



PRIVATBRAUEREI ZWETTL MIT REKORDERGEBNIS 2019

- **Umsatz um rund eine Million Euro auf 25,8 Mio. gesteigert - Plus von 3,8 Prozent**
- **211.800 Hektoliter Gesamtausstoß Getränke**
- **Regionalität und Nachhaltigkeit im Fokus: Mehrweganteil liegt bei 95 Prozent**
- **Ausblick 2020: Bierwerkstatt Weitra neu, nachhaltiges B(r)auen**

(Zwettl, am 13.1.2020) Die Waldviertler Privatbrauerei Zwettl und die zum Unternehmensverbund gehörige Bierwerkstatt Weitra blicken auf das erfolgreichste Wirtschaftsjahr der Unternehmensgeschichte zurück: Sowohl umsatz- als auch mengenmäßig verzeichnet der Familienbetrieb ein schönes Wachstum. Insgesamt wurden 25,8 Millionen Euro umgesetzt (plus 3,8 Prozent), der Gesamtabsatz an Getränken lag bei 211.800 Hektolitern (plus 1.300 HL), davon 194.400 Hektoliter Bier. „Obwohl wir Rekorden nicht hinterherjagen, freut uns der Erfolg des Vorjahres naturgemäß sehr“, so Mag. Karl Schwarz, Geschäftsführer und Inhaber. Der aktuelle Trend zu Produkten, die eine „klare Handschrift“ aufweisen und sich vom Mainstream abheben, kommt den Waldviertlern entgegen. Dass Waldviertler Biere aus den Brauereien in Zwettl und Weitra vor allem in der Gastronomie über dem Branchenschnitt zulegen, liegt nach Meinung von Karl Schwarz unter anderem daran, dass „wir immer schon Wert auf regionale Identität gelegt haben“. Dabei will die von der Familie geführte Brauerei „primär nicht aktiv wachsen, sondern vielmehr in einer gesunden Struktur Stabilität und Wertschöpfung für weitere Generationen sichern“, so Schwarz. Die Strahlkraft von Zwettler reicht dabei weit über die Landesgrenzen hinaus: Wien ist nach wie vor der wichtigste Zielmarkt für die Biere der Waldviertler Brauerei. Um die große Nachfrage bedienen zu können, sucht Zwettler weitere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und hat auch 2019 personenseitig wieder aufgestockt.

Diversität als Wachstumsfaktor

Der Erfolg des Vorjahres hat „viele Väter“: Wesentliche Erfolgstreiber waren im Heimatbundesland Niederösterreich die Hauptsorte Zwettler Export Lager; überregional das Premiumpils Zwettler Saphir, das in der Gastronomie erhältliche Zwettler Pils Classic sowie Weitra Das Helle aus der gleichnamigen Bierwerkstatt. Aufgrund der Großbaustelle in Weitra – wo 2019 technisch „kein Stein auf dem anderen blieb“ – wurde der Verkauf nicht aktiv forciert, dennoch wurden um über 800 Hektoliter – das sind umgerechnet 240.000 Seidel Bier – mehr Weitra-Bier als im Vorjahr abgesetzt. „Das entspricht einem Mengenplus von sechs Prozent“, ist Schwarz zufrieden. Das gleichfalls aus Weitra stammende Bio-Bier „Hadmar“ hält darüber hinaus stolze 12 Prozent am nationalen Marktanteil bei Bio-Bieren



– bei überwiegend punktueller Verfügbarkeit im Handel. Damit ist bereits mehr als ein Drittel des Ausstoßes der Bierwerkstatt biologisch.

Auch die alkoholfreien, regionalen Getränke aus dem Hause Zwettler treffen den Geschmack der Konsumenten: So wurde das beliebte Sortiment KORL und MITZI um einen naturtrüben Apfelsaft gespritzt namens SCHURLI erweitert. Die Limonaden werden – natürlich, möchte man fast sagen – in umweltfreundliche, nachhaltige 0,5-Liter-Glas-Mehrwegflaschen gefüllt und vorwiegend im regionalen Handel, bei Gastronomen und Veranstaltungen vertrieben. Im Vorjahr wurden insgesamt 1.240.000 Flaschen Limonaden abgefüllt¹, Tendenz steigend. Die Flaschen der Eigenlimonaden werden in der Brauerei gereinigt und wieder befüllt, gesammelt werden sie ganz praktisch in den klassischen Zwettler-Bierkisten.

Bier aus dem Waldviertel: Genuss aus einem der letzten Öko-Gebiete des Landes

Gerade Bier ist untrennbar mit seiner Herkunft verbunden – der Trend geht abseits von Angebotskäufen eindeutig in Richtung authentische, regionale und ursprüngliche Lebensmittel. „Lebensmittel befriedigen nicht nur Bedürfnisse, sie sind immer öfter auch Teil des Lebensstils“, weiß Karl Schwarz. Besonders jüngere Konsumenten entscheiden sich für Marken aufgrund von Emotionen und neuer Werte. Bei Zwettler Bier und Weitra Bräu fühlen sich all jene wohl, die „regional statt global konsumieren wollen.“ „Das Gute des Waldviertels schmeckt man bei jedem Schluck Bier aus unserem Haus“, so Schwarz. „Daher ist das Waldviertel mit seiner intakten Natur für uns absolut schützenswert.“ Entsprechend hoch sind das Engagement und die Energie, die die Brauer gemeinsam mit den lokalen Hopfen- und Gerstenbauern in die Rohstoff-Absicherung investieren. „Der Klimawandel ist auch bei uns im Waldviertel spürbar: Wir müssen daher verstärkt an Alternativen zur Sommerbraugerste arbeiten und weitere Hopfengärten in guten Lagen aussetzen“, so Schwarz.

Ökonomie und Ökologie gehen Hand in Hand

Dass wirtschaftlicher Erfolg nicht zulasten der Umwelt gehen muss, beweist Zwettler eindrücklich: Wertschöpfung aus der Region für die Region ist bei der Privatbrauerei Zwettl gelebtes Leitbild. Dank der langjährigen, intensiven Kooperation mit der Erzeugergemeinschaft Edelkorn, die Landwirte der Region vereint, kann Zwettler den Großteil seines Bedarfs an Braugerste „vor der Haustüre decken“. Mehr als hundert Landwirte bauen auf rund 500 Hektar im Rahmen von „de-facto-Vertragslandwirtschaft“ für die Traditionsbrauerei Sommergerste an und lieferten im vergangenen Jahr 1.600 Tonnen Waldviertler Braugerste der Sorte ESMA an die Privatbrauerei Zwettl. Auch der Hopfen ist „ein echter Waldviertler“ – und gedeiht im Waldviertler Reizklima optimal. Sechs Bauernfamilien ernten auf 14 Hektar Hopfen, teilen sich insgesamt vier Darren und bringen Jahr für Jahr rund 20.000 Kilogramm Hopfen ein – seit Kooperationsstart mit der Privatbrauerei sind das beeindruckende 600.000 Kilogramm. Trotz der Wetterkapriolen und des wenigen Regens war die

¹ Davon 580.000 Flaschen des Lizenzproduktes Frucade



Ernte 2019 sowohl qualitativ als auch quantitativ gut. 2019 wurde ein neuer, zusätzlicher Hopfengarten ausgesetzt.

Regionalität und Nachhaltigkeit als Schlüssel zum Erfolg

Auch das Wasser für Zwettler sprudelt aus regionalen Quellen. Um auf diesen wertvollen Rohstoff langfristig aufmerksam zu machen, setzt Zwettler seine Partnerschaft mit dem Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus fort und wird den Neptun-Wasserpreis auch 2021 wieder federführend unterstützen. Selbst die Bautätigkeiten der Brauerei sind von Nachhaltigkeit geprägt: So entsteht auf der betriebseigenen Lagerhalle eine große Photovoltaik-Anlage, die das Unternehmen mit Öko-Strom versorgen wird. „Wir fühlen uns einerseits der Region und ihren Bauern wie andererseits unseren Kunden und Konsumenten verpflichtet, die exakt den regionstypischen Geschmack des Waldviertels bei jedem Zwettler Bier schätzen“, erklärt Karl Schwarz. Dass seine Produkte als „Botschafter des Waldviertels gelten“, freut ihn sehr.

Intensivierung der regionalen Partnerschaften: „Land-Partie“ Bier und Kunst am Bierdeckel

Auch abseits der regionalen Rohstoffe wurden Partnerschaften intensiviert, unter anderem jene mit der Niederösterreichischen Wirthauskultur. Im Vorjahr wurde unter dem Motto „Wir brauen uns was“ ein eigenes Bier nach Wünschen der Wirte bei Zwettler eingebracht: Die „Land-Partie“ wurde exklusiv bei teilnehmenden Wirtshauskultur-Wirten in Fass und Glas ausgeschenkt und kam bei Gästen sehr gut an – Fortsetzung folgt. Auch die 23. Auflage der „Kunst am Bierdeckel“-Edition stand ganz im Zeichen der Verbundenheit zu Niederösterreich und wurde 2019 im Zuge eines Realprojekts der New Design University St. Pölten umgesetzt – die eingereichten Entwürfe stammten allesamt von Grafikdesign Studierenden. Die acht verschiedenen Sieger-Motive – die in millionenfacher Auflage bei vielen Zwettler-Gastronomiepartnern aufliegen – widmen sich regionstypischem Handwerk im nördlichen Niederösterreich. Diese sinnstiftende Kooperation entstand gemeinsam mit dem Waldviertel Tourismus.

Ausblick auf 2020

Bierwerkstatt Weitra: Modernste Technik trifft auf traditionelles Brauhandwerk

Auch für heuer hat die Privatbrauerei Zwettl einiges vor. So wird die 3,5 Millionen Euro teure Modernisierung der Bierwerkstatt Weitra 2020 abgeschlossen und die runderneuerte Manufaktur im Sommer wieder in Normalbetrieb gehen. Mit diesem Investment wurden nunmehr alle Anlagen auf modernsten Stand gebracht und die Kapazität der Bierwerkstatt nahezu verdoppelt, wobei die wertvolle handwerkliche Tradition der offenen Gärung selbstredend erhalten bleibt. „Aufgrund der Komplexität und des unbedingt notwendigen Wissens der Mitarbeiter gerät diese bewährte Methode zunehmend in Vergessenheit. Wir gehen hier zweifelsohne den komplizierteren, aufwendigeren Weg, werden aber mit außergewöhnlichen Bieren belohnt“, so Karl Schwarz, dem das Handwerk am Herzen liegt und der Tradition bewahren möchte. In Vorfreude auf das 2021 anstehende 700-Jahr Jubiläum Weitras



als älteste Braustadt Österreichs wird ein neues Spezialbier, das hauptsächlich in Gastronomiebetrieben ausgeschenkt werden wird, präsentiert. Nicht nur der Inhalt, auch das Gebinde ist „etwas ganz Besonderes“: So werden die Biere im Fass sowie in schön gestalteten exklusiven 0,33 Liter Glas-Mehrwegflaschen und neuen Kisten angeboten. „Damit erreichen wir eine nahezu 100-prozentige Mehrweg-Quote in Weitra“, freut sich Schwarz.

„Es wird ein Wein sein“: Vinothek für die Region

2017 hat die Privatbrauerei Zwettl ihre Getränke-Kompetenz um jene im Bereich Wein durch die Übernahme von „Hauptsache Wein“, einem Weinfachhändler mit Schwerpunkt auf heimische und Bio-Weine, der regional und überregional tätig ist, erweitert. Dass sich die Sortimente „optimal ergänzen“ zeigt die Bilanz 2019: „Hauptsache Wein“ weist ein beeindruckendes Umsatzwachstum von 40 Prozent durch Ausbau bestehender aber auch durch Gewinnung neuer Kunden aus. Das hoch kompetente Team wird in der Ende des Vorjahres eröffneten Vinothek in Zwettl – die Endkonsumenten wie Geschäftspartnern offen steht – weitere positive Impulse setzen.

Über Zwettler:

Die Privatbrauerei Zwettl mit Sitz im nördlichen Niederösterreich wird als Familienunternehmen in der fünften Generation von der Brauerfamilie Karl Schwarz geführt. Die anspruchsvollen, regionstypischen Biere mit „Ecken und Kanten“ werden in der Gastronomie und im Handel vorwiegend im Osten Österreichs verkauft. Dank intensiver Kooperationen mit Landwirten stammen Hopfen und Gerste aus der Region, das Brauwasser sprudelt aus eigenen Quellen. Zwettler engagiert sich in der Region für Kunst und Kultur und ist Hauptsponsor des Neptun Wasserpreises für den Schutz des heimischen Wassers. Die Brauerei ist Mitglied der Interessensgemeinschaft „Die Freien Brauer“ sowie der heimischen „CulturBrauer“.

- Gründung der Privatbrauerei im Jahr 1708
- Bierausstoß 2019: 194.400 Hektoliter
- Umsatz 2019: 25,8 Mio. Euro
- Mitarbeiter: 123

Rückfragehinweis und Fotos:

Rudolf Damberger
Marketingleiter
Privatbrauerei Zwettl
T: +43/2822/500-0
M: +43/676/ 838 50 535
Mailto:rudolf.damberger@zwettler.at