

Privatbrauerei Zwettl 2017 auf Erfolgskurs

Utl.: 23,9 Mio. Euro Umsatz, Getränke-Gesamtausstoß von 206.900 Hektolitern =

Zwettl/Wien (OTS) -

~

- * 2018: Zwettler Zwickl erstmals auch in der Flasche
- * Ausbau der Kapazitäten bei Weitra Bräu und nachhaltiges Engagement beim Thema Wasser

~

Die Privatbrauerei Zwettl und die zum Unternehmensverbund gehörende Bierwerkstatt Weitra konnten auch 2017 an die Erfolge der Vorjahre anschließen: Insgesamt wurden 23,9 Millionen Euro umgesetzt, der Gesamtausstoß lag bei 206.900 Hektolitern, davon knapp 187.700 Hektoliter Bier. Besonders erfreulich: Die Position in der heimischen Gastronomie konnte gefestigt werden, im vergangenen Jahr erzielte Zwettler Bier mehr als die Hälfte seines Betriebsergebnisses mit Gastrokunden. Traditionell stark ist das Geschäft in Ostösterreich: Bereits jedes vierte im Waldviertel abgefüllte Bierfass wird in der Wiener Gastronomie konsumiert. „Wir sehen, dass hier die Nachfrage nach wie vor steigt und immer mehr Gastwirte Zwettler Bier auf ihre Getränkekarte nehmen möchten. 2017 konnten wir mehr als 110 neue Gastronomen, darunter das Yamm! im ersten Bezirk, das Oben auf dem Dach der Wiener Hauptbücherei, Schmid's in Krems sowie das GASThouse im Golfclub in Lengenfeld als neue Vertriebspartner gewinnen“, zeigt sich Mag. Karl Schwarz, Geschäftsführer und Inhaber des Traditionsbetriebes, zufrieden.

Zwtl.: Bierwerkstatt Weitra „am Plafond“: Kapazitäten werden ausgebaut

Stark entwickelt hat sich die Bierwerkstatt Weitra, die vor 15 Jahren in die Privatbrauerei Zwettl integriert wurde. Mittlerweile ist mit einem Ausstoß von 15.000 Hektolitern die Kapazitätsgrenze in der Produktion erreicht, daher werden die entsprechenden Vorkehrungen getroffen, um die nach wie vor steigende Nachfrage künftig bedienen zu können. „Hatte Weitra Bräu vor unserer Übernahme nur lokale Bedeutung, wird heute bereits mehr als zwei Drittel der Menge

außerhalb des Waldviertels abgesetzt und hier vor allem in Wien," so Schwarz.

Zwtl.: Spezialbiere und alkoholfreie Getränke mit Regionalitätsbezug

Neben der guten Positionierung in der Gastronomie waren es vor allem die „besonderen“ Getränke aus dem Hause Zwettler, die das Unternehmen im Vorjahr wirtschaftlich gestärkt haben. Stark nachgefragt waren die handwerklich gefertigten Spezialbiere. Ein Beispiel dafür ist das belgische Witbier „Young Symphony“, welches im Vorjahr von zwei im Haus ausgebildeten Jungbrauern quasi als „Gesellenstück“ eingebracht wurde. „Hier hat sich in den letzten Jahren viel am Biermarkt getan“, erklärt Schwarz den Erfolg solcher Spezialbiere: „Die Konsumenten werden probierfreudiger und suchen gezielt nach diesen, oft auch limitierten Brauerzeugnissen. Gerade wir mittelständische Brauereien sind hier maßgebliche Wegbereiter, auch deshalb, weil wir kleinere Mengen einbrauen können und damit der Kreativität fast keine Grenzen gesetzt sind.“

Zwettler brachte aufgrund des großen Erfolges der Eigenlimonade KORL mit MITZI 2017 ein weiteres alkoholfreies Getränk auf den Markt, welches dem Trend nach regionalen Produkten für regionale Märkte entspricht. Die Limonaden waren sowohl in der Gastronomie als auch bei Veranstaltungen „ein Renner“: 650.000 Flaschen wurden verkauft, das entspricht einem Plus in diesem Segment von 51,8 Prozent.

Zwtl.: So wird 2018:

Zwtl.: Zwettler bringt sein beliebtes Zwickl-Bier in die Flasche

Ebenfalls bedienen wird man bei Zwettler den aktuellen Trend und die Nachfrage nach naturtrüben Bieren in der Mehrwegflasche. Ab März 2018 wird daher das beliebte Zwettler Zwickl, „die unfiltrierte Spezialität mit dem regionstypischen Geschmack“, erstmals auch im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich sein, und zwar in der 0,5 Liter Mehrwegflasche im 6er Träger sowie im 5-Liter Partyfass

Zwtl.: Fortsetzung folgt: Spezialitäten mit dem „gewissen Extra“

Dem Wunsch der Konsumenten nach Spezialitäten wird auch 2018 Rechnung getragen und u.a. das Witbier „Young Symphony“ neu aufgelegt: Im Frühjahr wird das Produkt nochmals für Handel und Gastronomie eingebracht; außerdem wird das Bier in der

0,33-Liter-Flasche in die Spezialitätenbox der CULTURBrauer, die im ganzen Land erhältlich ist, eingebracht. Auch das „Zwettler Black Magic“ – ein Austrian Porter Bier – wird im Herbst 2018 wieder in Fass und Flasche erhältlich sein.

Zwttl.: Investition in das Naturprodukt Wasser

Neben den produktseitigen Neuerungen stehen bei Zwettler 2018 auch Investitionen und Maßnahmen in die langfristige Sicherung der Brauwasserqualität sowie eine noch stärkere Fokussierung auf die Themen Nachhaltigkeit und Regionalität an. Bereits im Vorjahr wurde eine halbe Million Euro in das hauseigene Wasserwerk investiert, welches die Brauerei mit dem – nicht nur mengenmäßig – wichtigsten Rohstoff versorgt.

Zwttl.: Neptun Wasserpreis:

Zwttl.: Partnerschaft mit Ministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus

Gerade weil Wasser für die Brauerei so wichtig ist, möchte Zwettler im heurigen Jahr sein Engagement hier noch weiter ausbauen: „Wir haben das große Glück, auf eigene Quellen zurückgreifen zu können. Um die wertvolle Ressource Wasser zu schützen und ihr die nötige Aufmerksamkeit zu sichern, unterstützen wir den Neptun Wasserpreis des Ministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus“, so Karl Schwarz stolz. Die Einreichphase startet 2018, vergeben wird der Preis zum Wasserschutztag im März 2019. Der Neptun-Wasserpreis ist der Österreichische Umwelt- und Innovationspreis zu Themen rund ums Wasser und wird alle zwei Jahre vergeben. Zwettler übernimmt die Kategorie-Patenschaft für WasserKREATIV, den Bereich für zeitgenössische Kunst zum Thema Wasser.

Zwttl.: Nachhaltigkeit hat viele Gesichter: Verpackung, Rohstoffe

Aber nicht nur beim Thema Wasser widmet sich die Privatbrauerei Zwettl dem Gedanken der Nachhaltigkeit. Im Jahr 2017 konnten bereits 96 Prozent aller verkauften Biere in wiederverwendbare Mehrweggebinden abgesetzt werden. Drei neue Elektroautos im Fuhrpark sorgen für reduzierten Energieverbrauch und geringere Luftschadstoffemissionen im Straßenverkehr. Natürlich setzt die Vorzeige-Brauerei auf heimische Rohstoffe. „Es ist ein ganz besonderes Gefühl für den Brauer, den Grund, den Boden und die Bauern zu kennen, die für uns Hopfen und Braugerste anbauen und ernten,“ so

Karl Schwarz. Zwettler bezieht seine Rohstoffe „rund um den Kirchturm“: Der Hopfenanbau im Waldviertel wurde dank Zwettler wiederaufgenommen, die Braugerste stammt zum überwiegenden Anteil aus der Region und das Brauwasser sprudelt wie erwähnt aus eigenen Quellen.

Zwttl.: Über Zwettler:

Die Privatbrauerei Zwettl mit Sitz im nördlichen Niederösterreich besteht seit 1708. In der fünften Generation führt die Brauerfamilie Schwarz nunmehr seit über 126 Jahren die Geschicke des Unternehmens. Der jährliche Bierausstoß von „Zwettler“ belief sich 2017 auf 187.700 Hektoliter Bier bei einem Gesamtumsatz des Waldviertler Familienunternehmens von 23,9 Millionen Euro. 120 Mitarbeiter sind direkt in der Privatbrauerei beschäftigt, indirekt sichert sie dank der Vielfalt an Zulieferern in der Region sehr viele Arbeitsplätze. Nachhaltiges Agieren steht im Fokus der Brauerei: So stammen die Rohstoffe Brauwasser, Hopfen und Braugerste überwiegend aus der Region – der Hopfenanbau im Waldviertel wurde auf Initiative der Brauerei wiederbelebt. Zwettler ist Mitglied der Interessensgemeinschaften „Die Freien Brauer“ sowie der heimischen „Culturbrauer“.

~

Rückfragehinweis:

Rudolf Damberger
Marketingleiter Privatbrauerei Zwettl
T: +43/2822/500 - 0
M: +43/676/838 50 535
mailto:rudolf.damberger@zwettler.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/18615/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0080 2018-01-15/11:50

151150 Jän 18

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20180115_OTS0080