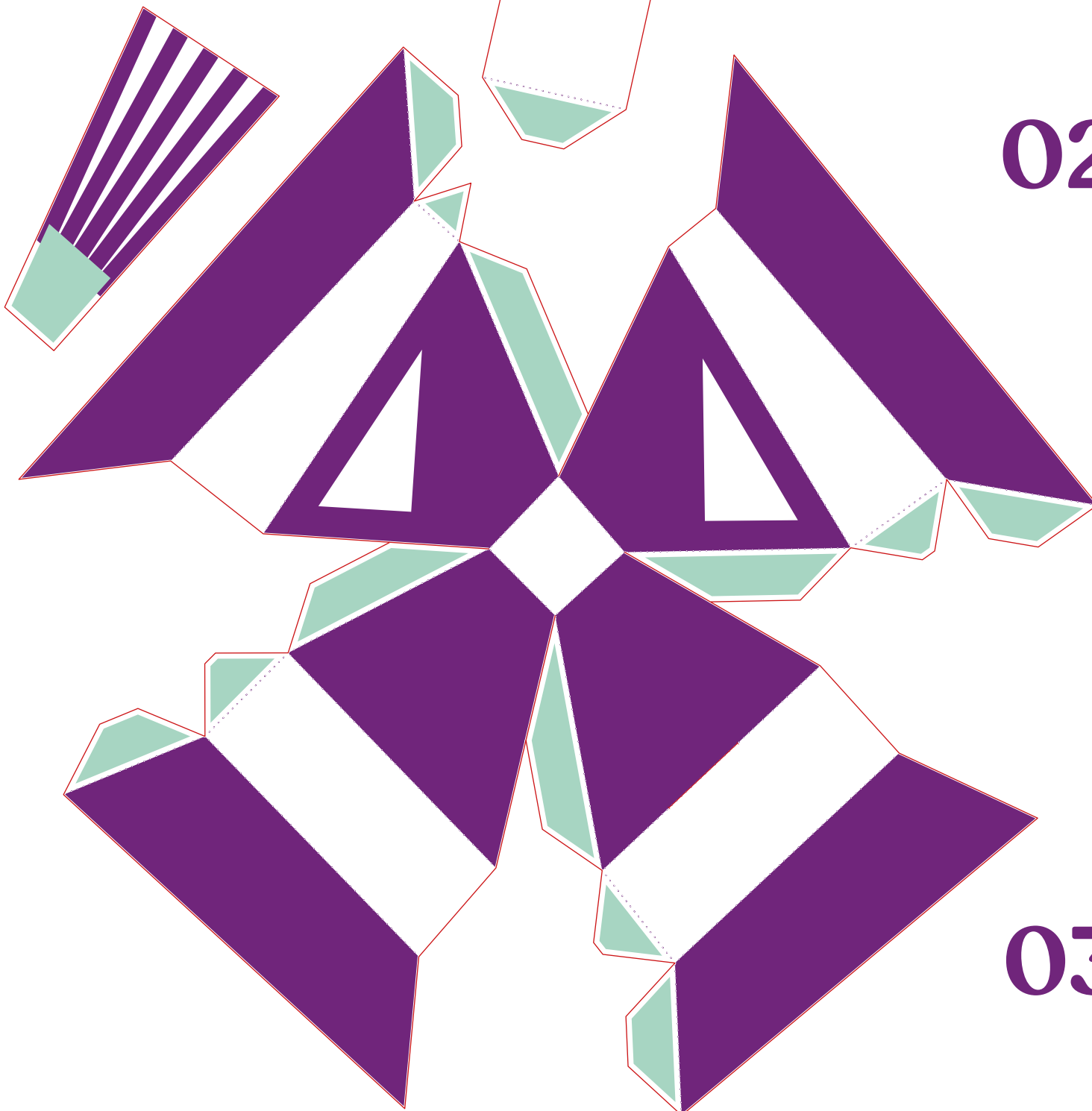
Kopf entlang der roten Linien ausschneiden, gepunktete Linien falten und die türkisen Laschen jeweils innen auf der gegenüberliegenden Seite ankleben. Pass bei der Nase etwas auf. Das ist eine schmale Stelle, die nicht reißen darf. Der Strohhalm wird dann von innen beim Mund angeklebt

Bastel dir einen Joki



02.

Achtung beim Kragen: Zwei Laschen sind mit einem kleinen x markiert. Diese dürfen nicht gleich geklebt werden. Mach zuerst den Kragen fertig, falte und klebe alle türkisen Laschen. Weil mit den beiden übrigen Laschen kannst du dann den Kopf verkleben. Dazu klebst du die beiden Laschen einfach innen am Kopf an - unterhalb vom Bart.



03.

Den Hut ebenfalls rundum entlang der roten Linien ausschneiden. Achtung, der kurze Schlitz für den Gamsbart ist leicht zu übersehen. Den Hut so falten und rundum zusammenkleben, dass er unten offen bleibt. Gamsbart ausschneiden, in den Schlitz stecken und innen ankleben. Hut auf den Kopf setzen, fertig!

