



Die Privatbrauerei Egger öffnet ihre Türen: Brauereibesichtigungen geben Einblick in das Brau- Handwerk

- Privatbrauerei Egger „hautnah erleben“
- Blick hinter die Kulissen

(St. Pölten-Unterradlberg, im Juli 2019) Die Privatbrauerei Egger aus dem niederösterreichischen St.Pölten-Unterradlberg steht für Braukompetenz aus Niederösterreich und lädt Konsumentinnen und Konsumenten ein, sich selbst ein Bild von einer der modernsten Braustätten Europas zu machen. Seit kurzem sind Brauereibesichtigungen für Gruppen, Kleingruppen und Einzelpersonen nach Voranmeldung möglich.

Hautnah Bierproduktion erleben

„Stärker denn je wollen Konsumenten wissen, woher ihre Produkte kommen und wie sie entstehen. Daher geben wir gerne einen Blick hinter die Kulissen und zeigen her, wo und wie die beliebten Biere der Privatbrauerei Egger entstehen“, weiß Bernhard Prosser, Geschäftsführer für Verkauf und Marketing bei Egger Getränke. Dass dabei die Geschichte der Brauerei – die bis in das Jahr 1675 zurückreicht – ein wichtiger Punkt ist, versteht sich. „Viele wissen gar nicht, dass wir eine Privatbrauerei sind, das wollen wir ändern“, so Prosser weiter. Im Rahmen der Brauereiführung, die rund zwei Stunden dauert, wird unter fachkundiger Führung von Mitarbeitern von Egger Bier das moderne Sudhaus, die Bierproduktion und die Lagerung besichtigt. „Unsere Gäste erleben damit die Bierproduktion hautnah und können sich ein besseres Bild von der Marke Egger machen.“ Denn Transparenz ist die neue „Währung“. Im Anschluss an die Führung kann das neu erworbene Wissen auch praktisch getestet werden: Im idyllischen, hauseigenen Braustüberl werden die Köstlichkeiten ausgeschenkt. Auch für die Daheimgebliebenen hat die Privatbrauerei Egger ein Angebot: So werden im Egger-Shop Biere und bieriges Zubehör verkauft.

Fakten zur Brauereiführung:

Die rund zweistündige Brauerei-Führung in der Privatbrauerei Egger in St. Pölten/Unterradlberg wird an folgenden Werktagen angeboten:

- Dienstag 9.00 - 11.00 Uhr
- Mittwoch 14.00 – 16.00 Uhr
- An jedem ersten Mittwoch im Monat 17.00 – 19.00 Uhr
- Donnerstag 9.00 – 11.00 Uhr

Gruppen sind herzlich willkommen! Im Preis sind ein herzhaftes Braumeisterweckerl sowie



Egger

Meine
PRIVATBRAUEREI

zwei Gläser Egger Bier oder alkoholfreie Getränke nach Wahl enthalten.

Kosten:

- Für Gruppen ab 20 – max. 25 Personen € 9,80 pro Person
- Für Gruppen bis 19 Personen € 9,80 pro Person + € 30 Führungspauschale
- Schüler und Jugendliche von 6 – 16 Jahren: € 4,90 pro Person + € 30 Führungspauschale (bei weniger als 20 Personen)

Einzelpersonen und Kleingruppen können sich gerne bei bereits reservierten Gruppen anschließen – freie Termine sind im Buchungskalender <https://egger-bier.at/privatbrauerei/brauereifuehrung/> ersichtlich, über den auch die Anmeldungen erfolgen.

Schüler- und Studentengruppen im Rahmen des Unterrichts können gerne gesonderte Touren per Mail unter besichtigung@eggergetraenke.at anfragen.

Wichtige Informationen:

Aus Sicherheitsgründen ist eine Führung für Kinder unter 6 Jahren leider nicht möglich. Die Führungen sind nicht barrierefrei und daher nicht für Menschen mit Einschränkungen geeignet. Die Führungen finden in deutscher Sprache statt.

Über Privatbrauerei Egger

Die Privatbrauerei Egger wurde bereits 1675 das erste Mal urkundlich erwähnt. Heute befindet sich das Unternehmen mit Sitz in Niederösterreich im Besitz der Familie Egger. Die Biere aus dem Hause Egger werden mit großer Leidenschaft in einer der modernsten Brauereien Europas nach alter Tradition eingebraut. Zahlreiche Prämierungen sind Zeugnis für die hohe Qualität der Produkte. Der Anspruch, den Biermarkt aktiv mitzugestalten und vielfältige Impulse für Handel und Gastronomie zu setzen, ist die Treibkraft für die vielfältigen Innovationen von Egger. Die Privatbrauerei produziert klimaneutral und bezieht die Energie aus dem am Standort befindlichen Biomassekraftwerk und einem externen Stromanbieter, der zu 100% mit regenerativen Energieträgern arbeitet.

Weitere Informationen: www.egger-bier.at

Rückfragehinweis:

Martina Macho PR

Martina Macho

0664/396 90 58

martina@macho-pr.at