



[www.stiftsbrauerei-schlaegl.at](http://www.stiftsbrauerei-schlaegl.at)

## Ingredienzien aus der Region für jahrhundertealte Brautradition

**In der Stiftsbrauerei Schlägl hat nachhaltiges Wirtschaften seit vielen Jahrhunderten Tradition. Heute helfen dabei zeitgemäßes Umweltmanagement und innovative Technik.**

Im Stift Schlägl, bis zum heutigen Tag dem geistlichen und auch wirtschaftlichen Zentrum des oberen Mühlviertels, wird das Bierbrauen 1580 erstmals urkundlich erwähnt, doch ist dort nachweislich schon viel früher Bier gebraut worden.

Seit nun 800 Jahren gibt es das Prämonstratenser Chorherrenstift, und die Verantwortlichen beweisen noch immer, dass sie bei der Bewirtschaftung in Jahrhunderten denken – so viel zum Thema Nachhaltigkeit.

Auch für den Brauereibetrieb gilt so der Vorsatz, das Miteinander der Menschen in der Region weiter zu stärken und gleichzeitig die wirtschaftlichen Betriebe zukunftsgerecht weiterzuentwickeln. Das Umweltmanagement gemäß EMAS-Zertifizierung wurde bereits 1997 eingeführt.



## Sorgsamer Umgang mit wertvollen Ressourcen

Aus dem Granit des Böhmerwaldes entspringt das mineralstoffreiche Wasser, das sich optimal zum Bierbrauen eignet. Wesentlich für den Erhalt der Wasserqualität ist auch die lange Tradition ökologisch verträglicher Waldbewirtschaftung. Die Verarbeitung der Sommergerste erfolgt in österreichischen Mälzereien. So wird regionale Biertradition lebendig gehalten.

Aus den Ingredienzien werden neun Biersorten gebraut – zwei davon mit Bio-Zertifikat: Neben dem *Bio Zwickl* ist dies *Bio Roggen*, Österreichs erstes Roggenbier. Die Brauerei verwendet dazu Schlägl Bioroggen, der vor über 100 Jahren speziell für das raue Klima gezüchtet worden ist. Die langen Halme wurden früher für Strohdächer verwendet.



Oben: Wasser und Holz gehören zu den Reichtümern der Region, die auch für die Brauerei (rechts) wesentlich waren und sind.

Unten: Stift Schlägl im oberen Mühlviertel (links)

Eines der drei hauseigenen Wasserkraftwerke (Mitte) Schlägl Bioroggen (rechts)

Alle Bilder: Stift Schlägl

## Energie selbst erzeugen und sparsam einsetzen

Die Energiebilanz der Brauerei zeichnet sich vor allem durch ein hohes Maß an Eigenversorgung aus erneuerbaren Quellen aus: Den Eigenstrombedarf decken drei Kleinwasserkraftwerke ab, die Räume werden mit Biomasse beheizt.

Bei Modernisierungsarbeiten hat ein sorgsamer Umgang mit Energie einen wesentlichen Stellenwert: So wird die Abwärme aus der Druckluftherzeugung für Heizung der Lagerhalle genutzt. Bei der Errichtung einer neuen Kälteanlage im Jahr 2014 wurden die Verdunstungskondensatoren so dimensioniert, dass im Bereich der Kälteerzeugung der Bedarf an elektrischem Strom um 15 Prozent reduziert werden konnte.

Als nächster Schritt erfolgt die Errichtung eines neuen Gär- und Lagerkellers sowie die Modernisierung des Drucktankkellers. Dabei werden unter anderem alle Pumpen mit hocheffizienten Motoren der Klasse IE4 ausgestattet.

