



Privatbrauerei Egger für langjährige Produktqualität von DLG ausgezeichnet

- **Konsequente Qualitätsoffensive: Produkte und Umwelt im Fokus**
- **Egger Getränkegruppe punktet mit klimaneutraler Produktion**
- **Egger Bier, Radlberger Limonaden und Granny's Apfelsaft gespritzt sind „Klimahelden“**

(Unterradlberg/St. Pölten, am 25. April 2017) Die renommierte und international anerkannte DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) verlieh der Privatbrauerei Egger den begehrten „Preis für langjährige Produktqualität“. Nach der Auszeichnung mit sieben DLG-Gold-Medaillen zu Österreichs meistprämierter Brauerei zu Jahresbeginn wurde die Qualität der Produkte aus dem Hause Egger damit erneut „preisgekrönt“. Egger erhält die Auszeichnung für die langjährige, konstante Qualität seiner Produkte, die im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen für Bier regelmäßig untersucht werden. DLG-Vizepräsident Dr. Diedrich Harms überreichte in Fulda/Deutschland die Urkunde und gratulierte der Privatbrauerei Egger: „Die Leidenschaft, mit der Sie täglich Ihr Bestes geben, kommt in der Qualität Ihrer Produkte zum Ausdruck. Die heutige Auszeichnung honoriert Ihr nachhaltiges Streben nach Produktqualität.“

Strengste Kriterien: Fünf Jahre in Folge zumindest drei Prämierungen als Grundlage

Um überhaupt mit dem Preis ausgezeichnet zu werden, müssen Unternehmen fünf Jahre in Folge an den Qualitätsprüfungen des DLG-Testzentrums Lebensmittel teilnehmen und pro Prämierungsjahr mindestens drei Prämierungen erzielen. „Erst ab dem fünften erfolgreichen Teilnahmejahr wird der Betrieb mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet“, ist Egger Bier Braumeister Wolfgang Reither stolz die Leistungen, die Grundlage für die Auszeichnung waren. Nimmt ein Hersteller in einem Jahr nicht teil oder erreicht er nicht die erforderliche Anzahl an Prämierungen, so verliert er seinen Anspruch auf die Auszeichnung.

Zahlreiche Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft lassen ihre Produkte seit vielen Jahren freiwillig durch die Sachverständigen der DLG testen. Um dieses Qualitätsstreben nachhaltig zu fördern, vergibt die DLG den „Preis für langjährige Produktqualität“. Die Auszeichnung wird seit 30 Jahren jährlich an Hersteller von Lebensmitteln verliehen.



Wertschöpfung und Verantwortung in Österreich: Qualitätsoffensive bei Egger, Radlberger und Granny's

Das Engagement des Getränkespezialisten für höchste Qualität umfasst auch die Umwelt. Geschäftsführer Bernhard Prosser erörtert: „Gerade als Familienunternehmen im Privatbesitz sind wir uns der Verantwortung, die wir für die Umwelt haben, mehr als bewusst. Uns ist wichtig, energieeffizient und ressourcenschonend zu agieren und heute bereits auf morgen zu schauen.“ Und weiter: „Durch den Einsatz heimischer Rohstoffe für unsere Markenprodukte sind wir hier besonders sensibilisiert.“

Getränkegruppe Egger wurde zur klimaneutralen Produktion

Die Egger Getränkegruppe produziert seit Kurzem klimaneutral: Nachhaltigkeit ist ein wesentliches Handlungsprinzip und ein fixer Unternehmenswert bei Egger und Radlberger. Wurde bis dato dank des hauseigenen Biomassekraftwerkes und eines externen Stromanbieters, der ausschließlich mit erneuerbaren Energieträgern arbeitet, bereits zu 99% klimaneutral produziert, so ging das Unternehmen jetzt den „letzten wichtigen Schritt“, wie Prosser betont, und kompensiert den verbleibenden CO₂ Ausstoß durch Klimazertifikate. Das von der Getränkegruppe Egger investierte Geld fließt in das Wasseraufbereitungsprojekt Lifestraw® in Kenia. „Unsere Markenprodukte wie Egger Bier, Radlberger Limonaden und Granny's Apfelsaft gespritzt werden ab sofort klimaneutral hergestellt und auch entsprechend ausgelobt“, ist Prosser stolz auf den weiteren USP der Qualitätsprodukte aus Niederösterreich.

Österreichweit erste klimaneutrale Lohnfüllung als „Ass“ im Ärmel

Die Egger Getränkegruppe ist auch im Bereich Lohnfüllungen sowie in der Produktion zahlreicher Handelsmarken im alkoholischen aber auch alkoholfreien Bereich erfolgreich tätig. Nun kann das Unternehmen mit einem weiteren Benefit aufwarten: Sie betreibt die erste klimaneutrale Lohnfüllung Österreichs. „Wir sind überzeugt davon, dass das künftig ein wichtiges Entscheidungskriterium für Partnerschaften sind wird“, so Prosser weitsichtig.

Über die Privatbrauerei Egger

Die Privatbrauerei Egger wurde – damals unter dem Namen Gwercher - 1675 das erste Mal urkundlich erwähnt. Heute befindet sich die Brauerei mit Sitz in Niederösterreich im Besitz der Familie Egger. 2016 füllte das Familienunternehmen mit 72 MitarbeiterInnen 1.000.000 Hektoliter ab und erwirtschaftete damit 49 Millionen Euro. Die Privatbrauerei hat sich – neben der Produktion von verschiedenen Egger Bier Premiummarken – auf Lohnfüllung und Handelsmarken spezialisiert. Durch Investments von über 50 Millionen Euro in den letzten Jahren zählt Egger den modernsten Brauereien Europas und exportiert weltweit. 2017 ist die Privatbrauerei Egger die höchst prämierte heimische Brauerei - insgesamt wurden sieben Produkte aus dem Hause Egger von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Die Privatbrauerei Egger 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



Über Radlberger

Im Jahr 1988 als Schwesterfirma der Privatbrauerei Egger gegründet, beschäftigt Radlberger heute als Teil der Egger Getränkegruppe 127 MitarbeiterInnen am Standort Unterradlberg und setzte im Vorjahr 49,3 Millionen Euro um. Der niederösterreichische Pionier füllte damals als erstes österreichisches Unternehmen Limonade und Wasser in PET-Verpackungen ab. 2015 wurden in den drei Geschäftsbereichen Eigenmarken, Lohnabfüllungen und Handelsmarken in Summe rund 134 Millionen Flaschen und Dosen produziert. Die bekanntesten Topmarken sind die Radlberger Limonaden (www.radlberger.at), die österreichische Traditionsmarke mit einer großen Geschmacksvielfalt und Granny's (www.grannys.at), der Marktführer im Bereich Apfelsaft gespritzt im heimischen Handel. Neben dem Inland bedient Radlberger zahlreiche Exportmärkte.

Der unternehmerische Erfolg liegt in der starken Kompetenz im PET-Sektor und weiters in der enormen Innovationskraft – sowohl bei der Entwicklung von Verpackungen als auch bei neuen Produkten. Um einen nachhaltig geschlossenen Stoffkreislauf herzustellen und aus PET-Flaschen wiederum PET-Flaschen zu erzeugen, gründete Radlberger im Jahr 2006 gemeinsam mit anderen Unternehmen der Getränkeindustrie die PET to PET Recycling Österreich GmbH (www.pet2pet.at). Radlberger 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.radlberger.com

www.grannys.at

Rückfragehinweis:

Egger Getränkegruppe

Margareta Seiser

Tel: 050/300-16882

e-mail: margareta.seiser@egger-bier.at