



Waldviertel pur.

GERSTE AUS DEM WALDVIERTEL: 100 LANDWIRTE ERNTEN FÜR PRIVATBRAUEREI ZWETTL

- **„Immer schon“ Zutaten aus der Region für Zwettler Bier**
- **Regionalität, die man lebt**
- **Erstmals Winter- und Sommerbraugerste geerntet**
- **Klimawandel fordert Landwirte und Bierbrauer - Verantwortung übernehmen und Klima schonen**
- **Patente auf Leben schränken Möglichkeiten ein**

(Zwettl, am 12.8.2021) Regionale Produkte liegen bei Konsumentinnen und Konsumenten im Trend – daher setzen immer mehr Produzenten auf dieses Thema. „Wir verwenden immer schon – also seit mehr als 300 Jahren – Brauzutaten aus der Region. Nicht etwa, weil es gut für unser Marketing ist, sondern weil wir daran glauben, dass Beschaffungs- und Absatzmarkt ident und die gesamte Region Teil des Erfolges sein sollte. Nachhaltigkeit ist als Kernwert in unserer Unternehmenskultur fix verankert. Das ist mittlerweile nicht nur wirtschaftlich und moralisch ein Gebot der Stunde, sondern entspricht dem Wunsch der Konsumenten“, weiß Mag. Karl Schwarz, der die Brauerei Zwettl in der fünften Generation führt. Daher forciert die Waldviertler Traditionsbrauerei bewusst rot-weiß-rote Rohstoffe, verarbeitet so gut wie ausschließlich heimische Grundstoffe und betreibt de-facto-Vertragslandwirtschaft bei Braugerste und Hopfen. In diesen Tagen ernteten rund hundert Landwirte im Bezirk Waidhofen an der Thaya Gerste für Zwettler und dürfen sich im Zuge der Partnerschaft über einen „Waldviertel-Bonus“ freuen. Die Brauerei verarbeitet heuer rund 2.000 Tonnen Waldviertler Braugerste der Sorten Avus und Scala: Für ein Krügerl Bier benötigt man 100 Gramm Braugerste.

Herausforderung Klimawandel: Braufähige Gerste nötig

„Der Geschmack des Waldviertels bei jedem Schluck Bier“ – dafür sind die Bierspezialitäten aus der Privatbrauerei Zwettl weit über die Region hinaus bekannt. Damit das auch künftig gewährleistet werden kann, ist es immens wichtig, tragfähige Kooperationen mit der örtlichen Landwirtschaft einzugehen. So schließt die Brauerei langjährige Vereinbarungen mit gesicherter Abnahme der Ernte und zahlt einen „Waldviertel-Bonus“ für den begehrten Rohstoff. Neben der bewährten Partnerschaft mit der Erzeugergemeinschaft Edelkorn nimmt Zwettler ab dem kommenden Jahr auch bäuerliche Lieferbetriebe des Lagerhauses Gmünd-Vitis mit mehreren hundert Tonnen Braugerste in diese langjährige Kooperation auf.

Nördlichster Punkt Österreichs als Anbauggebiet für Gerste

Das Waldviertel wirbt „wo wir sind, ist oben“ – dennoch gehört es zu einer der südlichsten Regionen weltweit, in denen Braugerste angebaut werden kann. Der „hohe Norden Niederösterreichs“ zählt in Österreich zu den wichtigsten Anbaugenden für Sommer- und Winterbraugerste. Das zunehmend heiße und trockene Wetter setzt der Sommerbraugerste zu - hat sie doch nur wenige Monate Zeit, um sich vom Samenkorn zur erntereifen Pflanze zu



Waldviertel pur.

entwickeln. Fällt in dieser Zeit zu wenig Niederschlag, sinken die Erträge extrem, und die Gerste hat nicht die benötigte Braufähigkeit.

Alfred Sturm, Obmann der Erzeugergemeinschaft Edelkorn: „Unsere Mitglieder haben heuer erstmals sowohl Sommer- und Winterbraugerste für die Privatbrauerei Zwettl angebaut. Dieser Mix ermöglicht es den Bauern, gute Erträge zu erwirtschaften, sichert sie vor Ernteausfällen ab und bietet auch in der Fruchtfolge Vorteile.“

Zwettler denkt ökologisch

Die Waldviertler Privatbrauerei Zwettl und die zum Unternehmensverbund gehörige Bierwerkstatt Weitra fühlen sich seit jeher der Region im nördlichen Waldviertel, den Mitarbeitern und der Umwelt gegenüber verpflichtet. Dass wirtschaftlicher Erfolg nicht zulasten der Umwelt gehen muss, beweist Zwettler eindrücklich: Wertschöpfung aus der Region für die Region ist bei der Privatbrauerei Zwettl bereits seit langem 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“. Auch der Hopfen ist „ein echter Waldviertler“ – und gedeiht im Waldviertler Reizklima optimal. Sechs Bauernfamilien brachten im vergangenen Jahr mehr als 23.400 kg Hopfen ein. Das ausgezeichnete Brauwasser „sprudelt aus eigenen Quellen.“ Dass das Bier zum überwiegenden Teil in umweltfreundliche Glas-Mehrwegflaschen und Fässer abgefüllt wird, gehört auch zur Unternehmensphilosophie.

Patente der Braukonzerne „machen uns das Leben schwer“

All diesen Bemühungen regionaler Brauereien diametral entgegen steht ein unverständliches Urteil des europäischen Patentamtes: Große internationale Braukonzerne haben sich Patente auf Gerste und Bier eintragen lassen, Beschwerden von Umweltschützern sowie der CulturBrauer Österreichs - denen Zwettler angehört - wurden abgewiesen. Durch Patente auf Pflanzen und Tiere wird die Artenvielfalt und Ernährungssicherheit bedroht, da die Möglichkeiten für weitere Züchtungen eingeschränkt, dadurch Innovationen blockiert und kleine und mittelständische Züchter aus dem Markt gedrängt werden. „Wir sprechen uns klar gegen Patent auf Leben aus“, so Karl Schwarz. Er appelliert an die heimischen BiertrinkerInnen, sich bewusst zu informieren und weiß: „Jede Kaufentscheidung ist eine für oder gegen regionale Produzenten.“

Hintergrundinformation:

Sommerbraugerste wird von Februar bis April ausgesät und weist perfekte Braueigenschaften auf - leidet aber zunehmend unter fehlenden Niederschlägen. Wenn es zu wenig regnet, sinken die Erträge und die Proteinwerte steigen auf ein für Bierbrauer unbrauchbares Maß.

Winterbraugerste hat den Vorteil, dass sie bereits im Herbst des Vorjahres ausgesät wird - daher die feuchten Monate der kalten Jahreszeit ausnutzen kann und weniger stark auf Regen im Frühling angewiesen ist. Daher liegt der Fokus der Brauer darauf, auch Wintergerste einzusetzen.

Gleichzeitig und parallel arbeiten die Experten daran, Sommerbraugerstensorten, die weniger empfindlich sind, bereits im Herbst anzubauen.

Quelle: Verein „Land schafft Leben“ <https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/bier>



Waldviertel pur.

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 dem eigenständigen Geschmack 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“.

Rückfragehinweis und Fotos:

Rudolf Damberger

Marketingleiter

Privatbrauerei Zwettl

T: +43/2822/500-0

M: +43/676/ 838 50 535

Mailto:rudolf.damberger@zwettler.at