



## Privatbrauerei Zwettl trotz Corona-Krise

- **210.000 Hektoliter Gesamtausstoß**
- **Mehr als 160 Gastro-Schließtage als herber Rückschlag**
- **Verschiebung des Bierkonsums in „die eigenen vier Wände“**
- **Bierwerkstatt Weitra im Jubiläumsjahr erfolgreich**
- **Optimistischer Ausblick: Neue Produkte, neue Gastro-Partner und Verlängerung der „Wirtshauskultur“ Kooperation**

(Zwettl, am 5. Jänner 2022) „Wir mussten in unserer langjährigen Unternehmensgeschichte schon durch viele Höhen und Tiefen gehen – und jetzt eben durch das zweite Jahr in Folge mit Corona. Dennoch bleiben wir wie gewohnt optimistisch und richten den Blick in die Zukunft“, zieht Mag. Karl Schwarz, Geschäftsführer und Inhaber der Waldviertler Traditionsbrauerei in Zwettl sowie der Bierwerkstatt Weitra, ein Jahres-Resümee.

Obwohl die Gastronomie fast die Hälfte des Jahres<sup>1</sup> geschlossen halten musste, fällt die Bilanz der Brauerei in Anbetracht der Situation „beachtlich“ aus: 2021 wurden in Summe 210.000 Hektoliter Getränke (+2,24 % im Vergleich zu 2020), davon 195.200 Hektoliter Bier (+1,14 %), umgesetzt. Damit konnte Zwettler 2021 den Ausstoß des Jahres 2019 von 194.400 Hektolitern Bier nochmals toppen. Die Lust der Konsumentinnen und Konsumenten auf Getränke aus Zwettl und Weitra hat sich „in Richtung zuhause“ verlagert, dadurch konnte die Waldviertler Privatbrauerei im Lebensmittelhandel „überproportional zulegen“.

Der Gastronomieabsatz lag aufgrund der schwierigen Rahmenbedingungen bei 55 % des Vorkrisenjahres 2019 – dennoch ist zu hoffen, dass die Lust auf frischgezapftes Bier, regionale Feste oder Jahres-Highlights wie WaldviertelPUR in der Wiener Innenstadt ungebrochen hoch bleibt, und dass all dies 2022 wieder stattfinden wird können.

### **Besonders beliebt: Biere aus der Bierwerkstatt Weitra**

Die 2003 von Zwettler übernommene Bierwerkstatt entwickelte sich im 700-Jahr-Jubiläum der Braustadt Weitra sehr erfolgreich: In Summe konnten 15.900 Hektoliter Bier aus Weitra abgefüllt werden; der Fassbier-Absatz blieb nahezu auf Vorjahresniveau, Flaschenbier lag um mehr als 14 Prozent über dem Vorjahr. Das Jubiläums-Bier „Das Schwarze“, welches 2021 auf den Markt gebracht wurde, reihte sich nahtlos in die Erfolgsgeschichte ein. Hier trägt auch die wertvolle handwerkliche Tradition der offenen Gärung mit langer Lagerung bei kalten Temperaturen wesentlich zum Erfolg bei. Diese ist zwar deutlich komplexer und aufwendiger, aber „Garant für außergewöhnliche Biere“.

### **Alkoholfreie Durstlöcher aus der Region gefragt – Neu: JOHANN**

Die Lust der Konsumentinnen und Konsumenten auf regionale Spezialitäten zeigt sich auch im Bereich der alkoholfreien Getränke: In umweltfreundlichen Mehrweg-Glasflaschen abgefüllt, verzeichneten KORL, MITZI und SCHURLI im Vergleich zum „Rekordjahr 2020“ mit 825.000 gefüllten Flaschen ein 16-prozentiges Wachstum. Die in Lizenzabfüllung hergestellte Fruchtsaftlimonade „Frucade“ inkludiert, ergibt sich in diesem Segment sogar eine Steigerung von mehr als 25 Prozent! „2022 werden wir hier mit einem neuen Produkt den Erfolg prolongieren“, kündigt Karl Schwarz für das kommende Frühjahr JOHANN - ein Fruchtsaft-Erfrischungsgetränk mit schwarzen Johannisbeeren - an.

<sup>1</sup> 163 Gastronomie-Schließtage in NÖ, 166 Gastro-Schließtage in Wien im Jahr 2021



## **Österreichs bestes Märzenbier kommt aus dem Waldviertel**

Erfreulich auch die Entwicklung beim Klassiker im Sortiment: Das Flaggschiff „Zwettler Export Lager“ wurde beim renommierten European Beer Star 2021 mit dem Gold-Award in der Kategorie „Austrian Style Märzen“ als bestes österreichisches Märzenbier ausgezeichnet. „Diese Prämierung ist nicht nur eine großartige Bestätigung unserer Arbeit, sondern zeigt auch, dass unser Zwettler Export Lager zu den besten Bieren der Welt gehört“, freut sich Karl Schwarz.

## **Ausblick auf 2022: Was bleibt, was kommt neu, was wird verlängert**

### **Klimaschutz und Ökologie bleiben im Fokus**

Die Waldviertler Privatbrauerei Zwettl und die zum Unternehmensverbund gehörende Bierwerkstatt Weitra fühlen sich seit jeher der Region, den über 120 MitarbeiterInnen sowie der Umwelt gegenüber verpflichtet. Dass wirtschaftlicher Erfolg nicht zulasten der Umwelt gehen muss, beweist Zwettler eindrücklich: „Der wichtigste Hebel, den wir im Bereich Klimaschutz haben, sind die Rohstoffe, die wir einsetzen“, so Karl Schwarz. 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. Fünf Bauernfamilien brachten heuer rund 23.000 kg Hopfen ein. Das zum Brauen verfügbare Wasser „sprudelt aus eigenen Quellen“ und versorgt die Brauerei mit dieser kostbaren Zutat aus dem Gestein des Böhmisches Massivs.

### **Regional ist optimal: Top-Lokale setzen auf Waldviertler Bier**

Bewusst regional erfolgt auch weiterhin der Vertrieb: Die Biere werden „nicht um die halbe Welt transportiert“, sondern in einem Radius von 200 Kilometern rund um Zwettl getrunken. So wird 2022 die langjährige Kooperation mit der Niederösterreichischen Wirtshauskultur fortgesetzt: Exklusiv für die über 200 Mitgliedsbetriebe folgt im Frühjahr ein „ganz besonderes, gemeinsam eingebranntes Bier.“ Auch namhafte neue Gastronomie-Partner konnten gewonnen werden: In Wien sind dies u.a. das „575 Sagmeister“ oder der als gastronomisches Gesamtkonzept hochgelobte „Adlerhof“ in der Burggasse. Im Heimatbundesland freuen sich die Zwettler Bierbrauer über eine neue Partnerschaft mit dem „Landhaus Bacher“ von Susanne und Thomas Dorfer-Bacher in Mautern, welches im aktuellen „Gault Millau“ zum wiederholten Male das bestbewertete Restaurant des Landes ist.

### **Fokus auf Mehrweg**

In der Abfüllung will man sich 2022 auf Mehrweg-Gebinde – Glasflaschen und Fässer – konzentrieren. Bereits jetzt sind die Waldviertler „stolz auf einen 94-prozentigen Mehrweganteil“, die Weitraer Biere werden gar nahezu 100 Prozent in Mehrweg-Gebinde gefüllt.

#### 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 werden in Gastronomie und 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“, aktiver Partner der „Vereinigung der unabhängigen Privatbrauereien Österreichs“ sowie der Niederösterreichischen Wirtshauskultur und nunmehr Preisträger des European Beer Stars.

#### Pressekontakt Zwettler:

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