



Privatbrauerei Zwettl zieht Bilanz:

Rekord-Investition von € 20 Millionen folgt auf erfolgreiches Jahr 2023

- **Zwettler hält Ausstoß „auf sehr hohem Niveau“**
- **Strukturwandel in der Gastronomie**
- **Ausblick: Investitionen in neue Abfüllanlage, neues Logistikzentrum und alternative Energie**
- **Ökologisierung im Fokus**

(Zwettl, am 9.1.2024) Die Privatbrauerei Zwettl und die zum Unternehmensverbund gehörige Bierwerkstatt Weitra ziehen eine zufriedenstellende Bilanz für das Jahr 2023: So konnte die Waldviertler Traditionsbrauerei, die 135 Mitarbeitende beschäftigt, in einem herausfordernden Umfeld an die Ausstoßmengen des Vorjahres anschließen und zum dritten Mal in Folge das Vorkrisenniveau übertreffen. „2023 war in Summe ein schwieriges Jahr, das von einer historisch hohen Inflation und einer Veränderung der Absatzmärkte geprägt war. Unter Berücksichtigung dieser Aspekte kommt unserem Erfolg eine besondere Bedeutung zu“, freut sich Mag. Karl Schwarz, der die Brauerei führt.

In Summe wurden 214.100 Hektoliter Bier und alkoholfreie Getränke umgesetzt – das entspricht beinahe dem Ausstoß des Vorjahres (-1,2 % im Vergleich zu 2022), welches allerdings „ein Ausnahmejahr war“, so Karl Schwarz. Der Bierausstoß belief sich im Geschäftsjahr 2023 auf 193.900 Hektoliter.

Für 2024 und 2025 plant die Privatbrauerei Zwettl das größte Investment in der Brauereigeschichte: Um 20 Mio. Euro wird eine hochmoderne, leistungsstarke und energiesparende Abfüllanlage errichtet sowie die Logistik zentralisiert; auch die alternative Energieversorgung wird vorangetrieben.

Zwettler hält Bierabsatz stabil

Grundsätzlich sinkt der Bier-Ausstoß der heimischen Brauereien und lag bis September 2023 im Vergleich zum Vorjahr bei einem Minus von rund 3 Prozent¹ – jener der Privatbrauerei Zwettl ist annähernd gleichgeblieben. „Wir freuen uns sehr, dass der Bierabsatz aus dem Hause Zwettler weitgehend stabil gehalten wurde“, zeigt sich Karl Schwarz „sehr zufrieden“. Er sieht die „bewusste Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln“ als einen wichtigen Erfolgsfaktor für sein Unternehmen. Ebenso die „seit vielen Jahren gepflegte Kooperation mit der regionalen Landwirtschaft.“ Für ihn ist der Trend zu lokalen Produkten aus Familienbetrieben „gekommen, um zu bleiben.“

„Dem Strukturwandel in der Gastronomie aktiv begegnen“

In der Gastronomie zeichnet sich ein Strukturwandel ab: Profitierten die Bierbrauer 2022 noch „ganz enorm“ von den „Nachhol- und Aufholeffekten in der Gastronomie nach dem Ende der Corona-Einschränkungen“ war 2023 von massiven Kostensteigerungen in allen Lebensbereichen und damit einhergehender Konsumzurückhaltung geprägt. Vor allem im ländlichen Bereich haben zahlreiche Gastronomiebetriebe zugesperrt und seit der Coronakrise hat sich der Bierkonsum zunehmend in die „eigenen vier Wände verlagert“. „Dies scheint ein nachhaltiger Trend zu sein“, bemerkt Karl Schwarz. Anders das Bild in den Städten und in gehobenen Speiselokalen: Hier macht sich eine gute Auslastung auch im Bier-Absatz bei Zwettler und Weitraer-Bieren bemerkbar. „Das letzte Quartal verlief in der Gastronomie sehr gut“, so Karl Schwarz.

Die Waldviertler „passen sich strukturell den neuen Gegebenheiten an.“ Darunter versteht Schwarz die verstärkte Ansprache von weiteren Gastronomiebetrieben in Wien und Niederösterreich, um sie als

¹ Die Branchen-Ergebnisse des gesamten Jahres liegen noch nicht vor; Quelle 1-9/23: [Bierland Österreich \(bierland-oesterreich.at\)](http://Bierland Österreich (bierland-oesterreich.at))



Vertriebspartner zu gewinnen. „Wir sehen hier noch deutliche Potenziale“. Wien ist für Zwettler neben dem Heimatbundesland Niederösterreich „der wichtigste Absatzmarkt.“

„Ohne Promille“ liegt im Trend: Um fast 6 % mehr alkoholfreie Getränke als im Vorjahr verkauft

Den Erfolg des Vorjahres „überflügeln“ konnten die alkoholfreien Produkte aus dem Hause Zwettler: Sowohl die selbst entwickelten – und in der „gelernten“ 0,5 l Bierflasche abgefüllten – Produkte Korl, Schurli, Mitzi und Johann als auch die in Lizenzabfüllung hergestellten Frucade sowie Soda für die Verwendung in der Gastronomie toppten den Vorjahresumsatz. 2023 wurden 1,3 Millionen Liter alkoholfreie Getränke abgesetzt – das entspricht einem Mengenplus von 5,63 %. Ob es Potenzial für weitere „Null Promille-Getränke“ gibt, wird im Rahmen einer Marktforschung unter anderem bei Zwettler-Wirten und Konsumenten zurzeit hinterfragt.

Ausblick auf 2024 und 2025:

Mit 20 Millionen Euro größtes Investitionsvolumen seit Bestehen der Brauerei

Zwettler wird in den nächsten Jahren das größte je getätigte Investment im Ausmaß von rund 20 Mio. Euro vornehmen. „Es ist meine Verantwortung als Unternehmer, aber auch im Sinne des Generationenvertrages, Anlagen und Ausstattung der Brauerei stets auf dem bestmöglichen Stand zu halten. Wir investieren in Qualität und allerneueste, umweltfreundliche Technologie“, so Karl Schwarz. Die geplanten Investitionen sind Teil eines umfassenden Gesamtkonzeptes, das in den nächsten Jahren u.a. auch die Erneuerung des Sudhauses sowie der Gär- und Lagerkeller umfassen wird.

Noch heuer wird der gesamte Logistikbereich in ein Gebäude, in dem sich auch der zum Unternehmen gehörende Weinhandel „Hauptsache Wein“ befindet, an den Zwettler Stadtrand verlagert. Die bestehende Fläche wird zu diesem Zweck aktuell um eine Verladehalle erweitert. Die hier anfallenden Kosten sind mit 3 Mio. Euro veranschlagt. „Defacto bündeln wir unsere Logistikströme auf 8.700 m² an einem Ort“, so Logistikleiter Franz Kolm, der bereits für diesen Herbst die Umsiedelung plant.

Mit 17 Mio. Euro fließt der Löwenanteil der Investitionen in eine hochmoderne Abfüllanlage, die 2025 auf dem Gelände der Brauerei - in der aktuell noch für Logistik genutzten Halle - aufgestellt wird. Dank einer neuen Rohrbrücke wird das Bier dann von der Filtration weg über die Ottenschläger Straße in die neue Abfüllanlage geleitet. „Wir errichten im oberen Waldviertel eine der modernsten Glas-Abfüllanlagen des gesamten Landes“, so Karl Schwarz stolz. Dass diese Anlage weniger Energie, Wasser und Hilfsstoffe verbraucht, ist ein mehr als willkommener Nebeneffekt. Braumeister Heinz Wasner zeigt sich begeistert: „Die neue Abfüllanlage ist extrem sparsam im Verbrauch, liefert höchste Qualität und eine um bis zu 20% höhere Abfülleistung. Dann können wir auch erstmals die neue kleine Pfandflasche für den Lebensmittelhandel damit befüllen.“

Zug um Zug erfolgen die Zentralisierung der Logistik sowie die Neuerrichtung der Anlagen – bei laufendem Betrieb. „Hier greifen viele verschiedene Zahnräder ineinander. Die Planung beschäftigt uns bereits seit Sommer 2022 – die Inbetriebnahme der neuen Abfüllanlage ist für Sommer 2025 geplant“, gibt Wasner, der das Anlagenprojekt verantwortet, Einblicke in dessen Komplexität.

Ökologisierung als Antrieb: „Wir glauben an Mehrweg“

Dank der neuen Abfüllanlage wird der bereits jetzt im Branchenvergleich überdurchschnittlich hohe Mehrweganteil nochmals gesteigert: Aktuell liegt die Mehrweg-Quote bei Zwettler Bieren bei 92, bei Produkten aus der Bierwerkstatt Weitra bei nahezu 100 Prozent. Karl Schwarz zu seinen Plänen: „Wir können damit ab Inbetriebnahme auch die für den Lebensmittelhandel neu entwickelte 0,33 Liter Mehrweg-Glasflasche einsetzen. Künftig setzen wir noch stärker auf Glas-Mehrweg und werden Produkte, die wir bislang in Einweg-Glasflaschen gefüllt haben, auf das neue, umweltfreundliche Gebinde umstellen.“ Und ergänzt: „Wir glauben an Mehrweg als wichtigen Schritt für mehr Umweltfreundlichkeit.“ Die verpflichtende Mehrweg-Quote im Handel trat Anfang 2024 in Kraft.



„Das Waldviertel liefert uns Hopfen, Wasser, Malz und Sonne“

Dass „regional optimal ist“ trifft bei Zwettler auch auf die Stromversorgung zu: Die beiden bestehenden, 2.000 Paneele umfassenden Photovoltaik-Anlagen liefern mehr als 750.000 Kilowattstunden Strom; das entspricht dem Jahresverbrauch von mehr als 187 Drei-Personen-Haushalten²! Mehr als die Hälfte des Eigenbedarfs der Brauerei wird nunmehr dank der Kraft der Sonne umweltfreundlich abgedeckt. „Wir reduzieren – unter anderem durch die neuen Anlagen – den Stromverbrauch und ergänzend setzen wir auf Strom aus nachhaltigen Quellen.“

Gas wird durch Biomasse ersetzt

Um das für das Bierbrauen notwendige Gas auf ein Minimum zu reduzieren, beteiligt sich Zwettler außerdem an der Erweiterung eines regionalen Fernheizwerkes. Dabei wird auf nachwachsende Biomasse als Energieträger gesetzt und das Klima geschont.

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. Die Begeisterung für handwerklich hergestellte Spezialbiere ist bei jedem Produkt erleb- und spürbar. Das kreative Spiel mit Hopfen und Malz ist eines der Erfolgsrezepte der Brauerei. Die Bierbrauer „mit Herz und Seele“ leben ihre Leidenschaft für Biere mit immer neuen Biertypen aus. Zwettler engagiert sich in der Region für Kunst und Kultur und ist Hauptsponsor des Neptun Staatspreises 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 mehrfacher Preisträger des European Beer Stars.

www.zwettler.at

www.bierwerkstatt.at

Rückfragehinweis Privatbrauerei Zwettl:

Rudolf Damberger

Marketingleiter Privatbrauerei Zwettl

T: +43/2822/500-0

rudolf.damberger@zwettler.at

² Der durchschnittliche Stromverbrauch eines 3-Personen-Haushaltes liegt bei rund 4.000 kWh; 750.000 : 4.000 = 187,5

Quelle: [Was ist der durchschnittliche Stromverbrauch im Haushalt? \(selectra.at\)](http://www.selectra.at)