



Egger Getränke setzt mehr als tausend Bachforellen in Mühlbach aus

- **Besatzmaßnahmen bereits im Juni gestartet**
- **Ökologisches Gleichgewicht wird wiederhergestellt**
- **Glücklicherweise kein nachhaltiger Schaden entstanden**

(Unterradlberg, am 4.9.2018) Nach dem bedauerlichen Betriebsunfall bei Egger Getränke, bei dem aus Versehen Abwässer in den nahe gelegenen Mühlbach geleitet wurden, wird nunmehr der Fischneubesatz durchgeführt: Bereits Anfang Juni wurden mehrere tausend Bach- und Regenbogenforellen ausgesetzt, heute wurden mehr als tausend Bachforellen unterschiedlichster Größe und Alters an verschiedenen Stellen in den Mühlbach eingesetzt. Bernhard Prosser, Geschäftsführer von Egger Getränke, weiß um die Wichtigkeit der Besatzmaßnahme: „Sie trägt dazu bei, den gewässertypischen Fischbestand und das ökologische Gleichgewicht wiederherzustellen.“

Johann Haimel von der Fischzucht Haimel in Traismauer, liefert die Besatzfische und erklärt: „Im Frühjahr 2019 werden noch weitere, abschließende Besatzmaßnahmen durchgeführt.“ Sogenannte Beifische wandern von selbst aus der Traisen in den Werkskanal zu. „Das entspricht dann dem Bestand vor dem Betriebsunfall“, ist Prosser erleichtert.

Experten definierten Maßnahmen

In Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur (BOKU) und zwei gerichtlich beeedeten Sachverständigen wurde eine detaillierte Schadensaufnahme und Begutachtung des Mühlbaches durchgeführt.

Um zu beurteilen, wie es um das Gleichgewicht des Mühlbaches bestellt ist, wurde der Zustand der Mikroorganismen im betroffenen Werksbach untersucht. Sie sind essentiell, denn sie stellen die Nahrungsquelle der Fische dar. Gewässer-Experten kamen bereits drei Wochen nach dem Unfall nach umfangreichen Untersuchungen zu dem Schluss, dass es hier glücklicherweise zu keinerlei Schäden gekommen ist und das vorhandene Nahrungsangebot für Fische und andere Wassertierarten ausreichend ist. Auch Wasserpflanzen haben keinen Schaden genommen und waren immer in ausreichender Anzahl vorhanden. Damit stand fest, dass der Mühlbach sofort wieder besiedelt werden kann.

Die Fischereiausübungsberechtigten haben daraufhin ein Fachgutachten erstellt, wie viele Fische und welche Fischarten wieder ausgesetzt werden müssen, um den Aufbau eines möglichst gewässertypischen Fischbestandes zu sichern.

Egger Getränke setzt umfangreiche Maßnahmen in Produktion

„Wir haben wie zugesichert den Vorfall in unserem Betrieb im Detail analysiert und umfangreiche Maßnahmen getroffen, damit so etwas nie wieder passieren kann“, so Bernhard Prosser. Konkret wurde der Ablauf von Wartungsarbeiten – die zu dem Betriebsunfall geführt haben – grundlegend verändert und die Mitarbeiter speziell dafür ausgebildet und nachgeschult. Zusätzlich wurden bauliche Maßnahmen im Bereich der Ammoniak-Kühlanlage durchgeführt, die einen derartigen Vorfall technisch verunmöglichen.

Über Egger Getränke

Die Egger Getränke GmbH & Co OG beschäftigt am Standort Unterradlberg über 200 MitarbeiterInnen und setzt über 100 Millionen Euro um. Die Privatbrauerei Egger feiert 2018 ihr 40jähriges Bestehen. Der niederösterreichische Pionier Egger Getränke füllte nach seiner Gründung 1988 als erstes österreichisches Unternehmen Limonade und Wasser in PET-Verpackungen ab. Mit den drei Geschäftsbereichen starke Marken, Lohnfüllung und Handelsmarken werden in Summe rund 355



Millionen Flaschen und Dosen produziert. Die bekanntesten Marken sind Egger aus der Privatbrauerei Egger (www.egger-bier.at), Radlberger Limonaden, die österreichische Traditionsmarke mit einer großen Geschmacksvielfalt (www.radlberger.at), und Granny's der Marktführer im Bereich Apfelsaft gespritzt im heimischen LEH (www.grannys.at). Neben dem Inland bedient Egger Getränke zahlreiche Exportmärkte.

Durch Investments von mehr als 50 Millionen Euro in den letzten Jahren zählt die Privatbrauerei Egger zu den modernsten Brauereien Europas. Egger Getränke 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.eggergetraenke.at

Rückfragehinweis:

Martina Macho PR

Martina Macho

E-Mail: martina@macho-pr.at

Tel: 0664/ 396 90 58