

Vielfalt

DER STIEGL-NACHHALTIGKEITSBERICHT 2023



Zum Wohl von uns allen



Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Stiegl & die Berichtsbasis	4-6
Stiegl & die Zahlen	7
Stiegl & die rot-weiß-rote Wertschöpfung	8-9
Stiegl & die Menschen	10-11
Stiegl & der CO ₂ -Fußabdruck	12
Stiegl & die Mobilität	13
Stiegl & der Boden	14-15
Stiegl & das Biergut	16
Stiegl & die Auszeichnungen	17



Liebe Leserin, lieber Leser!

„Zum Wohl“ sagen wir, wenn wir gemütlich beisammensitzen und den Moment genießen. Damit sprechen wir den Wunsch aus, dass es uns allen gut gehen soll und wir gesund und zufrieden sein mögen. Gerade in instabilen Zeiten der Veränderung wirkt es stärkend, sich bewusst auch den freudvollen Anteilen des Lebens zu widmen. Sich um das eigene Wohlergehen zu kümmern, heißt für mich ganz persönlich, bereichernde Gespräche zu führen, wieder einmal herzlich zu lachen oder vom Alltag losgelöst durch Wälder und Wiesen zu spazieren.

Apropos Natur: Ihr unschätzbare Wert wird auf gesellschaftlicher, politischer und wirtschaftlicher Ebene mehr und mehr erkannt und gewürdigt. Das stimmt positiv. Auch wir verdanken unsere hochwertigen Biere unserem Bemühen um gesunde, ertragreiche Böden. Um diese zu erhalten, investieren wir in Forschung und Artenvielfalt (Seiten 14-15). Das ermöglicht uns, in ressourcenschonenden Kreisläufen zu denken und nachhaltig zu wirtschaften. Essenziell dabei

ist, die Wertschöpfung in der Region zu halten: Im Jahr 2023 stammten 86,21 Prozent unseres Gesamteinkaufs aus Österreich – vom Hopfen bis zur Glasflasche (Seiten 8-9). Was unser nachhaltiges Mobilitätsmanagement (Seite 13) bewirkt und wie sich der CO₂-Fußabdruck im Jahr 2023 zusammensetzte (S.12), erfahren Sie in diesem Bericht ebenso.

Neben der ökologischen Komponente bilden wertschätzende soziale Kontakte die Grundlage für unser erfolgreiches, nachhaltiges Wirtschaften. Ob Kund:innen, Partner:innen, Lieferant:innen, Nachbarschaft oder Mitarbeiter:innen: Wir legen Wert auf gegenseitiges Wohlwollen und Wohlergehen für alle Menschen in unserem Umfeld. Wie die Stiegler:innen unser Unternehmen als Arbeitgeber wahrnehmen, erfahren Sie im Teil über die Mitarbeiter:innen-Befragung 2023 (Seiten 10-11) mit einer erfreulich hohen Rücklaufquote von 89 Prozent.

Ganz im Sinne von Allgemeinwohl und Klimaverantwortung sind auch die

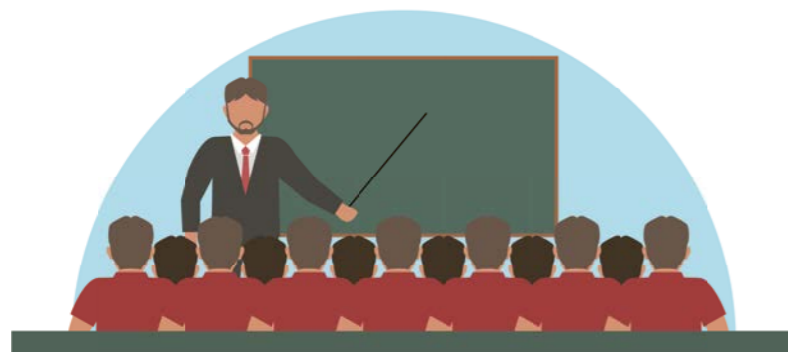
neuen, vereinheitlichten europäischen Standards für die verpflichtende Nachhaltigkeitsberichterstattung (Seiten 4-6) einzuordnen. Unser Bericht wird bis zum Jahr 2026 schrittweise umgestellt, um noch mehr Transparenz, messbare Ergebnisse unternehmerischen Handelns und Orientierungshilfe zu ermöglichen. Wir bei Stiegl begrüßen die Neuerungen im Berichtswesen mit Optimismus und fassen ab sofort all unsere Bemühungen unter dem Motto „Zum Wohl von uns allen“ zusammen. Da wir bereits seit dem Jahr 1990 Nachhaltigkeitsberichte auf freiwilliger Basis erstellen, bauen wir auf einem langjährigen und reichen Erfahrungsschatz auf.

Herzlichst – und zum Wohl von uns allen

Dr. Heinrich Dieter Kiener
Stiegl-Eigentümer

Stieglbrauerei 2023 in Zahlen

<p>Seit 1492 in Privatbesitz</p>	<p>Rund 750 Mitarbeiter:innen</p>	<p>72,3 % Mehrweganteil</p>
<p>7 Niederlassungen in Österreich</p>	<p>Rund 34 Personalwohnungen</p>	<p>Über 2.000 Handelswaren im Vertriebsortiment</p>
<p>Brauereigeschichte auf über 5.000 m² in der Brauwelt erlebbar</p>	<p>24 Biersorten</p> <p>6 hauseigene Spirituosen</p>	<p>1. Biergut Österreichs seit 2012</p> <p>11,7 % Exportanteil (Eigenbier)</p>



Neue Standards für Nachhaltigkeitsberichte ab 2026

Wie lässt sich nachhaltige Entwicklung messen? Diese Frage haben wir uns bei Stiegl bereits vor vielen Jahrzehnten gestellt. Um die Auswirkungen unseres Handelns auf Umwelt und Gesellschaft in Zahlen und Fakten sichtbar zu machen, erstellen wir seit mehr als 30 Jahren freiwillig einen jährlichen Nachhaltigkeitsbericht. Seit 2017 waren die Anforderungen der GRI (Global Reporting Initiative) dafür unsere Basis. Sie dienten als wertvolle Orientierungshilfe, um Grundsätze, Standardangaben und mehr zu erfüllen.

Aktuell kommen im Nachhaltigkeitsberichts-wesen große Veränderungen auf europäische Unternehmen zu. Die rechtliche Grundlage dafür liefert die „Corporate Sustainability Reporting Directive“ (CSRD). Im Rahmen dieser Richtlinie findet in den kommenden Jahren bis 2026 für Stiegl in der Nachhaltigkeitsberichterstattung ein Übergang von den GRI-Standards zu den neuen ESR-Standards statt. ESR steht für „European Sustainability Reporting Standards“. Damit erhalten Unternehmen einheitliche Vorgaben, wie ein Nachhaltigkeitsbericht aufzubauen ist.

- Die neuen Standards bringen vor allem drei wesentliche Entwicklungen mit sich:
1. Die Anforderungen an Nachhaltigkeitsberichte werden weitaus umfangreicher als bisher. Sie decken künftig viel mehr Themen in den Bereichen Umwelt, Soziales und Unternehmensführung ab als die bisherigen GRI-Standards. Unternehmen wie Stiegl, die bereits nach den GRI-Standards berichtet hatten, profitieren von ihrer bisherigen Erfahrung bei der Umsetzung der neuen Standards.
 2. Künftig sind weitaus mehr Unternehmen als bisher verpflichtet, eine umfassende Nachhaltigkeitsberichterstattung zu veröffentlichen. Berichtspflichtig sind beispielsweise ab 2026 für das Geschäftsjahr 2025 alle Unternehmen, die zwei der folgenden Kategorien erfüllen: eine Kapitalgesellschaft mit mehr als 250 Mitarbeiter:innen, eine Bilanzsumme von mehr als 25 Millionen Euro und ein Umsatz von mehr als 50 Millionen Euro. Darunter fällt auch die Stieglbrauerei.
 3. Der Nachhaltigkeitsbericht nach EU-Standards muss in Zukunft in einem konsolidierten Bericht mit dem Jahresabschluss des Unternehmens von einem Wirtschaftsprüfer geprüft und freigegeben werden. Dies war bei den bisherigen Berichten nicht der Fall und ist somit eine weitere Neuerung.

Schrittweiser Übergang

Wir bei Stiegl befinden uns in puncto Nachhaltigkeitsberichterstattung, wie viele andere Unternehmen auch, in einem schrittweisen Übergangsprozess: Unser Unternehmen veröffentlicht mit dem vorliegenden Bericht sowie mit dem Bericht im kommenden Jahr zunächst sogenannte „Zwischenberichte“. Sie entsprechen in Teilen sowohl den bisherigen als auch den neuen Standards. Ab dem Jahr 2026 werden wir unsere Nachhaltigkeitsberichte zu 100 Prozent auf der Grundlage der neuen Vorgaben herausgeben. Somit wird der Nachhaltigkeitsbericht 2026, basierend auf dem Geschäftsjahr 2025, der erste vollumfängliche Bericht nach den ESRs sein.

Unsere bisherige freiwillige Berichterstattung bietet eine qualitätsvolle, solide Basis für diese Weiterentwicklung. Als langfristig agierender Traditionsbetrieb betrachten wir den Fortschritt im Berichtswesen als Möglichkeit, künftig ein noch umfassenderes Bild unserer Nachhaltigkeitsleistungen zu vermitteln und basierend auf den Analysen und Erkenntnissen neue Nachhaltigkeitsziele zu setzen.

Größte Änderung: doppelte Wesentlichkeitsanalyse

Einer der Unterschiede in der Nachhaltigkeitsberichterstattung zwischen den bisherigen GRI-Standards und den ESRs liegt in der sogenannten „Wesentlichkeitsanalyse“. Vereinfacht gesagt, handelt es sich dabei um einen dauerhaften Prozess, um Nachhaltigkeitsthemen eines Unternehmens zu identifizieren und zu bewerten. Die Wesentlichkeitsanalyse ist sozusagen das Herzstück des Berichterstattungsprozesses. Sie bildet die Grundlage, um die Auswirkungen der unternehmerischen Tätigkeit in den Bereichen Ökologie, Soziales und Governance darzustellen und Chancen und Risiken für Unternehmen zu identifizieren. Bisher war dabei das Prinzip der einfachen Wesentlichkeit gefordert. Künftig wird mit dem Prinzip der doppelten We-



sentlichkeit gearbeitet. Dadurch wird die Systematik komplexer und die Ergebnisse sind noch aussagekräftiger. Doppelt bedeutet in diesem Fall, dass Unternehmen Nachhaltigkeitsthemen auf zweierlei Arten beurteilen müssen: Relevant ist sowohl, welche Auswirkungen die Tätigkeiten des Unternehmens auf das jeweilige Thema haben (Inside-Out) als auch, wie die Nachhaltigkeitsthemen selbst das Unternehmen beeinflussen (Outside-In). Die doppelte Wesentlichkeit soll bewusst machen, dass ein Unternehmen nicht nur selbst Verursacher von Problemen ist oder sein kann, sondern auch, dass es selbst von Umweltauswirkungen betroffen ist.

Wesentliche Themen bei Stiegl

In die neue Wesentlichkeitsanalyse von Stiegl wurden nach dem Prinzip der doppelten Wesentlichkeit all jene Nachhaltigkeitsthemen mitaufgenommen, die wir beeinflussen und von denen wir beeinflusst werden. Zusätzlich beleuchteten

wir die Themen bei Gesprächen mit relevanten Stakeholdern. Das gab uns die Möglichkeit, sie auf Vollständigkeit zu prüfen und bei Bedarf anzupassen oder zu ergänzen. Je nachdem, wie wichtig diese Themen sind, wie wahrscheinlich Ereignisse eintreten und wie unabänderlich deren negative Auswirkungen sind, fanden sie ihren Platz darin. Zu den finalen wesentlichen Nachhaltigkeitsthemen wie zum Beispiel Ressourcennutzung und Kreislaufwirtschaft oder Klimawandel müssen im Nachhaltigkeitsbericht nach ESRs Konzepte, Maßnahmen, Ziele und Kennzahlen veröffentlicht werden. Die neue Art der Berichterstattung ist sehr umfangreich und ein Lernprozess für alle Beteiligten. Sie hilft bei der Identifikation von großen Hebeln sowie Potenzialen im Nachhaltigkeitsbereich, fördert eine resiliente Entwicklung der Wirtschaft, zeigt, dass wir in vielen Bereichen schon auf dem richtigen Weg sind und stärkt zudem die Vergleichbarkeit von Unternehmen.

Outside-In-Ansatz:
Chancen & Risiken für das Unternehmen



Inside-Out-Ansatz:
Auswirkungen der unternehmerischen Tätigkeit auf Umwelt & Gesellschaft.

Im Dialog mit Stakeholdern

Der regelmäßige Austausch mit den Stakeholdern gibt uns einerseits relevantes Feedback zu unseren Handlungen und stellt andererseits auch eine wichtige Basis des Wesentlichkeitspro-

zesses dar. In den Interviews wurden wesentliche Nachhaltigkeitsthemen bewertet, diskutiert und ergänzt. Um möglichst viele unterschiedliche Perspektiven und Meinungen zu integrieren,

wurden neben firmeninternen auch externe Personen ausgewählt. Dazu gehören Rohstofflieferant:innen genauso wie Gastronomiekund:innen oder der Verbraucherschutz.

Dr. Konrad Steiner,
Biologe & wissenschaftlicher Berater von Stiegl

„Im Sinne von Artenvielfalt und Bodengesundheit wäre es wünschenswert, wenn die Wirtschaftsweise des Stiegl-Gut Wildshut mosaikartig auf die ganze Welt verteilt wäre. Nehmen wir als Beispiel die Nutzung der Brauereikieselgur. Der natürliche Reststoff aus der Bierfiltration trägt nachweislich zur Bodengesundheit bei. Er wird mit der Gülle vermengt und homogenisiert und durch die Ausbringung auf den Urgetreidefeldern der Kreislauf perfekt geschlossen.“

Kerstin Vockner,
Personalleiterin Stiegl

„Neue Mitarbeiter:innen sind häufig überrascht, dass so viele Gespräche stattfinden und fühlen sich dadurch inhaltlich gut abgeholt. Diese transparente Gesprächskultur kennen viele von anderen Unternehmen so nicht und bewerten das sehr positiv.“

Manuel Starlinger,
Geschäftsführer Mühlviertler Hopfen

„Stiegl macht langfristige Verträge und ist seit Jahrzehnten ein Partner, auf den man sich verlassen kann. Auch die Kommunikation ist immer gut und verbindlich, was die Zusammenarbeit sehr angenehm gestaltet.“

Martin Sönmezay,
Gastronom & Stiegl-Kunde

„Unser Betrieb, die Humboldt Stubn, ist zu 100 Prozent Bio-zertifiziert und wir arbeiten mit Partner:innen zusammen, die unsere Philosophie mittragen. Stiegl ist Vorreiter in Sachen Qualität und Nachhaltigkeit und passt daher ideal zu uns.“

Alles auf einen Blick

Ausstoß

	Einheit	2022	2023	Veränderung zum Vorjahr (%)
Ausstoß	hl	944.986,9	1.008.196,7	6,7

Energie & CO₂

	Einheit	2022	2023	Veränderung zum Vorjahr
Erdgas	m ³	1.645.005	1.658.669	0,8%
Fremdstromverbrauch	kWh	8.662.659	8.503.980	-1,8%
Eigenstromerzeugung und -verbrauch*	kWh	594.910	665.731	11,9%
Spezifischer Erdgasverbrauch	m ³ /hl	1.7408	1.6452	-5,5%
Spezifischer Stromverbrauch	kWh/hl	9,8	9,1	-7,1%
CO ₂ Fußabdruck Bier**	g CO ₂ /l	201	188	-6,5%

*inkl. PV-Anlage **nach Abzug von Einsparungen durch Kreislaufwirtschaft von 130 g CO₂/l

Rohstoffe & Gärungskohlensäure-Rückgewinnung

	Einheit	2022	2023	Veränderung zum Vorjahr
Wasserverbrauch (inkl. Nutzwasser)	m ³	480.649,00	508.876,00	5,9%
Spezifischer Wasserverbrauch (inkl. Nutzwasser)	m ³ /hl	0,5086	0,5047	-0,8%
Malz	t	16.698,002	17.341,626	3,9%
Hopfen*	kg	5.658,6902	6.277,760	10,4%
Gärungskohlensäure-Rückgewinnung	t	2.401	2.489	3,7%

*bezogen auf Bitterstoffe

Reststoffe, Abwasser & Futtermittel

	Einheit	2022	2023	Veränderung zum Vorjahr
Altetiketten	t	138,48	91,36	-34,0%
Altpapier	t	4,82	6,27	30,1%
Brauereikieselgur	t	416,03	499,36	20,0%
Daten/Aktenmaterial	t	7,45	0,38	-94,9%
Folien	t	31,5	32,04	1,7%
Gefährlicher Abfall*	t	7,192	9,445	31,3%
Glasbruch**	t	758,5	718,74	-5,2%
HDPE-Kanister	t	1,7	3,44	102,4%
Karton	t	72,36	93,02	28,6%
Restmüll	t	123,64	126,68	2,5%
Sperrmüll	t	32,76	42,09	28,5%
Styropor	t	0,06	0,44	633,3%
Abwasser	m ³	200.607,00	214.220,00	6,8%
Spezifischer Abwasseranfall	m ³ /hl	0,212	0,212	0,0%
Altheife	hl	30.085	31.930	6,1%
Treber	t	19.463	20.420	4,9%

*2023 sind im gefährlichen Abfall enthalten: Elektronikschrott, Leuchtstofflampen, Altöle, Batterien, Laborabfälle/Chemikalienreste, ätzende Wasch- und Reinigungsmittel, halogenfreier Kaltreiniger
**inkl. Hohlglas/Buntglas



Zukunft mitgestalten

Unsere Mitarbeiter:innen-Befragung ging 2023 in die dritte Runde und hat sich mittlerweile fest etabliert. Woran lässt sich das erkennen? An der jährlich steigenden Beteiligung. Allein von 2022 auf 2023 ist die Rücklaufquote um 14 Prozent gestiegen. Insgesamt haben 89 Prozent der Stiegler:innen teilgenommen – das sind rund 680 Personen. Dieser Erfolg ist unter anderem darauf zurückzuführen, dass wir bei Stiegl das Feedback unserer Mitarbeiter:innen ernst nehmen, darauf reagieren und die gewünschten Verbesserungen umsetzen.

Bindung durch Einbindung

Verbundenheit ist ein entscheidender Faktor, weshalb wir in den vergangenen Jahren auch den Engagement-Index erhoben haben. Dieser zeigt, wie stark sich die Stiegler:innen mit ihrem Arbeitgeber sowie mit ihren Aufgaben und Zielen identifizieren und wie zufrieden und motiviert sie sind. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Der Index stieg im Vergleich zu 2021 um 11 Prozentpunkte auf beeindruckende 86 Prozent.

Im Rahmen der Befragung gaben die Teilnehmenden unter anderem an, wie sie Stiegl als Arbeitgeber bewerten und wie sinnstiftend sie ihre Arbeit empfinden. Außerdem beantworteten sie Fragen dazu, wie stolz sie auf die Leistungen des Unternehmens sind und ob sie die Arbeitsausstattung vorfinden, die sie

auch benötigen. Weitere Themen waren die Zusammenarbeit im Team sowie der interne Informationsfluss über strategische Themen. Auch die Einschätzungen zur künftigen Entwicklung von Stiegl am Getränkemarkt wurden erhoben.

Klare Kommunikation und Transparenz

Für Stiegl bestätigt sich erneut, dass klare Kommunikation und Transparenz einen positiven Einfluss haben. Bei der Mitarbeiter:innen-Befragung 2023 gaben 73 Prozent an, gut oder sehr gut über die strategischen Schwerpunkte und Ziele für

die kommenden fünf Jahre informiert zu sein – ein Plus von 15 Prozentpunkten im Vergleich zu 2022. Dieser Fortschritt wurde durch verschiedene Maßnahmen erreicht: Die Geschäftsziele wurden noch klarer und spezifischer auf die einzelnen Bereiche heruntergebrochen, der direkte Austausch in den Niederlassungen intensiviert und Neuerungen auf unseren internen Kanälen kommuniziert. Dass Stiegl als guter Arbeitgeber wahrgenommen wird, zeigt sich auch darin, dass 86 Prozent der Mitarbeiter:innen das Unternehmen weiterempfehlen würden.

Flexible Arbeitszeitmodelle

Stiegl legt Wert darauf, dass die Mitarbeiter:innen die nötige Flexibilität haben, um Beruf und Privatleben optimal zu vereinbaren. Daher werden verschiedene Arbeitszeitmodelle angeboten, die auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmt sind. Ein Beispiel dafür ist das Sabbatical-Modell. Es bietet Stiegler:innen die Möglichkeit, sich für eine Auszeit von drei Monaten zu entscheiden. Die dafür benötigte Zeit wird vorher aufgebaut und die Auszeit kann dann voll und ganz konsumiert werden, um neue Energie zu tanken oder persönliche Projekte zu verfolgen. Zusätzlich wurde 2023 im Verwaltungsbereich ein Arbeitszeitmodell ohne Kernzeit eingeführt. Dies ermöglicht maximale Flexibilität: Die Mitarbeiter:innen können ihre Arbeitszeit so einteilen, wie es am besten in ihren Alltag passt. Es gibt keine festen Zeitvorgaben, was mehr Freiheit in der Organisation der täglichen Aufgaben bietet. Der Stiegl-Ansatz beruht darauf, für jede Mitarbeiterin und jeden Mitarbeiter eine individuelle Lösung zu finden. Ob es um die Anzahl der Arbeitstage, Teilzeitoptionen oder flexible Arbeitszeiten geht – wir bemühen uns, gemeinsam die beste Regelung zu finden, die sowohl den Anforderungen des Unternehmens als auch den persönlichen Bedürfnissen der Mitarbeiter:innen gerecht wird. Diese flexiblen Arbeitszeitmodelle tragen nicht nur zu einer höheren Zufriedenheit unserer Mitarbeiter:innen bei, sondern fördern auch ihre langfristige Motivation und Produktivität.

Arbeitsicherheit und Gesundheit:

Unser Geschäftserfolg und unsere nachhaltige Entwicklung sind eng mit dem Wohlbefinden und der Motivation der Stiegler:innen verknüpft. Durch gezielte Projekte sorgen wir dafür, dass unsere Mitarbeitenden sowohl körperlich als auch mental in der Lage sind, ihre Aufgaben mit Freude und Engagement zu bewältigen. Im Fokus steht dabei die Förderung der individuellen Gesundheit – durch eine ausgewogene Ernährung, regelmäßige Bewegung, Entspannung, Sicherheit am Arbeitsplatz sowie die Unterstützung sozialer Kontakte und einer positiven Lebenseinstellung. Außerdem wurde bei Stiegl erstmals die Ausbildung „Erste Hilfe für die Seele“ angeboten. Ziel ist es, betriebsinterne Vertrauenspersonen aufzubauen und Mitarbeiter:innen in Krisen- und Ausnahmesituationen gemeinsam mit dem Verein „promente“, mit dem wir eine Kooperation haben, zu unterstützen.

Interne Aus- und Weiterbildung

Der Markt befindet sich in ständigem Wandel, weshalb es für Stiegl unerlässlich ist, die Unternehmensstrategien und -prozesse kontinuierlich weiterzuentwickeln. Dieser Fortschritt hängt direkt mit den Fähigkeiten und Kompetenzen der Mitarbeiter:innen zusammen. Um diese aktiv zu fördern, haben wir die Stiegl-Akademie auch 2023 weiter ausgebaut und das Angebot erweitert. Es wurde ein digitaler Schulungskatalog erstellt, der über die interne Plattform MeiRexx einsehbar ist. Neben fachspezifischen Weiterbildungen umfasst das Programm auch Kurse zu Themen wie Kreislaufwirtschaft, Kommunikation, Rhetorik und Präsentationstechnik, Workshop-Tools und Moderation, Selbstwirksamkeit, Konfliktmanagement sowie Projekt- und Prozessmanagement. Zudem bieten wir zahlreiche Online-Schulungen an. Wir entwickeln außerdem laufend unsere betriebseigene Lehrlingsakademie weiter. Erst kürzlich wurde der Bereich Nachhaltigkeitsmanagement ergänzt.



STIEGL-
AKADEMIE

7.100
Weiterbildungsstunden

34 Seminare



11 Jahre
durchschnittliche
Betriebszugehörigkeit

Staatlich
ausgezeichneter
touristischer
Lehrbetrieb
2021 – 2025



19
Lehrlinge



Vom Reststoff zum Rohstoff

Der sorgsame Umgang mit den Ressourcen ist ein wichtiger Teil der Unternehmensphilosophie bei Stiegl. Als Brauerei sind wir unmittelbar auf eine saubere, intakte Natur angewiesen, denn alle zum Brauen notwendigen Zutaten kommen aus der Natur und stehen so unter starkem Umwelteinfluss. Heimische Rohstoffe einzusetzen und respektvoll mit den natürlichen Ressourcen umzugehen, ist unsere oberste Prämisse. Umgesetzt wird diese Nachhaltigkeitsstrategie durch ein breites Spektrum an Maßnahmen. Wir arbeiten daher kontinuierlich daran, den CO₂-Fußabdruck zu reduzieren, unter

anderem indem wir auf Kreislaufwirtschaft setzen. Das bedeutet, Reststoffe aus der Bierherstellung sinnvoll wiederzuverwerten und erneut in Produktionskreisläufe einzubringen. Dabei sind wir laufend auf der Suche nach neuen Möglichkeiten für zirkuläre Wertschöpfungsmodelle. Ziel ist es, sorgsam mit Ressourcen umzugehen und Treibhausgasemissionen sowie Abfall und Umweltverschmutzung zu reduzieren.

Wiederverwertung von Biertreber
Eine echte Innovation ist mit Treber, einem Nebenprodukt des Brauprozesses, gelungen. Circa 20.000 Tonnen fallen davon jährlich bei Stiegl an. In der Land-

wirtschaft wird Biertreber seit vielen Jahren eingesetzt, vor allem als Futtermittel für die Tiere. Potenzial schien aber auch in der Lebensmittelproduktion vorhanden. Denn Biertreber enthält die Nährstoffe der Gerste in konzentrierter Form und weist einen hohen Protein- und Ballaststoffgehalt auf. Darüber hinaus ist der Brauereirestoff auch geschmacklich wertvoll. Gemeinsam mit dem Salzburger Start-up easyVegan ist durch intensive Forschung eine Produktinnovation gelungen. Mittlerweile wird naturbelassener Treber als Hauptzutat für pflanzenbasierte Burger und Bällchen verwendet und damit auch in den Lebensmittelkreislauf eingebracht.

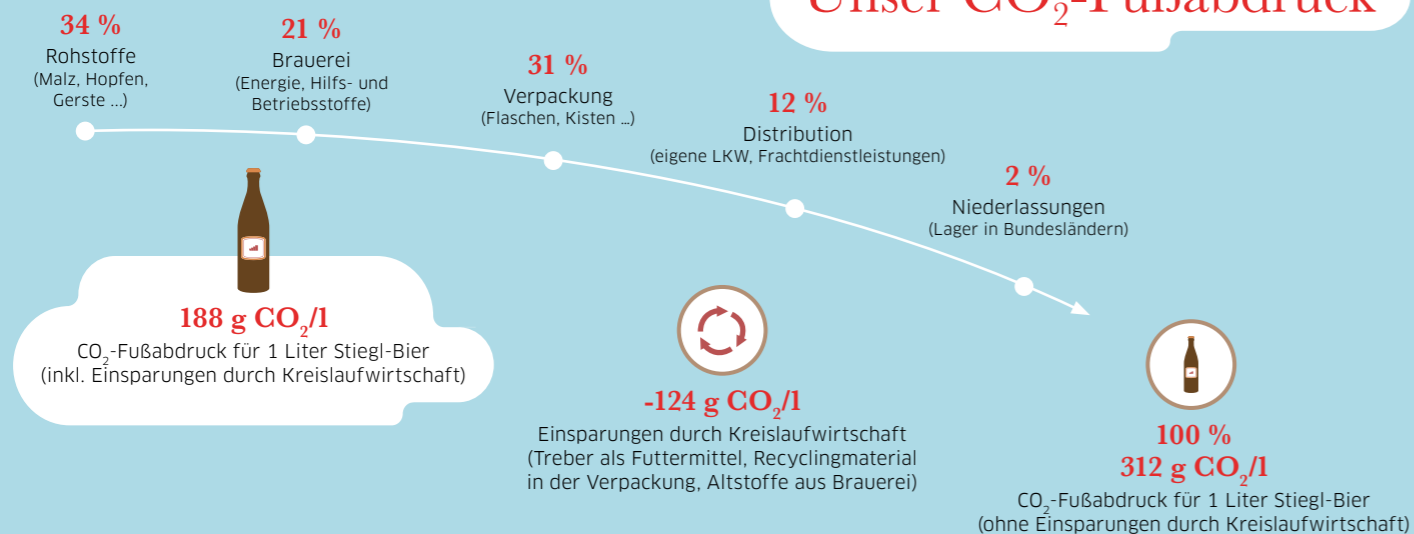
Volle Kraft voraus für nachhaltige Mobilität

Die Hufe klopfen auf Asphalt und Pferdegeschirr klirrt wenn sich das Tigernoriker-Gespann auf den Weg macht: Stiegl ist die einzige Brauerei in Österreich, die noch täglich Pferdekutschen für den Biertransport im Einsatz hat. Auf diese entschleunigte Weise beliefern wir bis heute unsere Salzburger Kund:innen in den Stadtteilen rund um die Brauerei. Die beiden Gespanne bestehen aus vier prachtvollen Tigernoriker-Rössern, die auf ihrer täglichen Tour bei jeder Witterung rund zehn Kilometer zurücklegen. Zusätzlich zu den seit mehr als 530 Jahren eingesetzten Pferdekutschen transportieren wir Rohstoffe und Bier seit mehr als 100 Jahren auf einer eigenen Gleisanlage: Die Stiegl-Bahn führt auf einer Strecke von rund 3,4 Kilometern durch die Salzburger Stadtteile Lehen und Maxglan, wo unsere Brauerei beheimatet ist.

wird bis heute für Bierlieferungen im Stadtgebiet von Salzburg eingesetzt. Seit rund fünf Jahren bauen wir die klimafreundliche Mobilität kontinuierlich aus. Unser Ziel ist es, unseren gesamten Fuhrpark schrittweise auf emissionsfreie Fahrzeuge umzustellen. Aktuell sind mit 57 E-Autos bereits rund 36 Prozent der PKW elektrisch betrieben. Alle Flurförderfahrzeuge wie Stapler und Hubwagen fahren ebenso emissionsfrei. Rund 40 Ladepunkte an allen Firmenstandorten versorgen die E-Autos mit Strom. Die E-Fahrzeuge am Brauereistandort in Salzburg werden mit klimafreundlichem Sonnenstrom aufgeladen, produziert von eigenen PV-Anlagen am Gebäudedach. Das Reduktionspotenzial beim Umstieg auf E-Mobilität ist enorm: Durch die umfassenden Maßnahmen konnte unser Unternehmen bisher insgesamt rund 178.000 Liter fossilen Treibstoff einsparen.

E-Mobilität zeigt ökologische und ökonomische Wirkung
Das E-Mobilitätsmanagement von Stiegl ist richtungsweisend, um den Verkehr nach und nach emissionsfreier zu gestalten. Als langfristig denkendes Unternehmen gehen wir mit positivem Beispiel voran und beweisen, dass sich Nachhaltigkeit ökologisch und ökonomisch auszahlt: Durch unsere nachhaltige E-Mobilitätsstrategie profitieren wir etwa von reduzierten Betriebskosten und einer verbesserten Energieeffizienz. Zugleich sind wir mehr und mehr selbstwirksam, autark und damit weniger abhängig von fossilen Brennstoffen. Mit dem bewährten Mix aus traditioneller sowie innovativer Transportlogistik und Mitarbeitermobilität „bewegen“ wir uns wortwörtlich aktiv in die Zukunft, um zur Erreichung der Klimaziele beizutragen. Für das Stiegl-Mobilitätsmanagement heißt es daher weiterhin: volle Kraft voraus!

Unser CO₂-Fußabdruck



Umfassende, nachhaltige Mobilitätsstrategie

Neben echten Pferdestärken und umweltfreundlichem Güterverkehr ist die E-Mobilität der wichtigste Eckpfeiler des nachhaltigen Stiegl-Mobilitätsmanagements. Die Strategie wurde im Jahr 2018 unter dem Motto „Stiegl nachhaltig mobil“ etabliert. Damals war unser Unternehmen die erste Brauerei in Österreich mit einem eigenen E-LKW. Dieser

Stiegl-Spritsparwettbewerb 2023

Ob Hufe, Eisenbahnräder oder Autoreifen – nachhaltige Mobilität ist wirksam und bereitet Freude. Das beweisen auch unsere motivierten Bierfahrer-Teams, die österreichweit im Einsatz sind: Sie stellten sich 2023 zum zweiten Mal dem Stiegl-Spritsparwettbewerb. Dabei wurde gemessen, welche Niederlassung im Vergleich zum Vorjahr bei der Bierauslieferung am meisten Treibstoff eingespart hat. Die Spritsparsieger kamen diesmal aus der Bundeshauptstadt Wien. Sie haben das sparsame Fahren perfektioniert, etwa durch „flüssiges“ Fahren oder den richtigen Reifendruck.



Gesunde Böden sichern Ernte von Braugerste

Gesunde, ertragreiche Böden sind die Basis für Gerste und Hopfen in bester Qualität. Deshalb arbeiten wir bei Stiegl laufend daran, die Gesundheit unserer Böden fundiert weiterzuentwickeln und zu steigern. Dabei legen wir großen Wert darauf, die landwirtschaftliche Praxis wissenschaftlich zu begleiten: Für das im Jahr 2017 gestartete Stiegl-Bodengesundheitsprojekt hat unser Unternehmen eng mit den Gerstenbauern der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf (EGZ) im niederösterreichischen Weinviertel kooperiert. Dieses Projekt nahm zum damaligen Zeitpunkt eine Vorreiterrolle in Sachen Fernerkundungsdaten zur Unterstützung der Landwirtschaft in Österreich ein.

Zum Start des Bodengesundheitsprojekts wurde der Ist-Stand des Ackerbodens auf einer 1.068 Hektar großen Ackerfläche analysiert. In den Folgejahren setzten die Gerstenbauern unter wissenschaftlicher Begleitung vielfältige Maßnahmen für noch gesündere Böden.

Die Methoden reichten von einer reduzierten Bearbeitung ohne Pflug über die artenreiche Zwischenbegrünung bis zu standortangepassten Fruchtfolgen. Gedüngt wurde ressourcenschonend und bedarfsgerecht. Zugleich steigerten die Bauern aktiv die Artenvielfalt unterhalb und oberhalb des Bodens.

Der Projektverlauf wurde laufend durch die Entnahme von Bodenproben überprüft. Dabei wurden etwa Parameter wie Bodentyp, Nährstoffgehalt oder pH-Wert gemessen und in einem Bodenlabor un-

tersucht. Die in den vergangenen Jahren gewonnenen Daten bilden nun die Grundlage für den Anbau und die Bewirtschaftung der Stiegl-Braugerste. Zusätzlich wird das Bodengesundheitsprojekt aktuell mit einer kleinen Gruppe von Landwirten weitergeführt. Ziel ist es, auf den bisherigen Erkenntnissen aufzubauen und die Landwirtschaft in Zukunft klimafitter zu machen.



Bedarfsgerechte Düngung spart Rohstoffe ein

In den Jahren 2022 und 2023 wurden der forschungsrelevanten Ackerfläche im Weinviertel Bodenproben entnommen. In der Folge wurden die Daten von der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit), von der FH Oberösterreich Campus Wels und der Universität Salzburg wissenschaftlich ausgewertet. Die Ergebnisse hinsichtlich Humusgehalt und optimierter Düngung waren aufschlussreich. In der Folge passten die Gerstenbauern die Düngung der jeweiligen Feldfrucht und dem Nährstoffgehalt im Boden an. Das bisherige Ergebnis: Es konnten insgesamt knapp 1.000 Tonnen Kalium-Handelsdünger und rund 600 Tonnen Phosphor-Handelsdünger eingespart werden.

Humusaufbau sichert die Ernte und schützt das Klima

Wie wirkt sich der Klimawandel auf den Gerstenanbau aus? Auch das wurde im Stiegl-Bodengesundheitsprojekt gemessen. Die wissenschaftlich erhobenen Daten zeigen, dass der Humusgehalt im Boden durchschnittlich sinkt. Gründe dafür sind: Humusbildung ist auf Feuchtigkeit angewiesen, lange Trockenheitsphasen beeinträchtigen diese. Neben Trockenheit macht den Gerstenbauern zunehmend auch Starkregen zu schaffen. Intensive Regengüsse können bei Feldern mit Hangneigung zu Bodenverlust durch Erosion führen. Umso erfreulicher ist ein weiteres Ergebnis des Bodengesundheitsprojekts: Die Gerstenbauern konnten auf einem rund 85 Hektar großen Teil der Beprobungsfläche erfolgreich Humus aufbauen. Dies gelang durch aktive Maßnahmen zur Bodenerholung. Dazu zählten zum Beispiel eine weniger intensive Bearbeitung, der Einsatz von Fruchtfolgen sowie verschiedene Begrünungen. Ein ausreichender Humusgehalt sorgt für eine sichere, stabile Ernte. Zusätzlich bindet der Boden mehr Kohlenstoff, was in der Folge weniger CO₂ freisetzt und das Klima schont.

Robuste Winterbraugerste für mehr Klimaresilienz

Da die gängige Sommergerste anfällig gegenüber Hitze und Trockenheit ist, haben die Gerstenbauern in Niederösterreich in den vergangenen Jahren vermehrt mit dem Anbau von Winterbraugerste experimentiert. Sie wird im Herbst angebaut, was für eine gute Bodenbedeckung in der kalten Jahreszeit sorgt. Dadurch wird das Risiko von Erosion reduziert. Die gute Bewurzelung bis zum Frühjahr macht die Pflanze stressresistenter gegen Trockenperioden. Aufgrund der positiven Erfahrungswerte mit der robusten Winterbraugerste im Rahmen des Bodengesundheitsprojekts steigt ihr Anbau für ausgewählte Stiegl-Biere weiterhin an. Für eine optimale Fruchtfolge und nachwirkend eine gute Bodengesundheit ist jedoch die Kombination aus Sommer- und Winterbraugerste essenziell.

Wildkräuter und Hecken für Bodenschutz und Artenvielfalt

Artenvielfalt unterhalb und oberhalb des Bodens schützt die Ackerflächen: Biodiversität bei Pflanzen, Tieren und Mikroorganismen sorgt unter anderem für fruchtbare Böden, sauberes Wasser und saubere Luft. Dadurch kann sich die Natur nachweislich besser an Veränderungen von Klima und Umwelt anpassen. In der Bio-Landwirtschaft am Stiegl-Gut Wildshut setzen wir deshalb laufend Forschungsprojekte um, um Artenvielfalt und Bodengesundheit zu erhöhen. Wir fördern etwa den Anbau vielfältiger, schützenswerter Ackerwildkräuter zwischen den Urgetreidesorten. Zugleich pflanzen wir Baum- und Strauchreihen mitten im Acker. Diese sogenannten „Agroforstsysteme“ unterstützen eine klimafitte Landwirtschaft, denn sie fördern in Trockenphasen die Taubildung und bei Starkregen kann der Boden das Wasser besser aufnehmen. Zusätzlich locken die Bäume und Hecken im Getreideacker wertvolle Insekten und andere Lebewesen an, was wiederum die Biodiversität fördert.



Wildshut: Die Vision vom guten Leben

Das Stiegl-Gut Wildshut befindet sich 30 Kilometer nördlich der Stadt Salzburg – dort, wo Salzburg, Oberösterreich und Bayern zusammentreffen – und ist seit 1917 im Besitz der Stieglbrauerei. 2012 öffnete die Eigentümerfamilie Kiener dessen Pforten für die Öffentlichkeit und hob damit das „1. Biergut Österreichs“ aus der Taufe. Bei uns am Gut werden beste Getränke und Lebensmittel – Mittel zum Leben – in Bio-Qualität erzeugt. Vom Einfachen wird nur das Beste hergestellt, die Schlichtheit des guten Geschmacks wird mit Leib und Seele gelebt.

Den Besucher:innen präsentiert sich das Gut als vielfältiger Ort der Begegnung

und des Austauschs sowie als Kraftplatz zum Innehalten und bewussten Genießen. Im Zentrum steht dabei ein ganzheitlicher Ansatz, der Körper, Geist und Seele in Einklang bringt. Hier wird nicht einfach nur gewirtschaftet – es geht uns um nachhaltiges Handeln, das den Kreislauf des Lebens respektiert: von Mensch und Tier bis hin zu den Ressourcen.

Zu unserem Gut gehören neben einem Gastronomiebetrieb auch ein Gästehaus mit 19 Zimmern sowie eine Mälzerei und eine Vollholzbrauerei und -brennerei. Stiegl geht hier ganz bewusst „back to the roots“ und nimmt alle Schritte des Bierbrauens in die eigenen Hände: Dazu gehört das Hegen und Pflegen des Bodens genauso wie der Anbau fast vergessener Urgetreidesorten, ein eigenes

Wasserhaus oder das Mälzen und Rösten des Getreides. Neben Bio-Bierspezialitäten werden auch einzigartige Edelspirituosen, wie ein Single Malt Whisky aus 100% Urgetreide, hergestellt. Darüber hinaus geben wir vom Aussterben bedrohten Tierarten am Gut eine lebenswerte Heimat – von den Mangalitza Schweinen, über die Pinzgauer Rinder bis hin zu den Dunklen Bienen.

In seiner schlichten Schönheit regt Wildshut den Geist in besonderer Weise an und ist ein wahres Impulszentrum, das zum kreativen Denken sowie Gedankenaustausch einlädt. Mit zwei modern ausgestatteten Seminarräumen, die bei Bedarf zu einem großen Raum umfunktioniert werden können, bildet es auch das perfekte Umfeld für Seminare und Tagungen.

In seiner Schlichtheit und Schönheit regt das Stiegl-Gut Wildshut den Geist in besonderer Weise an. Hier wird „Die Vision vom guten Leben“ der Familie Kiener in die Realität umgesetzt.

Was uns auszeichnet und wofür wir stehen

Partnerschaften

Unabhängige Privatbrauereien

Als Gründungsmitglied bekennen wir uns zu wirtschaftlicher Unabhängigkeit und grenzen uns klar von internationalen Großkonzernen ab. Das zeigen wir auch auf unseren Produkten mit dem Herkunftssiegel „Österreichische Privatbrauerei – 100 % unabhängig“. www.privatbrauereien.at

DIE FREIEN BRAUER

Stiegl engagiert sich bei den FREIEN BRAUERN, einem Verbund führender unabhängiger Familienbrauereien. www.die-freien-brauer.com

FOODNET

Wir sind Gründungsmitglied von FOODNET, dem Salzburger Netzwerk für Lebensmittelqualität. www.foodnet.at

Klimabündnis Österreich

Mit dem Beitritt zum Klimabündnis Österreich setzen Stiegl (2008) und das Stiegl-Gut Wildshut (2023) einen wichtigen Schritt in Richtung einer CO₂-verminderten Öko-Bilanz.

Salzburg 2050

Seit 2012 sind wir Partner von „Salzburg 2050“ und helfen mit, dass Salzburg seine Klimaziele erreichen kann. 2023 haben wir diese Partnerschaft um weitere zwei Jahre verlängert.

Slow Food Salzburg

Bei Slow Food steht das bewusste Genießen natürlicher und nachhaltiger Produkte aus der Region im Zentrum, daher sind wir seit der ersten Stunde Partner.

Preise

Green Marketing Award 2023

Silber-Award in der Kategorie „Innovate“: „Stiegl-Gut Wildshut – Kreislaufwirtschaft zum Anfassen“

Energy Globe Salzburg 2023

Kategorie „Jugend“: Kreislaufwirtschaftsprojekt „Essbare Teller aus Biertreber“

DLG (Qualitätstest Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft)

10 Goldmedaillen & Auszeichnung für langjährige Produktqualität

World Beer Awards

5 Goldmedaillen, 5 Silbermedaillen & 3 Bronzemedaillen

European Beer Star

1 Goldmedaille und 1 Bronzemedaille

Finest Beer Selection

5 Biere prämiert & in die Selection aufgenommen

Falstaff Bier Trophy

2 Goldmedaillen, 3 Silbermedaillen & 1 Bronzemedaille

Austrian Beer Challenge

2 Silbermedaillen & 2 Bronzemedaillen

World Spirits Awards

2 Goldmedaillen & 2 Silbermedaillen

Zertifikate & Gütesiegel



Boden gut. Bier gut.

„Als Bierbrauer stehen wir in enger Verbindung mit der österreichischen Landwirtschaft, denn das Thema Bodengesundheit ist für uns von besonderer Bedeutung, um bestes, heimisches Bier nachhaltig zu brauen. Das Ziel einer unserer zahlreichen Initiativen ist es, die Gesundheit und Fruchtbarkeit des Bodens sowie das Leben im Boden zu verbessern.“



Dr. Heinrich Dieter Kiener
Stiegl-Eigentümer