Tag des Bieres: Privatbrauereien boomen

In Österreich steigt die Zahl der kleinen Brauereien: Rund ein Drittel des Bieres, das wir trinken, wird hierzulande von eigenständigen Unternehmen ohne ausländische Beteiligung gebraut. Der Verein Land schafft Leben klärt zum Internationalen Tag des Bieres am 1. August auf, was dahintersteckt.

Die österreichische Bierlandschaft ist zweigeteilt: Annähernd zwei Drittel des Bieres, das in Österreich getrunken wird, stammen von Brauereien, die Teil eines internationalen Konzerns sind. Rund ein Drittel stellen Brauereien in der Hand eigenständiger Unternehmen her. Deren Anzahl, aber auch die Biervielfalt insgesamt sowie die Nachfrage nach regionalen Spezialitäten und Kreativbieren ist in den vergangenen Jahren stark gestiegen. Heiße, trockene Sommer stellen alle Brauereien vor Herausforderungen: Für die erfolgreiche Bierproduktion aus österreichischen Rohstoffen sind Qualität und Erntemenge der Braugerste entscheidend.

31 große Brauereien, mehr als 300 kleine

Hannes Royer, Gründer von Land schafft Leben, berichtet: *„In unserer Bierlandschaft braut sich Erfreuliches zusammen: Obwohl kleine landwirtschaftliche Betriebe insgesamt immer weniger werden, nimmt die Anzahl derer, die Bier brauen, stetig zu. Ausbildungsmöglichkeiten wie der zertifizierte Biersommelier sind daran bestimmt nicht unbeteiligt. Unsere Brauerinnen und Brauer sind stolz auf die regionale Verankerung und kommunizieren über heimische Marken transparent, wo ihr Bier herkommt.“*

31 große Brauereien in Österreich füllten im Vorjahr jeweils mehr als 20.000 Hektoliter Bier ab. 1980 standen ihnen 18 kleine Brauereien mit geringeren Ausstoßmengen gegenüber, 2024 war deren Anzahl bereits auf 330 gewachsen. Dem Begriff „Privatbrauerei“ ordnen sich dabei auch einige bekannte österreichische Brauereien wie beispielsweise Frastanz, Hirt, Murau oder Stiegl zu, die keinem internationalen Konzern angehören. Die verwendeten Rohstoffe stammen da wie dort größtenteils aus der österreichischen Landwirtschaft. Wasser macht den Hauptbestandteil von Bier aus, dazu kommen Gerste, die zu Malz verarbeitet wird, Hopfen und Hefe.

Qualitätssicherung in Klimakrisenzeiten

Braugerste wird hierzulande als Sommer- und Wintergerste angebaut. Ihre Verwendbarkeit für den Brauprozess hängt unter anderem vom Protein- und Stärkegehalt des Getreides ab. Ist dieser zu hoch oder zu niedrig, kann die gleichbleibende Güte beim Bier nicht garantiert werden und die Gerste wird verfüttert. Heiße und trockene Sommer beeinträchtigen die Qualität der Sommergerste, die weniger als die Hälfte der verwendeten Braugerste ausmacht. Landwirtinnen und Landwirte setzen daher zunehmend auf neue Winterbraugerstensorten.

„Für den Großteil der Menschen in Österreich ist Bier ein wichtiges Kulturgut – kaum einer Biertrinkerin oder einem Biertrinker ist es egal, welche Marke auf dem Etikett steht. Statt beim Erhalt unserer Brauereikultur und Biervielfalt auf ‚Hopfen und Malz – Gott erhalt’s‘ zu hoffen, liegt es in der Hand von Bierfans ‚ihrer‘ Brauerei mit jedem Seiterl oder Krügerl einen Brauauftrag zu geben“, so **Hannes Royer**.

Österreichisches Bier wird nach den Vorgaben des österreichischen Lebensmittelbuches gebraut. Während das EU-Recht die Verwendung von Antioxidationsstoffen, Konservierungsstoffen und

Presseaussendung

Wien, 30. Juli 2025

Enzymen zulässt, kommt nach österreichischer Brautradition gebrautes Bier ohne diese Zusatzstoffe aus. Zuletzt lag die heimische Biererzeugung bei mehr als zehn Millionen Hektolitern jährlich. Damit konnte der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch von rund 103 Litern zu 107 Prozent aus eigener Erzeugung gedeckt werden.

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Rebecca Marchhart, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458

presse@landschafttleben.at

Bildmaterial

- Bild: Bier gilt für viele Österreicherinnen und Österreicher als wichtiges Kulturgut;
© Land schafft Leben
- Infografik: Große vs. kleine Brauereien © Land schafft Leben
- Infografik: Selbstversorgung © Land schafft Leben
- Infografik: Gerstenanbau © Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- www.landschafttleben.at/bier

Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumentscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschafttleben.at zugänglich. Seit 2021 bringt der Verein mit der Bildungsinitiative „Lebensmittelschwerpunkt“ Wissen zum Essen in Österreichs Schulen. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein *Land schafft Leben* für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält *Land schafft Leben* seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.