



## „Goldener Strom“ im Waldviertel - Wasser als unterschätzte Zutat im Bier

- **Vom Wasser zum Bier: Die Kunst des Brauens**
- **„Nur wo es gutes Wasser gibt, gibt es gutes Bier“**
- **Privatbrauerei Zwettl bezieht Brauwasser aus 20 eigenen Quellen**
- **Ohne Wasser kein Bier: Bier besteht zu 93 % aus Wasser**

(Zwettl, am 31.7.2024) Die Privatbrauerei Zwettl und die zum Unternehmensverbund gehörende Bierwerkstatt Weitra setzen seit jeher auf Zutaten aus der Region. „Dass Hopfen und Malz für unsere Biere aus der unmittelbaren Umgebung der Brauerei stammen, ist bekannt. Aber auch das für das Bierbrauen so wichtige Wasser sprudelt bei uns aus eigenen Quellen“, erzählt Karl Schwarz, der die Brauerei in der fünften Generation führt. „Wasser ist ein unschätzbare Gut – nicht nur für uns als Brauerei, sondern für alle Menschen. Wasser ist die Grundlage jedes Lebens und gehört geschützt“, so Schwarz. Die Brauerei Zwettl hat das große Glück, auf 20 eigene Quellen aus drei Quellschutzgebieten zurückgreifen zu können und dank der Qualität des Wassers dieses nur geringfügig aufbereiten zu müssen. Um auf die Ressource aufmerksam zu machen, lud die Brauerei zur Wanderung zu den Quellen, die mitten in den Waldviertler Wäldern liegen, sowie zum Besuch des Kaiser-Franz-Josef Wasserwerks bei Zwettl. „Wir haben sehr hohe Qualitätsansprüche an unser Brauwasser und gehen extrem sorg- und sparsam damit um.“ Der Bierausstoß von Zwettler belief sich im Vorjahr auf 19.300.000 Liter Bier – „gebraut aus bestem, regionalem Wasser.“

Braumeister Heinz Wasner: „Wasser ist mit 93 % die Hauptzutat von Bier. Völlig zu Unrecht wird dieser Zutat aber meist zu wenig Aufmerksamkeit gewidmet.“ Dabei wurde Wasser bereits 1516 ins deutsche Reinheitsgebot aufgenommen – einem der ältesten Lebensmittelgesetze der Welt. Das Gebot legte fest, welche Zutaten im Bier verwendet werden dürfen, um Qualität und Reinheit zu gewährleisten.

### **Die Geschichte des Bierbrauens im Waldviertel: Das „Böhmische Massiv“ als Basis**

Im nördlichen Niederösterreich wird seit dem Mittelalter Bier gebraut – seit mehr als 300 Jahren auch in der Stadt Zwettl. Brauereien siedelten sich traditionell dort an, wo es gutes Wasser gibt. Bereits 1710 wurde die erste Wasserleitung ins „Syrnauer Brauhaus“ gelegt; Ende des 19. Jahrhunderts kam Georg Schwarz – ein Vorfahre der heutigen Eigentümerfamilie – nach Zwettl, entdeckte das herrliche Quellwasser, übernahm die Brauerei, die fortan Zwettler Bier heißen sollte, und blieb. „Für ihn war das weiche Wasser ausschlaggebend, sich 1890 in Zwettl niederzulassen“, weiß Karl Schwarz. „Wasser ist der wichtigste Rohstoff zum Bierbrauen und die Substanz unserer Brauerei.“

### **Der Goldene Strom des Waldviertels - Wasser aus eigenen Quellen**

Im Jahr 1891 fasste die Stadtgemeinde Zwettl mehr als ein Dutzend Quellen zusammen und gründete das idyllisch gelegene „Kaiser-Franz-Josef-Wasserwerk“ – das bis heute genutzt wird. Ursprünglich zur Versorgung der Stadt Zwettl errichtet, ging es in den 1980er Jahren in den Besitz der Brauerei Zwettl über. Es wurde renoviert, neue Wasserleitungen direkt in die Brauerei verlegt und versorgt seitdem die Brauerei mit sogenanntem Eigenwasser. 2018 erfolgte ein moderner Zubau, heuer wurde das Wasserwerk technisch modernisiert. Das Brauwasser für die Zwettler Bierspezialitäten stammt aus drei Quellschutzgebieten in Reichers, dem Kamptal und dem sogenannten „Zigeunerbründl“. „Goldener Strom“ wird das Quellwasser im Waldviertel genannt – es durchströmt das Urgestein-Hügelland und bildet ein gewaltiges Reservoir an weichem Wasser. Dieses hervorragende Wasser entspringt einem besonderen geologischen Gebilde – dem böhmischen Massiv, das sich über Teile Tschechiens,



Österreichs und Deutschland erstreckt. Die spezielle Zusammensetzung des Gesteins wirkt sich positiv auf die Brauqualität des Wassers aus.

### **Wie Granit, Gneis und Schiefer den Geschmack des Bieres beeinflussen**

Das Böhmisches Massiv besteht hauptsächlich aus alten kristallinen Gesteinen wie Granit, Gneis und Schiefer. Diese Gesteinsarten sind reich an Mineralien, die das Wasser auf natürliche Weise filtern und ihm seinen einzigartigen Geschmack und eine besondere Reinheit verleihen. Durch die Nutzung dieses Wassers stellt die Privatbrauerei Zwettl sicher, dass ihre Biere nicht nur rein und qualitativ hochwertig sind, sondern auch einen speziellen, regionaltypischen Charakter aufweisen. „Unsere Biere spiegeln die Einzigartigkeit der Region wider“, ist Karl Schwarz stolz.

### **„Wunschtraum jedes Brauers, wenn die Zutaten aus einer Region stammen“**

Zutaten aus ein und derselben Region harmonieren besonders gut und das „flüssige Gold“ hat maßgeblichen Einfluss auf den Geschmack des jeweiligen Bieres. Dass Wasser nicht Wasser ist, weiß jeder, der Leitungswasser an verschiedenen Orten getrunken hat – dafür verantwortlich ist die Zusammensetzung an Mineralien. „Jenes aus den 20 Quellen für die Zwettler Biere ist optimal für den Brauprozess geeignet“, verrät Heinz Wasner. Brauereien benötigen Wasser in Trinkqualität sowohl als Zutat im Bier, aber auch in der Vermälzung des Getreides und schließlich für die Reinigung der Anlagen, der Fässer und Flaschen. Auch die im Trend liegenden alkoholfreien Produkte aus dem Hause Zwettler – Korl, Schurli, Mitzi und Johann – werden mit Wasser aus den eigenen Quellen hergestellt. Im Vorjahr wurden 1,3 Millionen Liter alkoholfreie Getränke abgesetzt.

### **„Auf die Härte kommt es an“**

Wasser beeinflusst also maßgeblich den Charakter der Biere. Bevor man in der Lage war, Wasser aufzubereiten, prägten die verschiedenen Wasserzusammensetzungen und Härtegrade einer Region den jeweiligen Bierstil und die Farbgebung des Bieres. Grob gesagt färbt hartes Wasser Bier dunkler. So produzierte man in München früher dunkle, im tschechischen Pilsen helle und in Wien „goldgelbe“ Biere. Der Braumeister stellt klar, „dass wir in Zwettl optimales Brauwasser haben. Wir müssen nicht eingreifen und enthärten – daher können wir mit Fug und Recht behaupten, dass der natürliche Charakter unseres Bieres vom Wasser stammt.“

### **Klimawandel macht sich bemerkbar: Wassersparen ist angesagt**

„Wasserschutz ist nicht verhandelbar“ bringt es Karl Schwarz auf den Punkt. Verantwortungsvoll und nachhaltig Bier zu produzieren ist für ihn „unabdingbar.“ Denn selbst wasserreiche Gegenden wie das Waldviertel sind von zunehmender Trockenheit betroffen. „Nur durch sorgsamem Umgang mit Wasser, sichern wir die natürlichen Vorkommen für die nächsten Generationen.“ Die Brauerei Zwettl setzt laufend Maßnahmen zur Sicherung der Brauwasserqualität u.a. durch Schutzgebiete. Wassersparende Methoden bei der Herstellung von Bier sind ebenso wichtige Faktoren. Aktuell benötigt man 5 Liter Wasser für einen Liter Bier – das entspricht rund 80 – 100.000 m<sup>3</sup> Trinkwasser pro Jahr.

### **Neue Füllanlage reduziert Wasserverbrauch um 20 %**

Zwettler investiert in den nächsten Jahren mehr als 17 Mio. Euro - der Löwenanteil fließt in eine hochmoderne Abfüllanlage, die 2025 in Betrieb gehen wird. Dass diese Anlage weniger Energie, Wasser und Hilfsstoffe verbraucht, ist ein mehr als willkommener Nebeneffekt. Braumeister Heinz Wasner zeigt sich begeistert: „Dank der neuen Abfüllanlage werden wir den Wasserverbrauch um 20 Prozent senken.“



## Vom böhmischen Massiv zu den böhmischen Knödeln

Jede Region bringt ganz typische Kulturpflanzen und damit Geschmäcker hervor: Typisch für das nördliche Waldviertel sind neben Bier auch Erdäpfel. Daraus entstehen die wunderbaren Waldviertler „Erpfi-Knödl“. Das preisgekrönte Traditions-Wirtshaus „Demutsgraben“ – das als „Knödel-Macher“ weit über das Waldviertel hinaus bekannt ist – lud zum Knödl-Workshop. Unter fachkundiger Anleitung von Spitzenkoch Martin Huber wurden Erdäpfel-Knödel, Waldviertler Bierknödel auf Zwicklkraut sowie mit Schafkäse aus dem Nachbarbezirk Gmünd gefüllte Knödel zubereitet. Im Rahmen einer vom Zwettler-Braumeister Heinz Wasner geführten Verkostung ging man der Frage nach, wie sich die Geschmacksrichtungen ergänzen und welche Aromen durch die Verbindung von typisch regionalen Zutaten entstehen.

### Faktenkasten

#### **Woraus wird Bier hergestellt?**

Bier besteht aus den Zutaten Hopfen, Wasser, Malz und Hefe. Der Wasseranteil liegt bei 90-95 %.

#### **Wie aus Wasser Bier wird**

Bier ist eines der ältesten und beliebtesten Getränke der Welt. Der Weg von klarem Wasser zu einem köstlichen Gerstensaft ist eine eigene Kunst. Das Brauen von Bier erfordert nicht nur hochwertige Zutaten, sondern auch präzises Handwerk und Jahrhunderte altes Wissen.

Der Brauprozess beginnt mit dem wichtigsten Bestandteil Wasser. Die Qualität und Zusammensetzung des Wassers haben erheblichen Einfluss auf den Geschmack des Bieres. Brauereien verwenden oft spezielles Quell- oder Brunnenwasser, das frei von Verunreinigungen ist und den optimalen Mix an Mineralien enthält.

Der nächste Schritt ist das Mälzen. Dabei wird Gerste eingeweicht und zum Keimen gebracht. Nach einigen Tagen wird der Keimungsprozess durch Trocknen gestoppt. Das daraus resultierende Malz wird dann geschrotet und im Brauwasser eingeweicht. Dieser Vorgang - das Maische - setzt die im Malz enthaltenen Enzyme frei, die die Stärke in Zucker umwandeln.

Die so entstandene süße Flüssigkeit, die Würze, wird von den Trebern (den festen Bestandteilen) getrennt und zum Kochen gebracht. Während dieses Kochens wird Hopfen hinzugefügt. Der Hopfen verleiht dem Bier seine charakteristische Bitterkeit und sorgt für ein ausgewogenes Aroma. Verschiedene Hopfensorten können unterschiedliche Aromen und Bitterkeitsgrade erzeugen, was den Bierbauern die Möglichkeit gibt, eine Vielzahl von Biersorten zu kreieren.

Nach dem Kochen wird die Würze schnell abgekühlt und in Gärbehälter überführt. Hier kommt die Hefe ins Spiel: Diese winzigen Organismen wandeln den Zucker in Alkohol, Kohlendioxid und Wärme um. Die Art der Hefe und die Temperatur der Gärung beeinflussen den Charakter des Bieres. Ober- und untergärende Hefen führen zu unterschiedlichen Bierstilen wie Ale und Lager.

Nach der Hauptgärung folgt oft eine Reifungsphase, bei der das Bier Zeit hat, seine Aromen zu entwickeln und unerwünschte Geschmacksstoffe abzubauen. Schließlich wird das Bier (mit Ausnahme des Zwickl-Bieres, welches ein unfiltriertes ist) gefiltert, um verbleibende Hefe und Trübstoffe zu entfernen, bevor es abgefüllt und genossen wird.

Das Resultat dieses komplexen Prozesses ist ein Getränk, das durch seine Vielfalt und seinen Geschmack begeistert. Vom erfrischenden Pils bis zum kräftigen Stout – jedes Bier hat seine eigene Geschichte und seinen eigenen Charakter, der durch die Kombination von Wasser, Malz, Hopfen und Hefe entsteht. Bierbrauen ist somit mehr als nur ein Handwerk; es ist eine Kunstform, die seit Jahrtausenden Menschen auf der ganzen Welt verbindet.



#### **Was das Wasser aus dem Böhmischem Massiv auszeichnet:**

- Reinheit: Das Wasser fließt durch tief gelegene Schichten des Massivs, was eine natürliche Filtration ermöglicht. Dies sorgt für ein besonders reines Wasser, das frei von Verunreinigungen und schädlichen Stoffen ist.
- Stabilität: Die geologische Beschaffenheit des Böhmischem Massivs sorgt für eine konstante Wasserzusammensetzung. Dies bedeutet, dass das Wasser über lange Zeiträume hinweg gleichbleibende Eigenschaften aufweist, was für die Konsistenz und Qualität des Bieres von großer Bedeutung ist.
- Geschmack: Die einzigartige Kombination der geringen Mineralgehalte und die Reinheit des Wassers tragen dazu bei, dass das Bier einen charakteristischen und unverwechselbaren Geschmack erhält. Diese besonderen Eigenschaften des Wassers sind mit dafür verantwortlich, dass das Bier aus der Privatbrauerei Zwettl eine hohe Qualität und ein ausgezeichnetes Aroma besitzt.

#### Fotocredits:

Fotograf & © Philipp Lipiarski für Privatbrauerei Zwettl, honorarfrei abdruckbar

#### 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](http://www.zwettler.at)

[www.bierwerkstatt.at](http://www.bierwerkstatt.at)

#### Rückfragehinweis Privatbrauerei Zwettl:

Rudolf Damberger

Marketingleiter Privatbrauerei Zwettl

T: +43/2822/500-0

rudolf.damberger@zwettler.at