trend.

A PRODUCT OF APA-DEFACTO
CLIPPING SERVICE

Nachhaltig gegen hohe Energiepreise (1/4)

Format (hist. Bestand)/Edition TrendAusgabe 05/2022 | Seite 190, 191, 192, 193 | 21. Dezember 2022
Auflage: 58.639 | Reichweite: 84.000

respACT

Alle nötigen Lizenzgebühren sind vertraglich geregelt.

APA DEFACTO

trend.

Nachhaltig gegen hohe Energiepreise (2/4)

Format (hist. Bestand)/Edition TrendAusgabe 05/2022 | Seite 190, 191, 192, 193 | 21. Dezember 2022
Auflage: 58.639 | Reichweite: 84.000

respACT

FOTOS: WOLFGANG VOGLHUBER/VOGUS; BRAU UNION ÖSTERREICH

BIER & NACHHALTIGKEIT

VON **ARNE JOHANNSEN**

Es ist ein Würgegriff, in dem sich Europas Wirtschaft befindet: Explodierende Energiekosten, teure Rohstoffe, angeschlagene Lieferketten – das kann Unternehmen schon die Luft abschnüren. Allein in Deutschland konnten wegen Lieferengpässen von Anfang 2021 bis Mitte 2022 Güter im Wert von 64 Milliarden Euro nicht hergestellt werden, weil es an entsprechenden Vorprodukten fehlte. Das hat das deutsche IMK-Institut errechnet.

Gewaltige Löcher in die Kassen reißen die hohen Energiepreise. „Normalerweise macht Energie bei uns zehn bis 20 Prozent der Herstellungskosten aus, jetzt sind es 60 Prozent“, sagt Kurt Maier, Chief Operating Officer des Zellstoff- und Verpackungsspezialisten Heinzel, „es stellt sich die Frage, ob wir bei diesen Kosten überhaupt einen Deckungsbeitrag erzielen können.“ Das Management des Faserproduzenten Lenzing hat bereits nachgerechnet – und als Konsequenz die Produktion am Standort Heiligenkreuz im Burgenland kräftig gedrosselt. Drei Viertel der Belegschaft sind seitdem in Kurzarbeit.

„Bis 2040 wollen wir in der gesamten Wertschöpfungskette CO_2-neutral produzieren. “

GABRIELA STRAKA
BRAU UNION

Auch die Braubranche ist von den Energiepreisen betroffen, Maischen und Würzekochen funktionieren nur mit Wärme. „Der Gaspreis ist um den Faktor 3,5 gestiegen, das spüren wir natürlich“, bestätigt auch Klaus Schörghofer, CEO des österreichischen Bier-Marktführers Brau Union. Die gute Nachricht: Getreu dem Motto des Mutterkonzerns Heineken „Brew a better world“ hat das Unternehmen schon vor Jahren begonnen, in Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung zu investieren.

KOMPLETT CO_2-NEUTRAL. Mit herzeigbarem Erfolg: Die Brauereien in Göss, Schladming und Fohrenburg produzieren zu hundert Prozent CO_2-neutral – und sind damit unabhängig von fossilen Brennstoffen. Das freut nicht nur das Klima, sondern auch die Unternehmensbilanz. So betrachtet geben die hohen Energiepreise der grünen Transformation durchaus Aufwind: Je teurer Gas und Strom, desto schneller amortisieren sich Investitionen in den Klimaschutz. Bei der Brau Union ist man fest entschlossen, den grünen Kurs beizubehalten. „Ziel ist, dass bis 2030 alle unsere Brauereien CO_2-neutral produzieren, bis 2040 sogar in der gesamten Wertschöpfungskette“, betont CEO Schörghofer (siehe auch Interview).

Den Weg dorthin hat die Brauerei Göss bei Leoben vorgezeigt. Sie ist das Mekka der Brau-Welt. „Göss ist die erste Großbrauerei weltweit, in der Bier ausschließlich mit alternativen Energie gebraut wird“, sagt Gabriela Maria Straka, als Director CSR und Corporate Affairs treibende Kraft hinter dieser Entwicklung, „wir sind in Göss am Weg zur Kreislaufwirtschaft.“

Was „grün“ und „nachhaltig“ konkret bedeuten: „Wir brauen und produzieren CO_2-neutral ausschließlich aus alternativen Energiequellen, wir stellen für unsere Produktion die hierfür notwendige Energie selbst her und sind somit energieautark“, erläutert Straka, die auch Landesvorsitzende Oberösterreich von RespAct, der führenden Unternehmensplattform für Nachhaltigkeit, sowie Mitglied der United Nations Global Compact Austria ist. Das Ziel: „Bis 2040 wollen wir in der gesamten Wertschöpfungskette in allen unseren Brauereien alle Prozesse – vom Korn bis zur Flasche – nach den Kriterien der CO_2-Neutralität sicherstellen.“

In Göss hat dieser Prozess bereits 2006 begonnen. „Wir haben damals ►

Alle nötigen Lizenzgebühren sind vertraglich geregelt.

trend.

A PRODUCT OF APA-DEFACTO
CLIPPING SERVICE

Nachhaltig gegen hohe Energiepreise (3/4)

Format (hist. Bestand)/Edition TrendAusgabe 05/2022 | Seite 190, 191, 192, 193 | 21. Dezember 2022
Auflage: 58.639 | Reichweite: 84.000

respACT

trends 2023

► darüber nachgedacht, wie man Energie sparen kann", erinnert sich Braumeister Andreas Werner, „Experten haben uns dann Sparpotenziale aufgezeigt." Zunächst wurde der Erdgasverbrauch durch die Nutzung von Klärgas um zehn Prozent gesenkt. Damit kam ein Stein ins Rollen. Der nächste Schritt war eine Solarthermieanlage am Dach.

Dann entstand ein Kontakt zum benachbarten Sägewerk von Mayr-Melnhof. Dort wurde durch das Verheizen von Sägemehl und Rinde mehr Wärme erzeugt, als das Werk selber benötigte. Die Lösung: Eine eigene Leitung wurde verlegt und die überschüssige Wärme in Form von 95 Grad heißem Wasser in die Brauerei geleitet. „Dadurch waren wir bereits bei 60 Prozent grüner Energie in der Produktion", schildert Werner, „das hat unseren Ehrgeiz geweckt, jetzt wollen wir hundert Prozent und haben getüftelt, wie das funktionieren kann."

BIOGAS AUS BIERTREBER. Die Lösung: eine Anlage, die aus Biertreber, der als Reststoff beim Brauprozess anfällt, Biogas erzeugt. Dieses Biogas wird in einem eigenen Blockheiz-Kraftwerk verstromt, Überschüsse wurden ins öffentliche Netz eingespeist. Zusätzlich wird Gärgas für die biologische Kläranlage genutzt. „Durch den Einsatz der grünen Energien ist die Produktion in Göss seit 2016 zu hundert Prozent nachhaltig", so CSR-Managerin Straka, „an die 4.000 Tonnen CO_2 werden dadurch jährlich vermieden."

Auch am Standort Schladming wird bereits seit drei Jahren grün gebraut. Die Energie stammt aus der eigenen Pelletsheizanlage und aus dem Fernwärmenetz der Gemeinde.

Und dann ist da ja immer noch die Sonne. Bei der Brauerei Schleppe in Klagenfurt, in Wieselburg und in Puntigam wird Photovoltaik zur Stromerzeugung genutzt. Herausragend: Die 7.000 Quadratmeter große Anlage in Puntigam versorgt knapp 600 private Haushalte mit Strom. Kein Zufall also, dass die Brau Union seit Jahren mit Nachhaltigkeitspreisen geradezu überhäuft wird.

WÄRME AUS BIER. Viele Gedanken hat man sich bei der Brau Union auch über die Weiterentwicklung zur Kreislaufwirtschaft gemacht. Dabei geht es vor allem um die Nutzung von Abwärme, die beim Gärprozess entsteht. In Schwechat fand man dafür eine geniale Lösung: Über eine Wärmepumpe werden 900 Woh-

Ins Glas geschaut

Bereits zum 14. Mal hat die Brau Union für ihren „Bierkultur-Bericht" wieder 2.000 Österreicherinnen und Österreicher durch das market-Institut zu ihren Konsumgewohnheiten befragen lassen. Zentrale Themen: Regionalität und Nachhaltigkeit.

→ REGION SCHMECKT. 70 Prozent der Österreicher geben regionalem Bier den Vorzug. Gründe: Es schmeckt besser, unterstützt heimische Bauern und stärkt die Verbundenheit mit der Region.

→ NÄHER IST BESSER. 64 Prozent der Befragten nennen die Vermeidung langer Transportwege als wichtigstes Kriterium für eine nachhaltige Bierproduktion. Weitere Aspekte: Verwendung regionaler Rohstoffe, Einhaltung von Umweltschutzauflagen und die Reduktion des CO_2-Ausstoßes.

→ HIN & RETOUR. 61 Prozent betonen, dass ihnen der Verkauf von Bier in Mehrwegflaschen wichtig ist.

→ GUTE NOTEN FÜR DEN HANDEL. 78 Prozent der Befragten sind mit dem regionalen Bier-Angebot im Handel zufrieden und geben den Geschäften mit Note 1-2 ein gutes Zeugnis.

→ NULL GEWINNT. 57 Prozent der Österreicherinnen und Österreicher sind überzeugt, dass alkoholfreies Bier an Ansehen gewonnen hat und zur heimischen Trinkkultur passt – ein Plus von zwölf Prozentpunkten. Besonders beliebt ist es bei Frauen und bei besser Gebildeten.

→ DURST BEIM GRILLEN. 50 Prozent der Männer trinken Bier bevorzugt beim Grillen. Weitere Anlässe sind Feiern und Treffen mit Freunden.

→ JEDER KOPF ZÄHLT. 415 Euro beträgt der Bierumsatz pro Kopf der Bevölkerung in Österreich. In Deutschland sind es 329 Euro, in den USA 290 und in China nur 58 Euro.

Alle nötigen Lizenzgebühren sind vertraglich geregelt.

APA DEFACTO

trend.

A PRODUCT OF APA-DEFACTO
CLIPPING SERVICE

Nachhaltig gegen hohe Energiepreise (4/4)

Format (hist. Bestand)/Edition TrendAusgabe 05/2022 | Seite 190, 191, 192, 193 | 21. Dezember 2022
Auflage: 58.639 | Reichweite: 84.000

respACT

ZUWENDUNG ZÄHLT. Um sich die Rohstoffe für den Brauprozess zu sichern, hat die Brau Union einen langfristigen Vertrag mit Stefan Hofer, Obmann der Mühlviertler Hopfenbau-Genossenschaft, abgeschlossen.

nungen eines Neubauviertels mit Heizungswärme versorgt. Seitdem heißt es in Schwechat scherzhaft: Wer nicht genug Bier trinkt, muss im Winter frieren. Das gleiche Konzept wurde erfolgreich auch in Graz-Puntigam umgesetzt. In Kooperation mit der Kelag werden dort 800 Wohnungen des neuen Brauquartiers mit Wärme versorgt.

Der nachhaltige Weg der Brau Union ist damit keineswegs zu Ende. „Wir werden unsere grüne Reise konsequent fortsetzen", betont CEO Schörghofer. Erklärtes Ziel ist, alle Dächer der Brauereien mit Photovoltaik-Anlagen auszustatten. Große Hoffnungen setzt man in ein besonders spannendes Zukunftsprojekt: die weitere Verwertung des Biertrebers. Schon jetzt wird dieser Reststoff für die Erzeugung von Biogas verwendet.

Aber da geht noch mehr: „Bei der Umwandlung in Biogas entsteht eine Art Schlacke, die wir zu hochwertiger Blumenerde kompostieren wollen", erläutert Schörghofer. Dieser phosphat- und kaliumreiche Biodünger unterstützt nicht nur den Humusaufbau, sondern bindet auch CO_2. Damit könnte der Biodünger nicht nur ein neuer Geschäftszweig der Bierbrauer werden, sondern wäre auch für die Nachhaltigkeitsbilanz ein großer Schritt. Schörghofer: „Mit einer einzigen Anlage könnten wir zwei Drittel unseres CO_2-Ausstoßes kompensieren."

FOTOS: SHUTTERSTOCK, WOLFGANG VOGLHUBER/VOGUS

Die Trends in der Bierbranche

1 NACHHALTIGKEIT. Die hohen Energiekosten befeuern die grüne Transformation. Die Brau Union als Vorreiter braut schon an drei Standorten klimaneutral ohne fossile Brennstoffe.

2 ROHSTOFFE. Bier besteht aus natürlichen Rohstoffen. Um diese zu sichern, werden langfristige Kooperationen mit Bauern eingegangen.

3 KREISLAUFWIRTSCHAFT. Neue Ideen für den Brau-Reststoff Biertreber: Neben Biogas kann daraus auch hochwertiger Biodünger erzeugt werden.

4 REGIONALITÄT. Konsumenten bevorzugen Bier aus der Region. Das hilft auch, lange Transportwege zu vermeiden.

5 NEUE MÄRKTE. Was mit dem Radler angefangen hat, geht weiter: Mit alkoholfreien Mischgetränken drängen Bierbrauer in den Limonadenmarkt.

Ein weiterer zentraler Nachhaltigkeitsaspekt für die Brau Union ist die Regionalität, mit der sich lange Transportwege vermeiden und Arbeitsplätze in der Region sichern lassen. Darauf legen auch die Konsumenten immer größeren Wert. Das beweist nicht nur der neue „Bierkultur-Bericht 2022" der Brau Union, das belegen auch Marktforschungen. So gaben bei einer Befragung durch das Spectra-Institut 25 Prozent der Befragten an, dass ihnen regionale Produkte und gesunde Ernährung wichtiger geworden sind.

ANGRIFF AUF DEN LIMONADEN-MARKT. Für den Brau-Union-Chef sind das gute Nachrichten. Denn der Bierkonsum war zuletzt – erstmals seit Jahrzehnten – in Österreich rückläufig. Die Antwort der Bierbrauer darauf: „Es gibt einen deutlichen Trend zu einem bewussteren, gesünderen Konsum", so Schörghofer, „da liegt für uns als Bierbrauer eine wahnsinnige Chance. Bier ist ein Produkt aus natürlichen Rohstoffen. Und mit diesen Rohstoffen lassen sich ja auch andere Getränke herstellen, jenseits des klassischen Bieres. Mit unserer alkoholfreien Hopfenlimonade ‚Hops' haben wir ja schon gezeigt, wie das geht." Schon in den vergangenen Jahren waren alkoholfreie Biere und Mischgetränke wie Radler ein Wachstumssegment, jetzt soll verstärkt in den Limonadenmarkt expandiert werden.

Doch entscheidend für die Glaubwürdigkeit dieser Story sind regionale Rohstoffe. Dafür schließt die Brau Union langfristige Kooperationen mit Bauern ab. Ein Beispiel dafür ist die Partnerschaft mit der Mühlviertler Hopfenbaugenossenschaft, in der 43 Betriebe zusammengeschlossen sind, die jährlich bis zu 140.000 Kilogramm Hopfen an die Brau Union liefern. Diese Partnerschaft wurde jetzt um fünf Jahre verlängert. Obmann Stefan Hofer selbst bewirtschaftet rund sieben Hektar. „Damit der Hopfen sprießt, braucht er viel Zuwendung", betont Hofer. Und das passt ja dann ganz gut zum Bier. Auch das braucht Zuwendung: erst beim Brauen, dann beim Trinken. T

Alle nötigen Lizenzgebühren sind vertraglich geregelt.

APA DEFACTO