



A circular illustration in the top left corner shows a brewer in a green apron and white shirt standing next to a large orange brewing tank. He is holding a small object in his hand and waving. In the background, there's a small wooden building and more hop plants. The entire background of the image is a light green color with a repeating pattern of hop cones.

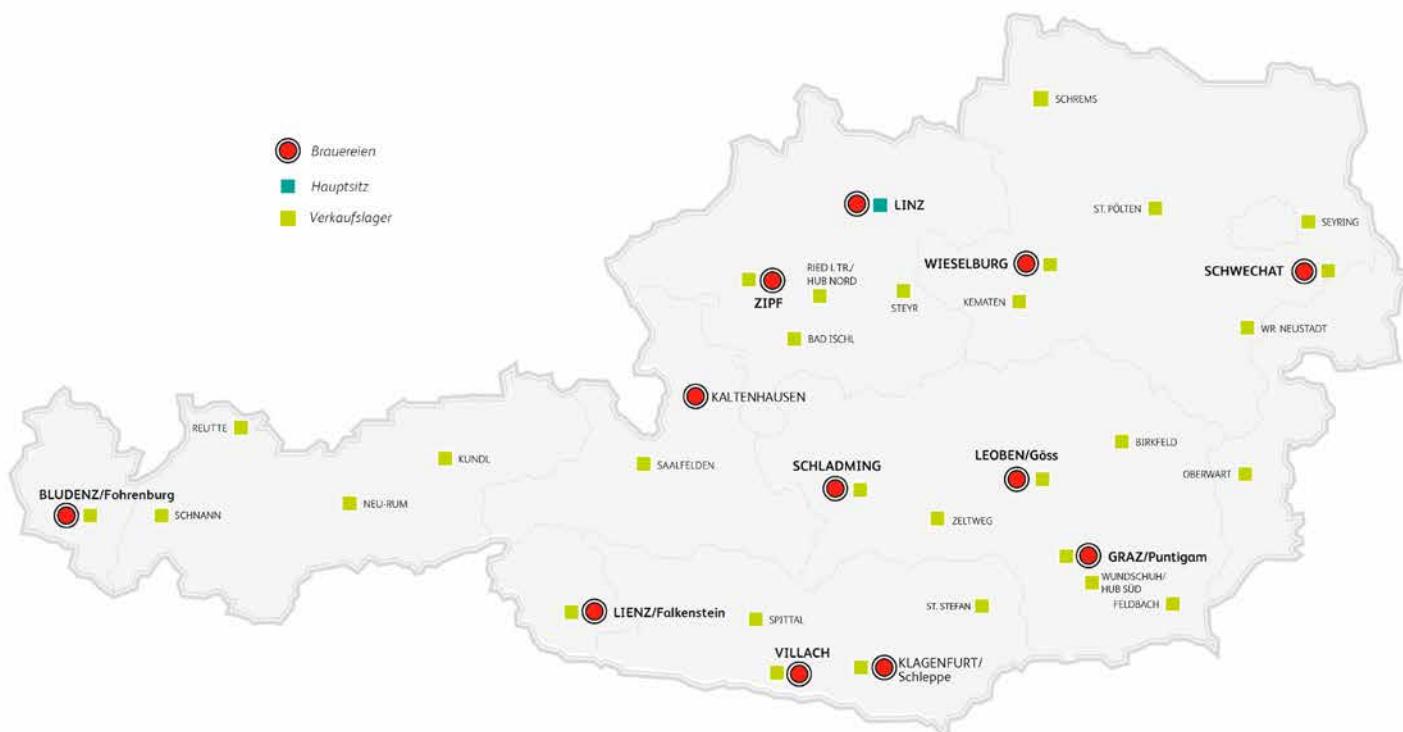
# #BIER KULTUR

Bericht 2024



BRAU UNION ÖSTERREICH

# In ganz Österreich regional verankert



BRAUEREIEN DER BRAU UNION ÖSTERREICH

**Brauerei Falkenstein** / Pustertaler Straße 40, 9900 Lienz

**Brauerei Fohrenburg** / Fohrenburgstraße 5, 6700 Bludenz

**Brauerei Göss** / Brauhausgasse 1, 8700 Leoben

**Spezialitäten-Manufaktur Hofbräu Kaltenhausen**

Salzburger Straße 67, 5400 Hallein

**Brauerei Linz** / Peter-Behrens-Platz 1, 4020 Linz

**Brauerei Puntigam** / Triester Straße 357-359, 8055 Graz

**Brauerei Schladming** / Hammerfeldweg 163, 8970 Schladming

**Brauerei Schläppln / Schläppln Platz 1, 9020 Klagenfurt**

**Stadtbrauerei Villach** / Brauhausgasse 6, 9500 Villach



[www.GOESSER.at](http://www.GOESSER.at)  
[www.PUNTIGAMER.at](http://www.PUNTIGAMER.at)  
[www.ZIPFER.at](http://www.ZIPFER.at)  
[www.WIESELBURGER.at](http://www.WIESELBURGER.at)  
[www.KAISERBIER.at](http://www.KAISERBIER.at)  
[www.FOHRENBURGER.at](http://www.FOHRENBURGER.at)  
[www.SCHWECHATER.at](http://www.SCHWECHATER.at)  
[www.EDELWEISSBIER.at](http://www.EDELWEISSBIER.at)  
[www.HEINEKEN.at](http://www.HEINEKEN.at)  
[www.DESPERADOS.com](http://www.DESPERADOS.com)  
[www.VILLACHER.com](http://www.VILLACHER.com)  
[www.LINZERBIER.at](http://www.LINZERBIER.at)  
[www.SCHLADMINGERBIER.at](http://www.SCHLADMINGERBIER.at)  
[www.SCHLEPPE.at](http://www.SCHLEPPE.at)  
[www.JAHRGANGSPILS.at](http://www.JAHRGANGSPILS.at)  
[www.KALTENHAUSEN.at](http://www.KALTENHAUSEN.at)  
[www.SCHLOSSGOLD.at](http://www.SCHLOSSGOLD.at)  
[www.BUERGERBRAEU.at](http://www.BUERGERBRAEU.at)  
[www.BIRRAMORETTI.com](http://www.BIRRAMORETTI.com)



Prost! Gemeinsam auf ein Feierabendbier – das macht Freude.

# Bier gemeinsam und verantwortungsbewusst genießen

Der **Bierkulturerbericht 2024** feiert die Geselligkeit beim Biergenuss und zeigt anhand des Konsumverhaltens klare Trends der Österreicher auf: alkoholfrei, Bio, Mehrweg.

Wir Österreicher treffen uns gerne auf ein Bier, um Geselligkeit zu leben, auf Festivals und Konzerten, im Freundeskreis und in der Gastronomie. Dies belegen einerseits die Zahlen der aktuellen repräsentativen Bevölkerungsstudie des MARKET-Marktforschungsinstituts, die unter anderem das bierge Konsum- und Einkaufsverhalten der Österreicher beleuchten, andererseits die Eindrücke aus der österreichischen Bierkultur, die im vorliegenden Bericht gesammelt sind.

Generell spielt verantwortungsbewusstes Genießen bei den bierge Trends eine immer größere Rolle. Dank der stetig verbesserten Qualität von alkoholfreien

Bieren steigen sowohl deren Konsum als auch deren Akzeptanz. Umweltbewusstsein können Biertrinker und Biertrinkerinnen beim Griff zu Bio-Bieren in Mehrwegflaschen zeigen.

In der Gastronomie zählt neben einem freundlichen Service aber auch die Bierkompetenz: die Angebotsvielfalt, das richtige Zapfen, die Präsentation im geeigneten Glas zum passenden Essen. Nimmt man sich Zeit und alle Einzelheiten in Ruhe wahr, kann ein Glas Bier, bewusst genossen, zu einem Kurzurlaub im Alltag werden.

**Viel Vergnügen bei der bierge Lektüre, gerne in Gemeinschaft!**



## 18 Biertrend *Ja zu Alkoholfrei*

Es schmeckt köstlich und macht verantwortungsvollen Genuss wirklich einfach: Alkoholfreies Bier wird immer beliebter, sagt auch **Kathrin Freund**.

### 14 Conrad Seidl

Bierpapst **Conrad Seidl** bewahrt in seinem Kühlenschrank echte Raritäten auf – und trotzdem genießt er seinen Gerstensaft lieber im Wirtshaus als daheim.

### 22 Aus Alkohol wird Wärmeenergie

Braumeister **Christian Huber** erklärt, wie bei der Produktion von alkoholfreiem Bier Bioethanol entsteht und wie sich das auf die Brauerei Wieselburg auswirkt.

### 34 Viel Bier, viel Freude

Zu Besuch in einem kleinen Paradies für Biergenießer. **Willi Gönner** führt im oberösterreichischen Asten das Freizeitüberl, wo er Wert auf Biervielfalt legt.

### 38 Was ess ich zu meinem Bier?

Foodpairing einmal umgekehrt: Die Frage ist nicht, welches Bier zu welchem Essen passt, sondern welches Essen zum bevorzugten Bier – zu Besuch im **Hopfen & Malz**.

### 42 Die Krone der Schöpfung

Ein Bier ist nicht perfekt, wenn es nicht von einer feinporigen Krone geziert wird. Der Wirt vom Gösser Bräu Graz, **Robert Grossauer**, erklärt, wie einem Bier die (Schaum-)Krone aufgesetzt wird.

### 50 Mit Bio erfolgreich

Zu Besuch in Schwadorf bei Wien, wo **Richard Auer-Welsbach** Bio-Gerste fürs Bio-Bier anbaut: „Wir sind überzeugt, dass wir den richtigen Weg gehen.“

### 62 Christa Kummer

Mit der neuen 0,33-Liter-Mehrwegflasche ist es leicht wie nie, umweltbewusst konsumieren zu können, schreibt Bierbotschafterin und Kolumnistin **Christa Kummer**.

### 66 Bier ist wie eine Sprache ...

Von **Platon** über **Wilhelm Busch** bis **Jack Nicholson** – Bier beschäftigt die Menschen seit Jahrtausenden. Zum Ausklang des Bierkulturerichts 2024 haben wir einige besonders inspirierende Sprüche ausgewählt.





## 6 Partyspaß So bierig war der Sommer!

**Die schönste Jahreszeit ohne Festivals, ohne Musik, ohne Tanz (und ohne Bier)? Unvorstellbar!**

Wer umblättert, entdeckt, wie in diesem Sommer im ganzen Land gefeiert wurde.



### 58 Zeitgemäß

#### Tradition trifft Trend

„Wir sehen großes Potenzial für die Zukunft“, sagt Gösser-Braumeister **Michael Zotter**. Mit dem neu entwickelten „Biostoff“ werden gleich mehrere Meilensteine in ressourcenschonender Produktion und Qualität gesetzt.

#### Marktforschung

Die exklusive Umfrage zum Biergenuss der Österreicherinnen und Österreicher.

- 16 Freie Fahrt**
- 26 Auf dem Mehr-Weg!**
- 37 Besser als daheim**
- 41 Rund um die Uhr**
- 48 Heimatverbunden**
- 64 Die Österreich-Bilanz**

Repräsentative Analyse des MARKET Marktforschungsinstituts; befragt wurde die österreichische Bevölkerung ab 18 Jahren via Telefon- und Online-Interviews im Zeitraum von 22. Februar bis 22. März 2024. n = 2.085, Schwankungsbreite: ± 2,19 Prozent.



### 28 Klein, aber oho

#### Die Mehrweg-Revolution

Zehn Jahre wurde an der Entwicklung der 0,33-Liter-Mehrwegflasche gearbeitet. Warum für perfekte 21,2 Zentimeter enormer Aufwand getrieben wurde, erklärt **Erich Jaquemar** von Vetropack im niederösterreichischen Pöchlarn.

#### IMPRESSUM

**Medieninhaber, Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:** Brau Union Österreich AG, A-4021 Linz, Poschacherstraße 35, [www.brauunion.at](http://www.brauunion.at), UID-Nr.: ATU23232106 **Director Corporate Affairs:** Mag. Daniela Winnicki, MA, [daniela.winnicki@brauunion.com](mailto:daniela.winnicki@brauunion.com)

**Projektleitung:** Ruth Manzenreiter, MA **Realisierung:** Red Bull Media House GmbH

**Verlagsort:** 1020 Wien, Österreich **Druck:** DCM Druck Center Meckenheim GmbH, Werner-von-Siemens-Str. 13, 53340 Meckenheim, Deutschland

Unser Anliegen als Brau Union Österreich ist es, mit unserem Bierkulturbericht explizit alle Geschlechter gleichermaßen anzusprechen.

Wo personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, liegt dies ausschließlich in der besseren Lesbarkeit begründet.



— Salzburg —

## SO BUNT WIE DAS LEBEN

Wenn auf dem Electric Love Festival, kurz: ELF, die Lichter explodieren, tauchen die Besucherinnen und Besucher ein in eine farbenprächtige Welt. Auf dem Salzburgring wird drei Tage lang gefeiert, bis die Farbenpracht dem neuen Morgen Platz macht.

Warum wir diese Bilder zeigen? Weil Bierkultur auch Feste wie das ELF belebt – und wir uns freuen, einen Beitrag zum großen Bunt zu leisten.





FOTOS: KEVIN VERKUIJSSEN/ELECTRIC LOVE



Burg Clam

## GLITZERNDE ZEITREISE

Hier können Sie Ja sagen, schlafen wie dereinst die Grafen oder ganz ins Hier und Jetzt eintauchen, so wie bei diesem Konzert von Status Quo. Die Burg Clam mit ihren bis zu 40 Meter hohen Mauern ist mit Sicherheit eine der beeindruckendsten Locations des Landes.

Wir freuen uns schon aufs kommende Jahr: Mit The Sweet und Slade kommen zwei glitzernde Glam-Rock-Gruppen auf die Burg Clam.





FOTOS: MATTHIAS RHOMBERG



— Szene Festival —

## IM LÄNDLE IST HERZ TRUMPF

Die Hände in die Höh', ein Herz geformt – beim Szene Festival in Lustenau, Vorarlberg, ist die Welt bunt und laut und lustig, vor allem aber ganz schön chillig. Und zwar für alle, die es verstehen, auch die leiseren Zwischentöne zu genießen. Dass klarerweise hier auch gerne auf „Amore“ angestoßen wird, zeigt das Bild rechts unten: Veranstalter Hannes Hagen, Fohrenburg-Geschäftsführer Wolfgang Sila und Braumeister Felix Schiffner zapfen ein Fass an.







— St. Pölten —

# HAPPY BIRTHDAY!

Dicht gedrängt stehen sie vor Bühne des Frequency im Green Park von St. Pölten – und was sehen wir in den Gesichtern von tausenden Menschen? Wir sehen Freude und Hingabe, Glück und ein paar Schweißtropfen (und wenn wir sie nicht sehen, ahnen wir sie zumindest). Im nächsten Jahr werden hier „25 Years of Madness“ gefeiert – und wir sind bereit, zum Planet Ploff abzuheben.



FOTOS: WOLFGANG STECHER

## **Conrad Seidl**

wurde am 11. August 1958  
in Wien geboren.

Der bekannte politische  
Redakteur und Publizist  
hat mehr als 40 Bücher  
geschrieben und gilt  
als der „Bierpapst“.



# **Was Bier gut schmecken lässt**

Bierpapst **Conrad Seidl** erklärt, warum er trotz eines gut gefüllten Kühlschranks sein Bier – schön gezapft und schön eingeschenkt – lieber im Wirtshaus als daheim genießt.

**M**ein Beruf bringt es mit sich, dass ich stets eine Auswahl hervorragender Biere in meinem Kühlschrank habe: Raritäten wie Danziger Jopenbier oder holzfassgereiftes Imperial Stout ebenso wie Weizen und Pils, starke Biere aus aller Welt und viele heimische Produkte in Flasche und Dose. Ich müsste niemals Durst leiden, in meinem Homeoffice gibt es alles, was des Bierfreundes Herz begehrte.

### **Auf ins gute Bierlokal!**

Alles? Ja, zumindest alles, was Brauereien so in Flaschen und Dosen füllen. Und ich habe die besten Verkostungsgläser, die man auf dem Markt finden kann, daran sollte es also auch nicht scheitern.

Und doch: All das kann den Besuch eines guten Bierlokals nicht ersetzen. Ich gehöre zu jenem Drittel der Bierkonsumenten, von denen in der aktuellen MARKET-Studie für den Bierkulturerichter erhoben

**„Würde ich mir  
selbst zulächeln?  
Nein, so verrückt  
bin ich nicht.“**

wurde, dass ihnen das Bier in der Gasttronomie besser schmeckt als daheim. Marktforscher haben dafür eine Reihe von sehr vernünftig klingenden Begründungen festgemacht – ein paar davon

kann ich für meine Person durchaus verwerten: Gute Bierauswahl und passende Gläser habe ich, wie gesagt, auch daheim.

Sehr rational klingt es wohl auch nicht, dass ich es schätze, wenn ein Bier für mich schön gezapft oder schön eingeschenkt wird – das könnte ich wohl auch selbst. Aber würde ich mir selbst zulächeln? Mir selbst „Zum Wohl!“ wünschen? Nein, so verrückt bin ich auch wieder nicht.

Ja, es schmeichelt mir, gut bedient zu werden. Ob ich nun allein „auf ein Bier“ gehe oder mit Freunden: Das Ambiente des Lokals, die Freundlichkeit der Kellnerinnen und Kellner, die spürbare Liebe eines Wirts zur perfekten Bierpflege – das alles lässt Bier besser schmecken. Vor vielen Jahren hat mir der Manager einer



großen Brauerei einmal erklärt, dass das Geschäft seines Unternehmens gar nicht darin bestehe, gutes Bier zu brauen. Das sei doch ohnehin die Grundvoraussetzung; doch zum wahren Biergeschäft gehöre es, den Menschen Freude zu vermitteln.

#### Wie ein Bier zum Kurzurlaub wird

Da ist etwas dran. Natürlich hat man in einer geselligen Runde Spaß, wenn man gemeinsam ein Feierabendbier trinkt. Aber das ist noch nicht alles. Denn ein gutes Bier, in angenehmer Umgebung von gut geschultem Personal serviert, vermittelt auch dann Freude, wenn man allein in einem Lokal sitzt. Sich ein paar Minuten Auszeit gönnnt. Das ist fast wie ein

Kurzurlaub. Mein Bier vor mir. Ich schaue. Ich rieche. Ich nippe. Wenn Brauer, Wirt und Kellner alles richtig gemacht haben, ist es Zeit, dass ich es auch richtig mache. Also mich als jene Sorte Bierliebhaber

**„Ich sinne dem Bier nach und freue mich auf den nächsten Schluck.“**

erweise, für die Brauer, Wirt und Kellner gerne so viel Mühe walten lassen. Das heißt, dass ich jeden Sinneseindruck genieße. Schaum und Prickeln würdige. Das Aroma von Hopfen, Hefe und Malz meine

Nase kitzeln lasse. Dann mit dem ersten Schluck spüre, ob das Bier eher erfrischt oder eher sättigt. Ob es mehr nach Malz oder mehr nach Hopfen schmeckt – und wie die Balance zwischen Kohlensäure, Malzsüße und Hopfenbittere angelegt ist. Dann der Nachtrunk, der Eindruck, der ein, zwei Sekunden nach dem Schlucken bleibt – ich sinne dem Bier nach und freue mich auf den nächsten Schluck.

An dieser Freude haben sie alle mitgewirkt, der Brauer, der Wirt und der Kellner (es können auch Kellnerin, Wirtin und Brauerin sein) – und nur bei einem Bier in der Gastronomie versteht man, warum das eigentliche Geschäft mit dem Bier darin besteht, den Menschen Freude zu vermitteln.



# Freie Fahrt

**Eine Frage, sieben Antworten:**  
Wann genießen Sie alkoholfreies Bier?



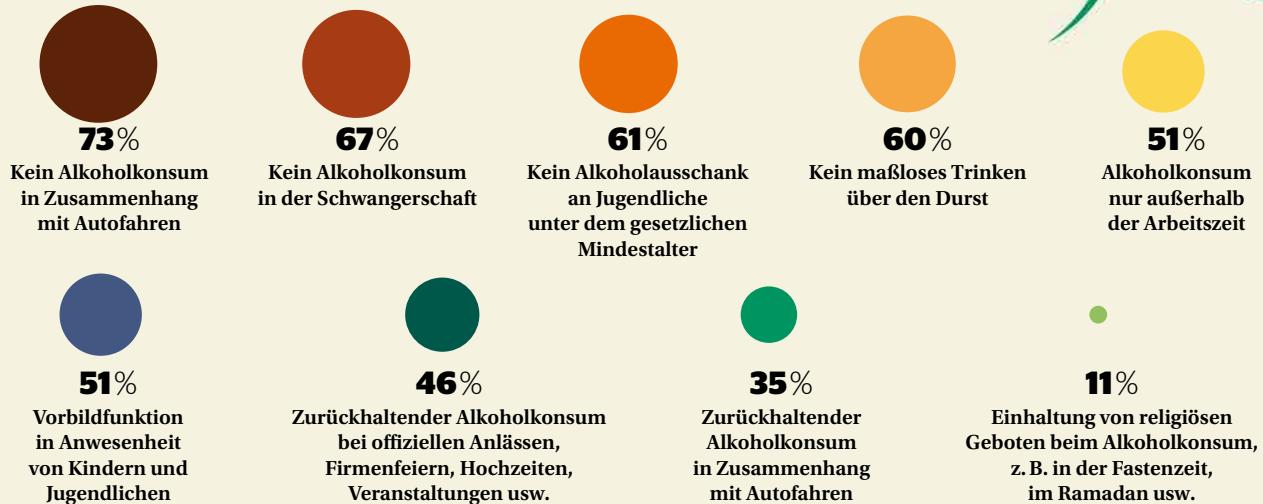
**35 %**  
der Kärntner mögen alkoholfreies Bier.  
Auf den Plätzen: Tirol (31 Prozent) und die Steiermark (30 Prozent). Schlusslicht ist das Burgenland mit 11 Prozent.

**31 %**  
der regelmäßigen Bierkonsumenten greifen auch gerne zu alkoholfreiem Bier. Insgesamt zeigt sich eine zunehmende Akzeptanz von alkoholfreiem Bier.

**25 %**  
der Österreicher trinken gerne alkoholfreies Bier, am beliebtesten ist es in der Altersgruppe der 30- bis 39-Jährigen (28 Prozent).

## Reden wir über Verantwortung

Was als Genuss mit Maß und Ziel zählt – hier sind neun Grundsätze.

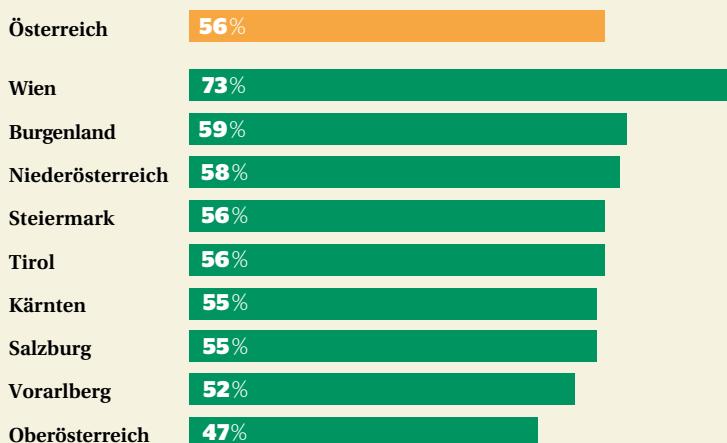


## Mit Maß und Ziel

In den vergangenen zehn Jahren haben wir gelernt, verantwortungsbewusster zu genießen, sagen 40 Prozent der Österreicher.

### „Ich trinke nie zu viel“

Die Österreicher sind sicher, dass wir im Umgang mit Alkohol einiges dazugelernt haben. Besonders überzeugt sind davon die Wiener.



#### \*Frage:

Wie sehr achten Sie persönlich auf einen verantwortungsvollen Alkoholkonsum? Zustimmung zur Formulierung „Achte eigentlich immer darauf, trinke nie zu viel.“

**62 %**

der Frauen geben an, dass sie nie zu viel trinken (49 Prozent bei den Männern). Nur 7 Prozent (11 Prozent bei den Männern) sagen, dass sie weniger oder gar nicht darauf achten.

**67 %**

der Österreicher über 60 Jahre sagen, dass sie nie zu viel trinken. Offenbar wächst das Verantwortungsbewusstsein mit dem Alter: Bei den 18- bis 29-Jährigen stimmen dieser Aussage nur 37 Prozent zu.

**40 %**

der Österreicher glauben, dass das Verantwortungsbewusstsein gestiegen ist. Bei regelmäßigen Bierkonsumenten liegt der Wert noch deutlich höher: bei 46 Prozent.



„Bei uns  
laden viele  
Mountainbiker  
ihren Elektrolyt-  
haushalt mit  
alkoholfreiem  
Bier auf.“

# Ja zu Alkoholfrei

Geschmack und Qualität alkoholfreier Biere\* entwickeln sich stetig weiter – und damit auch der gute Ruf einer genussvollen Alternative. Denn verantwortungsvoller Konsum liegt voll im Trend.

\*Fußnote:

Alkoholfreie Bier können einen Alkoholanteil von 0,5 Volumenprozent enthalten.  
Diese Menge hat auf alkoholempfindliche Menschen keine Auswirkungen.  
Biere mit 0,0 % sind absolut alkoholfrei.



„Biertrinker  
wollen in  
der Fastenzeit  
nicht auf  
den gewohnten  
Geschmack  
verzichten.“

TEXT: HANNES KROPIK | FOTO: VOGUS/WOLFGANG VOGLHUBER  
ILLUSTRATION: CAROLINE EITEL

**Alkoholfreie Alternativen.** Benjamin Ernstbrunner und Kathrin Freund an der Bar ihres Lokals, des Lagosol in Langschlag. Zwischen ihnen steht eine Auswahl alkoholfreier Biere:  
„Am besten kommt bei den Gästen das Gösser NaturGold an.“

**D**ie Beliebtheit von alkoholfreiem Bier steigt. Und zwar kontinuierlich, wie die aktuelle repräsentative Studie zur Bierkultur zeigt: Waren es 2017 noch sechs Prozent der befragten Österreicherinnen und Österreicher, die alkoholfreies Bier „sehr gern“ getrunken haben, so sind es 2024 bereits zwölf Prozent. Eine Entwicklung, die der Waldviertler Benjamin Ernstbrunner nur bestätigen kann: „Beim Gesamtumsatz ist reguläres

Bier natürlich weiterhin vorne. Aber 2023 haben wir bei uns im Lagosol 30 Prozent mehr alkoholfreies Bier verkauft als im Jahr davor.“

#### Alkoholfrei macht neugierig

Das Lagosol liegt am Ortsrand der 1.700 Einwohner zählenden Gemeinde Langschlag, etwa auf halbem Weg zwischen der Bezirkshauptstadt Zwettl und dem oberösterreichischen Freistadt. Küchen-

chef Benjamin Ernstbrunner, 34, hat das Restaurant 2019 gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Kathrin Freund, 31, eröffnet: „Unsere Küche hat längst einen sehr guten Ruf über die Grenzen des Waldviertels hinaus, unsere Gäste kommen sogar aus Linz zu uns herauf zum Essen.“

Das hügelige Waldviertel ist aber auch eine beliebte Destination bei Radfahrern. Und damit bei einer wichtigen Zielgruppe für alkoholfreies Bier, sagt Benjamin >>

**„Mit alkoholfreiem Bier kann ich anstoßen. Ich bin und bleibe ein Teil der Gruppe.“**



Ernstbrunner: „Man sagt ja, dass alkoholfreies Bier die sportliche Leistungsfähigkeit verbessert. Bei uns bleiben wirklich viele Mountainbiker stehen, die ihren Elektrolythaushalt schnell mit einem kalten Göszer NaturGold aufladen.“

Neben dem Göszer NaturGold steht auch das Edelweiss Alkoholfrei, ein fruchtiges Weizenbier mit komplexer Karamellnote, auf der Karte des Lagosol. Beide sind bei verantwortungsbewussten Autofahrern gleichermaßen beliebt. „Interessanterweise“, sagt Benjamin Ernstbrunner, „führt das dazu, dass andere Leute aus ihrer Gruppe, die eigentlich alkoholhaltiges Bier trinken, neugierig werden und die alkoholfreie Variante kosten wollen.“

Merklich steigt der Konsum von alkoholfreiem Bier übrigens in der Fastenzeit an, erzählt Kathrin Freund, die das Service-Team des Lagosol leitet: „Bei uns in

der Region wird das Fasten traditionell sehr ernst genommen. Und das führt dazu, dass viele Biertrinker in dieser Zeit zwar auf den Alkohol, nicht aber auf den gewohnten Geschmack verzichten wollen.“

#### **Ein Gefühl der Gemeinschaft**

Die alkoholfreien Biere werden im Lagosol in der Flasche mit dazupassendem Glas serviert. Das könnte laut Benjamin Ernstbrunner einer der Hauptgründe für die wachsende Popularität sein: „Das scheint mir überhaupt der größte Vorteil zu sein: Bier vermittelt ja generell dieses Gefühl der Gemeinschaft – und zwar unabhängig vom Alkoholgehalt. Mit einem Mineralwasser in der Hand fühlt sich das vielleicht anders an, aber mit alkoholfreiem Bier kann ich genauso anstoßen wie mit jedem anderen Bier. Ich bin und bleibe Teil der Gruppe.“

**Breite Palette.** Von Puntigamer, Heineken, Wieselburger, Göszer und Edelweiss (von links nach rechts) gibt es Alternativen für Menschen, die auf den Alkohol, nicht aber auf den Geschmack ihres Lieblingsbieres verzichten wollen.





„Wer sich bewusst ernährt,  
genießt auch sein Bier  
mit mehr Bewusstsein.“



Auffällig, sagt Kathrin Freund, ist, dass vor allem Männer zum alkoholfreien Bier greifen, während Frauen eher Limonaden oder Soda-Zitron bestellen: „Woran das liegt, kann ich nicht sagen.“ Zusatz mit verschmitztem Lächeln: „Ich muss allerdings zugeben, ich selbst trinke lieber alkoholhaltiges als alkoholfreies Bier.“ Der Geschmack selbst, ergänzt Benjamin Ernstbrunner, ist jedenfalls kein großes Kriterium bei der Entscheidung: „Um genauer zu sein: nicht mehr! Die Qualität alkoholfreier Biere hat sich in den vergangenen Jahren deutlich verbessert.“

#### Geschmack dank neuer Technik

Was nicht zuletzt an den Herstellungsmethoden, etwa in der Wieselburger Brauerei, liegt. Dort wird durch einen Verdampfungsprozess alkoholfreies Bier aus ursprünglich alkoholhaltigem gewonnen; dadurch wird auch der Zucker zuerst in

Alkohol umgewandelt und dem Getränk in weiterer Folge entzogen: „Früher waren alkoholfreie Biere einfach zu süß. Mittlerweile sind sie vom Geschmack her dem traditionellen Bier tatsächlich sehr ähnlich.“

**Kreative Küche.** Benjamin Ernstbrunner und Kathrin Freund verwöhnen ihre Gäste im Waldviertel mit häufig wechselnden Spezialitäten aus aller Welt. Hier sehen wir Baked Sushi Rolls mit Gemüsetatar und Tabouleh, einen orientalischen Bulgursalat (rechts).



---

**Lagosol**  
Bahnhofstraße 265  
3921 Langschlag  
Tel.: 02814/822 18  
[www.lagosol.at](http://www.lagosol.at)



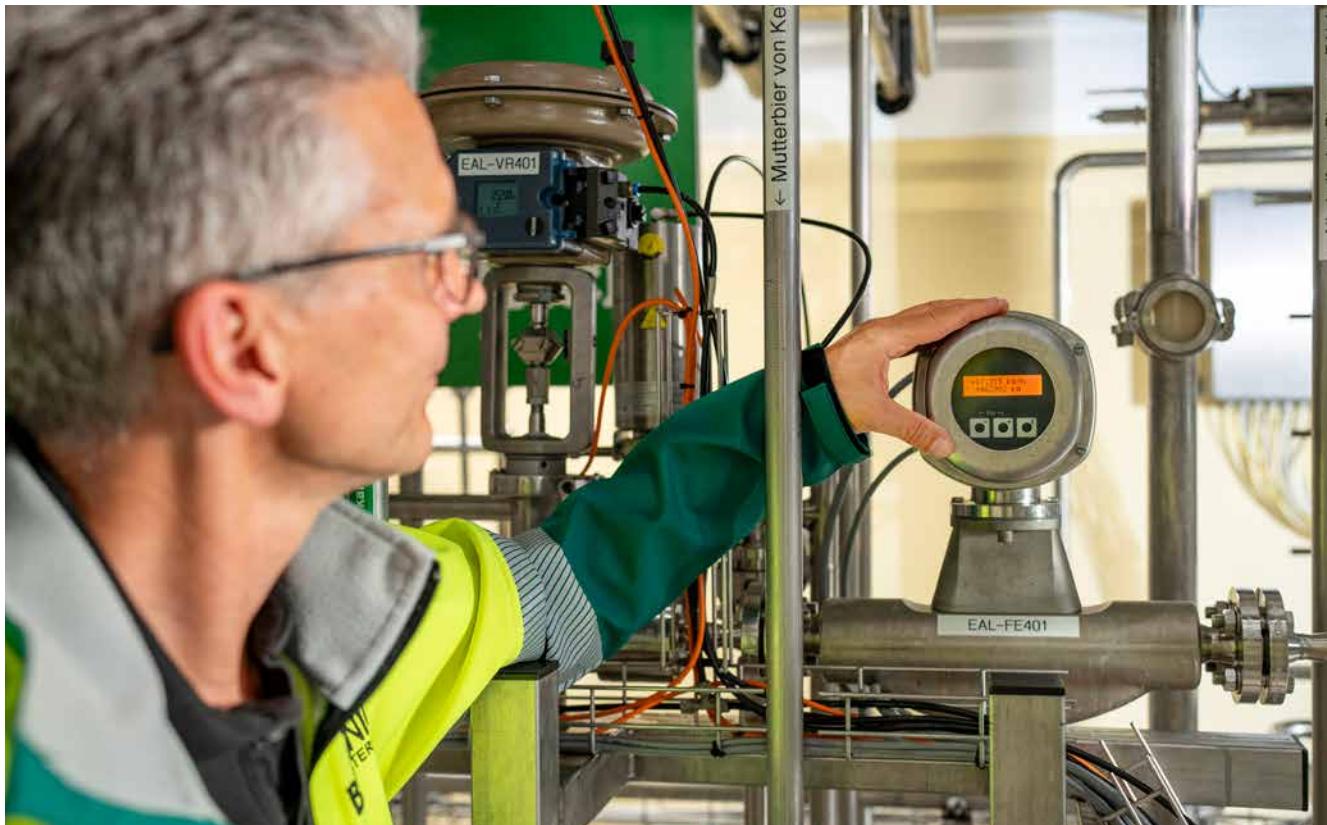
# Aus Alkohol wird Wärmeenergie

**Alkoholfreies Bier** und verantwortungsvoller Genuss werden immer beliebter: In Wieselburg leistet ein Nebenprodukt aus der Erzeugung von alkoholfreiem Bier einen Beitrag zum schonenderen Umgang mit Ressourcen: Der abdestillierte Alkohol kann als Bioethanol zur Wärmeerzeugung in der Brauerei wiederverwendet werden.

**BRAUMEISTER CHRISTIAN HUBER**

am neuen Dampfkessel, der dank innovativer Technologie durch selbst erzeugte Wärmeenergie einen Teil zum Energiebedarf der Brauerei Wieselburg beitragen kann.





Christian Huber inspiziert eine der Vakuumdestillationsanlagen, in denen alkoholhaltigem Bier der Alkohol schonend entzogen wird. Das gewonnene Bioethanol ersetzt Erdgas als Energiequelle nach internen Berechnungen im Ausmaß von circa 20 Prozent.

**D**er silberglänzende Kessel reflektiert die einfallenden Sonnenstrahlen, in seinem Inneren lodern Flammen. Der Dampf, der unter Druck steht und in weiterer Folge ins hauseigene Wärmeenergienetz eingespeist wird, ist nicht zu sehen. „Zum Glück“, sagt Christian Huber, Braumeister im niederösterreichischen Wieselburg, „austretender Dampf wäre das Zeichen für Energieverluste, und diese versuchen wir bestmöglich zu vermeiden.“

Der Dampfkessel, hergestellt von der oberösterreichischen Firma astebo, ist in seiner Funktion alles andere als problematisch: Hier wird jener Alkohol, der zuvor bei der Herstellung von alkoholfreiem Bier entzogen wurde, in Energie umgewandelt: „Bisher haben wir dieses Nebenprodukt, das 75 bis 80 Prozent Volumenprozent Alkohol enthält, als Lösungsmittel an andere Industriebetriebe verkauft“, erklärt Christian Huber. „Und die Brauerei profitiert, weil wir fossile Brennstoffe teilweise durch unser Bioethanol ersetzen.“

In Wieselburg verwandelt die Brau Union Österreich alkoholhaltiges in alko-

holfreies Bier, etwa Wieselburger 0,0% und Heineken 0,0%. Und zwar mithilfe der schonenden Vakuumdestillation, bei der zarthopfige Aromen – und damit der Geschmack – erhalten bleiben: „Dank des Vakuums wird der Siedepunkt so weit herabgesetzt, dass Alkohol schon bei einer Temperatur von 45 Grad Celsius verdampft und danach kondensiert.“

### „Vom alkoholfreien Bier profitiert auch die Produktion von alkoholhaltigem Bier.“

Mit Ausnahme regelmäßiger Reinigungen läuft diese Verschlussbrennerei rund um die Uhr und generiert pro Woche rund 250 Hektoliter Bioethanol. Die Flüssigkeit wird in einem ausgeklügelten Verfahren über mehrere Stationen aufbereitet, vergällt und letztendlich im neuen Dampfkessel in Form von feinem Alkoholnebel verheizt. „Diese faszinierende Innova-

tion“, sagt der studierte Lebensmittel- und Biotechnologe, „unterstützt die Brauerei Wieselburg dabei, möglichst ressourcenschonend Bier zu brauen. Vom alkoholfreien Bier profitiert somit letztendlich auch die Produktion des alkoholhaltigen Bieres.“

### FOKUS AUF ERNEUERBARE ENERGIE

In nüchternen Zahlen liest sich die im Frühjahr 2024 durchgeführte Modernisierung so: Die Brau Union Österreich investiert in Wieselburg 1,5 Millionen Euro, um rund 20 Prozent der benötigten thermischen Energie aus selbst gewonnenem Alkohol zu erzeugen; das Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie fördert die neue Dampfkesselanlage mit bis zu 25 Prozent. Pro Jahr verwandelt die automatisierte Anlage, die nach dem Prinzip „Betrieb ohne ständige Beaufsichtigung“ (kurz: BOSB) funktioniert, rund eine Million Liter Alkohol, der aus alkoholfreiem Bier gewonnen wird, in 3.800 Megawattstunden Wärme. Durch die teilweise Substitution von Erdgas durch Bioethanol



**Ein Schritt in Richtung Kreislaufwirtschaft:** In der Brauerei Wieselburg wird selbst gewonnener Alkohol zur Befeuerung eines Dampfkessels genutzt. Braumeister Christian Huber gönnt sich deshalb ein Wieselburger, natürlich alkoholfrei.

als Brennstoff werden nach internen Messungen im Jahr 2024 800 Tonnen fossiles Kohlenstoffdioxid eingespart. Die neue Dampfkesselanlage ist ein wesentlicher Baustein im Bestreben, die Brauerei Wieselburg ab Ende 2025 überwiegend mit erneuerbaren Energien zu betreiben. Dazu kämen noch Solarpaneele auf einem der Logistikgebäude, erklärt Christian Huber. „Außerdem beziehen wir seit zehn Jahren Fernwärmе von unserem Nachbarn Wibe-ba-Holz. Dort wird zurzeit das hauseigene Biomassekraftwerk, das mit Rinden und Sägespänen betrieben wird, vergrößert. Das wird den thermischen Energiebedarf der gesamten Brauerei (Produktion, Abfüllung, Heizung der Gebäude) nach internen Berechnungen auf kürzestem Weg zu 80 Prozent abdecken.“

#### KOMPROMISSLOS GUT

„Gerade als Bierhersteller sollten wir versuchen, die dabei entstehenden Emissionen zu senken“, sagt Christian Huber. „Wir verarbeiten Rohstoffe und tragen große Verantwortung, mit den wertvollen Ressourcen möglichst schonend um-

zugehen. Auch unsere Kundinnen und Kunden machen sich immer mehr Gedanken, woher ihre Lebensmittel kommen und wie sie hergestellt werden.“

Die schrittweise Reduktion von Emissionen sei in der Brauerei Wieselburg schon seit langem ein wichtiges Thema, sagt Christian Huber, der seit 1993 bei der Brau Union Österreich arbeitet: „Wir fra-

ren laufende Innovationen (und Investitionen!), weil der Blick im gesamten Konzern neugierig nach vorne gerichtet ist: „Natürlich wissen wir, dass wir in gewissen Bereichen noch einiges Potenzial haben. Zum Beispiel beim Wasserverbrauch, der in Brauereien naturgemäß sehr wichtig ist. Es laufen aktuell viele verschiedene Untersuchungen, welche Prozesse wir in welcher Form optimieren können.“

Deshalb steht der Braumeister auch in permanentem Austausch mit seinen Kollegen an anderen Standorten und beobachtet deren Innovationen. Etwa in Göss, wo Bierteber – also die Rückstände des Braumalzes – zu Biogas verarbeitet werden. „Wir sind für neue Ideen immer offen. Aber wir evaluieren genau, welche Auswirkungen es hat, wenn wir Prozesse adaptieren.“

Bei aller Freude am technischen Fortschritt verliert Huber das Wesentliche jedoch nie aus den Augen: „Bei der Qualität des Endprodukts gibt es keine Kompromisse: Unser Bier muss ganz einfach gut schmecken.“

„Wir fragen uns regelmäßig, wie wir unsere Produktion verbessern können.“

gen uns regelmäßig, wie wir unsere Produktion verbessern können, um Ressourcen einzusparen.“ Nicht zuletzt unter dem Eindruck der weltpolitischen Lage: „Wir haben in jüngster Vergangenheit deutlich gesehen, wie sensibel das Thema Energie ist. Deshalb werden wir versuchen, in Zukunft Schritt für Schritt unabhängiger von fossilen Brennstoffen zu werden.“ Möglich



# Auf dem Mehr-Weg!

*Wer auf dem Land lebt, ist klar für wiederverwertbare Flaschen.  
Aber auch in den Städten ist eine Mehrheit dafür.*

**62 %**

der Österreicher kaufen Bier für zu Hause bevorzugt in Mehrwegflaschen. Besonders gerne Männer (zu 65 Prozent) und über 60-Jährige (zu 65 Prozent).

**15 %**

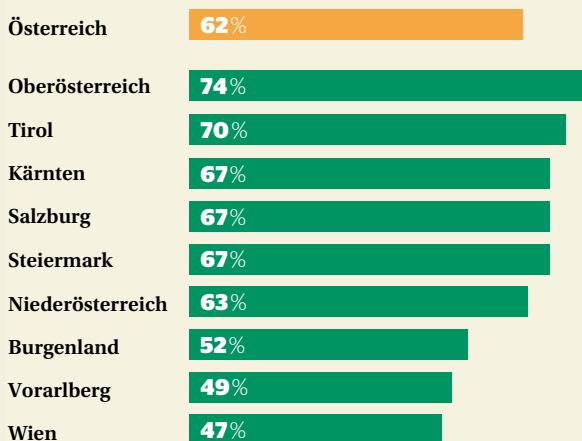
der Österreicher wollen mit Einführung der 0,33-Liter-Mehrwegflaschen öfter Mehrwegflaschen kaufen.

**69 %**

der Österreicher, die auf dem Land leben, kaufen Mehrwegflaschen lieber als Einweggebinde. In den Landeshauptstädten ist dieser Wert mit 52 Prozent zwar deutlich geringer, aber ebenfalls in der Mehrheit.



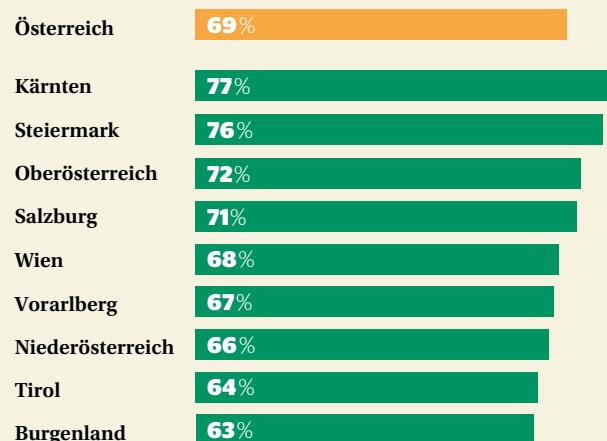
## Oberösterreicher sind die Mehrweg-Enthusiasten



\*Frage:

Kaufen Sie Bier für zu Hause lieber in Einwegflaschen und -dosen oder lieber in Mehrwegflaschen?

## Ja zu Pfand auf Dosen und PET-Flaschen



\*Frage:

Wäre aus Ihrer Sicht die Einführung eines Pfands auf Bierdosen und PET-Flaschen eine gute Idee?

## Warum man lieber Einweggebinde kauft



\*Frage:

Unabhängig davon, wie Sie selbst dazu stehen: Was sind aus Ihrer Sicht die wesentlichen Gründe dafür, dass man bei Bier eher zur Einwegflaschen bzw. Einwegdosen greift anstelle von Mehrwegflaschen in Bierkisten?

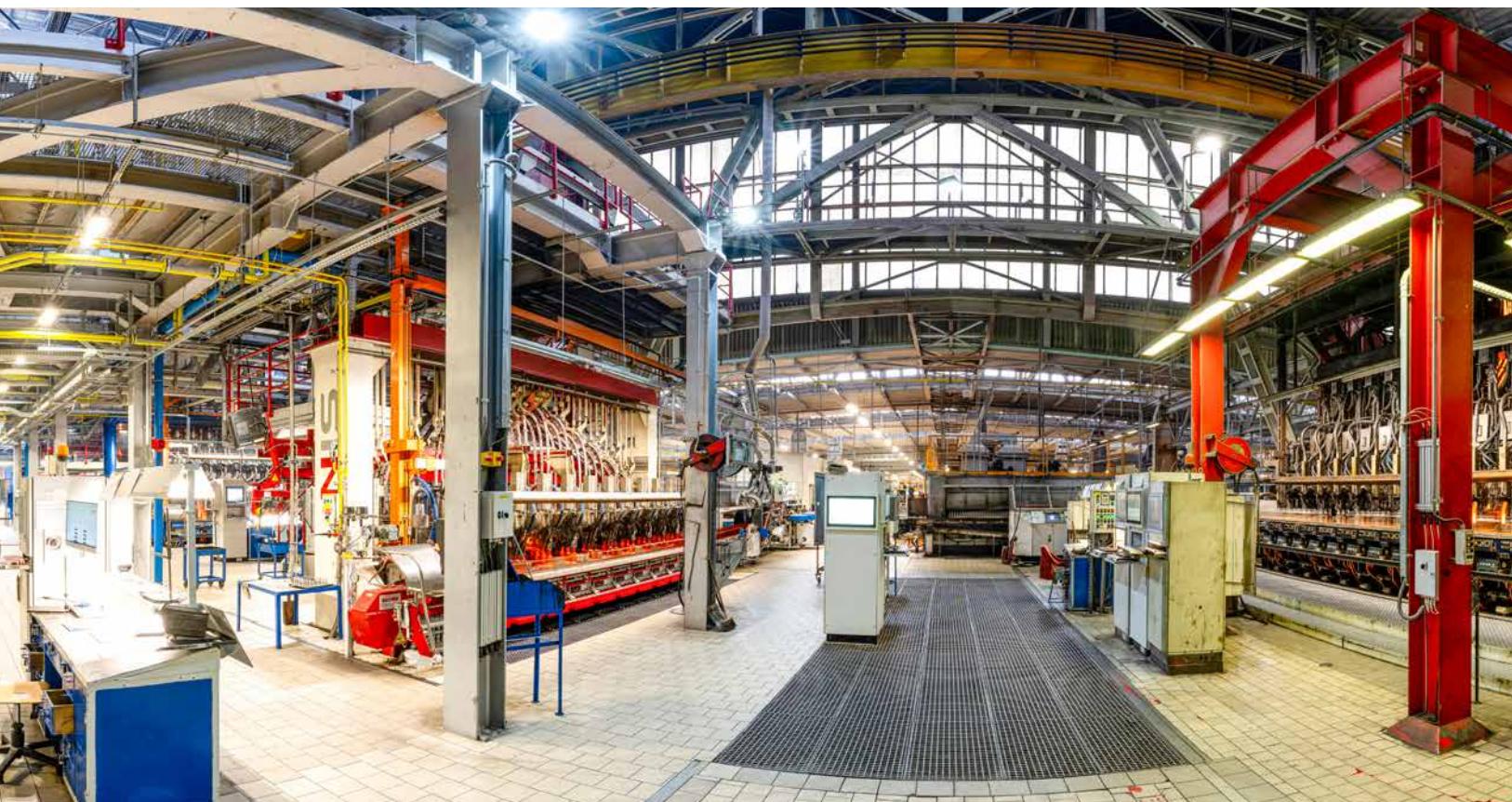
Heiß!

Bei ca. 1.550 Grad erhalten die neuen 0,33-Liter-Mehrwegflaschen im tschechischen Vetropack-Werk Kyjov ihre charakteristische Vichy-Form.



# Die Mehrweg- Revolution

**Eine 21,2 Zentimeter kleine Flasche** als Start  
in ein neues Zeitalter. Zehn Jahre  
wurde an ihrer Entwicklung gearbeitet –  
warum das so lange gedauert hat und was sie  
so besonders macht, erzählen wir hier.



**TIEF INS GLAS GESCHAUT.** In dieser Halle wird die Revolution besiegt – hier werden die 0,33-Liter-Flaschen produziert.

**S**ie wiegt 210 Gramm, ist 212 Millimeter hoch und trägt einen Code, der alle Informationen enthält, die dieses Wunderwerk ausmachen. Und ein Wunderwerk ist die braune Flasche in Vichy-Form mit dem Durchmesser von 59,7 Millimetern zweifellos – weshalb es mehr als zehn Jahre gedauert hat, sie zu entwickeln.

#### Eine große Herausforderung

Warum das so lange gedauert hat? Fragen wir den Mann, der von Anfang an dabei war. Er heißt Erich Jaquemar (sprich: Schak-mar), ist Strategic Account Manager bei der Firma Vetropack im niederösterreichischen Pöchlarn und seit vielen Jahrzehnten eine Branchengröße. Kaum eine Neuheit, die nicht über seinen Tisch gegangen ist. Viele davon hat er im Blick, wenn er an seinem Schreibtisch sitzt – als Erinnerung und Inspiration gleichermaßen: Wenn er seinen Kopf nach links wendet, sieht er sie in einer Reihe auf dem

Fensterbrett stehen; blickt er geradeaus, drängen sie sich in entspanntem Durcheinander auf einem Tischchen direkt vor ihm. Viele davon erkennen wir dank ihrer einprägsamen Formen auf den ersten Blick. Mittlerweile ist Erich Jaquemar der Einzige, der noch übrig ist – von jenem

#### Am Anfang war die Frage: „Wollt ihr an einer besonderen Entwicklung mitarbeiten?“

Team, das vor mehr als einem Jahrzehnt eine Revolution eingeleitet hat. Jahrestag? Gibt es nicht. Wann alles genau begonnen hat, weiß er auch nicht genau – wie, aber schon: „Emhart Glas (internationaler Marktführer für die Produktion von Glasmaschinen; Anm.) ist auf die Glasindus-

trie zugegangen und hat gefragt: „Wollt ihr an einer besonderen Entwicklung mitarbeiten?“

Gemeint war eine leichte, aber außerordentlich robuste 0,33-Liter-Mehrwegflasche. Für Laien ein scheinbar einfaches Unterfangen, für Experten eine Herausforderung – eine so große Herausforderung, dass sich ihr weltweit nur Vetropack stellen wollte: „Eine erste kleine Maschine wurde entwickelt, dann eine größere, schließlich noch eine, mit der wir schon ein bisschen mehr produzieren konnten. Wir waren deshalb immer wieder in den USA, und plötzlich hieß es: „Okay, die Maschine funktioniert.“

#### Härter – und trotzdem leichter

Was die 0,33-Liter-Mehrwegflasche so besonders macht? Für ihre Produktion musste eine neue Technik kreiert werden, die auch bei anderen Entwicklungen angewendet wird: „Mit unserem speziellen Echovai-Verfahren können wir Glas- >>

# DIE KLEINE GROSSE REVOLUTION



## ORIGINALGRÖSSE

Die Flasche misst exakt 21,2 Zentimeter – hier ist sie in Originalgröße abgebildet. Der Durchmesser beträgt 59,7 Millimeter; die Öffnung am Flaschenhals 1,9 Zentimeter.

## FORM

Bei der Flasche handelt es sich um eine Vichy-Form, die wir bereits als 0,5-Liter-Flasche kennen.

## CODE

Jede Flasche ist mit einem sogenannten Data Matrix Code gekennzeichnet, u. a. birgt er Information zu Herstellungsort und -zeit.

## RECYCLING

Wiederverwertung:  
Jede Flasche besteht (je nach Verfügbarkeit) aus bis zu 80 Prozent Recyclingglas, dazu kommen Sand und Soda.

## GEWICHT

Die Flasche ist mit 210 Gramm deutlich leichter als vergleichbare Gebinde – obwohl sie wesentlich mehr aushält.

## NACHHALTIGKEIT

Die Neuentwicklung kann deutlich öfter wiederverwendet werden als gängige Mehrwegflaschen, aktuell geht man bei Vetropack von einem Plus von 20 Prozent aus.

## GLAS

Mit einem besonderen Verfahren wird das Glas gehärtet. Das Echovai-Verfahren wurde für diese Flasche entwickelt und macht sie extrem widerstandsfähig.



**ERICH JAQUEMAR** in der Vetropack-Zentrale in Pöchlarn, Niederösterreich:  
Er begleitete die neue 0,33-Mehrwegflasche von der Idee bis zum erfolgreichen Launch.

flaschen durch thermische Härtung extrem widerstandsfähig machen – und das bei geringerem Gewicht. Die Flaschen sind rund ein Drittel leichter, aber im Vergleich zu gängigen Mehrwegflaschen um 20 Prozent öfter wiederverwendbar“, sagt Erich Jaquemar. Was er hier trocken erklärt, lässt sich auch als eine Revolution beschreiben – und zwar in drei Worten: Robustheit! Leichtigkeit! Nachhaltigkeit!

Und was bedeutet das im Detail? Stichwort Robustheit: Das Glas für 0,33-Liter-Mehrwegflaschen ist thermisch gehärtet, so wie Fensterscheiben auch. Das funktioniert, indem das Glas auf beiden Seiten aufgeheizt und extrem schnell abgekühlt wird.

#### **Weltweit Vorreiter**

Wie besonders die Kreation aus dem Innovationszentrum der Vetropack Gruppe in Pöchlarn ist, zeigt der Umstand, dass die Versicherung zur Erkenntnis kam, dass dieses Glas gar kein Standard-Ver-

packungsglas sei, sondern ein neuer Verpackungsstoff. Die Folge: ein spezieller Prüfungsprozess und ein drei Jahre dauernder, erfolgreicher Praxistest. Tatsächlich ist die Flasche besonders robust, und sie ist auch deutlich leichter: „Das heißt,

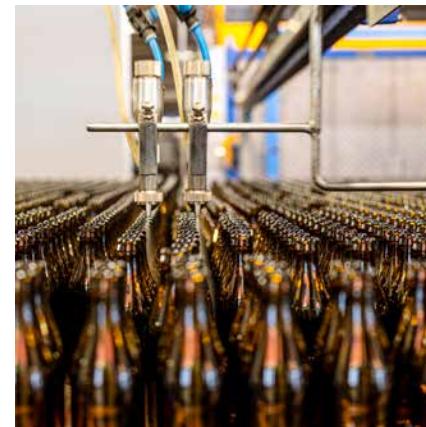
**Besonders leicht  
und besonders robust:  
Wir sind weltweit  
die Einzigsten,  
die diese perfekte  
Kombination auf  
den Markt bringen.**

wir haben jetzt anstatt einer normalen Standardflasche mit 280 bis 310 Gramm eine Flasche, die nur 210 Gramm wiegt“, sagt Erich Jaquemar. „Wir sind hier in Österreich weltweit die Einzigsten, die diese Technologie auf den Markt bringen.“

Das ist für die Konsumenten wichtig. Immerhin geben 29 Prozent der befragten Österreicher an, Einweggebinde zu bevorzugen, weil sie weniger Gewicht haben und leichter zu transportieren sind – ein Argument, das mit zunehmendem Alter an Zustimmung gewinnt. Bei der Generation 50+ sind es bereits 32 Prozent, bei den über 60-Jährigen sogar 34 Prozent.

Die Leichtigkeit der 0,33-Liter-Mehrwegflasche ist aber auch für die Logistiker von Bedeutung: „Weil die Flasche leichter und nur 212 Millimeter hoch ist, können auf Paletten jetzt sechs statt wie bisher fünf Kisten übereinandergestapelt werden. Allein damit lässt sich der CO<sub>2</sub>-Ausstoß um rund 20 Prozent reduzieren.“

Stichwort Nachhaltigkeit: Bier ist das Getränk, das besonders gerne in umweltfreundlichen Mehrweggebinden die Konsumenten erreicht. 62 Prozent kaufen lieber Bier in Mehrwegflaschen. Bei regelmäßigen Bierkonsumenten fällt dieser Wert mit 69 Prozent noch deutlicher aus.



**VORZEIGEPRODUKT.** Eine fertige Flasche in den Händen einer Vetropack-Mitarbeiterin; über den Data Matrix Code können alle wichtigen Fakten zur Flasche abgefragt werden.

Bis zu 20-mal können diese Flaschen wiederbefüllt werden, das heißt, es müssen nur Etiketten und Verschluss erneuert werden. So werden in der Herstellung der Flaschen wertvolle Ressourcen gespart – und daraus ergibt sich ein Unterschied im CO<sub>2</sub>-Fußabdruck, wenn man Mehrweg statt Einwegflaschen kauft. So kann jeder und jede Einzelne mit einer einfachen Einkaufsentscheidung einen großen Beitrag leisten. Alle, für die die Form, die Größe oder das Gewicht ein Argument gegen die bisher gängige Mehrwegflasche war, haben nun eine leichtere Alternative.

#### **Vichy-Flasche siegt über Longneck**

Tatsächlich waren ursprünglich zwei unterschiedliche Modelle im Rennen: die Vichy-Flasche und die Longneck-Flasche. Bei einer Umfrage sprachen sich 55 Prozent für das Modell Vichy aus, 39 Prozent für die Longneck-Variante, sechs Prozent enthielten sich. Ein Modell für alle also (mit wenigen regionalen Ausnahmen).

Dass es gelungen ist, eine Flasche als Standard zu etablieren, ist ein weiterer Vorteil für die Umwelt, schlicht, weil es das Sortieren und damit den Mehrweg einfacher macht: „Die Idee war, ein wirklich nachhaltiges System zu schaffen“, sagt Erich

**In Deutschland  
gibt es bei Mehrweg-  
flaschen 900 unter-  
schiedliche Modelle –  
der enorme logistische  
Aufwand wird bei  
uns vermieden.**

Jaquemar. „In Deutschland gibt es 900 unterschiedliche Mehrwegflaschen-Modelle mit mehr als 3.000 Kisten-Varianten – das erfordert enormen logistischen Aufwand. Und das wollten wir vermeiden.“ Was es auf der revolutionären Vichy-Flasche

noch zu entdecken gibt, ist ein gersten-saftfarbener Code, ähnlich den bekannten QR-Codes. Dieser „Data Matrix Code“ enthält alle wichtigen Informationen zu jeder einzelnen Flasche, unter anderem, wo und wann sie hergestellt wurde. Je nach Verfügbarkeit besteht eine Bierflasche bis zu 80 Prozent aus Recyclingglas, der Rest ist Sand und Soda.

Bei der Brau Union Österreich haben Mehrweg-Glasflaschen mit beinahe 47 Prozent den größten Anteil am Verpackungsmix. Auch die Bierfässer für die Gastronomie werden wiederverwendet – sie machten 2023 fast 15 Prozent im Verpackungsmix der Brau Union Österreich aus, wie auch im Nachhaltigkeitsbericht dargelegt wird.

Mehrweggebinde haben den entscheidenden Vorteil, dass sie eben nicht nur zum Entsorgen produziert werden, sondern durch mehrfache Wiederbefüllung wertvolle Ressourcen in der Gebindeherstellung sparen.





# Viel Bier, viel Freude

**Willi Gönner** betreibt das Freizeitstüberl im oberösterreichischen Asten mit Leidenschaft für die Vielfalt von Bier. Willis Gäste wissen seinen Mut, seine Neugier und seine große Auswahl sehr zu schätzen.

Willi, was hast du angezapft?“ Wenn Willi Gönner diese Frage am Telefon hört, dann weiß er, dass einer seiner Stammgäste in spätestens 45 Minuten mit erwartungsvollem Strahlen im Gesicht das Lokal betreten wird. Denn hier, am Ortsrand von Asten, befindet sich ein kleines Paradies für Biertrinker: „Bier ist für mich eine Liebhaberei. Mich fasziniert die Vielfalt an Geschmäckern, Aromen und Farben – und ich weiß, dass es meinen Gästen genauso geht.“

Willi Gönner, 55, nennt seine Schankanlage liebevoll „meine Orgel“. Erst im Frühjahr 2022 hat er die Anzahl der Zapfhähne von vier auf acht verdoppelt; im Kühlschrank lagern weitere unterschiedliche Flaschenbiere: „Damals haben mich viele für verrückt gehalten. Aber heute bin ich glücklich, dass ich so eine große Auswahl anbieten kann. Das ist ein wesentlicher Grund, warum so viele Leute zu mir kommen.“

Der gelernte Tischler hat mehr als zwanzig Jahre lang als Außendienstmitarbeiter für einen großen Tür-Produzenten gearbeitet. „Ich war für Reklamati onen zuständig. Glaub mir: Ich weiß, wie man Kunden zufriedenstellt.“ Das Lokal

in seiner Heimatgemeinde hat er 2015 übernommen – „und komplett umgebaut. Die gesamte Inneneinrichtung aus Holz habe ich selbst gefertigt.“

Das Freizeitstüberl hat von Dienstag bis Sonntag von zehn Uhr vormittags bis acht Uhr abends geöffnet. Im Laufe der Jahre, sagt Willi Gönner, hat sich das Freizeitstüberl zu einem Treffpunkt unterschiedlichster Gruppen von Menschen

**„Ich stelle meinen  
Gästen gern einen Pfiff  
zum Probieren hin.  
Das gehört  
einfach dazu.“**

entwickelt – die eines gemeinsam haben: „Bei mir trinkt niemand nur schnell ein Bier und verschwindet wieder. Im Gegenteil. Sie setzen sich gemütlich her und genießen in Ruhe zwei, drei Bier. Stressen lässt sich niemand.“

Lediglich drei der acht Hähne, sagt Willi Gönner, sind immer mit den gleichen Bieren belegt: „Das Gösser Spezial, das Schwechater Zwickl und das Kaiser

Goldquell sind Fixpunkte geworden. Diese drei Sorten sind so beliebt, dass sie immer wieder bestellt werden – egal was die Leute sonst noch trinken wollen.“

#### **Der Gast entscheidet mit**

Die größte Herausforderung bei diesem umfangreichen Angebot ist weder der Aufwand der Bestellungen noch die Logistik der Lagerung. Und auch nicht die notwendigen Hygienemaßnahmen, „weil ich sowieso leidenschaftlich gern putze. Aber ich serviere jedes Bier im richtigen Glas – und die nehmen richtig viel Platz ein. Allein mit den unterschiedlichen Gläsern könnte ich ein eigenes Museum eröffnen.“

Wie er seine Auswahl an Bieren trifft, folgt keinen bestimmten Regeln – aber doch einer gewissen Logik: „Einerseits unterhalte ich mich gern mit meinen Gästen, und sie erzählen mir dann, was sie woanders getrunken haben. Andererseits bin ich selbst interessiert an neuen Produkten.“ Die er seinen Gästen – mit denen Willi Gönner von Anfang an per Du ist – gern mit kleinen Kostproben schmeckt macht: „Ich stelle ihnen gern einen Pfiff zum Probieren hin, das gehört einfach dazu.“



Willi Gönner setzt auf eine große Auswahl an Fassbieren. Natürlich wird jedes Bier im richtigen Glas serviert.



Willi Gönner (rechts) hat sein Freizeitstüber mit zahlreichen Gimmicks verschönert. „Ich will, dass sich die Gäste bei mir zu Hause fühlen.“



**Astener Original.** Willi Gönners Freizeitstüberl ist ein Paradies für Biertrinker. Und für Menschen, die sich an liebevollen Einrichtungsdetails erfreuen – wie etwa einem Doppeldecker aus leeren Bierdosen.

### Leichtbiere im Trend

Mit seiner Vielfalt trifft Willi Gönner zudem einen Nerv, den die aktuelle repräsentative Studie zur Bierkultur bestätigt: 24 Prozent der Befragten entscheiden sich bei einem Lokalbesuch für Biersorten, die man normalerweise nicht zu Hause im Kühlschrank hat: „Die acht Hähne bieten mir die Gelegenheit, meine Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen.“

Hängt ein neues Fass an Willi Gönners Orgel, spricht sich das rasch herum. Denn natürlich ist Mundpropaganda die beste Werbung: „Meine Gäste reden viel über die verschiedenen Biere und vergleichen ihre Eindrücke. Und wenn am Nebentisch jemand ein Bier stehen hat, das man noch nicht kennt, dann bestellt man gleich selbst ein Seidl. Die Neugier ist sehr groß.“

Dass ein Bier bei seinen Gästen so gar nicht ankommt, sei noch nie vorgekommen. Was nicht zuletzt daran liegt, dass er sein Publikum sehr gut einschätzen kann: „Ich habe natürlich alkoholfreies Bier im Angebot, und das wird auch sehr gern getrunken. Aber ich weiß, dass bei

mir niemand einen Radler bestellt. Wenn, dann bestellen sie gerade im Sommer eine ‚saure Halbe‘, also ein Krügerl Bier mit einem Spritzer Soda. Und deshalb gibt es bei mir einfach gar keine Radler.“

Auch der Craft-Beer-Trend ist in Asten kein Thema, sagt Willi Gönner. Einerseits, weil seine Gäste bei aller Neugier doch Verfechter unverfälschter Geschmäcker sind. „Und andererseits, weil Craft-Biere in der Regel doch deutlich stärker sind als traditionelle Biere.“

Und das passt eben nicht ins Trinkverhalten seiner Gäste, die oft mit dem Zug anreisen; der Bahnhof Asten-Fisching liegt direkt neben dem Freizeitstüberl, das benachbarte Enns ist drei Minuten entfernt, die Landeshauptstadt Linz zwölf Minuten. „Ich habe ein Publikum, das sich gern durch mein vielfältiges Angebot kostet, ohne über den Durst zu trinken. Deshalb kommen leichtere Biere wie das Zipfer Kellerbier besonders gut an.“

Regionale und saisonale Aspekte spielen bei der Auswahl seiner Biere eine große Rolle. So genießt das Linzer Original

## VON NULL BIS 75 PROZENT

### So vielfältig ist die Welt des Bieres

Wie viele Biermarken existieren, können selbst die besten Suchmaschinen im Internet nicht herausfinden; ChatGPT schätzt aber, dass es weltweit mehr als 20.000 Brauereien gibt. Die Frage nach den unterschiedlichen Bierstilen lässt sich etwas leichter eingrenzen: Beim World Beer Cup, dem prestigeträchtigsten Bierwettbewerb der Welt, wurden im Jahr 2024 Preise in 110 verschiedenen Hauptkategorien vergeben.

Als stärkstes je gebrautes Bier gilt das schottische Beithir Fire, das in einem zweimonatigen Prozess mithilfe destillierter Spirituosen auf 75 Volumenprozent hochgejagt wird. Am anderen Ende des umfangreichen Spektrums finden wir alkoholfreies Bier, das tatsächlich 0,0 Volumenprozent Alkohol aufweist.

einen sehr guten Ruf, sagt Willi Gönner, „und hängt deshalb praktisch durchgehend am Hahn“.

Im Winter wiederum sind Bockbiere gefragt. „Obwohl sie stärker sind als herkömmliche Biere. Aber die Nachfrage ist riesig, und deshalb habe ich jedes Jahr vier, fünf verschiedene Bockbiere im Angebot. Aber nicht gleichzeitig, sondern hintereinander. Die Gäste sollen sich aufs nächste Mal freuen.“ Und wenn sie wissen wollen, was der Willi gerade angezapft hat, können sie ihn ja gern anrufen. 

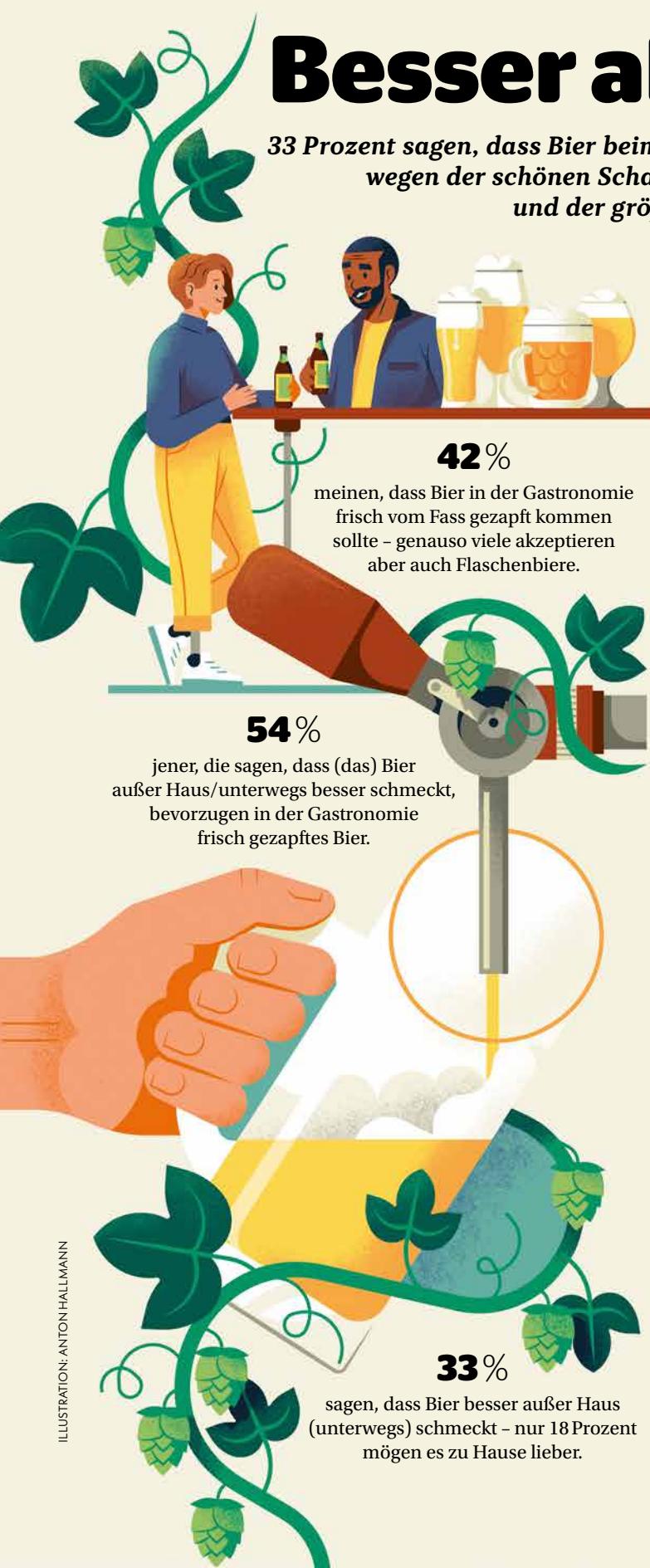
---

### Freizeitstüberl Asten

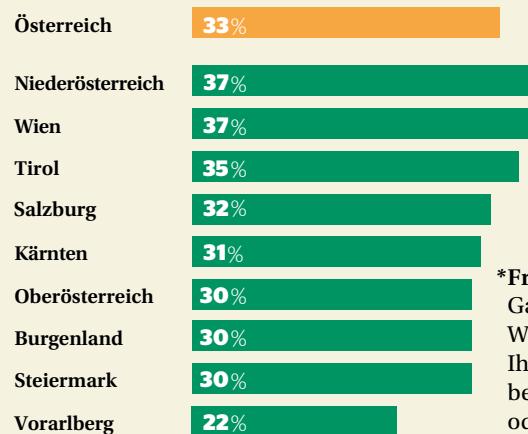
Sportplatzstraße 4  
4481 Asten  
Tel.: +43/664/202 54 96  
[www.freizeitstueberl-osten.at](http://www.freizeitstueberl-osten.at)

# Besser als daheim

**33 Prozent sagen, dass Bier beim Wirt besser schmeckt als daheim – wegen der schönen Schaumkrone, der lustigen Leut' und der größeren Auswahl.**



## Wo Bier lieber beim Wirt genossen wird



\*Frage:  
Ganz spontan:  
Wo schmeckt Ihnen  
Ihr Bier grundsätzlich  
besser – unterwegs  
oder zu Hause?

## Warum schmeckt Bier unterwegs besser?





# Was ess ich heute zu meinem Bier?

Ein Bier zum Essen? Natürlich! Doch was, wenn das Bier selbst in den Mittelpunkt rückt? In einem urigen Wiener Vorstadtlokal stimmen wir die Speisen auf unser Lieblingsgetränk ab.



**SCHWERE ENTSCHEIDUNG.**  
Spareribs? Gulasch? Fitnesssteller?  
Schnitzel? Oder gar süße  
Palatschinken? Was passt wohl  
am besten zu meinem frisch  
gezapften Puntigamer?



### GUT GELAUNTE GASTGEBER.

Alexander Jungbluth (links) und Thomas Vytesnik stoßen auf den Erfolg ihres „Hopfen & Malz“ an.

Seit acht Jahren verwöhnen sie ihre Gäste mit schön gezapften Bieren und perfekt harmonierender Hausmannskost.

## „Viele Gäste wissen genau, auf welches Bier sie Gusto haben – und wählen dazu das passende Essen.“

**B**ier ist nicht gleich Bier. Und diese schier grenzenlose Bandbreite an Geschmacksnoten, die Vielfalt an ausgewogenen Aromen, die unterschiedlich stark betonte Bittere machen das Bier zum idealen Speisenbegleiter. Dabei muss das Essen bei der Auswahl gar nicht die Hauptrolle spielen, wissen Thomas Vytesnik und Alexander Jungbluth, die Betreiber des Hopfen & Malz in Wien-Simmering: „Viele unserer Gäste wissen genau, auf welches Bier sie Gusto haben. Und erst danach wählen sie etwas Passendes zum Essen.“

Der aktuellen repräsentativen Studie zur Bierkultur zufolge ist es 27 Prozent der Befragten wichtig, das Essen dem Bier anzupassen.

„Viele unserer Stammgäste haben ihr persönliches Lieblingsbier. Und auch andere Kunden fragen oft als Erstes, welche Sorten wir im Angebot haben“, sagt Thomas Vytesnik.

Der gebürtige Wiener, 58, hat das Hopfen & Malz im Herbst 2017 gemeinsam mit Alexander Jungbluth, 56, übernommen. Das Lokal wurde in den 1980ern als Heuriger unter dem Namen „Arkadenhof“ gegründet und erst von späteren Besitzern zum Bierlokal umgewidmet: „Je nach Jahreszeit haben wir Platz für bis zu 300 Gäste. Wir dürfen mit Stolz sagen, dass wir eine Institution im Bezirk sind.“

Das Schwechater Zwickl genießt im Hopfen & Malz quasi Heimvorteil; die Brauerei liegt nur 2,5 Kilometer vom Lokal entfernt. Das strohgelbe, naturtrübe Kellerbier ist deshalb auch häufig Grundlage für kulinarische Genüsse. Eigentlich

passt es mit seiner blumigen Note hervorragend zu Geflügel und würzigen Braten, sagt Alexander Jungbluth: „Mir fällt aber auf, dass Zwickl-Trinker gern unseren Steckerlfisch bestellen.“

### Panier und Bier in Harmonie

Das meistverkaufte Bier aber ist das ausgewogene milde Puntigamer vom Fass, sagt Thomas Vytesnik – und das lässt keine Aussage darüber zu, welche Speisen dazu am liebsten geordert werden. „Die Leute bestellen alles Mögliche zum Puntigamer. Ich selbst esse gern Deftiges zu diesem Bier, aber eigentlich bietet sich ein goldbraunes Schnitzel an. Schauen Sie nur, wie schön die Panier farblich mit dem Puntigamer harmoniert...“

Großer Beliebtheit erfreut sich Starobrnnos Altbrünner Gold vom Fass, sagt Alexander Jungbluth: „Das ist ein herbes Bier und ergänzt sich hervorragend mit unseren Spezialitäten aus der Alt- ➤



## IN BESTFORM

**Wie das Glas unsere Wahrnehmung des Bieres beeinflusst.**

Es beginnt bei der Farbe, sagt Andreas Urban, Braumeister der Schwechater Brauerei, die sich mit der Schichtdicke der Glaswand ändert: „Je breiter ein Glas ist, umso dunkler erscheint uns das Bier.“

Der Durchmesser hat auch Einfluss auf die menschliche Sensorik: „Je größer die Fläche der Öffnung ist, umso mehr Aromennoten strömen schon vor dem ersten Schluck in die Nase.“

Schlank Gläser erzielen ebenfalls einen Effekt, sagt der Biersommelier – und zwar dank der Anordnung unserer Geschmacksknospen: „Bier trifft weiter hinten an der Zunge auf, und das verstärkt die Wahrnehmung der Bittere.“ Breitere Gläser bedingen ein anderes Öffnen des Mundes: „Somit kann sich Bier über die ganze Zunge ergießen.“ Und die Fülle an Aromen erkannt werden.



**HOPFEN & MALZ.** Alexander Jungbluth (links) und Thomas Vytensnik setzen in Wien-Simmering auf Bodenständigkeit. Herbe Biere erfreuen sich großer Beliebtheit.

Wiener Küche, also zum Beispiel mit dem Rindsgulasch. Wir sehen aber auch, dass unsere Spareribs immer wieder zu kräftiger gehopftem Bier gegessen werden.“

Die Paarung Bier und Essen sei aber auch von der Jahreszeit abhängig, hat Thomas Vytensnik beobachtet: „Wenn es im Sommer schön warm ist, trinken viele Gäste den Gösster NaturRadler Zitrone und bestellen dazu meist leichtere Speisen wie den Vitalsalat. Und wenn wir Wild auf die Karte setzen, trinken unsere Gäste dazu gern dunkles oder gemischtes Bier.“

Eine gewisse Sonderstellung nimmt aus Sicht von Alexander Jungbluth das malzig-würzige Wieselburger Stammbräu ein, das in der ungeöffneten Bügelverschlussflasche mit Glas serviert wird: „Viele Gäste kommen wirklich nur deswegen zu uns. Sie freuen sich auf das Ploppen, wenn sie den Verschluss öffnen und wenn sie dann beim Einschenken selbst eine schöne Schaumkrone aufbauen. Zu diesem Bier essen sie meist gar nichts dazu.“



### **Hopfen & Malz**

Kaiser-Ebersdorfer-Straße 277

1110 Wien

Tel.: 01/769 24 73

[www.hopfenundmalz.at](http://www.hopfenundmalz.at)

# Rund um die Uhr

**17 Prozent sagen, sie trinken Bier, wann immer sie Lust darauf haben, am liebsten genießen wir es aber immer noch zum Abendessen.**



## Faktor alkoholfreies Bier

12 Prozent geben an, dass sich ihre Trinkzeiten durch den Konsum von alkoholfreiem Bier verändert haben – dies trifft vor allem für die Jüngeren bis 39 Jahre zu.

## Überraschungserfolg zum Mittagessen

Wer gerne IPA oder Stout trinkt, genießt auch gerne bereits zum Mittagessen: 11 Prozent genehmigen sich dabei ein IPA, 14 Prozent ein Stout.

## Am Wochenende ist Bier der Hit

66 Prozent der Männer trinken Bier am Wochenende, ebenso 51 Prozent der Frauen.



# Die Krone der Schöpfung

Ein gepflegtes Bier braucht Zeit, einen Blick für Details – und die perfekte Schaumkrone. Das Auge trinkt schließlich mit, sagt **Robert Grossauer**. Deshalb erklärt uns der Wirt vom Gösser Bräu Graz, wie man richtig schön zapft.



BIER VON OBEN.

Um so perfekt auszusehen  
wie diese vier Gläser Gösser  
Gold über der Schankanlage,  
braucht es vor allem  
eines: Geduld.

GÖSSER  
SPEZIAL

GUT BESSER GÖSSER  
GÖSSER  
braufrisch  
ORIGINAL HERVORAUFGEDRUCKT



**GOLDIGE BUNKERL.** Ein Anblick, der uns Gusto auf den ersten Schluck macht – ein wunderbar gezapftes Trio mit perfekter Schaumkrone.

**U**nd jetzt warten wir“, sagt Robert Grossauer, während der erste Schaum im Glas langsam zusammensackt. Wobei diese Zeit im laufenden Betrieb natürlich sinnvoller genutzt wird als für den Fotografen, der den Aufbau der perfekten Krone dokumentiert: „Ich würde flott weitere Getränke vorbereiten.“ Das Bier selbst braucht für die nächsten zwei, drei Minuten keine Beachtung, der Zapfer kann die Physik für sich arbeiten lassen: „Gasbläschen platzen, und dadurch verdichtet sich der Schaum von allein. Dank der festeren Struktur kann die Krone später stabil über den Glasrand hinauswachsen.“

#### Schritt für Schritt zur Perfektion

„Am Anfang“, erklärt Robert Grossauer, „steht aber die sorgfältige Wahl des Glases.“ Der 47-jährige Steirer ist Absolvent der FH Joanneum in Bad Gleichenberg

und Gastronom aus Leidenschaft: „Das Gebinde darf keinen Sprung haben und muss absolut fettfrei sein. Und es darf nicht zu warm sein. Deshalb lassen wir Gläser nach der Spülmaschine mindestens 15 Minuten abkühlen.“

**„Der Schaum verdichtet sich von allein.  
Dank der festeren  
Struktur wächst die  
Krone stabil über den  
Glasrand hinaus.“**

Als letzte Hygienemaßnahme wird das Glas auf der Gläserdusche druckvoll mit kaltem, klarem Leitungswasser ausgespült: „Ich entferne damit den Glanztrockner, gleichzeitig kühle ich das Glas noch ein bisschen herunter.“ Das kann

bei dickwandigen Gläsern wie der Augenkanne – im Gösser Bräu Graz liebevoll „Bunkerl“ genannt – länger dauern als bei der zarteren Tulpe. Alle Gläser haben aber eines gemeinsam, sagt Robert Grossauer: „Vor dem Zapfen muss ich es gut abtropfen lassen oder ausschütteln. Es darf nicht zu viel Wasser drinnen bleiben.“

Die Form des Glases spielt eine Rolle beim Aufbau der Krone. Je breiter die Öffnung ist, umso höher kann der Schaum darüber hinauswachsen. Und je höher das Glas ist, umso flacher muss es beim Zapfen gehalten werden: „Ich lasse Bier auf die Innenseite des Glases rinnen, etwa in einem Winkel von 45 Grad. Wichtig ist, dass das Bier nicht direkt auf den Glasboden auftrifft, denn dadurch würde es zusätzlich aufschäumen. Wir wollen aber nicht zu viel Kohlensäure verlieren.“

Je nach Biersorte verlangt die perfekte Krone zu Beginn ein unterschiedliches



**DETAILVERLIEBT.** Um neben dem Gulasch glänzen zu können, erfordert das Bier Robert Grossauers ungetrübten Blick für makellose Gläser und klares Wasser zur Spülung.

Mischverhältnis im Glas: „Das Zwickl schäumt schneller auf, komprimiert aber langsamer – deshalb fülle ich dieses Glas exakt bis zum Rand anfangs zu 70 Prozent mit Schaum und zu 30 Prozent mit Bier. Beim Gösser Gold, unserem Hauptbier, ist das Verhältnis zu Beginn 60 zu 40.“

**Hahn darf nie in Schaum eintauchen**  
Nachdem der Schaum auf etwa einen Zentimeter zusammengesunken ist, beginnt der nächste Arbeitsschritt mithilfe einer grundlegenden Funktion der Zapfanlage: „Wenn ich den Hahn öffne, schießt als Erstes immer ein bisschen Schaum heraus. Also öffne und schließe ich den Hahn mehrmals rasch hintereinander, um das Glas wieder mit Schaum aufzufüllen. Dabei darf der Hahn aber niemals in diesen Schaum eintauchen.“

Robert Grossauer betreibt das Gösser Bräu Graz seit 2005. Das Lokal selbst

wurde 1902 eröffnet, ursprünglich unter dem Namen „Gößer's Bierhaus“.

In der Anfangszeit bestand das Gasthaus aus drei Räumen, heute bietet es 450 Sitzplätze auf zwei Etagen, dazu weitere 150 Plätze im Gastgarten und noch

**„Wir schenken so große Mengen aus, dass die Fässer rasch leer sind und das Bier deshalb immer frisch ist.“**

einmal 100 auf der sommerlichen Dachterrasse: „Wir haben zwischen 600 und 900 Biergläser im Einsatz. Und weil wir so große Mengen ausschenken, sind unsere Tanks und Fässer rasch leer – und somit ist das Bier immer frisch.“

Das Gösser Gold hatte inzwischen erneut gute drei Minuten Zeit, damit sich der Schaum einen guten Zentimeter unter dem Rand endgültig verfestigen konnte. Jetzt ist der Zeitpunkt gekommen, um die Krone – gern auch „Blume“ genannt – zu finalisieren: „Ich fülle das Glas mit Bier auf. Dadurch bildet sich neuer Schaum von unten und hebt mir die Krone möglichst hoch aus dem Glas heraus.“

Nüchtern betrachtet ist Bierschaum bloß eine Ansammlung von Kohlendioxid, Eiweiß, Hefe und Hopfenrückständen. Tatsächlich schmeichelt eine schöne Krone aber nicht nur dem Auge – was laut der aktuellen repräsentativen Studie zur Bierkultur für 40 Prozent der Bevölkerung über 18 Jahre ein wichtiges Kriterium beim Biertrinken ist –, der Schaum bewahrt auch die Kohlensäure im Getränk und beinhaltet große Mengen Bitterstoffe – also die Essenz des Bieres. >>



**HIER ZAPFT DER WIRT.** Robert Grossauer führt das Gösser Bräu Graz seit 2015. Zum Pausieren im Gastgarten bleibt kaum Zeit: „Bei uns steht die Qualität im Vordergrund.“

Platzen Schaumbläschen, setzen sie Aromen frei. Nicht zuletzt deshalb ist es so wichtig, dass die nächsten Schritte zügig erfolgen. Nämlich jene zum Gast: „Ich finische ein Bier erst, wenn ein Kellner oder eine Kellnerin bereitsteht, um das Getränk zum Tisch zu tragen. Der Schaum darf nicht zu früh zusammenfallen.“

Das „Gösser“, wie das Lokal am Rand der belebten Grazer Innenstadt von seinen Stammgästen genannt wird, ist Teil der Grossauer Unternehmensgruppe. Sie wurde von Robert Grossauers Vater Franz gegründet, der den Familienbetrieb immer noch tatkräftig führt; zur Holding gehören – unter anderem – das „Schlossberg“, das „Glöckl Bräu“ und „El Gaucho“-Restaurants in Graz, Baden, zweimal in Wien und München.

Auf der Speisekarte stehen Klassiker der heimischen Küche, natürlich mit regionalen Zutaten: „Bei allem, was wir tun, steht eine gleichbleibende Qualität im Vordergrund.“

Der langen Tradition des „Gössers“ ist eine Besonderheit geschuldet, die nicht auf der Karte zu finden ist, von der Stammkundschaft aber gern geordert wird: das „Bier von oben“. Seinen Namen verdankt dieses speziell gezapfte Bier einem Regal

das Bier stark geschäumt. Das tut es heute nicht mehr, aber dieses spezielle Bier beginnen wir tatsächlich damit, dass wir das Glas vollständig mit Schaum auffüllen und ihn über lange Zeit zusammen sacken lassen.“

**„Die Krone finische ich erst, wenn jemand das Bier zum Gast tragen kann.  
Der Schaum darf nicht zu früh zusammenfallen.“**

über der Schankanlage, auf dem sich große Schaum Mengen im Glas ganz langsam in Bier verwandeln konnten.

Der Grund dafür, erzählt Robert Grossauer, waren die ursprünglichen Transportmethoden: „Als Fässer noch mit Kutsche und Ross angeliefert wurden, hat

**Das Auge trinkt natürlich mit**  
Das führt dazu, dass das Bier am Schluss deutlich weniger Kohlensäure enthält und dadurch süffiger wird.

Wichtig ist aber auch hier, dass die Krone perfekt sitzt. „Denn das Auge trinkt mit“, sagt Robert Grossauer. „Ein schöner Schaum ist aber weit mehr als nur das Zeichen für ein gepflegtes Bier. Die samtige Textur des ersten Schlucks macht Lust auf mehr.“



**Gösser Bräu Graz**  
Neutorgasse 48  
8010 Graz  
Tel.: 0316/82 99 09-0  
[www.goesserbraeugraz.at](http://www.goesserbraeugraz.at)



## Sprechen Sie Bier?

Begriffe aus der Brauwelt, mit denen Sie sich sofort als Experte zu erkennen geben.

### Gushing

Zum Glück selten auftretendes Phänomen mit nicht restlos geklärten chemisch-physikalischen Wurzeln: Bier, das in der Flasche oder Dose spontan, ohne dass es zuvor geschüttelt wurde, überschäumt.

### Opal

Benennt einen Zustand, der uns bei Bierverkostungen an den Rand unseres Sprachschatzes bringt: Bier, das weder klar noch trüb ist, beschreiben wir als „opal“.

### Rosette

Das runde, saugfähige Papier, das um den Stiel eines Bierglases (etwa einer Pilztulpe) gelegt wird und verhindert, dass überlaufender Schaum oder Kondenswasser vom kalten Glas auf den Tisch läuft.

### Schalander

Der Raum, in dem sich Brauereiarbeiter umziehen oder ihre Pause genießen. Früher hieß es, dass hier auch Laufkundschaft frisch gebrautes Bier verkosten konnte.

### Treber

Feste Rückstände, vor allem ausgelaugte Hüllen von Malzkörnern, die beim Bierbrauen entstehen. Treber enthalten große Mengen an Eiweiß und Malzzucker und werden gern als Viehfutter genutzt.



Hinter dem QR-Code finden Sie weitere Fachbegriffe aus der Bierwelt.



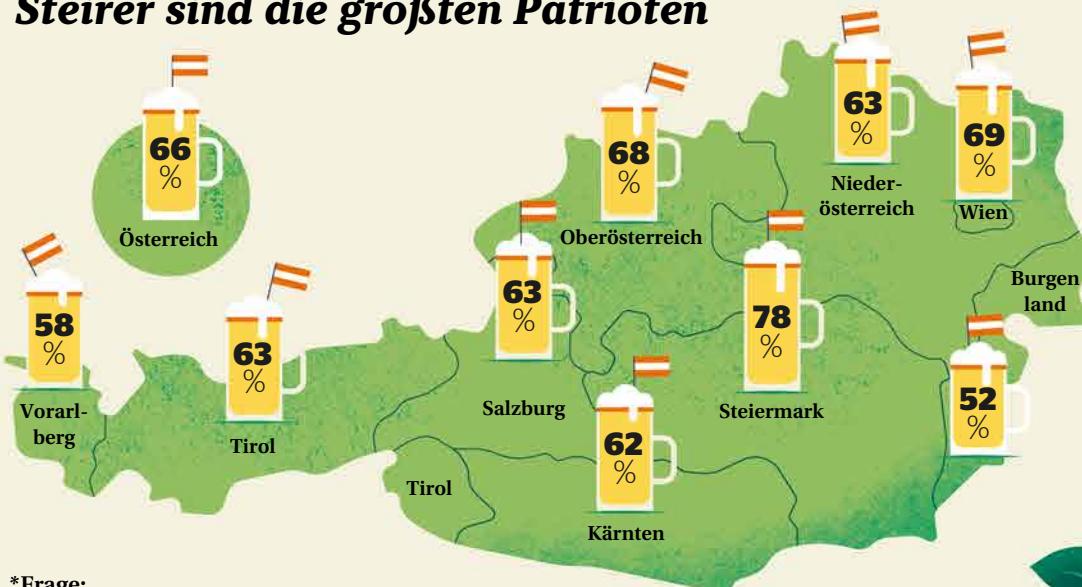
# Heimatverbunden

Die Steirer sind ihrem Bier besonders treu – was noch für regionalen Gerstensaft spricht, erfahren Sie hier.

**66 %**

trinken gerne regionales Bier, vor allem Männer (73 Prozent) bevorzugen Biere aus der Region, Frauen sind zurückhaltender (59 Prozent).

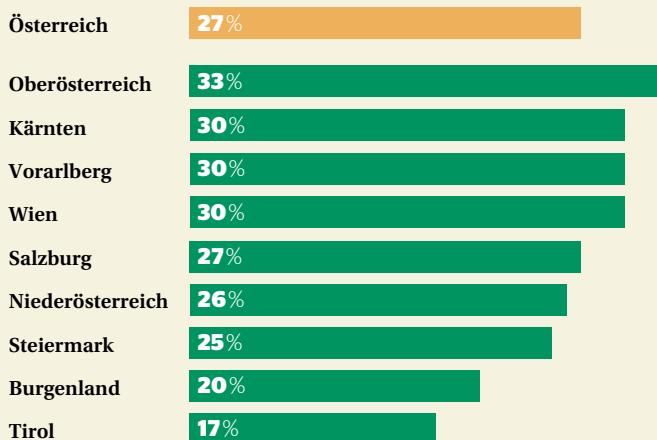
## Steirer sind die größten Patrioten



\*Frage:

Trinken Sie gerne Bier, das nur in bestimmten Regionen erhältlich ist?

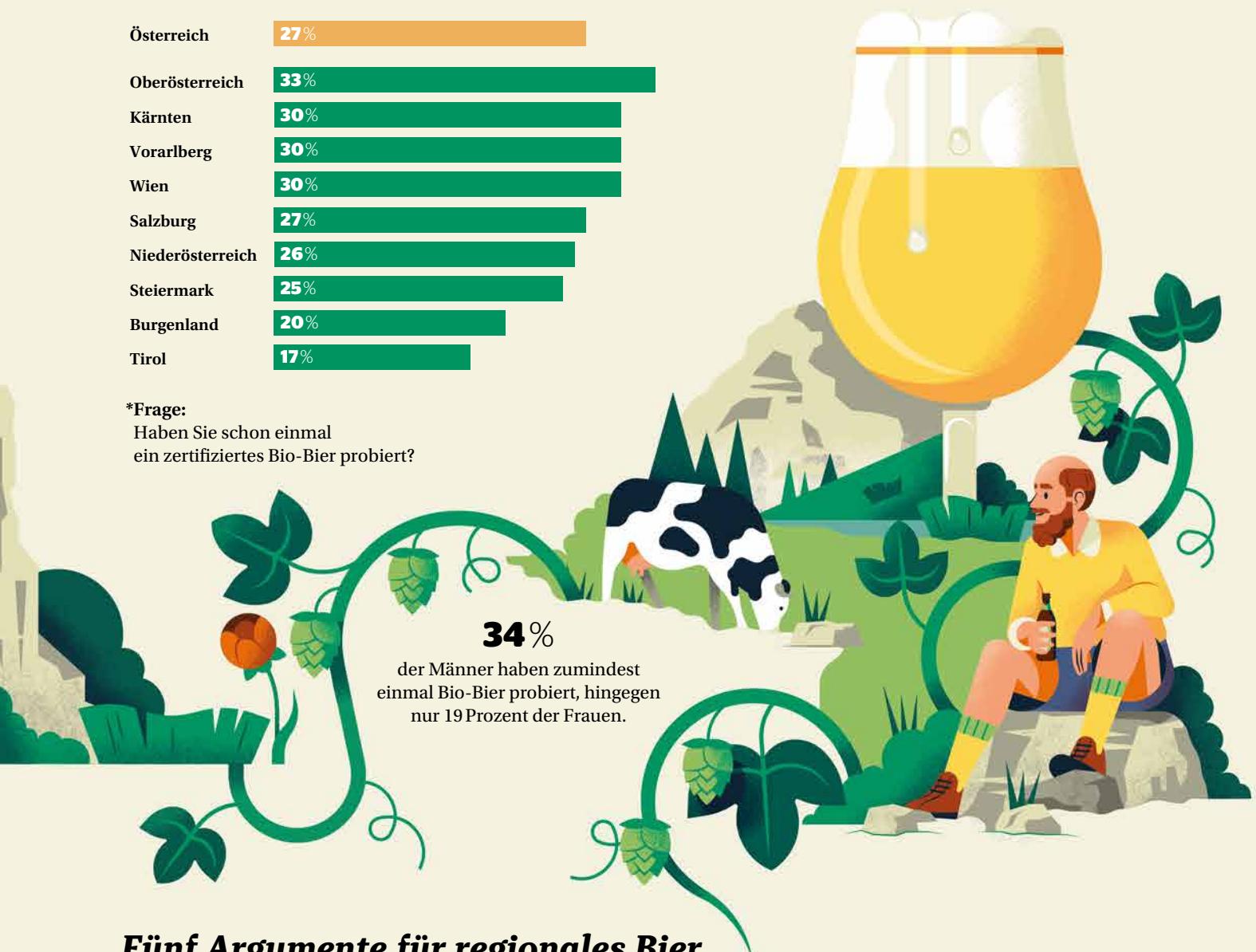
## Bei Bio sind die Oberösterreicher vorne



**\*Frage:**

Haben Sie schon einmal ein zertifiziertes Bio-Bier probiert?

**34 %**  
der Männer haben zumindest einmal Bio-Bier probiert, hingegen nur 19 Prozent der Frauen.



## Fünf Argumente für regionales Bier



**25 %**

Wirtschaftliche  
Unterstützung  
der eigenen Region



**12 %**

Besserer Geschmack



**12 %**

Höhere Qualität,  
mehr Natürlichkeit



**12 %**

Höhere Umwelt-  
freundlichkeit  
(durch kürzere  
Transportwege)



**11 %**

Ausdruck  
der Verbundenheit  
mit der Heimat

**\*Frage:**

Was ist für Sie der allerwichtigste Grund für ein Bier aus der eigenen Region?





# Mit Bio erfolgreich

Der Anbau von Bio-Gerste beschert uns köstliches Bier,  
entlastet die Felder und erhöht die Biodiversität:  
„Wir sind überzeugt, dass wir den richtigen Weg gehen“,  
sagt **Richard Auer-Welsbach**.

---

**RICHARD AUER-WELSACH**

hat Agrarmarketing studiert. Er führt den Betrieb in Schwadorf in dritter Generation. Trotz seiner Erfahrung fährt er bei Schlechtwetter raus auf die Felder, durchaus auch mitten in der Nacht, um nachzusehen, ob alles in Ordnung ist.



**Z**wei Männer streifen langsam über ein Gerstenfeld. Es ist riesig, 24 Hektar, so groß wie 32 Fußballfelder. Bis knapp über die Knie reichen den beiden die Halme. Dass sie ihre Ähren hängen lassen, ist ein gutes Zeichen. „Die Gerste ist erntereif“, sagt Landwirt Richard Auer-Welsbach. Georg Amstädter, Kollege und langjähriger Geschäftspartner, begleitet ihn. Alle paar Meter zupfen sie Ähren ab, streifen die Körner in ihre offenen Handflächen und kontrollieren sie mit prüfendem Blick. Die Männer sind zufrieden. Trotz schwerer Regenfälle in den vergangenen Nächten zeichnet sich eine gute Ernte ab. In wenigen Tagen werden Lohndrescher auffahren und die Gerste einbringen.

„Wir arbeiten seit 15 Jahren nach biologischen Kriterien“, sagt Auer-Welsbach. Sein Großvater hat das landwirtschaftli-

che Anwesen nach dem Zweiten Weltkrieg erworben. Heute führt der studierte Agrarmarketing-Experte den Betrieb mit Sitz in Schwadorf, knapp 20 Kilometer südöstlich von Wien, in dritter Generation. Zentrum ist ein Schloss an der Bundesstraße 10: „Das Gebäude gibt es seit circa 800 Jahren. In irgendeiner Form war hier immer Landwirtschaft.“

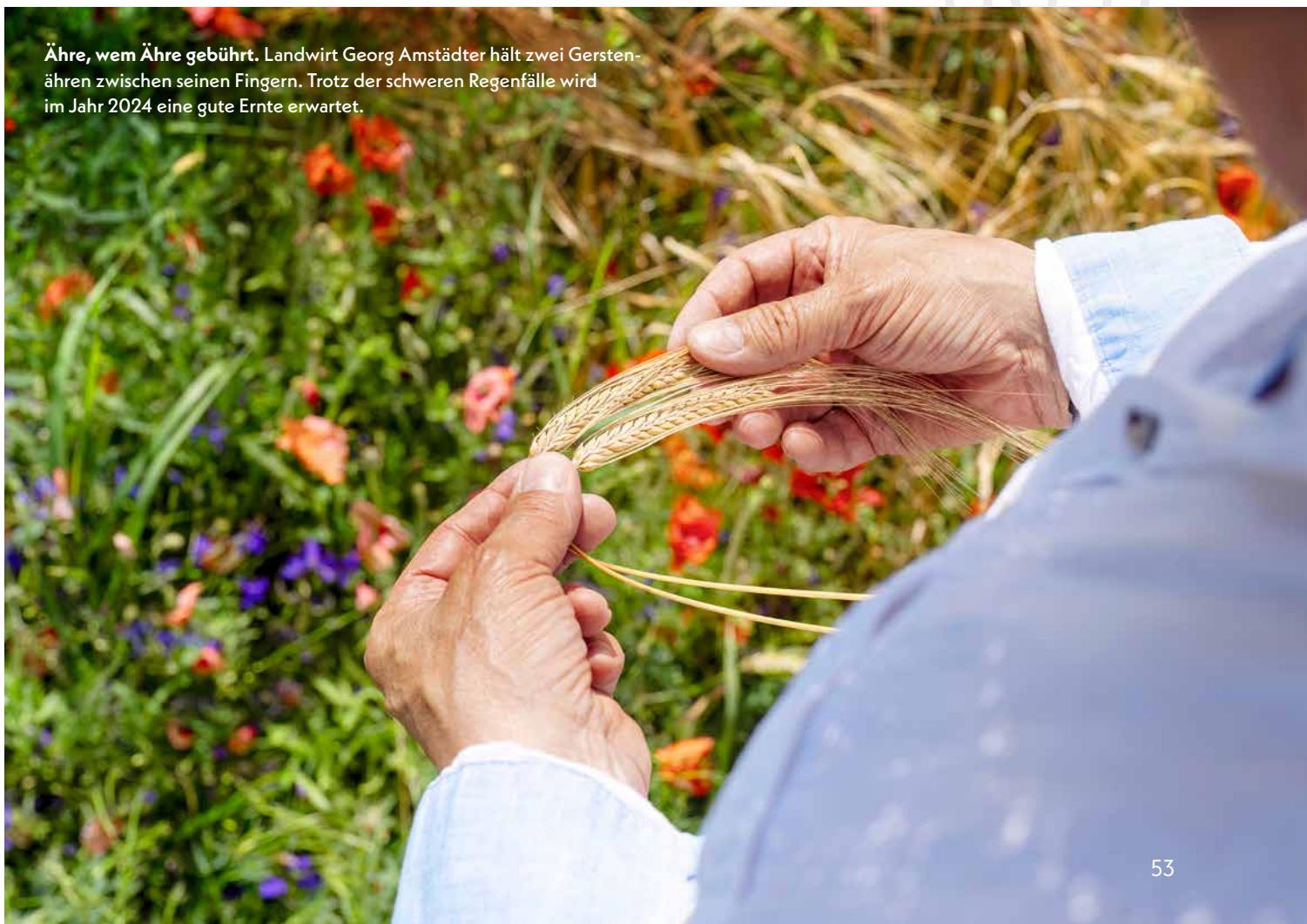
#### **Chemie im Boden ist tabu**

Der Wechsel zur Bio-Gerste erfolgte aus Überzeugung. „Wir haben uns entschieden, auf Bio umzusteigen, schlicht weil es in jeder Hinsicht sinnvoll ist“, sagt Auer-Welsbach. Die Bio-Gerste hat im Vergleich zu anderen Getreidesorten einen entscheidenden Vorteil: „Braugerste braucht wenig Stickstoff, was im Biolandbau, wo Stickstoff oft knapp ist, von Vorteil ist“, sagt Amstädter. >>

**„Wir haben uns entschieden, auf Bio umzusteigen, weil es in jeder Hinsicht sinnvoll ist.“**



**Ähre, wem Ähre gebührt.** Landwirt Georg Amstädter hält zwei Gerstenähren zwischen seinen Fingern. Trotz der schweren Regenfälle wird im Jahr 2024 eine gute Ernte erwartet.





Eine Hand voll Gold. Beziehungsweise voller Braugerste-Körner in Bio-Qualität.

Richard Auer-Welsbach ist zufrieden: „Die schauen gut aus.“

**„Unsere  
Sämaschinen  
platzieren Samen  
präzise und  
minimieren den  
Bodendruck.“**

Der Anbau von Bio-Gerste beginnt mit der sorgfältigen Vorbereitung des Bodens. Chemische Dünger und Pestizide sind tabu. „Wir düngen und spritzen die Gerste nicht – es kommt keine Chemie zum Einsatz“, sagt Auer-Welsbach. Stattdessen setzen die Landwirte auf traditionelle Unkrautbekämpfung. „Das passiert ausschließlich mechanisch, zum Beispiel per Striegel“, sagt Amstädter. Der Striegel wird von einem Traktor übers Feld gezogen und funktioniert wie ein riesiger Kamm, mit dem das zwischen den Halmen sprudelnde Unkraut entfernt wird.

Eine der größten Herausforderungen beim Anbau von Bio-Gerste ist die Sicherstellung der Malzqualität. „Wir brauchen einen hohen Anteil an Körnern mit einer Mindestgröße und einem Proteingehalt zwischen neun und elf Prozent“, sagt Auer-Welsbach. Er zeigt auf die Körner in seiner Handfläche: „Die schauen gut aus.“ Sein Kollege wirft einen Blick darauf: „Das sind Neunz'ger.“

#### **Was er damit meint?**

Das heißt, dass mehr als 90 Prozent der Braugerste-Körner den Anforderungen an die Größe entsprechen, ein Top-Wert. Um ihn zu erreichen, braucht es Wissen, Planung und ein Quäntchen Glück.

Der Anbau von Bio-Gerste erfordert den Einsatz moderner Technologien und innovativer Praktiken. „Wir haben spezielle Sämaschinen, die eine präzise Platzierung der Samen ermöglichen und den Bodendruck minimieren“, sagt Amstädter. Darüber hinaus setzen die Landwirte auf die Verwendung von Zwischenfrüchten und Fruchtfolgen, um den Boden gesund zu halten. Durch den Verzicht auf Pestizide und synthetische Düngemittel wird die Umwelt geschont und die Biodiversität gefördert. „Wir leisten einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz, indem wir auf chemisch-synthetische Mittel verzichten und natürliche Methoden einsetzen“, sagt Auer-Welsbach. Der Aufbau von Humus und die Förderung der Bodenlebe- >>

## **BIO-BIERE DER BRAU UNION ÖSTERREICH**

Aktuell gibt es drei Bio-Biere: das Schladminger Bio-Zwickl, die Schladminger Schnee Weiße Bio und das Gösser Biostoff.

Als Rohstoff setzt die Brau Union Österreich vorwiegend Bio-Wintergerstenmalz ein; eine geringe Menge Bio-Sommergerstenmalz und für die Schnee Weiße Bio-Weizenmalz. Für den Brauprozess muss zuerst aus Getreide (Gerste, Weizen) Malz entstehen – das geschieht beim Mälzen, einem kontrollierten Keimvorgang.

Die Betriebe Auer-Welsbach und Amstädter liefern 300 bis 400 Tonnen Bio-Wintergerste. In Summe werden 1.000 bis 1.600 Tonnen jährlich benötigt.



**Blick aus der Vogelperspektive.**

Georg Amstädter (o.) und Richard Auer-Welsbach stehen in einem ihrer Felder. Pro Hektar können drei bis maximal fünf Tonnen Bio-Braugerste geerntet werden.



---

**GEORG AMSTÄDTER** ist Landwirt mit Meisterprüfung aus Moosbrunn und außerdem leidenschaftlicher Musiker (Saxofon, Klarinette). Er gründete mit zwei weiteren Landwirten eine Kooperation, die wiederum mit dem Betrieb von Richard Auer-Welsbach zusammenarbeitet.





**Die Natur am Feld.** Richard Auer-Welsbach und Georg Amstädter setzen auf biologischen Anbau von Braugerste. Unkraut wird mechanisch entfernt, nicht chemisch bekämpft.

wesen sind ebenfalls entscheidend für die langfristige Gesundheit des Bodens.

Denn es braucht einen kräftigen Humusboden, um Wasser besser zu binden und Stresssituationen für die Gerste während Hitzeperioden zu vermeiden. Die Landwirte setzen zudem auf natürliche Methoden, um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten und zu verbessern. „Wir bauen Luzerne an, eine Kleeart, die viel Stickstoff sammelt und den Boden gut durchwurzelt“, sagt Amstädter.

Die Wetterbedingungen stellen eine weitere große Herausforderung dar. „Die gleichmäßige Verteilung von Sonne und Niederschlag ist verloren gegangen. Es regnet oft wochenlang nicht, und dann wieder sehr viel auf einmal“, sagt Auer-Welsbach.

Geerntet wird üblicherweise mit Sommerbeginn. Bei unserem Besuch Mitte Juni ist bereits klar, dass es in den nächs-

**„Es ist nicht leicht,  
aber wir sind  
überzeugt, dass wir  
den richtigen Weg  
gehen.“**

ten Tagen losgeht. Drei bis maximal fünf Tonnen Braugerste werden durchschnittlich pro Hektar geerntet. Das Feld, über das die beiden Landwirte gerade streifen, liefert also 72 bis maximal 120 Tonnen Braugerste.

„Nach der Ernte wird die Gerste am Betrieb gelagert, gereinigt und gekühlt“, sagt Auer-Welsbach. Die Lagerung erfolgt in speziellen Zellen, die belüftet und gekühlt werden, um die Körner in bestem Zustand zu halten. Die Bio-Zertifizierung verlangt strenge Kontrollen: „Unsere Produkte werden regelmäßig von unabhän-

gen Stellen überprüft, um die Einhaltung der Bio-Richtlinien zu gewährleisten.“

#### **Wo Gedanken barfuß gehen**

Zusätzlich zur EU-Bio-Verordnung können Landwirte weitere Zertifikate, beispielsweise „Bio Austria“, anstreben, um spezifische Vermarktungsstandards zu erfüllen.

„Bio hat definitiv Zukunft, auch wenn es eine Nische bleiben wird“, sagt Richard Auer-Welsbach. „Es ist nicht leicht, aber wir sind überzeugt, dass wir den richtigen Weg gehen.“ Manchmal sogar im wahrsten Sinne des Wortes. Georg Amstädter: „Ich kann mich noch erinnern, wie ich den Striegel gekauft habe und damit das erste Mal aufs Feld gefahren bin. Ab heute ist es wirklich bio‘, habe ich damals gedacht. Ich kann aussteigen, barfuß gehen und alle Pflanzen bedenkenlos angehen.“





# Tradition trifft Trend

Gösser setzt mit „Biostoff“ auf Qualität, Bio-Rohstoffe und Mehrweg – ein Erfolgsrezept, das traditionelle Braukunst mit Umweltverantwortung verbindet.



Ein Bier mit  
Bio-Garantie.

Das neue Gösser  
Biostoff spricht eine  
Zielgruppe jüngerer  
Erwachsener an, für die  
ressourcenschonender  
produzierte Lebensmittel  
im Fokus stehen.

Und natürlich  
der Geschmack.



Michael Zotter schenkt sich ein Glas Biostoff ein. Der Gösser Braumeister legt großen Wert auf die Qualität der Inhaltsstoffe des neuen Bieres.

Wir sind sehr zufrieden mit der Entwicklung unseres Biostoffs und sehen großes Potenzial für die Zukunft“, sagt Michael Zotter. „Es ist schön zu sehen, dass unsere Bemühungen um einen ressourcenschonenden Umfang mit Rohstoffen von den Konsumenten geschätzt werden.“ Das Gösser Biostoff ist ein Lagerbier, das den aktuellen Bedürfnissen gerecht wird und mit angenehmem Geschmack und stylischem Auftritt in der innovativen Mehrweg-Kleinflasche auch die jüngeren Erwachsenen anspricht.

Braumeister Michael Zotter sagt über die Arbeit an der Gösser-Kreation: „Ich bin seit Jänner 2023 bei Gösser, nachdem ich zuvor in verschiedenen Positionen in der Brauindustrie tätig war. Diese vielfältigen Erfahrungen haben mir geholfen, die Herausforderungen bei der Einfüh-

rung eines biologisch zertifizierten Biers besser zu verstehen und zu bewältigen.“

Das Gösser Biostoff hebt sich nicht nur durch seine biologische Zertifizierung ab, sondern auch durch seine Produktionsweise. Gerste und Hopfen kommen aus

verschiedene Hopfensorten: Malling, Spalter Select, Tradition und Perle“, sagt Zotter. „Diese Kombination verleiht dem Gösser Biostoff sein einzigartiges Aroma.“

#### Mit Biostoff in die neue Woche

Ein zentraler Aspekt der Entwicklung des Gösser Biostoff war das Ziel, möglichst ressourcenschonend Bier herzustellen. Zotter betont, dass die Umstellung auf biologische Rohstoffe und die notwendigen Anpassungen in der Produktion eine Herausforderung darstellten, die jedoch mit einem klaren Ziel verfolgt wurde: die Produktion eines Biers, das biologisch zertifiziert und qualitativ hochwertig ist. „Die Herausforderung liegt in der Planung. Wir produzieren das Gösser Biostoff immer am Anfang der Woche und filtern das Bier zu Beginn, so können wir die Bio-Qualität garantieren.“ **>>**

**„Wir sehen  
großes Potenzial  
für die Zukunft.“**

Österreich. Beide werden nach strengen ökologischen Kriterien angebaut und verarbeitet. Ihre Qualität wird unabhängig geprüft, das Gösser Biostoff darf sich mit dem Logo „Austria Bio Garantie“ schmücken. „Verwendet werden vier



**Leichte Erfrischung.** Braumeister Zotter genießt einen Schluck Biostoff. Seine neue Kreation ist mit 4,8 % Alkohol ein erfrischendes Bier, die 12er-Kiste ideal für gesellige Anlässe.

Die Entscheidung, das Gösser Biostoff zu entwickeln, basierte auch auf intensiver Marktforschung. Diese zeigte, dass eine wachsende Zahl von Konsumenten, vor allem aus den Generationen Y und Z, also alle ab den 1980er-Jahren Geborenen, großes Interesse an biologischen und ressourcenschonend produzierten Lebensmitteln hat. „60 Prozent der Befragten in einer GfK-Studie haben angegeben, dass sie ein Bio-Produkt bevorzugen würden, und wir haben festgestellt, dass es noch nicht viele Bio-Biere auf dem Markt gibt“, sagt Zotter. „Daher haben wir uns entschieden, diesen Bedarf zu decken und gleichzeitig eine neue Zielgruppe anzusprechen.“

Mit einem Alkoholgehalt von 4,8 % und einer Trinktemperatur von 6 bis 8 Grad ist es ein leichtes, erfrischendes Bier, das sich perfekt für gesellige Anlässe eignet. „Das

Bier hat eine feine Malznote und eine dezente Hopfenbittere im Hintergrund, was es sehr trinkbar macht“, sagt Zotter. „Es ist ganz bewusst als leichteres Lagerbier gestaltet, um den aktuellen Trends zu folgen.“

### „Biostoff folgt bewusst aktuellen Trends.“

Die Entscheidung, das Bier in einer speziellen Mehrwegflasche anzubieten, unterstreicht zusätzlich das Engagement der Brauerei für einen schonenden Umgang mit unseren Ressourcen. „Wir sehen, dass vor allem im urbanen Raum alternative

Gebinde gesucht werden, die leichter zu transportieren sind. Wir hoffen, durch die neue Mehrwegflasche einen Beitrag zur Erhöhung der Mehrwegquote zu leisten“, so Zotter.

#### Design mit Philosophie

Ein weiterer wichtiger Aspekt der Einführung des Gösser Biostoffs war die Gestaltung des Produkts und seiner Verpackung. Etikett und Flasche wurden so gestaltet, dass sie die Werte und die Philosophie hinter dem Produkt widerspiegeln. Die Bernstein- und Kupfertöne symbolisieren die Natürlichkeit und Hochwertigkeit der verwendeten Rohstoffe und sollen eine jüngere Zielgruppe ansprechen. „Wir wollten etwas Frisches schaffen, das die Verbindung zum Produkt und den Rohstoffen herstellt“, sagt Zotter und nimmt zufrieden einen Schluck.





## GÖSSER BIOSTOFF

... ist in der Farbe kräftig goldgelb mit orangekupfernen Reflexen, gekrönt von feinporigem Schaum. Im Antrunk kombinieren sich eine aromatische Hopfennote und besonders feine Malztonen zu einem süffigen Trinkerlebnis. Im Abgang präsentiert sich Gösser Biostoff angenehm leicht zu trinken – bei einer Stammwürze von 11,2° und einem Alkoholgehalt von 4,8 %. Ideale Trinktemperatur: 6–8 Grad.

... wird auch in der 0,5-l-Dose auf den Markt gebracht. Dosen können durch richtiges Recycling auch aus nachhaltiger Sicht argumentiert werden: So liegt laut ARA der Recyclinganteil von Dosen in Österreich bereits bei 73 Prozent und somit höher als bei Glasflaschen. Das geplante Einwegpfand ab 2025 wird diese Quote weiter erhöhen.

### **Dr. Christa Kummer**

ist Hydrogeologin, Klimatologin und Theologin – und die erste österreichische Bierbotschafterin. Seit 1995 präsentiert sie das Wetter im ORF-Fernsehen.



# **Mehrweg und Co: Gute Entscheidungen für einen schonenderen Umgang mit Ressourcen**

Es sind auch die Kaufentscheidungen von uns Konsument:innen, die einen wesentlichen Einfluss auf den Umgang der Unternehmen mit der Umwelt haben: Mit dem Erwerb von Mehrwegflaschen können wir im Alltag Zeichen setzen, meint **Christa Kummer**.

**E**arth Overshoot Day: ein Begriff, den man dieser Tage immer wieder hört. Aber was bedeutet er? Dieser Tag markiert den Zeitpunkt, an dem die Menschen die Ressourcen der Erde für das laufende Jahr verbraucht haben.

Das Erschreckende: Wir Österreicher sind besonders verschwenderisch. Wenn die Bevölkerungen aller Länder so leben würden wie wir Österreicher, wäre das Kontingent bereits im ersten Drittel des Jahres aufgebraucht gewesen, und zwar am 7. April 2024. Nur einige wenige Länder – darunter beispielsweise die USA, aber auch mehrere Emirate – leben noch verschwenderischer, wie auf der offiziellen Website des Global Footprint Network nachzulesen ist.

#### **Was also tun?**

Einerseits gilt natürlich ein Appell an große Unternehmen: Ressourcen sind endlich! Eines Tages werden sie erschöpft sein. Es gibt hier bereits eine Vielzahl

**Biertreber werden zu Biogas, Alkohol wird zu Dampf für den Brauprozess.**

guter Ideen und Innovationen in Richtung Kreislaufwirtschaft, die Vorbild für andere sein können.

Aus dem bierigen Bereich zeigen österreichische Brauereien, was bereits alles möglich ist: Sie beziehen durch smarte

Kooperationen mit benachbarten Betrieben Fernwärme, die sonst verpuffen würde, oder gewinnen aus natürlichen Abfällen Energie – in Göss werden zum Beispiel Biertreber zu Biogas, in Wieselburg wird übrig gebliebener Alkohol aus der Entalkoholisierungsanlage zu Dampf, der wiederum für den Brauprozess eingesetzt werden kann. Photovoltaik-Anlagen auf Dächern von Produktionshallen und dergleichen sind ohnehin schon weit verbreiteter Usus.

#### **Mehrweg ist gut für die Umwelt**

Was aber können wir alle tun, um die irdischen Ressourcen verantwortungsbewusst zu nutzen? Oft mehr, als wir denken. Mit unseren Einkaufsentscheidungen tragen wir, trägt jeder und jede Einzelne



von uns auch ein Scherlein dazu bei, den Planeten vor dem drohenden Kollaps zu bewahren.

#### Biergenießer zeigen Verantwortung

Ein Beispiel ist Mehrweg. Die wenigsten wissen, dass es deutlich CO<sub>2</sub>-Emissionen spart, wenn man Mehrweg- statt Einwegflaschen kauft. Zumindest dann, wenn die Mehrwegflasche keine allzu großen Distanzen zurücklegen muss, um an ihrem Ausgangsort wiederbefüllt werden zu können. Flaschen, die bis zu 20-mal wiederbefüllt werden können, müssen nicht jedes Mal mit neuen Ressourcen neu produziert werden. Lediglich Etiketten und Verschluss werden getauscht.

Es stimmt mich positiv, dass in der Bevölkerung bereits ein gewisses Be-

wusstsein vorherrscht. So haben in einer repräsentativen Studie zum vorliegenden Bierkulturbericht 62 Prozent angegeben, dass sie Bier lieber in Mehrwegflaschen kaufen, bei den regelmäßigen Biergenie-

wird hier hoffentlich einen weiteren positiven Beitrag leisten. Immerhin entkräftet sie einige der Argumente, die bisher für viele Konsumenten gegen Mehrweg sprachen – wie Gewicht oder Handlichkeit des Gebindes.

Ich persönlich finde, man hat heutzutage keine Ausreden mehr. Wir alle dürfen keine Angst vor Veränderung haben, sondern müssen dem Fortschritt eine Chance geben, um eine klimafitte, lebenswerte und ressourcenschonende Zukunft für uns alle und den Planeten zu gestalten. Und das ist – im wahrsten Sinne des Wortes – gar nicht so schwer: Schon kleine Entscheidungen tragen dazu bei, dass wir auch morgen noch mit gutem Gewissen anstoßen können. In diesem Sinne: Sehr zum Wohl!

#### Für eine lebenswerte Zukunft: Geben wir dem Fortschritt eine Chance!

ßern sind es sogar 69 Prozent. Besonders starke Zustimmung findet man hier unter den älteren Gruppen ab 50 Jahren und bei der ländlichen Bevölkerung.

Die heurige Einführung der neuen 0,33-Liter-Mehrwegflasche am Biermarkt



# Die Österreich-Bilanz

*Die wichtigsten Fakten im Überblick – wo die Biergenießer daheim sind, wie wir Bier am liebsten transportieren und wann wir es am liebsten trinken.*

**51 %**

der Österreicher genießen regelmäßig Bier. Im Detail: 8 Prozent (fast) täglich, 17 Prozent mehrmals pro Woche und 26 Prozent mehrmals im Monat.

**68 %**

der Männer sind Bierliebhaber und verweisen dabei auf einen regelmäßigen Konsum (d. h. mehrmals pro Monat), Frauen greifen deutlich seltener regelmäßig zum Gerstensaft, konkret sind es 35 Prozent.

## Wann gehört Bier auf den Tisch?



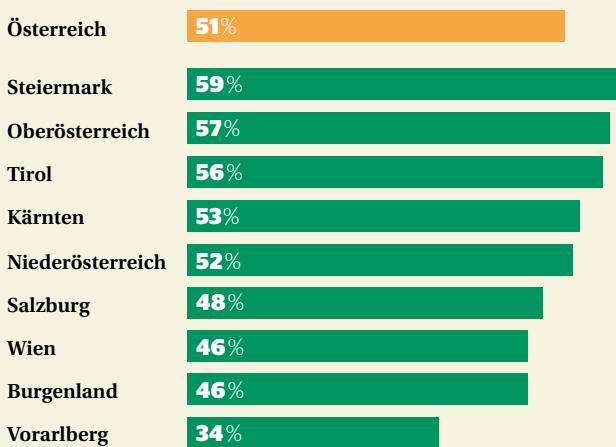
\*Frage:

Wann bzw. in welchen Situationen trinken Sie in der Regel Bier?

# Wo die Biergenießer daheim sind

**43 %**  
mögen Radler. Besonders beliebt ist er bei 30- bis 39-Jährigen (49 Prozent). Regionale Radler-Hochburg ist Tirol (58 Prozent), auf den Plätzen: Kärnten (54 Prozent) und Salzburg (52 Prozent).

**29 %**  
der Österreicher transportieren ihr Bier am liebsten im 6er-Tragerl, besonders gerne die Generation 60+. 27 Prozent bevorzugen eine Kiste, vor allem die 18- bis 29-Jährigen.



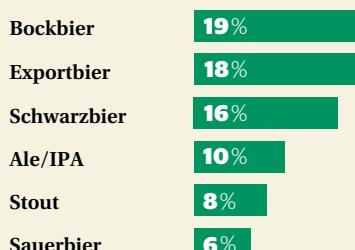
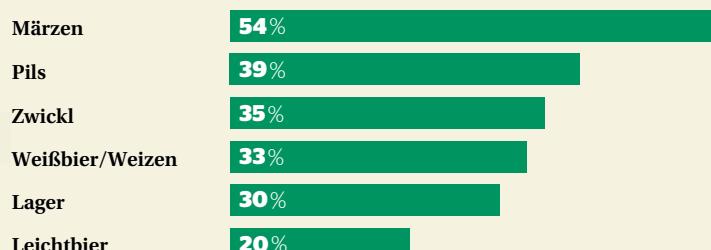
\*Frage:

Wie oft trinken Sie normalerweise Bier?  
(Als regelmäßiger Biertrinker gilt, wer täglich, mehrmals pro Woche oder mehrmals pro Monat Bier genießt.)

**84 %**

meinen, dass Bier für die österreichische Getränkekultur wichtig ist. Besonders hoch ist die Zustimmung in der Steiermark: 90 Prozent sind hier dieser Meinung.

## Die beliebtesten Biersorten



\*Frage:

Wie gerne trinken Sie konkret die einzelnen Biersorten und -spezialitäten?  
(Antwortmöglichkeiten: sehr gerne, eher schon.)



**„Bier ist eines der ältesten und einfachsten Getränke der Welt, und dennoch ist es so vielseitig und komplex wie Wein.“**

**Julia Herz**, Biersommelière und Executive Director der American Homebrewers Association (AHA), der größten gemeinnützigen Hobbyorganisation für Heimbrauer in den USA



**„Die erste Pflicht der Musensöhne ist, dass man sich ans Bier gewöhne.“**  
Wilhelm Busch (1832–1908)

**„Im Himmel gibt's kein Bier, drum trinken wir es hier.“**  
Heinrich Heine (1797–1856)

**„Bier ist eine wahrhaft göttliche Medizin.“**  
Theophrastus Bombast von Hohenheim  
vulgo „Paracelsus“ (1493/1494–1541)

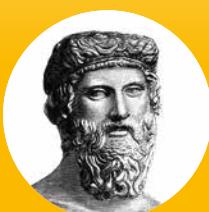
**„Bier ist das verdammt beste Getränk der Welt.“**  
Jack Nicholson, US-Schauspieler



# Bier ist wie eine Sprache ...

*... man kann es auf so viele verschiedene Arten interpretieren und genießen*, sagt **Mirella Amato**, kanadische Biersommelière und Autorin.

Mit noch mehr weisen Worten zum goldenen Gerstensaft  
sagen wir für dieses Jahr adieu.



**„A Gulasch und a Seidl Bier – des is a Lebenselixier bei mir.“**  
Wolfgang Ambros  
„A Gulasch und a Seidl Bier“,  
1975 (Text: Georg Danzer)

**„Er war ein weiser Mann, der das Bier erfand.“**  
Platon, griechischer Philosoph,  
428/427 v. Chr. – 348/347 v. Chr.

**„Eine Kanne Bier, das ist ein Königstrank.“**  
William Shakespeare (1564–1616),  
„Das Wintermärchen“

**„Jeder muss an etwas glauben.  
Ich glaube, ich werde noch ein Bier trinken.“**  
W. C. Fields (US-Schauspieler, 1880–1946)

**„All I want to do is drink beer for breakfast.“**  
... sang die US-Rockband The Replacements  
auf ihrem Best-of-Album „All for Nothing /  
Nothing for All“ 1997

**„Ich denke, jetzt wäre es eine gute Zeit für ein Bier.“**  
US-Präsident Franklin D. Roosevelt (1882–1945)  
nach Unterzeichnung jenes Verfassungszusatzes,  
der 1933 das Brauen von Leichtbier nach der  
Prohibition erlaubte. Seither gilt der 7. April  
in den USA als nationaler Bier-Tag.



**„Bier ist nicht nur ein Getränk, sondern eine Kunstform, die Geschichte, Tradition und Handwerk vereint.“**

Jane Peyton, britische Bierexpertin, wurde 2018 mit dem „Lifetime Achievement in Beer Award“ für die Gründung des „Beer Day Britain“, des nationalen britischen Tags des Bieres (am 15. Juni), ausgezeichnet.



## Verkaufslager der Brau Union Österreich

### Burgenland

**Oberwart:** Dieselgasse 3, 7400 Oberwart

### Kärnten

**Klagenfurt:** Schleppel-Platz 3, 9020 Klagenfurt

**Spittal an der Drau:** Industriestraße 10, 9800 Spittal an der Drau

**Villach:** Brauhausgasse 6–9, 9500 Villach

**St. Stefan:** Am Industriepark 11, 9431 St. Stefan

### Niederösterreich

**Kematen an der Ybbs:** 1. Straße 51, 3331 Kematen an der Ybbs

**Schrems:** Horner Straße 22, 3943 Schrems

**Schwechat:** Mautner-Markhof-Straße 11, 2320 Schwechat

**Seyring:** Fuhrgasse 2, 2201 Seyring

**St. Pölten:** Porschestraße 27, 3100 St. Pölten

**Wiener Neustadt:** Radegundstraße 16, 2700 Wr. Neustadt

**Wieselburg:** Dr.-Beurle-Straße 1, 3250 Wieselburg

### Oberösterreich

**Bad Ischl:** Salzburger Straße 50, 4820 Bad Ischl

**HUB Nord:** Großendorf 117, 4551 Ried im Traunkreis

**Linz:** Heizhausstraße, 4020 Linz

**Steyr:** Ennser Straße 29A, 4400 Steyr

**Zipf:** Zipf 22, 4871 Zipf

### Salzburg

**Hallein:** Salzburger Straße 67, 5400 Hallein

**Saalfelden:** Harham 72, 5760 Saalfelden

### Steiermark

**Birkfeld:** Gasener Straße 1, 8190 Birkfeld

**Feldbach:** Franz-Josef-Straße 5–11, 8330 Feldbach

**Graz:** Triester Straße 359, 8055 Graz

**HUB Süd:** Am Terminal 11, 8142 Wundschuh

**Leoben-Göss:** Brauhausgasse 1, 8700 Leoben-Göss

**Schladming:** Hammerfeldweg 163, 8970 Schladming

**Zeltweg:** Hauptstraße 242, 8740 Zeltweg

### Tirol

**Kundl:** Luna 62, 6250 Kundl

**Lienz:** Pustertaler Straße 36, 9900 Lienz

**Neu-Rum:** Siemensstraße 12, 6063 Neu-Rum

**Reutte:** Bahnhofstraße 14, 6600 Reutte

**Schnann:** Fohrenburg s'Fäsch, Schnann 155, 6574 Schnann

### Vorarlberg

**Bludenz:** Fohrenburgstraße 5, 6700 Bludenz



