

Thema: Bernhard Prosser

Autor: Nadja Straubinger



# „Legen Wert auf Umwelt“

**Im Gespräch |** Egger-Geschäftsführer Bernhard Prosser erzählt anlässlich 40 Jahre Braukunst und 30 Jahre Radlberger in Unterradlberg über Pioniergeist und Erfolgsfaktoren.

**Interview von Nadja Straubinger**

**UNTERRADLBERG |** 40 Jahre gibt es die Brauerei Egger in Unterradlberg und 30 Jahre Radlberger. Wie es zur Ansiedelung kam und wie sich das Unternehmen in den Jahren entwickelt hat, darüber berichtet Geschäftsführer Bernhard Prosser.

**NÖN: Es war ein Jubiläumsfest geplant. Warum wurde es wegen des Ammoniakaustritts abgesagt?**

**Prosser:** Es wäre nicht passend gewesen. Wir werden es aber nachholen. Die Sache mit dem Mühlbach ist dann besser gelaufen als gedacht. Wir werden demnächst wieder mit Fischen besetzen und es gibt keine Folgeschäden. Im Oktober werden wir für unsere Mitarbeiter, die zum Teil schon seit Anfang an dabei sind, ein Fest machen.

**Das Unternehmen hat eine lange Tradition in Unterradlberg.**

**Warum hier?**

**Prosser:** Die Familie hat geschaut, wo es bestes Wasser gibt und davon große Mengen. Die Lage vor den Toren von Wien direkt an der Autobahn war auch ein wichtiger Faktor. Außerdem gibt es von hier aus viele Möglichkeiten für den Export nach Bratislava, Budapest und Prag. Die Familie Egger ist eine Familie von Pionieren und das

zieht sich durch alle Projekte.

**Wo zeigt sich der Pioniergeist besonders?**

**Prosser:** Wir waren mit Radlberger der erste PET-Flaschenerzeuger. 1988 war Radlberger das Erfolgsprodukt neben Coca Cola, das es nur in Glasflaschen gab. Wir haben in PET-Flaschen abgefüllt und das zu einem vernünftigen Preis.

**Wie hat sich der Standort in Unterradlberg entwickelt?**

**Prosser:** Die Familie Egger hat immer wieder investiert. 2009 nahm sie 50 Millionen Euro für eine neue Brauanlage in die Hand. Da war die Wirtschaftskrise in Amerika und die meisten Firmen waren zurückhaltend. Und Egger hat gesagt: Nix, wir glauben an unser Unternehmen. Der Gedanke an eine zweite Brauerei in einem anderen Land wurde verworfen und der Standort in St. Pölten gestärkt. In einem stagnierenden Biermarkt hatten wir ein Wachstum von 300 Prozent. In den letzten 15 Jahren haben wir uns von 300.000 Hektoliter auf über eine Millionen Hektoliter gesteigert.

**Wie hat sich die Zahl der Mitarbeiter verändert?**

**Prosser:** Die Anzahl hat sich maßgeblich gesteigert. Wir sind mittlerweile 220 Personen im Getränkebereich. Wir haben



Bernhard Prosser über vier erfolgreiche Jahrzehnte von Egger-Getränke in St. Pölten. *Foto: Egger*

zwar extrem viel automatisiert, aber nicht, um Mitarbeiter abzubauen, sondern um größere Kapazitäten abarbeiten zu können. Wir haben kontinuierlichen Zuwachs.

**Seit 2016 produziert Egger klimaneutral. Warum ist das wichtig, und wie wird es umgesetzt?**

**Prosser:** Wir legen viel Wert auf den schonenden Umgang mit Ressourcen. Die Produkte aus unserem Haus gehen nicht zu Lasten der Umwelt. Wir erzeugen unsere Energie selbst aus Biomasse im Schwesternunternehmen. Außerdem nutzen wir ein Wärmerückgewinnungssystem. Wir schauen, dass mit dem Wassergut ordentlich umgegangen wird. Wir brauchen für einen Liter Bier 3,5 Liter Wasser. Das ist ein super Wert. Seit 2017 haben wir außerdem eine Kooperation mit Arche Noah. Wir

wollen die Sortenvielfalt erhalten und setzen uns dafür ein, dass auch Streuobst wieder verwendet wird.

**Früher war das Image von Egger-Bier in St. Pölten nicht das Beste. Hat sich das geändert?**

**Prosser:** Egger als Bier wurde überall viel mehr geschätzt als daheim. Der Prophet gilt im eigenen Land nichts. Das haben wir deutlich gespürt. Seit der Ära Matthias Stadler, der St. Pölten auch die Braustadt nennt, hat sich das gebessert. Jetzt sind wir am Sommerfestival exklusiv dabei. Im ersten Halbjahr haben wir 18 neue Gastrobetriebe zubekommen. Wir sind jetzt in St. Pölten zuhause angekommen. Die St. Pöltner sagen: „Das ist unsere Brauerei.“ Die Egger-Dose an der Autobahn und den Sudkessel im Kreisverkehr kennt jeder.

**Welche Zukunftspläne gibt es bei Egger?**

**Prosser:** Wir wollen gesund weiterwachsen. Ab August wollen wir das Werk für Zuschauer öffnen und Werksführungen anbieten, die wir sonst nur beim Tag der offenen Tür hatten. Für nächstes Jahr haben wir uns schon einiges einfallen lassen. Schließlich ist die klassische Limonade nicht mehr so sexy wie vor 30 Jahren. Was wollen wir aber noch nicht verraten.