

## **Brauerei Schloss Eggenberg. Oberösterreichisches Bier mit Wasserkraft.**

Bierbrauen hat im oberösterreichischen Vorchdorf eine lange Tradition. Seit 1681 wird in der Brauerei Schloss Eggenberg bereits gewerblich Bier gebraut. Dies sind bereits mehr als 333 Jahre, geprägt von höchster Braukunst mit regionalen Rohstoffen, ausgezeichneter Bierqualität und einer konsequent nachhaltigen Unternehmensorientierung.

### **Gesteigerte Energieeffizienz und Ressourcenschonung in der Brauerei Schloss Eggenberg**

Die Nutzung erneuerbarer Energie, die Reduktion des eigenen Energieverbrauches sowie die weitere Steigerung des Anteils an Mehrweg-Gebinden stehen heuer besonders im Mittelpunkt des Handelns der Brauerei.

Seit Anfang des Jahres betreibt Eggenberg an der nahegelegenen Alm ein eigenes Wasserkraftwerk. Mit einer Leistung von 300 kWh deckt dies rund 75 % des Strombedarfs der Privatbrauerei. Weitere, zukunftsweisende Investitionen in Energie-Rückgewinnung und innovative Technologien tragen dazu bei, dass bis Ende des Jahres 60 % an thermischer Energie im Sudhaus eingespart werden können.

Sehr beliebt bei den Kunden ist seit ihrer Einführung im Jahr 2012 die 20x0,33L Mehrweg-Kiste mit Tragegriff. Allgemein beträgt der Anteil von Mehrweg-Gebinden am österreichischen Verkauf bei Eggenberg bereits mehr als 96 %! Eine durchwegs positive Entwicklung, die auch die Brauerei mit ihrem regionalen Liefergebiet freut, denn die Mehrweg-Gebinde sind nicht nur ökonomisch, sondern aufgrund der Ressourcenschonung, vor allem ökologisch besonders sinnvoll.

### **Regionale Herkunft von Rohstoffen als Erfolgsfaktor**

Für die Brauerei ist Regionalität ein wichtiger Erfolgsfaktor, wobei seit jeher ein hohes Augenmerk auf die regionalen Zutaten der Biere gelegt wird. „Die lokale Herkunft von Lebensmitteln und der Rohstoffe mit denen sie erzeugt werden, ist ein wichtiges Kriterium für Menschen, die bewusst genießen. Als regionale Qualitätsbrauerei ist für uns die Verwendung von heimischen Zutaten seit jeher entscheidend“ betont Geschäftsführer Hubert Stöhr.

Bereits im Jahr 2014 entwickelte die Brauerei die Sorte GOLD neu, ein „Bier von hier“ aus rein oberösterreichischen Rohstoffen und legte damit den Fokus verstärkt auf Regionalität. Während Hopfen bisher immer schon aus OÖ bezogen wurde, stammte die Gerste bislang aus NÖ. In Zusammenarbeit mit der Mälzerei Plohberger aus Grieskirchen entwickelte der Braumeister eine Rezeptur mit oberösterreichischer Wintergerste. Das Ergebnis ist ein vollmundig ausgewogenes Spezialbier mit 5,3 % Alk.

### **Erlebniswelten für die Eggenberger-Bierliebhaber**

Für alle Bierliebhaber wurde letztes Jahr ein Fanclub, die „Schloss Eggenberg bierBARONE“ ins Leben gerufen, welcher seither für noch mehr Begeisterung für „das Bier zum Salzkammergut“ sorgt. Vorteile sind: Exklusive Teilnahme an Produktentwicklungen, Vergünstigte Einkaufsmöglichkeiten im Brauerei-Shop, ermäßigte Brauereiführungen und Degustationen, jährliche Geburtstags-Überraschungen, bierige Gewinnspiele oder auch Bierverkostungs-Events. Der kostenlose Fanclub, bei dem sich jeder, der das 18. Lebensjahr vollendet hat, anmelden kann, begeistert bereits über 1.000 Mitglieder.



Aktuell wird gerade die bei Gruppen sehr beliebte Brauereiführung weiterentwickelt und ein Besucherzentrum mit neuen Präsentationsbereichen sowie ein Verkostungsraum, der „Alte Eiskeller“ geschaffen. Besucher können die außergewöhnlichen Bierspezialitäten in einer geführten Degustation entdecken und die Brauerei und das Schloss im Herzen von OÖ mit allen Sinnen erleben. Ab Juni 2015 erwartet die Gäste in Eggenberg ein abwechslungsreiches Spannungsfeld einer modernen Biertradition!

**Pressekontakt Brauerei Schloss Eggenberg:**

Mag. Stefanie Bartl (Marketing)

[stefanie.bartl@schloss-eggenberg.at](mailto:stefanie.bartl@schloss-eggenberg.at), 07614 6345-16