

## **REGIONALE ROHSTOFFE BIETEN VERSORGUNGSSICHERHEIT: GERSTENERNTE IM WALDVIERTEL GESTARTET**

- **Wichtiger denn je: Partnerschaften mit regionalen Landwirten**
- **Gelebter Klimaschutz: 120 Landwirte der Erzeugergemeinschaft Edelkorn ernten für Zwettler Braugerste „rund um den Kirchturm“**
- **Gute Ernte sowohl für Winterbrau- als auch Sommerbraugerste erwartet**
- **„Immer schon“ Zutaten aus der Region für Zwettler Bier**

(Zwettl, am 13.7.2022) Der Zuspruch, den regionale Lebensmittel erleben, ist ungebrochen hoch: „Wir verwenden seit mehr als 300 Jahren regionale Rohstoffe für unsere Biere – aus Überzeugung“, freut sich Karl Schwarz, der die Privatbrauerei Zwettl und die zum Unternehmensverbund gehörende Bierwerkstatt Weitra in fünfter Generation leitet über den anhaltenden Trend. Noch nie war das Interesse an heimischen Rohstoffen größer als heuer - daher bat die Privatbrauerei Zwettl Medienvertreter und Blogger zur Gerstenernte in das nördliche Waldviertel. „Unsere de-facto Vertragslandwirtschaft bei Braugerste und Hopfen sichert den regionalen Geschmack unserer Produkte – harmonisieren doch Zutaten aus einer Region besonders gut“, so Schwarz. „Wir ziehen einen sehr engen Radius um unsere Brauerei und fördern mit dieser Einkaufspolitik nachhaltig die regionale Landwirtschaft.“

Dass gelebte Nachhaltigkeit auch Versorgungssicherheit bietet, ist spätestens seit dem Kriegsbeginn in der Ukraine deutlich geworden. Tragfähige Kooperationen mit der Landwirtschaft der Region werden zunehmend zum wichtigen und kritischen Erfolgsfaktor – und sie schützen durch den Wegfall von langen Transportwegen auch das Klima.

### **Guter Jahrgang – aber Klimawandel ist deutlich bemerkbar**

Dank ausgiebiger Niederschläge und zahlreicher Sonnentage findet die Gerstenernte heuer früher als üblich statt – jene der Winterbraugerste ist schon fast zur Gänze eingebracht. In enger Kooperation mit der Erzeugergemeinschaft Edelkorn, die Landwirte der Region vereint, und bäuerlichen Lieferbetrieben des Lagerhauses Gmünd-Vitis wird auf 450 Hektar in den Bezirken Waidhofen und Gmünd Sommer- und Winterbraugerste für die Privatbrauerei angebaut. Zwettler verarbeitet Jahr für Jahr rund 2.500 Tonnen regionale Braugerste zu den begehrten Bierspezialitäten. Grundlage dafür sind langjährige Vereinbarungen mit gesicherter Ernteabnahme und der Aufzahlung eines freiwilligen „Waldviertel-Bonus“ an die 120 Braugersten-Bauern. „Regionale Rohstoffe sind wichtiger denn je – dabei müssen wir uns auch auf die klimatischen Veränderungen einstellen und gemeinsam mit unseren Partnern neue Braugerstensorten in Betracht ziehen“, so Schwarz. Alfred Sturm Obmann der Erzeugergemeinschaft Edelkorn, ergänzt: „Unsere Mitglieder haben heuer erneut Sommer- und Winterbraugerste für die Privatbrauerei Zwettl angebaut. Dieser Mix gibt beiden Seiten Sicherheit.“

### **Winterbraugerste profitiert von Feuchte in der kühleren Jahreszeit**

Die bereits im Herbst des Vorjahres ausgesäte Winterbraugerste profitiert von der Feuchtigkeit in den kühleren Monaten - wohingegen die erst zwischen Februar und April ausgesäte Sommerbraugerste zunehmend von Wetterextremen wie Hitze und Trockenheit

beeinflusst wird und dadurch nicht die für den Brauvorgang notwendigen Proteinwerte ausbilden kann. Daher setzen Brauereien verstärkt beide Varianten ein. Heinz Wasner, Braumeister bei Zwettler, weiß: „Früher haben wir 20 % Winterbrau- und 80 % Sommerbraugerste eingesetzt - nun arbeiten wir mit einem 40:60-Mix. Die Winterbraugerste steht dank der Züchtungserfolge in ihrer Braufähigkeiten der Sommerbraugerste zwischenzeitig um nichts nach.“

### **Nördlichster Punkt Österreichs als Anbauggebiet für Gerste**

Der hohe Norden Niederösterreichs zählt zu den relevanten Gerste-Anbaugebieten des Landes und ist aufgrund der klimatischen Bedingungen gleichzeitig eine der südlichsten Regionen weltweit, in denen Braugerste angebaut werden kann. Heuer waren - dank der häufigen Niederschläge - die Bedingungen auch für die Sommerbraugerste optimal.

### **Regional ist optimal – für das Klima, die Wertschöpfung und die KonsumentInnen**

Die Waldviertler Traditionsbrauerei forciert bewusst rot-weiß-rote Rohstoffe, verarbeitet so gut wie ausschließlich heimische Grundstoffe und arbeitet eng Braugerste- und Hopfenbauern zusammen. „Wir fühlen uns der Region im nördlichen Waldviertel, unseren Mitarbeitern und der Umwelt gegenüber verpflichtet – das schließt ausdrücklich Partnerschaften mit den regionalen Landwirten, von denen alle profitieren, ein.“ Diese – wie Karl Schwarz betont – „neue Währung Klimafreundlichkeit ist fix in unserer Unternehmens-DNA verankert“. Dank der langjährigen, intensiven Kooperation mit der Erzeugergemeinschaft Edelkorn 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. Das Goutieren auch die Konsumenten – darf sich die Brauerei doch über einen Rekordausstoß von rund 195.000 Hektolitern Bier im Vorjahr freuen.

### **Vom Brot zum Bier**

„Heute back ich – morgen brau ich“ – diesen Spruch kennen alle, die das Rumpelstilzchen gelesen haben. Die Legende sagt, dass Bier ein Zufallsprodukt ist: Eine achtlos stehengelassene Getreidesuppe begann zu gären. Das Ergebnis mundete nicht nur, sondern sorgte auch für gute Stimmung. Anno dazumal wurde also an einem Tag gebacken und am nächsten gebraut. Der Gerstensaft namens Bier wurde weltweit zum Erfolg. Die Privatbrauerei Zwettl bat nach der Gerstenernte in die erste Waldviertler Bio-Backschule von Elisabeth Ruckser nach Drosendorf zum Brot-Backkurs: Die Gäste stellten ihr eigenes Brot aus regionalen Zutaten her. Geheimzutat: Bio-Bier aus Weitra. Die Bäckerei Kasses aus Thaya wiederum widmete sich dem „Food-Pairing“ und hat passend zu den verschiedenen Bierarten aus dem Hause Zwettler und Weitra Gebäck für die geführte Bierverskostung ausgewählt.

#### 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



*Waldviertel pur.*

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