

CO₂-Strategie für Bier, das klimaneutral gebraut wird

Braucommune Freistadt ist Vorreiter bei energieeffizienter Produktion

Wie die hügelige Granitlandschaft gehört auch das Bier zum Mühlviertel. Mit dem Hopfen, der hier wächst, und dem Urgesteinswasser besitzen sechs regionale Brauereien ausgezeichnete Voraussetzungen, um bestes Bier zu brauen. Das Mühlviertel gilt als die größte Hopfenanbauregion in Österreich, ist weltweit als Bierhochburg bekannt und Freistadt ist die letzte Braucommune Europas.

Beim „Bierstacheln“ kann in Freistadt eine ganz besondere, regionale Tradition miterlebt und verkostet werden oder man genießt den schattigen Freistädter Stadtgraben bei einem Picknick mit regionalen Leckereien vom Bauernladen Freistadt. Dieser bietet verschiedene Picknickkörbe für zwei oder die ganze Familie inklusive Leihbücher und Bastelmaterialien.

Das Bierbrauen ist eine energieintensive Angelegenheit: Zunächst ist beim Brauen im Sudhaus viel Wärme erforderlich, danach braucht es für die Gärung und Lagerung eine konstante Zufuhr von Kälteenergie. Kein Wunder, dass Brauereien derzeit im Hinblick auf die gestiegenen Energiepreise und die Notwendigkeit des Klimaschutzes nichts unversucht lassen, um ihren Energieeinsatz zu senken.

Die Braucommune Freistadt darf sich in diesem Bemühen durchaus als Vorreiter fühlen. Bereits beim Umbau des Brauhauses vor der Landesausstellung 2013 wurden Maßnahmen

„**98 Prozent unserer Biere werden in Mehrwegflaschen abgefüllt, die einen 60-fachen Umlauf durchlaufen.**“

Ewald Pöschko, der Geschäftsführer der Braucommune Freistadt erklärt, weshalb auf die Produktion von Dosenbier verzichtet wird

zur Energieeinsparung gesetzt. 2018 folgte der Start eines mit dem langjährigen Versorgungspartner Linz AG erdachten Energieeffizienz-Projekts. Dieses soll die Braucommune zur ersten Brauerei Oberösterreichs mit durchgängig grünem Herstellungsprozess machen.

Im Frühsommer wurde gemeinsam mit Klimaschutz-Landesrat Stefan Kaineder, Linz-AG-Chef Erich Haider und Bürgermeister Christian Gratzl eine Zwischenbilanz dieser Strategie gezogen. Geschäftsführer Ewald Pöschko betonte die Zielsetzung, die Braucommune zu einer energieautarken Brauerei und das Freistädter Bier zu einem CO₂-neutral gebrauten Bier zu machen. „Deshalb verzichten wir zum Beispiel komplett auf Dosen oder PET-Flaschen. 98 Prozent unserer Biere werden in Mehrwegflaschen abgefüllt, die einen 60-fachen Umlauf durchlaufen.“

Weitere Maßnahmen wie der Einsatz energiesparender LED-Beleuchtung, einer Wärmerückgewinnung sowie von Dachträgern aus Holz mit 45 Metern Spannweite im neuen Logistikzentrum tragen dazu bei, den ökologischen Fußabdruck klein zu halten. In der Brauereitechnik konnte durch Modernisierung der Energieverbrauch bereits um 50 Prozent reduziert werden. Schon bald soll die Belieferung der Gastronomie im Stadtgebiet mit einem Elektro-Lkw erfolgen. Sogar das bei der Gärung freigesetzte CO₂ wird eingefangen und gefiltert, um es in der Limonadenproduktion erneut verwenden zu können.

Investitionen rechnen sich

„Wir brauchen das Zusammenspiel aller gesellschaftlichen Gruppen, um unsere Klimaziele zu erreichen und unseren Kindern einen lebenswerten Planeten zu hinterlassen. Ich habe eine Riesenfreude, dass in Freistadt die Braucommune und die Linz AG hierzu schon einen sehr konkreten Plan umsetzen“, sagte Landesrat Kaineder beim Rundgang durch das neue Logistikzentrum. Die hierfür notwendigen Investitionen seien gut angelegt, versicherte Bernd Freisais, Geschäftsführer der Linz Energieservice GmbH: „Die jährlich erzielte und garantierte Einsparung an Energiekosten ist wesentlich höher als die Rückzahlungsrate.“



Ewald Pöschko, Geschäftsführer der Braucommune Freistadt.