



Frisch gezapft, voll im Trend: Das neue alkoholfreie Fassbier von Zwettler

- **Premiere: Zwettler FREI vom Fass und in der 0,33l-Glas-MW-Flasche**
- **Markt für alkoholfreie Biere wächst kontinuierlich**
- **Frisch gezapft, regional gebraut – ohne Alkohol, aber mit vollem Geschmack**
- **Starkes Signal an Gastronomie und Handel und „Generation zero“**

(Zwettl, am 16.9.2025) Mit dem neuen Zwettler FREI bringt die Privatbrauerei Zwettl erstmals ein alkoholfreies Fassbier für die Gastronomie auf den Markt: Das Neuprodukt soll den wachsenden Durst auf „no oder low“ Alkohol stillen und der Gastronomie einen „echten Benefit“ an die Hand geben. „In einer Zeit, in der immer mehr Konsument:innen bewusst auf Alkohol verzichten, setzen wir ein starkes Zeichen“ freut sich Karl Schwarz, Eigentümer und Geschäftsführer der Privatbrauerei Zwettl. „Alkoholfrei muss nicht Verzicht bedeuten – schon gar nicht geschmacklich. Wir bieten mit dem Zwettler FREI ein alkoholfreies Bier an, das wirklich überzeugt und durchaus als Benchmark innerhalb der Kategorie zu verstehen ist“, so Schwarz weiter. Grundlage des neuen Produkts ist ein Vollbier, dem durch ein besonders schonendes und neuartiges Membranverfahren der Alkohol entzogen wird. Das neue alkoholfreie Vollbier ist im 20 Liter Fass sowie in 0,33l Mehrweg-Glasflaschen in der Gastronomie und im Lebensmittelhandel erhältlich. Das Fassbier wurde von vielen sehnsüchtig erwartet, die ein Getränk in Händen halten möchten, „das aussieht wie Bier, schmeckt wie Bier, im Bierglas serviert wird“ – und sie damit ganz selbstverständlich Teil der Gemeinschaft sein lässt, während es bewusst auf Alkohol verzichtet.

Durst nach alkoholfreiem Bier nimmt zu – auch in der Gastronomie

Alkoholfreies Bier ist seit Jahren jenes Segment, das wächst, während der Gesamtmarkt rückläufig ist. Für Brauereien eröffnet sich hier ein wichtiger Zukunftsmarkt. „Alkoholfreies Bier ist für uns eine echte Perspektive – es ermöglicht uns, auf veränderte Konsumgewohnheiten zu reagieren, ohne die Kategorie Bier zu verlassen“, sagt Karl Schwarz, der mit „Luftikus“ bereits seit Jahren erfolgreich ein alkoholfreies Flaschenbier anbietet.

Auch in der Gastronomie entscheiden sich immer mehr Gäste für alkoholfreies Bier. Obwohl „frisch gezapft“ für viele die erste Wahl ist, mussten sie bis dato ihr Alkoholfreies aus der Flasche genießen, denn es gibt kaum alkoholfreies Fassbier. Eine Marktlücke, die Zwettler nun schließt: Die Brauerei ist seit Jahren stark im Gastronomiebereich präsent – neben dem „Heimatmarkt“ insbesondere in Niederösterreich und im Großraum Wien, wo eine große Bandbreite an Betrieben, von klassischen Wirtshäusern bis zur gehobenen Küche, zum Kundenkreis zählt. „In Tschechien oder Südeuropa gehört alkoholfreies Bier vom Fass längst zum Standard. Dieses Niveau streben wir auch in Österreich an“, so Schwarz. Sein ehrgeiziges Ziel lautet, „Zwettler FREI zu einem unserer Bestseller zu machen.“

Alkoholfreie Erfrischung wird zum gastronomischen Vorteil

Mit steigenden Temperaturen verändert sich das Konsumverhalten spürbar: Ab etwa 25 Grad Celsius greifen KonsumentInnen verstärkt zu alkoholfreien Getränken. Während klassische Durstlöcher wie Soda Zitrone oder Limonaden häufig auch zu Hause konsumiert werden, bleibt frisch gezapftes Bier – ob mit oder ohne Alkohol – ein Angebot, das klar in der Hand der Gastronomie liegt. „Alkoholfreies Bier vom Fass stärkt das Profil von Lokalen, die auf veränderte Konsumgewohnheiten reagieren wollen – insbesondere an heißen Tagen“, so Karl Schwarz.



Vom Randprodukt zum Lifestyle-Getränk

Was einst als Alternative für Autofahrer oder Schwangere galt, ist heute fester Bestandteil eines modernen Lebensstils. Konsument:innen wollen bewusst genießen – ohne Kompromisse beim Geschmack machen zu müssen. „Der Griff zum alkoholfreien Bier ist keine Notlösung mehr, sondern Ausdruck eines neuen Selbstverständnisses“, so Schwarz. „Es ist längst in der Mitte der Gesellschaft angekommen – und das bei Jung und Alt.“ Auch international zeigt sich der Trend: In Deutschland und Tschechien liegt der Anteil alkoholfreier Biere bereits bei über 6 bzw. 7 % des Bierausstoßes, in Österreich lag er laut „Braustatistik 2024“ im Vorjahr bei knapp unter 4 %.

Mit Frischgezapftem „Teil der Community bleiben“

Das neue Fassbier aus dem Waldviertel steht für eine neue Generation alkoholfreier Biere; die Zielgruppe ist dabei so vielfältig wie das Bier selbst: Von gesundheitsbewussten jungen Erwachsenen bis hin zu treuen Bierfans, die einfach mal „eine Pause machen“ wollen.

Eine besondere Rolle spielt das frisch gezapfte alkoholfreie Bier. Es sieht aus wie Bier, schmeckt wie Bier und wird im Bierglas serviert. So kann man selbstverständlich Teil der Gemeinschaft bleiben, gemeinsam anstoßen und Genusskultur erleben – ganz ohne Alkohol.

„Ob Feuerwehr-Kameraden auf Festen, Politiker:innen bei Empfängen oder Menschen, die einfach den geselligen Moment genießen möchten: Ein alkoholfreies Bier vom Fass war vielerorts heiß ersehnt“, berichtet Karl Schwarz aus der Praxis.

Warum Prost ohne Promille boomt: „Die Zeit ist reif“

Dass viele Menschen heute zur Gänze auf Alkohol – nicht aber auf Geschmack oder Spaß – verzichten, weiß Bettina Wittmann, Gründerin von „The Sober Hedonist“ bestens: Sie ist seit 2023 „neugierig aufs Nüchtern sein“ und steht für bewussten Alkoholkonsum ein: Bettina Wittmann vernetzt Gleichgesinnte bei Veranstaltungen, im Internet und bei „Mocktail-Workshops“.

„Als ich 2023 begann, Alkohol bewusst wegzulassen, stellte ich mir die Frage: Wie fühlt es sich an, gesellig zu sein, zu feiern oder zu genießen – ganz ohne Promille? Die Antwort überrascht viele: leichter, bewusster, manchmal sogar intensiver. Und ich sehe, dass immer mehr Menschen genau diese Erfahrung machen wollen. Doch ich habe Vielfalt in der Gastronomie und die Akzeptanz in der Gesellschaft vermisst. *The Sober Hedonist* will Denkanstöße geben und Räume bieten, die zeigen: Feiern funktioniert auch ohne Alkohol – inklusiv, stilvoll und ohne Rechtfertigungsdruck. Ob jemand in der Schwangerschaft ist, Medikamente nimmt, suchtgefährdet ist oder einfach aus Lebenshaltung heraus nicht trinkt: Alle sollen das Gefühl haben, selbstverständlich dabei zu sein. Für mich bedeutet das: Genuss ist keine Frage von Alkohol, sondern von Präsenz, Vielfalt und Miteinander.“

Die von ihr veranstalteten Workshops zeigen, dass „der Wunsch nach echten Genussmomenten“ groß ist. Die Zielgruppe will „Premium-Alternativen und keinen Kindersaft bestellen“. Das bestätigt Karl Schwarz' Einschätzung: „Wir bringen das richtige Produkt zur richtigen Zeit und geben gleichzeitig der Gastronomie ein bestens bekanntes Produkt an die Hand, mit dem die Mitarbeitenden umgehen können.“

Jugendliche trinken weniger Alkohol

Besonders die junge Generation lebt diesen Wandel: Der Alkoholkonsum bei Jugendlichen ist in den vergangenen Jahren deutlich zurückgegangen: Österreichs Jugendliche wenden sich teilweise vom



Alkohol ab. Laut der ESPAD-Studie aus dem Jahr 2024¹ hat sich der Anteil der 14- bis 17-Jährigen, die noch nie Alkohol getrunken haben zwischen 2007 und 2024 vervierfacht. Im Vorjahr lag dieser bei nahezu einem Fünftel der Jugendlichen (18 %) – 2007 waren es 4 % der Befragten. Der Anteil der Jugendlichen, die in den letzten 30 Tagen keinen Alkohol konsumiert haben, hat sich im gleichen Zeitraum verdoppelt.

In Deutschland konsumieren bereits 35 % der Gen Z grundsätzlich keinen Alkohol². „Fit statt Kater“ lautet die Devise – und alkoholfreies Bier wird zum Symbol dieses neuen Lebensgefühls.

Bier brauen next level: Alkohol raus, aber Geschmack behalten

Wie Alkohol ins Bier kommt, ist kein großes Geheimnis: Durch die Beigabe von Hefe in die Würze wird der enthaltene Malzzucker in Kohlensäure und Alkohol umgewandelt. Wie der Alkohol aber wieder aus dem Bier kommt, ist eine etwas kompliziertere Geschichte – es gibt dafür mehrere Möglichkeiten. „Es gab in den letzten Jahren einen technischen Quantensprung, der es uns nun ermöglicht, alkoholfreie Biere in einer völlig neuen Qualität zu produzieren“, so Zwettler Braumeister Heinz Wasner. Er ist überzeugt davon, dass das Zwettler FREI „dem klassischen Biergeschmack sehr nahekommt.“

Alkohol ist der Geschmacksträger oder aber „die Seele“ des Biers – daher braucht es die Expertise von erfahrenen Bierbauern, um ein geschmacklich hervorragendes alkoholfreies Bier herzustellen. Zwettler ist die erste heimische Brauerei, die diese neuartige Niederdruck-Membrantechnologie zum Entalkoholisieren verwendet: Diese besonders schonende Methode verzichtet auf thermische Belastung und hohen Druck und bewahrt den ursprünglichen Biercharakter und das volle Aromenspektrum. „Unser FREI basiert auf einem Vollbier, das wir schonend und über einen langen Zeitraum hinweg entalkoholisieren. So bleiben Aroma, Körper, Bittere und Frische des Mutterbieres enthalten“, erklärt Wasner. Der gesamte Prozess, von der Gärung bis zur Reifung, dauert sechs Wochen, der Entalkoholisierungsvorgang im Anschluss noch einmal 4 bis 5 Tage. „Gutes Bier braucht Zeit – das gilt auch für alkoholfreies“, so Wasner.

Zutaten aus dem Waldviertel für eine „neue Generation Bier“

Zwettler FREI enthält „den Geschmack der Region“: Dank Kooperationen mit Landwirten stammen Hopfen und Braugerste aus der Region, das Brauwasser sprudelt aus eigenen Quellen. „Die Kombination aus regionalen Zutaten, jahrhundertealtem Know-how und modernster Technik ist einzigartig und unser USP“, ist Braumeister Heinz Wasner stolz. Das neue Fassbier deckt damit einen weiteren Wunsch moderner Konsumenten ab: Es enthält regionale Zutaten und sorgt für eine ebensolche Wertschöpfung.

„Ein gutes alkoholfreies Bier braucht Fingerspitzengefühl, Know-how und Leidenschaft – Werte, die unser Haus seit Generationen prägen. Wenn all das zusammenkommt, ist der Verzicht auf Alkohol kein Verzicht mehr. Sondern einfach eine andere genussvolle Art, Bier zu genießen“, so Karl Schwarz.

Durst nach alkoholfreiem Genuss – auch in der Gastronomie

Der Markt für alkoholfreies Bier boomt: Laut Brauereiverband wurden 2024 in Österreich rund 31 Millionen Liter alkoholfreies Bier für den Heimmarkt produziert – ein Plus von 8,4 %. Gleichzeitig sank der Fassbierabsatz um 3 %.

¹ GÖG Gesundheit Österreich GmbH, https://goeg.at/jugendliche_suchtverhalten2024; European School Survey Project on Alcohol and Other Drugs ist die weltweit größte Schülerbefragung zu Konsum- und Verhaltensweisen mit Suchtpotenzial; die Erhebung wurde in Österreich 2024 zum fünften Mal (nach 2003, 2007, 2015 und 2019) und zum dritten Mal online durchgeführt.

² „Was Verbraucher von Bier morgen erwarten“, K&A Bier-Trends-Studie 2024, n=1.000, Online Erhebung in D



Zwettler FREI

Biercharakteristik:

- Bierkategorie: Alkoholfreies Bier
- Farbe: Strohgelb
- Trinktemperatur: 5-7 °C
- Stammwürze: 5,2°
- Alkohol: < 0,5 % vol.

Zutaten:

- Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hopfenextrakt
- Hopfensorte: Waldviertler Magnum und Waldviertler Perle
- Gerstenmalz: Pilsner Malz aus heimischer Braugerste, Karamellmalz hell
- Hefe: untergärig
- Schaum: feinporig
- Rezenz: spritzig
- Haltbarkeit: 6 Monate vom Fass, 8 Monate Flasche

Das Zwettler FREI ist (demnächst) in der Gastronomie erhältlich bei Brandauers in Wien, im Kult-Cafe Leo in der Leopoldstadt, in der Trettoria im 3. Bezirk, im legendären Wald4tlerHof in Margareten, im Cafe Habakuk in Mariahilf, der Gastwirtschaft Heidenkummer im 8. Bezirk, im „Zum Bretschneider“ – dem ehemaligen Gasthaus Stafler – im 12. Bezirk, in Niederösterreich im „Hopferl“ in Gmünd, das eben zum NÖ-Bierlokal des Landes gekürt wurde, dem „sBeisl“ in Zwettl, dem Landgasthof Kühmayer in Breitenfurt, im Donaurestaurant Traismaier, in der Bärndoferhütte in Zwentendorf, im Johann´s in Sitzenberg/Reidling sowie im „Strandgut Rossatz“.

Im Lebensmittelhandel ist das Zwettler FREI im Osten Österreichs gelistet bei Billa, Spar, Lagerhaus und Nah&Frisch; es ist in der 0,33l-Mehrweg-Glasflasche im 6er Träger sowie in der neuen 24er Kiste erhältlich.

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 Bier 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. 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