

# BIER *Kultur* Bericht

2025

**BRAUNION**  
ÖSTERREICH



- VOM GSTANZL ZUM SKATERPARK
- WO EIN PROST! VERBINDET
- BEWUSSTER BIERGENUSS IM ALLTAG

# INHALT



## EDITORIAL

von Hans Böhm

3

## ANSPRUCH + HALTUNG

Die Bierregionen Österreichs  
Auf in die Zukunft  
Gemeinsam brauen wir Vielfalt

4

## COVERSTORY

Vom Gstanzl zum Skaterpark

14

## WO EIN PROST! VERBINDET

Zwischen Zapfhahn und Zusammenhalt

24

## BEWUSSTER BIERGENUSS IM ALLTAG

Zahlen zum Anstoßen  
Feierabend-Mode on  
Hopfen. Herz. High Vibes

30

## MENSCHEN + VERANTWORTUNG

Mit ganz viel Liebe ... zum Detail brauen!  
Hello, it is mehrweg!

36

## BIERKULTUR

Biergeflüster  
Von Aromahopfen bis Zwicklbier

44



# DAS IST UNSER BIER.

Stark in der *Vielfalt*.  
Klar im *Anspruch*.

- Was bedeutet Bierkultur? Zugeben – die Antworten darauf sind vielfältig, wie Sie in diesem Bericht auf den folgenden Seiten lesen werden. Doch was bedeutet Bierkultur für die Brau Union Österreich? Ganz klar: Bierkultur ist mehr als Braukunst. Sie ist Haltung. Sie zeigt sich darin, wie wir Verantwortung übernehmen, Qualität sichern, Gemeinschaft gestalten und Menschen verbinden.

Als starke Allianz heimischer Brauereien verbinden wir regionale Wurzeln mit internationalen Perspektiven – und vor allem mit den Menschen in unserem Land. „Das ist unser Bier. Stark in der Vielfalt. Klar im Anspruch.“ Dieses Leitmotiv prägt den Bierkulturbericht 2025. Vielfalt meint dabei nicht nur die vielen köstlichen Biersorten, die in unseren Brauereien gebraut werden, sondern vor allem die Vielfalt der Menschen: Mitarbeiter:innen, Partner:innen und Konsument:innen, die mit ihren Geschichten, Wissen und Können sowie Erfahrungen und Ideen unsere Kultur bereichern. Klar im Anspruch heißt, dass wir Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit konsequent leben – von der Forschung über den bewussten Konsum bis hin zur Verantwortung für kommende Generationen.



Auch heuer haben wir wieder eine MARKET-Studie in Auftrag gegeben, um Einstellungen, Trends und Konsumverhalten rund um Bier in Österreich zu beleuchten. Das Ergebnis zeigt: Bierkultur ist vielfältig – spürbar in Studien, Reportagen und Gesprächen mit Menschen, die Verantwort-

ung übernehmen und Zukunft gestalten. Und sie bleibt, was sie immer war: ein starkes Band zwischen Menschen. Viel Freude beim Lesen!

**Hans Böhm**  
Vorstandsvorsitzender



# *Anspruch* UND HALTUNG

## **VOM SUDKESSEL BIS INS GLAS.**

In allen 12 Brauereien des Landes verbindet uns derselbe Anspruch: Bier mit Haltung zu brauen. Aus regionalen Rohstoffen, mit Erfahrung und Leidenschaft sowie gelebter Verantwortung.





# BRAUEREIEN und Regionen Ost

① WIESELBURG

② SCHWECHAT



WIESELBURG



SCHWECHAT



## BRAUEREI WIESELBURG

1

Seit 1770 braut man in Wieselburg, wie man auch im eigenen Brauereimuseum erfährt: das Wieselburger Stammbräu, Gold, Zwickl, Spezial, das Schwarzbier sowie neu das saisonale Sommerbier. Die Brauerei war dank der modernen Entalkoholisierungsanlage maßgeblich an der Entwicklung des Heineken 0,0 beteiligt und produziert auch ein Wieselburger 0,0. Die Brauerei Wieselburg ist ein wichtiger Arbeitgeber in der Region und lebt regionale Wertschöpfung, etwa durch die Fernwärmenutzung des benachbarten Holzverarbeitungsbetriebes.



## BRAUEREI SCHWECHAT

2

Seit 1632 steht Schwechater für Pionierleistungen in der Braukunst. Anton Dreher stellte 1841 das erste untergärige Lagerbier der Braugeschichte her und machte damit das Schwechater Bier weltberühmt. Mit Ausnahme des Zwickl werden alle Sorten, das Schwechater Märzen, das Wiener Lager und das Schwechater Alkoholfrei, auch in die Dose im eigenen Dosenbierkompetenzzentrum abgefüllt. Darüber hinaus nutzen 900 benachbarte Wohnungen die Abwärme aus dem Brauprozess für Heizzwecke und zur Warmwasserversorgung.

### Osten setzt auf 6ER-TRÄGER & DOSENBIER

MARKET Studie 2025

📍 NIEDERÖSTERREICH  
UND WIEN

38 % / 36 %

bevorzugen den 6er-Träger beim Biereinkauf. Somit Spitzenreiter im Bundesländervergleich.

📍 NIEDERÖSTERREICH  
UND BURGENLAND

7 %

kaufen Bier in der Dose als 24er-Tray. Beide Bundesländer greifen auch am häufigsten zu Einwegflaschen bzw. Dosen: je 29 %.

# BRAUEREIEN *und Regionen* West



FOHRENBURG

3  
FOHRENBURG



## BRAUEREI FOHRENBURG

3

Seit 1881 ist die Brauerei Fohrenburg in Bludenz als wichtiger regionaler Arbeitgeber verankert. Die Biersorten Jubiläum, Oberländer, Stiffler, Weizen, das Fohrenburger Alkoholfrei, das alkoholfreie Weizen und der saure Radler werden seit dem Sommer auf einer neuen, hochmodernen Anlage abgefüllt. Fohrenburger ist auch ein erfahrener Partner in der Region für den Alpenverein Vorarlberg, den Fußballverein SCR Altach und für Festivals wie das Szene Openair Lustenau, das Poolbar Festival und Lichtstadt Feldkirch.

## BRAUEREI FALKENSTEIN

4

Die „Erste Osttiroler Dampfbrauerei Falkenstein“ bei Lienz wurde 1900 gegründet. Die Brauerei Falkenstein ist maßgeblich an neuen Bier-Innovationen beteiligt und braut das beliebte Gösser direkt für die Region. Dafür verwenden die Braumeister Wasser aus dem eigenen Brauerei-Brunnen.

## *Bierkauf* IN WEST-ÖSTERREICH

MARKET Studie 2025



OBERÖSTERREICH

19 %

kaufen mehrere Kisten  
Bier auf Vorrat. Das liegt  
deutlich über dem Schnitt  
von 11 %.



SALZBURG

86 %

bevorzugen Mehrweg-  
flaschen. Salzburg ist also  
(zusammen mit der Steier-  
mark auch mit 86 %) der  
Spitzenreiter bei umwelt-  
freundlichem Einkauf.



6 LINZ

7 ZIPF

5 KALTENHAUSEN

## HOFBRÄU KALTENHAUSEN

5

Die älteste Brauerei Salzburgs hat heuer 550-jährige Brautradition in der Spezialitätenmanufaktur gefeiert. Auch das Kaltenhauser Gstanzlsingen ist seit über 30 Jahren ein beliebter Veranstaltungsfestpunkt vor Ort. Speziell für die Gastronomie werden in Hallein das Kaiser Ruperti und Hofquell sowie die Saisonspezialitäten Bergquell im Sommer und der Bock Winterquell gebraut.

4  
LIENZ/  
FALKENSTEIN

## LINZER BRAUEREI

6

Oberösterreichs Hauptstadt Linz hat eine lange Brautradition. Diese begann vor fast 400 Jahren mit dem Städtischen Brauhaus an der Donaulände und ist seit 2022 wieder fest in der Stadt verwurzelt – in der Brauerei im alten Kraftwerk der Tabakfabrik, in der auch Brautage und Biersommelierkurse stattfinden. Seither werden neben den Stammsorten Original, Zwickl, Edelstahl, Weizen und Pale Ale auch viele saisonale Bierspezialitäten gebraut.



ZIPF



## BRAUEREI ZIPF

7

Die Brauerei wurde 1858 in Zipf gegründet und hat seit 1919 eine eigene Musikkapelle. Insgesamt 10 unterschiedliche Biersorten werden heute gebraut und in 26 Ländern weltweit vertrieben: Urtyp, Märzen, Naturhopfen Pils, Kellerbier, Doppelgold, die saisonalen Bockbiere Josefi und Stefani, das Leichtbier Zipfer Drei, Zipfer 0,0 und der Limettenradler. Zipfer ist ein langjähriger Partner vom Fußballverein LASK und von Musikveranstaltungen auf der Burg Clam und im Posthof Linz.

## BRAUEREI SCHLADMING

8

Die Brauerei Schladming ist eine regionale Spezialitätenbrauerei inmitten der Region Schladming-Dachstein, die 1909 als genossenschaftliche Erste Alpenländische Volksbrauerei gegründet wurde. Die beiden Bio-Biere Schladminger BioZwickl und Schladminger Schnee Weiße erfreuen sich immer breiterer Beliebtheit über die Regionsgrenzen hinaus.



SCHLADMING

## BRAUEREI SCHLEPPE

10

Die Schleppe Brauerei pflegt das Brauhandwerk auf höchstem Niveau seit 1607 in Klagenfurt. Die Bierspezialitäten reichen vom Klassiker Zwickl mit dem Stadtbräu bis zu individuellen Geschmäckern für die Region, wie dem Bergbräu Amber Ale. Platz für Veranstaltungen von kleinen Feiern bis zu kulturellen Highlights in der Region bieten die Eventhalle und die Freiluftarena vor Ort.



VILLACH



KLAGENFURT / SCHLEPPE

## BRAUEREI VILLACH

9

Bereits seit 1858 wird in der Villacher Brauerei bestes Bier gebraut. Derzeit wird die Brauerei zu einer modernen Stadtbrauerei umgebaut, um die lebendige Brautradition mit modernster Braukunst zu verbinden. Im Mai 2026 soll der Umbau zu einer Biererlebniswelt abgeschlossen sein, um direkten Einblick in die Braukunst von Spezialitäten wie dem Glockner Pils oder dem Kirchtagsmärzen zu geben.

# BRAUEREIEN *und Regionen* Süd

## Das Bier- bundesland ÖSTERREICH



STEIERMARK

MARKET Studie 2025

3/4

der Steirer bevorzugen regionales Bier (= „sehr gern“ oder „eher schon“), höchster Lokalpatriotismus beim Bierkonsum in Österreich.

57 %

der Steirer trinken regelmäßig Bier, d.h. zumindest mehrmals pro Monat.

38 %

der Steirer trinken gerne alkoholfreies Bier (= „sehr gern“ oder „eher schon“), Spitzenreiter im Bundesländervergleich.



## 11 LEOBEN / GÖSS

## 12 GRAZ / PUNTIGAM



GÖSS



### BRAUEREI GÖSS

11

Die Erfolgsgeschichte von Gösser begann vor 160 Jahren. Heute ist Gösser die bekannteste, meistverkaufte und beliebteste Biermarke Österreichs. Die Gösser Brauerei verwendet heimische Naturprodukte: Brauwasser aus dem eigenen Quellschutzgebiet, Braugerstensorten aus dem Osten Österreichs und Hopfen aus dem südsteirischen Leutschach. Eine 1.500 Quadratmeter große Solaranlage versorgt die Brauerei Göss in Leoben mit Solarenergie. Gleichzeitig werden 90 % der Abwärme aus dem Brauprozess wiederverwendet. Eine Biogasanlage erzeugt darüber hinaus aus Reststoffen des Brauprozesses ebenso Energie.



PUNTIGAM



### BRAUEREI PUNTIGAM

12

Jahr für Jahr werden in der Brauerei Puntigam insgesamt rund eine Million Hektoliter Bier produziert und auf einer der modernsten Mehrwegabfüllanlagen abgefüllt. Puntigamer überzeugt mit dem Klassiker „Das Bierige Bier“ und dem Premiumbier „Panther“, dem naturtrüben Puntigamer s'Zwickl, der limitierten Saisonspezialität Puntigamer Winterbier und der alkoholfreien Sorte Puntigamer Pr0,0st. Die Bierkultur erlebbar machen vielfältige Bierveranstaltungen in der Brauerei und der Stadt Graz.

# Auf in DIE Zukunft

- **AUS DEM SUDKESSEL GEPLAUDERT**  
Der hohe Anspruch an Qualität begleitet in der Brau Union Österreich alle Prozesse, ob die Entwicklung neuer Bierspezialitäten oder die Umsetzung innovativer Schanklösungen. Umso erfreulicher, wenn dies überzeugt und neue Kooperationen entstehen, und Auszeichnungen die Arbeit bestätigen.

## **LINZER BIER „EDELSTAHL“** *holt Silber bei European Beer Star*

Der European Beer Star ist seit 2004 einer der bedeutendsten Bierwettbewerbe weltweit. Die Braumeister Martin Simion und Markus Thaller nahmen bei der Preisverleihung die Silbermedaille für das Linzer Bier Edelstahl in der Kategorie „Vienna Style Lager“ entgegen. „Bei den European Beer Stars eine Medaille zu holen – und noch dazu in der Kategorie ‚Vienna Style Lager‘, das aus historischen Gründen der österreichische Bierstil schlechthin ist, ist etwas ganz Besonderes, ja ein Ritterschlag für unsere junge Linzer Brauerei“, ist Braumeister Martin Simion stolz.



## **SAISONALER Biergenuss**

Was wäre der Genuss ohne Abwechslung? Darum gibt es auch viele saisonale Bierspezialitäten, auf die man sich dann im Jahresverlauf immer besonders freut. Klassisch zählen dazu die Bockbiere zu Ostern und Weihnachten, aber unsere Braumeister lassen sich immer gerne Neues einfallen, so auch heuer: Im Zuge eines Tages der offenen Brauerei wurde in Klagenfurt das Schleppe Bergbräu Amber Ale für die Gastronomie vorgestellt. „Die bernsteinfarbene Spezialität überzeugt mit einem ausgeprägten Malzcharakter, feinen Karamellnoten und einer ausgewogenen Hopfenbittere. Ihre harmonische Balance zwischen Süße und Bitterkeit macht sie zum idealen Begleiter für gegrilltes Fleisch, würzigen Käse und herzhaftes Eintöpfe“, beschreibt Braumeister Matthias Matschek seine neueste Kreation.

### **EIN BESONDERES HIGHLIGHT** Das neue Etikettendesign

Mit Motiven aus Klagenfurt und der Umgebung – von wilden Gipfeln bis zu eleganten Landschaften – wird die Heimatverbundenheit der Schleppe Brauerei eindrucksvoll unterstrichen.





V.l.n.r.: Braumeister Matthias Gangl, Wolfgang Sila, Geschäftsführer der Fohrenburger Brauerei, und Markus Flatz, Marketing Fohrenburger.

## BESTÄNDIGE QUALITÄT, *erneut vergoldet:*

### FOHRENBURGER JUBILÄUM AUSGEZEICHNET

Der international renommierte Bierwettbewerb European Beer Star belegt, dass in der Brauerei Fohrenburg das beste Spezialbier gebraut wird – Fohrenburger Jubiläum ist somit Sieger in der wichtigsten Bierkategorie im Ländle. „Anders als im Rest von Österreich, wo Märzenbier der vorherrschende Bierstil ist, ist in Vorarlberg das Spezial die Hauptsorte. Ein bisschen kräftiger von der Stammwürze her, ein bisschen mehr Alkohol – das ist es, was die Biergenießer und Biergenießerinnen in Vorarlberg bevorzugen“, weiß Braumeister Matthias Gangl.



Mit Freude am Zapfhahn: Beim Paradies Garten Festival in Bruck an der Leitha fließt Gösser Biostoff – Partner eines der nachhaltigsten Musikfestivals Österreichs.

## PARTNER EINES *Green Events*

Anfang August fand zum vierten Mal das Paradies Garten Festival im Schloss Prugg in Bruck an der Leitha statt. Das dreitägige Techno-Festival wurde von „Green Events Austria“ als herausragendes nachhaltiges Kultur-event, das erste CO<sub>2</sub>-neutrale Musikfestival Österreichs, ausgezeichnet. Knapp 20.000 Besucher feierten vor Ort. Zum ersten Mal dabei war heuer Gösser Biostoff als Partner. Die Bierbelieferung wurde zu 100 % mit E-Lkws auf letzter Strecke vom Standort Schwechat abgewickelt.



Wirtin Jasmin Enengl und Markus Kapl, Leitung Geschäftsfeld Gastronomie der Brau Union Österreich, weihten gemeinsam den Bierbrunnen ein und enthüllten feierlich das Namensschild der „Hopfenquelle Kirchberg“.

## ERSTER BIERBRUNNEN *zum Selberzapfen*

### BEIM KIRCHENWIRT IN KIRCHBERG

Gäste können sich ihr Bier an der Selbstbedienungsanlage schnell und unkompliziert selbst zapfen: Am Display wird die gewünschte Ausschankmenge (Seiterl oder Halbe) gewählt und nach Bezahlung mit Karte direkt an der Säule freigeschaltet. Der Bierbrunnen mit Selbstbedienungsmodus steht im Sommer im Gastgarten des Kirchenwirts. Im Winter kann der Bierbrunnen für Feiern in den Räumlichkeiten des Gasthauses oder zum Vermieten eingesetzt werden. Ausgehend vom Kirchenberger Prototyp wurde der Bierbrunnen von der Brau Union Österreich zur Serienreife weiterentwickelt. „Wir haben den Bierbrunnen auf zwei Zapfhähne ausgebaut, damit Gastronomen neben Bier auch Gspritzten zum Selberzapfen anbieten können“, erklärt Sebastian Hölzl, Schanktechnikleiter der Brau Union Österreich.

# GEMEINSAM brauen wir *Vielfalt*

- Bierkultur ist für die ganze Brau Union Österreich mehr als das tägliche Brot – Bierkultur ist Leidenschaft, die besondere Aufmerksamkeit verdient. Was das im Arbeitsalltag in den verschiedenen Bereichen des Brauereiunternehmens bedeutet, erzählen hier einige Mitarbeiter:innen selbst:

1

Die Brau Union Österreich ist ein Netzwerk aus 12 regionalen Brauereien, in dem jede Brauerei ihre eigenen Biere nach ihren einzigartigen Rezepten mit ihren eigenen Zutaten braut. Gemeinsam bringen wir als führende Bierbrauer Österreichs eine große Vielfalt an regionalen Marken und Bieren auf den Markt. Zusammen mit unseren hohen Qualitätsstandards, unserem Logistiknetzwerk und der Eazle-Plattform konzentrieren wir uns täglich darauf, den Service für unsere Kund:innen zu verbessern. Das steigert den Biergenuss und fördert die österreichische Bierkultur.



CHRISTIAN PAYRHUBER  
Verkaufsdirektor Region West



2



Die Brau Union Österreich ist für rund 2.600 Mitarbeiter:innen in ganz Österreich ein stabiler und verlässlicher Arbeitgeber. Insgesamt absolvieren derzeit rund 80 Lehrlinge bei uns eine praxisnahe Ausbildung – von Bürokauffrau/-mann bis hin zu Brau- und Getränketechniker:in – und werden dabei optimal betreut auf ihrem Weg ins Berufsleben. Ob in Österreich oder international: Wir bieten vielfältige Möglichkeiten zur fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung. Gemeinsam gestalten wir mit Teamgeist die Zukunft des Bieres, brauen mit Freude und feiern stolz unsere Erfolge.

VICTORIA PARTOLL  
HR Specialist Recruiting

3

Wir sind überzeugt, dass gemeinsame Momente voller Freude genau das sind, was wirklich zählt – der Genuss eines Bieres, begleitet von guten Gesprächen und Spaß mit Freunden. Mit Leidenschaft für die Bierkultur tragen wir zu diesen Genussmomenten bei. Durch Braukunst, die für regionale Bierspezialitäten sorgt. Als erfahrener Partner für Gastronomie und bei Veranstaltungen aller Art. Ob beim Frühschoppen oder beim Treffen mit Freunden im Gastgarten, vom traditionellen Gstanzlsingen bis zu Festivals, Konzerten und Sportevents – die Österreicher leben Bierkultur in Geselligkeit.



4



**MARTINA PRUCHA**  
Sustainability Manager

Als Teil des HEINEKEN-Konzerns profitiert die Brau Union Österreich vom globalen Know-how, um die Nachhaltigkeitsstrategie „Brew a Better World“ bis 2030 in den Bereichen Umwelt, Soziales und verantwortungsvoller Konsum umzusetzen. Dazu tragen vielfältige Projekte zu Themen wie Kreislaufwirtschaft, Mehrwegquote, Bezug von 100 % Strom aus österreichischen erneuerbaren Quellen und Emissionsreduktion in Produktion und Logistik bei. Auch unsere Initiativen im Bereich Soziales und verantwortungsvoller Konsum setzen wir konsequent, gemeinsam mit unseren Stakeholdern, um.



5

**JULIANE VIERTELMAYR**  
Procurement Manager

Die Brau Union Österreich trägt maßgeblich zur regionalen Wertschöpfung in Österreich bei – durch Arbeitsplätze im Unternehmen, aber auch durch Kooperationen mit vielen Branchen wie Logistik, lokalen Rohstofflieferanten oder der Getränkeindustrie. Wir beziehen nach Verfügbarkeit unsere Rohstoffe für die Bierproduktion vorwiegend aus Österreich und setzen auf langjährige Partnerschaften mit heimischen Lieferanten, darunter regionale Hopfenproduzent:innen. Sämtliche Steuern werden ausschließlich in Österreich abgeführt und 100 % unserer Gewinne werden hier versteuert.



**CHRISTIAN HUBER**  
Braumeister Wieselburg

6

Mit über 100 Biersorten prägen wir die Bierkultur in Österreich. Dazu tragen sowohl die stolzen Geschichten der 12 Brauereien und Traditionen der Braukunst als auch neue Produkte, die die Trends im Konsumverhalten abbilden, bei. Bei alkoholfreien Bieren sind wir mit unserer Entalkoholisierungsanlage in der Brauerei Wieselburg auch international Vorreiter für Innovationsgeist und Qualität. Der weltweite Erfolg von Biermischgetränken basiert auf unserem beliebten Gösser Radler. Auch bei der Entwicklung des alkoholfreien Heineken 0.0 waren wir Österreicher maßgeblich beteiligt.

## **EIN HOCH AUF UNS!**

Vom WG-Küchentisch bis zum Festplatz, vom Brauhausgarten bis zum Skaterpark: In Student:innen-WGs wird gekocht und gewitzelt, in Wieselburg trifft man alte Schulfreund:innen, in Zipf teilen Generationen Bühne und Stammtisch, und im Skaterpark knallen die Tricks, High-Fives treffen einander. Zwischen Gläserklirren und Gesprächen entsteht Gemeinschaft – aus kleinen Ritualen, lebendiger Tradition und viel Bewegung wächst Verbindung.





VOM  
***Gstanzl***  
ZUM  
**SKATERPARK**



# Zipf-Donnerstag

## KELLERBIER & KLANG

Der Kellerbier-Donnerstag im Brauhaus Zipf knüpft an die alte Brauhaus-Tradition an, als das unfiltrierte Bier am Donnerstag direkt vom Zwicklhahn verkostet wurde. Die Saison läuft von Mai bis Ende August 2025 und wird von Musik und Gastgartenatmosphäre begleitet.



© witzany

*„Wir spielen gerne auch die älteren, traditionellen Lieder, die heute kaum noch jemand hört. Unser Stil ist unverwechselbar und kommt gut an.“*

KREUZBERGER TRIO



Wo Musik und Malz zusammentreffen: Das Kreuzberger Trio beim Kellerbier in Zipf – ein Sommerabend voller Klang und Gemeinschaft.





*„Als Jugendliche haben wir den Donnerstagabend beim Kellerbier zelebriert – das war unser erstes Fortgehen mit 16. Auch heute kommen wir noch gerne hierher, um den lässigen Biergarten zu genießen und Freunde zu treffen.“*

DANIEL, BESUCHER



Ein Prost auf das Miteinander:  
Beim Kellerbier in Zipf wird  
gewitzelt und gefeiert.



*„Prüfung geschafft, Jobzusage  
oder einfach Mittwoch: In der  
Küche feiern wir die kleinen  
Siege. Ein Anstoß – und der  
Alltag sortiert sich.“*

SARAH







## WG-Küche

### ALLTAG, DER ZUSAMMENHÄLT

Die WG-Küche ist Herzstück und Treffpunkt: Hier wird gekocht, gelacht, über Prüfungen gejammert, emotional diskutiert und es werden Pläne geschmiedet. Schmack- und Herzhaftes und ein paar Flaschen (alkoholfreies) Bier reichen, um den Alltag in ein kleines Fest zu verwandeln. Zwischen schnellem Kaffee am Morgen und langen Gesprächen am Abend hält die Küche die Runde zusammen – vertraut, unkompliziert und jeden Tag neu.







© Peter Baier



Tradition seit 1928: Das Wieselburger Volksfest findet jedes Jahr im Juni am Messegelände statt und zieht zehntausende Besucher:innen an, zuletzt waren es rund 35.000. Festzelte, Biergärten und mehrere Bühnen sorgen für Musik von Blasmusik bis Bands & DJs; dazu Fahrgeschäfte, Marktstandln und regionale Küche – ein Treffpunkt für Familien, Vereine und Freund:innen aus der ganzen Region.

## Wieselburg VOLKSFEST ALS FIXPUNKT



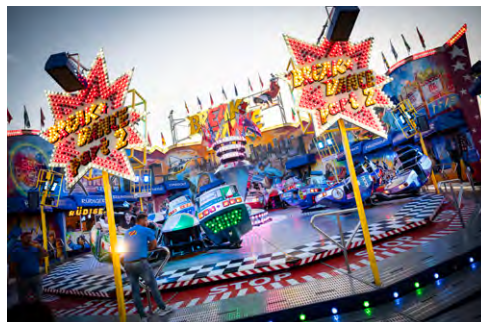




VOM GSTANZL ZUM SKATERPARK

*„Als geborener Wieselburger gehört es einfach dazu, aufs Fest zu gehen – zum Bieranstich natürlich, und dann am besten noch ein paar Mal“*

CLAUS PETER M.





„Der Park ist für uns mehr als Boards und Tricks – hier schalten wir ab, hängen zusammen ab und lassen den Tag langsam ausrollen.“

NIKOLA

© flohner



Der Skaterpark ist Bühne und Rückzugsort zugleich. Hier treffen sich junge Leute, um Tricks zu üben, Moves auszuprobieren und sich gegenseitig anzufeuern. Zwischen Beton, Graffiti und Musikboxen entsteht ein eigener Rhythmus – mal laut und wild, mal entspannt und beobachtend. Gemeinschaft passiert hier ohne große Ansage: durch geteilte Tricks, Bumps, kurze Gespräche und das gemeinsame Anstoßen.







# Skaterpark ZWISCHEN BETON UND GRAFFITI



VOM GSTANZL ZUM SKATERPARK







WO EIN  
***Prost!***  
VERBIND





## BIER BRINGT MENSCHEN ZUSAMMEN.

Bier ist weit mehr als ein Getränk – es ist ein soziales Band. Ob beim Anstoßen im Wirtshaus, beim Grillabend oder auf dem Dorffest: Bier schafft Begegnung, verbindet Generationen und wird Teil gemeinsamer Rituale. Im Gespräch mit einem Historiker, einer Soziologin und einem Bierexperten zeigt sich, wie Bierkultur heute Zusammenhalt stiftet – und warum das in einer fragmentierten Gesellschaft wichtiger ist denn je.

# ET





Univ.-Prof. Dr. Gerhard Ammerer

- **Mitten im Herzen Salzburgs, in der geschichtsträchtigen Linzergasse, treffen wir Univ.-Prof. Dr. Gerhard Ammerer – bei Bier und Gulasch im Gablerbräu. Das Traditionswirtshaus von 1429 verbindet historische Gewölbe mit moderner Küche und hauseigenen Bierspezialitäten. Der Historiker erklärt, wie Bier auch in einer sich wandelnden Gesellschaft seine verbindende Kraft bewahren kann – und was es dafür braucht.**

*Bier war schon in früheren Zeiten Teil des gesellschaftlichen Lebens – etwa in Klöstern, bei Festen oder in Biergärten. Kurz zusammengefasst: Wie hat sich das entwickelt?*

**GERHARD AMMERER:** Bier hat in Europa eine lange Geschichte, die sich in mehreren Phasen verändert hat. Ursprünglich war es ein bäuerliches Getränk, das oft gemeinsam mit Brot von Frauen am Hof produziert wurde. Im Mittelalter trank man Grutbier, also Kräuterbier, bevor Hopfen und Malz zum Standard wurden. Mit dem Wachstum der Städte im 14. und 15. Jahrhundert professionalisierte sich das Brauen. In Salzburg gab es ab 1376 die ersten Brauereien, die fast ausschließlich von Männern geführt wurden. Bald herrschte eine regelrechte Brauereidichte – allein in der Getreidegasse sechs Stück. Bier war damals Alltagsgetränk, Wein das Festgetränk. Bis heute ist Bier tief mit Alltagskultur, Arbeit, Festen und Begegnung verbunden. Es hat das Potenzial, Menschen aus unterschiedlichen Schichten und Generationen an einen Tisch zu bringen. In den letzten 30 Jahren hat es durch Hausbrauereien, kreative Braumeister und gezieltes Marketing eine neue gesellschaftliche Bedeutung als verbindendes Element gewonnen.

*Im ländlichen Raum verschwinden traditionelle Treffpunkte wie Wirtshäuser oder Feste. Was bedeutet das für das Zusammenleben – und gibt es neue Formen, die diese Funktion übernehmen können?*

**GERHARD AMMERER:** Der Verlust eines Wirtshauses ist für kleine Gemeinden gravierend. Es fehlt der zentrale Treffpunkt für Vereine, Initiativen und spontane Begegnungen. Ohne diesen Ort wandern die Menschen in Nachbarorte ab, das Gemeinschaftsgefühl leidet. Ich habe erlebt, wie Neuübernahmen scheiterten, weil neue Betreiber ihre Stammgäste verdrängten – etwa durch zu gehobene Konzepte, die das Kartenspielen oder den Stammtisch nicht mehr wollten. Erfolgreich sind jene Wirte, die beides vereinen: Qualität und Offenheit für die Dorfgemeinschaft. Neue Begegnungsformen entstehen, etwa durch kulturelle Veranstaltungen, Vereine. Sie ersetzen aber das Wirtshaus als festen Ankerpunkt nur unvollständig. Manche Gemeinden fördern daher gezielt neue Gastronomiebetriebe, um diese Rolle wiederzubeleben.

*Rituale wie das Anstoßen oder das Ausgeben einer Runde sind tief verankert. Welche Bedeutung haben sie – und wie haben sie sich verändert?*

**GERHARD AMMERER:** Solche Gesten fördern Zusammenhalt und Geselligkeit. Früher war es üblich, eine Runde für den ganzen Tisch auszugeben, heute passiert das seltener. Das Anstoßen auf Freundschaft, Liebe oder besondere Anlässe gibt es noch, aber meist in kleineren Runden. Bier verbindet weiterhin in lockeren, ungezwungenen Situationen – ob im Freundeskreis, bei Festen oder im Wirtshaus. Entscheidend ist der Wohlfühlfaktor: ein angenehmer Rahmen, ein gutes Bier, eine offene Gesprächsatmosphäre. Orte wie das Gablerbräu zeigen, dass sich hier unterschiedliche Generationen, Hintergründe, Kulturen und Milieus begegnen.

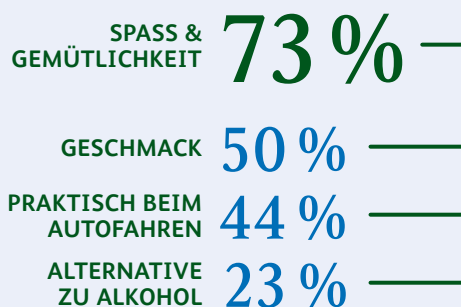
*Regionalität, Nachhaltigkeit und bewusster Konsum prägen heute auch die Bierkultur. Wie spiegelt sich das – und welche Rolle spielt alkoholfreies Bier?*

**GERHARD AMMERER:** Viele junge Brauereien setzen bewusst auf Qualität, regionale Rohstoffe und individuelle Geschmacksrichtungen. Auch Traditionsbrauereien pflegen



## Alkoholfreier BIERKONSUM

Noch nie so beliebt: 54 % der Österreicher:innen trinken alkoholfreies Bier zumindest gelegentlich – ein Rekordwert.



Alleinstellungsmerkmale – wie spezielle Glaskulturen oder Sortenvielfalt. Nachhaltigkeit und Regionalität sind nicht nur Marketing, sondern werden von Konsument:innen eingefordert. Alkoholfreies Bier hat zudem ein neues Image. Früher galt es als minderwertig, heute ist die Qualität hoch. Es ermöglicht, Geschmack und Geselligkeit zu genießen, ohne auf Autofahren oder Gesundheit zu verzichten. Auch ich trinke mittlerweile oft alkoholfrei – gerade an Arbeitstagen zu Mittag sehr angenehm.

**Wie sieht eine moderne Bierkultur aus, die Vielfalt bewusst verbindet – und was verstehen Sie persönlich darunter?**

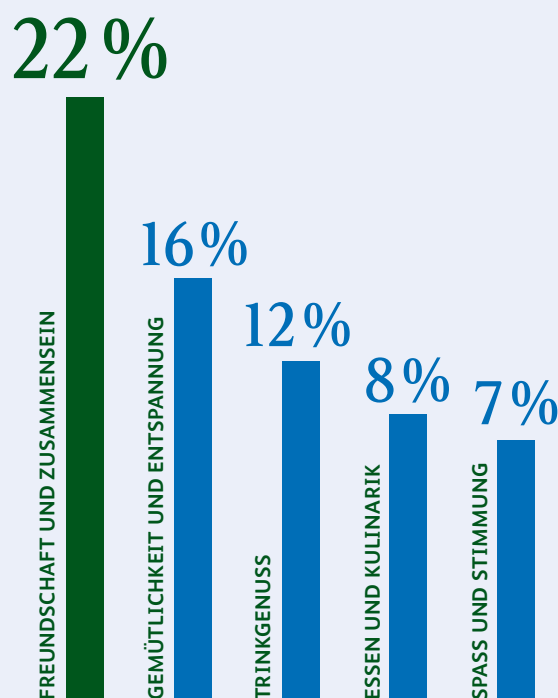
**GERHARD AMMERER:** Eine zeitgemäße Bierkultur setzt auf Qualität, Geselligkeit und Offenheit – unabhängig von Alter oder Herkunft. Kein massenhaftes „Saufen“, sondern Genuss im gepflegten Rahmen. Bier sollte Teil eines Gesamterlebnisses sein: guter Geschmack, angenehme Umgebung und anregende Gespräche. Für mich bedeutet Bierkultur: ein charaktervolles Bier in gepflegter Umgebung und in guter Gesellschaft zu genießen. Nicht vor dem Fernseher mit Chips, sondern im Gespräch, in geselliger Runde. Bierkultur ist mehr als das Getränk – sie ist eine soziale Praxis.

## Warum schmeckt Bier

IN DER  
GASTRONOMIE BESSER?



## Rituale und GEMEINSCHAFT



WO EIN PROST! VERBINDET

## UNTERSCHIEDE IN ALTER & GESCHLECHT

Jüngere bis 29	Fokus auf Spaß und Freundschaft
Ältere ab 50	stärker Gemütlichkeit, Entspannung & Tradition
Männer	öfter Bezug zu Kulinarik
Frauen	stärker Freundschaft und Kommunikation

MARKET Studie 2025





Judith Lutz

- Die Soziologin Judith Lutz beschäftigt sich mit der Frage, wie Orte, Rituale und Begegnungsräume das Miteinander prägen. Im Gespräch erklärt sie, warum Wirtshäuser und Biergärten weit mehr sind als bloße Verweilorte – und was es braucht, damit neue Formen echten sozialen Zusammenhalt ermöglichen.

*Frau Lutz, wenn wir heute über Begegnung sprechen – sprechen wir dann über Orte, über Rituale oder über Sehnsucht? Und was unterscheidet einen Ort des bloßen Aufenthalts von einem Ort des echten Zusammenkommens?*

**JUDITH LUTZ:** Begegnung entsteht, wenn Menschen sich nicht nur im selben Raum aufhalten, sondern ein Gefühl von Verbindung entsteht. Ein echter Begegnungsort, ein sogenannter „dritter Ort“ (Anm. Konzept von Soziologe Ray Oldenburg), ermöglicht genau das: Man darf einfach da sein, wird gesehen, kann ins Gespräch kommen, muss aber nicht. In Zeiten wachsender Einsamkeit, die nicht nur ältere, sondern auch viele junge Menschen betrifft, wächst die Sehnsucht nach solchen offenen, sozialen Räumen. Was einen Ort lebendig macht: eine einladende Atmosphäre, die Offenheit sowie Gastlichkeit ausstrahlt, und die Möglichkeit zur Teilhabe. Ein Ort des echten Zusammenkommens bietet also viel mehr als Sitzgelegenheiten. Er lädt ein zum Verweilen und Wohlfühlen. Ob das im Biergarten oder in Nachbars Garage geschieht, ist zweitrangig, entscheidend ist das Gefühl, willkommen zu sein.

**In Ihren Forschungen zu Stadt, Raum und Wandel: Was verlieren wir, wenn klassische Orte des Miteinanders wie Wirtshäuser verschwinden – und welche neuen Formen sozialer Anker sehen Sie heute?**

**JUDITH LUTZ:** Mit dem Wirtshaus verschwindet vielerorts der letzte Ort, an dem man ohne Einladung auf andere Menschen trifft, bekannte ebenso wie fremde. Besonders im ländlichen Raum geht damit eine Infrastruktur verloren, die beiläufige Begegnungen ermöglicht. Gerade für jene, die allein leben oder wenig soziale Anbindung haben. Kneipen oder Schankräume waren oft mehr als nur Orte des Genusses: Sie boten Raum für Gespräche und Diskurs. Demokratiepolitisch ist es bedenklich, wenn solche Räume wegfallen, denn je mehr wir uns nur noch in unseren Meinungsblasen bewegen, desto seltener hören wir andere Perspektiven. Doch genau in dieser Auseinandersetzung mit verschiedenen Perspektiven liegt die Chance für Verständigung und Weiterentwicklung. Neue Formen wie Pop-up-Cafés oder gemeinschaftlich gestaltete Kulturorte können soziale Anker werden, aber nur, wenn sie offen, bezahlbar und nicht nur für ein bestimmtes Milieu gemacht sind.

**Wie können gemeinschaftsstiftende Orte heute gelingen – in einer Zeit, in der viele Menschen sich ins Private oder Digitale zurückziehen? Was braucht es, damit echte „Zufallsbegegnungen“ wieder stattfinden können?**

**JUDITH LUTZ:** Viele Menschen erleben heute soziale Isolation, obwohl sie technisch ständig vernetzt sind. Was fehlt, sind echte Möglichkeiten für zufällige, ungeplante Begegnungen im Alltag. Eben Orte, an denen man ins Gespräch kommt, gesehen wird, sich verbunden fühlt. Dort entstehen Vertrauen, gegenseitige Unterstützung und das Gefühl, Teil einer Gemeinschaft zu sein, selbst wenn man ganz unterschiedlich ist. Begegnung lässt sich nicht verordnen, aber wir können Gelegenheiten schaffen, in denen sie wahrscheinlicher wird, beispielsweise durch offene Gestaltung und gemeinschaftliche Nutzung. Es braucht Zeit, Offenheit und eine Kultur, die das langsame Miteinander wieder wertschätzt. Denn in einer beschleunigten Gesellschaft werden gerade die Orte kostbar, an denen man einfach da sein darf – ohne etwas leisten zu müssen.

**Ist die Vorstellung von Bier als sozialem Band ein romantisierender Rückblick – oder birgt sie reale Chancen für zukünftigen Zusammenhalt in einer zunehmend fragmentierten Gesellschaft?**

**JUDITH LUTZ:** Die Vorstellung ist sicher idealisiert, aber sie berührt einen wahren Kern: Es geht um das gemeinsame Erleben in offenen, niederschweligen Räumen. Gerade in Zeiten sozialer Vereinzelung und zunehmender Spaltung braucht es Orte, die spontane, echte Begegnung ermöglichen. Nicht das Getränk selbst stiftet Verbindung, sondern die Kultur, die es umgibt. Wenn wir wissen, dass gelingende Beziehungen der Schlüssel zu Lebensqualität sind, sollten wir genau solche Orte stärken – manchmal beginnt das mit einem geteilten Bier.

**Situationen,  
IN DENEN  
MAN BIER  
TRINKT**



MARKET Studie 2025



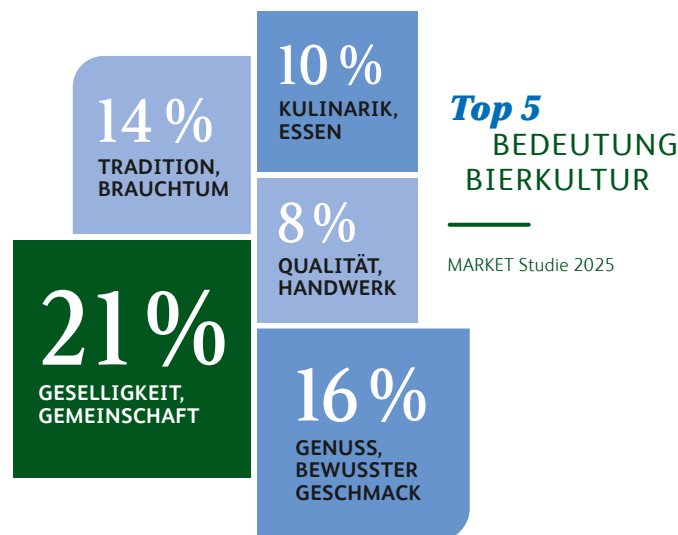
- Als „Bierpapst“ kennt Conrad Seidl die österreichische Bierkultur wie kaum ein anderer. Mit Blick auf Vielfalt, Brauhandwerk und Geselligkeit spricht er über die verbindende Wirkung von Bier – und über jene Trends, die die Kultur des gemeinsamen Genusses künftig prägen werden.

**Wenn Sie die österreichische Bierkultur erklären müssten, was würden Sie sagen, ohne ins Klischee zu verfallen?**

**CONRAD SEIDL:** Erstens erkläre ich gerne, dass wir in Österreich ausgezeichnete Braumeister haben, die Innovationen wie das Wiener Lager geschaffen haben, die die besten Zwicklbier der Welt brauen und auch bei der Entwicklung alkoholfreier Biere führend sind. Zweitens hat die österreichische Bierkultur etwas Egalitäres, da finden rasch alle Schichten zusammen. Und natürlich ist es ein Klischee, dass wir tolle Bierlokale haben – aber ich versäume nie, drittens, meinen Bierguide zu empfehlen, um die tolle Leistung unserer bierorientierten Gastronomie hervorzuheben.

**In den letzten Jahren hat sich das Angebot um alkoholfreie Biere und besondere Editionen erweitert. Wie wirken sich diese Vielfalt und die neuen Trends auf die Bierkultur aus?**

**CONRAD SEIDL:** Was sich jedenfalls geändert hat: Es trinken heute mehr Menschen Bier als vor 20 oder 30 Jahren – damals haben viele Frauen niemals zum Bier gegriffen. Da haben neue geschmackliche Angebote, bessere Bierkarten und die Erklärungen von Biersommeliers den Kreis der Konsument:innen erweitert. Das heißt



nicht, dass mehr Alkohol getrunken wird; es heißt, dass besser getrunken wird, wenn es entsprechende Angebote und Trinkanlässe gibt. Vielfalt im Angebot vom Ale bis zum Zwickl, vom Weizen bis zum Pils, ist da sehr hilfreich – und da gehören auch alkoholfreie Biere dazu. Aber von denen trinkt keiner fünf oder sechs Krügerl, mengenmäßig stößt man da rasch an Grenzen. Das gilt aber andererseits auch für Bockbiere, Sauerbiere oder IPAs. Der einzelne Konsument oder die einzelne Konsumentin trinkt weniger, aber besser.

**Stellen Sie sich vor, wir führen dieses Gespräch in 20 Jahren noch einmal. Wie würden Sie sich wünschen, dass Bier und Geselligkeit dann zusammengehören?**

**CONRAD SEIDL:** Ich würde mir wünschen, dass wir dann mehr verschiedene Biere – und da meine ich unterscheidbare Bierstile und nicht bloß unterschiedliche Marken von Märzenbieren – auf dem Tisch stehen hätten. Und dass wir über Aromen und Geschmäcker, womöglich von neuen Hopfensorten und neuen Hefestämmen plaudern würden. Denn die Geschichte des Bieres ist noch nicht fertig erzählt und es wird immer wieder neue Biere geben, die uns überraschen können und Gesprächsstoff liefern!

#### ■ GERHARD AMMERER

Gerhard Ammerer ist Historiker und Professor an der Universität Salzburg, der sich in mehreren Publikationen – etwa gemeinsam mit Harald Waitzbauer in „Wege zum Bier – 600 Jahre Braukultur (2011) und Wirtshäuser. Eine Kulturgeschichte der Salzburger Gaststätten (2014)“ – intensiv mit der Geschichte von Bier und Gaststättenkultur auseinandergesetzt hat.

#### ■ JUDITH LUTZ

Judith Lutz ist Soziologin und begleitet Organisationen und Gemeinden bei Veränderungsprozessen. Sie erforscht, wie gesellschaftlicher Zusammenhalt in Zeiten von Wandel gelingt – durch Beteiligung, Begegnungsräume und soziale Rituale.

#### ■ CONRAD SEIDL

Conrad Seidl ist Journalist und Publizist, bekannt als „Bierpapst“, der zahlreiche Bücher zur Bier- und Braukultur veröffentlichte, TV-Formate wie Bier on Tour und Beer-tastic! präsentierte und sich die Bezeichnung „Bierpapst“ bereits in den 1990er-Jahren markenrechtlich schützen ließ.



# ZAHLEN zum Anstoßen

- Wie trinken die Österreicher:innen ihr Bier? Welche Sorten liegen im Trend, und was verändert sich beim Konsumverhalten? Spannende Einblicke dazu bietet die vom Marktforschungsinstitut MARKET durchgeführte Studie, die von Brau Union Österreich beauftragt wurde. Dafür wurden 2.500 Personen ab 18 Jahren via Online-Interviews, befragt – repräsentativ für

Österreich, quer durch alle Altersgruppen und Bundesländer. Die Ergebnisse zeigen spannende Entwicklungen: vom steigenden Zuspruch für Bio- und alkoholfreies Bier über den anhaltenden Siegeszug des Märzen bis hin zu neuen Argumenten für Regionalität. Ein Zahlenbild, das nicht nur Fakten liefert, sondern auch einen Blick in die Zukunft der Bierkultur eröffnet.

## Regional IST TRUMPF



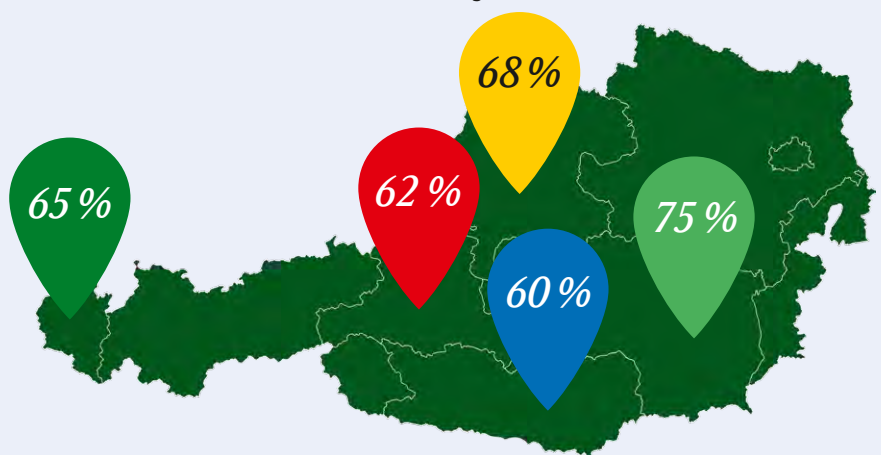
Vor allem in Salzburg und Vorarlberg ist Radler besonders beliebt.

**47%**

TRINKEN GERNE RADLER

Rund zwei Drittel der Österreicher:innen trinken gerne Bier aus ihrer Region. Besonders hoch ist der Zuspruch in Oberösterreich, Salzburg, der Steiermark, Kärnten und Vorarlberg.

**64%**  
TRINKEN REGIONALES BIER



**53%**



## Märzen ÖSTERREICHS KLASSIKER

Nach wie vor die beliebteste Sorte: Märzen trinken Österreicher:innen sehr gerne oder gerne.

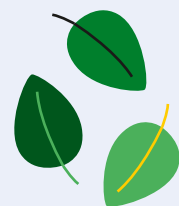
38% 37% 36%



## Bio-Bier BOOMT

**34%**

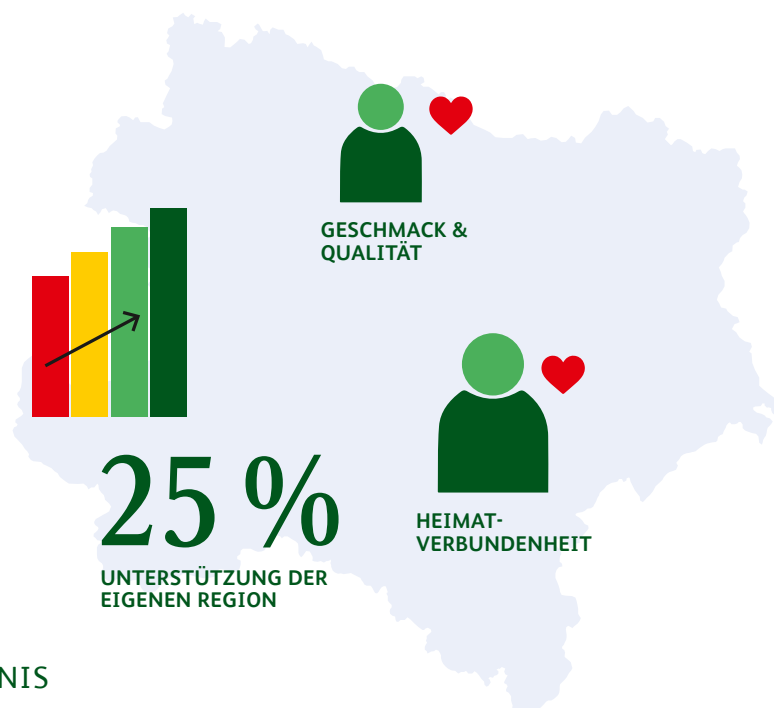
BEREITS PROBIERT



Ein deutlicher Anstieg gegenüber 2024. Besonders hoch ist der Zuspruch bei 30- bis 50-Jährigen sowie in Oberösterreich und der Steiermark.

## Regionalität MIT MEHRWERT

Der wichtigste Grund für regionales Bier bleibt die wirtschaftliche Unterstützung der eigenen Region. Jüngere nennen häufiger Geschmack und Qualität, Ältere Heimatverbundenheit.



42 %

FRISCH GEZAPFT & SCHÖNE SCHAUM-KRONE

## Das bessere BIER-ERLEBNIS

Ein Drittel der Österreicher:innen sagt: Bier schmeckt unterwegs besser.



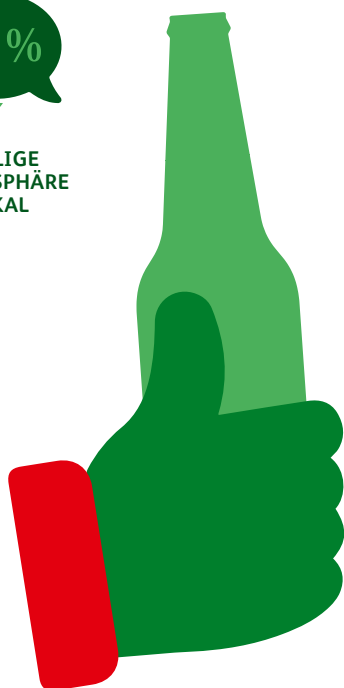
GESELLIGE ATMOSPHÄRE IM LOKAL

## Bewusst sein IST „COOL“

Treiber sind Gesundheit, Verkehrskontrollen und ein Imagewandel von „cool“ zu bewusst.

45 %

DENKEN, VERANTWORTUNG GEGENÜBER ALKOHOL-KONSUM IST GESTIEGEN



## Alkoholfrei AUF REKORDKURS

Ein Drittel der Bevölkerung trinkt gerne alkoholfreies Bier – ein historischer Höchstwert. Besonders beliebt ist es in Oberösterreich, der Steiermark und Tirol.

33 %

TRINKT GERNE ALKOHOLFREIES BIER

## Bewusster GENUSS

84 %

ACHTEN IMMER ODER MEISTENS AUF EINEN VERANTWORTUNGSVOLLEN ALKOHOLKONSUM







FEIERABEND-MODE  
*on*







Ob Edelweiss Alkoholfrei, Schladerminger BioZwickl, Schwechater Wiener Lager oder Gösler Biostoff – das After-Work-Bier hat viele Gesichter. Leicht, bio, alkoholfrei oder klassisch gebraut: Heute geht es nicht mehr um Kompromisse, sondern um Genuss mit vollem Aroma. Immer mehr Menschen greifen danach – nach dem Training, beim After-Work mit Kolleg:innen oder einfach zum Abschalten am Abend. Klarer Kopf, leichter Körper, echter Geschmack: Genau das macht Bier zum Drink unserer Zeit. Dry January hat gezeigt, wie selbstverständlich 0.0 funktioniert – und auch Bio- und Leichtbiere liegen voll im Trend. **Bierkultur nach Feierabend ist gekommen, um zu bleiben – als Teil eines modernen Lebensstils, vielfältig in den Sorten und immer voller Geschmack.**





HOPFEN.  
HERZ.  
HIGH *Vibes*

ELECTRIC SUMMER VIBES,  
Klagenfurt am Wörthersee







SZENE OPENAIR,  
Alter Rhein in Lustenau

© Maximilian Wolf

Licht in all seinen Farbspielen, Beats, die den Körper durchströmen, Rhythmus, der in jeder Zelle pulsiert. Mit geschlossenen Augen tanzen und im Moment leben – voller Leichtigkeit und Energie. Wenn Musik auf Menschen trifft, entsteht Verbindung. Hier lebt Bierkultur zwischen Festivalbühnen, Sommernächten und Begegnungen, die zu Erinnerungen werden.



© liz.prd\_@Studiozucker

PARADIES GARTEN FESTIVAL, Bruck an der Leitha



# Mit ganz *viel Liebe ...* *zum Detail* brauen

## *Wenn der Hopfen ruft: zu Besuch bei Hopfenbauer Richard Stelzl in Leutschach*

- Inmitten der Südsteiermark reckt sich neben Weinreben auch eine andere Pflanze voller Stolz und Größe in den Himmel – der Hopfen. Würzig im Duft, edel im Wuchs und anspruchsvoll im Umgang, braucht er viel Zuwendung – und noch mehr Wissen. Hopfenbauer Richard Stelzl kennt und liebt seine Eigenheiten – und weiß genau, was der Hopfen braucht, um zu gedeihen. Gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin betreibt er einen der größten Hopfenhöfe Österreichs. Für den Familienbetrieb gilt: **Qualität fängt dort an, wo das Bier seinen Ursprung hat: am Feld.**

„Ein alter Spruch sagt: ‚Der Hopfen will jeden Tag seinen Herrn sehen‘, erzählt Richard Stelzl und schaut über sein sieben Meter hohes Hopfenfeld, das sich nur eine Woche vor der Ernte in voller Pracht zeigt. „Und das ist keine romantisierte Bauernweisheit, sondern Fakt“, erklärt der Hopfenbauer. Am Feld sind etwa 100.000 Pflanzen. „Nur weibliche Hopfenpflanzen bilden die charakteristischen Dolden, in denen die wertvollen Bitter- und Aromastoffe stecken – sie sind unerlässlich fürs Bierbrauen. Männliche Pflanzen würden den Hopfen bestäuben, was zu samenbildenden, qualitativ minderwertigen Dolden führt“, so Stelzl über „seine“ Hopfenpflanzen. Und diese wachsen schnell – verdammt

schnell: „Bis zu 30 Zentimeter am Tag schießen sie in den Himmel, wenn das Wetter passt. Von Anfang Mai bis Ende Juni klettern sie bis zu



sieben Meter hoch. Innerhalb von wenigen Wochen steht da eine grüne Wand.“ Aber eben nur, wenn alles stimmt: Boden, Feuchtigkeit, Sonne, Temperatur, Pflege. „Die edle Pflanze will gepflegt werden. Sie braucht viel Wissen, Liebe, Geduld – und ein bisschen Demut“, weiß Stelzl.

Und wenn der richtige Zeitpunkt gekommen ist – erkennt man das einerseits an technischen Messwerten, aber auch am Gefühl: „Die Dolde muss rauschen, das Aroma soll stimmen, die Farbe grüngestreift sein. Das spürst du“, so Stelzl.

### **HIGHTECH TRIFFT HANDARBEIT**

Richard Stelzl liebt seine Arbeit. Kein Tag gleicht dem anderen – vor allem während Anbau und Ernte, wenn die Arbeit am intensivsten ist. In dieser Zeit holt er sich Unter-

stützung von rund 15–20 Erntehelfer:innen. Stelzl führt durch seine Trocknungsanlage, die in wenigen Tagen zur Erntezeit auf Hochtouren laufen wird. Die geernteten Reben werden auf dem Hof in die Pflückmaschine eingehängt, die sie Stück für Stück durchzieht. Rotierende Trommeln mit flexiblen „Fingern“ lösen Blätter, Dolden und Pflanzenreste ab. Die kahlen Reben werden zerkleinert, durch ein Rohrsystem abtransportiert und später kompostiert, um im Folgejahr als Dünger eingesetzt zu werden – ein geschlossener Kreislauf. Die Hopfendolden selbst durchlaufen mehrere Reinigungsstufen: Zuerst trennt ein schräges Förderband rundes vom flachen Pflanzenmaterial. Danach übernimmt ein Saugwindreiniger die Feinarbeit – leichte Blätter werden vom Luftstrom erfasst, der schwerere Hopfen fällt nach unten.

„Das lässt sich alles exakt einstellen“, erklärt Stelzl. Am Ende erreicht die Maschine eine Reinheit von bis zu 99,8 %. Verbliebene Stängel oder Ästchen werden automatisch aussortiert – bis wirklich nur das übrig bleibt, was später ins Bier darf.

Auf vier Etagen werden die Dolden dann bei 65 Grad Heißluft getrocknet. „Alle eineinhalb Stunden wird umgeschichtet, alle fünf Stunden ist eine Charge fertig.“ Die gesamte Wärme kommt aus zwei riesigen Hackschnitzelöfen mit je 800 kW. Der Strom kommt vom eigenen Dach: Eine großflächige PV-Anlage versorgt den Hof fast vollständig. „Nur während der Ernte kaufen wir zu – da läuft alles gleichzeitig.“

Der Hopfen verliert bei der Trocknung rund 90 % seines Gewichts – von 70 % Feuchte auf 7–8 %. Danach wird er auf etwa 11 % rückkonditioniert, um pressfähig zu sein. Gepresst wird er in Würfeln mit 60 x 60 x 120 cm – jeder wiegt etwa 60 Kilogramm. Die Erntezeit dauert in etwa 20–25 Tage.

Hopfen gemeinsam – als Team. Stelzl ist Obmann. Ein Teil des Hopfens findet sich im Reininghaus Jahrgangspils – einem Bier, das ausschließlich aus Leutschacher Hopfen eines einzigen Jahres besteht. „Die Charge wird direkt nach der Trocknung pelletiert und rasch



Richard Stelzl weiß:  
„Der Hopfen will jeden  
Tag seinen Herrn sehen.“

© Matthias Witzany

## VOM FAMILIENBETRIEB ZUR HOPFENHOCHBURG

Die Hopfentradition in Leutschach reicht bis ins Jahr 1952 zurück, Stelzls Familienbetrieb wurde 1967 von seinem Vater gekauft. „Mein Vater war Pionier, hat ein paar Jahre in der Schweiz gearbeitet, um dann all seine Ersparnisse in diesen Hof zu investieren. Ich führe weiter, was er aufgebaut hat – mit der gleichen Leidenschaft“, sagt Stelzl.

Begonnen wurde mit 3.000 Pflanzen. Heute sind es über 100.000. Auf rund 100 Hektar bauen in Leutschach heute noch 12 Betriebe Hopfen an – früher waren es bis zu 96. 2024 war in Leutschach mit nur 32 % Ertrag ein Ausnahmejahr – 2025 sollen alle zusammen mit rund 180 Tonnen wieder ein stabiles Ergebnis bringen. Die Leutschacher Hopfenbauern vermarkten ihren

verarbeitet – damit das Bier im Oktober fertig ist.“ Das Ergebnis: ein exklusives Produkt für die gehobene Gastronomie – regional, hochwertig, einzigartig.

## WAS VERANTWORTUNG AM FELD BEDEUTET

Für Richard Stelzl beginnt Verantwortung bei den Menschen. Wer am Hof mitarbeitet, ist Teil der Gemeinschaft – beim Essen, Wohnen und im Alltagsleben. „Ich will, dass sie gerne wiederkommen.“ Im Frühjahr unterstützen rund 15 bis 20 Personen am Hof – zur Erntezeit wächst das Team auf etwa 25 Erntehelfer:innen an. „Auch im Umgang mit dem Boden zeigt sich Verantwortung: Statt Kunstdünger kommt Mist zum Einsatz, und durch den Zwischenanbau von Gründüngungspflanzen wird der Boden auf natürliche Weise gestärkt.



© Matthias Witzany

Die geernteten Reben werden kompostiert und kehren als Nährstoff zurück aufs Feld. „Wir wollen keine Ausbeutung, sondern Böden, die auch in 200 Jahren noch ernähren“, so Stelzl. Und überhaupt: Für Stelzl ist der sorgsame Umgang mit Ressourcen keine Strategie, sondern Haltung. „Wer die Verbindung zum Boden verliert, wird langfristig keinen Erfolg haben.“ Was es braucht? Wertschätzung. Für die Arbeit, den Boden, die Pflanzen und die Menschen dahinter. Ein besonderer Wunsch an die Zukunft: „Dass das Klima uns gnädig bleibt – und die nächste Generation den Boden genauso liebt wie wir.“

## Verantwortung DIE MAN SCHMECKT

MARKET Studie 2025

**57 %** REGIONALE ROHSTOFFE SIND  
WICHTIGSTE GRUNDLAGE

**52 %** UNTERSTÜTZUNG DER  
REGIONALEN WIRTSCHAFT  
UND BAUERN





© Matthias Witzany

Braumeister Michael Zotter über den Dächern von Göss: Wo seit Generationen Bier gebraut und Verantwortung Schritt für Schritt weitergedacht wird.

## Schritt für Schritt hin zur Nachhaltigkeit in der Gösser Brauerei

- Leoben in der Steiermark ist Heimat der Brauerei Göss. Seit Generationen wird hier Bier gebraut – und Verantwortung als Teil des täglichen Handelns verstanden. Ob bei Rohstoffen, Energie oder Logistik: Am Standort werden bereits über viele Jahre Maßnahmen gesetzt, um den Brauprozess weiterzuentwickeln und zukunftsorientiert auszurichten.

### SCHRITTWEISE MODERNISIERUNG DER ENERGIEVERSORGUNG

Seit 2013 setzt Göss auf Solarthermie: Auf einem ehemaligen Fußballfeld wurden rund 1.500 m<sup>2</sup> Flachkollektoren und ein 200 m<sup>3</sup> Pufferspeicher installiert, die Wärme für den Maischprozess liefern<sup>1</sup>. Parallel stellte die Brauerei Teile des Betriebs auf Heißwassersysteme um, um Abwärme und erneuerbare Quellen effizienter zu nutzen. Heute werden bereits rund 90 % der Abwärme aus dem Brauprozess zurückgewonnen<sup>2</sup>. Ergänzend kommt Biogas zum Einsatz, das aus Trebern und Abwasser-

prozessen gewonnen wird. Dabei fallen jährlich etwa 18.000 Tonnen Gärreste an – ein hohes Potenzial für die Kreislaufnutzung<sup>3</sup>.

„Wir haben vor über 20 Jahren diese Reise begonnen, lange bevor es modern war – mit der Überzeugung, dass es auch anders gehen muss. Der erste Schritt war, weniger zu verbrauchen: Also Verbräuche von Wasser, Strom und Wärme zu senken, indem Prozesse optimiert wurden und bspw. Temperaturniveaus im Brauprozess gesenkt wurden. Dann haben wir geschaut, wo wir weiter ansetzen können. So haben wir sowohl beim elektrischen als auch thermischen Verbrauch im Vergleich 2005 zu 2024 jeweils etwa ein Drittel eingespart (elektrisch von 8,22 auf 5,03 kWh/hIPR; thermisch von 74,46 auf 50,73 MJ/hIPR gemäß dem internen Heineken Tool BCS)“, sagt Braumeister Michael Zotter.

### AUSBAU ERNEUERBARER ENERGIEN

„Wir haben es geschafft, die Nutzung fossiler Energieträger deutlich zu reduzieren und vermehrt auf erneuerbare Energiequellen zu setzen“, betont Zotter. Die Brauerei Göss kann den gesamten Wärmebedarf für den Brauprozess – das ausgelagerte Mälzen ausgenommen – aus unterschiedlichen erneuerbaren Quellen decken: Abwärme von einem benachbarten Holzwerk<sup>4</sup>, Solarthermie mit rund 1.500 m<sup>2</sup> Kollektorfläche, die jährlich mehr als 500 MWh Wärme liefert<sup>5</sup>, sowie Biogas aus Brauereirückständen<sup>6</sup>. Der Strombedarf wird vollständig über einen zertifizierten Anbieter

1: [https://www.klimafonds.gv.at/wp-content/uploads/2024/11/KLIEN\\_2014\\_ScienceBrunch\\_Leistungsstarke\\_und\\_energieeffiziente\\_Industrie.pdf?utm\\_](https://www.klimafonds.gv.at/wp-content/uploads/2024/11/KLIEN_2014_ScienceBrunch_Leistungsstarke_und_energieeffiziente_Industrie.pdf?utm_)

2: [https://www.goesser.at/gemeinsam-wertvolles-bewahren/?utm\\_](https://www.goesser.at/gemeinsam-wertvolles-bewahren/?utm_)

3: [https://www.aee.at/wasser-und-prozesstechnologie/116-zeitschrift/zeitschriften/nt-04-2022-innovationen-in-der-kreislaufwirtschaft/1436-der-koenigsweg-zur-klimapositiven-brauerei-goesser?utm\\_](https://www.aee.at/wasser-und-prozesstechnologie/116-zeitschrift/zeitschriften/nt-04-2022-innovationen-in-der-kreislaufwirtschaft/1436-der-koenigsweg-zur-klimapositiven-brauerei-goesser?utm_)

4: [https://www.energieinstitut.net/en/system/files/15\\_akteur\\_goesser.pdf?utm\\_](https://www.energieinstitut.net/en/system/files/15_akteur_goesser.pdf?utm_)

5: [https://solarthermalworld.org/news/austria-green-brewery-goss-receives-iea-shc-award/?utm\\_](https://solarthermalworld.org/news/austria-green-brewery-goss-receives-iea-shc-award/?utm_)

6: <https://aee.at>

aus erneuerbaren Quellen in Österreich gedeckt<sup>7</sup>. Für die nächsten Jahre sieht er weiteres Potenzial – etwa durch Photovoltaik auf Dachflächen, Optimierungen im Fernwärmenetz und eigene Ladeinfrastruktur für E-LKWs. Solche Projekte sind Teil der HEINEKEN-Strategie „Brew a Better World“, die europaweit bis 2030 eine Produktion mit netto null Emissionen anstrebt<sup>8</sup>.

## HEIMISCHE ROHSTOFFE – EIN PRINZIP

Die Rohstoffseite ist ein zentraler Aspekt beim Brauprozess in Göss. „Sie beginnt bei uns mit dem eigenen Brunnenschutzgebiet, wo wir unser Brauwasser gewinnen. Und sie setzt sich mit Rohstoffen fort, die ausschließlich aus Österreich stammen“, erklärt der Braumeister. Beispiele dafür sind das Gösser Märzen, bei dem Hopfen aus Leutschach verwendet wird<sup>9</sup>, sowie das Gösser Biostoff, das mit 100 % Bio-Hopfen aus dem Mühlviertel gebraut wird<sup>11</sup>. Mit den Hopfenbauern in Leutschach verbindet die Brauerei Göss seit über 70 Jahren eine enge Zusammenarbeit. „Das ist eine herausragende Partnerschaft. Wir tauschen uns über das Jahr hinweg aus, machen gemeinsam die Hopfenfahrt und die Bonitierung, sprechen über Wetter, Qualität und Menge. Wir arbeiten auch an neuen Sorten, erneuern die Stöcke – das ist ein sehr partnerschaftliches Zusammenarbeiten. Es ist ein ständiges Miteinander, nicht nur eine Anlieferung einmal im Jahr“, erzählt Braumeister Zotter.

## GÄRRESTE UND LOGISTIK

Neben den Biertreibern rücken auch Gärreste stärker in den Fokus. Im Rahmen des Forschungsprojekts „Circular Food“ arbeiten Partner wie u. a. AEE Intec, die BOKU, die Landwirtschaftskammer Steiermark und Frutura mit der Brauerei Göss zusammen. Dabei werden die Reststoffe getrennt und als Dünger getestet – rund 50 m<sup>3</sup> Flüssigphase konnten bereits gewonnen und zu einem biozertifizierten Flüssigdünger weiterentwickelt werden<sup>12</sup>. „Der Gärrest ist eine wertvolle Stickstoffquelle. Da wäre es schade, ihn nur zu entsorgen. Wir arbeiten daran, ihn im Sinne der Kreislaufwirtschaft wieder einzusetzen“, so

Zotter. Auch in der Logistik bewegt sich viel. „Unser Ziel ist es, Transporte zwischen unseren Lagern künftig stärker mit E-LKWs abzuwickeln. Direkt am Standort stehen E-Ladestationen zur Verfügung, an denen auch große LKWs mit 30 Paletten geladen werden können“, sagt Zotter. Seit Jänner 2025 sind in der Steiermark acht vollelektrische LKWs unterwegs – auf Routen zwischen Göss, Puntigam und dem Logistikzentrum Hub Süd in Wundschuh<sup>13</sup>.

## VERANTWORTUNG FÜR MITARBEITER:INNEN

Ein wichtiger Teil von Verantwortung in Göss gilt den Menschen, die hier arbeiten. Transparenz und Austausch spielen dabei eine zentrale Rolle. „Wir haben eine regelmäßige, anonyme Mitarbeiterbefragung, worin uns die Mitarbeitenden ehrlich bewerten – das bringt uns viel. Wir machen regelmäßige Veranstaltungen, Team Talks, wo wir über aktuelle Themen und Herausforderungen sprechen und die Leute ins Boot holen“, sagt Zotter. Dazu gehört auch, dass Vorschläge aus den Teams in Verbesserungsprozesse integriert werden. So werden neue Ideen gemeinsam entwickelt und vorangetrieben. Weiterbildung, Sicherheit am Arbeitsplatz und ein respektvolles Miteinander sind feste Bestandteile des Selbstverständnisses am Standort.

Zotter fasst es in einem Satz zusammen: „Gut, besser, gemeinsam – das trifft es eigentlich am besten. In Göss zeigt sich: Unsere Nachhaltigkeitsbemühungen sind Teamarbeit. Ohne das Engagement und die Ideen der Mitarbeiter:innen wären die Erfolge nicht möglich.“

## BIERKULTUR ALS DNA

Am Ende wird Zotter persönlich: „Bierkultur ist ein Teil unserer Gesellschaft. Nach der Arbeit gemeinsam auf ein Bier zu gehen, ins Gasthaus zu schauen – das gehört einfach zu unserer DNA. Dieses Lebensgefühl ist untrennbar mit unserer Region verbunden: Wir haben das Glück, in Österreich auf eine große Sortenvielfalt und hervorragende Biere aus heimischer Brautradition zurückgreifen zu können. Damit sind wir nicht nur ein Land mit einer der höchsten Bierkulturen, sondern auch mit einer tiefen regionalen Verwurzelung.“



© Matthias Witzany



## Nachhaltigkeit in DER BIERPRODUKTION

MARKET Studie 2025

- 36 %** IST DIE EINHALTUNG VON UMWELTSCHUTZAUFLAGEN WICHTIG
- 31 %** LEGEN WERT AUF ENERGIESPARENDE PRODUKTIONSANLAGEN
- 30 %** ACHTEN AUF DIE EINSPARUNG VON WASSER

7: [https://www.goesser.at/gemeinsam-wertvolles-bewahren/?utm\\_](https://www.goesser.at/gemeinsam-wertvolles-bewahren/?utm_)  
8: HEINEKEN ist Mitglied der Science Based Targets Initiative (SBTi)  
9: Gösser braut mit 100 % österreichischen Rohstoffen, ausgenommen folgender Sorten: Gösser NaturRadler, Stiftsbräu und Stifts-Zwickl dunkel, Nachhaltigkeit | Gösser  
10: [https://www.goesser.at/?utm\\_](https://www.goesser.at/?utm_)  
11: [https://biostoff.goesser.at/?utm\\_](https://biostoff.goesser.at/?utm_)  
12: [https://www.aee.at/126-zeitschrift/zeitschriften/2025-01-leben-im-klimawandel/1586-hochwertige-produkte-aus-reststoffen-der-lebensmittelindustrie/?utm\\_](https://www.aee.at/126-zeitschrift/zeitschriften/2025-01-leben-im-klimawandel/1586-hochwertige-produkte-aus-reststoffen-der-lebensmittelindustrie/?utm_)  
13: <https://presse.brauunion.at/news-brau-union-und-einride-treiben-gemeinsam-die-elektrifizierung-des-speditionsverkehrs-des-brauereiuunternehmens-in-oesterreich-voor?id=215134&menuid=882&l=deutsch>





Wenn Verantwortung vorfährt:  
Ein E-LKW beliefert die Luftburg  
im Wiener Prater mit Bio-Bier.

© WK Wien/ Florian Wieser

## Verantwortung genießen – Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater

- Ein warmer Sommertag im Prater. Zwischen bunten Fahrgeschäften, dem Duft von Zuckerwatte und dem Stimmengewirr der Besucher:innen rollt lautlos ein E-LKW durch die Alleen. Sein Inhalt? Bierqualität vom Feinsten. Sein Ziel: das Restaurant die Luftburg – Kolarik im Prater. Hier, wo 1.200 Menschen Platz finden, wird Bio-Qualität serviert – auf dem Teller und im Glas. Wir treffen Paul Kolarik, Geschäftsführer und Eigentümer der Luftburg, zum Gespräch.

### BIO OHNE KOMPROMISSE

„Wir haben 2018 begonnen, uns intensiv mit biologischer Qualität auseinanderzusetzen, und schnell erkannt: Bio geht nicht ein bisschen – Bio muss man durchziehen“, erzählt Paul Kolarik. 2018 ließ seine Mutter, Elisabeth Kolarik, die Luftburg erstmals biozertifizieren. Von Anfang an stand fest: Eine halbherzige

Lösung kommt nicht infrage. Pfeffer, Milchprodukte, Fleisch, Getränke – alles wurde konsequent auf Bio umgestellt. 2021 war Umstellung auf 100 % Bio geschafft: Mit 1.200 Sitzplätzen gilt die Luftburg seither als größtes vollzertifiziertes Bio-Restaurant der Welt. Die Coronazeit, so erzählt Kolarik, habe das Konzept paradoxerweise beschleunigt. Die Zwangspause wurde genutzt, um Prozesse zu optimieren, Lieferanten zu suchen, Partnerschaften zu festigen. „Viele Gäste haben es erst nach und nach gemerkt – andere sofort. Aber am Ende war die Resonanz überwältigend positiv.“

### DAS ERSTE BIO-BIER IM PRATER

Eine Schlüsselszene dieser Entwicklung fand zwischen Lockdowns statt. „Wir haben gesagt: Unser wunderbarer Biergarten braucht natürlich auch Bio-Biersorten.“ Kurz darauf stand Wolfgang Schininger von der Brau Union mit einem Sechsertragerl in der Baustelle. Gemeinsam probierten sie – und fanden rasch Bio-Biere, die auch zur Philosophie der Luftburg passen.

„Das war total unkompliziert – von der ersten Verkostung bis zum Liefervertrag. Mit dem Aufsperrern im Mai 2021 konnten wir Bio-Bier anbieten. Und das ist bis heute ein gemeinsamer Erfolgsmoment“, erzählt Kolarik. Heute gibt es in der Luftburg eine regelrechte Bio-Bierreise durch Österreich: vom Gösser Biostoff bis zum Schladminger BioZwickl und Schneeweißen – alle in Bio-Qualität. Dazu regionale Spezialitäten, alkoholfreie Varianten und selbstgemachte Limonaden.

### TRENDS IM KONSUM

Im Biergarten spürt man, wie sich das Trinkverhalten verändert hat. „Früher ging's oft um Quantität – heute klar um Qualität“, sagt Kolarik. Runden, die sich früher „so viel wie geht“ bestellten, seien seltener geworden. Stattdessen greifen die Gäste bewusster zu, probieren Radler oder alkoholfreie Biere. „Ich glaube, das ist das nächste große Ding. Wir würden uns über eine alkoholfreie Variante von Biostoff freuen.“ Die Luftburg reagiert darauf mit Vielfalt: Familien finden genauso ihr Glas wie Tourist:innen aus aller Welt. Das Motto bleibt: Genuss, aber bewusst.

### UMSTIEG AUF ERNEUERBARE ENERGIEN

Das Thema hört nicht im Biergarten auf. 2023 investierte die Luftburg in eine riesige Photovoltaikanlage, eine Grundwasserwärmepumpe und wurde komplett frei von fossiler Energie. Passend dazu kam die Brau Union mit einem E-LKW ins Spiel, der heute die Luftburg aus dem Lager in Schwechat mit Bier und Getränken beliefert.

Dass das Fahrzeug mit E-Antrieb im Prater einrollt, und damit auch im Bereich der Logistik CO<sub>2</sub>-Emissionen eingespart werden können, freut den Gastronomen: „Wir wollen keine Insellösungen, sondern ein System, in das alle Glieder der Kette einzahlen“, sagt Kolarik. „So entsteht für uns echte Nachhaltigkeit.“



## VERANTWORTUNG HEISST AUCH: SOZIALE GERECHTIGKEIT

Verantwortung ist für Kolarik auch im sozialen Bereich ein Thema und betrifft auch den Umgang mit den Menschen, die in der Luftburg arbeiten. Ein Beispiel: 2024 eröffnete Kolarik einen Andachtsraum – ein Rückzugsort für Mitarbeiter:innen, die beten oder ein paar Minuten Stille brauchen. „Menschen verbringen so viel Zeit in der Arbeit – sie sollen sich wohlfühlen und gerne herkommen.“ Kurzum bedeutet Verantwortung für ihn, nicht nur Gästen höchste Qualität zu bieten, sondern auch Mitarbeiter:innen ein Umfeld, in dem Vielfalt und Wohlbefinden selbstverständlich sind.

## BIERKULTUR BLEIBT ANALOG

Und was bedeutet Bierkultur für Paul Kolarik persönlich im Kontext von Verantwortung? Hier muss der Luftburg-Eigentümer nicht lange überlegen: „Wenn der Kellner ein Bier serviert, sieht man sofort ein Strahlen. Bier ist Geselligkeit pur – von der Freundesrunde bis zum Vertragsabschluss. Das war immer so, und das wünsche ich mir auch für die Zukunft.“ Bierkultur, so seine Hoffnung, soll bleiben, was sie immer war: ein Ritual des Zusammenkommens. Menschen, die am Tisch sitzen, reden, feiern. Digitalisierung hin oder her – Bier steht für Nähe und Geselligkeit. „Wenn etwas dazukommen darf, dann mehr Bio, mehr Vielfalt. Aber im Kern soll es bleiben, wie es ist: ein Genussmittel, das Menschen verbindet.“

## MODELL MIT STRAHLEKRAFT

Die Partnerschaft zwischen Luftburg und seinen Lieferanten, wie etwa der Brau Union, zeigt für Kolarik, wie Verantwortung heute gelebt werden kann: nicht als Pflicht, sondern als Freude. Vom Bio-Schnitzel bis zum Bio-Bier, vom Andachtsraum bis zum E-LKW. Im Prater, wo seit jeher die Menschen zusammenkommen, entsteht mit der Luftburg ein Modell, das weit über Wien hinauswirkt: Nachhaltigkeit als Erlebnis – genussvoll, partnerschaftlich und zukunftsweisend.



V.l.n.r.: Harald Raidl (Supply Chain Director der Brau Union), Paul Kolarik (Geschäftsführung Luftburg), Dominic Schmid (Obmann der Sparte Tourismus und Freizeit in der Wirtschaftskammer Wien)

© WK Wien/ Florian Wiese

## „Genuss, der Freude macht – und Zukunft hat.“

### ■ PAUL KOLARIK

Paul Kolarik (geb. 1984) führt seit 2020 den Familienbetrieb, die Kolarik im Prater GmbH, in zweiter Generation. Mit seiner kompromisslosen Vision hat er die Luftburg zum größten vollzertifizierten Bio-Restaurant der Welt gemacht.

2018 ließ seine Mutter, Elisabeth Kolarik, den Betrieb erstmals biozertifizieren und stellte 2019 Küche und 2021 Schank konsequent auf 100 % Bio um – vom Pfefferkorn bis zum Bier. Unter seiner Leitung entstanden neue Partnerschaften, etwa mit der Brau Union Österreich.

Sein Verständnis von Verantwortung geht hinsichtlich nachhaltige Gastronomie in Österreich über Ökologie hinaus: Mit sozialen Initiativen – von Mitarbeiter:innenräumen bis zu Andachtsorten – schafft er auch intern ein Umfeld, das Vielfalt und Wertschätzung lebt. Sein Motto: Genuss, der Freude macht – und Zukunft hat.

MENSCHEN + VERANTWORTUNG

## Konsum & VERANTWORTUNG

MARKET Studie 2025

45 %

VERANTWORTUNGSBEWUSSTSEIN BEIM ALKOHOLKONSUM IST GESTIEGEN

### HAUPTGRÜNDE SIND:

45 %

GESUNDHEIT

45 %

VERLUST VON „COOLNESS“

45 %

STRENGERE KONTROLLEN IM STRASSENVERKEHR

84 %

ACHTEN AUF MASS UND ZIEL



© Philipp Liparski



# Hello, it is mehrweg!

- Darf ich mich vorstellen? Ich bin rund 27 Zentimeter groß, schlank – und ständig in Bewegung. Na, erraten? Richtig, ich bin eine Flasche. Eine ziemlich coole und kluge Bierflasche. Als Haltungsträgerin stehe ich für Kreislauf, Innovation und gelebte Verantwortung. Mein Lebenszyklus beginnt mit einem leisen Rattern: dem gleichmäßigen Takt einer der modernsten Mehrwegabfüllanlagen Europas – bei Puntigam in Graz.



1

## ZURÜCK IM BLAUEN ZUHAUSE

Zurück von meiner letzten Station werde ich in meiner blauen Kiste gesammelt, zusammen mit meinen Flaschenfreunden. Wir kehren aus Genussmomenten in Gasthäusern, Supermärkten, Grillfesten und Biergärten zurück in die Brauerei. Hier beginnt mein Kreislauf von Neuem.



## SAUBER MIT KÖPFCHEN

In der neuen Flaschenwaschmaschine bekomme ich ein Frischebad – gespeist von einer Wärmepumpe, betrieben mit erneuerbarer Energie. Das spart jedes Jahr rund 640 Tonnen CO<sub>2</sub> und zeigt: Nachhaltigkeit ist hier mehr als ein Wort.



## AUF HERZ UND GLAS GEPRÜFT

Bevor ich wieder befüllt werde, prüft mich der Flascheninspektor – mit blitzendem Licht und geschultem Blick. Kleinste Kratzer oder Beschädigungen? Dann geht's für mich ins Recycling. Bin ich einwandfrei, darf ich weiter.

3



27 CM

## MEINE BOTSCHAFT

Wenn du mich das nächste Mal in der Hand hältst, sieh mich nicht als Wegwerfartikel. Sieh mich als Teil eines Kreislaufs, der Klima, Ressourcen und Tradition schützt – und jeden Schluck mit gutem Gefühl verbindet. Denn jedes Mal, wenn ich den Weg zurück gehe, wird deutlich: Verantwortung kann man trinken.

7



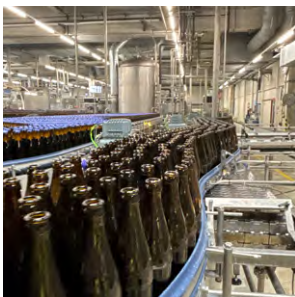
## ZURÜCK INS LEBEN

In der Kiste, sauber gestapelt, geht es in die Logistikhalle. Bald verlasse ich die Brauerei, um wieder Teil einer Gemeinschaft zu werden – bei Stammtischen, Festen, Abenden mit Freunden. Übrigens: Ich kann bis zu 50 Umläufe machen, bevor ich recycelt werde.



## ETIKETT DRAUF, KRONE DRAUF

Der Etikettierer gibt mir mein blaues Kleid zurück – Bauch-, Rücken- und Halsetikett. Danach verschließt mich ein Kronenkorken. Jetzt bin ich bereit für meinen nächsten Einsatz.



## HOCHPRÄZISES BEFÜLLEN

Mit modernster Technik werde ich millimetergenau gefüllt – vielleicht mit Puntigamer Märzen oder sogar Winterbier. Sauerstoff und Kohlensäuregehalt, Temperatur und Füllmenge stimmen auf den Punkt.

4

6

## MIT VOLLER KRAFT IN DIE ZUKUNFT

In der Brauerei Puntigam in Graz steht eine der modernsten Mehrwegabfüllanlagen Europas. Sie füllt 53.000 Flaschen pro Stunde – 3.000 mehr als ihre Vorgängerin, die nach 24 Jahren und über 3,16 Milliarden Flaschen ausgedient hatte. 2020 ging die neue Anlage in Betrieb, mitten in der Coronapandemie – ein Kraftakt für Braumeister Johannes Eregger und sein Team.

Pro Tag können über 1,2 Millionen Flaschen abgefüllt werden, wie Puntigamer Märzen oder die Saison-Spezialität Puntigamer Winterbier. Nicht nur durch Tempo, die Anlage überzeugt auch ökologisch: durch Energie- und Wassereinsparung. Die vollautomatische Linie wird von fünf Personen bedient. Der Flascheninspektor fotografiert jede einzelne Flasche und sortiert fehlerhafte Exemplare automatisch aus – etwa 1,5% werden so aus dem Kreislauf entfernt. Die Linie läuft fünf Tage die Woche rund um die Uhr, unterbrochen nur von einer sechsstündigen Reinigung am Mittwoch.

## Mehrweg IN ZAHLEN

MARKET Studie 2025

**62 %** der Österreicher:innen kaufen Bier lieber in Mehrwegflaschen

**31 %** der Konsument:innen haben durch die neue 0,33l-Mehrwegflasche ihr Kaufverhalten geändert, viele greifen nun öfter zu Mehrweg.

Besonders jüngere Konsument:innen bis 39 Jahre haben die neue 0,33l-Mehrwegflasche schnell angenommen.

MENSCHEN + VERANTWORTUNG



CONRAD SEIDL ■ „BIERPAPST“

*„Die österreichische Bierkultur hat etwas Egalitäres – da finden rasch alle Schichten zusammen. Bierkultur bedeutet für mich, dass die Vielfalt von Biersorten Gesprächsstoff liefert und immer wieder neue Erlebnisse schafft.“*

GERHARD AMMERER ■ HISTORIKER, UNIVERSITÄT SALZBURG

„Für mich persönlich bedeutet Bierkultur: ein gutes, charaktervolles Bier in gepflegter Umgebung und in guter Gesellschaft zu genießen. Nicht vor dem Fernseher mit Chips, sondern im Gespräch, in geselliger Runde. Bierkultur ist mehr als das Getränk – sie ist eine soziale Praxis.“

JUDITH LUTZ ■ SOZIOLOGIN

„Wenn wir wissen, dass gelingende Beziehungen der Schlüssel zu Lebensqualität sind, sollten wir Orte, die spontane und echte Beziehungen ermöglichen, stärken – manchmal beginnt das mit einem geteilten Bier.“

KONRAD & SUSI HALL, BAYERN ■ MUSIKER:INNEN IN ZIPF

*„Es ist eine klasse Atmosphäre, wenn man hier spielt – genau das ist Bierkultur für uns. Wir spielen gerne auch die älteren, traditionellen Lieder, die man seltener hört. Unser Stil passt gut dazu, weil er das Traditionelle mit dem heutigen Lebensgefühl verbindet. Und das Besondere an uns ist: Wir spielen in vier Generationen, das macht die Gemeinschaft noch stärker.“*

MICHAEL ZOTTER ■ BRAUMEISTER BRAUEREI GÖSS

„Bierkultur ist Teil unserer Gesellschaft. Nach der Arbeit gemeinsam ins Wirtshaus zu gehen und ein Bier zu trinken, gehört zu unserer DNA. Wir haben das Glück einer großen Sortenvielfalt und hervorragender Biere – Österreich ist für mich das Land mit der höchsten Bierkultur.“

BI  
GEFLÜ

Was bede  
*Bier*



MARTIN SIMION ■ BRAUMEISTER, LINZER BIER

„Bier ist für mich mehr als ein Getränk. Es ist Kultur, Handwerk – und ein Lebensgefühl. Neben Malz und Hopfen sorgen die fleißigen Einzeller – mit ihrer fast unüberschaubaren Vielfalt an Stämmen, Aromen und Gärungseigenschaften – für echte Geschmacksvielfalt im Bier.“

# ER J S T E R utet kultur für dich?

- Was bedeutet Bierkultur? Die Antworten darauf sind so vielfältig wie die Menschen, die Bier genießen. Vom Historiker über die Braumeister bis hin zu den Gästen im Biergarten – alle verbinden mit Bier mehr als nur ein Getränk. Es geht um Gemeinschaft, Verantwortung, Tradition und Lebensgefühl. In Malz & Menschen kommen sie zu Wort – und zeigen, wie lebendig Bierkultur in Österreich ist.

GÄSTE ■ BEIM KELLERBIER-ABEND IN ZIPF

„Ein lässiger Biergarten in guter Gesellschaft – das ist für uns Bierkultur. Schon als Jugendlicher haben wir das Kellerbier richtig zelebriert. Da war immer viel los, das war eigentlich unser erstes Fortgehen. Mit 16 sind wir sogar mit dem Zug aus den Winzergegenden extra nach Zipf gefahren, nur um dabei zu sein. Das gehörte einfach dazu – und tut es auch heute noch.“

PAUL KOLARIK ■ LUFTBURG, WIEN

*„Bier ist Geselligkeit pur – von der Freundesrunde bis zum Vertragsabschluss. Das war immer so, und das wünsche ich mir auch für die Zukunft. Bierkultur soll bleiben, was sie immer war: ein Ritual des Zusammenkommens. Menschen, die am Tisch sitzen, reden, feiern.“*

MARKUS BIRNLEITNER ■ REGIONALER VERKAUFSDIRECTOR ZIPF

„Bierkultur ist mehr als der Genuss eines guten Biers. Es geht um Tradition, Handwerk, Menschen. Ob beim Treffen mit Freunden, bei Festen oder im Alltag, Bier bringt Menschen zusammen. Und genau das macht Bierkultur für mich aus: dieses Miteinander, das Bewusstsein für Qualität und Herkunft, und der Stolz auf das, was wir in Österreich schaffen.“

BIERKULTUR





Martin Simion

# VON Aromahopfen BIS Zwicklbier

- Wer mit Martin Simion, Diplom-Braumeister bei Linzer Bier, spricht, merkt schnell: Bier ist für ihn mehr als ein Getränk. Es ist Kultur, Handwerk – und ein Lebensgefühl. Er kennt nicht nur die technischen Prozesse rund um das Bierbrauen, sondern auch die Feinheiten der Sprache rund ums Bier. Gemeinsam mit ihm werfen wir einen Blick auf Begriffe, die in der Welt des Bieres dazugehören – vom klassischen Märzen bis zum modernen IPA, von der Hefe bis zur Gärung.

## A ANSTELLEN

Der Moment, in dem die Hefe der gekühlten Würze zugegeben wird. Ab hier beginnt die alkoholische Gärung.

## AROMAHOPFEN

Hopfensorten, die nicht wegen ihrer Bitterstoffe, sondern wegen ihrer feinen Aromen verwendet werden – etwa Zitrus, Tropenfrucht oder Kräuter. Unverzichtbar in modernen Bieren wie Pale Ale oder IPA.

## B BOCKBIER

Starkbier mit hoher Stammwürze (mind. 16 °Plato) und ca. 6,5–7,5 % Alkohol. Heute beliebt als saisonale Spezialität mit malziger Fülle und kräftigem Körper.

## C CRAFT BEER

*„Craft Beer hat weltweit für Vielfalt und mutige, neue Biere gesorgt – ausgehend von den USA, wo es damals nur wenige spannende Biere von Großbrauereien gab. Die rebellischen Garagen-Brauer von einst sind heute selbst internationale Player mit teils über einer Million Hektoliter Ausstoß.“*

Martin Simion

## D DEKOKTION

Maischverfahren, bei dem ein Teil der Maische aufgekocht und zurückgeführt wird – für mehr Malzaroma.

## E EINMAISCHEN

Geschrotetes Malz wird mit Wasser vermischt – ein wichtiger Schritt zur Umwandlung von Stärke in Zucker.

## G GÄRUNG

Herzstück des Brauprozesses: Hefe wandelt Zucker in Alkohol, Kohlensäure und Aromen – und gibt dem Bier seinen Charakter.

## H HEFE

*„Neben Malz und Hopfen sorgen die fleißigen Einzeller – mit ihrer fast unüberschaubaren Vielfalt an Stämmen, Aromen und Gärungseigenschaften – für echte Geschmacksvielfalt im Bier.“*

Martin Simion

## I IPA (INDIA PALE ALE)

*„Ein mythenumwobener Bierstil: Angeblich fürs britische Empire gebraut und extra stark gehopft, um die Reise nach Indien zu überstehen – ob's stimmt, weiß keiner so genau. Aber die Story ist genial.“*

Martin Simion

## K KRÄUSEN

Schaumbildung während der Hauptgärung – Zeichen einer aktiven und gesunden Hefe.

## L LÄUTERN

*„Beim Läutern trennen wir die flüssige Würze vom Treber – die Würze wird später zu Bier, der Treber wird als wertvolles Viehfutter Teil der Landwirtschaft. Ein Prozess mit Geschmack und Sinn.“*

Martin Simion

## M MÄRZEN

Der beliebteste Bierstil Österreichs. Untergärig, ausgewogen, leicht malzbetont, ca. 5 % Alkohol.

## N NACHGÄRUNG

Zweite Gärphase in Lagertank oder Flasche – für Reife, Kohlensäure und Haltbarkeit.

## O OBERGÄRIG

Gärung bei ~15–25 °C. Die Hefe steigt an die Oberfläche – typisch für Weizen, Pale Ale & Co.

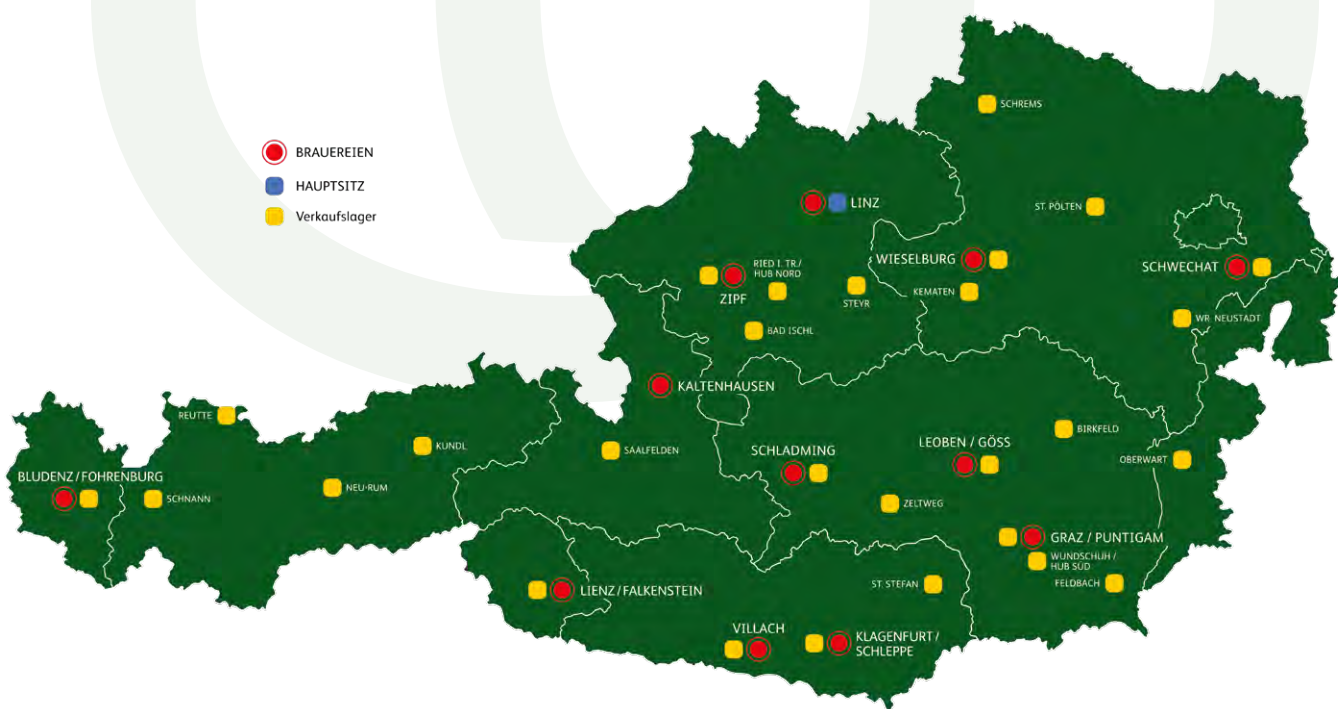
## Z ZWICKLBIER

*„Zwicklbier ist unfiltriert, naturtrüb und schmeckt wie frisch aus dem Lagertank gezapft – auch wenn das selten passiert. Weich, hefetrüb und ursprünglich: Biergenuss mit authentischem Charakter.“*

Martin Simion

# UNSERE STANDORTE.

In ganz *Österreich*  
regional verankert.



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: Ute Kliemstein (ab 1.1.2026), [ute.kliemstein@brauunion.com](mailto:ute.kliemstein@brauunion.com) Projektleitung: Ruth Manzenreiter MA Redaktion: Mag. Katharina Anna Ecker  
 Realisierung: upart Werbung und Kommunikation GmbH Verlagsort: 4040 Linz, Österreich Druck: Print-Sport Handels GmbH & CoKG, Ared Straße 11/4A, 2544 Leobersdorf

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.



**Vielfalt. Qualität. Verantwortung. Gemeinschaft.** Bierkultur ist mehr als Braukunst:  
Sie ist Haltung, Anspruch und ein Band zwischen Menschen.

***Das ist unser Bier.***

STARK IN DER VIELFALT.

**Klar im Anspruch.**

---

BLUDENZ

LIENZ

KALTENHAUSEN

ZIPF

VILLACH

SCHLADMING

LINZ

KLAGENFURT

GÖSS

WIESELBURG

GRAZ

SCHWECHAT

**BRAUNION**  
ÖSTERREICH

BRAU UNION Österreich AG Poschacherstraße 35, 4020 Linz. [www.brauunion.at](http://www.brauunion.at)  
Telefonnummer: +43(0) 732 6979-0 E-Mail: [office@brauunion.com](mailto:office@brauunion.com)