

Thema: Egger Bier

Autor: k.A.



# Jedes Würstel ist perfekt

**Grillfreuden.** Das Fleisch ist verkohlt? Das Würstel zu klein? Kein Problem! Das Bier dazu wird es wieder richten

Saftige Lammkoteletts, knusprige Schweinerippchen und g'schmackige Erdäpfel mit Knoblauchdip: Die Grillsaison hat begonnen und damit die Lust, mit offenem Feuer Hochgenuss zu zelebrieren. Aber was, wenn das Fleisch verkohlt, die Marinade nicht gelingen mag oder die Würstel dann doch viel zu klein sind? Kein Problem! Mit dem richtigen Bier schmeckt jedes Stück Fleisch oder Würstel.

## So ein Würstel

Unter dem Motto „Jedes Würstel ist perfekt – mit dem richtigen Bier“ widmet sich die Privatbrauerei Egger allen Grillmeistern und auch jenen, die es noch werden wollen. Dabei nimmt Egger mit einem Augenzwinkern vor allem die Männer ins Visier, die nur dann zufrieden sind, wenn ihr Grillgut perfekt gelungen ist. Dabei, so die selbstironische Kampagne, kommt es gar nicht auf das einzelne Würstel an, sondern auf den richtigen Begleiter, so Egger. „Mit unserer Kampagne greifen wir den Konsumanlass Grillen auf, mit dem sich die meisten von uns in den nächsten Monaten intensiv beschäftigen werden. Immerhin grillen zwei von drei Österreichern regelmäßig, und fast alle trinken dabei am liebsten Bier“, erklärt Bernhard Prosser, Geschäftsführer für Verkauf und Marketing bei Egger, die Idee.

Dass dabei nicht alles ganz so ernst genommen wird, zeigen unter anderem die Sujets, auf denen stolze Grillmeister mit verkohlten Würsteln zu sehen sind: Die Werbung inszeniert mutig und selbstironisch das Thema Grillen und, dass mit dem richtigen Bier alles Ge-grillte gut wird. Auf die Models auf den Plakaten ist

man bei Egger besonders stolz, immerhin ist einer von ihnen der zweite Braumeister der Privatbrauerei Egger, Johannes Meister.

Und die passenden Grilltipps kommen vom Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek: „Ich sehe meine Aufgabe darin, Konsumenten davon zu überzeugen, dass Grillgenuss zu jeder Jahreszeit die bekömmlichste Form der Essenszubereitung darstellt.“ Er bietet in seiner Grillschule praxisorientierte Seminare an. Außerdem gibt es online leckere Grillrezepte



Zartes Putenfleisch mit fruchtiger Fülle und einem Egger Zisch



Ganz was Feines: Kalbstafelspitz im Kräutermantel

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Egger Bier

Autor: k.A.



TAGESZEITUNG ÖSTERREICH/JOHANNES KERHMAYER

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

**Gegrillter Krautkopf mit Speck: Das Rezept dazu findet man online auf [egger-bier.at/grillen](http://egger-bier.at/grillen)**