



Egger

Süfffig

Geschichten aus der Brauerei und um die Brauerei Egg

Ausgabe

02

Herbst

2022

€ 0,0

Auf

alle

Fälle



Die Brauerei Egg ist die Summe aller Geschichten der Menschen, die gerne ein gutes Bier aufmachen. Und Geschichten gibt es viele. Die einen sind aufregend, andere

einfach nur schön. Manche werden vielleicht nie erzählt. Einige stehen in diesem Magazin. So viele Geschichten es gibt, da sind fast genau so viele Herausforderungen und

Aufgaben, vor denen wir stehen. Die nehmen wir aber gerne an und bleiben positiv. Auch wenn uns das manchmal schwer gemacht wird, machen wir das: Auf alle Fälle!

Halb voll. Ein Plädoyer für Optimismus im Bregenzerwald

Krieg. Inflation. Pandemie. Verdammt. Wir haben einiges zu schlucken gerade. Es ist ja nicht so, dass wir die Welt bisher nur in lalalustig kannten, aber momentan wird unsere Wälder Gelassenheit ordentlich auf die Probe gestellt. Also probieren wir mal so was wie eine Plus-Minus-Rechnung der Befindlichkeiten. Am Tisch stehen zwei Gläser, eins für Minus, eins für Plus. Erst schenken wir der Minusseite ein: explodierende Gaspreise, mit nach oben ziehende Strompreise und nicht zu vergessen der immer teurer werdende Hopfen. Prost. Jetzt zum Glas auf der Plusseite. Hier können wir ruhig ein Fass aufmachen. Oder ganz konkret: sieben Gründe, warum wir als Brauerei Optimisten sind und es auch bleiben. Erstens, wir machen jeden Tag mit richtig guten Menschen ein richtig gutes Bier. Zweitens, wir machen das im Bregenzerwald. Drittens, wir machen das für euch. Viertens, ihr dankt es uns, indem ihr es gerne trinkt. Fünftens, ihr seid Biertrinker mit Charakter. Sechstens, ihr seht die Welt, wie sie ist. Siebtens, ihr seid froh, dass nicht nur das Bier aus dem Wald ist, sondern auch ihr. Viel Spaß beim Lesen.



Lukas Dorner und Hubert Berkmann
Geschäftsführer Brauerei Egg

Inhalt

Vermischtes, Meldungen	02
Mineralwasser marsch!	03
Zahlen, bitte!	04
Bier auf, wir müssen reden.	05
Bier ist Charaktersache	08
Komm Rampe!	12

Impressum:

Herausgeber: Brauerei Egg, Gerbe 500, 6863 Egg, Österreich, **Konzept / Gestaltung:** klebermetzler, **Texte:** Simon Bleil, buero balanka, klebermetzle, **Fotos:** MATAK Fotografie & Film, Philipp Kleber, **Packshots:** Christo Penev, Mladen Penev, **Druck:** Vorarlberger Verlagsanstalt, **Lektorat:** Ewald Schreiber, Druck- und Satzfehler vorbehalten



Gulasch ab Rampe

Biergulasch ist kein Gulasch AUS Bier, sondern ein Gulasch MIT Bier. Es macht nicht betrunken, aber das Bier gibt einen feinen Geschmack mit und etwas Herbe. Sorgsam hergestellt in Bezau, hat DER JOGI auch, wie bei all seinen Produkten, darauf geachtet, dass beim Rindfleisch höchste Qualitätsstandards eingehalten werden und dass der Wertschöpfungskreislauf nicht über den Bregenzerwald hinausgeht. Erhältlich exklusiv an der Rampe.

Wir wollen ja nicht angeben, aber:

... er freut uns schon riesig, dieser European Beer Star in Gold. Unter Einsendungen aus insgesamt über 40 Ländern befand die Fachjury, dass wir in der Kategorie Kellerbier das beste Bier brauen. Jetzt aber genug mit dem Selbstlob. Wir brauen schließlich nicht für Medaillen, sondern für euch und für uns. Weil wir es gerne tun.



Mineralwasser marsch!

Bei der Brauerei Egg gibt es ab nächstem Jahr ein neues Mineralwasser. Das wird von Allgäuer Alpenwasser abgefüllt und kommt also aus Deutschland. Aber irgendwie auch nicht. In jedem Fall ist es ein Bekenntnis zur Regionalität.

Wenn man sich heute die Werbeversprechen von Unternehmen anschaut, hat man manchmal das Gefühl, es gibt kaum mehr Betriebe, die nicht auf Regionalität achten. Generell gut – aber der Haken daran: Regionalität überall draufzuschreiben ist noch keine große Herausforderung. Entscheidend ist der nächste Schritt. Das weiß auch Lukas Dorner: „Uns ist es wahnsinnig wichtig, dass wir die Werte, die wir nach außen kommunizieren, auch leben.“ Zu diesen Werten zählt bei uns auch die eben erwähnte Regionalität. Und weil man diese nicht nur im Hinblick auf die eigenen Produkte leben will, sondern auch bei den Handelswaren, gibt es nun einen Neuzugang: das Nagelfluh Mineralwasser, das von Allgäuer Alpenwasser nur für die Brauerei Egg abgefüllt wird.

Jetzt werden sich manche denken: Moment, das kommt dann ja aus Deutschland? Das stimmt auch. Allerdings wird das Nagelfluh Mineralwasser in Oberstaufen abgefüllt, die Transportwege sind also um ein Vielfaches kürzer als bei anderen Produkten: „Im Hinblick auf

Nachhaltigkeit und Klimaschutz finde ich es schon verrückt, wenn man jede Flasche und jede Kiste Mineralwasser 800 Kilometer hin und retour transportieren muss. Regionalität ist für uns eine Frage der Nähe und nicht der Ländergrenzen“, erklärt Lukas Dorner und ergänzt. „Der Brunnen wird sogar teilweise mit Wasser gespeist, das aus dem Bregenzerwald kommt. Auch das Grundwasser kennt keine Ländergrenzen.“

Und warum hat das Thema Regionalität bei der Brauerei Egg überhaupt so einen hohen Stellenwert? „Energiekosten, Nachhaltigkeit, Transportwege – das sind alles Riesenthemen, und die werden noch größer werden“, so Dorner. Aber das ist noch nicht alles: Ohne das Bekenntnis zur Region würde es schlichtweg nicht funktionieren. „Als kleine Brauerei können wir nur erfolgreich sein, wenn wir uns auf unsere Stärken besinnen, bodenständig bleiben und uns zur Region bekennen. Und dazu gehört eben auch, dass man nicht irgendwelche Getränke von irgendwo herkarrt, nur weil sie gerade hip sind.“

Und gerade die Gespräche im Hinblick auf das neue Nagelfluh Mineralwasser haben gezeigt: Die Kunden aus der Gastronomie begrüßen den regionalen Ansatz sehr. „Eine Zeit lang waren viele auf der Suche nach Produkten, die sonst niemand hat. Mittlerweile sucht man verstärkt nach regionalen Produkten“, sagt Dorner. Kurz gesagt: Gut für die Kunden, gut für die Brauerei und gut für die Region. Darauf ein Glas Wasser!

Zahlen, bitte!

0,2 km

Der kürzeste Anfahrtsweg zu einem Kunden beträgt rund 200 Meter. Würde Usain Bolt bei uns ausliefern, könnten wir in 19,19 Sekunden zustellen.

44,72 km/h

Für den längsten Anfahrtsweg (90 Kilometer) bräuchte Usain Bolt übrigens 2 h und 39 Minuten – sofern er seine Geschwindigkeit halten kann.

1300

Rund 1.300 Mal pro Jahr starten die Lkw vom Gelände in Egg zu ihren Touren. Das sind im Schnitt 1,25 Lkw pro Arbeitsstunde. Meistens wird aber mit ganzen Fahrzeugen gefahren.

25

23 Männer und 2 Frauen arbeiten in der Brauerei Egg. Somit beschäftigt die Brauerei zeitgleich genauso viele Frauen, wie es jemals zur Bürgermeisterin von Egg geschafft haben.

365

Stolze 3.000.000 Flaschen Bier werden pro Jahr abgefüllt. Würde jemand also im Schnitt ein Bier pro Tag trinken, käme er im Jahr auf 365 Biere. In Schaltjahren auf 366.

110.000

Hinzu kommen etwa 110.000 Flaschen Hit gespritzt. Würden diese gerecht verteilt werden, könnte jeder Bregenzerwälder ca. 3,5 Hit gespritzt pro Jahr trinken. Wir empfehlen dafür die Sommermonate.

1,5 %

Rund 1,8 Millionen Liter Bier werden jährlich in der Brauerei gebraut. Damit könnte man den gesamten Stausee in Andelsbuch befüllen, wenn dieser um rund 98,5 % kleiner wäre, als er tatsächlich ist.

8

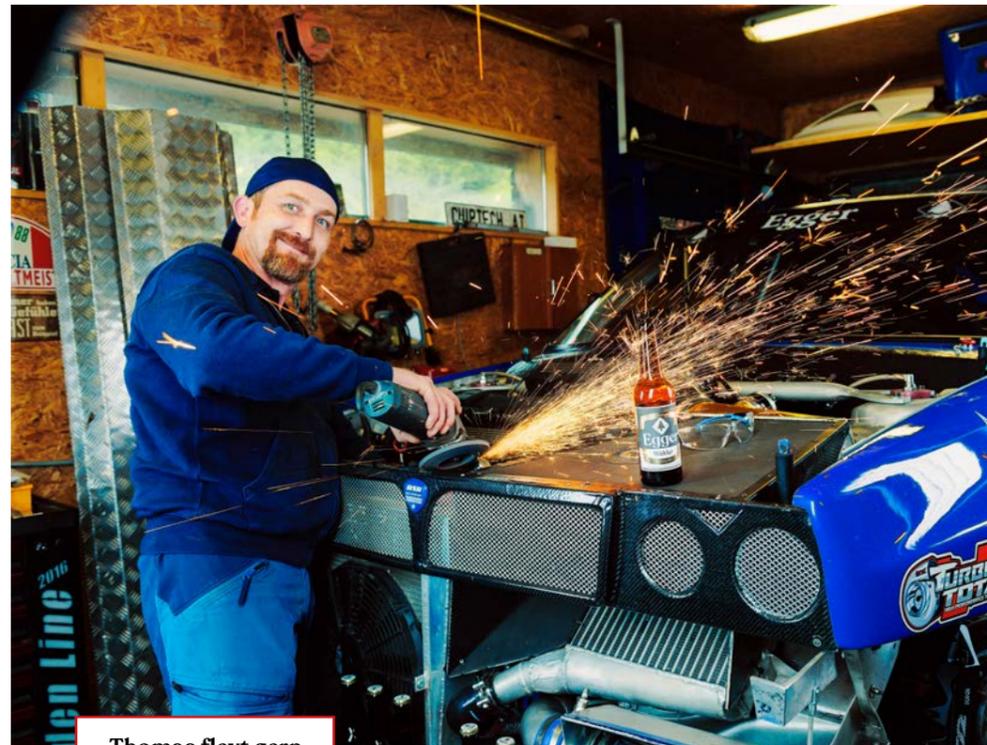
Das stärkste Produkt ist ganz klar unser Wälder. Auch wenn der Egger Bock natürlich behauptet, dass er der stärkste unter den 8 Sorten ist.

BEI UNS IN DER BRAUEREI PASSIERT ÜBER DAS JAHR HINWEG JA SCHON EINIGES. WIR HABEN UNS DAS MAL GENAUER ANGESCHAUT UND EINEN HAUFEN ZAHLEN DAZU GESAMMELT. UND DAMIT MAN SICH DAS BESSER VORSTELLEN KANN, HABEN WIR EINIGE MEHR ODER WENIGER HILFREICHE VERGLEICHE ANGESTELLT. GERN GESCHEHEN.

Bier auf, wir müssen reden

Und zwar über Charakter. Also das „Gepräge eines Menschen durch ererbte und erworbene Eigenschaften, wie es in seinem Wollen und Handeln zum Ausdruck kommt“.

Wenn der Duden auch nur ansatzweise recht hat, ist alles klar: Wir Wälder sind so, wie wir halt so geworden sind, hier im Bregenzerwald. Gut, ehrlich, pragmatisch, mit Sinn für das Schöne. Was auch immer wir dann halt schön finden.



Thomas flexlt gern

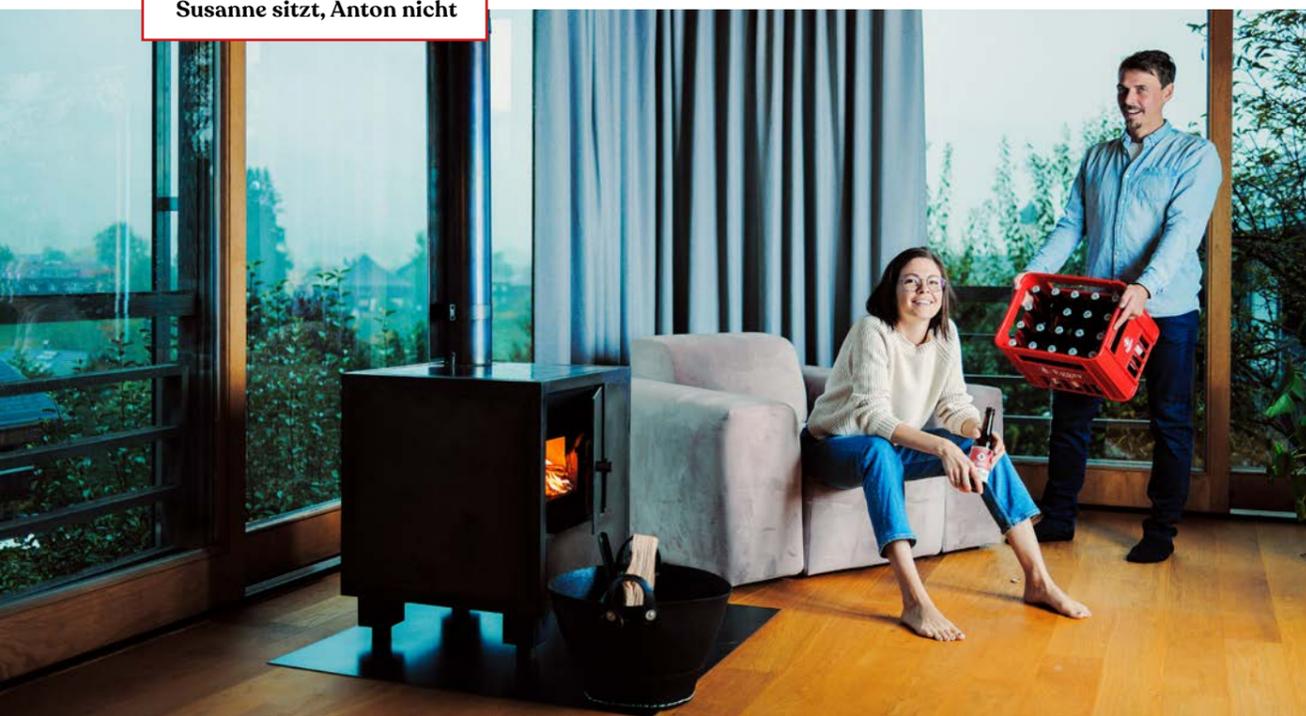
Thomas zum Beispiel ist ziemlich gut im Herumflexen an der Karosserie, und er macht das in erster Linie, damit alles wieder passt. Aber seine Augen solltet ihr mal sehen, wenn die Funken sprühen, fast schon feierlich sein Blick.

Aber, und das führt uns zur nächsten Charaktereigenschaft der Menschen im Bregenzerwald, er bleibt dabei ziemlich unaufgeregt. Ja, wir sind nicht die Sorte Mensch, die großes Gefuchtel braucht. Ab und zu sind wir sogar etwas zu unaufgeregt, finden manche, aber wir mögen

diese ganz besondere Charaktereigenschaft. Unaufgeregt zu sein heißt ja letztlich nichts anderes, als sein Ding zu machen und es dann auch mal gut sein lassen. Wir können das. Vorausgesetzt, es ist gut. Wenn nicht, dann machen wir's noch mal.

Nicht falsch verstehen, wenn was nicht klappt, fluchen wir Wälder leidenschaftlich, aber halt unaufgeregt. Somit ist sogar das Fluchen eine unserer guten Eigenschaften, es gehört quasi zum guten Ton.

Susanne sitzt, Anton nicht



Platzmangel eigentlich nicht vorhanden, der MV Egg rückt einfach gerne zusammen



Zum Beispiel am Tennisplatz, wenn es uns die Vereinsmeisterschaft verregnet. Oder wenn wieder mal ein Musikfest abgesagt werden muss. Da sind wir dann aber schmerzbefreit und ganz pragmatisch – noch so eine gute Eigenschaft. Uns ist wichtig, dass die Dinge gut gemacht sind

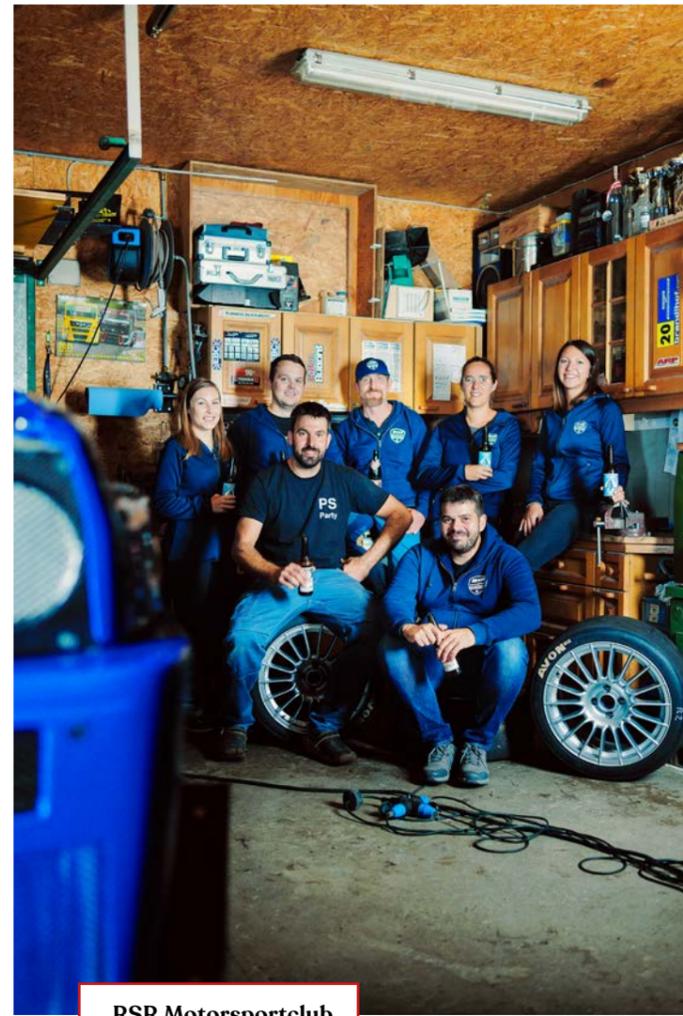
und auch funktionieren. Firlefanf follows Funktion oder so. Das heißt aber nicht, dass wir unserem Sinn für das Schöne weniger Gewicht verleihen. Nein, ganz im Gegenteil, wir haben gelernt und mittlerweile zur Perfektion gebracht, das Schöne mit dem Nützlichen zu verbinden.





3 Beispiele:

Wir verständigen uns mit unserem Umfeld auf Augenhöhe, damit wir uns richtig verstehen UND weil es schön ist, wenn der Blick geradeaus geht.



RSR Motorsportclub

Wir gehen auf Berge, um etwas für die Gesundheit getan zu haben UND weil es oben schön ist.



Nach dem Tennis im Regen

Wir gehen zur Musikprobe, weil es wichtig ist, das Instrument zu üben, UND weil es dort gutes Bier gibt. So einfach ist das nun mal mit uns und unserem Charakter.



Markus hat sich nach dem Bier nicht mehr ans Steuer gesetzt

Tennis im Regen



Beim Biergeschmack scheiden sich die Geister. Vollmundig, herb, stark, leicht, dunkel oder hell, selten wechselt man einfach so zwischen den Welten, meist hat man eine Sorte, die einem liegt. Ganz wichtig: Gut gebraut muss es sein. Und Charakter muss es haben, so wie unsere acht Biersorten, die für die eher guten Eigenschaften der Bregenzerwälder:–Innen stehen. Für die schlechten können wir natürlich nichts.



Im Spezial ist das Gleiche drin, wie im Wälder

Das Spezial

... ist das kleine Wälder, das über sich hinausgewachsen ist. Also ehrlich, mögig, unkompliziert, als Spezial aber in der 0,5-Liter-Flasche. Die große Variante schmeckt natürlich wie die kleine: vollmundig, süffig, mit typisch goldener Farbe, einfach gut gelungen. Und ja, man kann das Spezial gleich schnell leeren wie das Wälder, wenn man mag. 5,6 % Vol Alkohol und 12,7 Grad Stammwürze.

Das Wälder

... ist eigentlich so wie wir alle: ehrlich, mögig, unkompliziert und immer frisch. Letzteres liegt an der kleinen, feinen 0,33-Liter-Flasche, in der das Bier nach dem Öffnen meist nur eine kurze Verweildauer hat. Ein richtig gutes und süffiges Bier. Wer dasselbe in der Halbliter-Flasche mag, mag das Spezial. Und um es noch mal ganz klarzustellen. Im Wälder ist das gleiche Bier drin wie im Spezial.

Im Wälder ist das Gleiche drin wie im Spezial



Das Dunkel

... es ist das Bier für die Neugierigen und die Geschmacksästheten. Vom Charakter her ein Stout, mit etwas weniger Kohlensäure, sehr intensiv im Geschmack und richtig süffig. Das uralte Braurezept bringt feine Röst- und Karamellnoten an den Gaumen. Aber bei diesem Bier trinkt irgendwie auch das Auge mit. Das Dunkel hat 4,9 % Vol Alkohol und 11,8 Grad Stammwürze.

Schmeckt fast wie ein Guinness



Im Land über uns das beliebteste Bier - bei uns: nicht ganz

Das Pils

... mögen wir Wälder:innen nicht nur wegen des feinen herben Geschmacks, sondern auch aufgrund der Tatsache, dass die liebste Biersorte der Deutschen im Bregenzerwald genauso gut gelingt – mindestens. Liegt wohl auch daran, dass unser Braumeister aus dem nahen Allgäu stammt und sein Handwerk verdammt gut versteht. Das Pils wird mit feinem Tettnanger Aromahopfen gebraut, hat einen Alkoholgehalt von 5,1 % Vol und eine Stammwürze von 11,4 Grad.

Das Keller

... ist was für die #nofilter-Fraktion der Bierfans im Bregenzerwald, also für alle, die nicht nur ihre Gleitschirm-Selfies, sondern auch ihr Bier unbearbeitet am besten finden. Unser Kellerbier ist unfiltriertes Spezialbier, mit einer kräftigen und einzigartigen Note, einem Alkoholgehalt von 5,6 % Vol und einer Stammwürze von 11,4 Grad.



Genau gleich wie Wälder und Spezial, aber unfiltriert



Nur unsere Radler gibt's in Groß und Klein

Die Radler

... der Saure ist für die Radler, die auch gerne mal zu Fuß gehen. Jedenfalls schmeckt der Radler nicht wie irgendwas Verdünntes, sondern richtig gut nach Bier. Und zwar ganz einfach, weil er richtig gut gemischt ist: 60 % Bier, 40 % Tafelquellwasser, macht unterm Strich: 3,1 % Vol Alkoholgehalt und 6,8 Grad Stammwürze.

Unser Hit Radler ist eine typische gelungene Wäldermischung. Also nicht Bier und irgendwas, sondern die eine Hälfte Spezialbier, die andere Hälfte die bei uns Wälder:innen beliebte naturtrübe Zitronenlimonade. Schmeckt erfrischend und ehrlich, süß, aber nicht zu süß. Mit 2 % Vol Alkohol und 6,8 Grad Stammwürze.

Der Bock

... ein Bier, das wie wir gerne feiert. Aber nicht jedes Fest, sondern genau zwei im Jahr: Weihnachten und Ostern. Dann halt so richtig. Das vollmundige und etwas stärkere Bockbier gibt's zwar recht selten, aber mit einem Alkoholgehalt von 7,5 % Vol und einer Stammwürze von 16,4 Grad muss der Anlass schon gut ausgewählt sein.



Nur an Ostern
und Weihnachten



Gibt's an der
Rampe und in
ausgewählten
Gastronomie-
betrieben

Das IPA

... ist so wie wir Wälder:innen, wenn wir uns mal aus dem Wald rausdenken: immer noch Wälder:in, aber irgendwie exotisch halt. Ein mit drei verschiedenen Hopfensorten aus den USA doppelt gehopft helles unfiltriertes und nicht pasteurisiertes Bier. Fruchtig, kräftig und ordentlich hopfig. Mit einem Alkoholgehalt von 5,3 % Vol, in der 0,33-Liter-Flasche.

Auszug aus dem Brauerei-Wörterbuch

A **Alkohol** entsteht zum Beispiel durch die Vergärung von Hefe während der Bierherstellung. Der Begriff Alkohol kommt ursprünglich aus dem Spanischen und bedeutet „feines Pulver“. Chemisch betrachtet versteht man unter dem Begriff der „Alkohole“ die Verbindungen, die aus Sauerstoff, Kohlenstoff und Wasserstoff bestehen. Der Hauptwirkstoff von Alkohol ist Ethanol. Jedes reife Obst enthält eine gewisse Menge natürlicher Alkohole. Zum Beispiel enthält eine reife Banane ca. 1 % Alkohol.

H **Hefe** sorgt dafür, dass Bier zu gären beginnt. Man unterscheidet zwischen untergäriger und obergäriger Hefe. Bei der obergärigen steigt die Hefe im Gärprozess durch die Kohlensäure nach oben. Die untergärige Hefe sinkt aufgrund einer geringen Oberfläche. Obergärige Biere sind aromatischer im Geschmack - z. B. Weizen oder Kölsch. Das klassische Spezial gehört zu den untergärigen Bieren.

Hopfen - bei der Bierherstellung unterscheidet man zwei verschiedene Sorten: aromareiche und bitterreiche. Bitterhopfen ist wegen seiner Bitterstoffe für den bitteren Geschmack im Bier verantwortlich, während Aromahopfen den Geschmack durch seinen hohen Anteil an Aromaölen individueller macht. Aber auch für die Haltbarkeit ist die Qualität des Hopfens maßgeblich. Hopfen gehört zu den Hanfpflanzen und wächst nur auf der Nordhalbkugel.

M **Malz** entsteht beim Schroten von Getreide und ist eine der wichtigsten Zutaten beim Bierbrauen. Zum Schroten wird Gerste oder Weizen verwendet. Die Getreidekörner werden von den Halmen gelöst und anschließend befeuchtet. Die Körner keimen. Aus diesem sogenannten Grünmalz wird später durch Trocknen Braumalz gewonnen. Je höher die Temperatur, desto dunkler wird das Malz und dann auch das Bier. Auch Geschmack, Haltbarkeit und Schaum des Bieres werden vom Malz beeinflusst.

S **Stammwürze** gibt den Anteil der Stoffe an, die sich vor der Gärung aus Malz und Hopfen im Wasser gelöst haben. Die Stammwürze besteht hauptsächlich aus Malzzucker, Vitaminen, Eiweiß, Aminosäuren, Mineralien, Hopfenanteilen und Aromastoffen. Einen großen Einfluss hat sie auf den Alkoholgehalt des Bieres. Die Stammwürze wird durch die Wirkung der Hefe im Gärprozess ca. zu einem Drittel zu Alkohol und zu einem weiteren Drittel zu Kohlensäure umgewandelt. Das übrige Drittel ist ein Restextrakt. Der Gehalt der Stammwürze wird in „Grad Plato“ angegeben.

Komm Rampe! Und zwar nicht nur, weil sich Hannes (👤) und Walter (👤) riesig freuen, wenn du vorbeikommst. Nicht nur, weil es da exklusive Produkte für dich zu entdecken gibt, wie das Bier des Monats (🍷). Nicht nur, weil du dann einen persönlichen Einblick bekommst, wie es bei uns in der Brauerei so läuft. Nicht nur, weil's da Bock (🍷) und Keller (🍷) in der 0,7-l-Bügelflasche gibt. Nicht nur, weil es da den 2-l-Krug (🍷) gibt. Und auch nicht nur wegen der T-Shirts (👕). Weswegen also denn dann? D'rum halt.

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