



**Jahresbericht**  
*Verband der Brauereien Österreichs*

06/2021

**06/2022**





# Vorwort.

*Liebe Biergenießerinnen und Biergenießer,*

der vorliegende Jahresbericht des Verbandes der Brauereien Österreichs umfasst die Zeitspanne 6/2021 - 6/2022. Dieser Zeitraum war und ist geprägt von Ereignissen, wie es sie in diesem Ausmaß wohl selten zuvor in der modernen Geschichte Europas gegeben hat. Der verabscheuungswürdige Krieg Russlands gegen die Ukraine mit all dem menschlichen Leid und den wirtschaftlichen Verwerfungen, die anhaltenden Folgen der Corona-Pandemie und die Verteuerungen in fast allen Bereichen unseres privaten und beruflichen Lebens stellen uns vor große Herausforderungen.

Die heimische Brauwirtschaft hat die coronabedingte Durststrecke relativ gut gemeistert. Es konnte im Gesamtausstoß ein leichtes Plus eingefahren werden, jedoch bleibt die Situation in der Gastronomie schwierig, diesem sowohl als Absatzkanal als auch für das Genusserlebnis „Bier“ so wichtigen Bereich.

Aktuell steht die Branche vor großen Herausforderungen: der teils dramatischen Kostenentwicklung in nahezu allen Bereichen, der Sorge um die Versorgungssicherheit bei Energie, den mittelfristigen Implikationen des Abfallwirtschaftsgesetzes hinsichtlich der Einführung einer gesetzlichen Mehrwegquote und des Einwegpfandes in wenigen Jahren, um nur einige zu nennen.

Die österreichische Brauwirtschaft sieht optimistisch nach vorne, weil Bier ein regionales Produkt und Regionalität im Trend ist. Das reicht vom Einsatz hochqualitativer natürlicher Rohstoffe aus Österreich über den zunehmenden Einsatz von erneuerbaren Energien sowie dem generell schonenden Umgang mit Ressourcen.

Biergenießerinnen und Biergenießer können sich gerade in herausfordernden Zeiten auf die Leistungen der österreichischen Brauwirtschaft verlassen und sich ihr gebrautes Lieblingsgetränk gemütlich daheim oder in ihrem Lieblingslokal schmecken lassen.

A handwritten signature in black ink that reads 'Florian Berger'.

Florian Berger  
Geschäftsführer des Verbandes der Brauereien Österreichs







# Inhalt.

<b>I</b>	<b><i>Der österreichische Biermarkt 2021</i></b>	7
	Betriebsstruktur und Ausstoß	
	Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauchs von Bier in Österreich	
	Biersorten	
	Gebindearten	
	Verpackungsanteile	
	Absatzstruktur	
<b>II</b>	<b><i>Sonstiger Getränkemarkt</i></b>	11
<b>III</b>	<b><i>Außenhandel</i></b>	13
	Allgemeine Exportbestimmungen	
	Einfuhrabgaben auf Bier	
	Exporte	
	Importe	
<b>IV</b>	<b><i>Löhne und Gehälter / Arbeitsrecht</i></b>	15
	Lohn- und Gehaltsrunden 2021	
	Entwicklungen im Arbeits- und Sozialrecht	
<b>V</b>	<b><i>Rohstoffe</i></b>	17
	Hopfen	
	Gerste	
	Malz	
<b>VI</b>	<b><i>Bier-Besteuerung</i></b>	18
	Steuerliche Diskriminierung des österreichischen Bieres	
<b>VII</b>	<b><i>Rechtsfragen</i></b>	20
	AWG-Novelle Kreislaufwirtschaftspaket – Einwegpfand und Mehrwegquote	
	Umsetzung der EU-Richtlinie gegen unlautere Handelspraktiken	
	Patente auf Saatgut	
<b>VIII</b>	<b><i>Österreichs Biersommeliers</i></b>	24
<b>IX</b>	<b><i>Öffentlichkeitsarbeit „Bierland Österreich“</i></b>	27
<b>X</b>	<b><i>Verband der Brauereien Österreichs</i></b>	39
	Organe und Ausschüsse des Verbandes der Brauereien Österreichs	
	Organe der Gesellschaft der österreichischen Brauwirtschaft	
	<b><i>Impressum</i></b>	42





# I. Der österreichische Biermarkt 2021.

## Betriebsstruktur und Ausstoß

Die Anzahl der Brauereien in Österreich ist 2021 gegenüber 2020 wieder gestiegen. Insgesamt wurden 2021 in 324 österreichischen Braustätten (inkl. 118 Gasthaus- und Hausbrauereien) weit mehr als 1.000 verschiedene Biere gebraut.

Die Einteilung der Braustätten – bezogen auf ihre Anteile am Gesamtausstoß in fünf Betriebsgrößenklassen – ergibt für 2021 folgendes Bild:

### Österreichs Braustätten 2021

Größenklasse (nach hl)	Anzahl der Betriebe	Anteil am Gesamtausstoß (in %)
> 500.000	7	75,4
100.000 bis 500.000	9	17,4
50.000 bis 100.000	3	1,9
20.000 bis 50.000	14	4,4
< 20.000	291	0,9
<b>GESAMT</b>	<b>324</b>	<b>100</b>



## Die österreichische Brauwirtschaft

	Fläche km <sup>2</sup>	Einwohner in Mio	Gesamtausstoß in Mio hl	Anzahl der Braustätten	Anzahl der Brauunternehmen
Österreich 2021	83.882	rd. 8,9	9,9	324	312
EU-Gesamt 2020	4.234.564	rd. 447	rd. 341	rd. 9.240	rd. 9.124

	2021 in 1.000 hl	Veränderung gegenüber dem Vorjahr +/- %
Gesamtausstoß	9.851	+ 3,0
Exporte	1.509	+ 16,6
Inland	8.342	+ 0,9

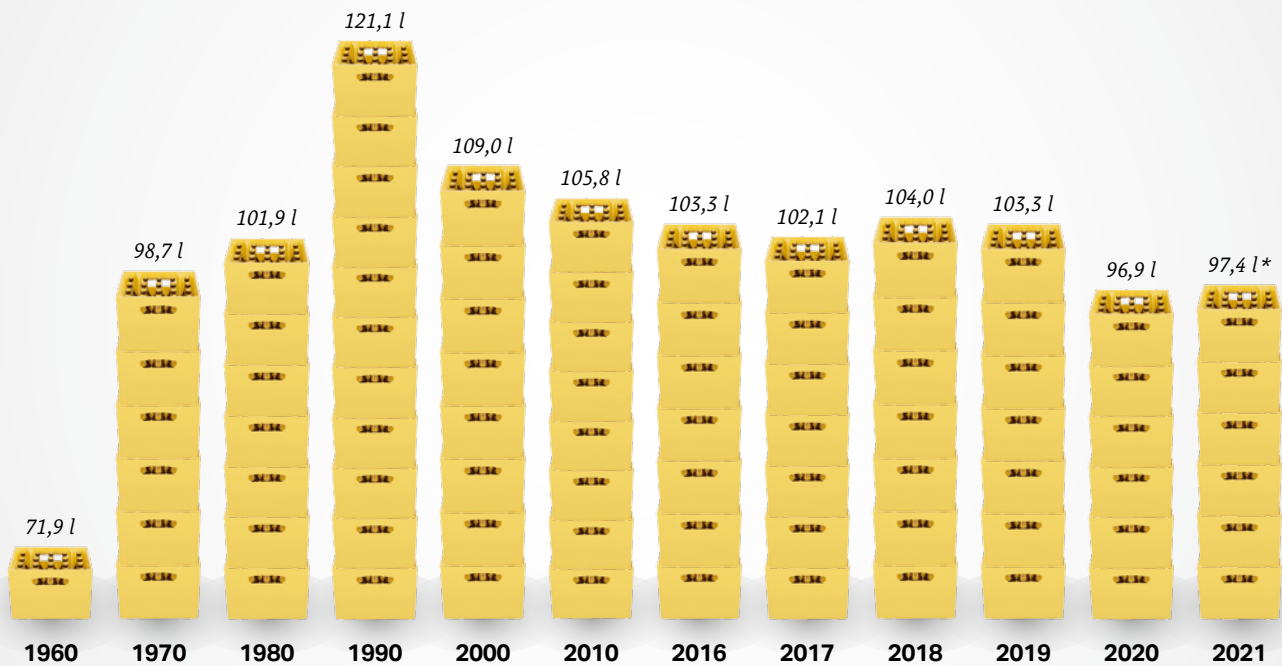


Mit einem Gesamtausstoß von 9.850.633 hl verzeichnete die österreichische Brauwirtschaft 2021 einen Absatzzuwachs von 3,0 % gegenüber 2020. Beim Export wurde ein Zuwachs von 16,6 % erzielt. Der Inlandsausstoß schaffte einen leichten Anstieg von 0,9 %.

## Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauchs von Bier in Österreich

Bier ist unbestritten das Volksgetränk Nummer 1 und damit auch unangefochten liebster Durstlöcher. Herr und Frau Österreicher haben im Jahr 2021 durchschnittlich 97 Liter Bier getrunken, mit AF-Bier sogar 101 Liter (vorläufige Berechnung).

**Entwicklung des Bier-Pro-Kopf-Verbrauchs (ohne AF-Bier)**  
Liter pro Jahr



\* vorläufige Zahl

## Biersorten

Österreichisches Bier wird nach den Regeln des österreichischen Lebensmittelbuches (Codex Alimentarius Austriacus) gebraut. Die österreichischen Brauereien stellen seit eh und je Bier nach traditionellen natürlichen Methoden her. Gentechnisch veränderte Hefe beispielsweise wurde nie in österreichischen Brauereien verwendet. Gleiches gilt für das bei der Bierherstellung in Österreich verwendete Malz und den eingesetzten Hopfen. Dies wird auch in Zukunft so bleiben.

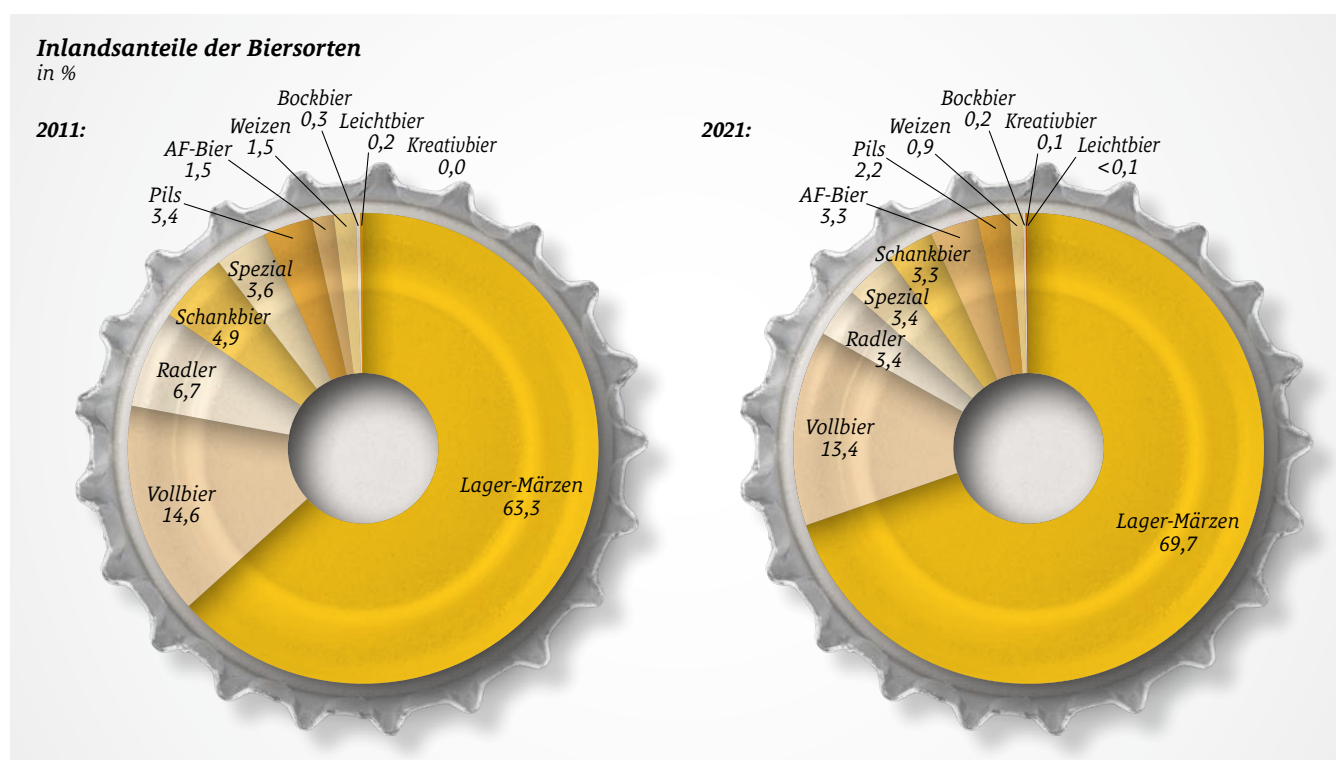
Der österreichische Konsument bleibt seinen Bieren weitgehend treu. Die Anteile der Biersorten in % am Inlandsausstoß sind daher teilweise nur sehr geringen Schwankungen unterworfen.

Absatzsteigerungen konnten Bockbier mit + 10 %, alkoholfreies Bier und AF-Radler mit + 6 %, Lager und Märzen mit + 4 %, Kreativbier mit + 2 % sowie sonstiges Vollbier und Leichtbier mit je + 1 % erzielen. Alle anderen Biersorten mussten Absatzeinbußen hinnehmen. Den größten Verlust erlitt Radler mit Alkohol mit - 20 %, Weizenbier mit - 13 %, Schankbier mit - 12 %, Spezialbier und alkoholfreies Weizenbier mit je - 6 % sowie Pils mit - 5 %.





Die Aufgliederung der Bierabsatzmengen nach Sorten zeigt für 2021 folgendes Bild:



Hier ist zu beachten, dass alle Biere zwischen 11° und 16° Stammwürze gemäß Codex Vollbiere sind. In dieser Darstellung werden sie abzüglich der bereits als Spezialsorten erfassten Biere dieses Stammwürzebereiches (Pils, Weizen, Spezial, Lager) ausgewiesen und beinhalten daher Premiumpbiere sowie sonstige Sondersorten. 12,1 % des gesamten österreichischen Bierausstoßes entfallen auf sonstige Vollbiere (1990: 21,3 %).

## Gebindearten

Die Gebinde betreffend konnten folgende Gebindearten 2021 Absatzsteigerungen erzielen: Glas andere Größen MW mit + 66 %, 0,25 Liter und 0,33 Liter Dose mit + 39 %, Glas 0,33 Liter EW und Glas 0,5 Liter EW mit je + 9 %, Dose 0,5 Liter mit + 6 % sowie Glas 0,5 Liter MW mit + 2 %. Wiederum einen Verlust erlitten 5,0 Liter Dose und Kunststoff mit - 79 %, Tank mit - 35 %, Glas 0,33 Liter MW mit - 18 %, Fass

mit - 15 % sowie Glas andere Größen EW mit - 3 %. Der Anteil des Flaschenbieres stieg um 0,8 Prozentpunkte auf 62,4 %. Der Inlandsausstoß von Flaschenbier absolut betrachtet stieg mit 5.205.332 hl gegenüber dem Vorjahr deutlich an.

Der Dosenbieranteil (inkl. PET-Flaschen) erlebte im Jahr 2021 einen Anstieg von 5,7 %. Der Anteil erhöhte sich dadurch von 26,2 auf 27,5 %. In dieser Statistik sind PET-Flaschen in einem geringen Umfang enthalten.

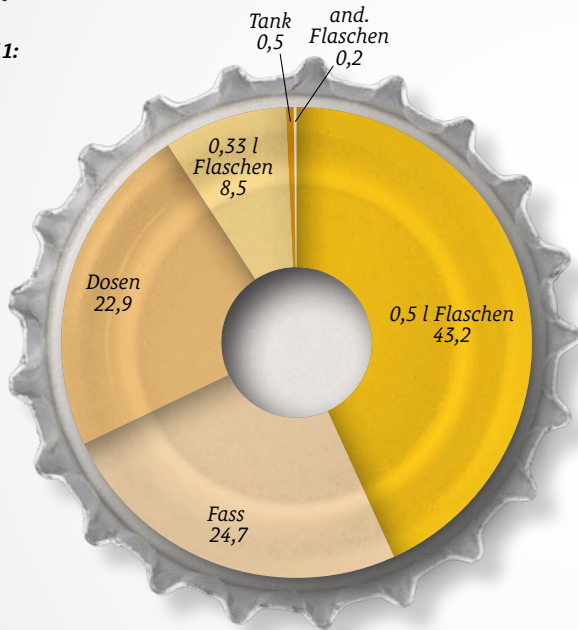
## Verpackungsanteile

Österreichisches Bier wird größtenteils in Mehrweggebunden auf den heimischen Markt gebracht. Der Mehrweganteil betrug 2021 64 %. Dieses Ergebnis zeigt einmal mehr, dass sich die österreichischen Brauer ihrer Umweltverantwortung bewusst stellen – nicht zuletzt auch was die Frage der von ihnen in Verkehr gesetzten Verpackungen betrifft.

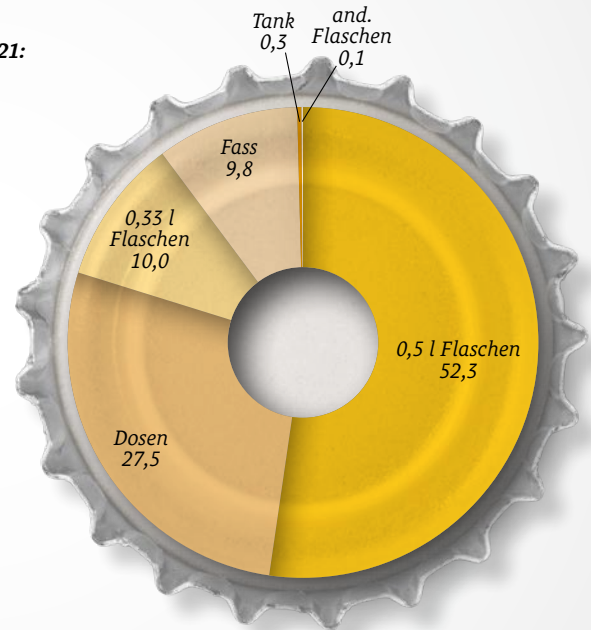


### Verpackungsanteile des österreichischen Birausstößes im Inland in %

2011:



2021:



## Absatzstruktur

Betrachtet man die Inlands-Absatzstruktur für Bier für das Jahr 2021, so war auf den Lebensmittelhandel ein Anteil

von 83 % zu verbuchen. Der Anteil der Gastronomie liegt nun bei 15 % des in Österreich produzierten Bieres. Direktverkäufe an Letztverbraucher und Haustrunk ergaben unverändert 2 %.

### Anteil am Inlandsabsatz in %

Jahr	Nicht organisierter Handel	Organisierter Handel	Handel gesamt	Gastronomie	Letztverbraucher etc.
1985	10	40	50	43	7
1990	7	47	54	40	6
1995	4	54	58	37	5
2000	3	59	62	34	4
2005	1	62	63	33	4
2010	1	66	67	30	3
2012	0	68	68	30	2
2013	0	68	68	30	2
2014	0	69	69	29	2
2015	0	70	70	28	2
2016	0	69	69	29	2
2017	0	70	70	28	2
2018	0	70	70	28	2
2019	0	71	71	27	2
2020	0	81	81	17	2
2021	0	83	83	15	2



## II. Sonstiger Getränkemarkt.

Im vergangenen Jahr verzeichneten beinahe alle Getränkegruppen Gewinne. Der Inlandsabsatz von Bier inkl. AF-Bier stieg um rd. + 73.345 hl oder + 0,9 %. Der Inlandsabsatz von

Limonaden stieg um + 10,8 %, jener von Mineralwasser um +2,8 % und der von Eistee um + 1,8 %. Der Inlandsabsatz von Fruchtsäften und Fruchtnektaren fiel um - 1,3 %.

<b>Inlandsabsatz Industrie</b>			
	<b>2020</b> in 1.000 hl	<b>2021</b> in 1.000 hl	<b>Veränderung gegenüber dem Vorjahr</b> +/- %
<b>Bier inkl. AF-Bier</b>	8.268	8.342	+ 0,9
<b>Limonaden</b>	5.590	6.191	+ 10,8
<b>Mineralwasser</b>	6.444	6.626	+ 2,8
<b>Fruchtsäfte</b>	1.695	1.672	- 1,3
<b>Eistee</b>	1.060	1.079	+ 1,8

<b>Alkoholfreie Getränke</b>				
	<b>2020</b> in 1.000 hl	<b>2021</b> in 1.000 hl	<b>Veränderung gegenüber dem Vorjahr</b> +/- 1.000 hl      +/- %	
<b>MINERALWASSER</b>				
Inlandsabsatz Industrie	6.444	6.626	+ 182	+ 2,8
Import	704	636	- 68	- 9,7
Export	725	953	+ 228	+ 31,4
Mineral- u. Tafelwassermarkt	7.330	7.262	- 68	- 0,9
Pro-Kopf-Verbrauch (in Liter)	80,0	81,1	+ 1,1	+ 1,4
<b>FRUCHTSÄFTE</b>				
Inlandsabsatz Industrie	1.695	1.672	- 23	- 1,3
Import (in Tonnen)	396.057	476.314	+ 80.257	+ 20,3
Export (in Tonnen)	403.896	440.782	+ 36.887	+ 9,1
Pro-Kopf-Verbrauch auf Basis des Inlandsabsatzes (in Liter)	19,0	18,7	- 0,3	- 1,6
<b>ERFRISCHUNGSGETRÄNKE (Limonaden mit und ohne CO<sub>2</sub>)</b>				
Inlandsabsatz Industrie	5.590	6.191	+ 601	+ 10,8
Gewerbe (lt. ÖSTAT)	500	500	0	0
Import	1.738	1.733	- 5	- 0,3
Export	13.079	14.079	+ 1.000	+ 7,6
Limonadenmarkt	7.828	8.424	+ 596	+ 7,6



### Industrielle Produktion von Limonaden 2021

	CO <sub>2</sub> -haltige	Stille in 1.000 hl	Gesamt	CO <sub>2</sub> -haltige	Stille in %	Gesamt
Cola	3.145,3	14,5	3.159,8	43,9	5,6	42,6
Kräuter	288,2	0,4	288,6	4,0	0,2	3,9
Orange	727,6	10,1	737,8	10,2	3,9	9,9
Zitrus	295,0	0,7	295,7	4,1	0,3	4,0
Frucht	294,5	84,5	378,9	4,1	32,9	5,1
Bitter	151,9	0,0	151,9	2,1	0,0	2,0
Wellnessgetränke	841,7	91,0	932,7	11,8	35,4	12,6
Energy-Drinks	1.204,6	0,0	1.204,6	16,8	0,0	16,2
Sonstige	211,6	55,7	267,3	3,0	21,7	3,6
<b>Insgesamt</b>	<b>7.160,5</b>	<b>256,9</b>	<b>7.417,4</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>
%-Anteil gesamt	96,5 %	3,5 %	100,0 %			





## III. Außenhandel.

### Allgemeine Exportbestimmungen

Bierexporte sind grundsätzlich von der österreichischen Biersteuer befreit. Was die erforderlichen Rohstoffe, wie z. B. Gerste oder Malz, anbelangt, hatten Exportbrauereien – bei Einhaltung der vorgeschriebenen Spielregeln – auch 2021 die Möglichkeit, diese Rohstoffe im Wege eines zollrechtlichen aktiven Veredelungsverkehrs vom Weltmarkt zu beziehen.

### Einfuhrabgaben auf Bier

Mit dem EU-Beitritt Österreichs am 1.1.1995 wurde der Zolltarif der Europäischen Gemeinschaft auch für Wareneinfuhren nach Österreich wirksam. Der EU-Zolltarif sah zum 1.7.2001 bei der Einfuhr von Bier der Zolltarifnummer 22.03 einen Drittlandszoll von 3 % vor, der gemäß Verordnung

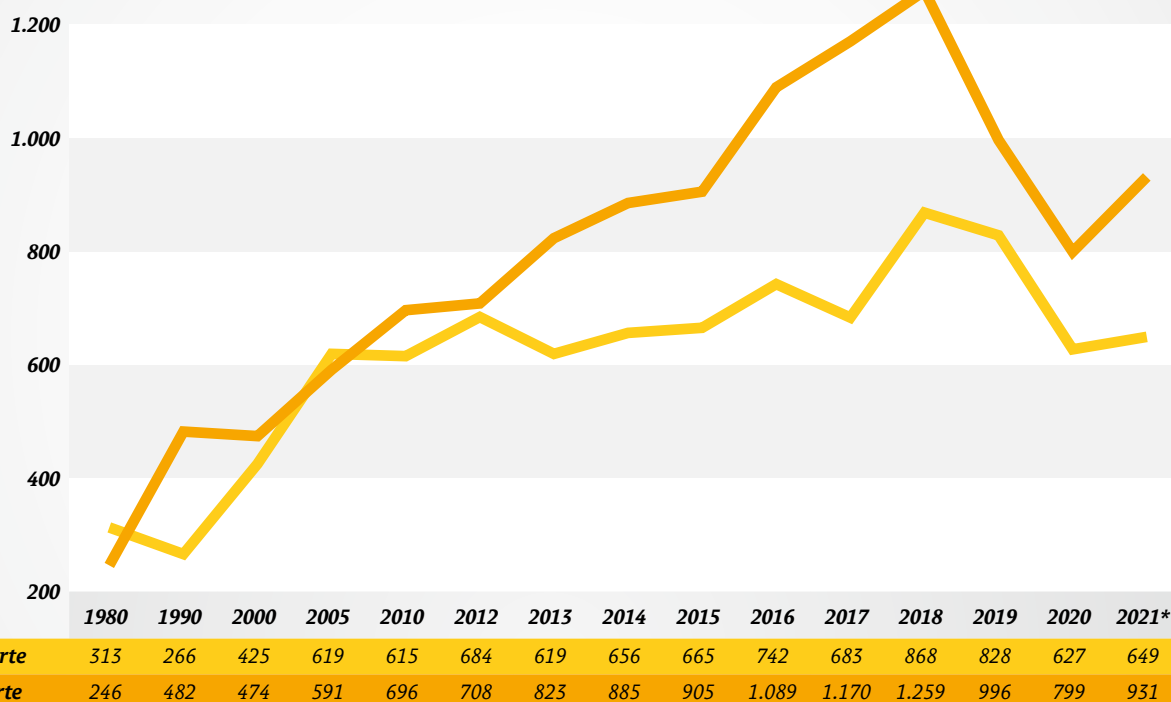
(EG) Nr. 2031/2001 der Kommission vom 6.8.2001 ab 1.7.2002 auf „Null“ gesetzt wurde.

### Exporte

Im Berichtsjahr wurden laut Statistik Austria rd. 931.000 hl Bier exportiert (vorläufiges Ergebnis, bereinigt um den aktiven und passiven Veredelungsverkehr). Dies bedeutet eine Steigerung um 16,5 % gegenüber dem Vorjahr. Der Anteil der Bierexporte gemessen am Gesamtausstoß belief sich 2021 auf 15,3 %.

Die Bierausfuhren in die EU verzeichneten einen Gewinn von 14,6 % auf insgesamt rd. 731.000 hl. Wichtigstes Abnehmerland von österreichischem Bier innerhalb der EU ist Slowenien mit rd. 227.000 hl (- 3,1 %) vor Italien mit rd. 197.000 hl (+ 4,9 %), gefolgt von Deutschland mit rd. 131.000 hl (+ 169,8 %) und Kroatien mit rd. 59.000 hl (+ 52,9 % gegenüber dem Vorjahr).

Österreichs Außenhandel mit Bier 1980 - 2021  
in 1.000 hl



Quelle: Statistik Austria

\* vorläufige Zahl



### Bierexporte in 1.000 hl

Jahr	Gesamtmenge	EU-Gesamt	Italien	Ungarn	Schweiz	Deutschland
1980	246	140	138	58	22	0,3
1990	482	142	134	133	31	3,5
1995	665	148	122	96	26	11
1996	710	240	128	46	32	84
1997	621	221	146	55	31	44
1998	508	252	142	42	27	41
1999	483	217	153	63	28	25
2000	474	246	198	81	30	28
2001	415	214	135	57	31	67
2002	486	278	111	82	30	164
2003	460	383	119	85	33	109
2004	589	494	84	191	40	126
2005	591	492	99	125	37	135
2006	666	557	99	163	47	117
2007	895	533	104	114	49	121
2008	565	430	103	63	53	107
2009	668	542	141	111	51	110
2010	696	552	165	57	64	127
2011	713	561	174	56	55	115
2012	706	551	185	36	57	120
2013	823	646	179	28	80	203
2014	885	740	174	24	45	241
2015	905	762	206	56	41	190
2016	1.089	944	246	54	35	312
2017	1.174	1.020	299	30	23	245
2018	1.261	1.058	233	130	28	258
2019	998	814	252	147	25	71
2020	799	638	188	85	37	49
2021 *	931	731	197	33	18	131

Quelle: Statistik Austria

\* vorläufige Zahlen

Anmerkung: 2003 wurde der Wert für die EU um die neuen Mitgliedsländer ab 1.5.2004 bereinigt.

## Importe

Die von der Statistik Austria verlautbarten vorläufigen Bierimporte erreichten 2021 insgesamt rd. 649.000 hl und lagen damit um + 3,5 % über dem Vorjahr. Die Importe aus der EU sind um + 6,9 % gestiegen und erreichten insgesamt

rd. 622.000 hl, wovon alleine auf Deutschland rd. 412.000 hl (+ 15,2 %) entfielen. Die Biereinfuhr aus Tschechien fiel auf rd. 76.000 hl (- 18,4 %). Die Importe aus Mexiko fielen auf unter 1.000 hl (- 97,0 %) im Vergleich zum Vorjahr. Gemessen am Gesamtausstoß 2021 lag der Anteil der Importbiere bei rd. 7 %.



## IV. Löhne und Gehälter / Arbeitsrecht.

### *Lohn- und Gehaltsrunden 2021*

Die Lohn- und Gehaltsverhandlungen der Brauereien starteten am 9. September 2021 mit der Überreichung des Forderungsprogrammes, welches sich im Wesentlichen auf eine deutliche Erhöhung der Löhne und Gehälter konzentrierte und lediglich einen relevanten Nebenforderungspunkt enthielt. In weiterer Folge gestalteten sich die Verhandlungen äußerst schwierig und zogen sich über vier zähe, zum Teil sehr intensiv geführte Runden. Auch die coronabedingte Verlegung des Verhandlungsortes – die Gewerkschaften bestanden auf der Teilnahme vieler Betriebsräte – barg Konfliktpotenzial in sich. Darüber hinaus weigerte sich die Arbeitnehmerseite, die durch die Coronakrise äußerst angespannte wirtschaftliche Situation der Branche anzuerkennen und bei der Höhe ihrer Forderungen zu berücksichtigen. Wie befürchtet kam es während der laufenden Verhandlungen ab 22. November 2021 zu einem weiteren Lockdown. Kurz darauf gelang am 24. November 2021 in der vierten Runde, nach fast zweieinhalbmonatigen Verhandlungen, ein Abschluss.

Der Abschluss war zweigeteilt – Brauereien über bzw. unter 360.000 hl – und stellt sich wie folgt dar:

#### *Brauereien unter 360.000 hl:*

Die **kollektivvertraglichen Monatslöhne** wurden **rückwirkend mit 1.10.2021 um 2,06 % erhöht**.

Die **kollektivvertraglichen Monatsgehälter** sowie die monatlichen **Ist-Gehälter** wurden **rückwirkend mit 1.10.2021 um 2,4 % erhöht, ausgenommen jene der Verwendungsgruppen I und II, diese wurden um 2,7 % erhöht**.

Die **Zehr- und Taggelder** sowie die Zulagen wurden um **2,06 % erhöht**.

Vereinbart wurde, jenen Arbeiterinnen und Arbeitern die bereits vor dem 1.1.2013 in einem aufrechten Dienstverhältnis zu einem Mitgliedsbetrieb des Verbandes der Brauereien Österreichs standen, auch den anlässlich der Umstellung der Hektolitergrenzen der Lohn tafeln definierten „**Umstellungsunterschiedsbetrag**“ um **2,06 %** zu erhöhen.



Die **Laufzeit** des Lohn- bzw. Gehaltsvertrages wurde mit **12 Monaten** vereinbart.

Der Preis für den **Haustrunk** wurde um **1,25 %** erhöht.

Die **Lehrlingseinkommen** wurden valorisiert.



### *Brauereien über 360.000 hl:*

Die **kollektivvertraglichen Monatslöhne** wurden **rückwirkend mit 1.10.2021 um 2,4 % jedoch mindestens € 63,- erhöht.**

Die **kollektivvertraglichen Monatsgehälter** sowie die monatlichen **Ist-Gehälter** wurden **rückwirkend mit 1.10.2021 um 2,4 % erhöht, ausgenommen jene der Verwendungsgruppen I und II, diese wurden um 2,7 % erhöht.**

Die **Zehr- und Taggelder** sowie die Zulagen wurden um **2,06 %** erhöht.

Vereinbart wurde, jenen Arbeiterinnen und Arbeitern die bereits vor dem 1.1.2013 in einem aufrechten Dienstverhältnis zu einem Mitgliedsbetrieb des Verbandes der Brauereien Österreichs standen, auch den anlässlich der Umstellung der Hektolitergrenzen der Lohn tafeln definierten „**Umstellungsunterschiedsbetrag**“ um **2,40 %** zu erhöhen.

Die **Laufzeit** des Lohn- bzw. Gehaltsvertrages wurde mit **12 Monaten** vereinbart.

Der Preis für den **Haustrunk** wurde um **1,25 %** erhöht.

Die **Lehrlingseinkommen** wurden valorisiert.

### *Entwicklungen im Arbeits- und Sozialrecht*

Die arbeits- und sozialrechtlichen Themen waren nach wie vor primär von der Coronapandemie geprägt: Kurzarbeit, Dienstfreistellung von Risikogruppen, COVID-sichere Arbeitsplätze, beitragsrechtliche Erleichterungen für Arbeitgeber und Arbeitgeberinnen, MNS-Pflicht am Arbeitsplatz, Vergütung von Verdienstentgang nach behördlichen Maßnahmen gemäß Epidemiegesetz, Sonderbetreuungszeiten für Kinder und Pflegebedürftige, Steuer- und Abgabenerleichterung für an die Beschäftigten ausgezahlte „Coronaprämien“, Homeoffice und der „Generalkollektivvertrag MNS am

Arbeitsplatz“. Der Fachverband der Lebensmittelindustrie informierte laufend über die Entwicklungen mittels „Arbeits- und Sozialrechtlichen“ Rundschreiben.

Eines der Themen, das abseits des Coronaschwerpunktes Anfang März 2021 finalisiert werden konnte, war die redaktionelle Überarbeitung des Rahmenkollektivvertrages der Angestellten der Nahrungs- und Genussmittelindustrie. Der neue Rahmenkollektivvertrag trat mit 1.4.2021 in Kraft, das damit zusammenhängende Übergangsrecht lief mit Ende August 2021 aus. Sehr erfreulich war, dass der Übergang zum neuen Rahmenkollektivvertrag in den Mitgliedsbetrieben reibungslos funktionierte.

Im August 2021 startete die Arbeitsgruppe „Arbeitskräftemangel“, welche noch vor Ende des Jahres konkrete Ergebnisse präsentieren konnte. Welche der vorgeschlagenen Maßnahmen zur Bekämpfung des Arbeitskräftemangels in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie im Laufe der Jahre 2022 und 2023 umgesetzt werden, wird der Fachverbandsausschuss im Mai 2022 entscheiden (Anmerkung der Redaktion: nach Redaktionsschluss dieses Jahresberichts).

Für 2022 stehen folgende Arbeitsschwerpunkte auf unserer Agenda:

- Maßnahmen zur Bekämpfung des Arbeitskräftemangels in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie
- Ausbau der Berufsschule Wels I
- Evaluierung des neuen Rahmenkollektivvertrages der Angestellten
- Redaktionelle Überarbeitung des Rahmenkollektivvertrages der Arbeiterinnen und Arbeiter
- Überarbeitung des Dienstreisekollektivvertrages der Angestellten
- Wochenendarbeit
- Arbeitnehmerschutz in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie

Darüber hinaus wird der Fachverband weiterhin das Ziel verfolgen, moderate Lohn- und Gehaltsabschlüsse im Interesse der Nahrungs- und Genussmittelindustrie zu erreichen.





# V. Rohstoffe.

## *Hopfen*

### *Mühlviertel*

Die Hopfenernte 2021 erbrachte im Mühlviertel auf einer Anbaufläche von rd. 155,5 ha (ohne Jungfläche) rd. 233.700 kg. Das entspricht einem Ertrag von rd. 1.500 kg pro ha Anbaufläche. Die Gesamtmenge des Jahres 2021 ist gegenüber dem Vorjahr um 21 % gesunken. Auf die Hauptanbausorten Magnum, Perle, Malling und Spalter Select entfielen rd. 77 % der Ernte, der Rest auf die Sorten Tradition, Aurora, Taurus, Hersbrucker Spät, Tettninger, Saphir, Golding und Cascade.

Bei der Hopfenbonitierung am 20.10.2021 wurden 99,91 % des Hopfens in die Güteklasse I eingestuft.

### *Leutschach*

In der Steiermark, Gebiet Leutschach, wurden 2021 auf einer Anbaufläche von rd. 97,8 ha rd. 141.700 kg Hopfen geerntet. Das entspricht einem Ertrag von rd. 1.400 kg pro ha Anbaufläche. Die Erntemenge lag somit um rd. 31 % unter der des Vorjahres. Die Hauptsorte in diesem Gebiet ist Celeja mit rd. 57 % Anteil an der Erntemenge, der Rest entfiel auf Aurora, Magnum, Cicero, Opal, Spalter Select und Taurus.

### *Waldviertel*

Im Waldviertel wurden 2021 auf einer Fläche von 11,5 ha rd. 18.700 kg Hopfen der Sorten Perle, Magnum, Tradition und Aurora geerntet. Die Erntemenge ist gegenüber dem Vorjahr um rd. 24 % gesunken.

## *Gerste*

Die gesamte Braugerstenproduktion in Österreich im Jahr 2021 belief sich nach Angaben der Landwirtschaftskammer Wien auf rd. 135.000 t und lag somit um rd. 16 % unter dem Ergebnis des Vorjahres. Die Erntemenge an Sommerbraugerste betrug 2021 70.000 t und die Erntemenge an Winterbraugerste 65.000 t.

## *Malz*

In Österreich wurden 2021 180.000 t Malz produziert. Die österreichische Brauindustrie deckt ihren Malzbedarf fast ausschließlich bei der heimischen Malzindustrie ab. Nach der vorläufigen Außenhandelsstatistik der Statistik Austria wurden im Jahr 2021 rd. 68.600 t nicht geröstetes Malz mit einem Wert von rd. € 21 Mio. nach Österreich importiert.



# VI. Bier-Besteuerung.

## *Steuerliche Diskriminierung des österreichischen Bieres*

Die österreichische Brauwirtschaft sieht sich weiterhin einer beträchtlichen steuerlichen Benachteiligung gegenüber ihren Mitbewerbern auf dem europäischen Markt konfrontiert.

Die stärksten Mitbewerber der österreichischen Brauwirtschaft sind deutsche Brauereien; 64 % der Bierimporte Österreichs kamen 2021 aus Deutschland (Quelle: Statistik Austria, vorläufige Zahlen). Innerhalb der EU dürfen Konsumenten für den privaten Verbrauch zumindest 110 Liter Bier pro „Grenzübertritt“ mitnehmen, wobei dieses so importierte Bier der Besteuerung des Ursprungslandes unterliegt. Diese Regelung und der Umstand, dass die Einhaltung praktisch nicht kontrollierbar ist, führen dazu, dass faktisch unbegrenzte Mengen niedriger besteuerten Bieres aus anderen EU-Staaten nach Österreich eingeführt werden können. Seit dem EU-Beitritt Österreichs herrscht aufgrund der wesentlich niedrigeren Bierbesteuerung in Deutschland vor allem in grenznahen Gebieten reger Bierimport durch Letztverbraucher. Zudem gibt es durch die gemeinsame Währung die Preistransparenz, die diese für die österreichische Brauwirtschaft nachteilige Entwicklung noch verstärkt. Die EU-Erweiterungsrunde im Jahr 2004 brachte aufgrund der ebenfalls wesentlich niedrigeren Biersteuer in einigen EU-Mitgliedstaaten - so etwa im Bierland Tschechien - eine weitere Zunahme dieser Kofferraumimporte.

Die Steuernachteile für die österreichischen Brauer sind:

### *1. Umsatzsteuer*

Die Umsatzsteuerrückgang zwischen Österreich (20 %) und Deutschland (19 %) beträgt für Bier einen Prozentpunkt. Bis 31.12.2021 kam aufgrund der Coronapandemie in Österreich temporär in der Gastronomie ein begünstigter Umsatzsteuersatz zur Anwendung. Mit Jahresende 2021 ist diese Regelung ausgelaufen, sodass nun wieder der ursprüngliche Steuersatz von 20 % gilt.

### *2. Biersteuer*

a) Regelung in der EU:

Die EU-Verbrauchssteuerregelung sieht für Bier einen Mindestverbrauchsteuersatz von € 0,748/hl je Grad Plato vor. Bei der bedeutsamsten Biersorte mit 12° Stammwürze ergibt das einen Mindestverbrauchsteuersatz von € 8,976/hl.

Nach Artikel 4 der EU-Richtlinie 92/83 können die Mitgliedstaaten die Biersteuer für kleine Brauereiernehmen mit einer Jahresproduktion von Bier bis zu 200.000 hl um bis zu 50 % gegenüber dem Normalsatz ermäßigen.

b) Regelung in Deutschland:

Für Brauereiernehmen mit mehr als 200.000 hl Jahresproduktion kommt ein Biersteuersatz von € 0,787/hl je Grad Plato zur Anwendung. Dies entspricht € 9,44/hl für ein 12-grädiges Bier.

Für Brauereiernehmen mit einer Gesamtjahreserzeugung bis zu 200.000 hl gibt es in Deutschland eine Biersteuerermäßigung. Diese beträgt für Brauereien mit einer Jahreserzeugung bis 5.000 hl 44 %. Ab 5.000 hl bis 200.000 hl verringert sich die Ermäßigung in Stufen zu 1.000 hl bis auf Null bei 200.000 hl, wo der Normalsatz von € 0,787/hl je Grad Plato zur Anwendung kommt.

c) Regelung in Österreich:

In Österreich beträgt die Biersteuer € 2,00/hl je Grad Plato. Für ein 12-grädiges Vollbier ergibt dies eine Biersteuer von € 24/hl. In Österreich ist damit die Biersteuer mehr als zweieinhalbmal so hoch wie in Deutschland. Eine Biersteuerermäßigung von maximal 40 %, abnehmend auf 10 %, besteht für Brauereien mit einer Gesamtjahreserzeugung bis 50.000 hl Bier.

Der Biersteuerunterschied führt dazu, dass Bier im Lebensmittelhandel in Österreich um ca. 20 % teurer ist als in Deutschland.

## *Forderungen der österreichischen Brauwirtschaft*

Die wirtschaftlichen Herausforderungen der letzten beiden Jahre waren für die österreichische Brauwirtschaft gewaltig. Mehrkosten u. a. bei Verpackungsmaterialien, in der Logistik und vor allem im Energiebereich, sowie die sich hartnäckig haltenden Folgen der Pandemie, lassen die seit Jahren vorgebrachten Forderungen nach einer Senkung der Biersteuer in einem neuen Licht erscheinen. Eine niedrigere Biersteuer samt der Erweiterung der Biersteuermengenstaffel würde nicht nur die Chancengleichheit im internationalen Vergleich deutlich verbessern, sondern auch den Preisauftrieb bei Konsumentinnen und Konsumenten dämpfen helfen.



Diese Forderungen sind:

- Die Biersteuer ist in Österreich um mehr als das 2,5-fache höher als in Deutschland und sie ist auch deutlich höher als im Nachbarland Tschechien.

Wir fordern daher eine Halbierung des Biersteuersatzes auf Euro 1,00/hl je Grad Plato und damit eine Reduktion auf ein faires, wettbewerbsfähiges Niveau. Diese Steuer-senkung würde einer Summe von etwa 100 Millionen Euro entsprechen.

- Darüber hinaus fordern wir eine rasche und unkomplizierte

Ausweitung der Biersteuermengenstaffel für mittelständische Brauereien mit einem Jahresausstoß von derzeit 50.000 hl auf bis zu 200.000 hl Jahresausstoß. Eine Ausweitung der Biersteuermengenstaffel würde vor allem den von der COVID-Krise besonders hart getroffenen mittelständischen Brauereien zugutekommen.

Zusätzlich zu entsprechender Pressearbeit wurden unsere Forderungen dem Bundesministerium für Finanzen (BMF) gegenüber umfangreich substantiiert und in mehrfachen Vorstößen vorgebracht.

### Biersteuer-Vergleich EU Bier Kernländer

€ pro hl Bier 12° Stammwürze





## VII. Rechtsfragen.

### *AWG-Novelle Kreislaufwirtschaftspaket – Einwegpfand und Mehrwegquote*

Die AWG-Novelle „Kreislaufwirtschaftspaket“ passierte am 13.10.2021 den Ministerrat. Am 15.12.2021 wurde sie im Bundesgesetzblatt veröffentlicht.

#### *Deren Inhalt im Überblick:*

- Ab dem Jahr 2025 gilt für Plastikflaschen und Getränkedosen ein Einwegpfand. Glasflaschen und Getränkeverbundkartons sind davon nicht betroffen.
- Rahmenbedingungen und konkrete Ziele für den Ausbau von Mehrwegsystemen für Getränkeverpackungen (Ziel ist es, die Mehrwegquote der insgesamt in Österreich in Verkehr gesetzten Getränke in Regelgebinden bis 2025 auf zumindest 25 % und bis 2030 auf zumindest 30 % zu erhöhen)
- Verbot von gewissen Einwegkunststoffprodukten, Verbot von oxo-abbaubaren Kunststoffprodukten, Kennzeichnungspflichten für bestimmte Einwegkunststoffprodukte, Maßnahmen zur Reduktion von Einwegkunststoff-Verpackungen
- Auszeichnung von Einweg- und Mehrweggetränkeverpackungen (trat mit 1. Jänner 2022 in Kraft)
- Verpflichtung zur Teilnahme an einem Sammel- und Verwertungssystem für gewerbliche Verpackungen
- Verpflichtung zur Teilnahme an einem Sammel- und Verwertungssystem für elektronische Marktplätze und Fulfilment-Dienstleister
- Hersteller von Elektro- und Elektronikgeräten haben einen Bevollmächtigten für ausländische Fernabsatzhändler zu bestellen.

#### *Mehrwegquote und Einwegpfand*

Wie es im Ministerratsvortrag heißt, „sieht die AWG-Novelle in Umsetzung des Regierungsprogramms Vorgaben zum Ausbau des Angebots bzw. Absatzes von Mehrweg-Getränkeverpackungen im Lebensmitteleinzelhandel vor, damit die Mehrwegquote von Getränkeverpackungen bis 2025 auf mindestens 25% und bis 2030 auf mindestens 30% steigt. Damit wird ein großer Beitrag zur Vermeidung von Kunststoffabfällen geleistet.

Weiters ist ein Pfand für Einweggetränkeverpackungen

aus Kunststoff oder Metall ab 2025 einzuheben. Damit ist gewährleistet, dass die von der EU geforderten Sammel- und Recyclingvorgaben erfüllt werden. Mit dieser klaren Vorgabe können rechtzeitig die nötigen Vorbereitungen getroffen werden. Wichtig wird es auch sein, dass die diesbezügliche Verordnung ehestmöglich ausgearbeitet und erlassen wird.“

Die Lösung zu Mehrwegquote und Einwegpfand im Überblick:

„Wahlfreiheit für Handel: verbindliches Angebot oder Absatzquote“

#### *1. Zeitplan:*

1.1.2024: schrittweise Mehrwegeinführung: d.h. verpflichtendes Angebot in 35% der Outlets

1.1.2025: Mehrwegangebot in 90% LEH-Outlets (> 400m<sup>2</sup>)

31.12.2025: Mehrwegangebot in allen LEH-Outlets (> 400m<sup>2</sup>)

1.1.2025: Pfand Einführung auf alle Kunststoffgetränkeflaschen und Dosen

Übergangszeitraum bis 31.12.2025: zum Abverkauf der Restbestände noch nicht bepfandeter EW-Gebinde

#### *2. Mehrweglösung „Wahlfreiheit auch im Handel“:*

Der LEH hat in allen Outlets > 400m<sup>2</sup> in den genannten Kategorien Mehrweg anzubieten und dabei folgende Varianten zur Wahl:

A. Verbindliches Mehrweg**angebot** von

a) Bier und Biermischgetränke mindestens 15 %

b) Mineralwasser, Tafelwasser, Soda mindestens 15 %

c) Fruchtsaft, Gemüsesaft, Nektar mindestens 10 %

d) alkoholfreie Erfrischungsgetränke (zB Limonaden, aromatisierte Wässer, Energydrinks, Eistee) mindestens 10 %

e) frische Trinkmilch mindestens 10 %

Nicht in die Angebotsquote zählen alkoholfreie on-the-go Gebinde bis inkl. 0,5l, die vom Einwegpfand erfasst sind.

ODER:

B. verbindlicher Mehrweg**absatz**

von 25 % des abgesetzten Volumens über alle genannten Getränkearten

#### *3. Mehrwegzielquote im Absatz:*

2025 25 % und 2030 30 %



#### 4. Pfandsystem

Die Pfandeinführung wird mit 1.1.2025 auf Kunststoffgetränkflaschen und Dosen gesetzlich festgelegt. Die nähere Ausgestaltung erfolgt in einer eigenen Verordnung im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort (BMDW).

Eckpunkte:

- Kosteneffizientes zentrales System (von Herstellern und Handel organisiert)
- Pfandschlupf trägt zur Finanzierung des Gesamtsystems bei
- LEH Outlets (> 400m<sup>2</sup>) sollen jedenfalls bepfandete Getränkeverpackungen zurücknehmen.
- Handling Fee: LEH erhält für die Aufwendungen zum Betrieb des Rücknahmesystems eine Handling Fee für jedes zurückgenommene Gebinde. Deren Höhe orientiert sich an den laufenden Kosten (Personalkosten, Instandhaltungskosten, Raummieten, AfA, etc.). Ziel ist es, Kostenneutralität für die Getränkeindustrie und den LEH als Betreiber eines Einwegpfandsystems zu schaffen. Eine solche Handling Fee wird schriftlich in der Verordnung festgehalten. Voraussetzung dafür ist ein Höchstmaß an Kostentransparenz

Nach der Beschlussfassung über die AWG-Novelle „Kreislaufwirtschaftspaket“ haben die Stakeholderberatungen zur Pfandrealisierung begonnen: Die Bearbeitung des Verordnungsgebungsprozesses läuft mit Zieltermin: Q3/2022. Für diesen und das Modellieren des Pfandsystems (die Schaffung einer Aufbau- und Ablauforganisation und sämtlichen Systemmodalitäten) wird von den zuständigen Ministerien die aktive Beteiligung und der Input der Industrie erwartet.

#### Umsetzung der EU-Richtlinie gegen unlautere Handelspraktiken

Im Dezember 2021 wurde die überfällige Umsetzung der UTP-Richtlinie im zukünftig auch als „Faire Wettbewerbsbedingungen-Gesetz (FWBG)“ bezeichneten Nahversorgungsgesetz im Parlament beschlossen. Auch in Österreich stehen damit mit den grauen und schwarzen Listen verbotener Handelspraktiken, einer „Erstanlaufstelle“ und den neuen Ermittlungsbefugnissen der Bundeswettbewerbsbehörde im UTP-Bereich neue Instrumente zur Verfügung, um die bestehenden Ungleichgewichte in der Lebensmittel-

lieferkette auszugleichen. Seit September 2021 ist zudem auch eine Novelle zum Kartellgesetz in Kraft, die – neben zahlreichen weiteren Neuerungen – nicht nur wichtige Klärstellungen zur Beurteilung der relativen Marktmacht bringt, sondern eine auch international viel beachtete „Nachhaltigkeitsausnahme“ vom Kartellverbot einführt.

Zu Erinnerung: Die EU-Richtlinie verbietet grob unfaire Geschäftspraktiken zum Nachteil der Lieferanten, z. B.:

- zu lange Zahlungsfristen
- kurzfristige Stornierungen verderblicher Agrar- und Lebensmittelerzeugnisse, sodass diese nicht mehr anders verwendet werden können
- einseitige Änderungen der Liefervereinbarungen (Häufigkeit, Methode, Ort, Zeitpunkt...) durch den Käufer
- Zahlungen für Qualitätsminderungen oder den Verlust von Produkten, welche in den Räumlichkeiten des Käufers auftreten, solange sie nicht durch Fahrlässigkeit oder Verschulden des Lieferanten verursacht wurden
- Weigerung der Ausfolgung einer schriftlichen Bestätigung der Lieferbedingungen
- rechtswidrige Nutzung vertraulicher Informationen
- Androhung von Vergeltungsmaßnahmen bei Nutzung dieser Rechte
- Verlangen einer Entschädigung für die Kosten zur Bearbeitung von Kundenbeschwerden

Weiters verbietet die EU-Richtlinie unfaire Geschäftspraktiken, außer sie sind zuvor deutlich und klar in den Liefervereinbarungen vereinbart worden:

- Zurückschicken unverkaufter Agrar- oder Lebensmittelprodukte bzw. Zahlung für deren Beseitigung
- Listungsgebühren
- Verlangen des Tragens der Kosten für Preisnachlässe
- Verlangen des Tragens von Werbungskosten sowie von Vermarktungskosten
- Verlangen des Tragens von Personalkosten für die Einrichtung von Verkaufsräumlichkeiten

Diese Verbote finden sich nun auch in Anhang I (absolut verbotene Handelspraktiken) und Anhang II (mangels Vereinbarung verbotener Handelspraktiken), die mit dem „Faire Wettbewerbsbedingungen-Gesetz“ dem NahVersG angefügt werden sollen und auf welche der neue § 5c NahVersG verweist.



Hinzuweisen ist allerdings darauf, dass der österreichische Gesetzgeber der durch die UTP-RL vorgegebenen Liste in Anhang I zwei weitere absolut verbotene Handelspraktiken angefügt hat (sogenanntes „Gold Plating“): Absolut verboten soll es demnach sein, wenn der Käufer in Ausnutzung seiner marktbeherrschenden Stellung aus unsachlichen Gründen die Geschäftsbeziehung mit dem Lieferanten verweigert oder diesem schlechtere Konditionen gewährt, bzw. vertraglich das Volumen anderer Vermarktungsformen des Lieferanten, einschließlich der Direktvermarktung, in einer Art und Weise einschränkt, dass andere Vermarktungsformen für den Lieferanten verunmöglicht oder unverhältnismäßig beschränkt werden.

## Patente auf Saatgut

Auf Grund zwischenzeitlicher Änderung der Spruchpraxis der „Großen Beschwerdekammer“ hat das Europäische Patentamt (EPA) die Beschwerde gegen die Erteilung eines Patents auf Braugerste am 8.6.2021 abgewiesen. Dennoch bleibt die diesbezügliche Rechtslage mit Unsicherheiten behaftet:

Nach der neuen Ansicht des EPA steht die in Art 53 lit b Europäisches Patentübereinkommen (EPÜ ) vorgesehene Ausnahme von der Patentierbarkeit von im Wesentlichen biologischen Verfahren für die Produktion von Pflanzen oder Tieren auch Produktansprüchen und Product-by-Process-Ansprüchen entgegen, die auf Pflanzen, Pflanzenmaterial oder Tiere gerichtet sind, wenn das beanspruchte Produkt ausschließlich mittels eines im Wesentlichen biologischen Prozesses gewonnen wird, oder wenn die beanspruchten Prozessmerkmale einen im Wesentlichen biologischen Prozess definieren.

Nach dieser Stellungnahme gilt dies jedoch nicht für Europäische Patente, die vor dem 1.7.2017 erteilt wurden, und für anhängige Europäische Patentanmeldungen, deren Anmelde- oder Prioritätsdatum vor diesem Datum liegen. Aus der genannten zeitlichen Differenzierung ergeben sich unterschiedliche Rechtsfolgen:

- Für künftige Anmeldungen ist das Thema somit erledigt – das EPA sollte keine derartigen Patente mehr erteilen.
- Vor 1.7.2017 erteilte Patente bzw. damals noch anhängige Patentanmeldungen könnten vor den nationalen Behörden und Gerichten (in Österreich: das zum BMK

The screenshot shows the website for Bierland Österreich. The navigation bar includes links for 'UNSER BIER', 'BRAUEREIEN', 'NEWS & MEDIEN', 'BIERSOMMELIER', 'ÜBER UNS', a search icon, and 'ENGLISH'. The main content area features a large image of hops and barley with the heading 'Rohstoffe' and the subtext 'Das Beste aus der Natur'. Below this, there is a video player icon labeled 'ServusTV Video'. A yellow banner at the bottom of the page contains the text: 'Dank höchster Rohstoffqualität aus Österreich ist Österreichs Bier ein ausgesprochenes Naturprodukt.' The footer of the page reads 'Die Vier fürs Bier'.



ressortierende Österreichische Patentamt und die übergeordnete Gerichtsbarkeit [OLG Wien und OGH]) in Nichtigkeitsverfahren angefochten werden. Diese Behörden und Gerichte haben zwar das EPÜ anzuwenden, sind dabei aber an sich nicht an die Stellungnahme der Großen Beschwerdekammer hinsichtlich der zeitlichen Differenzierung gebunden, können sich dieser aber natürlich (aus den in der Begründung der Großen BK angeführten Erwägungen) anschließen. Prinzipiell dürfen laut Europäischem Patentübereinkommen (EPÜ) Pflanzensorten sowie „im Wesentlichen biologische“ Verfahren (z. B. natürliche Kreuzung ohne mikrobiologische Eingriffe) zur Züchtung von Pflanzen nicht patentiert werden. Allerdings, auch wenn ein „im Wesentlichen biologisches“ Verfahren zur Züchtung von Pflanzen nicht patentierbar ist, kann dennoch das „Ergebnis“ eines solchen Verfahrens patentierbar sein. Das ist die Rechtsansicht des EPA. Und genau das sieht die EU-Kommission in einer offiziellen Mitteilung betreffend die Biotechnologierichtlinie völlig anders.

Auf Grund der immer noch nicht rechtssicheren Lage hat sich der Verband der Brauereien in einem Schreiben an die Ministerinnen Gewessler und Köstlinger grundsätzlich nochmals gegen die Erteilung von Patenten auf Saatgut,

Pflanzen und Tiere ausgesprochen, da – sobald diese einmal erteilt und in den Händen der Patentwerber sind – um Biodiversität und Rohstoff- bzw. Versorgungssicherheit zu fürchten ist.

Im Einklang mit Art 4 Abs 1 der BiotechnologieRL (RL 98/44/EG) sind biologische Verfahren, bei denen es **nicht** um technische Erfindungen bzw. genetische Mutationen mittels von außen aktiv eingebrachtem Material geht, ebenso wenig patentierbar, wie die daraus resultierenden Produkte. Diese Sicht ist gedeckt durch den Artikel 53 b) des Europäischen Patentübereinkommens und entspricht mittlerweile auch der Ansicht der Großen Beschwerdekammer des Europäischen Patentamts.

Der Verband hat weiters seiner Erwartung Ausdruck gegeben, dass sich die Politik in den Entscheidungsprozess im Europäischen Patentrat einbringt und innerhalb der Europäischen Patentorganisation (EPO) für Rechtssicherheit in Bezug auf den Umgang mit vor dem 1.7.2021 erteilten und angemeldeten Patenten sorgt und klarstellt, dass die mit der BiotechnologieRL nicht im Einklang stehende Ausnahme von der Patentierbarkeit rückwirkend auch für solche Patente gilt.

The screenshot shows the website for Bierland Österreich. The header includes the logo and navigation links: UNSER BIER, BRAUEREIEN, NEWS & MEDIEN, BIERSOMMELIER, ÜBER UNS, and a search icon. The main banner features a close-up of a copper brewing vessel with the title "Bierherstellung" in large white letters. Below the banner, there are two columns of text and a central image of a wooden gavel.

**DER BRAUVORGANG**  
Dank höchst qualitativer Rohstoffe aus der heimischen Landwirtschaft, sowie Leidenschaft und...

**DER MALZVORGANG**  
Mälzen ist ein kontrollierter Keimvorgang, bei dem aus Getreide Malz entsteht. Durch den...



## VIII. Österreichs Biersommeliers.

### *Weltweit einzigartige Ausbildung zum Biersommelier*

Das Bierland Österreich nimmt in Sachen Bierkultur und der entsprechenden Ausbildung eine Pionierrolle ein und ist Vorbild für ganz Europa. Seit Jahren wird fachliche Ausbildung und Genussskultur auf höchstem Niveau gefördert. Österreich ist das einzige Land, das ein Ausbildungsprogramm zum zertifizierten Biersommelier anbietet. So gibt es etwa nur hierzulande eine Biersommelier-Ausbildung auch an Schulen.

Bei weit mehr als 1.000 verschiedenen Bieren allein in Österreich fällt die Wahl oft schwer – mancher Bierstil eignet sich besser als Begleitung für gewisse Gerichte als ein anderer. Die vollendete Harmonie von Speise und Bier zu gewährleisten, stellt eine von vielen Herausforderungen für den Biersommelier dar. Professionelles Kellermanagement auf der Basis von Einkauf, Lagerung, Schankhygiene und Verwaltung, Kalkulation und Verkauf gehören genauso zu den vielfältigen Aufgaben eines profund ausgebildeten Experten, wie Zapftechnik und fachgerechter Service.

Der Verband der Brauereien Österreichs bietet seit 2007 ein Ausbildungsprogramm zum zertifizierten Biersommelier an.

### *Bierige Feinschmecker*

Die „Ausbildungs- und Prüfungsordnung für die Ausbildungsreihe BIER-JUNGSOMMELIERe, BIER-SOMMELIERe und DIPLOM-BIER-SOMMELIERe“ ist seit 1. Dezember 2006 ein offizielles Bildungsangebot der österreichischen Brauwirtschaft. Dieser Ausbildungsweg ist weltweit einzigartig.

#### **1) Bier-Jungsommelier**

An diversen österreichischen touristischen Landesberufsschulen und Berufsbildenden Höheren Schulen (Gastronomie, Hotellerie und Tourismus) wird der (Frei-)Gegenstand „Bierpraktikum“ bzw. „Bierkenner“ angeboten.

Erfolgreiche Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind dazu eingeladen, zum Abschluss ihrer Ausbildung und nach Vorlage einer Projektarbeit in Form einer Bierkarte mündliche und praktische Prüfungen zum „Bier-Jungsommelier“ vor einer

Prüfungskommission des Verbandes der Brauereien sowie der ausbildenden Schule abzulegen.

Bisher wurden 1.141 Teenager ab 16 Jahren erstklassig bierig ausgebildet. Beeindruckende 80 % der österreichischen Bier-Jungsommeliers sind weiblich.



2022: Erste Kärntner Bier-Jungsommeliers

Foto: © Kärntner Tourismus Schule

#### **2) Biersommelier**

Auch dem Wunsch nach einer qualitätsgesicherten, markenneutralen Biersommelier-Ausbildung wird durch die österreichische Brauwirtschaft gerne nachgekommen.

Seit 2013 ist die außerschulische Biersommelier-Ausbildung von Vorarlberg bis Wien an 11 Brauereistandorten der Bestseller. Die Ausbildung erfolgt in Kooperation mit österreichischen Brauereien, die Mitglieder im Verband der Brauereien Österreichs sind. Die Qualitätskriterien zur Zulassung als Ausbildungsstandort sind streng: nur nach eingehender Prüfung gemeinsam mit dem Bund österreichischer Braumeister und Brauereitechniker hinsichtlich der Erfüllung der Anforderungen an Ausbilder, Ausbildungsstandort und Ausbildungsinhalten wird die Zulassung zur Abhaltung der vorbereitenden Kurse „Biersommelier“ erteilt.

Erfolgreiche Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Biersommelier-Kurse sind eingeladen, unter Vorsitz eines Vertreters





des Verbandes der Brauereien die Prüfung zum „Biersommelier“ abzulegen. Die Prüfung beinhaltet eine Projektarbeit, eine schriftliche und mündliche sowie praktische Prüfungen. Mit dem Zertifikat Bier-Jungsommelier sowie einer fünfjährigen Praxis (inklusive Lehrzeit bei Lehrberufen) bzw. einer erfolgreich abgeschlossenen Hotelfachprüfung und zwei Jahren Praxis für Abgänger des Hotel- und Gastgewerbes kann die Prüfung auch ohne Teilnahme am Kurs Biersommelier abgelegt werden. Wird diese Prüfung bestanden, erhält man ein Zertifikat, das berechtigt, die Bezeichnung „Biersommelier“ auch sichtbar mittels eines Abzeichens zu tragen.

Derzeit können Biersommelier-Kurse an folgenden Brauereistandorten belegt werden:

Kaltenhauser Botschaft Fünfhaus (1150 Wien)  
Ottakringer Brauerei AG (1160 Wien)  
Braucommune in Freistadt (4240 Freistadt)  
Brauerei Ried (4910 Ried im Innkreis)  
Stieglbrauerei zu Salzburg (5017 Salzburg)  
Trumer Privatbrauerei Josef Sigl (5162 Obertrum)  
Hofbräu Kaltenhausen (5400 Hallein)  
Mohrenbrauerei (6850 Dornbirn)  
Brauerei Egg (6863 Egg)  
Herzog Hofbräu / BierKulturHaus (8142 Wundschuh)  
Brauerei Hirt (9322 Hirt)  
Vereinigte Kärntner Brauereien AG (9500 Villach)

Bis zum Erscheinungstermin dieses Berichtes konnten 1.883 Bierbegeisterte aus Gastronomie, Getränke- und Lebensmittelhandel, Schanktechnik, Brauereien, Fach-Journalisten, Getränkekundelehrer sowie Hobbybrauer und private Bierinteressierte erfolgreich die Prüfungen zum Biersommelier ablegen. Mit ihrem Wissen über Bier tragen sie nicht nur der ausgezeichneten Qualität und Vielfalt der Biere des Bierlandes Österreich Rechnung, sondern sind Förderer und Botschafter heimischer Bierkultur in der Gastronomie.

Im Berichtsjahr konnte die Ausbildung zum Biersommelier kurz Fahrt aufnehmen, die von der vierten COVID-Welle allerdings wieder mächtig gebremst wurde. Für 2022 wurden bis Berichtslegung 13 Kurse an 7 Brauereistandorten in ganz Österreich gemeldet. Das aktuelle Kursangebot findet sich hier: [bierland-oesterreich.at/biersommelier1.html](http://bierland-oesterreich.at/biersommelier1.html)

### 3) Diplom-Biersommelier

Die Ausbildung zum Diplom-Biersommelier unter der österreichischen Schirmherrschaft des Verbandes der Brauereien erfolgt gemäß der Prüfungsordnung der Doemens-Akademie, Gräfelfing ([www.doemens.org](http://www.doemens.org)) bzw. Kiesbye Bierkulturhaus, Obertrum ([kiesbye.at](http://kiesbye.at)). Die Qualifikation „Bier-Jungsommelier“ bzw. „Biersommelier“ verkürzt die Ausbildung.

Weltweit wurden bis jetzt rund 6.500 Bierexperten zu Diplom-Biersommeliers ausgebildet. Biersommeliers gibt es von Europa bis Brasilien, Korea, China, USA, Japan und Mexiko. Ca. 460 der insgesamt 2.500 deutschsprachigen Experten sind Österreicherinnen und Österreicher.

### *Staats- und Weltmeisterschaften der Sommeliers für Bier*

Traditionell finden jährlich alternierend Biersommelier-Staatsmeisterschaften bzw. -Weltmeisterschaften statt. Diese Tradition wurde während der Pandemie gehörig durcheinandergebracht.

Am 3.7.2021 konnten schließlich im Salzburger Obertrum die 5. Österreichischen Staatsmeisterschaften der Sommeliers für Bier über die Bühne gehen. Alle zwei Jahre stellen Österreichs Bierexpertinnen und Experten bei anspruchsvollen theoretischen sowie sensorischen Prüfungen ihr Können unter Beweis. Im großen Finale müssen die besten ihrer Zunft ein ihnen unbekanntes Bier im Rahmen einer Showpräsentation Jury und Publikum vorstellen. Aus drei Teilnehmerinnen und 22 Teilnehmern setzte sich am Ende Felix Schiffner gegen die starke Konkurrenz durch. Der Oberösterreicher ist längst kein Unbekannter in der Bierwelt, ist er doch bereits Biersommelier-Vize-Weltmeister 2016, österreichischer Biersommelier- Vize-Staatsmeister 2018 und Braumeister. Auf dem zweiten Platz folgt Michael Kolarik-Leingartner, Biersommelier-Staatsmeister 2016 und 2018, Dritter wurde Clemens Kainradl, Biersommelier Staatsmeister 2014 und Vize-Staatsmeister 2016.

Parallel dazu qualifizierten sich die besten Zehn für das bierige A-Team – sie werden für das Bierland Österreich im September 2022 in München um den Weltmeistertitel rittern.



*Harry Mittermaier, Oliver Klamminger, Clemens Kainradl, Julian Selinger, Biersommelier-Staatsmeister Felix Schiffner, Reinhard Feigl, Ursula Huber-Kainz, Michael Kolarik-Leingartner, Franz Jirovec, Karin Thaller (v.l.n.r.)*

### *Das Österreichische Nationalteam:*

- Reinhard Feigl (36; Wien), Wanderbrauer
- Ursula Huber-Kainz (42; Niederösterreich), Restauratorin, Heimbrauerin
- Franz Jirovec (Wien), IT- Leiter, Diplom-Biersommelier, Hobbybrauer
- Clemens Kainradl (44; Burgenland), Biersommelier Staatsmeister 2014 und Vize-Staatsmeister 2016; Großhändler von Bierspezialitäten, Gastronom
- Oliver Klamminger (37; Salzburg), Journalist; Bierevent-Anbieter
- Michael Kolarik-Leingartner (38; Wien), Biersommelier-Staatsmeister 2016 und 2018; Vize-Staatsmeister 2021; Biervermarkter
- Harry Mittermaier (39; Niederösterreich), Gastronom
- Julian Selinger (32; Steiermark), Biersommelier-Vize-Staatsmeister 2016; Forscher Universität für Bodenkultur
- Felix Schiffner (Oberösterreich), Staatsmeister 2021, Vize-Weltmeister 2016; Vize-Staatsmeister 2018; Braumeister
- Karin Thaller (23; Oberösterreich), Brauerin



# IX. Öffentlichkeitsarbeit „Bierland Österreich“.

Der Verband der Brauereien Österreichs kommuniziert unter der Dachmarke „Bierland Österreich“ (BLÖ) – die bei allen Kommunikationsmaßnahmen des Verbandes zum Einsatz kommt – Qualität, Nachhaltigkeit, Vielfalt sowie Genusskultur rund ums heimische Bier.

Im Berichtsjahr wurden die Strukturen der Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit der österreichischen Brauwirtschaft verschlankt. Dazu wurde auch die Satzung des gemeinnützigen Vereines – nunmehr **Gesellschaft der österreichischen Brauwirtschaft** – angepasst.

Die Öffentlichkeitsarbeit des Verbandes wird von der Geschäftsführung gemanagt. PR-Expertinnen und -Experten aus den Mitgliedsbetrieben unterstützen die Geschäftsführung mit Inputs und Impulsen für die PR-Arbeit und stehen dieser beratend in Form eines dreiköpfigen Beirates zur Seite. Beraterfirmen können ganz oder teilweise mit der Gestaltung und Durchführung gemeinsamer Maßnahmen zur Erreichung des Vereinszwecks beauftragt werden.

Der Verein hat den Zweck, im Interesse der österreichischen Brauwirtschaft gemeinsame Maßnahmen zu entwickeln und umzusetzen, sowie Leistungen zu erbringen, die geeignet

sind, unmittelbar oder mittelbar das Ansehen der österreichischen Brauwirtschaft und ihres Produktes „Bier“ zu fördern.

Die Mittel zur Erreichung des Vereinszwecks sind

- Durchführung von Veranstaltungen und Projekten
- Durchführen von Maßnahmen zur Aus- und Weiterbildung
- Herausgabe von Publikationen
- Herausgabe von Informationsschreiben an die Vereinsmitglieder
- Einrichtung und Betreiben einer Website und/oder sonstiger elektronischer Medien
- Beratung der Vereinsmitglieder
- Erstellungen von Studien, Untersuchungen, Gutachten

Die individuelle Betreuung der österreichischen und internationalen Medien ist dem Verband ein besonderes Anliegen.

**Presseaussendungen** des Verbandes über Neuheiten aus dem Bierland Österreich, vor allem aber über die Branchenanliegen, fanden auch im Berichtszeitraum sehr reges Medienecho.

**GASTRO Newsletter**

**Brauereien fordern Verlängerung der Gastro-Umsatzsteuerregelung**

Keine Weihnachtstüren oder Zusammenkünfte, Reisewarnungen und Gästemangel – Lockdown-bedingt bleiben auch in diesem Jahr Gastronomiebetriebe und die Hotellerie in der Vorweihnachtszeit geschlossene Einheiten für Österreichische Brauwirtschaft, die bereits 2020 durchschnittliche Umsätze 50 Prozent im Vergleich zum Vorjahr verzeichnen mussten. In Anbetracht der Umstände spricht der Braueren Österreich für die weitere Unterstützung von Gastronomie sowie Brauwirtschaft die Umsatzsteuerregelung von 5 Prozent in der Gastronomie, die mit 31. Dezember 2021 endet, um ein weiteres Jahr zu verlängern.

„Ein Ende der Pandemie ist noch lange nicht in Sicht. Daher unterstützen wir jede Initiative, die sich für eine Verlängerung der aktuell noch gültigen 5 Prozent-Umsatzsteuerregelung in der Gastronomie einsetzt, und sprechen uns für ein Aussetzen der Biersteuer auf Fassbier aus“, so Menz. Die 6 Brauereien, die einen hohen Anteil des Umsatzes über die Gastronomie machen, sei dies entscheidend, da ein Ende der Pandemie noch lange nicht in Sicht ist“, betont Sigi Menz, Obmann des Brauerenvereins. Ein Aussetzen der Biersteuer auf Fassbier würde die Situation für die von Umsatzsteuereinzulassen betroffenen Brauereien in Österreich zusätzlich erleichtern.

**Österreichs Brauereien fordern Verlängerung der Gastro-Umsatzsteuerregelung und Steuererleichterung für Fassbier**

WIEN. Eine Verlängerung der fünf Prozent-Umsatzsteuerregelung in der Gastronomie bis zum Ende des nächsten Jahres 2022 fordert der Verband der Brauereien Österreichs. Vor allem für die Klein- und mittelständischen Brauereien, die einen hohen Anteil des Umsatzes über die Gastronomie machen, sei dies entscheidend, da ein Ende der Pandemie noch lange nicht in Sicht ist“, betont Sigi Menz, Obmann des Brauerenvereins. Ein Aussetzen der Biersteuer auf Fassbier würde die Situation für die von Umsatzsteuereinzulassen betroffenen Brauereien in Österreich zusätzlich erleichtern.

Keine Weihnachtstüren oder Zusammenkünfte, Reisewarnungen und Gästemangel – Lockdown-bedingt bleiben auch in diesem Jahr Gastronomiebetriebe und die Hotellerie in der Vorweihnachtszeit geschlossene Einheiten für Österreichische Brauwirtschaft, die bereits 2020 durchschnittliche Umsätze 50 Prozent im Vergleich zum Vorjahr verzeichnen mussten. In Anbetracht der Umstände spricht sich der Verband der Brauereien Österreich für die weitere Unterstützung von Gastronomie sowie Brauwirtschaft aus und fordert, die Umsatzsteuerregelung von fünf Prozent in der Gastronomie, die mit 31. Dezember 2021 endet, um ein weiteres Jahr zu verlängern.

„Ein Ende der Pandemie ist noch lange nicht in Sicht. Daher unterstützen wir jede Initiative, die sich für eine Verlängerung der aktuell noch gültigen fünf Prozent-Umsatzsteuerregelung in der Gastronomie und Hotellerie einsetzt, und sprechen uns für ein Aussetzen der Biersteuer auf Fassbier aus“, so Menz.

Die österreichische Brau-Branche ist mit einer sehr hohen Biersteuer konfrontiert, die im Vergleich zum Nachbarland Deutschland 2,5-mal höher ist. Ein Aussetzen der Biersteuer auf Fassbier würde grundsätzlich allen Brauereien zugutekommen. Fassbier, die im österreichischen Biermarkt wichtige Gebildeformen, wird abgesetzt über „Außen-Häuser“ Vertriebskanäle. Diese sind besonders von den pandemiebedingten Maßnahmen betroffen. Somit hat die österreichische Brauwirtschaft, die 3.700 bestqualifizierte Menschen beschäftigt, durch den aktuell vierten Lockdown weitere Einnahmeverluste zu verkraften.

Bierland Österreich in der Kommunikationsauftritte des Verbandes der Brauereien Österreichs. Dieser ist die Interessenvertretung der österreichischen Brauwirtschaft. 13 in der Gastronomie. (APA)

[www.bierland-oesterreich.at](http://www.bierland-oesterreich.at)



# Brauer und Werbewirtschaft stöhnen

Lautere Rufe aus den Branchen nach einem Weg zur Normalität

Eine seit Monaten geschlossene Gastronomie und Hotellerie macht nicht nur den die...

„Rund ein Drittel des in Österreich gebrauten Bieres fließt in normalen Jahren in...



SN-Card | SN-Shop

## Salzburger Nachrichten

Salzburg Panorama Leben SN<sup>in</sup> Innenpolitik Weltpolitik Wirtschaft Kultur Sport Briefe an die SN Video Karriere Immobilien Mobilität

# Brauer wollen, dass Wirte bald wieder Bier zapfen

WIRTSCHAFT

Wen leiden die Wirte besonders, und mit ihnen die wichtigsten Zulieferer, während der Schließzeit kein Bier gezapft werden kann, kommt vor allem aus dem Bier zurück. Die Wintersaison hat ja nicht stattgefunden. Der Sommer ist gut gefordert, die Gastronomie ehestmöglich wieder zu öffnen. Die Brauereien ab März wieder mit vorsichtiger Öffnung beginnen können,



Retouren gibt es vor allem aus Tourismusgebieten. Foto: Wodicka



... für eine vorsichtige Öffnung der Gastronomie

Verbandschef Sigi Menz hofft auf Klarheit vonseiten der Regierung für eine kontrollierte Öffnung - mit Masken- und

**Kronen Zeitung**

Abo-Service ePaper Newsletter Community Ges

NACHRICHTEN BUNDESLÄNDER SPORT ADAR

Welt Politik Österreich Meinung Bundesländer Wirtschaft Börse

# Brauereien fordern Öffnung

Wien - Die Brauereien wollen, dass die Gastronomie ab März vorsichtig wieder öffnen kann. Ein rasches Aufsperrn sei für die kleinen und mittelständischen Brauereien mit hohem Gastronomieanteil eine Überlebensfrage. Für das vor Saisonanfang in den Betrieben eingelagerte Bier, das nun zurückgeschickt werde, will man mit den Kunden eine Lösung finden. (APA)

12.02.2021 06:00 | NACHRICHTEN > WIRTSCHAFT

**ANFANG MÄRZ WÄRE IDEAL**

## Brauereien wollen bald Öffnung der Gastronomie



Leucht vor dem Meiste Rapid UNFALL Pkw ka eingek OLYMPIA

MARK LEBEN SPORT

**KLEINE ZEITUNG**

GRAZ & UMGEB

„ÜBERLEBENSFRAGE“

## Brauereien pochen auf rasche Gastro-Öffnung

Verbands-Chef Sigi Menz: „Ehest

trend.

Nachrichten Wirtschaft Branchen Startups Privat Community Service

trend.at - Wirtschaft

# Brauerei-Verband fordert kontrollierte Öffnung der Gastronomie

Der Verband der Brauereien Österreichs fordert eine rasche Aufhebung der Lockdowns in der Gastronomie und Hotellerie. Ein kontrolliertes Öffnen würde auch die Teststrategie der Bundesregierung stärken.



Aus der Redaktion

Öffnen der

**Interview**

• Kleine Betriebe unter Druck • Anfang März

## Brauereien wollen bald Öffnung d

Die geschlossene Gastron der über 300 heimischen Brau... Branche fordert daher ein rasche... Die „Krone“ sprach mit dem... man des Brauereiverbandes,

Herr Menz, wie stark leidet die Branche unter den geschlossenen Wirtschaftshäusern? Unterschiedlich. Vor allem kleinen und mittleren Brauereien, die einen großen... haben, gehen... aus... die Gasthäusern dürfen?... hen uns eine... ng März. Die... hat gezeigt, Situation mit Corona-Maß... herrscht.

Sie davon, dass... rieur auch für... tbusch einen... benötigt?... ch mir durch... es, dass Bier

Kritische Lage bei Brauereien

## Öffnung gefordert

Ein rasches Aufsperrn der Gastronomiebetriebe fordert der Verband der Brauereien Österreichs.

Beitrag | Vor allem für die kleinen und mittelständischen Brauereien, die über einen sehr hohen Gastronomieanteil verfügen, sei dies „eine Überlebensfrage“, betont Josef Sigi, Geschäftsführer und Eigentümer der Trumer Privatbrauerei. Verbandschef Sigi Menz betont, dass

sich gezeigt, dass sich viel mehr Leuten leisten lassen. Das vorsichtige Aufsperrn der Gastronomie würde die Teststrategie der Bundesregierung stärken“, sagt Sigi, der im Brauereiverband die mittelständischen Brauereien vertritt.

Ansteckungsgeschehen ist sehr gering

Außerdem hätten Untersuchungen der AGES im Herbst 2020

Die Brauereien sind vom Tourismus stark abhängig und hoffen nun auf eine schnelle Öffnung. Foto: Huber Bild

**Kurz notiert**

**Wirtschaft** Montag, 1. März 2021

Gespräche am Montag

Wie massiv trifft der bereits in Wochen dauernde Lockdown in der österreichischen Gastronomie die heimischen Brauereien? Sigi Menz: Die Betroffenheit ist sehr unterschiedlich. Je höher der Gastro-Anteil, umso stärker. Manche Brauereien liefern den Großteil ihres Bieres üblicherweise an die Gastronomie, manche jedoch deutlich weniger. Die Auswirkungen des Ausfalls durch die Schließung der Gastronomie reichte von 20 und 80 Prozent.

## „Hoffentlich überleben es die Gastronomen“

INTERVIEW Die Wirte könnten schon ab 15. März wieder Bier zapfen, glaubt Sigi Menz, Obmann des Brauereiverbandes. Gefordert

Könte man Mitte März beginnen.

Trotz der gestiegenen Infektionszahlen? Wenn man bereit ist, alle Sicherheitsmaßnahmen zu treffen. Dazu ist das Stück für Stück eine gemäßigtere Öffnung der Gastronomie geringer als jetzt in den Garagen und Kellern. Neben mir die Verantwortung ernst, kann man es riskieren.

Flächen Sie eine Insolvenzverfahren

Fernsehen TVthek Radiothek Debatte Österreich Wetter Sport News ORF.at im Überblick

wien ORF.at

Wien-News Radio Wien Studio Wien Volkgruppen Ganz Österreich

WIRTSCHAFT

## 700.000 Hektoliter weniger Bier verkauft

Die Gastronomie darf frühestens zu Ostern wieder aufsperrn. Das macht den Brauereien weiter zu schaffen. Allein im Vorjahr verkauften sie laut Brauereiverband zwischen

Die Brauereien sind vom Tourismus stark abhängig und hoffen nun auf eine schnelle Öffnung. Foto: Huber Bild



Dieser Zeitraum war und ist anhaltend geprägt von Ereignissen, wie es sie in diesem Ausmaß wohl selten zuvor in der modernen Geschichte Europas gegeben hat. Der verabscheuungswürdige Krieg Russlands gegen die Ukraine mit all dem menschlichem Leid und den wirtschaftlichen Verwerfungen, die anhaltenden Folgen der Corona-Pandemie und die Verteuerungen in fast allen Bereichen unseres privaten und beruflichen Lebens stellen auch die Brauwirtschaft vor große Aufgaben. Zwar hat die heimische Brauwirtschaft gesamt gesehen die coronabedingte Durststrecke relativ gut gemeistert, jedoch

bleibt die Situation in der Gastronomie – dem wichtigen Absatzkanal besonders für den Mittelstand und wertvollen Ort für Geselligkeit und Genusserebnis – schwierig.

Am 1.3.2022 fand eine hinsichtlich der Teilnahme und dem daraus resultierenden Medienecho sehr erfolgreiche digitale **Jahresbilanz-Presskonferenz** – gesendet aus dem Presseclub Concordia – statt. Neben der Bilanz des Braujahres 2021 fanden die wirtschaftlichen Anliegen der österreichischen Brauwirtschaft und ihrer Partner, vor allem der Gastronomie, hohe mediale Beachtung.

**Ausstoß Fassbier in Österreich 2019-2021**

**DERSTANDARD**  
Der Haltung gewidmet.

**PROST**  
**Bierkonsum stabilisierte sich im Jahr 2021 bei fast 500 Millionen Krügel**  
Die gesamte Produktion stieg um drei Prozent an. Kopfrechen berechnen schwache Zahlen aus der Gastronomie

**KURIER**  
Wirtschaft Sport Wissen Leben Kultur Stars Meinung MEHR

**Das Ende der Durststrecke für die Brauereien**  
Im Vorjahr wurde wieder etwas mehr Bier verkauft  
von Andreas Anzenberger

**Die Presse**  
Nachrichten Meinung Magazin

**Österreichs Bierkonsum stabilisiert sich - Auswirkungen des Ukraine-Kriegs derzeit unklar**

**oöNachrichten**  
WIRTSCHAFT  
**Brauereien sehen Ende der Durststrecke herbei**

**Bierabsatz in der Gastronomie soll nach Durchhänger wieder steigen**  
Brauerei für 2022 „vorsichtig optimistisch“ – Sorge wegen Energiepreisen

**VIENNA ONLINE**  
**So hoch lag der Bierausstoß von Österreichs Brauereien**

**Brauereien setzen 2021 wieder mehr Bier ab**  
Wien. Der Bierausstoß der rund 124 österreichischen Brauereien ist im zweiten Coronajahr um drei Prozent auf rund 490 Millionen Hektoliter gestiegen. Mit 8,34 Millionen Hektolitern (plus ein Prozent) wurde der größte Teil davon im Inland abgesetzt. Auch der Export habe sich positiv entwickelt und ein Volumen von rund 1,51 Millionen Hektolitern erreicht, teilte der Brauereiverband mit. Corona hat sich allerdings auf die Verteilung des Bierabsatzes ausgewirkt: 2019 waren rund zwei Drittel im Lebensmittelhandel und ein Drittel in der Gastronomie verkauft worden. Im Vorjahr ging der Anteil in der Gastronomie auf ein Fünftel zurück. Von Lieferungen aus der Ukraine sei die Branche nicht abhängig, bis es, man habe im eigenen Land genug Biergetränke.

**WIRTSCHAFT** 01.03.2022

**Brauerien sind mit Bierkonsum zufrieden**  
Die heimische Brauwirtschaft hat die Corona-bedingte Durststrecke gut gemeistert und konnte 2021 ein kleines Plus verzeichnen. Der Bier-Inlandsabsatz (inkl. abgefülltem Bier) ist im Vergleich zum Vorjahr um ein Prozent auf 8,34 Millionen Hektoliter gestiegen. Die Exporte erreichten eine Höhe von rund 1,51 Millionen Hektolitern. Der Gesamtabsatz betrug fast 9,9 Millionen Hektoliter (plus drei Prozent). Der Bierabsatz in der Gastronomie ist um ein Prozent auf 1,51 Millionen Hektoliter gestiegen. Der Bierabsatz in der Gastronomie ist um ein Prozent auf 1,51 Millionen Hektoliter gestiegen.

**Bierkonsum stabilisierte sich**  
Wien, Kiew, Moskau – Die heimische Brauwirtschaft hat die Corona-bedingte Durststrecke gut gemeistert und konnte 2021 ein kleines Plus verzeichnen. Der Bier-Inlandsabsatz (inkl. abgefülltem Bier) ist im Vergleich zum Vorjahr um ein Prozent auf 8,34 Millionen Hektoliter gestiegen. Die Exporte erreichten eine Höhe von rund 1,51 Millionen Hektolitern. Der Gesamtabsatz betrug fast 9,9 Millionen Hektoliter (plus drei Prozent). Der Bierabsatz in der Gastronomie ist um ein Prozent auf 1,51 Millionen Hektoliter gestiegen.

**Bier braucht auch Planungssicherheit**  
Zudem brauchen Gastronomie und Brauereien stabilere Rahmenbedingungen

**WIEN. Das Gastro-Minus und höhere Preise setzen Belastungen**

**Der Bierausstoß der österreichischen Brauereien ist letztes Jahr nach oben gegangen.**



Die im Berichtszeitraum erschienene Broschüre „**Statistische Daten über die österreichische Brauwirtschaft**“ sowie der vorliegende **Jahresbericht** des Verbandes der Brauereien sind für Medienvertreter beliebte Nachlesewerke, wenn es um die Berichterstattung über das Bierland Österreich geht. Auch die Mitglieder schätzen diese Publikationen.

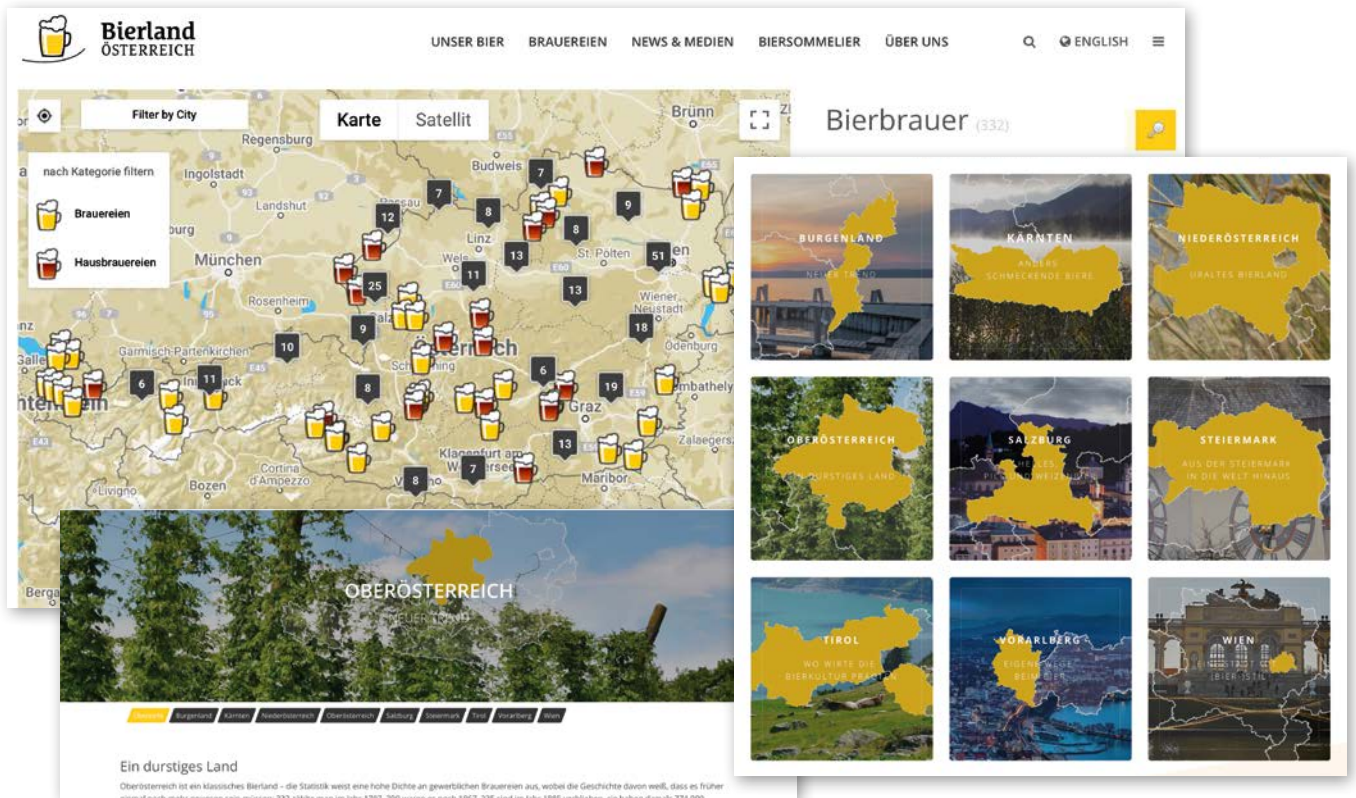
Weiterhin unangetastet DIE Adresse für Bierinteressierte ist die auch für mobile Endgeräte optimierte Homepage des Verbandes der Brauereien Österreichs **bierland-oesterreich.at**.

Die sehr bekannten und beliebten Seiten bieten unter anderem allgemein Wissenswertes über Bier, Kontaktmöglichkeiten und Informationen zu allen österreichischen Brauereien und Gasthaus- und Hausbrauereien samt Verlinkung zu deren Homepages, umfangreiche wirtschaftliche Daten und aktuelle Presseaussendungen des Verbandes. Intensiv genutzt wird auch der Bereich „Werden Sie Biersommelier!“, der den österreichischen Weg zum Biersommelier unter dem Dach des österreichischen Brauereiverbandes zum



Inhalt hat und das aktuelle Biersommelier-Kursangebot der österreichischen Brauer zeigt.

Besonders beliebt ist die auf Google Maps basierende österreichische **Bierlandkarte**. Bierfreunde können so die Brauereien virtuell besuchen oder sich auch eine reale Bierreise durch Österreichs Bierregionen zusammenstellen.





Eines der gefragtesten Tools auf [bierland-oesterreich.at](http://bierland-oesterreich.at) ist der digitale **Bierfächer**, der den Biergenießerinnen und Biergenießern nicht nur einen schnellen Überblick über die Farb- und Aromenwelt ausgewählter Bierstile gibt, sondern auch Tipps zum optimalen Genuss des jeweiligen Bierstils, beginnend beim passenden Bierglas, bis hin zur richtigen Genusstemperatur und zu Foodpairing-Empfehlungen,

schnell und handlich bereit hält. Auch der Bierfächer in seiner haptischen Form entwickelte sich zum Dauerbrenner. Patentiert durch den Verband der Brauereien Österreichs visualisiert der weltweit einzigartige kulinarische Bierführer eine „kleine Auswahl“ der unglaublichen Vielfalt an heimischen und internationalen Bierstilen. (ISBN: 978-3-200-03207-1)





Unterstützt wird [bierland-oesterreich.at](http://bierland-oesterreich.at) durch die Präsenz auf [facebook.com/bierlandoesterreich](https://www.facebook.com/bierlandoesterreich).

Seit Anfang April 2022 ist Bierland Österreich auch auf **Instagram** sichtbar, um zusätzlich eine jüngere interaktionsfreudige Zielgruppe (18-34 Jahre) anzusprechen und die organische Reichweite (Reichweite, die ohne Einsatz von Budget generiert wird) auf Social Media zu steigern.

Um schnell Aufmerksamkeit auf Bierland Österreich zu ziehen, wurde mit einem Gewinnspiel „Dein erstes Mal vergisst du nie...“ gestartet. Mit der Kampagne, bestehend aus Gewinnspiel und Wissenswertem rund um's Bier, soll rasch ausgemacht werden, welcher Content bei der Instagram-Community ankommt. Sie hilft auch, die Follower und ihre Bedürfnisse „kennenzulernen“ und die „Daily-Betreuung“ an die Community anzupassen, damit diese auch weiterhin interagiert.

The collage features several elements:

- Facebook Post:** A post from Bierland Österreich dated 3. Mai um 09:57, titled "Lager, Zwickl oder doch Mehr anzeigen". It has 5 likes and 2k comments. Below it is a section "Als Nächstes" with a video thumbnail for "17 MILLIONEN JOBS".
- Instagram Post:** A poll titled "Trocken mit starker Röstaromatik oder doch lieber fruchtig leicht - welches Bier bevorzugst du? Lass es uns wissen und stimme ab!". It shows two beer glasses: "Weizen" and "Schwarz-bier".
- Instagram Profile:** A screenshot of the profile page for "bierland\_oesterreich" showing 49 followers and 0 following.
- Graphic Grid:** A grid of 24 beer-related graphics with titles like "Dunkles", "Zwickl", "Praterbühne Wien", "Märzen", "Red Ale", "Dunkler Bock", "Hopfig, malziges Aroma", "Vollmundiger Geschmack", and "Untersgäres Vollbier".
- Instagram Post Detail:** A detailed view of an Instagram post from "bierland\_oesterreich" about "Märzen" beer, featuring a glass of beer and text: "Märzen Erfrischung zur Brettjause", "Hopfig, malziges Aroma", "Vollmundiger Geschmack", "Untersgäres Vollbier". It has 677 likes and 577 comments.





Alle Jahre wieder, 2021 zum 16. Mal, kann Bierland Österreich mit bierkräftiger Unterstützung seiner Mitglieder an heimische Biervielfalt in seiner schönsten Form erinnern. Ende November werden limitierte 100 bierige **Adventkalender**, befüllt mit 24 Bierspezialitäten aus Österreich, verteilt. Der **Bierland Österreich Adventkalender** entwickelte sich zur „Auszeichnung“ für österreichische Redaktionsteams. Auf Facebook wird ein Exemplar unter der treuen Bierland-Österreich-Community verlost.



Bierland Österreich unterstützt ausgewählte Projekte Dritter, die die Förderung heimischer Bierkultur zum Inhalt haben. Hier besonders zu erwähnen ist der Anfang Mai 2022 bereits zum 23. Mal erschienene **Bierguide** von Conrad Seidl, sowie die dazugehörige Bierguide Gratis-App für mobile Endgeräte.



Fotos: © Medianet Verlag AG/APA-Fotoservice/Hörmandinger



Zum nicht mehr wegzudenkenden Dauerbrenner entwickelte sich das **Wiener Bierfest** powered by Bierland Österreich am Hof in der Wiener Innenstadt. Im Berichtszeitraum konnte das Wiener Bierfest nicht stattfinden. Die Vorbereitungen für das 11. Wiener Bierfest (15. - 18. September 2022) laufen bereits auf Hochtouren. Etwa 40 österreichische Brauereien werden wieder zu Gast in Wien sein und mit rund 300 verschiedenen Bierspezialitäten heimische Braukunst zelebrieren.



Foto: Wiener Bierfest

Die Corona-Krise forderte die Brauereien rund um den Globus auf unterschiedlichste Weise. Doch nach eineinhalb Jahren Durststrecke lebt die Branche wieder auf. Dies zeigte sich 2021 auch in der Zahl an eingereichten Bieren zum **European Beer Star**.

Die Zahl lag um 17 % über dem Niveau des Jahres 2020 und bestätigt die Aufbruchstimmung innerhalb der Branche, denn mit 2.395 eingereichten Bieren wurde 2021 wieder ungefähr das Niveau von 2019 erreicht, dem bisherigen Rekord in der mittlerweile 18-jährigen Geschichte des European Beer Star, einer der bedeutendsten Bierwettbewerbe weltweit.

Biere aus 44 Ländern aus aller Welt traten an und stellten sich in 70 (+ 1 = Free-Style Beer) Kategorien – überwiegend Bierstile, die ihren Ursprung in Europa haben – einer international besetzten 128-köpfigen Jury von Expertinnen und Experten. Gewürdigt werden unverfälschte, charaktervolle und qualitativ hochwertige Biere.

Die begehrten Awards gingen in 26 Länder weltweit, dabei gleich 3 x Gold, 6 x Silber und 5 x Bronze in das Bierland Österreich. Besonders stolz war man hierzulande, dass neben zahlreicher Medaillen aus anderen Kategorien in der Kategorie Austrian-Style Märzen Gold/Silber/Bronze an österreichische Brauereien gingen.



Foto: © Volker Martin, Private Brauereien Bayern

Kategorie	Medaille	Brauerei	Bier	Website
BOHEMIAN-STYLE Pale Lager	GOLD	Brauerei Hirt	Hirter Privat Pils	<a href="http://www.hirterbier.at">www.hirterbier.at</a>
AUSTRIAN-STYLE MÄRZEN	GOLD	Privatbrauerei Zwetl	Zwetler Export Lager	<a href="http://www.zwetler.at">www.zwetler.at</a>
AUSTRIAN-STYLE MÄRZEN	SILBER	Brauerei Wieselburg	Kaiser Fasstyp	<a href="http://www.brauunion.com">www.brauunion.com</a>
AUSTRIAN-STYLE MÄRZEN	BRONZE	Ottakringer Brauerei	Ottakringer Helles	<a href="http://www.ottakringer.at">www.ottakringer.at</a>
EUROPEAN-STYLE DUNKEL	SILBER	Ottakringer Brauerei	Ottakringer Dunkles	<a href="http://www.ottakringer.at">www.ottakringer.at</a>
BOHEMIAN-STYLE Dark Lager	BRONZE	Brauerei Hirt	Hirter Morchl	<a href="http://www.hirterbier.at">www.hirterbier.at</a>
SOUTH GERMAN-STYLE Hefeweizen bernsteinfarben	SILBER	Bierschmiede	Bierschmiede Weißglut	<a href="http://www.bierschmiede.at">www.bierschmiede.at</a>
SOUTH GERMAN-STYLE Weizenbock hell	BRONZE	Brauerei Zipf	Edelweiss Gamsbock	<a href="http://www.brauhaus-zipf.at">www.brauhaus-zipf.at</a>
STRONG SMOKE BEER	SILBER	Bierschmiede	Bierschmiede Werk 10	<a href="http://www.bierschmiede.at">www.bierschmiede.at</a>
GERMAN-STYLE Kellerbier dunkel	BRONZE	Gaminger Kartausenbier	Kartausen Dunkel	<a href="http://www.kartause-gaming.at">www.kartause-gaming.at</a>
VIENNA STYLE LAGER	GOLD	Brauerei Hirt	Hirter 1720	<a href="http://www.hirterbier.at">www.hirterbier.at</a>
WOOD AND BARREL AGED STRONG BEER	SILBER	Brauhaus BEVOG	Hagger 0221	<a href="http://www.bevog.at">www.bevog.at</a>
NON ALCOHOLIC LAGER	BRONZE	Brauerei Zipf	Zipfer Hell Alkoholfrei	<a href="http://www.brauhaus-zipf.at">www.brauhaus-zipf.at</a>
NON ALCOHOLIC HEFEWEIZEN	SILBER	Brauerei Zipf	Edelweiss Alkoholfrei	<a href="http://www.brauhaus-zipf.at">www.brauhaus-zipf.at</a>



Nach dem Corona-bedingten Aussetzen der ABC **Austrian Beer Challenge** meldete sich auch die ABC 2021 mit einem besonders starken Zeichen für heimische Biervielfalt zurück, was nicht zuletzt an der Zahl der Einreichungen zu messen war.

644 Biere aus Österreich ritterten im Rahmen der Staatsmeisterschaft der Brauereien und Heimbrauer um die in 18 Kategorien zu vergebenden Staatsmeister-Titel, vergeben durch die BierIG – Interessengemeinschaft der Bierkonsumenten, Ende Oktober 2012 erstmals im Schutzhaus Zukunft auf der Schmelz im 15. Bezirk Wiens.

Der ABC Verkostungswettbewerb selbst fand am ersten Oktoberwochenende im Casino Baden in Baden bei Wien statt. Die Staatsmeistertitel sowie die zweit- und drittplatzierten Preisträger wurden von einer Vielzahl fachkundiger Juroren ermittelt.



Foto: © Bier IG

Auch das **Craft Bier Fest** am 13. und 14. Mai 2022 auf der Praterbühne Wien (2021 konnte leider COVID-bedingt keines stattfinden) wurde vom Verband der Brauereien unter anderem medial unterstützt. Das Craft Bier Fest versteht sich als Markt für handwerklich hergestellte Bierspezialitäten aus heimischen und internationalen Braumanufaktoren und Kreativbrauereien sowie ausgewählte Street Food-Highlights. Es gibt die Möglichkeit, sich durch hunderte Bierspezialitäten zu kosten und die Bandbreite der österreichischen Kreativbier-Szene kennenzulernen.



Foto: © Christoph Adamek

**BIER & KULTUR**  
Rund 150 verschiedene Biere und ein abwechslungsreiches Bühnenprogramm

**CRAFT BIER FEST**

**13. & 14. Mai 2022 Praterbühne Wien**

CRAFTBIERFEST.AT

BIORAMA TAXI 40100

Bierland Österreich  
Es ist wieder so weit! Kommandes Wochenende findet das Craft Bier Fest in Wien auf der Praterbühne statt. Es erwarten dich jede Menge neue Biere, Verkostungen und ein spannender Austausch mit der Biercommunity. Alle weiteren Infos dazu findest du hier <https://bit.ly/375hytE>

**DAS ERSTE MAL BEIM CRAFT BIER FEST.**



## ORF-Reihe „Eingeschenkt – Bierland Österreich“

Beginnend am 29. Dezember 2021 startete auf ORF 2 die vierteilige Serie „Eingeschenkt – Bierland Österreich“ über die Tradition der Braukunst in Österreich, eine Kooperation von Interspot Film und ORF, gefördert von Fernsehfonds Austria und Cinestyria, in Zusammenarbeit mit Bierland Österreich und anderen. Die Vereinbarung zur Zusammenarbeit wurde durch den Lenkungsausschuss des Verbandes 2019 getroffen. Die aufwendigen (Dreh-)Arbeiten zur Serie wurden pandemiebedingt jäh gestoppt bzw. schwer verzögert. Das Endprodukt wurde schließlich den sehr hohen Erwartungen gerecht.

Zum Inhalt:

Bier hat eine Wandlung vom Alltags- zum Edelgetränk vollzogen, eine neue junge dynamische Szene belebt das „alteingesessene“ Biergeschäft, das so genannte „Craft-Beer“ verhilft der Branche zu neuem Image. Eine kreative Szene von kleinen Bierbauern hat mit dem Kreativbier eine Fülle von Bier-Stilen und Geschmacksrichtungen (wieder-)entdeckt. Aber auch traditionsreiche Brauereien gehen mit neuen Bier-Spezialitäten auf den Markt. Der Kreativbiermarkt boomt.

Die vier Folgen der Dokumentation „Eingeschenkt – Bierland Österreich“ spannen einen Bogen von Wissenswertem rund um die Geschichte, Tradition und Brauchtum der Bierkultur in Österreich, über die heimischen Bierregionen, die Vielfalt von Bieren, bieriges Foodpairing, die Traditionsbrauereien und die „junge“ Kreativbier-Szene. „Eingeschenkt – Bierland Österreich“ dokumentiert im Wandel der Jahreszeiten sehr eindrucksvoll die Grundzutaten des Bieres, vom Anbau der Braugerste und des Hopfens bis zur Ernte und Verarbeitung dieser Rohstoffe und gibt Einblick in das Geheimnis der Hefe, die Wahl des richtigen Wassers bis zum Handwerk der Braumeister.

Folge 1: Bierkultur in Österreich:

### **Malz, der Körper des Bieres**

Bei der Bierherstellung ist Malz neben Wasser eine der wichtigsten Zutaten. Für die Malzherstellung wird eigenes Braugetreide verwendet, hauptsächlich Braugerste. Farbe, Kraft und Geschmack des Bieres hängen vor allem von der Röstung und der Intensität des Malzes ab. Für das spritzige Weißbier wird Brau-Weizen verwendet. Vom Anbau bis zur Ernte, vom Feld bis ins Glas wird das Braugetreide begleitet. Mit der Erfindung einer neuen Kühltechnik revolutionierte

Anton Dreher ab 1841 die Bierwelt – untergäriges Wiener Lager Bier konnte dadurch in Österreich und bald auch weltweit erstmalig ganzjährig gebraut werden. Viele heimische Brauereien, aber auch die Craftbeer-Szene, beleben heute diese Art des „Wiener Lager“ mit Ihren Interpretationen neu.

Folge 2: Bierkultur in Österreich:

### **Hefe, das Geheimnis des Bieres**

Die Hefe ist ein essentieller Bestandteil von Bier. Die verschiedenen Hefe-Stämme prägen die Typizität eines Bierstils – vom hellen Pils bis zum dunklen Stout, von untergärig bis obergärig. Die Hefe gilt bis heute als das „Geheimnis des Braumeisters“, denn beinahe alle Brauereien züchten ihre eigenen Hefestämme. In Salzburg führt die Sendung durch die Braukunst der Stadt, vom Weißbier zum Pils, von Tradition zu Innovation und von Österreichs größtem Biergarten bis zur Bio Craftbier Brauerei. Auch Österreichs Bier-Sommeliers werden in Salzburg im richtigen Umgang und der stilvollen Degustation von heimischen und internationalen Bier Spezialitäten geschult.

Folge 3: Bierkultur in Österreich:

### **Hopfen, die Seele des Bieres**

Hopfen wird oft als die „Seele“ des Bieres bezeichnet, ist er doch die geschmackgebende Note im Bier. Er ist verantwortlich für den charakteristischen Bitterton. Ob fruchtig, blumig oder zart bitter – die jeweilige Hopfensorte bestimmt das Aroma im Bier. Der Hopfen braucht viel Pflege - im Jahresverlauf wird sein Weg vom Feld ins Glas begleitet. Oberösterreich ist flächenmäßig das größte Hopfen Anbaugelände in Österreich, mit einer langen Brautradition und einer großen Dichte an Brauereien. Oberösterreich hat sogar seine eigenen Bier-Viertel, und die Stadt Freistadt besitzt eine der ältesten Braucommunen Europas. Aber auch die Frauen sind in Oberösterreich engagierte Bier-Sommeliers und Braumeisterinnen.

Folge 4: Bierkultur in Österreich:

### **Wasser, der Quell des Bieres**

Wichtig neben der Reinheit des Wassers für die Herstellung von Bier ist auch der Härtegrad des Wassers. Hochwertiges, reines Wasser aus den Alpen und dem Böhmischem Massiv wird in Österreich verwendet. Viele Brauereien verfügen über eigene, heimische Quellen, denn jedes Wasser hat seine individuellen Eigenschaften. Ein Streifzug durch das Wasser - und Seen-Reich der Steiermark und Kärntens mit Schaubrunnen, geheimnisvollen Quellen und gesundem Heilwasser im Bier. In der Südsteiermark, vor allem im



Gebiet rund um Leutschach, gedeiht neben den Weinreben auch der Hopfen vortrefflich. So ist die Region heute das größte Hopfenanbaugebiet der Steiermark – und das wird entsprechend gefeiert, jedes Jahr im September mit dem „Hopfen und Weinlesefest“.

Wie sehr die österreichischen Bierfreundinnen und Bierfreunde dem Ende der Corona-bedingten Gastrobegrenzungen entgegenfieberten und sich auf geselligen Biergenuss freuten, lies sich letztendlich an den Zuseherzahlen der Erstaussstrahlung ablesen:

Dank gilt den im Film mitwirkenden Brauereien, Landwirten, Gastronomen u. a., vor allem aber den Mitgliedern der Verbands-Arbeitsgruppen „Öffentlichkeitsarbeit“ und „Bierspezifische Ausbildungen“ für deren Unterstützung. Besonderer Dank gilt dem Präsidenten des Bundes österreichischer Braumeister und Brauereitechniker, Vorsitzender der Arbeitsgruppe „Bierspezifischer Ausbildungen“, der mit seiner Expertise die Drehbücher für „Eingeschenkt – Bierland Österreich“ perfektioniert hat, soweit redaktioneller Einfluss für diese ORF-Eigenproduktion zulässig war.

Folge	Datum	ORF Einschaltquote	Marktanteil
Folge 1 MALZ (Erstaussstrahlung)	29.12.2021 um 17:40 Uhr	265 000,00	16 %
Folge 2 HEFE (Erstaussstrahlung)	30.12.2021 um 17:40 Uhr	353 000,00	24 %
Folge 3 HOPFEN (Erstaussstrahlung)	03.01.2022 um 17:39 Uhr	370 000,00	23 %
Folge 4 WASSER (Erstaussstrahlung)	04.01.2022 um 17:40 Uhr	349 000,00	22 %
Gesamtsumme Zuseher Erstaussstrahlungen		1 326 000,00	

ORF EINFACH GENIESSEN

Die Sendung „Eingeschenkt“ taucht vier Folgen lang in die Welt des Bieres ein und zeigt Österreichs Bierkultur in ihrer ganzen Vielfalt.  
VON GABRIELA ARTURO



Links: Argentinier Brauerei  
rechts: im Biergasthaus Schiffer

## Biergenuss im Trend

**B**raukunst auf der Überholspur der Imagewandel vom Alltags- zum hippen Edelgetränk. Österreichisches Bier hat sich in den letzten Jahren zu Top-Produkten entwickelt. Gerade in der Spitzengastronomie ist ein regelrechter Hype um die goldene Flüssigkeit entstanden. Früher als Massengeränk und Fastenränk produziert, werden Biere heute wie Wein von Sommeliers verkostet. Sowohl die Sortenvielfalt als auch Geschmacksvariationen boomten.

Eine neue, junge, dynamische Szene belebt das alleinigere Geschick. „Craft-Bier“ verhilft der Branche zu neuem Image. Die kreative Szene von kleinen Bierbrauereien bereichert mit einer Fülle von neuen Geschmacksrichtungen und einem neuen, dynamischen Stil. Aber auch die großen, traditionellen Brauereien entwickeln neue Spezialitäten.

Die „Eingeschenkt“-Dokumentation „Bier-Kultur in Österreich“ spannt in vier Folgen einen informativen Bogen von der Geschichte und Tradition der hohen Kunst des Bierbrauens in Österreich über die verschiedenen Bier-Regionen, die unterschiedlichen Bier-Stile bis hin zu herzhafter Kulinarik und unvergessenem Brauchstum.

90-10, 27.-28. 12. 2021 und 31.-4.1. 17:40 Uhr, ORF 2  
Eingeschenkt Bier-Kultur in Österreich  
ORF TV THEK  
7 Tage zum Nachsehen auf TVhek.orf.at



### Folge 1 – Malz, der Körper des Bieres

Bei der Bierherstellung ist Malz eine Hauptzutat. Eigenes Brauergetreide wird dafür zu Malz verarbeitet. Farbe, Kraft und Geschmack des Bieres werden vor allem vom hinzugefügten Malz bestimmt. Vom Anbau bis zur Ernte, vom Feld bis ins Glas wird das Brauergetreide begleitet. Anton Dreher revolutionierte 1841 mit der Erfindung einer neuen Kühltechnik die Brauerei. So konnte untergäriges Wiener Lager-Bier in Österreich und bald auch weltweit erstmals ganzjährig gebraut werden. Viele heimische Brauereien, aber auch die Craft-Bier-Szene, beleben heute diesen alten Stil mit ihren Interpretationen.



### Folge 3 – Hopfen, die Seele des Bieres

Hopfen wird oft als die Seele des Bieres bezeichnet, ist er doch die geschmackgebende Komponente darin. Er ist verantwortlich für den charakteristischen Bitterton, die sogenannte Bittere im Bier. Ob fruchtig, blumig oder zartbitter, die jeweilige Hopfensorte bestimmt das Aroma. Der Hopfen braucht Pflege und „Anleitung“ – eine Zeitsreise im Jahresverlauf, vom Feld bis ins Glas. Oberösterreich ist flächenmäßig das größte Anbaugebiet in Österreich, mit langer Brautradition und einer großen Dichte an Brauereien. Feiertadt hat sogar eine eigene Braukommune und Bier-Viertel.



### Folge 2 – Hefe, das Geheimnis des Bieres

Die Hefe ist ein essenzieller Bestandteil des Bieres, aber welche Rolle spielt sie beim jeweiligen Stil? Es gibt verschiedene Hefestämme und die Hefe prägt die Typizität eines Bierstils – vom hellen Pils bis zum dunklen Stout, von untergärig bis obergärig. Die Brautradition Salzburgs ist eng mit der der Hefe und der Braugeschichte verbunden. Jede Brauerei hat ihre eigene, selbst gezüchtete Hefe – das Geheimnis des Braumeisters. Eine Reise durch die Braukunst in Salzburg, vom Weißbier zum Pils, von Tradition zu Innovation, Geschichte und Geschichten rund ums Bier.



### Folge 4 – Wasser, der Quell des Bieres

Wasser ist einer der wichtigsten Rohstoffe für Bier. „Wasser ist Leben“ und verleiht auch dem Bier seine Lebendigkeit. Neben der Reinheit ist auch der Härtegrad relevant. Hochwertiges, reines Wasser aus den Alpen und der Böhmischem Masse wird in Österreich zum Bierbrauen verwendet. Viele Brauereien verfügen über eigene Quellen, denn jedes Wasser hat individuelle Eigenschaften und ist mitverantwortlich für den Geschmack des Bieres. Ein Streifzug durch das Wasser- und Seen-Reich der Steiermark und Kärntens mit Schaubrunnen, geheimnisvollen Quellen und höchst gesundem Heilwasser im Bier ...



## *Gesellschaftliche Verantwortung*

Österreichs Brauwirtschaft bekennt sich seit jeher ausnahmslos zu einem verantwortungsbewussten Umgang mit dem Genussmittel Bier und tritt konsequent gegen missbräuchliches und schädliches Konsumverhalten auf.

Das entspricht dem Selbstverständnis der Brauwirtschaft im Bierland Österreich, für die Verantwortung, Genuss und Qualität zentrale Werte darstellen. Die Mehrheit der Bevölkerung geht mit dem Genuss von Alkohol sehr bewusst um. Sie weiß, dass nur der maßvolle Genuss Vergnügen bringt. Im Mittelpunkt des gemeinschaftlichen Lebens stehen die mündigen selbstbestimmten Menschen, die in eigener Verantwortung ihr Leben selbst gestalten. Im Bierland Österreich soll keine Verbotsgesellschaft entstehen. Vielmehr sollen und müssen Informations- und Aufklärungskampagnen Bewusstsein für den richtigen Umgang mit dem Genussmittel Bier schaffen.

## *Verantwortungsvolle Kommunikation*

Ein deutliches Zeichen setzen die österreichischen Brauereien angesichts der gesellschafts- und gesundheitspolitischen Diskussion über die Vermarktung alkoholischer Getränke in Österreich und der EU. Der Kommunikationskodex Brauwirtschaft zur verantwortungsvollen Kommunikation und Bewerbung ihrer Produkte ergänzt die allgemeinen Selbstbeschränkungsrichtlinien des Ethik-Kodex des österreichischen Werberates.

Das Miteinander von Tradition und Innovation ist wichtig - die bewährte Qualität des heimischen Bieres auf höchstem Niveau muss auch mittels moderner, unkonventioneller Marketing-Methoden und Werbeideen kommuniziert werden. Der Ethik-Kodex des Werberates wurde 2021 an die

novellierte EU-Richtlinie über audiovisuelle Mediendienste (EUAVMD-Richtlinie) für bestimmte Lebensmittel und Getränke rund um Kindersendungen angepasst und somit auf digitale Kanäle wie Video-On-Demand und Video-Sharing-Plattformen (YouTube, Facebook oder TikTok) erweitert.

Die Kommunikationsmaßnahmen für das Bierland Österreich der österreichischen Brauwirtschaft tragen das Pro-Ethik-Siegel des Österreichischen Werberates.



Das Pro-Ethik-Siegel ist eine Auszeichnung für werbetreibende Unternehmen, Agenturen und Medienunternehmen, die in Österreich einen Firmensitz, eine Niederlassung oder einen Filialbetrieb haben. Es gilt für sämtliche Werbemaßnahmen, die das Unternehmen für sich selbst und andere vornimmt, welche auf dem Staatsgebiet der Republik Österreich gesetzt werden. Als Werbemaßnahmen werden in diesem Zusammenhang auch solche Maßnahmen verstanden, die den Auftritt des jeweiligen Unternehmens betreffen, sofern diese für an die Allgemeinheit oder auch nur an eine bestimmte Person gerichtet sind und die über eine interne Unternehmenskommunikation hinausgehen.



## X. Verband der Brauereien Österreichs.

1945 übernahm der Verband der Brauereien Österreichs die Interessenvertretung der österreichischen Brauwirtschaft und damit die Agenden des 1850 gegründeten sogenannten „Brauherren-Vereins“. Seit 15. Juli 1947 vertritt er die größte Sparte der heimischen Lebensmittelindustrie im Rahmen des Fachverbandes der Nahrungs- und Genussmittelindustrie der Wirtschaftskammer Österreich.

Unter seinen Mitgliedern finden sich kleine, mittlere und große Familienbetriebe mit zum Teil jahrhundertalter Geschichte ebenso wie große Braugruppen oder junge Existenzgründer, die gerade eine neue Brauerei aufbauen.

Im Verband wirken gewählte Funktionäre und Mitarbeiter der Wirtschaftskammer im Dienste der Brauwirtschaft zusammen. Das gemeinsame Ziel ist ein wirtschaftliches, rechtliches und sozialpolitisches Umfeld, in dem die Brauereien bestmögliche Rahmenbedingungen für ihr unternehmerisches Handeln vorfinden.

Zentrale Aufgabe des Verbandes der Brauereien ist die Vertretung der Interessen der Branche in der Wirtschaftskammer und nach außen. Ansprechpartner des Verbandes sind vor allem Behörden und Sozialpartner, andere Einrichtungen der Interessenvertretung, politische Parteien und Medien, aber auch die gesetzgebenden Körperschaften.

Neben der Interessenvertretung ist der Verband der Brauereien Servicestelle für seine Mitglieder. Dazu gehören insbesondere die persönliche Beratung, laufende Rundschreiben, Unterstützung bei Musterprozessen und spezielle Rechtsberatung.

Bierland Österreich ist der Kommunikationsauftritt des Verbandes der Brauereien Österreichs. Mit seiner Gesellschaft der österreichischen Brauwirtschaft unterstützt der Verband Maßnahmen, die geeignet sind, unmittelbar oder mittelbar das Ansehen der österreichischen Brauwirtschaft und ihres Produktes „Bier“ zu fördern.

Der Verband der Brauereien Österreichs ist auch Plattform für internationale Branchenkontakte, beispielsweise als Stimme im europäischen Brauerverband „The Brewers of Europe“ ([www.brewersofeurope.org](http://www.brewersofeurope.org)). Der 1958 gegründete Dachverband mit Sitz in Brüssel vertritt die Interessen der europäischen Brauwirtschaft gegenüber den Institutionen der Europäischen Union und internationalen Organisationen. Mitglieder sind die nationalen Brauerverbände der EU-Mitgliedstaaten sowie von Norwegen, Großbritannien, Schweiz und Türkei.

Aufgabe von The Brewers of Europe ist es, ein Umfeld sicherzustellen, dass es der europäischen Brauwirtschaft

ermöglicht, unbehindert, wirtschaftlich und verantwortungsvoll Bier zu brauen und zu vertreiben.

Hauptanliegen von The Brewers of Europe sind

- das Eintreten für einen maßvollen und verantwortungsbewussten Bierkonsum als Teil eines ausgewogenen, gesunden und geselligen Lebensstils,
- die Förderung von Initiativen zur Information der Konsumenten über die möglichen Vorteile eines maßvollen Bierkonsums und über das Risiko von Alkoholmissbrauch,
- die Unterstützung unabhängiger Forschungsarbeiten zu den Themenfeldern Bierkonsum/Gesundheit/Verhalten einerseits und Qualität/Sicherheit in der gesamten Lieferkette andererseits,
- die Förderung unabhängiger Selbstregulierung als wirksame und glaubwürdige Alternative zu gesetzlichen Maßnahmen zur Kontrolle des Konsums
- der Kampf gegen Verzerrungen bei der Biersteuer in ganz Europa,
- die Vertretung der Interessen der zwei Millionen direkt oder indirekt durch die europäische Brauwirtschaft Beschäftigten,
- die Sicherstellung der traditionellen, kulturellen und sozioökonomischen Rolle der über 9.500 europäischen Brauereien, von denen 95 % KMUs sind.



## *Organe und Ausschüsse des Verbandes der Brauereien*

*Funktionsperiode 2021 – 2025*

### *Lenkungsausschuss*

Obmann: Mag. Siegfried MENZ  
Obmann-Stellv.: KR Dr. Heinrich Dieter KIENER  
Obmann-Stellv.: Mag. Klaus SCHÖRGHOFER (seit Mai 2020)  
Obmann-Stellv.: Mag. Josef Christoph SIGL  
(Obmann der Sektion  
Mittelstandsbrauereien)

GF Heinz HUBER  
Dr. Andreas HUNGER  
Dr. Klaus MÖLLER  
Ewald PÖSCHKO, MBA  
Ing. Josef RIEBERER  
Mag. Thomas SANTLER  
KR Mag. Karl SCHWARZ  
Hubert STÖHR

Ehrenobmänner: Dr. Christian BEURLE  
KR Johann SULZBERGER

### *Arbeitsrechtlicher Ausschuss und Verhandlungs- komitee für arbeitsrechtliche Belange*

MMag. Martin GRUBER, MBA LL.M.; Vorsitz  
GF Heinz HUBER  
Alexander KINZL  
Peter KRTSCHAL, MSc  
Mag. Siegfried MENZ  
Mag. Werner PREINIG  
Ing. Josef RIEBERER  
Dr. Christoph SCHERIAU  
Mag. (FH) Kerstin VOCKNER, MSc  
Mag. Andreas WEIXLBAUMER

### *Arbeitsgruppe „Bierspezifische Ausbildungen“*

DI Dr. Andreas URBAN; Vorsitz  
DI Tobias FRANK  
DI Ralf FREITAG  
Brmst. Hinrich HOMMEL  
Brmst. Johannes LEITNER  
Brmst. Raimund LINZER  
DI Jens LUCKART  
Markus TRINKER

### *Technischer Ausschuss*

Dipl. Brmst. Christian PÖPPERL; Vorsitz  
Brmst. Felix BUSSLER  
DI Dr. Clemens FORSTER  
DI Tobias FRANK  
DI Ralf FREITAG  
DI Rudolf FÜHRER  
DI (FH) Peter KAUFMANN  
DI Hermann KÜHTREIBER  
Brmst. Johannes LEITNER  
Brmst. Raimund LINZER

### *Steuerausschuss*

Mag. Siegfried MENZ; Vorsitz  
GF Erwin HUBER  
Mag. Eva-Maria LECHNER  
Mag. Herta MAIR  
Mag. Thomas SANTLER  
Dr. Doris SCHERIAU  
Hubert STÖHR  
DI Karl Theodor TROJAN





*Vertretung des Verbandes in den Ausschüssen  
des europäischen Brauereiverbandes (BOE)*

General Assembly    Mag. Siegfried MENZ  
                            KR Dr. Heinrich Dieter KIENER  
                            Mag. Klaus SCHÖRGHOFER  
                            Mag. Josef Christoph SIGL  
                            Mag. Florian BERGER

Secretaries General    Mag. Florian BERGER

Fiscal                    Mag. Herta MAIR

Environment            DI Dr. Clemens FORSTER

*Organe der Gesellschaft der  
österreichischen Brauwirtschaft*

*Vorstand*

Mag. Siegfried MENZ  
KR Dr. Heinrich Dieter KIENER  
Mag. Klaus SCHÖRGHOFER  
Mag. Josef Christoph SIGL

*Beirat*

Mag. Harald MAYER  
Nikolaus RIEGLER  
Dr. Gabriela Maria STRAKA, MBA

*Rechnungsprüfer für Verband und Gesellschaft*

GF Erwin HUBER  
Ewald PÖSCHKO, MBA

*VERBANDSBÜRO*

**Verband der Brauereien Österreichs**

Zaunergasse 1-3, 1030 Wien  
Tel. +43 1 7131505  
getraenke@dielebensmittel.at  
bierland-oesterreich.at

Mag. Florian BERGER, Geschäftsführung

Dr. Johann BRUNNER  
Angelika HAFNER  
Annemarie LAUTERMÜLLER, Bakk.phil.  
Andreas LICHAL  
Claudia POHL  
Hannes SCHWARZENHOFER, BSc



## *Impressum*

- Medieninhaber und Herausgeber:** Verband der Brauereien Österreichs  
Gesellschaft der österreichischen Brauwirtschaft  
1030 Wien, Zaunergasse 1-3  
Tel. +43 1 7131505  
getraenke@dielebensmittel.at  
***bierland-oesterreich.at***
- Verlagsort:** 1030 Wien
- Gendering:** Im Sinne der Lesefreundlichkeit wird auf die Anwendung der geschlechtergerechten  
Schreibung von Berufsbezeichnungen, etc. weitgehend verzichtet. Bei ausschließlicher  
Nennung der männlichen Form gilt diese immer gleichwertig für Frauen und Männer.
- Fotos:** sofern nicht anders angegeben: Gesellschaft der österreichischen  
Brauwirtschaft; The Brewers of Europe
- Grafik:** Pichler & Gattringer Grafik Design GmbH; 4040 Linz, Wildbergstraße 4  
www.pichler-gattringer.at
- Druck:** hs Druck GmbH; 4921 Hohenzell bei Ried i.I., Gewerbestraße Mitte 2



