Egger

Süffig

Geschichten aus der Brauerei und um die Brauerei Egg

Ausgabe
04
Herbst
2024

€ 0,0

wir

Endlich ist es wieder so weit – ein neues „Süffig“ erscheint, und diesmal dreht sich alles um das Thema WIR. Drei Buchstaben, aber da steckt mehr drin, als man denkt. Schließlich läuft hier nichts ohne die richtigen Menschen. WIR – das sind nicht nur die Brauer, die tagtäglich mit handwerklicher Leidenschaft unser Bier brauen. WIR sind auch die vielen helfenden Hände im Hintergrund. Und WIR bist letztlich auch du. Jeder Einzelne trägt dazu bei, dass unsere Brauerei weiter wächst und weiter wächst und vorankommt. Diese Ausgabe ist ein kleines Dankeschön an unser Team und ein Blick auf die Menschen, die unser Bier besonders machen. WIR bedeutet auch Zusammenarbeit. Das gilt nicht nur für unsere Mitarbeiter, sondern auch für Unternehmen. Deshalb steht die Brauerei Egg jetzt gemeinsam mit Alfies für eine starke Partnerschaft und eine vielversprechende Zukunft – unter dem Dach der Brauerei Egg. So soll's sein. Das wichtigste WIR ist aber immer noch das Zusammenkommen. Oder das Zusammenstoßen – mit Bier oder Limo, versteht sich.

Geschäftsführer
Brauerei Egg

Den Diesl braucht's im LKW, sonst läuft der nicht. Warum? Seite 04

Alle von uns auf einer Seite und was wir so den ganzen Tag machen auf Seite 06

Einfache Rechnung, gutes Bier. Das Ergebnis von 2 x 2 findest du auf Seite 09

Gläser in verschiedenen Formen auf Seite 08

Neues von der Rampe wie immer auf der Rückseite bzw. auf der Seite 12

Honolulu ist nicht so weit weg vom Wald, wie du denkst, Routenplaner auf Seite 09

**Listen sind gut, Listen sind übersichtlich, Listen sind toll. In manchen Fällen sind Listen auch unterhaltsam.
Aber entscheide das einfach selber auf der Seite nebenan**

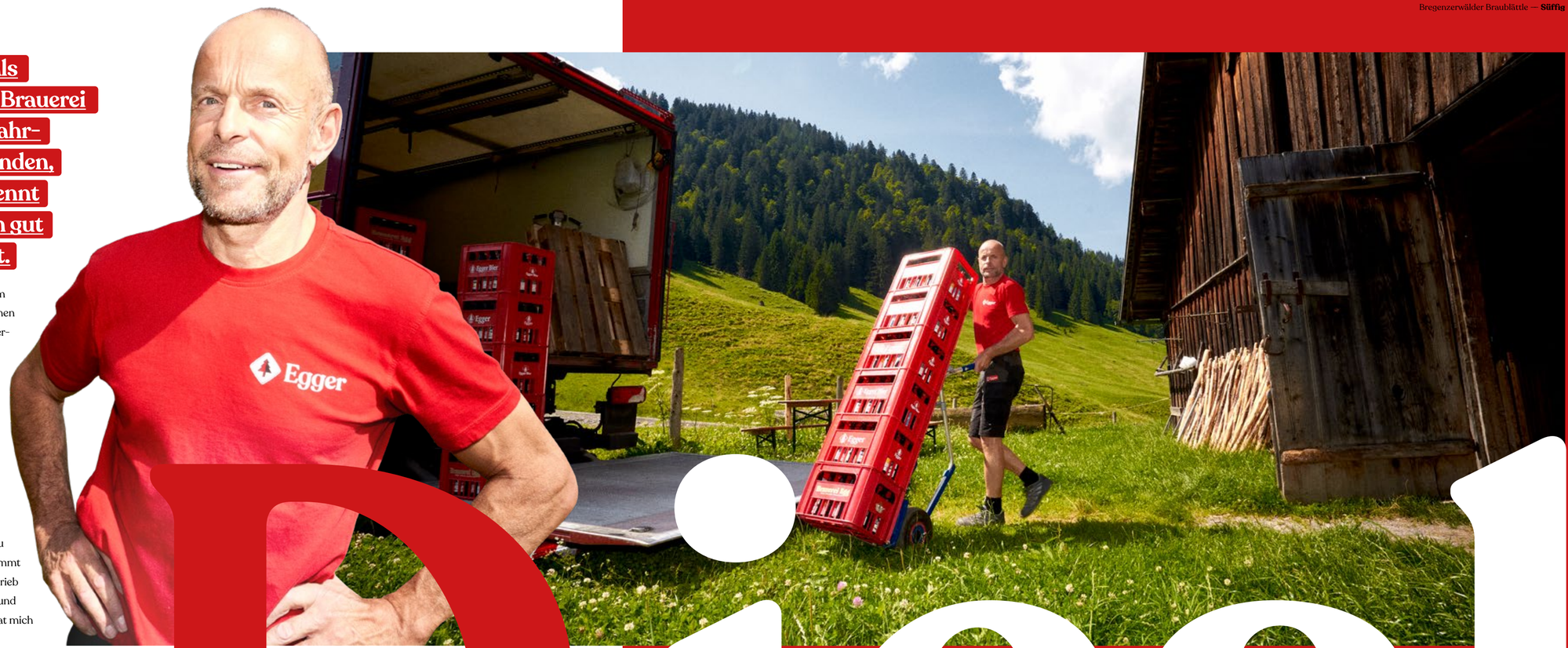
Zahlen, Daten, Fakten zu unseren Mitarbeitern und zu unserer Brauerei auf Seite 11

Impressum: Herausgeber: Brauerei Egg, Gerbe 500, 6863 Egg, Österreich, Konzept / Gestaltung: klebermetzler, Texte: buero balanka, klebermetzler, Fotos: Philipp Kleber, Brauerei Egg, Honululu Hotel, Packshots/3d: Andrej Timotic, Druck: Vorarlberger Verlagsanstalt, Lektorat: Ewald Schreiber, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Eine vollständige Liste völlig unterschätzter Dinge: Rampenverkauf, Diesl (Mensch), WhatsApp Stories, Sonnenuntergang auf der Niedere, Fell-Hölzler mit langem Schaffell, saurer Radler, Bradlbergmusig Live, Frühschoppen, Z'nünar um 10ne, guter Meterstab, Sig, Wälderbähnle mit Bier, Weg-Bier, Fassbier, Tischtennis spielen im Schwimmbad, griffige Jasskarten, Zipfelkappen, Hannes und Walter, Bockbier, Himi Jendrix, Newsletter der Brauerei Egg, Gemeindeblatt, Buslinie 850 (ehemals 40), Grillen an der Bregenzerache, Minigolf spielen, Ziegenausstellung, Riebl mit Apfelmus, einen Brand haben, Kneipen gehen, FKK ad'r Subersa, Sprudler (Getränk), Leergut zurückbringen, Bodensee-Jass, Alpkäse, Spezial-Bier, Gepsen, Cola-Mix, Bruggmühle Egg, Blutspenden, Softeis, mit Sense mähen

Eine vollständige Liste völlig überschätzter Dinge: Käsknöpfle mit Apfelmus, Diesel (Getränk), von Mellau bis nach Schoppernau laufen, Europapark als Firmausflug, Wälder-Socken, Sportuhren, das grüne Twinni, Brauhandwerk, Craftbeer, süßer Radler, Sporoneggar Zipflklatschar, Konzern-Bier, Sonnenaufgang auf der Kanisfluh, Dosenbier, Newsletter, Dry January, Golf spielen, Oktoberfest in München, Kneippen gehen, „Dor Schluchohund“, ON-Schuhe, Pauschalreisen, Die erste Leistungsgruppe, Après-Ski, Sprudler (Typ Mensch), geriebener Parmesan, Schellen-Sau, Margarine, Pub-Quiz, Profi-Fußball, Sandstrand, WhatsApp-Gruppen, Schnitzel vom Kalb, große Pause, 2+1 gratis, Fliegenfischen, Allradantrieb, Tombola-Lose

Diesl



Matthias Lang, besser bekannt als „Diesl“, ist LKW-Fahrer bei der Brauerei Egg. Und das seit mehr als drei Jahrzehnten. Das ist gut für seine Kunden, weil er sich auf seiner Tour auskennt wie kein Zweiter. Es ist aber auch gut für ihn – weil ihm sein Job gefällt.

1993 feierte „Jurassic Park“ seine Kinopremiere und spielte schon am Eröffnungswochenende die damalige Rekordsumme von 502 Millionen US-Dollar ein. Bill Clinton wurde amerikanischer Präsident und Österreich startete die Beitrittsverhandlungen mit der EU – und Matthias „Diesl“ Lang erstmals einen LKW im Auftrag der Brauerei Egg. „Das ist tatsächlich schon recht lange her“, sagt er und man kann ihm beim besten Willen nicht widersprechen. Das Besondere ist aber: Er fährt immer noch LKW bei der Brauerei. Warum? „Weil es mir einfach gut gefällt.“

Und wie ist er denn überhaupt zur Brauerei gekommen? „Ich habe davor als Zimmermann gearbeitet. Dann war der Job als Fahrer bei der Brauerei ausgeschrieben und ich habe mir gedacht: Das schau ich mir mal an“, erzählt Diesl. Dass sein Spitzname auch irgendwie zu seinem Job als LKW-Fahrer passt, ist übrigens Zufall. Der Name stammt nämlich aus einer Zeit, in der er (hoffentlich) noch keine LKWs in Betrieb genommen hat: „Ich hatte als Kind eine recht ordentliche Ausdauer und bin beim Turnen in der Volksschule immer sehr viel gerannt. Dann hat mich die Lehrerin einmal gefragt, ob ich einen Diesel-Motor habe.“

Seine Route: Lieber arbeiten als fahren!

Aber zurück zur Brauerei. Dort konnte er nämlich schon nach kurzer Zeit eine fixe Tour von einem Kollegen übernehmen, was sich letztendlich als Glücksgriff herausstellte. Seither ist Diesl zuständig für den mittleren Bregenzerwald beziehungsweise das Gebiet von Egg bis Bizau. Pro Tag beliefert er zwischen 20 und 25 Kundschaften – vom Handel über die Gastronomie bis hin zu Alphütten, Tennis- und Fußballplätzen. Und wenn es in Richtung Wochenende geht, kommen manchmal auch noch diverse Feste dazu. Die Strecken zwischen den einzelnen Stopps sind meist recht kurz. „Das passt für mich super, denn das Arbeiten gefällt mir eigentlich besser als das Fahren, besonders bei dem Verkehr heutzutage.“ Besagtes Arbeiten war früher – körperlich gesehen – noch deutlich anstrengender. Da gab es noch keine Hebebühnen und elektronische Hubwagen. Sämtliche Kisten und Fässer mussten von Hand entladen werden. „Das war schon anstrengend. Aber es ist dann eh recht rasch die Hebebühne gekommen, das war eine große Erleichterung.“ Dass es heute aber die reine Gemütlichkeit ist, kann man auch nicht sagen. Einerseits seien zwar die Hilfsmittel und die ganze Organisation besser geworden, dafür sei alles ein wenig schnelllebiger und stressiger. Aber das gelte nicht nur für seine Arbeit bei der Brauerei. „Und manche Touren sind auch körperlich immer noch anstrengend, wenn man Stiegen rauf oder runter muss. Das Gute daran ist: Man bleibt fit!“ Es war also früher nicht alles schlechter und ist heute nicht alles besser. „Es hat alles ein Für und ein Wider“, sagt Diesl.

Winter und Sommer: Der LKW fährt, der Schmäh rennt

Im Winter ändert sich seine Route ein bisschen. Schönenbach muss dann beispielsweise nicht mehr beliefert werden, auch die Tennis- und Fußballplätze haben naturgemäß einen deutlich geringeren Bedarf. Stattdessen geht es dann zu Kundschaften nach Warth, wo eher im Winter der Bär steppt. Zudem unterstützt er auch seine Kollegen bei den Eindeckungen. Das heißt, er begleitet sie im Spätherbst bzw. Frühwinter zu jenen Kunden, die mit Ware für mehrere Monate versorgt werden müssen, da sie danach – aufgrund ihrer Lage und dem Schnee – nicht mehr erreichbar sind. Nur in einem Büro sitzen, das könnte er sich nicht vorstellen. Davon kriege man auch eher Rückenschmerzen als vom körperlichen Arbeiten. „Ich bin viel lieber draußen unterwegs – egal ob im Winter oder Sommer.“ Das gelte insbesondere auch deshalb, weil er in einer Region arbeite, in der andere Urlaub machen. „Letztens bin ich wieder nach Schönenbach gefahren und hab’ mich selbst gefragt: Wie schön ist es eigentlich bei uns?“ Darüber hinaus versteht er sich auch mit der Kollegenschaft in der Brauerei ausgezeichnet, was das Drumherum um die Arbeit noch einmal massiv aufwertet: „Wir ticken alle irgendwie ähnlich, der Schmäh rennt und am Abend setzt man sich auch mal zusammen und trinkt noch ein Bier. Das ist mir schon sehr viel wert eigentlich.“

Wichtig: viel Wissen und freundlich sein

Die Arbeit an sich und die Umgebung tragen also wesentlich dazu bei, dass es Diesl seit 31 Jahren bei der Brauerei sehr gut gefällt. Aber es gibt noch einen wichtigeren Grund, und wenn man ihn fragt, ist es der wichtigste überhaupt: „Wenn ich zu meinen Kunden komme, dann habe ich das Gefühl, dass sie sich freuen.“ Das liegt einerseits daran, dass er ein gutes Produkt bringt und den Menschen nicht nur etwas „andrehen will“, andererseits aber auch daran, dass man sich einfach schon lange kennt. Denn dadurch findet man – falls mal etwas nicht läuft wie geplant – auch schnell und unkompliziert eine Lösung. Und was man nicht vergessen darf: In den 31 Jahren hat sich Diesl einiges an Wissen angeeignet, das die Arbeit für ihn und seine Kunden massiv erleichtert: Er muss nicht dauernd fragen, was wohin gehört, sondern kennt sich bestens aus – beispielsweise auch in den SPAR-Filialen. Dort schlichtet er die Kisten gleich direkt ins Regal und schaut darauf, dass die neue Ware hinten steht und der Restbestand der vorherigen Lieferung nach vorne kommt. Bei anderen Kunden wiederum weiß er, dass man gleich in der Früh anliefern muss, weil danach der Parkplatz voll ist – und das die Wege extrem verlängern würde.

„Solche Dinge habe ich einfach im Kopf. Das sind Sachen, die sieht man gar nicht, sind aber auch wichtig. Das höre ich auch immer wieder von Kunden.“ Und dann gibt es noch einen Aspekt, der besonders entscheidend ist in der Zusammenarbeit mit Kunden. Dieser hat allerdings weniger mit der Erfahrung von 31 Jahren zu tun, sondern viel mehr mit der Person selbst. „Freundlichkeit! Wenn man die nicht ‚drinnen‘ hat, dann funktioniert es nicht.“ Doch diesbezüglich muss man sich bei Diesl wirklich keine Sorgen machen.

Wie wir brauen

10 SCHRITTE BIS ZUM BIER: KLINGT EINFACH – ODER? DER PROZESS LÄSST SICH ZWAR IN 10 SCHRITTE AUFTEILEN, ABER DAS REICHT ALLEIN NICHT AUS. DRUMHERUM BEFINDEN SICH NOCH EINIGE LEUTE, DIE SICHERSTELLEN, DASS VOM ABFÜLLEN BIS ZUM ERSTEN SCHLUCK ALLES REIBUNGSLOS LÄUFT.

1. Mälzen

Frische Gerste wird eingeweicht und zum Keimen gebracht und dann bei 80 °C getrocknet. Das Korn wird dabei umgewandelt, sodass wir es später in der Brauerei verarbeiten können.

2. Schroten

Das inzwischen entstandene Malz wird geschrotet, damit es sich im Wasser besser lösen kann

3. Maischen

Im Maischbottich wird das geschrotete Malz mit Wasser gemischt. Die Stärke wird in Zucker umgewandelt. Eiweiß und Gerbstoffe werden freigesetzt. Somit entsteht Malzextrakt.

4. Läuterung

Im Läuterbottich wird flüssig (Würze) von fest (Treber) getrennt. Die Würze wird weiterverarbeitet. Der Treber verlässt uns hier als Viehfutter.

5. Würzekochen

In der Sudpfanne wird die Würze gekocht und Hopfen hinzugefügt. Je mehr Hopfen, desto herber.

6. Ausschlagen

Im Whirlpool rotiert die Würze so lange, bis sich nicht gelöste Hopfenbestandteile und ausgefallenes Eiweiß absetzen. Die Würze wird dann auf 6° C runtergekühlt.

7. Gärung

Im Gärtank wird unter Zugabe von Brauhefe der Zucker in Alkohol umgewandelt. Wenn die Hefe damit fertig ist, sinkt sie ab und wird geerntet.

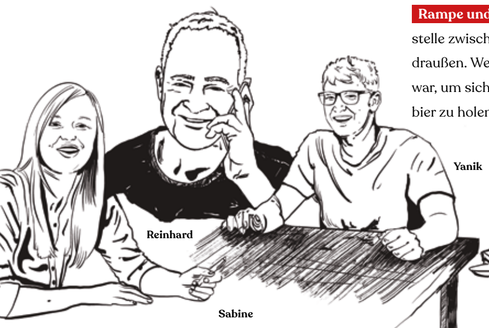
8. Lagerung

Bei 0 °C wird das Jungbier ca. zwei Wochen lang gelagert. Das dient der Nachgärung. Letzte Hefereste sinken ab. Das entstehende Bier reichert sich mit CO_2 an.

Reinigung Hier geht es nicht um klassisches Putzen. Im Prinzip geht's darum, dass alles so läuft, wie es soll, und alles da ist, wo es hingehört.

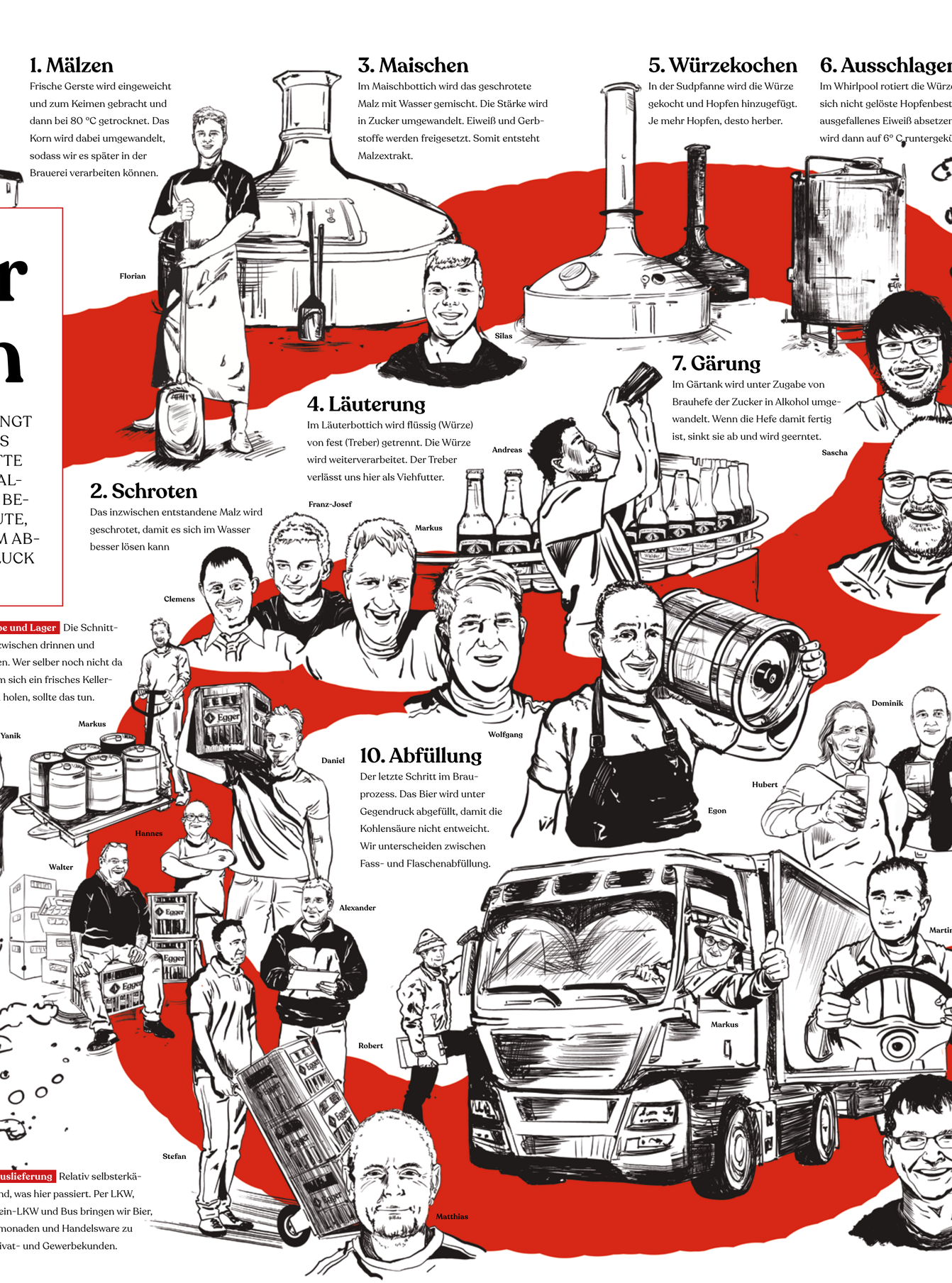
Irma

Führungen Wem das hier alles noch zu ungenau ist, kann sich gerne im Zuge einer Brauereiführung Detail-Infos holen.



Administration Unser Büro. Hier wird alles geregelt, wofür es ein Telefon, einen Computer und tatsächlich manchmal auch noch ein Fax braucht.

Rampe und Lager Die Schnittstelle zwischen drinnen und draußen. Wer selber noch nicht da war, um sich ein frisches Kellerbier zu holen, sollte das tun.



9. Filtration

Wenn's kein Kellerbier wird, wird's hier noch mal gefiltert, um die letzten nicht abgesetzten Stoffe zu entfernen, damit Klarheit und Färbung passen.

10. Abfüllung

Der letzte Schritt im Brauprozess. Das Bier wird unter Gegendruck abgefüllt, damit die Kohlensäure nicht entweicht. Wir unterscheiden zwischen Fass- und Flaschenabfüllung.

Auslieferung Relativ selbsterkärend, was hier passiert. Per LKW, Klein-LKW und Bus bringen wir Bier, Limonaden und Handelsware zu Privat- und Gewerbekunden.

Leitung Chefs braucht's dann am Schluss auch noch, sonst würde das alles ja nicht funtkonieren :) In unserem Fall sind das der Braumeister und die Geschäftsführer.

Vertrieb Hauptsächlich unterwegs außerhalb der Brauerei, ist der Vertrieb dafür verantworlich, dass unsere Produkte nicht alt werden im Lager.

Schanktechnik Damit unser gutes Bier auch gut beim Endkunden ankommt, sorgen unsere Schanktechniker dafür, dass alle Schankanlagen sauber sind und funktionieren.

Was hat Cleveland mit Bier zu tun?

Willibecher / 0,5 l

Für alle, die ihren Biergenuss in großzügigen Schlucken lieben: der große Willibecher. Gut für Stammtische oder Grillabende, bei denen das Bier süffig und erfrischend genossen werden soll.

Krug / 0,5 l

Liegt gut in der Hand und hält dein Bier schön kühl. Ideal für gesellige Runden auf Zeltfesten oder generell, wenn es etwas zünftiger zugehen soll. Für Bierliebhaber, die es urig mögen.

Cleveland / 0,33 l

Das Allrounderglas, das vieles kann – und auch Dunkles perfekt zur Geltung bringt. Ideal für kraftvolle, malzbetonte Biere, bei denen sich die Aromen entfalten können.

Tulpe / 0,33 l

Stilvoll schlürfen: Diese Tulpe lässt dein Bier glänzen und fängt die Aromen perfekt ein. Ideal für hopfenbetonte Biere, bei denen das Aroma und der optische Genuss im Vordergrund stehen.

Amerikaner sind nicht gerade für ihr gutes Bier bekannt, aber siehe da – in Cleveland gibt es ein Hofbräuhaus. Das ist aber eine ganz andere Geschichte. Eigentlich geht es hier ums Glas. Man könnte sich als Erstes fragen, ob es halb voll oder halb leer ist. Wir haben es lieber ganz voll. Am liebsten mit Egger Bier. Und dafür ist für viele das richtige Glas entscheidend. Von der klassischen Tulpe (auch Pokal genannt) über den Willibecher (aus dem das Bier besonders gut fließt), dem zünftigen Festzeltkrug bis hin zum – Trommelwirbel – Cleveland-Becher. Andere Brauereien würden Glaskultur sagen, wir sagen dazu: Jeder, wie er will, solange der Inhalt passt und schmeckt.

Der Cleveland-Becher ist bei unseren Gastronomen sehr beliebt und praktisch, wie er ist, eignet er sich für verschiedene Bierstile. Er passt zu hellem, aber auch zu dunklem und zu unserem naturtrüben Kellerbier. Ganz Mutige können auch Radler einschenken.

Tests mit anderen Glasformen haben gezeigt, dass sich Duft und Geschmack eines Bieres in dieser schlanken, nach oben leicht geschlossenen Form hervorragend ausbilden. Diese Form betont die Aromen und sorgt dafür, dass sich das Bier optimal entfaltet. Oder sagen wir so: Im Grunde ist es jedem selbst überlassen, woraus er sein Bier trinkt.

Aber um zum ursprünglichen Thema zurückzukommen: Warum genau der Name „Cleveland“ gewählt wurde, ist ein wenig nebulös. Vielleicht wurden diese Gläser ursprünglich für die Region Cleveland produziert, oder sie waren dort einfach besonders beliebt. Es könnte aber auch sein, dass jemand den Namen zufällig aus dem Hut gezogen hat und er sich dann irgendwie etabliert hat. Wer weiß? Die genaue Herkunft des Namens bleibt also im Dunkeln, aber zumindest bist du jetzt um ein Stück kurioses Bierglaswissen reicher.

Zwei mal zwei ist Bier

IN EINEM FUNKTIONIERENDEN BRAUEREI-BETRIEB ARBEITEN UNTERSCHIEDLICHE MENSCHEN IN VERSCHIEDENEN TEAMS UND BEREICHEN. BEI WEITEM NICHT ALLE HABEN DIREKT MIT DEM BRAUPROZESS ZU TUN. DASS EBEN DIESER BRAUPROZESS ABER IM GRUNDE VON NUR ZWEI MÄNNERN DURCHGEFÜHRT WIRD, IST DOCH IRGENDWIE ÜBERRASCHEND.

Wie das Bier aus der Flasche kommt, ist den meisten Menschen bewusst. Aufmachen, ansetzen und die Flasche kippen. Dazu braucht kaum jemand eine detaillierte Anleitung – wobei es natürlich gerade beim Öffnen durchaus Spezialisten gibt, die höchst eigenwillige Techniken verfolgen. Zumindest wenn kein Bieröffner zur Hand ist.

Die Frage, der wir an dieser Stelle nachgehen möchten, lautet aber: „Wie kommt das Bier in die Flasche?“ Beziehungsweise noch genauer: Wer macht das Bier eigentlich, das in die Flasche kommt? Die besonders schlauen Leser werden jetzt sagen: „Na, die Brauerei!“ Damit haben sie natürlich recht. Aber es gibt in der Brauerei auch Menschen, die sind zwar außerordentlich wichtig, haben aber mit der Bierproduktion rein gar nichts am Hut. Beispielsweise Diesl, dem wir die Seiten 4 bis 7 gewidmet haben.

Damit wir nun endlich etwas Überraschendes erzählen: Im Grunde sind es zwei Menschen und deren Vertretungen, die fast alle Schritte der Bierproduktion abwickeln. Florian und Silas im Sudhaus beziehungsweise Martin und Sascha im Braukeller. Mit technischen Details und den einzelnen Schritten wollen wir uns hier gar nicht allzu lange aufhalten, diese findet man nämlich auf Seite 8. Nur so viel sei gesagt: Florian bzw. Silas sind dafür verantwortlich, dass aus dem Malz die Würze wird und diese dann gemeinsam mit dem Hopfen vergärt. Das dauert so ca. 8 Stunden, wobei die Arbeitstage schon ein bisschen länger ausfallen – sie müssen ja auch vorbereiten und hinterher sauber machen. Die Tage, wenn ein neuer Sud angesetzt wird, fangen schon um zwei Uhr nachts an und dauern rund 10h. Florian macht das eigenverantwortlich erst sei Mai, aber man kann jetzt schon sagen: „Da gibt’s überhaupt nix. Wir sind mehr als zufrieden mit ihm.“ Und das kann man nicht nur so sagen, das hat Braumeister Lissek auch genau so gesagt.
Der Ort der „Übergabe“ ist dann der Whirlpool. Dort werden die letzten Eiweißgärstoffe abgezogen und das ist dann schon Aufgabe von Martin bzw. Sascha aus dem Braukeller. Danach wird Hefe zugegeben (ab hier spricht man schon von Bier) und es geht in die unterschiedlichen Tanks. Vom Flotationstank in die Lagertanks und weiter in die Reifungstanks. Nach den Reifungstanks wird entweder noch gefiltert (bei filtriertem Bier) oder nicht mehr gefiltert (bei – Überraschung – unfiltriertem Bier) und das Bier kommt in die Drucktanks und ist bereit zur Abfüllung.

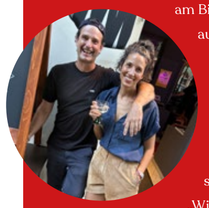
Besonders entscheidend ist bei all diesen Schritten die Temperatur. Diese im Blick zu haben, ist Aufgabe von Kellermeister Martin und seiner Vertretung Sascha. Wer jetzt glaubt, man muss da nur ein bisschen danebenstehen und aufs Thermometer schauen, ist natürlich am falschen Dampfer, denn das muss alles genauestens reguliert, angepasst, kontrolliert und dokumentiert werden. Und da geht es natürlich auch nicht nur rein um die Temperatur. Im Reifungstank ist es beispielsweise wichtig, dass das Diacetyl abgebaut wird, sonst schmeckt das Bier so ein bisschen ranzig. Wie das vorangeht, wird bei einer Handwerksbrauerei wie unserer auch noch mittels Sensorik geprüft.

Insgesamt dauert so ein Brauvorgang ca. vier Wochen und in diesen vier Wochen muss man äußerst genau und sauber arbeiten, damit am Ende ein schönes Bier rauskommt. Oder um es mit den Worten des Braumeisters zu sagen: „Da ist nichts mit: ‚Ja ja, passt schon!‘“ Denn wenn man einmal nicht sauber arbeitet, dann hat man ein Problem. Die gute Nachricht zum Schluss ist ein Lob an Florian und Silas beziehungsweise Martin und Sascha: „Wir hatten noch nie ein Problem.“

Vom Zufall zum Glücksfall

In Honolulu gibt es viele Hotels. Keines davon heißt Bregenz. Umgekehrt gibt es in Bregenz seit Juli 2022 ein Hotel, das Honolulu heißt. Wobei das wiederum kein klassisches Hotel ist. Zum einen gibt es gerade mal fünf Zimmer, dafür eine Etage mit Büros und einen herrlichen Biergarten. Dort treffen sich nicht nur Hotelgäste, sondern quasi alle – von alt bis jung, vom Arbeiter bis zum Akademiker. Ebenso ungewöhnlich: Schon bei der Eröffnung vor zwei Jahren war klar, dass es das Honolulu nur für einen vergleichsweise kurzen Zeitraum geben wird. So wie es derzeit aussieht, noch bis September 2025. Es ist ein Zwischennutzungsprojekt.

Dass es das Honolulu Hotel überhaupt gibt, hat viel mit Zufall zu tun. Da waren auf der einen Seite Rahel und Roland, zwei kreative Köpfe, die schon länger mit der Idee in ebendiesen Köpfen herumliefen, „so etwas wie ein Hotel zu machen“. Auf der anderen Seite war die Prisma Unternehmensgruppe, die im Zuge der Quartiersentwicklung auf der Suche nach Ideen für das ehemalige Hotel Helvetia war. So gesehen ein Match – und jede Menge Arbeit. Denn zwischen „Match“ und Eröffnung lagen Behördengänge, Renovierungsarbeiten etc. „Wir sind sicher etwas naiv-romantisch an die Sache herangegangen“, sagt Rahel und ergänzt: „Zum Glück.“ Denn mittlerweile ist das Honolulu zweifellos ein Glücksfall – für alle. Die Büros sind langfristig vermietet, die Zimmer äußerst charmant und gut gebucht. Und wer am Biergarten vorbeispaziert, will fast automatisch hinein. Es ist wohl einer der sympathischsten Orte der Stadt. „Wenn man abends in den Biergarten schaut, und der ist voll, die Menschen haben eine gute Zeit, das ist schon sehr glücksbringend“, sagt Roland. „Wir wollten einen Ort schaffen, wo sich alle wohlfühlen. Und wir haben sehr viel Arbeit und Liebe hineingesteckt. Dass das wertgeschätzt wird, ist wunderschön“, sagt Rahel. Außerdem gibt es im Honolulu Hotel Bier von der Brauerei Egg. Das finden wir auch schön.



BRAUEREI-EGG.AT Brauerei Egg

Beweise jetzt deinen guten Geschmack und greif zum Bier mit dem violetten Älpler auf dem Etikett. Süffig-freches Helles mit lockeren 4,9 %.

Jokl hat einen guten Geschmack

Sei wie Jokl

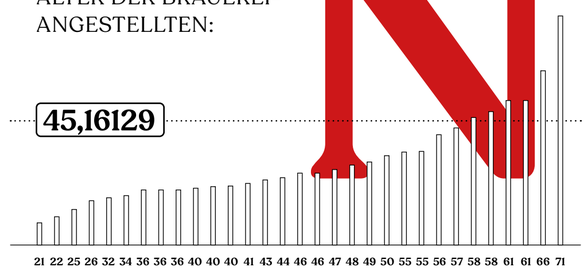
Egger

EINS UND DREISSIG

31 sind wir in der Brauerei. 31 Leute, die jeden Tag aus demselben Grund in die Brauerei kommen. Unser Mitarbeiter machen so ca. 0,09 % der Bregenzerwälder Bevölkerung aus. Das ist nicht sehr viel, aber für uns ist jeder einzelne sehr wichtig. Wir haben hier auf dieser Seite mal ein paar Infos über unsere Kollegen aufgeschrieben.

DURCHSCHNITTS-ALTER DER BRAUEREI-ANGESTELLTEN:

45,16129



WO UNSERE KOLLEGEN VERTEILT SIND:

DIENSTJAHRE UNSERER MITARBEITER EINZELN UND GESAMT:

0,23 1,02 3,40 1,28 0,46 2,99 1,32 3,89 3,97 4,13 1,89 5,45 4,72 6,06 6,40 13,16 5,70 10,89 6,90 21,21 9,40 12,72 26,08 16,86 19,90 16,48 18,41 32,91 31,30 33,04 46,24

Hast du Maß genommen?

Schick uns ein Foto von deiner Baustelle, von deiner Werkstatt, von deinem Werkzeugkoffer oder wo auch immer du Meterstab oder Bleistift verwenden wirst. Wichtig: Ein Egger Bier soll dabei sein. Dafür kannst du dir an der Rampe dein Gratis-Handwerkerbesteck abholen.

brauerei@brauerei-egg.at oder direkt auf Insta/Facebook

Du hast keinen Bierkrug zur Hand? Kein Problem. Man kann auch ein anderes Maß nehmen: Mit unseren Meterstäben. Falls dann doch ein, zwei Bier im Spiel sind, haben wir auch Zimmermannsbleistifte, um die Maße zu notieren.

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:

18 94 Egger

eggerbier, www.brauerei-egg.at