



Gold für Egger Spezial Bier bei der Monde Selection

Bregenzerwälder Brauerei überzeugt bei internationaler Qualitätsweltmeisterschaft

Egger Bier konnte in der Vergangenheit schon verschiedene Qualitätsauszeichnungen bei nationalen und internationalen Bewertungen erzielen. Heuer kann sie sich nun über ein ganz besonderes Qualitätsgütesiegel freuen - Gold bei der Monde Selection!

Die „Monde Selection“ kann man mit den Michelin Sternen vergleichen, die für die besten Küchen der Welt vergeben werden. Es handelt sich um eine der ältesten und bedeutendsten Organisationen im Bereich der Qualitätsprüfungen – gegründet 1961 – mit Sitz in Brüssel. Mehr als 70 Spezialisten, Chefköche mit Michelin-Sternen, Mitglieder der französischen kulinarischen Akademie, Brauingenieure, Universitätsprofessoren, Ernährungs- und Gesundheitsberater, Chemiker, berühmte Önologen und Meistersommeliers verleihen jährlich diese begehrten Qualitäts-Auszeichnungen. Derzeit werden jährlich über 3000 Produkte aus mehr als 80 Ländern in sechs verschiedenen Kategorien getestet.

„Dank dieses Qualitätsgütesiegels kann sich der Konsument sicher sein, dass das Produkt, das er kaufen möchte, von einer vollkommen unabhängigen Fachjury getestet und



anerkannt wurde. Am Ende der Prüfungen und Verkostungen vergeben die Jurys von Monde Selection die Qualitätslabel an Produkte“ so ein Sprecher von Monde Selection.

„Wir können es kaum glauben, dass sich das Egger Spezial Bier, nach dem Gold Gewinn bei der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft nun bei einem so bedeutenden internationalen Wettbewerb behaupten konnte“, erklärt Egger Bier Geschäftsführer Luis Weidinger überglücklich, „denn die Prüfungsmaßstäbe sind sehr hart und daher ist für uns eine Auszeichnung bei dieser Qualitäts-Weltmeisterschaft ein ganz besonderes Prädikat. Das schonende Brauverfahren zahlt sich aus. Diese Auszeichnung ist nicht nur eine Anerkennung für die von uns gebraute Biere, sondern vor allem auch für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Jeder einzelne der 20 Beschäftigten in Egg brennt für die Marke Egger und leistet jeden Tag mit großer Leidenschaft und Engagement seinen ganz persönlichen und wichtigen Beitrag zu diesem Erfolg.“



Höchster Qualitätsanspruch und gutes Handwerk

„Die Goldmedaille ist für mich als Braumeister die Bestätigung unseres Weges. Brauen ist bei uns noch Handwerk, nach traditionell überlieferten Rezepten mit einem Einmisch-Verfahren, vergären nach wie vor kalt und drucklos und geben unseren Bieren lange Reife und Lagerzeiten. Auf Pasteurisierung, Kurzzeiterhitzung und Sterilfiltration wird komplett verzichtet und somit bleibt der frische vollmundige Geschmack voll erhalten“ so Diplombraumeister Hinrich Hommel.

Die Auszeichnung ist nur ein Beispiel wie ein regionales KMU Unternehmen wie die Brauerei Egg mit Bedacht auf Qualität, Regionalität und größtmögliche Wertschöpfung vor Ort, im Wettbewerb mit großen und internationalen Brauereien seine Stellung behaupten kann.

Rückfragen richten Sie bitte an:

Markus Dietrich, Strategieberatung

Seestraße 5c, 6971 Hard

T +43664-3035172,

M buero@markusdietrich.cc



Egger Bier