



Thema: Egger Bier, Egger-Bier, Bernhard Prosser, Privatbrauerei Egger, Bier, Egger, Egger Biergenuss, Egger Märzen, Privatbrauerei

URL: <https://gastronews.wien/2019/02/im-interview-bernh...>

GASTRO NEWS .wien

ONLINE MAGAZIN FÜR GENUSS UND GASTRONOMIE

27. FEBRUAR 2019

GASTRO NEWS
ONLINEMAGAZIN

CLUB
KULINARISCHE VORTEILSWELT

LOKALFÜHRER
TOP 500 RESTAURANTS WIENS

JOBS
GASTRO & HOTEL JOBBÖRSE

AMEX 2FOR1
GENUSSPORTAL

ESSEN & TRINKEN

LIFESTYLE

MEINUNG

VIDEOS

GENUSS

RESTAURANT NEWS

BUSINESS

Im Interview: Bernhard Prosser – Geschäftsführer der Privatbrauerei Egger

Veröffentlicht am 27. Februar 2019 von Julia Kosoric in Genuss



Fotograf: Marius Höfinger, Copyright Egger Getränke

f Share

🐦 Tweet

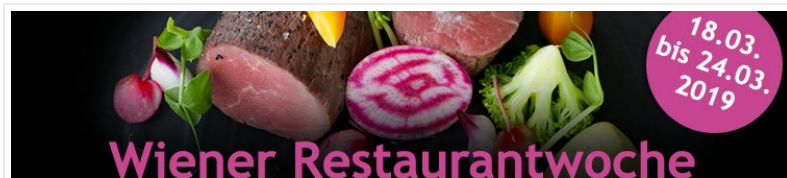
✉ Newsletter abonnieren

“ ... Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraut werden sollen. Wer diese unsere Androhung wissentlich übertritt und nicht einhält, dem soll von seiner Gerichtsobrigkeit zu Strafe dieses Fass Bier, so oft es vorkommt, unnachsichtlich weggenommen werden ...“ – Reinheitsgebot von 1516

Seit jeher sieht sich die **Privatbrauerei Egger** dem Reinheitsgebot verpflichtet. Lediglich Hopfen, Gerstenmalz und Wasser werden daher für die Herstellung des flüssigen Goldes verwendet. Der österreichische Getränkehersteller füllt pro Stunde rund 50.000 Dosen und 30.000 Flaschen ab. Ein Großteil des Biers wird innerhalb Österreichs verkauft. Etwa 40 Prozent werden in die Länder Ungarn, Deutschland, Slowenien oder Italien aber auch China, Paraguay, Südkorea und Russland exportiert.

Gastro News sprach mit Egger Bier Geschäftsführer **Bernhard Prosser** um ihm einige Fragen zum Thema Trends, Strategien und Ziele für das Jahr 2019, zu stellen.

Gastro News: Herr Prosser, wie sehen Ihre Strategien im Jahr 2019 für die **Gastronomieszene in Österreich** aus?



Suche

Suchbegriff eingeben und mit Enter bestätigen

Meistgelesene Artikel



Le Troquet: In-Lokal insolvent



Restaurant »NIKITA« musste Insolvenz anmelden



Am Aschermittwoch: SCHICK-Heringsschmaus im Hotel Stefanie



Restaurant-Kritik: DEVAL



Abstimmung: Das sind die besten Krapfen Wiens



Jetzt Facebook Fan werden!



Folgen Sie uns auf Twitter!

Folgen Sie uns auf Google+!

Gewinnspiele



E-mail eingeben

Newsletter bestellen

Ranking der Facebook Shares

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag



Thema: Egger Bier, Egger-Bier, Bernhard Prosser, Privatbrauerei Egger, Bier, Egger, Egger Biergenuss, Egger Märzen, Privatbrauerei

URL: <https://gastronews.wien/2019/02/im-interview-bernh...>

Jetzt Newsletter abonnieren und Frühbucher sichern!



Prosser: Wir wollen 2019 immer mehr Menschen von den Bieren der **Privatbrauerei Egger** begeistern – auch in der Gastronomie und analog zur Heimatregion Niederösterreich, wo wir bereits seit einiger Zeit einen sehr positiven Trend in der Gastronomie verzeichnen. Neben der exklusiven Bierpartnerschaft mit der **Wiener Restaurantwoche** ist auch die im Vorjahr eingegangene Vertriebspartnerschaft mit dem Gastronomie-Großhändler Transgourmet ein wesentlicher Schritt für die Stärkung des Gastronomie-Vertriebes. **Egger** ist Biergenuss aus Österreich in bester Qualität. Das ist unser Markenversprechen, das wir mit unserem eben gestarteten Verpackungsrelaunch auch sichtbar machen möchten. Mit der neuen Verpackung sorgen wir für eine Überraschung für das Auge, mit unserem Bier für den Gaumen. Wir wollen immer mehr Menschen von den Bieren der Privatbrauerei Egger begeistern, auch in der Gastronomie, und beweisen, dass Egger Biergenuss aus Österreich in bester Qualität ist. Unsere Braumeister brauen mit viel Leidenschaft und Tradition in einer der modernsten Brauereien Europas.



Gastro News: Welche Trends sind am Bier-Markt im Kommen?

Prosser: Der Biermarkt per se ist leicht rückläufig. Dank des Craft-Bier-Booms ist aber Bier in aller Munde – und davon profitiert auch die Gastronomie sehr. Gerade in der Gastronomie ist das klassische – nach deutschem Reinheitsgebot eingebraute – Märzenbier nach wie vor die Nummer eins.

Gastro News: Welche Vorteile hat Ihnen – im Nachhinein betrachtet – die Bierknappheit in Russland während der WM gebracht?

Prosser: Wir konzentrieren uns mit Egger Bier vor allem auf den Heimmarkt Österreich. Natürlich ist es schön für uns, wenn unsere Marke begehrt ist und wir helfen können. Gerade während der Fußball-WM war das Publikum ein sehr internationales, viele Konsumenten haben zum ersten Mal Biere aus der Privatbrauerei Egger konsumiert – das Feedback war großartig. Das heißt, wir als Marke profitieren auch vom Auslandsgeschäft und dem damit verbundenen Image.

Gastro News: Welche Ziele hat Egger für das heurige Jahr?

Prosser: Wir starten mit unserer breiten Marketingkampagne auch eine damit verbundene Qualitätsoffensive. Wir laden aktiv ein, Egger Bier zu kosten – vielleicht das erste Mal seit Jahren. Unser klares Ziel ist es, in der Gastronomie unter Beweis zu stellen, dass Egger Biergenuss in bester Qualität verspricht – und auch hält.

Gastro News: Sind neue Werbemaßnahmen im Bereich Gastronomie geplant?

Prosser: Ein wichtiger Schritt für uns ist die Partnerschaft mit der Wiener Restaurantwoche – richtet sich diese doch an Genießer, die neugierig auf kulinarische Erfahrungen sind. Unser Egger Märzen wird als optimaler Aperitif und Speisebegleiter kreative Spitzenküche von klassisch österreichischen Gerichten auf Sterne-Niveau bis hin zur japanischen Kochkunst begleiten. Dabei werden rund 20.000 Gäste in den Genuss von Egger Bier kommen. Mit dieser Kooperation positionieren wir Egger Bier als attraktiven Partner für die heimische Gastronomie und Hotellerie.

Gastro News: Wie unterscheidet sich die heimische Gastronomie-Szene im Bezug auf Konsumverhalten, im Gegensatz zu anderen Ländern?

Prosser: Eigentlich nicht sehr stark. Bier ist national wie international ein beehrtes Getränk und beliebter Speise-Begleiter. Unterschiedlich sind die in den jeweiligen Ländern bevorzugten Bier-Stile. Bei uns ist – trotz oder gerade wegen der Vielfalt an Kreativbieren – aktuell wieder ein Boom der Klassiker zu bemerken. Das „gute alte“ Märzen-Bier ist beliebter denn je.

Gastro News: Der Trend zu kleinen Brauereien besteht schon seit geraumer Zeit. Beeinflusst das ein großes Unternehmen wie Egger-Bier?



Gastronom der Woche: Dominik Bolena



Neueröffnung: Donaubrau im Donauturm



Neueröffnung: Cucina Cipriano



Koch der Woche: Harald Brunner



Peter Dobcak: Das Recht folgt der Politik? – Und ob!

Meistgelesene Themen



Restaurant Neueröffnungen Wien



Konkurs



Heinz Reitbauer



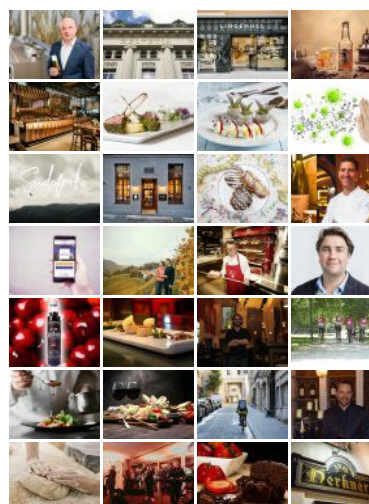
Christina Hummel



Andreas Flatscher

Alle Themen

Nachrichten in Bildern





Thema: Egger Bier, Egger-Bier, Bernhard Prosser, Privatbrauerei Egger, Bier, Egger, Egger Biergenuss, Egger Märzen, Privatbrauerei

URL: <https://gastronews.wien/2019/02/im-interview-bernh...>

Prosser: Zunächst: Wir sind kein Konzern, sondern ebenfalls ein Familienunternehmen und eine mittelständische, österreichische Privatbrauerei – und das wollen wir auch verstärkt kommunizieren. Der aktuelle Regionalitäts-Trend hilft uns als Mittelständler daher ebenso wie den Kleinbrauereien. Konsumentinnen wollen wissen, wo ihre Biere herkommen und begrüßen es, wenn die Wertschöpfung in Österreich bleibt.



Gastro News: Wie viele Liter Egger-Bier werden in Wien jährlich getrunken?



Prosser: Der Wiener Markt ist wesentlich für uns, wir sind stolz, dass wir Jahr für Jahr neue Fans für Egger Bier gewinnen können.

Vielen Dank für das Gespräch!

Copyright: Egger Getränke, Marius Höfinger

Sind Sie auf Facebook? – [Jetzt Fan von gastronews.wien werden!](#)

DIESE BEITRÄGE KÖNNTEN SIE AUCH INTERESSIEREN



Die Graft – Herausforderung für Wiens Wirte
Zipfer erfreut hopfig: Fünf Hopfendolden aus Gold verlost
Sommerliches Kaffee-Menü von Haubenkoch Paul Ivic
Das Ottakringer Bockbier 2016 macht jeden Tag zum Fest!
„Aufi muass i ...“

THEMEN

Bier Egger egger bier Gastronomie

DIESE THEMEN KÖNNTEN SIE AUCH INTERESSIEREN

Konkurs Heinz Reitbauer Chardonnay Grüner Veltliner Merlot
Riesling Sekt Leo Hillinger Portwein Red Bull Event in Wien
Käserei Stadtkäserei MjamPlus

f Share

🐦 Tweet

✉ Newsletter abonnieren

GASTRO NEWS .wien

Gastro News Wien Newsletter und WhatsApp-Channel abonnieren
Gastro News Wien auf Facebook | Twitter | Google+ | Youtube | Instagram
Weitere Online-Angebote von Culinarius Media:

Wiener Restaurantwoche | Wiener Bierwoche | Restaurantgutscheine

Die Culinarius Informationsdienstleistungs GmbH ist ein Unternehmen der Culinarius Gruppe

© 2019 Gastro News Wien | Impressum | AGB | Datenschutz | Mediadaten | Werbemöglichkeiten | Karriere | RSS | office@culinarius.media