



# *Boden gut· Bier gut·*

## *Bierbrauen beginnt im Boden·*

*Präsentation des Stiegl-Bodengesundheitsprojektes*

*am 30· Mai 2018, 12:30 Uhr*

*in Niedersulz (Niederösterreich)*

### *Unsere Gäste / Ihre Gesprächspartner:*

⇒ ***Priv· Doz· DI Dr· Gernot Bodner***

*Universität für Bodenkultur Wien (BOKU), Nutzpflanzenwissenschaften / Abteilung Pflanzenbau*

⇒ ***Dr· Sc· agr· Moritz Wagner***

*Universität Hohenheim - Stuttgart, Abteilung nachwachsende Rohstoffe und Bioenergiepflanzen*

⇒ ***Dr· Georg Dersch***

*Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH / AGES; Institut für nachhaltige Pflanzenproduktion, Abteilung Bodengesundheit und Pflanzenernährung*

⇒ ***Franz Bauer***

*Geschäftsführender Gesellschafter der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf (EGZ)*

⇒ ***Reinhard Hemrich***

*Pflanzenbeauftragter der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf (EGZ)*

⇒ ***Dipl·-Braumeister Christian Pöpperl***

*Stiegl-Chefbraumeister und -Geschäftsführer, Projektleiter „Bodengesundheit“*

⇒ ***Dr· Konrad Steiner***

*Biologe und Erdwissenschaftler, Lehrer an der HBLA Ursprung, Landwirt und wissenschaftlicher Berater für das Projekt „Bodengesundheit“*

## NEUES VOM BIERGUT



➔ Stiegl präsentiert enkeltaugliches Bodengesundheitsprojekt ➔ Intensivierung der Zusammenarbeit mit den Gerstenbauern der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf (EGZ)  
➔ Mit renommierten Wissenschaftlern im Gespräch: DI Dr. Gernot Bodner (BOKU Wien), Dr. Moritz Wagner (Universität Hohenheim), Dr. Georg Dersch (Institut für nachhaltige Pflanzenproduktion) ➔ Ausgezeichneter CO<sub>2</sub>-Fußabdruck für 1 Liter Stiegl-Bier ➔ Ab sofort erhältlich: der aktuelle Stiegl-Nachhaltigkeitsbericht nach GRI-Standards

## Boden gut. Bier gut.

*Stiegl präsentiert gemeinsam mit Gerstenbauern und renommierten Wissenschaftlern zukunftsweisendes Bodengesundheitsprojekt*

*Für Stiegl beginnt Bierbrauen schon im Boden. Seit einiger Zeit widmet man sich deshalb in Österreichs führender Privatbrauerei intensiv dem Thema „Bodengesundheit“. Die Brauerei-eigene Ideenschmiede Gut Wilshut – das 1. Biergut Österreichs, auf dem in Vergessenheit geratene Urgetreidesorten angebaut, selbst vermälzt und verbraut werden – liefert dafür die perfekte Plattform. Die in den vergangenen Jahren gewonnenen Erkenntnisse lässt die Privatbrauerei nun in ein groß angelegtes, mit zehn Jahren langfristiges Bodengesundheitsprojekt einfließen. „Wir machen damit einen Schritt ins Große“, formuliert es Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl und ergänzt, dass man so die auf Gut Wildshut gewonnenen Erkenntnisse mit den Braugerstenbauern der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf im niederösterreichischen Weinviertel gemeinsam weiterentwickle. „Als wir vor zehn Jahren unsere Zusammenarbeit begannen, schauten wir uns an, welche Kulturen und Sorten am besten ins Weinviertel passen – zum Beispiel auch der Anbau der Wintergerste. Jetzt gehen wir den zweiten Schritt, indem wir ein Projekt zur Bodengesundheit starten. Ziel ist es, die Gesundheit und Fruchtbarkeit des Bodens sowie das Leben im Boden zu verbessern, die Artenvielfalt innerhalb und oberhalb des Bodens zu erhöhen und wenn möglich, das für das Klima so schädliche CO<sub>2</sub> langfristig im Boden zu binden“, so Pöpperl weiter. Mit den EGZ-Bauern arbeitet man in der Salzburger Brauerei schon seit 2008 intensiv zusammen und hat langfristige Verträge abgeschlossen. Mittlerweile bezieht Stiegl mehr als die Hälfte der Braugerste aus nachhaltigem Anbau*

direkt von den 300 EGZ-Bauern, denn diese produzieren ihre gesamte Braugerste nachhaltig.

### **Enkeltaugliches Bodengesundheitsprojekt gestartet**

Der Startschuss für das zukunftsweisende Bodengesundheitsprojekt erfolgte bereits 2017 gemeinsam mit 71 EGZ-Bauern auf einer Fläche von 1068 ha. „Neu ist daran, dass wir mit hochmodernen Satellitendaten die Bodenzonen ermittelt und entsprechend ihrer Beschaffenheit eingeteilt haben“, erklärt Biologe und Erdwissenschaftler Konrad Steiner, der die Privatbrauerei wissenschaftlich berät und zudem an der HBLA Ursprung unterrichtet. Zur Ist-Stand-Erhebung wurden Bodenzonen genau und georeferenziert herangezogen, analysiert und dokumentiert. Insgesamt wurden über 560 Bodenproben mit bis zu 20 Einstichen pro Probe gezogen. „Eine Bodenuntersuchung liefert umso wertvollere Informationen, je genauer die Probenahme geplant wird, um eine repräsentative Bodenprobe zu ziehen. Durch die teilflächenspezifische und georeferenzierte – also mittels GPS – Beprobung kann die Düngerbedarfsermittlung entsprechend der Versorgung der Teilflächen erfolgen. Die Dünger gelangen also verstärkt dort zur Anwendung, wo sie den größten Nutzeffekt erzielen, es können Ertragsreserven erschlossen, die Nährstoffeffizienz erhöht und die Umweltbelastungen möglichst gering gehalten bzw. vermieden werden“, berichtet Dr. Georg Dersch von der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit – kurz AGES. „So wissen wir jetzt genau, wie viel Stickstoff wo notwendig ist. Dadurch erhöhen wir die Stickstoffeffizienz und verringern die Emission des klimaschädlichen Lachgases sowie die Stickstoffbelastung im Grundwasser“, zeigt sich Franz Bauer, geschäftsführender Gesellschafter der EGZ, begeistert und erzählt: „Am Anfang waren wir schon ein bisschen skeptisch, haben das Projekt aber dann mit unseren Kindern gesprochen. Schließlich sehen wir ja tagtäglich, dass sich die Landwirtschaft durch die klimatischen Herausforderungen massiv verändert. Die Jugend war von Anfang an davon überzeugt, dass das der richtige Weg ist, um das Gerstenbauer-Sein enkeltauglich zu machen.“ Und Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl ergänzt: „Jeder hat seine Ziele. Die EGZ-Bauern wollen Gerste anbauen und wir Stiegler natürlich Bier brauen. Jetzt schauen wir gemeinsam über den Tellerrand hinaus und tun etwas – auch für die kommenden Generationen.“

Mit regelmäßigen Laboranalysen soll nun die Gesundung des Bodens über den Projektverlauf gezeigt werden. „Wir gehen von einer erhöhten CO<sub>2</sub>-Bindung im Boden aus und wollen das fundiert belegen“, formuliert Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl das langfristige Ziel des Projektes.

Das bis 2027 angelegte Bodengesundheitsprojekt bringt noch viele weitere Vorteile, zum Beispiel die Erhöhung des Humusgehalts im Boden, weniger Emissionen von

*klimaschädlichem Lachgas, die Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit und der Artenvielfalt und auch die Verminderung der Bodenerosionen.*

*Durch die Digitalisierung aller für das Projekt relevanten Daten mit den neuen Tools der Landwirtschaft 4.0 gewährleistet das Projektteam ein bestmögliches Qualitätsmanagement und vor allem die nötige Transparenz.*

### **Was versteht man unter Bodengesundheit?**

*Unter Bodengesundheit bezeichnet man in der Landwirtschaft die natürliche Fähigkeit des Bodens, die notwendigen Wachstumsfaktoren (Wasser, Nährstoffe, Luft, Temperatur) für hohe und stabile Erträge langfristig bereitzustellen. „Dabei beinhaltet die Bodengesundheit physikalische, chemische und biologische Bodeneigenschaften“, erläutert Priv. Doz. DI Dr. Gernot Bodner von der Universität für Bodenkultur Wien. Die Messung der Bodengesundheit betrifft dabei die einzelnen physikalischen, chemischen und biologischen Komponenten. „Es gibt keinen einheitlichen und allgemein akzeptierten Test der Bodengesundheit, wobei Messungen der Bodenstruktur, sensitiver Humusbestandteile und mikrobieller Aktivität einen sehr guten Hinweis auf einen gesunden Boden geben. Diese Methoden stehen auch im Mittelpunkt vieler Forschungsprojekte, wobei besonders die Bedeutung der Pflanzenwurzel und des wurzelnahen Bodenraums – der so genannten Rhizosphäre – zunehmend als zentrale Komponenten im Ausbau und der Sicherung gesunder Böden gesehen werden“, so Bodner. Genauere Untersuchungen werden, so Bodner, wichtige Hinweise zu Optimierungsmöglichkeiten – etwa in der Fruchtfolge oder der Bodenbearbeitung – bringen.*

### **Stiegl-Braugerste aus nachhaltigem Anbau**

*Stiegl bezieht mehr als 50 Prozent des gesamten Braumalzes aus nachhaltigem Anbau. Lieferant für das nachhaltige Braumalz sind die rund 300 Bauern der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf, mit denen Stiegl langfristige Verträge abgeschlossen hat. „Das ist einzigartig in Österreich“, erklärt der Stiegl-Chefbraumeister und ergänzt, dass die Stiegl-Braugerste somit auch klimaschonender als internationale Braugersten sei. „Die EGZ-Landwirte erreichen bei deutlich geringerem Einsatz an Stickstoffdüngern vergleichsweise höhere Kornerträge“, untermauert Dr. Moritz Wagner von der renommierten Universität Hohenheim in Stuttgart die Fakten. Bestätigt wird die EGZ-Nachhaltigkeit auch durch einen eigens ermittelten CO<sub>2</sub>-Fußabdruck. „In die Berechnung des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks fließt der gesamte Lebensweg der Braugerste bis zum Hoftor der Mälzerei mit ein. Von der Herstellung der Input-Substrate wie Saatgut oder Dünger, über den gesamten landwirtschaftlichen Produktionsprozess, von der Bodenbearbeitung vor der Aussaat bis hin zur Ernte. Hierbei werden auch alle für den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck relevanten Flächenemissionen wie Lachgasemissionen miteinbezogen. Der Transport mit dem Traktor zum Getreidelager*

sowie von dort mit dem LKW zur Mälzerei wurden ebenso mitbilanziert“, berichtet Moritz Wagner.

### **Gutes braucht Taten: Stiegl-Nachhaltigkeitsbericht seit 1990**

Als über 525 Jahre altes Privatunternehmen hat Stiegl Nachhaltigkeit in der DNA. Kaum ein anderes Unternehmen ist so unmittelbar auf eine saubere und intakte Umwelt angewiesen wie eine Brauerei, denn alle zum Brauen notwendigen Zutaten kommen aus der Natur und stehen so unter starkem Umwelteinfluss. Bereits seit 1990 wird der Umgang mit den Ressourcen in einem jährlichen Nachhaltigkeitsbericht belegt. 2017 hat man sich bei Stiegl ganz bewusst dafür entschieden, ein eigenes Stiegl-Ressourcen-Effizienz-Team unter der Federführung von Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl ins Leben zu rufen und auch die dafür nötigen Ressourcen bereit zu stellen. Zusammen mit den Profis von „denkstatt GmbH“ wurde auch der Stiegl-CO<sub>2</sub>-Fußabdruck ermittelt. Mit 232 Gramm CO<sub>2</sub> pro Liter Stiegl-Bier ist man unter den Besten in der Bierbranche. „Kaskadennutzung“ heißt das Stichwort bei Stiegl. Darunter versteht man die Mehrfachnutzung eines Rohstoffes über mehrere Stufen. „Unser Ansatz ist seit vielen Jahren, besonders sorgsam mit den Ressourcen umzugehen. Das bedeutet für uns, so wenig wie möglich zu verbrauchen bzw. die Rohstoffe effektiv und mehrfach zu nutzen und sie so lange im Wirtschaftssystem zu halten wie möglich. Wir denken in Kreisläufen und erreichen durch die Kaskadennutzung sowohl ökologische als auch ökonomische Vorteile wie eine geringere Belastung der Umwelt, geringere Kosten und höhere Wertschöpfungen. Außerdem sparen wir schädliche Treibhausgase ein. Intensiv kümmern wir uns dabei darum, weniger CO<sub>2</sub> auszustoßen“, so Pöpperl. Als führende Privatbrauerei ist Stiegl für neue Technologien offen und immer bestrebt, Tradition und Moderne optimal miteinander zu verbinden. Besonders deutlich wird dies im Bereich der Logistik. Rund um die Brauerei wird das Bier noch heute mit der Pferdekutsche ausgeliefert. Gleichzeitig ist Stiegl aber auch die erste Brauerei Österreichs, die 2018 einen E-Lkw für die Auslieferungstouren im Stadtgebiet Salzburgs einsetzen wird. Die Details zum nachhaltigen Wirtschaften von Stiegl sind im neuen Stiegl-Nachhaltigkeitsbericht 2017 nach GRI-Standards („Vielfalt – Bierbrauen beginnt im Boden“) nachzulesen. [www.stiegl.at/nachhaltigkeit](http://www.stiegl.at/nachhaltigkeit).

### **Das Stiegl-Gut Wildshut: Kreislaufwirtschaft zum Angreifen**

Das Gut Wildshut zeigt im Kleinen, wofür Stiegl in seiner Gesamtheit steht: für ehrliche Arbeit, für Transparenz und für Nachhaltigkeit. Wildshut gilt als Ideenschmiede, als „think tank“ in Sachen Bier und lebt den Kreislauf: vom Boden, übers Feld ins Glas und wieder zurück. Und: Vielfalt bei den Zutaten hat auch Qualität und Buntheit in den Produkten zur Folge. Die in Wildshut gemachten Erfahrungen kommen der gesamten Brauerei zu Gute. „So leben wir unser Motto „Lust an der (Bier-)Vielfalt“ mit mehr als 20 verschiedenen Bieren und sind damit

übrigens die Brauerei mit der größten Vielfalt in Österreich. Wichtig ist uns auch, dass wir sehr viele direkte Einkaufsmodelle mit unseren langjährigen Partnern – z.B. den Mühl- und Weinviertler Bauern – pflegen und ihnen faire Preise für ihre Produkte bezahlen“, sagt Pöpperl. „Entscheidend ist, den Menschen wieder klar zu machen, dass Lebensmittel ‚Mittel zum Leben‘ sind, die ihren Wert, ihre Zeit und ihren Preis haben.“



**Rückfragen richten Sie bitte an:**

Pressestelle Stiegl, Mag. Alexandra Picker-Rußwurm

PICKER PR – talk about taste, Tel. 0662-841187-0, mobil 0664-1102525, E-Mail: <mailto:picker@picker-pr.at>, <http://www.picker-pr.at>

2018-05-30

## *Stiegl-Gut Wildshut auf einen Blick*

---

- Bezeichnung:* Stiegl-Gut Wildshut, das 1. Biergut Österreichs, ist eine einzigartige Ideenschmiede – ein „think tank“ – rund ums Bier und ein Gesamterlebnis.
- Geschichte:* Das Gut ist seit 1917 im Besitz der Stieglbrauerei.
- Lage:* 30 Kilometer nördlich der Stadt Salzburg, nahe der Ortschaft St. Pantaleon, dort wo Oberösterreich, Salzburg und Bayern zusammentreffen.
- Kreislaufwirtschaft:* Am Gut nimmt Stiegl als erste Brauerei wieder alle Schritte des Bierbrauens selbst in die Hand (Anbauen, Rösten & Mälzen, Brauen): „Kreislaufwirtschaft zum Angreifen“
- Urgetreide:* Seit 2006 experimentiert Stiegl in Wildshut mit der Rekultivierung alter Urgetreidesorten und mit Mischfruchtanbau. Angebaut werden unter anderem: Emmer, Ebner's Rotkorn, Alpine Pfauengerste, Vögeles Gold, Schwarzer Hafer, Laufener Landweizen.
- Einzigartige Mälzerei:* 2012 von der Stiegl-Eigentümerfamilie Kiener aus der Taufe gehoben  
Stiegl ist die einzige Brauerei in Österreich, die spezielle Urgetreidesorten selbst anbaut, vermälzt und röstet, weltweit einzigartige Kombination aus Mälzerei und Rösterei.
- Erste Vollholzbrauerei:* Seit Mai 2015 wird auf dem Stiegl-Gut auch gebraut und gebrannt.
- Gästehaus:* seit Mai 2018 kann man auf dem Gut auch nächtigen (11 Zimmer), ganz bewusst verzichtet man auf WLAN & Co: Ein eigener „Raum der Stille“ sowie eine gut sortierte Bibliothek runden das Angebot ab.

*Wildshuter Biere: Wildshuter Sortenspiel, Wildshuter Gmahde  
Wiesn, Wildshuter Männerschokolade;  
Bio-Limonade Wildshuter Flük (Aronia und Zitrone)*

*Wildshuter Brände: Wildshuter Edelbrand (Bio-Brand aus  
Wildshuter Sortenspiel)*

*Bio-Landwirtschaft: Seit 1994 als Bio-Landwirtschaft geführt*

*Tiere: Pinzgauer Rinder, die auch mit Bio-Biertreber  
aus der Brauerei gefüttert werden, Mangalitzza  
Schweine und Dunkle Bienen*

***Stiegl-Gut Wildshut Öffnungszeiten:***

*Mittwoch bis Sonntag sowie an Feiertagen jeweils von 10 bis 22 Uhr*

*Für Führungen Anmeldung erbeten*

***Stiegl-Gut Wildshut***

***Das 1. Biergut Österreichs***

***Wildshut 8***

***5120 St. Pantaleon***

***+43 (0)50 1492 1644 oder +43(0)6277 64141***

***www.biergut.at***