



ÖSTERREICHISCHER BIERKULTURBERICHT

2017



PART OF THE HEINEKEN COMPANY

Unsere österreichische Bierkultur.

BRAUUNION
ÖSTERREICH





INHALT

- 5 Vorwort von Generaldirektor **Markus Liebl**
- 6 **Christa Kummer:** Wie viel Frau steckt in der Biergeschichte?
- 9 **Conrad Seidl:** Zu Ehren des Bieres
- 11 Bierkulturbericht 2017 – Die wichtigsten Ergebnisse auf einen Blick
- 12 **ÖSTERREICH – HEIMAT DER BIERKULTUR**
- 14 Stellenwert von Bier in Österreich
- 16 Bier – das Nationalgetränk der Österreicher
- 18 Bierkonsum in Österreich
- 20 Wie oft und zu welchen Anlässen genießen die Österreicher Bier?
- 22 Biermarken, die gerne getrunken werden
- 24 Österreicher trinken am liebsten heimisches Bier
- 25 **Conrad Seidl:** Von der Treue zum Bier
- 26 Einschätzung der Beratungsqualität in der heimischen Gastronomie
- 28 Die heimische Gastronomie ist die Heimat der österreichischen Bierkultur
- 30 **ÖSTERREICH, LAND DER BIERSpezialitäten**
- 32 Bedeutung von Bierspezialitäten für die heimische Bierkultur
- 34 Bierspezialitäten – die Reichtümer der österreichischen Bierkultur
- 35 **Conrad Seidl:** Auf ein Bier gehen
- 38 Die Bierspezialitäten der Jüngeren ab 18 und Frauen: Radler und Co
- 40 Die leichten Bierspezialitäten: Radler und alkoholfreies Bier
- 42 Die Kriterien für verantwortungsvolle und nachhaltige Bierproduktion
- 44 Höchste Ansprüche an Nachhaltigkeit und eine nachhaltige Bierproduktion
- 46 BRAU UNION ÖSTERREICH: In ganz Österreich regional verankert





VORWORT VON GENERALDIREKTOR MARKUS LIEBL

Als Bierliebhaber, Braumeister und Generaldirektor des größten österreichischen Brauereiunternehmens blicke ich mit großer Zufriedenheit und Freude auf die Entwicklung der heimischen Bierkultur. Das Image von Bier hat sich in den vergangenen Jahren stark verbessert. Die Österreicher sind beim Bier anspruchsvoller geworden. Bierkarten, die einen Überblick über die angebotenen Bierspezialitäten und ihre Charakteristika geben, sind heute in der Gastronomie ebenso verbreitet wie das Wissen um die richtige Bierglaskultur oder die Wahl des passenden Bieres zum Essen.

Aber nicht nur die Trink- und Genusskultur rund ums Bier hat sich erheblich verbessert. Auch das Bier selbst wird von den hervorragenden österreichischen Braumeistern auf kreative Weise zu neuen Variationen weiterentwickelt. Immer mehr Privatpersonen und Kleinbrauereien experimentieren mit Eigenkreationen. Craft-Biere, aber auch spezielle Sorten wie das Pale Ale, alte Lagersorten oder außergewöhnliche Bierstile erleben einen Hype. Neben diesen sehr speziellen Bieren, wie auch wir sie als BRAU UNION ÖSTERREICH, u. a. in der Spezialitäten-Manufaktur Hofbräu Kaltenhausen in kleinster Auflage produzieren, gewinnen auch breitentaugliche Bierspezialitäten an Bedeutung.

Entsprechend dieser erfreulichen Entwicklungen in der Bierkultur widmen wir den Bierspezialitäten den Schwerpunkt des vorliegenden, neunten Bierkulturberichts. Zusammen mit dem Linzer market-Institut sind wir diesem Thema in einer repräsentativen, österreichweiten Studie auf den Grund gegangen. Fragen zur Bedeutung von Bierspezialitäten, zu Trinkgewohnheiten, zu nachhaltiger Bierproduktion, zu Markentreue, zu Biermischgetränken und alkoholfreien Produkten konnten dabei repräsentativ beantwortet werden.

Wie bereits in den Vorjahren freuen wir uns auch heuer wieder, dass Christa Kummer, erste Bierbotschafterin und Klimatologin, mit ihrem Wissen einen Einblick in die naturgegebenen und historischen Aspekte des Bierbrauens gibt. Bierpapst Conrad Seidl wird zudem die nüchternen Zahlen und Fakten des Bierkulturberichts mit seinen humorigen und unterhaltsamen Anekdoten auflockern.

Für uns als BRAU UNION ÖSTERREICH ist das Bierbrauen wesentlich mit dem Thema Nachhaltigkeit verknüpft. Bier ist ein Naturprodukt. Wir sorgen dafür, dass es auch im Einklang mit der Natur erzeugt wird. Dieses Engagement wurde im vergangenen Jahr mehrfach ausgezeichnet, worauf wir sehr

stolz sind. So wurde die Grüne Brauerei Göss als Vorreiter und Vorbild im Bereich Nachhaltigkeit, insbesondere im Bereich der erneuerbaren Energie, mit dem Energy Globe Österreich sowie auf EU-Ebene mit dem Sustainable Energy Award inkl. EU-Publikumspreis und dem internationalen IEA SHC Solar Award für den Einsatz von Solarenergie ausgezeichnet. Zusätzlich wurde die BRAU UNION ÖSTERREICH für außergewöhnlichen Erfolg, Wachstum und Innovationsführerschaft mit einer Top 10-Platzierung bei den European Business Awards geehrt.

Ich wünsche Ihnen eine unterhaltsame und informative Lektüre des vorliegenden Bierkulturberichts 2017 und hoffe, dass Sie, so wie ich, mit voller Neugierde und Begeisterung die neuen Bierspezialitäten, die es in unserem Land gibt, verkosten. Vielleicht findet ja die eine oder andere ihren festen Platz unter Ihren Lieblingsbieren.

Auf Ihr Wohl!
Ihr Markus Liebl
Generaldirektor

WIE VIEL FRAU STECKT IN DER BIERGESCHICHTE?

Die Biergeschichte ist bekanntlich, wie so vieles, voller Vorurteile und auch Missverständnisse, die sich im Laufe von Jahrhunderten aufgebaut haben. Trotz der Tatsache, dass wir im „Gender-Zeitalter“ leben, kursiert immer noch die einhellige Meinung, dass Bierbrauen und Biertrinken vorwiegend Männersache sei.

Als erste österreichische Bierbotschafterin hat es mich brennend interessiert, welche Rolle Frauen beim Bierbrauen gespielt haben, denn beim Biergenuss holen wir schon langsam auf. Das Ergebnis meiner Recherche hat dann doch so manchen Mann und auch so manche Frau verwundert!

Dass Klöster die Vorreiter der großen Bierbraukunst waren, ist ja unbestritten. Aber dass eine Frau es war, die sich als Erste wissenschaftlich diesem Thema widmete, ist sicherlich überraschend. Die Äbtissin Hildegard von Bingen (1098–1179) beschäftigte sich mit der Wirkung des Hopfens im Bier auf den menschlichen Organismus.

Zu einer gutbürgerlich hauswirtschaftlichen Ausbildung junger Damen gehörte damals auch, Braukenntnisse zu haben. Der Braukessel als Mitgift rundete eine gute Partie ab. Die Brauhäuser des frühen Mittelalters gehörten somit den Frauen – Bierbrauen war Frauensache. Selbstgebrautes

wurde unter den Damen natürlich auch verkostet. In den eigenen vier Wänden oder auch in Lokalen, die nur für Frauen zugelassen waren. Die fröhlichen „Bierkränzchen“ wurden in späterer Zeit von den eher biederen „Kaffeekränzchen“ abgelöst.

Auch Martin Luther war mit einer Berufsbrauerin verheiratet: Katharina von Bora! Die ehemalige Nonne war berühmt für ihre Braukünste und Martin Luther ihr größter Fan.

Die starken Frauen im Mittelalter hatten somit den Braukessel fest in der Hand. Doch die Freude am Biergenuss ist geblieben. Weltweit werden die „Krügerl-Freunde“ sogar immer mehr. Und in Sachen Bier-

kultur zählt Österreich zu den Topnationen – über 1.000 verschiedene Biere aus 246 heimischen Brauereien und die größte Dichte an Biersommeliers sind ein Beweis für gelebte österreichische Bierkultur. Denn ganze 80 % der Österreicher geben an, heimisches bzw. regionales Bier zu bevorzugen. Bier trinken ist mittlerweile auch bei der jüngeren Zielgruppe zum Genussfaktor geworden – man verbindet Bier trinken mit Entspannung und Geselligkeit. Immerhin trinken knapp 60 % der Befragten regelmäßig Bier. Der Österreicher, ein Genussmensch! Die „Altmeisterinnen“ der Braukunst bevorzugen eher Mischgetränke wie Radler und Co. Doch bei einem sind sich alle einig: die Nachhaltigkeit bei der Bierproduktion ist für uns Österreicher ein ganz wichtiges Thema. Regionale Rohstoffe, Sicherung der Arbeitsplätze, Unterstützung der regionalen Wirtschaft, Vermeidung langer Transportwege und energiesparende Produktion.

Hier treffen sich dann wieder Mann und Frau und halten gemeinsam Tradition und Getränkultur hoch. Gerade deswegen freut es mich, dass ich als erste österreichische Bierbotschafterin im Herbst das Zepter weitergeben durfte!

Ihre Christa Kummer
Hydrogeologin, Klimatologin und
erste österreichische Bierbotschafterin









ZU EHREN DES BIERES

Wie trinken wir eigentlich Bier? Der alljährliche Bierkulturbericht fokussiert sich natürlich auf die großen Gruppen von Konsumenten – auf deren Vorlieben und auf die Trends: 54 Prozent der Bierkonsumenten geben an, dass sie Bier am liebsten beim Fortgehen mit Freunden trinken. Das ist um ein Drittel mehr als noch im letzten Erhebungsjahr 2016. Als Sozialwissenschaftler weiß man, dass dieser Anstieg nicht nur mit gesteigerter Bierqualität und nur teilweise mit einer höheren gesellschaftlichen Wertschätzung für das Bier erklärbar ist. In diesem Ergebnis steckt auch ein guter Teil der wahrgenommenen wirtschaftlichen Entwicklung: Wer meint, dass es ihm subjektiv gut geht, wer weniger wirtschaftliche Sorgen hat, der ist auch eher bereit, wegzugehen und sich mit Freunden an einem Bier zu erfreuen. Hochkonjunktur markiert also auch einen Höhepunkt in der Bierkonjunktur.

Da feiert man eben ein bisschen mehr. Und dass man mit Bier feiert, ist ein Kompliment an die Bierkultur in Österreich.

Ehrlich gesagt: Ich feiere auch gern mit – und freue mich daran, mit Freunden einfach „auf ein Bier“ zu gehen. Es ist, meistens wenigstens, ein gut gepflegtes, einfach zu trinkendes Märzen oder Helles, wie man es eben in Österreichs Gaststätten bekommt. Man trinkt ein Krügerl oder auch zwei

und unterhält sich gut. Nichts dagegen zu sagen; auch nicht dagegen, dass einem bei dieser Gelegenheit die Freunde wichtiger sind als das Bier. Welche Marke, welche Sorte ist nicht wichtig, die Qualität muss stimmen.

Man möge es mir nicht übel nehmen: So gerne ich mit Freunden auf ein Bier gehe und über alles Mögliche rede, so gerne gehe ich auch allein in ein gutes Bierlokal. Oder öffne mir daheim eine Flasche guten, vielleicht außergewöhnlichen Bieres. Allein mit dem Bier, das heißt: Ich erweise dem Bier, der Brauerei, dem Braumeister die Ehre, mich ganz auf den Trunk zu konzentrieren. Das Bier erst einmal in Ruhe anschauen, so viel Zeit muss sein. Manchmal sogar ein Foto mit dem Smartphone machen, auch dafür ist noch Zeit. Dann riechen. Kosten. Konzentration: Was habe ich gerochen, was geschmeckt?

In dieser kurzen Zwiesprache mit dem Bier habe ich ja keinen Spiegel dabei. Aber ich weiß, dass ein guter Schluck Bier mir ein Lächeln ins verspannte Gesicht bringt. Das geht, wie gesagt, eben am allerbesten, wenn man mit sich und dem Bier allein ist. Sich eine Notiz dazu macht. Und das Smartphone-Foto auf Facebook stellt. Ja, klar: Wenn sie es sehen, dann wären die Freunde natürlich auch alle gerne da und würden mitkosten.

Gerne, ja: Jetzt, wo ich dem Bier die Ehre erwiesen habe, wo ich auch langsamer trinke als ich es wohl nebenbei beim Plaudern mit Freunden getrunken hätte, da wäre ich auch mitteilnehmend. Würde etwas über die Hopfenaromen erzählen. Und über das Malz. Über die Kombination der beiden Zutaten, über die Braukunst und über das Vergnügen, das Ergebnis in langsamen Schlucken zu genießen. Geht nicht. Habe ja beschlossen, jetzt erst einmal allein zu trinken. Aber meine Frau ist nicht weit, die kann ich mit meiner Begeisterung anstecken. Ich kann diese Begeisterung auch hinaustragen, in Bücher, Zeitungsartikel, Videos – oder eben auf Facebook. Und wenn mich jemand fragt, warum ich das Bier jetzt alleine getrunken habe, dann kann ich sagen: Zur Ehre des Bieres – auch wenn ich damit in einer Minderheitenposition bin.

Herzliches Prost!
Conrad Seidl

BIERKULTURBERICHT 2017 – DIE WICHTIGSTEN ERGEBNISSE AUF EINEN BLICK





ÖSTERREICH – WO BIER KULTUR HAT

- > 92 % der Bevölkerung sind der Überzeugung, dass Bier eine zentrale Rolle für die österreichische Getränkemkultur spielt. Unter den regelmäßigen Biertrinkern sind sogar 97 % dieser Meinung.
- > 88 % der österreichischen Biertrinker sind mit dem Angebot an regionalen Bieren und Bierspezialitäten in Österreich zufrieden.
- > 40 % der Österreicher sind der Auffassung, dass es bei Bier in den letzten 10 Jahren eine deutliche Imageverbesserung gegeben hat.

DER BIERKONSUM IN ÖSTERREICH

- > 57 % der Österreicher konsumieren regelmäßig Bier.
- > 49 % der Männer trinken mehrmals in der Woche Bier; bei den Frauen sind es 22 %.
- > Unter den 18- bis 29-Jährigen genießen 54 % mindestens mehrmals pro Monat Bier.
- > 80 % der Österreicher schwören auf heimisches Bier.
- > Dennoch sind 45 % der Biertrinker probierfreudig und würden auch zu neuen Biersorten greifen.

BIERKULTUR IN DER HEIMISCHEN GASTRONOMIE

- > Die Zufriedenheit mit dem Bierangebot der heimischen Gastronomie ist gut. 78 % der Österreicher finden das Angebot ausreichend.
- > Die Beratungsqualität wird ebenfalls konstant gut bewertet. 54 % der Menschen finden die Beratungsqualität in der Gastronomie sehr gut bzw. gut. Unter den regelmäßigen Bierkonsumenten zeigen sich sogar 62 % zufrieden.
- > Anhand folgender Kriterien bewerten die Österreicher die Bierkultur in der Gastronomie: An erster Stelle steht mit 89 % die Schankhygiene bzw. eine saubere Zapfanlage. An zweiter

Stelle wird die perfekte Temperatur des Bieres genannt (88 %). Dann folgt der Aspekt, dass kein Alkohol an Minderjährige ausgeschenkt werden soll (85 %) sowie perfekt gezapftes Bier (83 %).

BIERMISCHGETRÄNKE UND ALKOHOLFREIE BIERE WEITER IM TREND

- > Biermischgetränke erfreuen sich bei mehr als der Hälfte der Österreicher (51 %) großer Beliebtheit.
- > Vor allem Frauen (29 %) und 18- bis 29-Jährige (39 %) trinken gerne Radler und Co.
- > Der Trend zum alkoholfreien Bier bleibt stabil. 17 % aller Österreicher bekennen sich explizit zu alkoholfreiem Bier, immerhin 38 % haben schon einmal alkoholfreies Bier genossen.
- > Die Gründe der Österreicher zu alkoholfreiem Bier zu greifen, sind das Autofahren (61 %) und wenn sie Lust auf Bier haben, aber keinen Alkohol zu sich nehmen möchten (33 %) oder wenn es als Alternative zu anderen alkoholfreien Getränken angeboten wird (14 %).

SCHÄTZE DER HEIMISCHEN BIERKULTUR: DIE ÖSTERREICHISCHEN BIERSEZIALITÄTEN

- > Der Stellenwert von regionalem Bier für die österreichische Bierkultur legt weiter zu. In Summe sind 89 % der Österreicher davon überzeugt, dass regionale Bierspezialitäten wichtig für die heimische Bierkultur sind.
- > Bei den Bierspezialitäten sind den Österreichern mit 39 % vor allem sortenspezifische Spezialitäten wie Pils, Weizen, Zwickl und Schwarzbier wichtig, aber auch saisonale (24 %) sowie regionale (26 %) Spezialitäten.
- > Fragt man nach den Marken und Brauereien, denen man die besten Bierspezialitäten zuschreibt, nennen 38 % der Österreicher mit klarem Abstand Gösser.

ÖSTERREICH – HEIMAT DER BIERKULTUR

ES GIBT KEINEN ZWEIFEL: FÜR DIE ÖSTERREICHER IST BIER EINDEUTIG DAS NATIONALGETRÄNK NUMMER EINS. DARUM VERWUNDERT ES AUCH NICHT, WENN 92 % DER ÖSTERREICHER SAGEN, DASS BIER EINE ZENTRALE ROLLE FÜR DIE HEIMISCHE GETRÄNKEKULTUR SPIELT. BIER IST HIERZULANDE ABER NICHT EINFACH NUR EIN GETRÄNK, SONDERN VIELMEHR AUSDRUCK UND SINNBILD DER TYPISCH ÖSTERREICHISCHEN GEMÜTLICHKEIT.

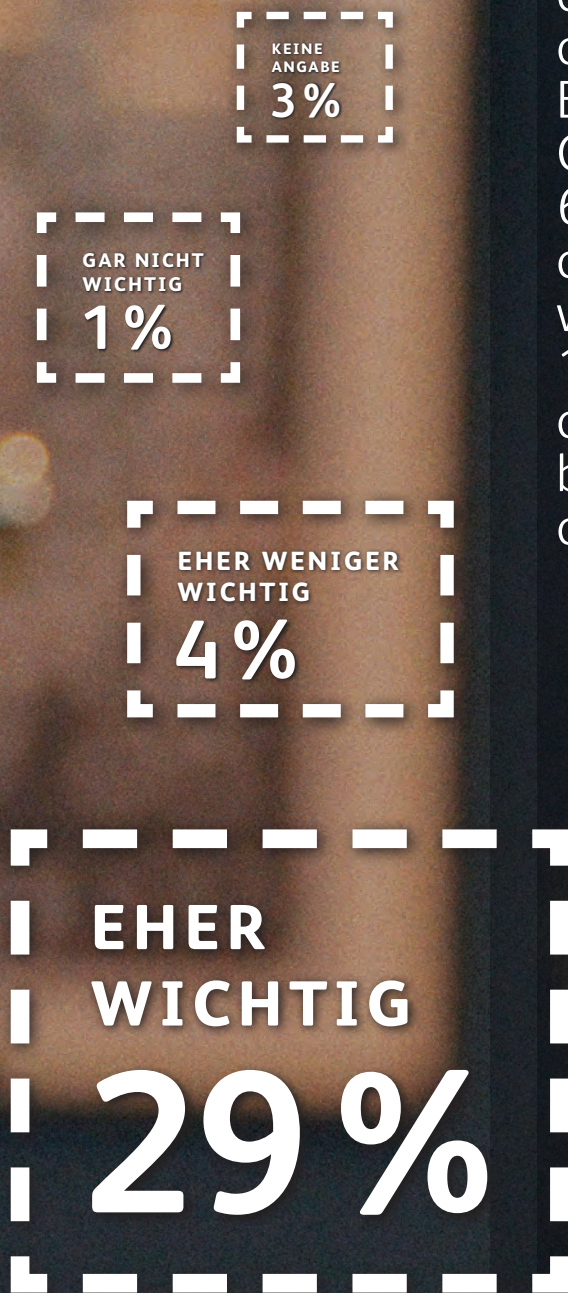




ÖSTERREICH – HEIMAT DER BIERKULTUR	12
STELLENWERT VON BIER IN ÖSTERREICH	14
BIER – DAS NATIONALGETRÄNK DER ÖSTERREICHER	16
BIERKONSUM IN ÖSTERREICH	18
WIE OFT UND ZU WELCHEN ANLÄSSEN GENIEßEN DIE ÖSTERREICHER BIER?	20
BIERMARKEN, DIE GERNE GETRUNKEN WERDEN	22
ÖSTERREICHER TRINKEN AM LIEBSTEN HEIMISCHES BIER	24
CONRAD SEIDL: VON DER TREUE ZUM BIER	25
EINSCHÄTZUNG DER BERATUNGSQUALITÄT IN DER HEIMISCHEN GASTRONOMIE	26
DIE HEIMISCHE GASTRONOMIE IST DIE HEIMAT DER ÖSTER- REICHISCHEN BIERKULTUR	28

STELLENWERT VON BIER IN ÖSTERREICH

SEHR
WICHTIG
63 %



Der Stellenwert des Bieres ist ungebrochen. 92 % der Österreicher sind von der zentralen Rolle des Bieres für die heimische Getränkemkultur überzeugt. 63 % der Bevölkerung und damit so viele Menschen wie noch nie in der fast 10-jährigen Geschichte des Bierkulturberichts, beurteilen den Stellenwert des Bieres als sehr wichtig.

BIER – DAS NATIONAL-GETRÄNK DER ÖSTERREICHER

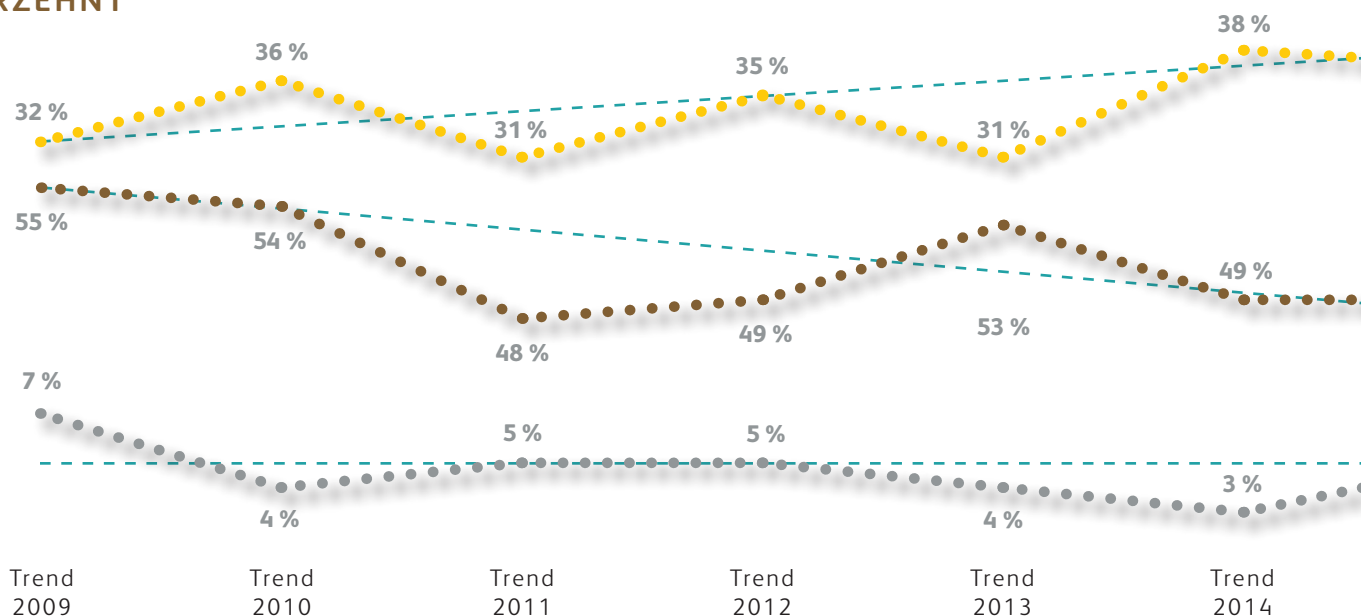
„BEI DURST WIRKT IMMER FABELHAFT EIN KRUG MIT KÜHEM GERSTENSAPFT“, SCHREIBT DER ÖSTERREICHISCHE BUCHAUTOR REINHARD RINNERHALER UND FÄNGT DAMIT DIE SELBSTVERSTÄNDLICHE UND INNIGE LIEBE DER ÖSTERREICHER ZU IHREM BIER EIN. DER HOHE STELLENWERT DES BIERES FÜR DIE GETRÄNKEKULTUR DES ALPENLANDES IST NACH WIE VOR UNBESTRITTEN. DENN FÜR 92 % DER ÖSTERREICHER SPIELT DAS BIER EINE ZENTRALE ROLLE FÜR DIE GETRÄNKEKULTUR IN UNSEREM LAND. UND OBWOHL MAN MEINEN KÖNNTE, DASS ES NICHT BESSER GEHT, HAT SICH DAS IMAGE VON BIER IN DEN LETZTEN ZEHN JAHREN WEITER VERBESSERT. DAVON SIND JEDENFALLS 40 % DER ÖSTERREICHERINNEN UND ÖSTERREICHER ÜBERZEUGT.

Erste Erwähnung findet Bier bereits 7.000 v. Chr. bei den Sumerern, dem ältesten bekannten Naturvolk der Erde. Bei den Babyloniern war Bier das Getränk der Könige und Priester, bevor die Ägypter 1.000 v. Chr. das Brauen zur feinen Kunst erhoben. 500 Jahre später gelangte das Bier zu den Germanen. Im frühen Mittelalter kam das Bier zu seiner breiten, gesellschaftlichen Bedeutung. Träger der Bierkultur waren die Klöster. Ab 1.200 n. Chr. entstanden auch erste nichtgeistliche Brauereien. Interessant ist, dass Bier zu der Zeit als geeignetes Getränk für Kinder galt, da es nur einen geringen Alkoholgehalt hatte

und durch das Kochen der Bierwürze weitgehend keimfrei war, was vom damaligen Trinkwasser nicht zu behaupten war. Aufgrund des hohen Kaloriengehalts war Bier im Mittelalter und lange darüber hinaus ein wichtiger Energielieferant, weshalb es den Beinamen „flüssiges Brot“ bekam.

Seither ist Bier nicht mehr aus der abendländischen Kultur wegzudenken. Besonders in Österreich hat es seinen fixen Platz in der Lebenskultur. Das bestätigt einmal mehr diese aktuelle, österreichweite Studie, die der heimischen Getränkekultur auf den Grund gegangen ist.

DAS IMAGE VON BIER IM LETZTEN JAHRZEHNT



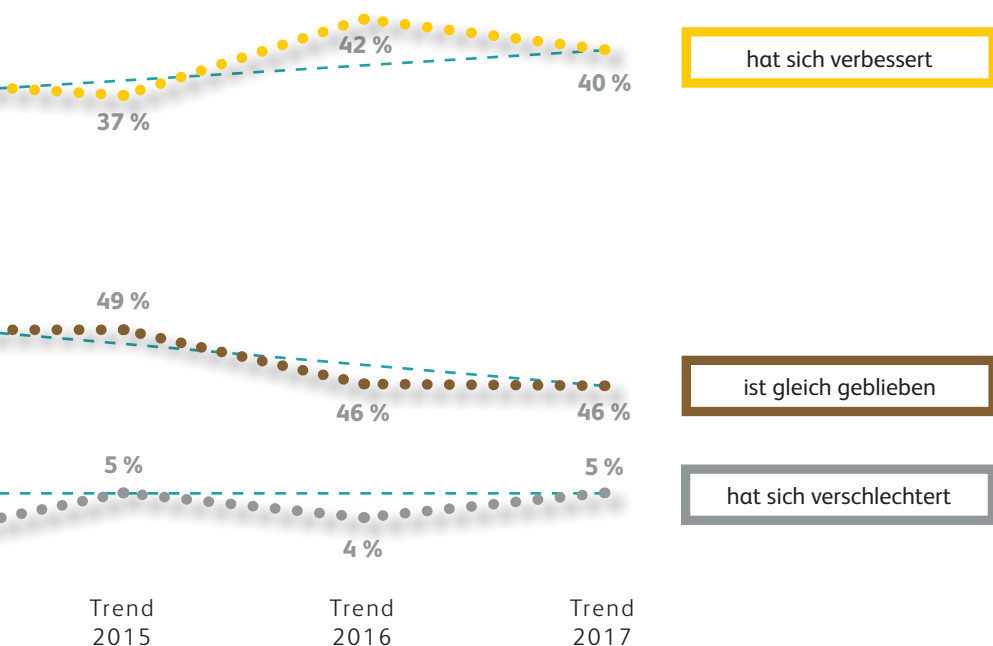


Die Untersuchung zeigt: Der Stellenwert des Bieres ist ungebrochen. 92 % der Österreicher sind von der zentralen Rolle des Bieres für die heimische Getränkemkultur überzeugt. 63 % der Bevölkerung und damit so viele Menschen wie noch nie in der fast 10-jährigen Geschichte des Bierkulturberichts, beurteilen den Stellenwert des Bieres als sehr wichtig. Weitere 29 % erachten ihn als eher wichtig und nur 4 % denken, dass die Rolle des Hopfensaftes für die heimische Getränkemkultur eher weniger wichtig ist. Verschwindende 1 % meinen, dass Bier gar nicht wichtig für die heimische Getränkemkultur ist.

Wirft man einen Blick auf die Imageveränderung des Bieres, stellt man eine stetige Verbesserung fest. Ganze 40 % der Österreicher sehen eine deutliche Imageverbesserung des Bieres in den letzten

zehn Jahren. Vor allem bei Maturanten und Akademikern ist dieser Wert mit 46 % besonders hoch. Auch regelmäßige Biertrinker sehen zu 45 % eine wesentliche Verbesserung des Ansehens von Bier.

Ungeachtet dieser massiven Imagesteigerung beim Bier schreibt man Wein, Champagner und Sekt weiterhin ein noch höheres Image zu. Besonders Wein wird von 44 % der Bevölkerung ein besseres Ansehen als Bier zugeschrieben. Beachtlich ist allerdings, dass bereits 42 % der Österreicher Bier das gleiche Image attestieren wie Wein. 41 % der Menschen halten Champagner und 35 % Sekt für angesehenere als Bier. Das Image von Cider wird von 24 % schlechter als das von Bier bewertet. 43 % der Österreicher stellen Spirituosen und 39 % Schnaps ein schlechteres Zeugnis als Bier aus.



Der Biermarkt in Österreich

Bier hat in Österreich als Getränk und als Wirtschaftsfaktor eine besondere Bedeutung: Rund 103 Liter (mit alkoholfreiem Bier sind es sogar 106 Liter/Wert 2016) Bier genießt der Österreicher pro Jahr – seit vielen Jahren ein Wert, der weltweit nur noch von Tschechien übertroffen wird. In den österreichischen Brauereien erzeugen jährlich knapp 3.800 Mitarbeiter rund 9,5 Mio. hl Bier. Die 246 Braustätten – davon 125 Gasthaus- und Hausbrauereien – liefern mit einer reichhaltigen Produktpalette von mehr als 1.000 verschiedenen Bieren für jeden Biertrinker und jede Feierlichkeit das passende Getränk. Einen Spitzenplatz in Europa belegen wir mit der Brauereidichte: In Österreich kommt eine Brauerei auf 37.000 Einwohner. 320 österreichische Diplom-Biersommeliers von weltweit 3.000 und über 1.000 Biersommeliers machen die Österreicher zur Nummer Eins der Bierspezialisten.

Die österreichischen Brauereien beziehen ihre Rohstoffe größtenteils aus der heimischen Landwirtschaft. Die verwendete Braugerste (180.000 Tonnen Sommergerste) stammt überwiegend aus heimischem Anbau und der gesamte Hopfen aus dem Mühl- und Waldviertel sowie dem Leutschacher Gebiet (knapp 480 Tonnen) wird in den österreichischen Brauereien verarbeitet.

BIERKONSUM IN ÖSTERREICH

34%

ZU HAUSE,
ALS GETRÄNK
ZUM ESSEN

32%

WENN PARTNER,
FREUNDE
USW. AUCH
BIER TRINKEN

43%

WENN ICH
ABENDS
FORTGEHE, MICH
MIT FREUNDEN
TREFFE



Am liebsten trinken die Österreicher Bier, wenn sie abends fortgehen und Freunde treffen. Dabei gönnt sich fast die Hälfte der Bevölkerung, exakt 43 %, ein kühles Bier, bei den Männern liegt dieser Anteil bei 50 %. Für 34 % – und damit erstmals auf Rang zwei – ist Bier das Getränk zum Essen.

The background of the page features a photograph of two dark brown beer bottles and a glass of beer. The bottles are positioned vertically, with one slightly behind the other. The glass is partially filled with beer and has a white head of foam. The lighting is soft, creating subtle shadows and highlights on the glass surfaces.

27%

WENN ICH
UNTERWEGS
BIN, AUSWÄRTS
ESSEN

26%

ZUM FEIERABEND,
WENN ICH
HEIMKOMME

WIE OFT UND ZU WELCHEN ANLÄSSEN GENIESSEN DIE ÖSTERREICHER BIER?

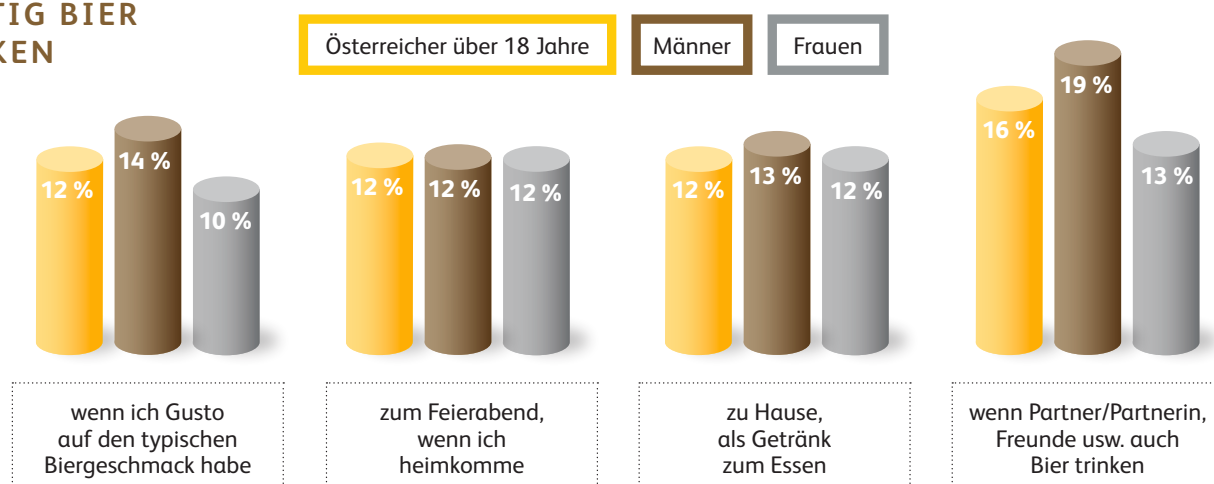
WENN IN ÖSTERREICH ZWEI MENSCHEN AUF EIN BIER GEHEN, IST DAS MEIST DER GARANT FÜR EINEN GESELLIGEN ABEND MIT GUTEN GESPRÄCHEN. GENAU IN DIESER SITUATION GENIESSEN DIE ÖSTERREICHER IHR BIER AUCH AM LIEBSTEN. FRAGT MAN NACH DER KONSUMHÄUFIGKEIT, ERFÄHRT MAN, DASS SICH FAST ZWEI DRITTEL DER ÖSTERREICHER IHR BIER REGELMÄSSIG, ALSO ZUMINDEST MEHRMALS PRO MONAT, SCHMECKEN LASSEN..

Im Herzen Europas ist das Bier zu Hause. Vor allem in Tschechien, Österreich und Deutschland führt kein Weg am goldgelben Gerstensaft vorbei. In diesen Ländern hat Bier Geschichte, Kultur und Vielfalt. So liegt Österreich im durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauch von Bier nur knapp hinter Tschechien, dem unangefochtenen Weltmeister im Bierverbrauch. Dasselbe Bild zeigt auch die österreichweit angelegte Studie zur Bierkultur: Der regelmäßige Bierkonsum der österreichischen Bevölkerung liegt konstant bei 57 %. Die Zahl derer, die Bier täglich trinken, ist sogar von 10 % auf 12 % angestiegen. 23 % genießen den Gerstensaft mehrmals pro Woche und weitere 22 % zumindest mehrmals im Monat. Seltener als einmal im Monat trinken nur 21 % Bier und 22 % der Befragten sagen, dass sie Bier fast gar nicht trinken.

Die Männer in Österreich, so zeigt die Studie, sind dem goldgelben Saft besonders verbunden. Von ihnen geben 18 % an, dass sie das gehaltvolle Getränk fast täglich konsumieren. 31 % gönnen es sich mehrmals pro Woche und weitere 24 % trinken es zumindest mehrmals pro Monat. Bei den Frauen hat das Biertrinken noch Potenzial. 7 % der Österreicherinnen konsumieren täglich Bier und 15 % trinken mehrmals pro Woche Bier. Immerhin 20 % der Damen genießen es mehrmals pro Monat. Die Zahl der Frauen, die fast gar kein Bier trinken, ist mit 33 % mehr als doppelt so groß wie die Zahl der Männer (12 %), die sich gar nicht für das hopfige Gebräu begeistern können.

Beim Einkaufsverhalten von Bier für den Haushalt ist im Vergleich zum Vorjahr ein leichter Rückgang zu bemerken. Haben im Jahr 2016 noch 79 % der Bevölkerung

SITUATIONEN, IN DENEN MAN SICH VORSTELLEN KANN, ZUKÜNFTIG BIER ZU TRINKEN





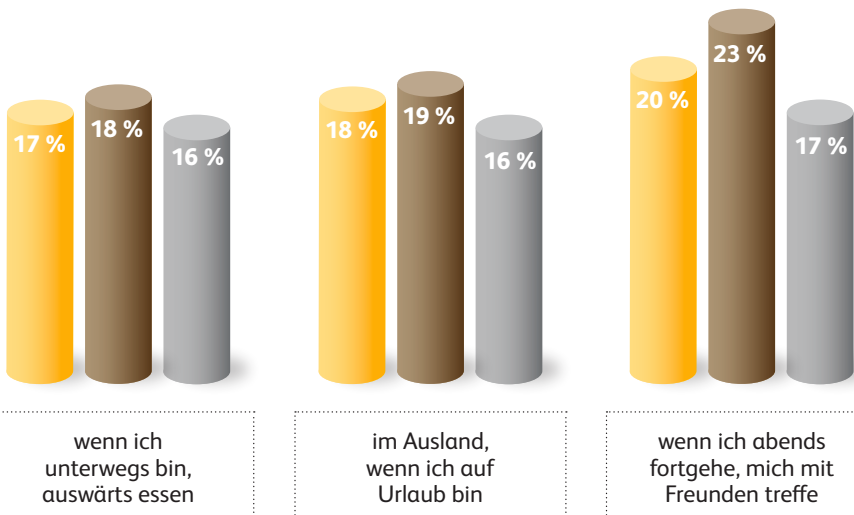
regelmäßig Bier für zu Hause eingekauft, so tun dies heuer 73 %. Und 16 % der Befragten kaufen mindestens einmal pro Woche Bier für zu Hause. Bei 20 % steht Bier alle zwei bis drei Wochen auf dem Einkaufszettel und weitere 21 % kaufen es zumindest einmal im Monat.

Der aktuelle Trend geht in die Richtung, Bier für bestimmte Anlässe zu kaufen. Haben das 2016 nur 8 % der Österreicher getan, tun dies heuer doppelt so viele, nämlich 16 %. Die Zahl derer, die nie Bier für den Haushalt erwerben, ist dafür von 13 % im Vorjahr auf 11 % gesunken.

Der Preis des Hopfensaftes ist für die heimischen Konsumenten mehrheitlich kein Grund, um ihren Bierkonsum zu ändern (72 %). Wenn, dann sind es vor allem die regelmäßigen Bierkonsumenten (25 %) und Frauen (24 %), die tendenziell billigeres Bier kaufen. Ebenso preissensibel sind jüngere Biertrinker zwischen 18 und 29 Jahren. Sie sagen, dass sie wegen der Kosten weniger ausgehen und Bier dadurch eher zu Hause trinken (13 %). Zusätzlich achtet jeder Zehnte dieser Gruppe auch beim Weggehen in Lokalen auf den Preis des Bieres.

Dennoch lassen sich die Österreicher ihre Freude am Bier nicht nehmen. Gerade dann nicht, wenn sie abends fortgehen und Freunde treffen. Dabei gönnt sich fast die Hälfte der Bevölkerung, exakt 43 %, ein kühles Bier, bei den Männern liegt dieser Anteil bei 50 %. Für 34 % – und damit erstmals auf Rang zwei – ist Bier das Getränk zum Essen. Bei der Generation 50+ ist dieser Wert mit satten 45 % sogar noch höher. 32 % der Befragten genießen den Hopfensaft, wenn der Partner oder Freunde auch Bier trinken. Die Jungen zwischen 18 und 29 Jahren lassen sich sogar zu 41 % von anderen zum Bierkonsum animieren. 27 % Österreicher trinken den Gerstensaft unterwegs und auswärts zum Essen. Für jeden Vierten, exakt 26 %, ist ein Bier die kleine Belohnung zum Feierabend beim Heimkommen und 23 % greifen zum Bier, wenn sie Gusto auf den typischen Biergeschmack haben.

Fragt man die Österreicher, in welchen Situationen sie sich noch vorstellen könnten, Bier zu trinken, erfährt man: 20 % beim Fortgehen am Abend, 18 % im Ausland, wenn sie auf Urlaub sind und 17 % wenn sie unterwegs sind und auswärts essen. Es gibt demnach noch viel Potential für die unterschiedlichsten Biermomente. 🍷



BRAU UNION ÖSTERREICH als Vermittler heimischer Bierkultur

Das Interesse an Bier, seiner Vielfalt und der Bierkultur generell nimmt stark zu. Auch in Österreich hat zusätzlich zum traditionellen Interesse an Bier der Hype um Craft-Bier und Spezialitätenbiere eingeschlagen. So kann eine verstärkte Nachfrage nach besonderen Bieren, die sich durch spezielle Braumethoden, interessante Geschmacksvarianten oder neuartige Rezepturen auszeichnen, festgestellt werden. Je nach Situation oder Anlass entscheiden Biergenießer immer bewusster, welches Bier oder welche Biersorte sie trinken wollen.

Die BRAU UNION ÖSTERREICH als Botschafter und Förderer der österreichischen Bierkultur trägt dieser Entwicklung schon seit Jahren Rechnung. Unter anderem mit der Ausbildung zum Biersommelier in der Spezialitäten-Manufaktur Hofbräu Kaltenhausen oder der Bierkrone, einer Auszeichnung, die jährlich an Restaurants mit gehobener Bierkultur vergeben wird. Außerdem leisten die Brauereien der BRAU UNION ÖSTERREICH wie die Spezialitäten-Manufaktur Hofbräu Kaltenhausen durch besondere und einzigartige Bierspezialitäten wertvolle Beiträge zur heimischen Biervielfalt und Trinkkultur.

BIERMARKEN, DIE GERNE GETRUNKEN WERDEN

KEINE
BESTIMMTE
MARKE

14%

ZWEI BIS
DREI MARKEN

40%



MEHR ALS
FÜNF MARKEN

3%



Nur 14 % der Befragten ist die Marke beim Bier egal. 26 % schwören dabei auf eine spezielle Marke, 40 % bleiben bei zwei bis drei Marken. 9 % greifen zu vier bis fünf verschiedenen Marken und 3 % haben mehr als fünf Biermarken, die sie gerne trinken.



EINE
MARKE

26 %



VIER BIS
FÜNF MARKEN

9 %

KEINE
ANGABE

8 %


ÖSTERREICHER TRINKEN AM LIEBSTEN HEIMISCHES BIER

DAS BIER AUS DEM EIGENEN LAND UND DER EIGENEN REGION IST FÜR DIE ÖSTERREICHER FIXER BESTANDTEIL DER LOKALEN BZW. NATIONALEN IDENTITÄT. ABGESEHEN VOM SPORT GREIFT DER (LOKAL-) PATRIOTISMUS NIRGENDWO SO STARK WIE BEIM BIER. DARUM IST ES KEIN WUNDER, DASS DIE MEISTEN ÖSTERREICHER AM LIEBSTEN BIER AUS ÖSTERREICH ODER AUS DER EIGENEN REGION TRINKEN. DIE ÖSTERREICHER SIND ABER NICHT NUR IHREM BIER, SONDERN AUCH IHREN GEWOHNTE MARKEN TREU. TROTZ ALLER VERBUNDENHEIT ZUM EIGENEN BIER SIND VIELE AUCH OFFEN FÜR NEUES.

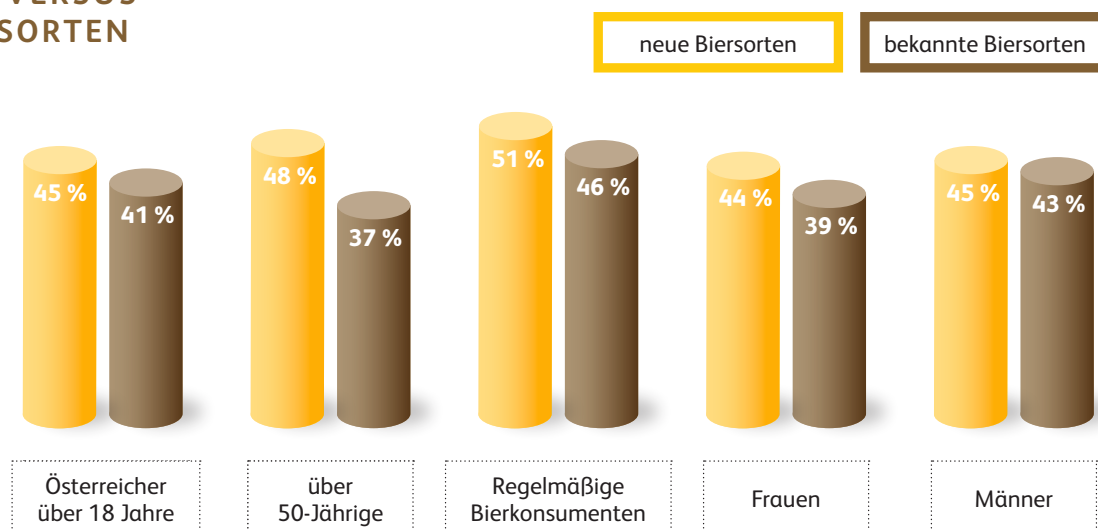
Zu diesem Ergebnis kommt auch die bundesweite Großstudie zum Thema Bierkultur in Österreich. Die Studie belegt: 49 % – und damit so viele Österreicher wie noch nie zuvor – geben heimischem Gerstensaft entschieden den Vorzug. Weitere 31 % greifen am liebsten zu Bier aus ihrer eigenen Region, wobei Menschen aus den Landeshauptstädten sowie Ostösterreicher mit 20 % die höchste Wechselbereitschaft empfinden. 6 % aller Befragten geben an, gerne internationales Bier zu trinken und 13 % ist die Herkunft ihres Bieres egal.

Außerdem zeigt sich, dass insgesamt 78 % der heimischen Bevölkerung eine Affinität zu bestimmten Marken hegen. Nur 14 % der Menschen ist die Marke beim Bier egal. 26 % schwören dabei auf eine spezielle Marke, 40 % bleiben bei zwei bis drei Marken. 9 % greifen zu vier bis fünf verschiedenen Marken und 3 % haben mehr als fünf Biermarken, die sie gerne trinken. Am stärksten ausgeprägt ist die Markenaffinität bei den regelmäßigen Biertrinkern sowie den Südösterreichern: Nur 2 bzw. 3 % haben keine bestimmte Marke, die sie regelmäßig trinken. Auffallend ist auch die hohe Markenloyali-

tät der Frauen: 29 % geben an, nur eine bestimmte Biermarke zu trinken.

Trotz der Wichtigkeit von Herkunft und Marke sind Herr und Frau Österreicher beim Bier durchaus auch probierfreudig: 45 % der Befragten greifen, wenn man sie vor die Wahl zwischen einem bekannten und einem neuen Bier stellt, gerne zur neuen Biersorte. 41 % bleiben in dieser Situation lieber beim Altbewährten. Regelmäßige Bierkonsumenten (51 %) und über 50-Jährige (48 %) zeigen sich beim Probieren neuer Biersorten besonders aufgeschlossen. 

BEKANNTE VERSUS NEUE BIERSORTEN





CONRAD SEIDL

Von der Treue zum Bier

WAS TRINKEN WIR EIGENTLICH, WENN WIR BIER TRINKEN? Technisch ist es klar: Bier ist ein vergorenes Getränk aus Wasser, Malz und Hopfen. Aber das würde niemand so bestellen. Wenn wir „ein Bier“ bestellen, dann bestellen wir meistens ein bestimmtes Bier.

Noch genauer: 26 Prozent der Österreicher haben eine Lieblingsmarke, nach der sie im Geschäft greifen oder die sie im Lokal bestellen. Frauen sind, wie die Daten der jüngsten Market-Studie zeigen, da noch wesentlich treuer als Männer. Und: Der Trend weist darauf hin, dass mehr Biertrinkerinnen und Biertrinker „ihrem“ Bier die Treue halten. Das ist die eine Seite.

Die andere ist: Wir haben auf dem österreichischen Markt eine immer größere Auswahl an verschiedenen Biermarken. Und, auch das ist ein Megatrend: Wir haben eine immer größere Auswahl an Bierstilen. War noch vor einem Vierteljahrhundert die Auswahl an Stilen auf Märzen, Pils, Dunkles, Weizen und ein- oder zweimal im Jahr auch Bock beschränkt, so gibt es heute in guten Supermärkten Pale Ales und Stouts, IPAs und Red Ales, Porters und Witbiere – aber auch der ur-wienerische Stil des Wiener Lager wurde wiederbelebt und ist heute fix auf vielen Bierkarten verankert. Nicht zu vergessen das Zwicklbier; vor 25 Jahren war das noch eine Rarität, die allenfalls in ein paar Bierspezialitätenlokalen zu finden war. Heute ist es weit verbreitet. Eines der besten Zwicklbier der Welt, das in der beliebten grünen Retro-Flasche, steht in vielen Supermärkten im Kühlregal.

Die Daten der market-Studie für den Bierkulturbericht sagen uns nicht, ob die Treue der Biertrinker jetzt dem Zwickl oder einem Stout gilt, einem Pils oder einem Witbier. Aber man kann getrost davon ausgehen, dass es vor allem die


Märzenbiertrinker sind, die mit diesem in Österreich gängigen (und nur hier in dieser Weise gebrauten) Bierstil eine enge Verbindung eingegangen sind.

Und wenn Frauen, die ja oft den Einkauf für den gesamten Haushalt erledigen, in besonders hohem Maße einem bestimmten Bier treu bleiben, dann ist das auch ein Hinweis darauf, dass man zum Bewährten greift, wenn das Angebot unübersichtlich wird. Wer kauft, was schon einmal gut geschmeckt hat, ist auf der sicheren Seite.

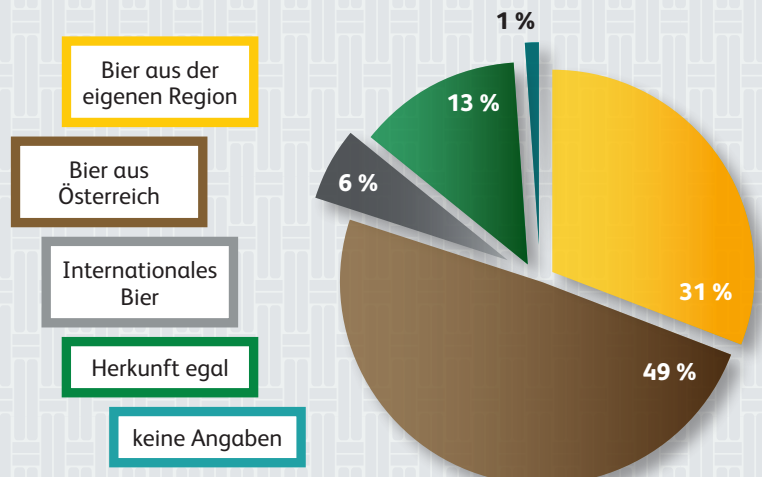
Andererseits gilt auch beim Bier: No risk, no fun! Als die damalige Brau AG 1986 das Weizenbier Edelweiss auf den Markt gebracht hat, war das ein absoluter Exot auf dem österreichischen Markt: Speziell in Ostösterreich hatte man von dieser Version des Bieres noch nichts gehört, gesehen oder geschmeckt. Und man gewöhnte sich erst langsam daran. Solche Gewöhnungseffekte brauchen ihre Zeit: Lange trank man vor allem in Wien und Umgebung das Weizenbier allenfalls als sommerliche Erfrischung, übrigens bevorzugt in der heute fast verschwundenen Version als filtriertes Kristall-

weizen. Erst um das Jahr 2000 wurde der erfrischende Effekt von Weizenbieren auch im Winter geschätzt.

Die Biertrinker, die sich Mitte der 1980er Jahre an Weizenbiere gewagt hatten, waren aus damaliger Sicht mutig – hatten sie doch ein Bier mit ganz anderem Geschmack zu trinken begonnen. Eines, das in den Augen vieler ihrer Freunde damals vielfach als „nicht richtiges Bier“ bezeichnet worden ist.

Ach, die Vorurteile! Meinen konservative Biertrinker doch bis heute, dass belgische Biere zu stark, englische zu warm, amerikanische zu geschmacksarm wären. Dabei kamen aus all diesen Bierkulturen in den vergangenen Jahren nicht nur Importe (immerhin sechs Prozent der Biertrinker hierzulande präferieren Importbiere), sondern auch Einflüsse auf die heimische Brauszene: Witbiere, Ales und Stouts gibt es längst auch aus heimischen Brauereien. Es muss sie ja keiner kosten – aber wer es wagt, kann neue Geschmackswelten erkunden. Und das mit gutem Gewissen: Anders als Menschen nehmen Biere es nicht übel, wenn man ihnen „untreu“ wird. 

NATIONALE VERSUS INTERNATIONALE BIERSORTEN



EINSCHÄTZUNG DER BERATUNGSQUALITÄT IN DER HEIMISCHEN GASTRONOMIE

SEHR GUT
15%

GUT
39%



Die Beratungsqualität rund ums Bier wird sehr positiv bewertet: Mehr als die Hälfte aller Befragten geben den österreichischen Wirten sehr gute (15 %) und gute (39 %) Bewertungen. Weitere 19 % beurteilen die Beratungsqualität der Gastronomie weniger gut und nur 6 % sind damit gar nicht zufrieden.

WENIGER
GUT
19%

NICHT GUT
6%

KEINE
ANGABE
21%

DIE HEIMISCHE GASTRONOMIE IST DIE HEIMAT DER ÖSTERREICHISCHEN BIERKULTUR



„Unsere Gäste erwarten von uns perfekten Bier-service: Angefangen bei der Hygiene der Schank-anlage über die richtige Trinktemperatur und das passende Glas bis hin zur perfekt gezapf-ten Schaumkrone muss alles stimmen.“

Johanna und Josef Aigner
Mehrmaliger Bierzapf-landesmeister, Gasthaus Django, Otnang



„

Immer mehr unserer Gäste trinken untertags oder auch, wenn sie mit dem Auto oder dem Rad unterwegs sind, lieber etwas Alkohol-freies. Inzwischen gibt es eine große Auswahl erstklassiger Biere ohne Alkohol. Die neuen alkoholfreien Biere und Biermischgetränke sind natürlich erfrischend und viele davon mit ihrem hopfig-bitteren Geschmack nicht so süß wie andere alkoholfreie Getränke.“

Gabriele Meidlinger, Christian Schwarz
Schmankerl-Bräu und Simmeringer Bier und Kultur-schmankerl, Wien



„

Gutes Essen braucht gutes Bier! Dass es für jeden Geschmack das passende Bier – serviert im richtigen Glas – gibt, schätzen immer mehr Gäste und lassen sich gerne von uns beraten. Auch individuelle Bierempfehlungen zur Menüauswahl nehmen zu.“

Martin Pack
Gasthof Pack „Zur Lebing Au“, Hartberg



DIE ÖSTERREICHWEIT ANGELEGTE GROSSTUDIE ZUR BIERKULTUR HAT SICH AUCH MIT DER FRAGE NACH DER ZUFRIEDENHEIT DER ÖSTERREICHER MIT DER HEIMISCHEN GASTRONOMIE BESCHÄFTIGT. DER GROSSTEIL IST MIT DEM ANGEBOT AN BIERN UND MARKEN IN DER ÖSTERREICHISCHEN GASTRONOMIE ZUFRIEDEN. BESONDERS ANSPRUCHSVOLL SCHEINEN DIE JUNGEN BIERTRINKER ZWISCHEN 18 UND 29 JAHREN ZU SEIN, VON DENEN SICH EIN DRITTEL EIN BESSERES ANGEBOT WÜNSCHEN WÜRDEN.

Auch die Beratungsqualität rund ums Bier wird sehr positiv bewertet: Mehr als die Hälfte aller Befragten geben den österreichischen Wirten sehr gute (15 %) und gute (39 %) Bewertungen. Weitere 19 % bewerten die Beratungsqualität der Gastronomie weniger gut und nur 6 % sind damit gar nicht zufrieden. Die höchste Zufriedenheit haben regelmäßige Biertrinker. Von ihnen finden beachtliche 62 % die Beratungsqualität sehr gut oder gut. Die geringste Zufriedenheit findet sich in den Landeshauptstädten, wo nur 45 % mit der Beratung in den Lokalen und Restaurants zufrieden sind. Obwohl die Befragten den heimischen Wirten ein gutes Zeugnis ausstellen, ist besonders im urbanen Bereich noch Entwicklungspotential vorhanden.

Das Bewertungskriterium Nummer Eins für die Qualität in der Gastronomie ist eine saubere Zapfanlage bzw. die Schankhygiene. 89 % halten dieses Kriterium für wichtig, um 4 Prozentpunkte mehr als im Vorjahr. 88 % finden, dass die perfekte Temperatur des Bieres essentiell ist. Das dritt wichtigste Kriterium ist, dass kein Alkohol an Minderjährige ausgeschenkt wird (85 %). Auf Platz vier wird das perfekt gezapfte Bier genannt (83 %), das im Vergleich zum Vorjahr eine gewaltige Steigerung um 7 Prozentpunkte verzeichnet. Auf Platz fünf findet sich dann der Umstand, dass das Bier im passenden Glas serviert wird (77 %). Auch dieses Kriterium wird heute um 5 Prozentpunkte wichtiger erachtet als noch vor einem Jahr.



„

Unsere Gäste wollen immer öfter wissen, woher ihr Bier kommt und wie es hergestellt wird. Die Biertrinker von heute sind Genießer und legen Wert auf heimische Qualität. Mir ist wichtig, erstklassiges, frisch gezapftes Bier zu servieren – der Kunde ist König!

Martina und Günther Oberhofer
Landhotel Reschenhof, Hall



„

Als Wirt und Bierliebhaber biete ich meinen Gästen eine vielfältige Bierkarte mit umfangreichen Informationen zu Biertypen und -sorten. Denn je nach Anlass und Situation möchten unsere Gäste spezielles Bier genießen und informieren sich dabei auch gerne über Rohstoffe, Herkunft und besondere Eigenschaften.“

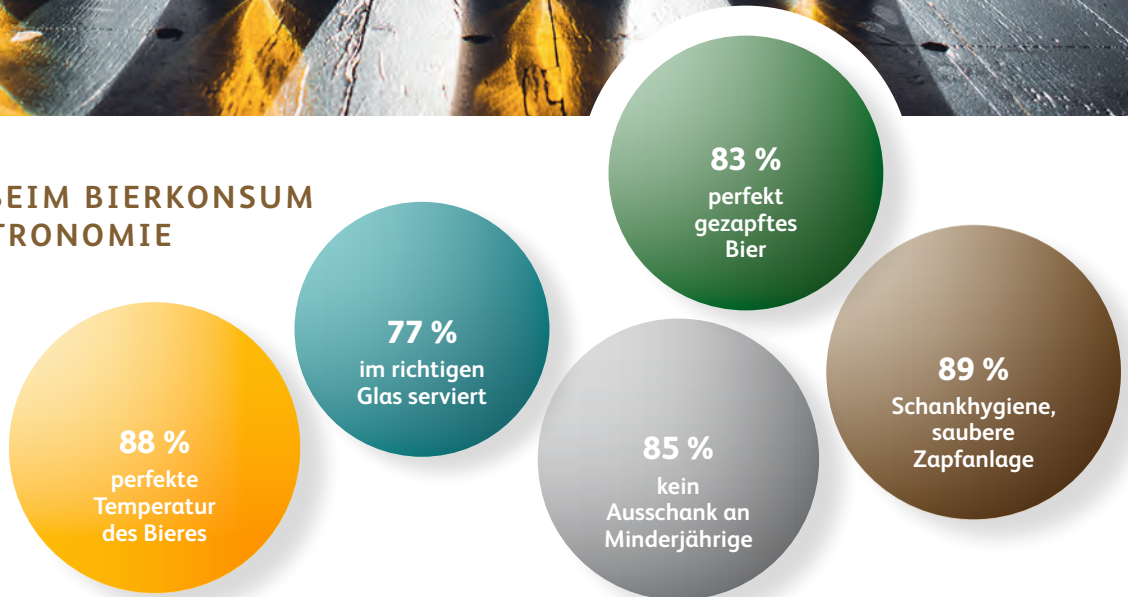
Peter Kronaus
Kreuzwirt, Graz



„



KRITERIEN BEIM BIERKONSUM IN DER GASTRONOMIE



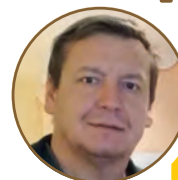
Gerade im urbanen Bereich ist es wichtig, dass wir unseren Gästen ein großes Spektrum an Bieren anbieten können. Von internationalen Marken über nationale österreichische Biere bis hin zu regionalen Spezialitäten oder außergewöhnlichen Bierstilen – die städtischen Bierliebhaber möchten aus dem Vollen schöpfen und diese Möglichkeit können wir ihnen geben.

Petra und **Thomas Altendorfer**
Herberstein und Schlossbrasserie, Linz



Bier wird bei Frauen immer beliebter. Frauen sind probierfreudig und greifen sehr gerne zu neuen oder weniger bekannteren Biersorten. Außerdem sind es oft Frauen, die nach einer Bierkarte fragen und sich gerne bezüglich Biertyp und -sorte beraten lassen.

Eva Wimmer,
Thomas Aschenbrenner
Felmayer's Gastwirtschaft, Schwechat



Trends am Biermarkt werden von unseren Gästen meist sehr schnell aufgenommen. Die neuen alkoholfreien oder alkoholreduzierten Biere und Radler, aber auch Cider oder neue und innovative Spezialitätenbiere kommen sehr gut an. Unsere Gäste sind sehr probierfreudig und verkosten gerne, was sie noch nicht kennen.

Franz Rettenbacher
Werfenerhof, Werfen

ÖSTERREICH, LAND DER BIER SPEZIALITÄTEN

DER REICHTUM EINER BIERKULTUR LÄSST SICH UNTER ANDEREM ÜBER DIE ANZAHL UND QUALITÄT DER BIERSORTEN UND BIER SPEZIALITÄTEN ABLEITEN. HIER KANN UNSER LAND MIT EINER BREITEN VIELFALT AN BIERVARIANTEN UNTERSCHIEDLICHER GESCHMÄCKER AUFWARTEN: ANGEFANGEN BEI SORTENSPEZIFISCHEN BIER SPEZIALITÄTEN WIE SCHWARZBIER, ZWICKL, WEIZEN UND PILS, KENNT UNSERE BIERKULTUR AUCH EINE MENGE SAISONALER SPEZIALITÄTEN WIE WINTERBIERE ODER DAS OKTOBERBRÄU. SCHLIESSLICH GIBT ES HIERZULANDE AUCH NOCH EINE MENGE AN REGIONALEN BIEREN. DIE ÖSTERREICHISCHEN BIER SPEZIALITÄTEN BILDEN DAS RÜCKGRAT UNSERER BIERKULTUR UND SIND VON ZENTRALER BEDEUTUNG. DAS SEHEN AUCH HERR UND FRAU ÖSTERREICHER SO, DIE ZU KNAPP 90 % VON DER WICHTIGKEIT DER BIER SPEZIALITÄTEN FÜR DIE HEIMISCHE BIERKULTUR ÜBERZEUGT SIND.





ÖSTERREICH, LAND DER BIER SPEZIALITÄTEN 30

BEDEUTUNG VON BIER-SPEZIALITÄTEN FÜR DIE HEIMISCHE BIERKULTUR 32

BIERSPEZIALITÄTEN – DIE REICHTÜMER DER ÖSTERREICHISCHEN BIERKULTUR 34

CONRAD SEIDL: AUF EIN BIER GEHEN 35

DIE BIER SPEZIALITÄTEN DER JÜNGEREN AB 18 UND FRAUEN: RADLER UND CO 38

DIE LEICHTEN BIER-SPEZIALITÄTEN: RADLER UND ALKOHOLFREIES BIER 40

DIE KRITERIEN FÜR VERANTWORTUNGSVOLLE UND NACHHALTIGE BIERPRODUKTION 42

HÖCHSTE ANSPRÜCHE AN NACHHALTIGKEIT UND EINE NACHHALTIGE BIERPRODUKTION 44

BRAU UNION ÖSTERREICH: IN GANZ ÖSTERREICH REGIONAL VERANKERT 46

BEDEUTUNG VON BIERSPEZIALITÄTEN FÜR DIE HEIMISCHE BIERKULTUR



54 % schätzen die Bedeutung von Spezialbieren für die heimische Bierkultur als sehr wichtig ein, weitere 35 % halten sie für eher wichtig. Nur 5 % finden den Stellenwert der bierigen Besonderheiten eher weniger wichtig und verschwindende 3 % denken, dass sie ganz und gar nicht wichtig sind.

GAR NICHT
WICHTIG

3%

EHER
WICHTIG

35%

KEINE
ANGABE

3%

BIERSPEZIALITÄTEN – DIE REICHTÜMER DER ÖSTERREICHISCHEN BIERKULTUR

SPEZIALITÄTENBIERE SIND DIE SCHÄTZE DER HEIMISCHEN BIERKULTUR. SIE SORGEN FÜR VIELFALT UND ABWECHSLUNG BEIM BIERGENUSS. MIT DEN UNTERSCHIEDLICHEN GESCHMACKSAKZENTEN, STAMMWÜRZEGRADEN UND STÄRKEN SIND SIE DER GARANT FÜR EINE VIELSCHICHTIGE UND IMMER NEUE TRINKFREUDE. DIESE KLEINODE UNSERER BIERKULTUR KÖNNEN REGIONAL, SAISONAL ODER SORTENSPEZIFISCH DEFINIERT WERDEN, DOCH EGAL WIE MAN SIE KATEGORISIERT UND BESCHREIBT, FESTSTEHT: SIE HABEN IHREN FIXEN PLATZ UND STELLENWERT IN DER BIERKULTUR UNSERES LANDES. DAVON SIND AUCH 9 VON 10 MENSCHEN IN UNSEREM LAND ÜBERZEUGT.

In der groß angelegten, repräsentativen Studie zur heimischen Bierkultur wurde nach der Bedeutung von regionalen Bieren und Bierspezialitäten gefragt. 54 % schätzen demnach die Bedeutung von Spezialbieren für die heimische Bierkultur als sehr

wichtig ein, weitere 35 % halten sie für eher wichtig. Nur 5 % finden den Stellenwert der bierigen Besonderheiten eher weniger wichtig und verschwindende 3 % denken, dass sie ganz und gar nicht wichtig sind. Besonders überzeugt von der Bedeutung

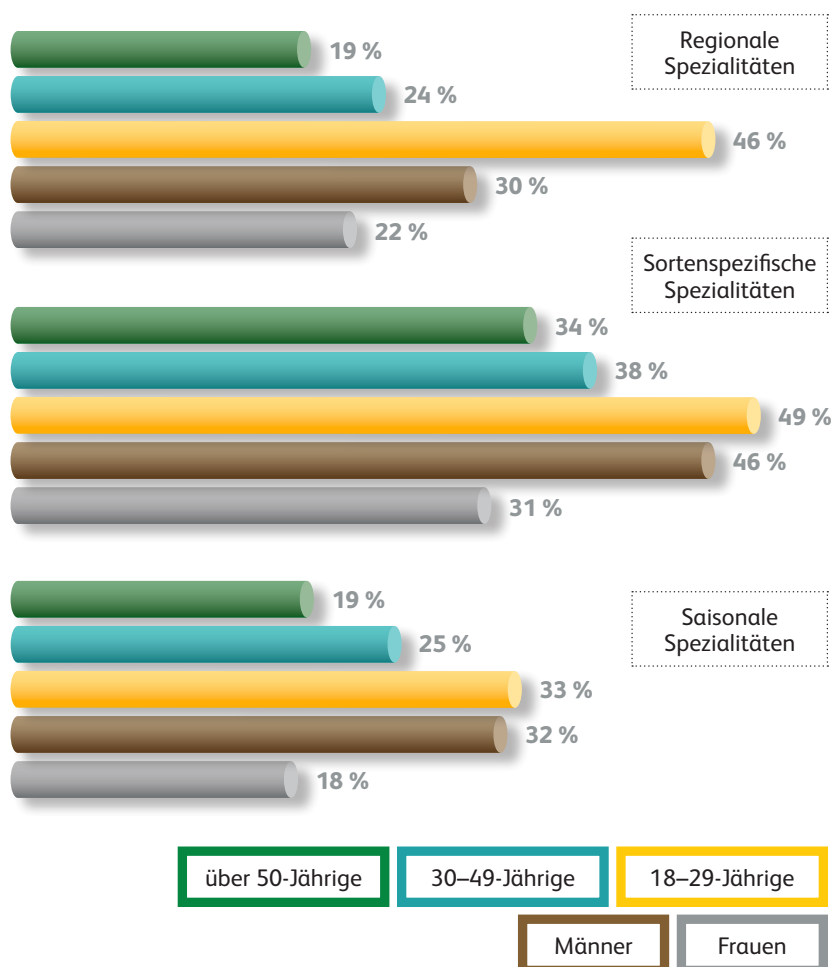
der Bierspezialitäten zeigen sich regelmäßige Bierkonsumenten mit 61 % und Männer mit 57 %.

Eine weitere Feststellung gibt Anlass zur Freude: 88 % der Menschen in unserem Land bewerten das Angebot an Spezialbieren im Handel mit sehr zufriedenstellend oder zufriedenstellend. 57 % sind sehr zufrieden, weitere 31 % zufrieden. Nur 4 % sind weniger zufrieden und niemand ist mit den goldgelben Besonderheiten überhaupt nicht zufrieden.

In der Gastronomie zeigt sich ein ähnliches Bild, wenn auch leicht abgeschwächt: Hier zeigen sich immerhin 83 % zufrieden mit der Qualität sowie Anzahl verschiedener Spezialbiere. 45 % der Gäste sind sehr zufrieden mit dem Angebot, 38 % geben an, zufrieden zu sein, nur 9 % sind weniger zufrieden. Niemand wiederum ist überhaupt nicht zufrieden.

Beleuchtet man das Thema Bierspezialitäten im Detail, zeigt sich, dass die relevanteste Kategorie der Bierspezialitäten die der sortenspezifischen Biere (Zwickl, Weizen, Schwarzbier, Pils etc.) ist. Diese Bierkategorie erachten fast 4 von 10 Österreichern, genau 39 %, als sehr wichtig oder wichtig. Regionale Spezialitätenbiere wie bestimmte Craft-Biere werden von insgesamt 26 % der Bevölkerung als wichtig erachtet und saisonale Bierspezialitäten wie verschiedene Winterbiere oder das Oktoberbräu sind für 24 % von Relevanz.

WICHTIGKEIT VON BIER SPEZIALITÄTEN





CONRAD SEIDL

Auf ein Bier gehen

WO TRINKEN WIR EIGENTLICH BIER?

Laut Statistik des österreichischen Brauereiverbands trinken die Österreicher ihr Bier zu 41 % aus 0,5l-Flaschen, zu 26 % aus Dosen, zu 23 % als Fassbier und zu 9 % aus 0,3l-Flaschen. Wir wollen uns nicht mit der Zahlenspielereien aufhalten, sondern uns darauf konzentrieren, dass ca. drei von zehn Bieren in Gasthäusern und Restaurants, in Bierbars und Pubs, Cafés und Biergärten getrunken werden, der weitaus größte Teil davon als Fassbier.

Der Bierausschank ist damit ein wichtiges Aushängeschild der Bierkultur: Würde Bier in der Gastronomie nicht gepflegt, wir hätten nicht die Bierkultur in Österreich, die wir seit Jahren so erfreut feiern können. Freilich: Statistisch gesehen ist das wiederum ein Minderheitenprogramm (das meiste Bier wird ja eben nicht in der Gastronomie konsumiert), aber der Biergenuss in der Gastronomie ist nun einmal höher als daheim.

Warum das so ist? Das Bier, das man sich aus dem Kühlschrank daheim holt, mag aus derselben Brauerei kommen, vielleicht sogar aus demselben Tank wie das, das man von der Kellnerin oder dem Kellner serviert bekommt. Aber der Kühlschrank lächelt einen eben nicht an, wenn man ihm das Bier entnimmt, er

sagt auch nicht „Zum Wohl!“. Mehr noch: So gut man den heimischen Kühlschrank auch bestücken mag – er kann einem keinen Rat geben, welches Bier gerade zur Saison, zur Tageszeit, zum jeweiligen Essen passt.


Genau das aber haben in den letzten Jahren viele Gastronomen und ihre Mitarbeiter gelernt – übrigens auf durchaus angenehme Weise: Die Biersommelier-Ausbildungen sind eben nicht nur Paukerkurse, in denen man Theorie und Praxis von Brautechnik und Bierausschank lernt. Es sind auch nicht nur Verkostungsrunden, in denen man die einzelnen Bierstile, auch einige sehr außergewöhnliche, probiert. Sondern es sind nicht zuletzt Treffpunkte für Bierprofis, die sich über ihre eigenen Erfahrungen mit Bierspezialitäten und deren Angebot, mit der Gestaltung von Bierkarten und der Diskussion mit bierkundigen Gästen austauschen. Da wird enorme Kompetenz aufgebaut.

Und die Österreicherinnen und Österreicher wissen das auch zu schätzen. 54 Prozent geben der Beratungsqualität in der Gastronomie die Noten „sehr gut“ oder „gut“. Wobei das natürlich Luft nach oben lässt – immerhin ist mehr als jeder 20. Biertrinker mit der Beratung zum Bier ausdrücklich unzufrieden.

Optimale Beratung – also dass alle die Noten eins oder zwei vergeben würden – mag vielleicht nicht erreicht werden; aber als Ziel kann man es durchaus vor Augen haben.

Ebenso müssen die Wirtsleute wissen, dass ihnen die Gäste immer schärfer auf die Finger schauen: Neun von zehn Biertrinkern halten eine saubere Zapfanlage für eine Schlüsselfrage der Bierqualität. Ebenso viele Befragte betonen die Wichtigkeit der richtigen Trinktemperatur des Bieres – nein, das heißt längst nicht mehr: eiskalt – und 83 Prozent sagen (ebenfalls mit steigender Tendenz), dass das Bier perfekt gezapft werden muss.

In diesem Punkt gibt es tatsächlich noch einigen Verbesserungsbedarf: Selbst in bekannten und sehr bemühten Bierlokalen kann man erleben, dass Kellner das Bier oder auch den Bierschaum aus mehreren Gläsern zusammenschütten, um besonders „schön“ aussehende Biere anbieten zu können. Noch einmal: Die Gäste schauen heute genauer hin, Tricks beim Bierzapfen bringen den Wirten Minuspunkte.

Und das Angebot? Das ist in den vergangenen Jahren immer größer geworden – für die Mehrheit passt es perfekt. Aber auch hier lohnt der Blick auf die Minderheit. Immerhin jeder sechste Gast wünscht sich mehr Bierauswahl – bei den Gästen unter 30 ist es sogar jeder Dritte. Das weist den Weg: Der Gast der Zukunft will mehr Auswahl. 



“



Unsere vielfältigen Bierspezialitäten beruhen auf jahrelanger Erfahrung, umfangreichem Know-how, modernster Technologie und über Jahrhunderte weiterentwickelten Rezepturen. Dadurch brauen wir nicht nur altbewährte Spezialitäten in gleichbleibend hoher Qualität, sondern schaffen Innovationen auf Weltklassenniveau.

Braumeister
Spezialitäten-Manufaktur
Hofbräu Kaltenhausen
Günther Seeleitner

”

“



Sorgfalt, Neugierde und Experimentierfreudigkeit bei der Auswahl und Verarbeitung der Rohstoffe zahlen sich aus. Unsere traditionellen, ursprünglichen Brauverfahren sowie die einzigartige Verwendung von ausgewählten Naturhopfensorten sind zwar arbeitsintensiver als herkömmliche Methoden, die Vielfalt der Möglichkeiten und der einmalige Geschmack unserer Biere rechtfertigen aber jeden Aufwand.

Braumeister Zipf & Leitung
Customer Management
Harald Raidl

”

“



Neben Hopfen und Malz bestimmt noch eine weitere Zutat maßgeblich den Geschmack des Bieres: Wasser. Die Beschaffenheit des Brauwassers ist von entscheidender Bedeutung für die Qualität und den Geschmack des fertigen Bieres. Mit frischem Wasser aus den brauereieigenen Quellen entstehen österreichische Bierspezialitäten erster Klasse.

Braumeister Region Ost
Christian Huber

”

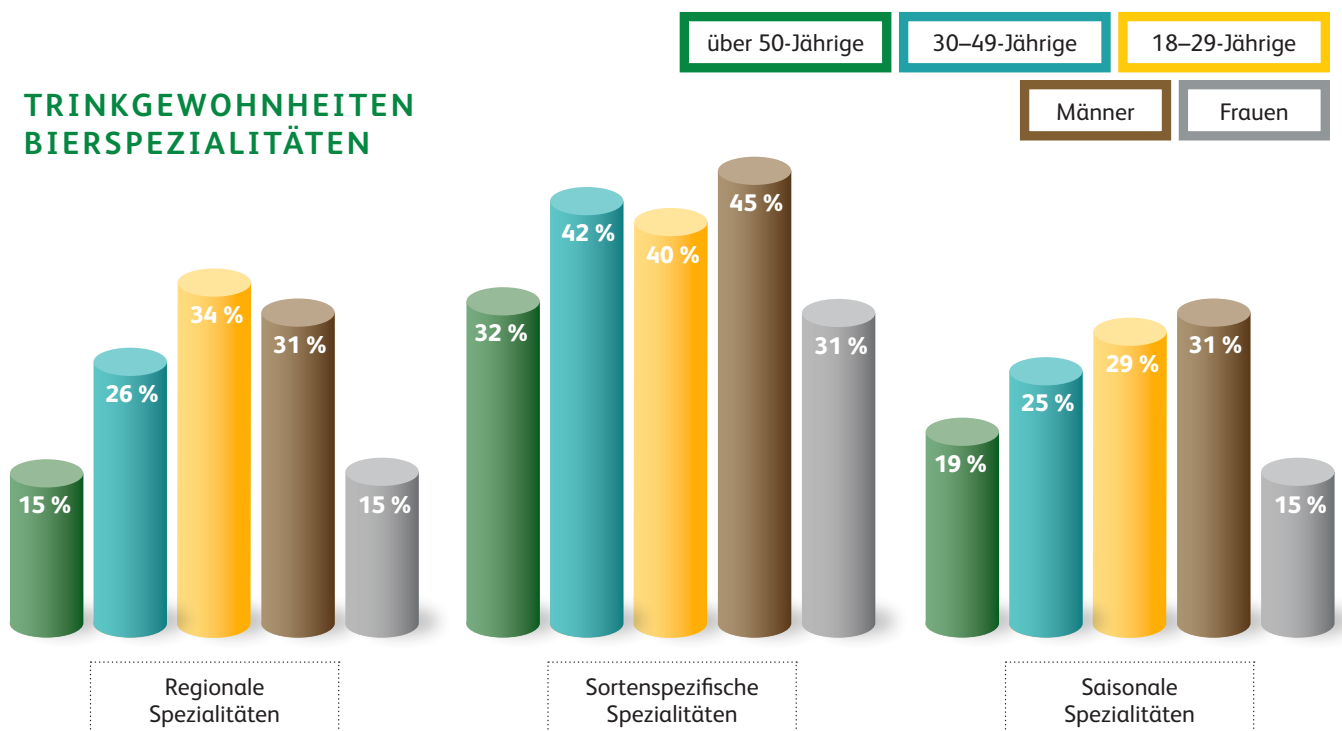


» Generell zeigt die Studie, dass das Thema Bierspezialitäten für Männer und jüngere Biergenießer eine entschieden höhere Bedeutung hat als für die übrige Bevölkerung. So sind für fast die Hälfte der Männer, exakt 46 %, die sortenspezifischen Bierspezialitäten wichtig. Die Biergenießer zwischen 18 und 29 Jahren bescheinigen den sortenspezifischen Spezialitäten sogar zu 49 % eine große Bedeutung. Die Wichtigkeit von saisonalen Spezialitätenbieren wie Bock-, Winter- oder Oktoberbier liegt bei den Männern bei 32 % und bei den 18- bis 29-Jährigen bei 33 % im Vergleich zum Bevölkerungsschnitt von 24 %. Den regionalen Bierspezialitäten, die im Bevölkerungsschnitt nur eine Wichtigkeit von 26 % aufweisen, werden von den jungen Biergenießern zwischen 18 und 29 mit 46 % eine enorm hohe Bedeutung zugeschrieben. Das verwundert nicht weiter, bedenkt man, dass unter die regionalen Spezialitäten die diversen Craft-Biere fallen, die vor allem bei einem jüngeren Publikum derzeit einen starken Hype erfahren.

Das Trinkverhalten der Österreicher bei Bierspezialitäten deckt sich laut den Ergebnissen der bundesweiten Studie zur Bierkultur mit der Einschätzung seiner Wichtigkeit. Auch hier sind Männer überdurchschnittlich affin. So geben fast die Hälfte aller österreichischen Männer an, gerne Schwarzbier, Zwickel, Weizen und Co. zu trinken – im Gegensatz zu durchschnittlich 37 %. Bei saisonalen Spezialitäten wie Winterbieren oder Oktoberbräu greifen 31 % der Österreicher gerne zu, während das im Schnitt nur 23 % tun und bei den regionalen Bierköstlichkeiten sind es ebenfalls 31 % zu den 22 % im Bevölkerungsschnitt. Neben den Männern zeigen sich, wenig überraschend, auch die regelmäßigen Bierkonsumenten erfreut über die Abwechslung durch eine Bierspezialität. Von ihnen gönnen sich 51 % gerne sortenspezifische Spezialitäten, 33 % saisonale Biere und 29 % regionale Bierköstlichkeiten.



TRINKGEWOHNHEITEN BIER SPEZIALITÄTEN



DIE BIER-SPEZIALITÄTEN DER JÜNGEREN AB 18 UND FRAUEN: RADLER UND CO

53%

DER FRAUEN
TRINKEN
GERNE RADLER
UND CO

51%

DER BEVÖLKE-
RUNG TRINKEN
GERNE RADLER
UND CO



51 % der Bevölkerung trinken gerne Radler und Co. Besonders bei den Jungen ab 18 Jahren findet das erfrischende, alkohol-reduzierte Biergetränk Anklang: 62 % der 18- bis 29-Jährigen sagen, dass sie gerne Radler trinken. Ähnlich beliebt ist der Radler bei den Frauen. Hier greift jede zweite, exakt 53 %, zur leichten Erfrischung.



62%

DER 18- BIS
29-JÄHRIGEN
TRINKEN
GERNE RADLER
UND CO

DIE LEICHTEN BIER-SPEZIALITÄTEN: RADLER UND ALKOHOLFREIES BIER



Einer weit verbreiteten Geschichte zufolge wurde Radler 1922 vom Wirt einer beliebten Ausflugsalm in der Nähe von München erfunden, weil ihm das Bier auszugehen drohte. Den vielen Radfahrern dort präsentierte er das mit Zitronenlimonade vermischte Bier als „Radlermaß“. Unter der Bezeichnung „Shandy“ wurden aber auch bereits im 19. Jahrhundert Biermischgetränke an britische Truppen ausgedient. Obwohl der Radler also höchstwahrscheinlich keine österreichische Erfindung war, erfreut er sich seit jeher größter Beliebtheit in der Alpenrepublik. Ganz besonders die jüngere Generation und Frauen genießen Biermischgetränke regelmäßig. Kein Wunder, sind Radler und andere Biermischgetränke heutzutage in vielfältigen Geschmacksrichtungen von fruchtig süß bis fein herb, mit und ohne Alkohol, immer aber erfrischend spritzig erhältlich. Als leichte Alternative zu Bier wird Radler wohl auch viele zukünftige Generationen erfrischen.

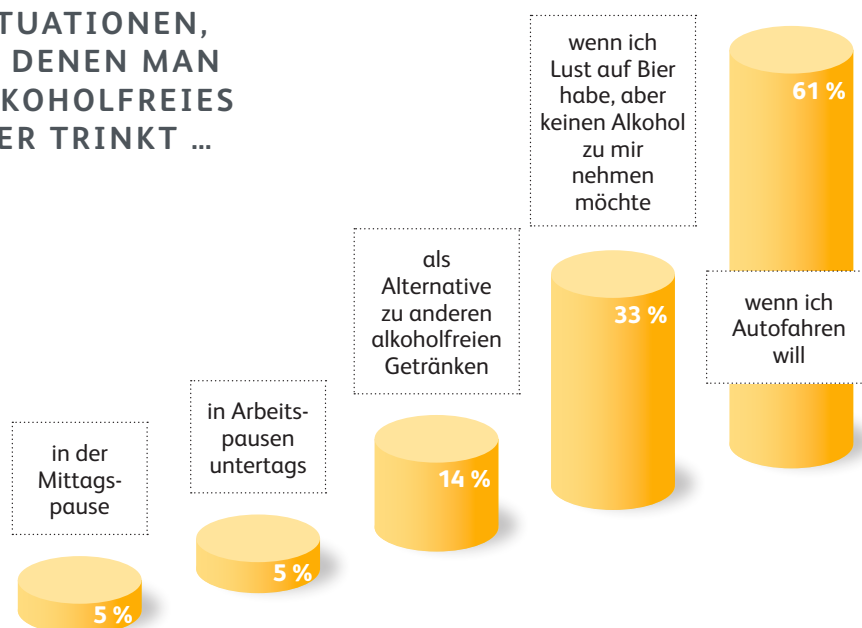
Hydrogeologin, Klimatologin und erste österreichische Bierbotschafterin
Christa Kummer

BIERSPEZIALITÄTEN MÜSSEN NICHT IMMER STARK SEIN WIE BOCKBIER. GANZ IM GEGENTEIL: AUCH DIE LEICHTEN SPIELARTEN DES BIERES WIE RADLER UND ALKOHOLFREIES BIER HABEN IHRE GESCHMACKLICHEN FACETTEN UND VIELFALT. VOR ALLEM BEI FRAUEN UND DEN 18- BIS 29-JÄHRIGEN SIND RADLER UND BIERMISCHGETRÄNKE VOLL IM TREND. SECHS VON ZEHN DER JUNGEN UND JEDE ZWEITE FRAU MÖCHTE DEN RADLER NICHT MISSEN. ABER AUCH DAS ALKOHOLFREIE BIER IST FIXER BESTANDTEIL DER GELEBTEN BIERKULTUR.

Im Zuge der repräsentativen Studie zur Bierkultur in Österreich wurden auch die Trinkgewohnheiten der Österreicher in Bezug auf alkoholreduzierte und alkoholfreie Bierspezialitäten abgefragt. Das Ergebnis zeigt: Der Trend zu Radler und Biermischgetränken ist weiter anhaltend. 51 % der Bevölkerung trinken gerne Radler und Co. Besonders bei den Jungen ab 18 Jahren findet das erfrischende, alkoholreduzierte Biergetränk Anklang: 62 % der 18- bis 29-Jährigen sagen, dass sie gerne Radler trinken. Ähnlich beliebt ist der Radler bei den Frauen. Hier greift jede zweite, exakt 53 %, zur leichten Erfrischung.

Auch alkoholfreies Bier bleibt stabil beliebt. Es bietet viel Genuss ohne Alkohol und wird, trotz eines leichten Rückgangs im Vergleich zum Vorjahr, von 17 % der Bevölkerung gerne getrunken. Besonders häufig greifen die regelmäßigen Biertrinker (21 %) sowie Männer und über 50-Jährige (je 20 %) zur alkoholfreien Alternative. Das Autofahren nennen 61 % als Grund, alkoholfreies Bier zu trinken. 33 % geben die Lust auf ein Bier, ohne Alkohol konsumieren zu wollen, an und für 14 % ist alkoholfreies Bier die Alternative zu anderen antialkoholischen Getränken.


SITUATIONEN, IN DENEN MAN ALKOHOLFREIES BIER TRINKT ...



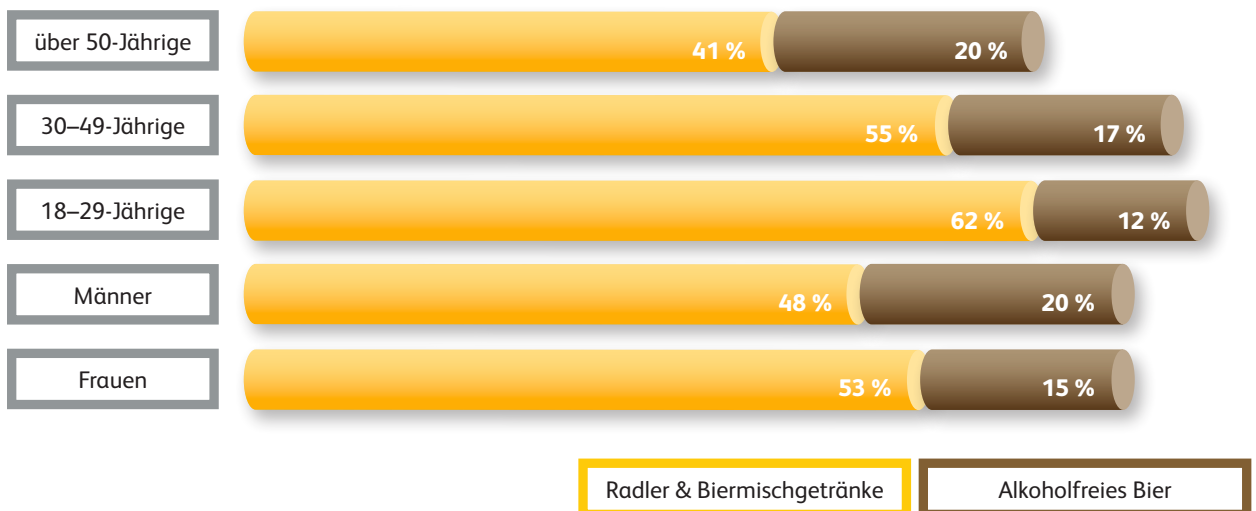


Erfreulich ist, dass immer mehr Menschen, vor allem aber Männer, die neuen alkoholfreien Bierspezialitäten probieren. Drei von zehn Österreichern haben diese neuen alkoholfreien Biere bereits probiert. Bei den Männern haben schon insgesamt 35 % Bekanntschaft mit den neuen Bieren ohne Alkohol gemacht. Signifikant über

dem Bevölkerungsschnitt liegt auch die Zahl der Maturanten und Akademiker, die bereits alkoholfreie Biere probiert haben (34 %). Den höchsten Wert findet man allerdings unter den regelmäßigen Biertrinkern, von denen schon fast vier von zehn (38 %) zum alkoholfreien Gerstensaft gegriffen haben.

Die Zahlen zeigen: Genuss muss nicht immer mit Alkohol verbunden sein und das alkoholfreie Bier erringt langsam aber stetig seinen Fixplatz unter den Spezialbieren. Hier tritt zusehends der Genussaspekt in den Vordergrund: Entscheidend ist der Geschmack im Mund, nicht der Alkohol im Glas. 

TRINKGEWOHNHEIT VON ALKOHOLFREIEM BIER UND BIERMISCHGETRÄNKEN



DIE KRITERIEN FÜR VERANTWORTUNGSVOLLE UND NACHHALTIGE BIERPRODUKTION

75%

NUTZUNG
ALTERNATIVER
ENERGIEFORMEN
WIE WINDKRAFT
ODER SOLAR

79%

VERMEIDUNG
VON LANGEN
TRANSPORTWEGEN

91%

VERWENDUNG
VON REGIONALEN
ROHSTOFFEN



Die Brau Union Österreich hat sich zum Ziel gesetzt, die beste Bierkultur für die Zukunft zu schaffen und diese in Einklang mit den ökologischen und sozialen Herausforderungen unserer Zeit zu bringen. Denn auch die Ansprüche der Menschen in unserem Land an das Naturprodukt Bier und seine Erzeugung sind sehr hoch und im Vergleich zum Vorjahr sogar gestiegen.

90%

**SCHAFFUNG
UND SICHERUNG
VON ARBEITS-
PLÄTZEN**

79%

**ENERGIESPARENDE
PRODUKTIONS-
ANLAGE**

“



Dank Innovationen am neuesten Stand der Forschung und dem Einsatz modernster Technologien sowie erneuerbarer Energiequellen brauen wir in der Grünen Brauerei Göss 100 % nachhaltig. In zwei weiteren Brauereien nutzen wir gemeinsam mit örtlichen Partnern die Abwärme des Brauprozesses, um naheliegende Wohnprojekte zu heizen. Mit all unseren Bemühungen um unsere Umwelt stellen wir eine ressourcenschonende Produktion sicher und verschwenden keine wertvolle Energie.

Braumeister Region Süd
Andreas Werner

”

“



Durch die Verwendung von regionalen Rohstoffen wie niederösterreichischer Gerste und Hopfen aus der Steiermark können wir beste Qualität und kurze Transportwege garantieren. Das hilft uns dabei, unseren ökologischen Fußabdruck möglichst klein zu halten und mithilfe ressourcenschonender Produktion ausgezeichnetes Bier zu brauen.

Braumeister
Göss, Leoben
Hans-Jörg Paier

”

HÖCHSTE ANSPRÜCHE AN NACHHALTIGKEIT UND EINE NACHHALTIGE BIERPRODUKTION

DIE BRAU UNION ÖSTERREICH HAT ES SICH ZUM ZIEL GESETZT, DIE BESTE BIERKULTUR FÜR DIE ZUKUNFT ZU SCHAFFEN UND DIESE IN EINKLANG MIT DEN ÖKOLOGISCHEN UND SOZIALEN HERAUSFORDERUNGEN UNSERER ZEIT ZU BRINGEN. ALS NACHHALTIG AGIERENDES UNTERNEHMEN SETZT DIE BRAU UNION ÖSTERREICH EINE REIHE VON INITIATIVEN, UM IHREN ÖKOLOGISCHEN FUSSABDRUCK ZU VERRINGERN. INTEGRIERTER UMWELTSCHUTZ IST EINE GRUNDLEGENDE FIRMENPHILOSOPHIE. DER BEWEIS DAFÜR SIND ETLICHE VORZEIGEPROJEKTE UND AUSZEICHNUNGEN WIE DIE INTERNATIONALE PRÄMIERTE „GRÜNE BRAUEREI GÖSS“, WO SCHON HEUTE BIER 100-PROZENTIG NACHHALTIG GEBRAUT WIRD – UND GENAU DAS SCHÄTZEN UNSERE KONSUMENTEN!

Im Zuge der repräsentativen Studie zur österreichischen Bierkultur wurden die Kriterien der Österreicher für eine nachhaltige Bierproduktion abgefragt. Das Ergebnis: Die Ansprüche der Menschen in unserem Land an das Naturprodukt Bier und seine Erzeugung sind sehr hoch und im Vergleich zum Vorjahr sogar gestiegen. Für 91 % der Österreicher geht es bei einer nachhaltigen Bierproduktion um die Verwendung von regionalen Rohstoffen, also Getreide, Wasser und Hopfen. Hierbei ist eine Steigerung von sechs Prozentpunkten im Vergleich zum Vorjahr zu verzeichnen. Für 90 % bedeutet Nachhaltigkeit in der Bierproduktion die Schaffung und Sicherung von Arbeitsplätzen in der Region – ebenfalls mit einer Steigerung von sieben Prozentpunkten im Vergleich zu 2016. Für ebenfalls 90 % geht es um die Unterstützung der regionalen Wirtschaft und der heimischen Bauern. Dieser Aspekt ist vor allem der Generation 50+ in unserem Land wichtig (94 %). 87 % der Befragten erkennen eine

nachhaltige Bierproduktion durch die Einhaltung der Umweltauflagen und 79 % durch die Vermeidung von langen Transportwegen. Für weitere 79 % steht eine energiesparende Produktionsanlage im Fokus und 78 % legen großen Wert darauf, dass die sozialen Produktionsbedingungen in der Brauerei berücksichtigt werden. Für 75 % gehört die Nutzung alternativer Energieformen wie Windkraft oder Solar bei der Bierproduktion zur Nachhaltigkeit.

Das Nachhaltigkeitsbewusstsein der Bierkonsumenten in Österreich zeigt sich auch in der Kaufpräferenz für Mehrwegflaschen. Grundsätzlich wird Bier von 72 % der Befragten am liebsten in Mehrwegflaschen gekauft, insbesondere von regelmäßigen Biertrinkern (78 %), am Land (80 %) und in kleineren Städten (79 %). Allein in den Landeshauptstädten sind nur 51 % von Mehrwegflaschen überzeugt, hier kaufen dafür 21 % lieber Einwegflaschen oder Dosen.





AUSGEZEICHNETES ENGAGEMENT

DIE ERWARTUNGEN DER ÖSTERREICHER AN EINE NACHHALTIGE BIERPRODUKTION SIND HOCH. UMSO SCHÖNER IST ES, DASS UNSERE BEMÜHUNGEN NATIONAL, ABER AUCH INTERNATIONAL BEACHTUNG, LOB UND ANERKENNUNG FINDEN.

- GREEN BRANDS Austria-Siegel: Mit der Auszeichnung GREEN BRANDS Austria werden „grüne Marken“ Österreichs geehrt, die sich ihrer ökologischen Verantwortung in besonderem Maße bewusst sind und einen wertvollen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz in Österreich leisten. Für 2016/2017 konnte sich die BRAU UNION ÖSTERREICH die Auszeichnung erstmals sichern. Das GREEN BRANDS Gütesiegel bestätigt den hohen ökologischen Qualitätsanspruch der BRAU UNION ÖSTERREICH und gibt dem Verbraucher einen sicheren Anhaltspunkt zur verantwortungsvollen Arbeits- und Produktionsweise im Unternehmen.
- Für die nachhaltige Wärmeversorgung von rund 900 Wohneinheiten, die in den nächsten Jahren auf den Brauereigründen in Schwechat errichtet werden, haben die BRAU UNION ÖSTERREICH und der Energieversorger EVN 2016 ein innovatives

Konzept entwickelt, mit dem biogene Gärwärme aus dem Brauprozess über eine Wärmepumpe zu nachhaltiger Naturwärme gemacht und so Heizwärme und die Warmwasserversorgung sichergestellt wird.

- Rund 800 Wohnungen sowie Büros, Geschäftslokale und der Kindergarten des „Brauquartiers Puntigam“ in Graz werden mit Abwärme aus dem Gärprozess der Brauerei Puntigam versorgt. Ab Herbst 2017 werden die ersten Kunden mit „Brauwärme“ beliefert, im Endausbau wird die KELAG Wärme GmbH pro Jahr rund 3,8 Millionen Kilowattstunden aus der Brauerei an die Kunden im „Brauquartier Puntigam“ liefern.
- Die Grüne Brauerei Göss, in der Bier dank der Abwärme eines benachbarten Holzverarbeitenden Industriebetriebs sowie der effizienten Nutzung der eigenen Abwärme und des Einsatzes von Solarenergie zu 100 % nachhaltig gebraut wird, wurde 2016 mit zahlreichen Awards ausgezeichnet, darunter der Energy Globe Österreich, der EU Sustainable Energy Award inkl. Publikumspreis und der internationale IEA SHC Solarenergie Award.
- Top Gewinn-Ranking: Die BRAU UNION ÖSTERREICH gehört zur Nachhaltigkeitselite. Für den CSR-

Guide 2017 untersuchte das Wirtschaftsmagazin Top Gewinn die österreichische Unternehmenslandschaft nach 47 Kriterien im Bereich Nachhaltigkeit, Ökologie, Soziales und Innovation/Qualität. Die BRAU UNION ÖSTERREICH schafft es hierbei unter die Top 20 Österreichs.

- Die BRAU UNION ÖSTERREICH ist unter den Top 10 der European Business Awards 2016. Die prestigeträchtige Auszeichnung ehrt Unternehmen für außergewöhnlichen Erfolg, Wachstum und Innovationsführerschaft. Aus 33.000 europäischen Unternehmen hat die Jury die besten gekürt – die BRAU UNION ÖSTERREICH schaffte es unter die besten zehn.
- Trend-Ranking: Die BRAU UNION ÖSTERREICH ist bester Arbeitgeber in der Lebensmittel- und Genussmittelindustrie österreichweit. Für das unabhängige Ranking hat das Wirtschaftsmagazin trend in Kooperation mit Statista, Xing und kununu über 70.000 einzelne Bewertungen erhoben und ausgewertet.
- 2017 erhielt die BRAU UNION ÖSTERREICH ein Gütesiegel für Familienfreundlichkeit: das „Audit berufundfamilie“, verliehen durch das Bundesministerium für Familien und Jugend.





VERKAUFPARTNER UND -LAGER, BIER & MEHR GETRÄNKESHOPS DER BRAU UNION ÖSTERREICH

Verkaufspartner Wien

Schwechat: Marinits GmbH / Mautner-Markhof-Str. 11 / 2320 Schwechat

Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops Wien

Schwechat: Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshop / Mautner-Markhof-Str. 11 / 2320 Schwechat

Verkaufspartner Niederösterreich & Burgenland

Eggenburg: Kurt Lichtenegger GmbH / Wiener Str. 11 / 3730 Eggenburg
Grünbach: Dipl.-Ing. Kamper Hans / Hauptplatz 2 / 2733 Grünbach
Hürm: Christian Haberl Getränkehandel e.U. / Inning Betriebsgebiet II/2 / 3383 Hürm
Lunz: Vielhaber GmbH & Co KG / Amonstr. 8 / 3293 Lunz
Parndorf: Kazianschütz Eduard GmbH / Heidehofweg 20 / 7111 Parndorf
Poysdorf: Getränke Hurter GmbH / Auf der Schanz 102 / 2170 Poysdorf
Scheibbs: Dollfuß Getränkehandel GmbH / Saffan 5 / 3270 Scheibbs
St. Peter: Zach Getränkehandel GmbH & Co KG / Marktplatz 19 / 3352 St. Peter
Tulbing: Gratzl Rudolf KG / Kellergasse 1 / 3434 Tulbing
Wieselburg: Wieland Heinrich-Getränkedept / Bahnhofstraße 16 / 3250 Wieselburg
Ziersdorf: Getränke Ruby GesmbH & Co KG / Horner Str. 92 / 3710 Ziersdorf

Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops Niederösterreich & Burgenland

Kematen/Ybbs: Verkaufslager / 1. Straße 51 / 3331 Kematen/Ybbs
Schrems: Verkaufslager / Horner Str. 22 / 3943 Schrems
Seyring: Verkaufslager / Fuhrgasse 2 / 2201 Seyring
St. Pölten: Verkaufslager / Porschestra. 27 / 3100 St. Pölten
Wr. Neustadt: Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshop / Radekundstraße 16 / 2700 Wr. Neustadt
Wieselburg: Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshop / Dr.-Beurle-Str. 1 / 3250 Wieselburg

Verkaufspartner Steiermark

Buch/Hartberg: Interex / Totterfeld 24 / 8274 Buch/Hartberg
Eibiswald: Aufhauser KG / Nr. 177 / 8552 Eibiswald
Judenburg: Dr. Rieser Getränke / Südtiroler Str. 4a / 8750 Judenburg
Mürzzuschlag: Roland Harich Getränkehandel e.U. / Grazer Str. 59 / 8680 Mürzzuschlag
Passail-Fladnitz: Getränke Greimel / Fladnitz a. d. Teichalm 4 / 8162 Passail-Fladnitz
Stainach: Schrottschammer Getränke GmbH / Salzburger Str. 441 / 8950 Stainach

Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops Steiermark

Birkfeld: Verkaufslager / Gasenerstr. 1 / 8190 Birkfeld
Feldbach: Verkaufslager / Franz-Josef-Str. 5-11 / 8330 Feldbach
Graz: Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshop / Triester Straße 359 / 8055 Graz-Puntigam
Leibnitz: Verkaufslager / Südbahnstr. 1 / 8430 Leibnitz
Leoben-Göss: Verkaufslager / Brauhausgasse 1 / 8700 Leoben-Göss
Leoben-Göss: Bier & mehr Getränkeshop / Turmgasse 68 / 8700 Leoben-Göss
Mürzzuschlag: Verkaufslager / Alleegasse 3 / 8680 Mürzzuschlag
Oberwart: Verkaufslager / Dieselgasse 3 / 7400 Oberwart
Schlading: Verkaufslager / Hammerfeldweg 163 / 8970 Schlading
Zeltweg: Verkaufslager / Hauptstr. 242 / 8740 Zeltweg

Verkaufspartner Kärnten

Hermagor: Getränke Stöffler GmbH / Oberfellach 90 / 9620 Hermagor

Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops Kärnten

Klagenfurt: Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshop / Schleppe-Platz 3 / 9020 Klagenfurt
Villach: Verkaufslager / Brauhausgasse 7-9 / 9500 Villach
Spittal/Drau: Verkaufslager / Industriestraße 10 / 9800 Spittal/Drau
Wolfsberg: Verkaufslager / Stadthammerstr. 3 / 9400 Wolfsberg

Verkaufspartner Oberösterreich

Aigen: Gruber Getränkehandel GmbH / Bahnhofstraße 4 / 4160 Aigen
Bad Zell: Fröhlich Getränke KG / Huterergasse 10 / 4283 Bad Zell
Friedburg: Getränkevertrieb Feneberg / Burgweg 3 / 5211 Friedburg
Gramastetten: Wartner e.U. / Linzer Str. 17 / 4201 Gramastetten
Mattighofen: Marios Getränkestore / Unterlochnerstr. 1E / 5230 Mattighofen
Pregarten: Reindl Franz GetränkevertriebsgesmbH / Grünbühl 84 / 4230 Pregarten
St. Florian: Augustiner Chorherrenstift / Stiftstr. 1 / 4490 St. Florian
St. Nikola: Seyr C. GmbH / St. Nikola 24 / 4381 St. Nikola
Saxen: Böhm Antont e.U. / Saxen 10 / 4351 Saxen

Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops Oberösterreich

Linz: Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshop / Heizhausstraße / 4021 Linz
Zipf: Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshop / Nr. 22 / 4871 Zipf
Bad Ischl: Verkaufslager / Salzburger Str. 50 / 4820 Bad Ischl
Wels: Verkaufslager / Salzburgerstraße 198 / 4600 Wels
Steyr: Verkaufslager / Ennsner Str. 29a / 4400 Steyr

Verkaufspartner Salzburg

Abtenau: Schwaighofer Getränkehandel GmbH / Au 149 / 5441 Abtenau
Bad Gastein: Grübler Thomas OHG / Böcksteiner Bundesstr. 15 / 5640 Bad Gastein
Eugendorf: Getränkevertrieb Gollackner / Kirchbergstr. 2 / 5301 Eugendorf
Radstadt: Radstädter GetränkevertriebsgmbH / Gewerbestr. 10-12 / 5550 Radstadt
Saalbach: Vinobile Handels GmbH / Landesstr. 610 / 5753 Saalbach
Taxenbach: Eder Gerhard Getränke / Bahnhofsiedlung 14 / 5660 Taxenbach
Thalgau: Brandstätter Günter Getränke und Transporte / Nicolaus-Gaertner-Weg 10 / 5303 Thalgau
Unternberg: Graggaber & Ansperger GesmbH – Lungauer Getränkeservice / Gewerbegebiet 46 / 5580 Unternberg
Viehhofen: Getränke Hörl GmbH & Co KG / Glemmerstr. 210 / 5752 Viehhofen
Wald/Pinzgau: Vorderegger GmbH / Nr. 74 / 5742 Wald/Pinzgau
Werfen: Sperl GmbH & Co KG / Tränkasse 11 / 5450 Werfen

Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops Salzburg

Hallein: Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshop / Salzburger Str. 67 / 5400 Hallein
Saalfelden: Verkaufslager / Gewerbepark Harham 11 / 5760 Saalfelden

Verkaufspartner Tirol

Ebbs: Mayer KEG / Weidach 18 / 6341 Ebbs
Ehrwald: Linzgieseder KG / Reinhard-Spielmann-Str. 2 / 6632 Ehrwald
Fieberbrunn: Obwaller Stefan Getränkehandel e.U. / Trixlegg 5 / 6391 Fieberbrunn
Hall: Grogger Johann e.U. / Behaimstr. 10 / 6060 Hall
Kufstein: Heine KEG / Gewerbepark Süd 4 / 6330 Kufstein
Niederndorf: Getränkehandel & Festbetrieb Hausberger / Erlstraße 18 / 6342 Niederndorf
Ötz: Getränke Tollinger / Dorfstr. 38 / 6433 Ötz
Ried: Hafele Wolfgang Getränkehandel GmbH / Gewerbegebiet Alt Greith 276 / 6531 Ried
Seefeld: Getränke Zorzi / Leutascher Str. 686 / 6100 Seefeld
See/Paznaun: Grün Otmar e.U. / Schnatzerau 233 / 6553 See/Paznaun
Sölden: Getränke Fiegl KG / Pitze 414 / 6450 Sölden
Stans: Thurnbichler GmbH / Schlagturn 30 / 6135 Stans
St. Anton: Getränkegroßhandel Hubert Heiss / Ganderweg 15 / 6580 St. Anton
Steinach: Nagele HandelsgesmbH & Co KG / Bahnhofstr. 161 / 6150 Steinach
Vomp: V.N. Getränke GesmbH / Fiecht Au 50 / 6134 Vomp
Wörgl: Fuchs Kaspar KG / Boden 22 / 6300 Wörgl

Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops Tirol & Vorarlberg

Kundl: Verkaufslager / Luna 62 / 6250 Kundl
Lienz: Verkaufslager / Pustertaler Straße 9 / 9900 Lienz
Lienz: Bier & mehr Getränkeshop / Pustertaler Straße 32-40 / 9900 Lienz
Neu-Rum: Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshop / Siemensstr. 12 / 6063 Neu-Rum
Rankweil: Verkaufslager / Bundesstr. 80a / 6830 Rankweil
Reutte: Verkaufslager / Bahnhofstr. 14 / 6600 Reutte



BRAU UNION ÖSTERREICH: IN GANZ ÖSTERREICH REGIONAL VERANKERT

BRAUEREIEN DER BRAU UNION ÖSTERREICH

Brauerei Falkenstein / Pustertaler Straße 40 / 9900 Lienz

Brauerei Göss / Brauhausgasse 1 / 8700 Leoben

Spezialitäten-Manufaktur Hofbräu Kaltenhausen

/ Salzburger Straße 67 / 5400 Hallein

Brauerei Puntigam / Triester Straße 357–359 / 8055 Graz

Brauerei Schladming / Hammerfeldweg 163 / 8970 Schladming

Brauerei Schwechat / Mautner-Markhof-Straße 11 / 2320 Schwechat

Brauerei Wieselburg / Dr.-Beurle-Straße 1 / 3250 Wieselburg

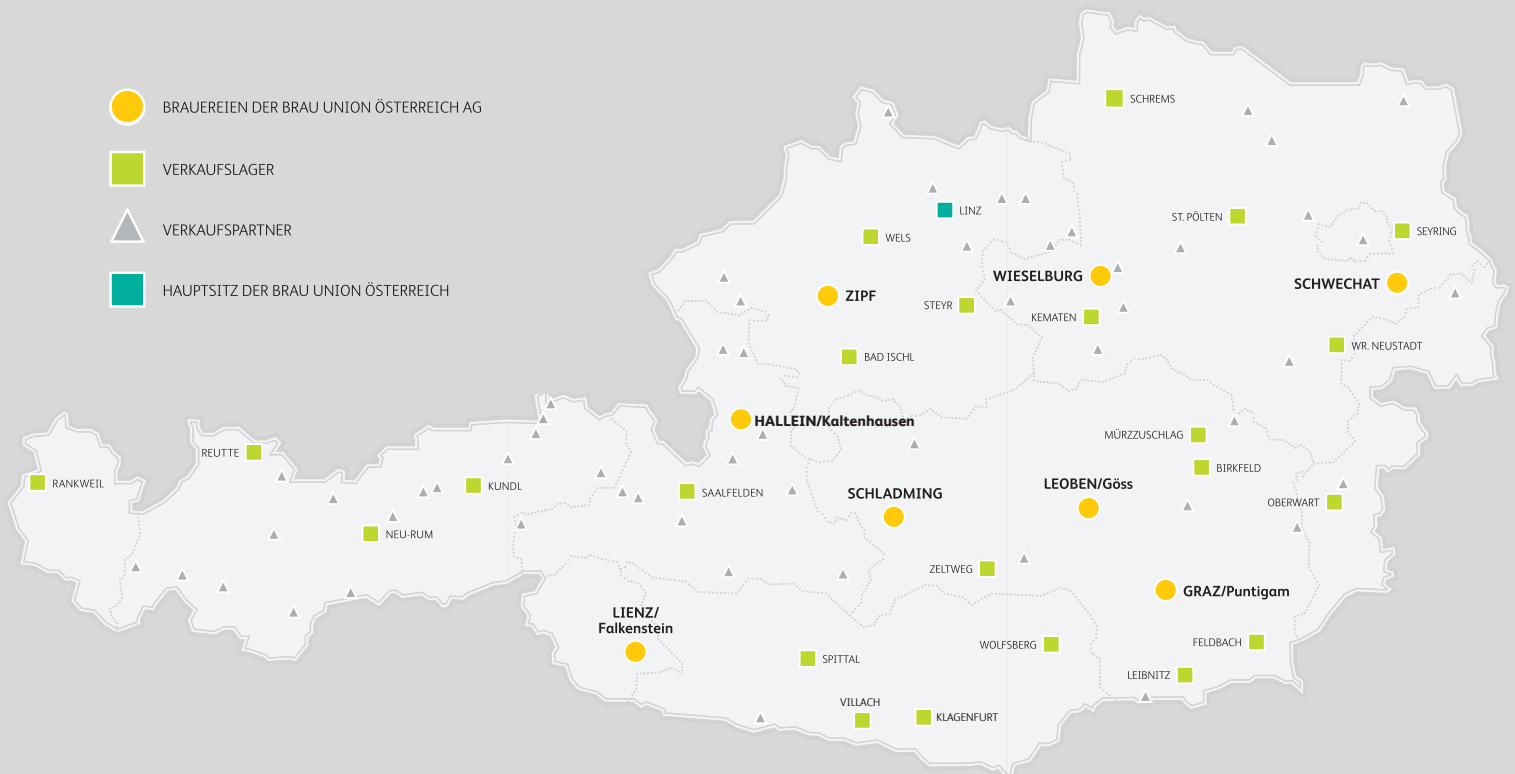
Brauerei Zipf / Zipf Nr. 22 / 4871 Zipf






www.AFFLIGEMBEER.com
www.DESPERADOS.com
www.EDELWEISSBIER.at
www.GOESSER.at
www.HEINEKEN.at
www.JAHRGANGSPILS.at
www.KAISERBIER.at

www.KALTENHAUSEN.at
www.PUNTIGAMER.at
www.SCHLADMINGERBIER.at
www.SCHLOSSGOLD.at
www.SCHWECHATER.at
www.WIESELBURGER.at
www.ZIPFER.at

- BRAUEREIEN DER BRAU UNION ÖSTERREICH AG
- VERKAUFLAGER
- ▲ VERKAUFPARTNER
- HAUPTSITZ DER BRAU UNION ÖSTERREICH



	twitter.com/BierkulturAT
	youtube.com/BrauUnionAT
	facebook.com/bierkultur.at



BRAUUNION
ÖSTERREICH



**MEDIENINHABER, HERAUSGEBER
und verantwortlich für den Inhalt**
BRAU UNION ÖSTERREICH AG
A-4021 Linz, Poschacherstraße 35
Unternehmenskommunikation/PR & CSR
Mag. Dr. Gabriela Maria Straka, EMBA
g.straka@braunion.com
Tel.: +43 732/6979-2670
www.brauunion.at

NOCH EIN ABSCHLIESSENDES WORT
Selbstverständlich möchten wir Damen wie Herren gleichermaßen ansprechen – auch wenn wir der Lesefreundlichkeit zuliebe auf geschlechtsneutrale Formulierungen verzichtet haben.

Die zur Produktion der vorliegenden Publikation verwendeten Materialien wurden sorgfältig ausgesucht und entsprechen den aktuellen Anforderungen



Fotos: Mitarbeiter der Brau Union Österreich
Stand: November 2017
Satz- und Druckfehler vorbehalten.