

## Privatbrauerei Egger ist exklusiver Bierpartner der Wiener Restaurantwochen

- **Vielfalt an Bieren aus der Privatbrauerei Egger begleitet Speisenfolge**
- **Vom 14.-20.3. trifft „Haubenküche zum Jubelpreis“ auf preisgekrönte Biere**
- **80 Restaurants in Wien und Niederösterreich**

(Unterradlberg, den 1.3.2022) Die österreichische, regional verwurzelte Privatbrauerei Egger ist erneut exklusiver Bier-Partner der Wiener Restaurantwoche, bei der 80 – zum Teil mit mehreren Hauben ausgezeichnete – Lokale in Wien und Niederösterreich im März kulinarischen Hochgenuss zum Fixpreis anbieten. Erstmals präsentiert die Privatbrauerei Egger Genießern neben dem hochdotierten Egger Märzen<sup>1</sup> auch das Zwickl Egger Rosl, das kaltgehopfte Egger Hopf'n'Roll sowie das alkoholfreie Egger Zisch. Das Ziel der Bierbrauer aus Niederösterreich: Mit der Biervielfalt aus dem Hause Egger Spitzen-gastronomie und Genießer gleichermaßen zu begeistern.

Einzigartig bei den Wiener Restaurantwochen ist die Fülle an Top-Lokalen, die Menüs zum Fixpreis anbieten: Die Bandbreite reicht von klassisch österreichischer Küche auf Hauben-Niveau bis hin zu internationaler Kochkunst.

### „Bier passt immer“

Paul Appenzeller, Gebietsverkaufsleiter für Wien und Niederösterreich der Privatbrauerei Egger, zur Kooperation: „Bier etabliert sich zusehends auch in der Spitzengastronomie als Speisebegleiter. Unsere harmonischen Biere sind immer die richtige Wahl.“ Die teilnehmenden Gastro-Partner bieten den jeweils passenden Bierstil zum Menü aktiv an. „Die Restaurantwoche bringt bereits zum 24. Mal Haubenküche zu Jubelpreisen nach Wien und ins Wiener Umland. Ziel ist es, ein breites Publikum für die gehobene Gastronomie zu begeistern. Wir sind stolz darauf, die Privatbrauerei Egger als Partner für die kommende Restaurantwoche im März zu haben und gemeinsam den Wiener:innen einzigartige Genussmomente zu bescheren,“ so Dominik Holter vom Veranstalter Culinarius.

### Gastronomie als Zielgruppe für Bierspezialitäten von Egger gewinnen

Analog zur Heimatregion Niederösterreich, wo Egger ein fixer Bestandteil der Gastro-Szene ist, soll nun die Top-Gastronomie in Wien und Umgebung verstärkt adressiert werden. Für die Privatbrauerei Egger „ist die Restaurantwoche hier ein perfekter Partner“. Die Wiener Restaurantwochen finden vom 14.-20.3. statt, Reservierungen können auf der Webseite <https://restaurantwoche.wien/> ab dem 1.3. vorgenommen werden.

### Biervielfalt aus dem Hause Egger

Märzenbiere sind die beliebtesten Biere österreichischer Konsumenten<sup>2</sup> und eines der besten stammt aus dem Hause Egger: Der Klassiker ist ein Allrounder in der Speisenbegleitung - vom Aperitif bis zum Dessert.

Das „Egger Rosl“ wiederum ist ein zitronengelbes, leicht trübes Zwickl-Bier, das in der Gastronomie sehr beliebt ist. Es wurde anlässlich des 100. Geburtstages von Rosa Egger – der Mutter von Fritz Egger, der die Brauerei nach Niederösterreich brachte – in Flaschen gefüllt.

---

<sup>1</sup> Im Zuge der renommierten Falstaff Bier Trophy wählte eine dreiköpfige Fachjury im Juni 2021 erneut das Egger Märzen mit 92 Punkten auf Platz Zwei der Märzenbiere. Insgesamt wurden 170 Biere verkostet. Ergebnisse im Detail: <https://www.falstaff.at/nd/falstaff-bier-trophy-2021-die-besten-lagerbiere/>

<sup>2</sup> Marktanteil Märzenbier am Gesamtmarkt: 77%, Quelle: AC Nielsen, Bier gesamt, LEH inkl. Hofer/Lidl, Periode 2021/52, MAT

Eine Eigenkreation des Egger Braumeisters Johannes Meister stellt das Hopf'n'Roll dar: Dank vier verschiedener Aromahopfen entstand ein fruchtbetontes, erfrischendes Bier. Kaltgehopftes Lagerbier harmonisiert ob seines exotischen Geschmacks herrlich mit leichter, asiatischer Küche.

All jene, die vollen Geschmack ohne Alkohol bevorzugen, empfiehlt Appenzeller das „vergoldete“<sup>3</sup> Egger Zisch, dass auch isotonisch wirkt und von Autofahrern ebenso wie von Sportlern sehr gerne getrunken wird.

**Details zum kulinarischen Angebot der Restaurantwochen:**

Geboten werden sowohl 2-Gänge zum Lunch als auch 3-Gang Dinner-Menüs; der Preis für einen Lunch in einem Restaurant mit einer Haube startet bei erschwinglichen 14,50 Euro und steigt je Haube um 5 Euro an; bei den 3-Gang Abendmenüs für Lokale mit einer Haube ist man ab bei 34,50 Euro dabei, der Preis steigt pro Haube um 10 Euro.

**Über die 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 Prozent mit regenerativen Energieträgern arbeitet.

**Weitere Informationen:**

[www.egger-bier.at](http://www.egger-bier.at)

**Rückfragehinweis:**

Martina Macho PR  
Martina Macho  
0664/396 90 58  
[martina@macho-pr.at](mailto:martina@macho-pr.at)

---

<sup>3</sup> DLG Gold für Egger Zisch, Egger Märzen und Egger Bockbier von der DLG im Feb. 2021