



Neueröffnung Brauhaus Zipf: Pächter Johannes Gattermayr setzt gemeinsam mit der Brau Union Österreich auf Tradition und Innovation

Manches soll sich ändern, aber Gutes bleibt bestehen – unter diesem Motto präsentiert sich das Brauhaus Zipf 2012. In alter Manier steht der Gast im Mittelpunkt, genauso wie der Qualitätsanspruch. Ein neues Schanksystem ist in der Region zukunftsweisend.

Linz/Zipf, Juni 2012. Das Zipfer Brauhaus hat einen neuen Pächter: Johannes Gattermayr, selbstständiger Gastronom aus Vöcklamarkt, ist ab sofort für die Führung des traditionsreichen Hauses verantwortlich. Das Konzept des 33-Jährigen überzeugte mit hohen Qualitätsansprüchen und kreativen Ideen zur Bewirtschaftung. „Ich sehe in der Bewirtung des Zipfer Brauhauses meine Zukunft. Qualitativ hochwertige Grundprodukte, wenn möglich aus der Region und professionelle, täglich frische Zubereitung der Speisen sollen es den Gästen so richtig gut schmecken lassen“, ist Gattermayr von seinem Angebot überzeugt. Das Speisenangebot reicht von traditionellen Schmankerln bis hin zur klassischen österreichischen Küche. Von Montag bis Freitag wird das Angebot jeweils um ein schmackhaftes Mittagsmenü ergänzt. Der neue Brauhaus-Pächter verfügt über langjährige Gastronomieerfahrung, vor allem im Cateringbereich. Auch in den USA (Amway Grand Plaza in Michigan) war Johannes Gattermayr bereits tätig.

Ideen für eine erfolgreiche gastronomische Zukunft

Das Zipfer Brauhaus ist in Zukunft sieben Tage die Woche, jeweils zwischen 9 und 24 Uhr für seine Gäste geöffnet. Nicht nur auf die Qualität der Speisen und Getränke, auch auf den Service legt Gattermayr großen Wert: „Freundliches, motiviertes und wertschätzendes Auftreten zu meinen Gästen ist für mich ein absolutes Muss. Gute Mitarbeiter tragen zum wesentlichen Erfolg meines Betriebes bei. Bei mir arbeiten Menschen für Menschen“, betont der neue Pächter. Angebote wie den Kellerbier Donnerstag wird es auch künftig im Brauhaus geben, allerdings in leicht veränderter Form: So stehen hausgemachte Schmankerl und typische Klassiker auf der Speisekarte, live Bands sollen bei Schönwetter im Gastgarten für die richtige „bierige“ Stimmung sorgen. Um die Gäste das ganze Jahr über in den Braugasthof zu locken, sind außerdem unter anderem Bierseminare, Kulturveranstaltungen, Stammtische und Kochangebote angedacht. Ausbauen will Gattermayr überdies sein bestehendes Cateringgeschäft. „Wir sind vom neuen Angebot im Zipfer Brauhaus überzeugt. Qualität und Service nehmen wir in unserer täglichen Arbeit für Zipfer ernst und erwarten diese Merkmale auch von unserem Pächter. Wir sind uns sicher, dass wir mit Johannes Gattermayr den richtigen Mann für diese Aufgabe gefunden haben“, betont Brau Union Generaldirektor Markus Liebl, „Zipfer steht für helle Freude – und diese sollen die Gäste des Brauhauses jeden Tag aufs Neue erleben können.“ Mehr Informationen auf www.brauhaus-zipf.at

Neues Schanksystem Orion – Frisch.Frischer.Braufrisch

Doch was wäre ein gut geführter Braugasthof in Zipf ohne bestes Bier? In diesem Bereich kann das neueröffnete Brauhaus mit einer technischen Neuerung aufwarten: dem Orion



Schanksystem. Frisch gezapftes Bier ist das Erfolgsgeheimnis hinter jedem Gastronomiekonzept. Noch bevor der Gast den ersten Schluck trinkt, erfreut er sich bereits an einer perfekten Schaumkrone. Ein spezieller Tank wie das neue Schanksystem Orion bietet für die Gastronomie und damit für alle Biergenießer zahlreiche Vorteile: Unmittelbar nachdem der Braumeister die Reife des Bieres in der Brauerei überprüft hat, wird es in das Lieferfahrzeug gefüllt und direkt in den Kellertank geliefert. Bestes Bier hat im Anschluss daran genügend Zeit, um im Biertank zu ruhen, bevor es frisch gezapft wird. Milde und Süffigkeit entstehen ausschließlich aus der biereigenen Kohlensäure. Das Orion System 500 Liter besteht aus gekühlten Tanks, einem Kompressor sowie einer Bildschirmsteuerung bei der Schankanlage oder Bar. Diese Steuerung übernimmt die Tankumschaltung, die Reinigungsautomatik, stellt eine Datenverbindung zur Brauerei her und zeigt Füllmenge und Biertemperatur an. Die Vorteile des Systems liegen klar auf der Hand: Die Belieferung erfolgt direkt und frisch aus der Brauerei. Mildes und süffiges Bier überzeugt die Gäste, die Anlage läuft parallel zur herkömmlichen Fass-Ausschank. Durch das System ist perfekte Hygiene gewährleistet und Arbeitszeit wird eingespart, da kein Fasswechsel mehr erforderlich ist. Wenn gewünscht, kann das System auch sichtbar – als richtiger Blickfang – im Lokal integriert werden.

Zipfer – aktuelle Entwicklungen

Das laufende Geschäftsjahr entwickelt sich für Zipfer positiv: Von Jahresbeginn bis Mitte Mai konnten im Lebensmittelhandel österreichweit rund 147.000 Hektoliter abgesetzt werden, das entspricht einem Plus von 2 Prozent gegenüber dem Vergleichszeitraum im Vorjahr. Allein in Oberösterreich wurden davon rund 67.000 Hektoliter abgesetzt, ein Plus von 5,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Zipfer hat damit österreichweit in diesem Zeitraum einen Marktanteil von 9 Prozent, in Oberösterreich von 25,9 Prozent. Gut schlägt sich auch der Zipfer Limettenradler: Österreichweit beträgt der absatzmäßige Marktanteil bis Mitte Mai rund 11 Prozent, in Oberösterreich rund 20 Prozent – das entspricht einer Steigerung von 6,5 Prozent gegenüber dem Vergleichszeitraum im Vorjahr.¹ Auch in der Gastronomie konnte der Limettenradler zulegen: Rund 4000 Hektoliter wurden österreichweit zwischen Jänner und Mai 2012 abgesetzt, ein Plus von 10,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr. In Oberösterreich wurden rund 2000 Hektoliter abgesetzt, das entspricht einem Plus von 6,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr.

Helle Freude über neuen Zipfer Markenauftritt

Seine einzigartige Kompetenz im Bierbereich stellt Zipfer seit einigen Wochen mit einem neuen Markenauftritt unter Beweis. Die besondere Qualität der seit jeher mit Naturhopfen gebrauten Produkte wird seither mit einem komplett neuen Auftritt kommuniziert. Dieses Frühjahr stellte Zipfer die gesamte Produkt-Palette auf eine neue innovative Ausstattung um. Klares Ziel des neuen Auftritts ist es, auch auf die besondere Kompetenz im Bereich Naturhopfen einzugehen. Verdankt das Bier doch seinen besonderen Charakter und die frische, aromatische Hopfennote einer speziellen traditionellen Hopfung, bei der frischer Naturhopfen per Hand vermahlen zugegeben wird.

¹ Quelle: AC Nielsen



Mit dem neuen Verpackungsdesign werden biertypische, traditionelle Elemente – wie etwa die Braulöwen und der Bierbottich – in zeitgemäßer Form wieder in den Auftritt der Marke integriert. Dadurch kann ein biertypischer aber trotzdem zeitgemäßer, klassischer Premium Auftritt sichergestellt werden. Das neue Design, das gemeinsam mit einer international renommierten Designagentur entwickelt wurde, wurde in Konsumententests äußerst positiv bewertet.

Neben dem neuen, innovativen Produktauftritt beeindruckt Zipfer außerdem mit einem komplett neuem Gebinde: der Zipfer Urtyp 0,33 Liter Kleinflasche. Die neue Flasche wurde speziell für Zipfer entwickelt und besticht durch ihre praktische Größe und ihr hochwertiges Design. Besondere Gestaltungselemente wie die traditionelle Prägung am Flaschenhals und die markeneigene Form geben der neuen Kleinflasche einen unverwechselbaren Auftritt.

Über Zipfer

Die Brauerei wurde 1858 in Zipf gegründet. Insgesamt neun unterschiedliche Sorten werden heute gebraut und in 26 Ländern weltweit vertrieben. Zipfer steht für einzigartigen Biergenuss. Seinen besonderen Charakter und die aromatische Hopfennote verdankt das Bier der Verwendung von Rohstoffen höchster Qualität und der speziellen Hopfung nach ursprünglicher Art. Als einzige Österreichs braut die Brauerei Zipf seit jeher mit frischem Naturhopfen, der per Hand vermahlen und zugegeben wird. Die Leitsorte Zipfer Urtyp, 1968 eingeführt, steht für den Inbegriff des hellen Biertyps und ist bis heute der echte Premium-Klassiker am heimischen Biermarkt.