

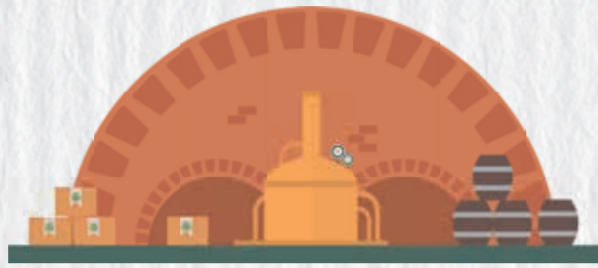
Die nachhaltige Welt von *Stiegl*



Unser **CO₂-Fußabdruck** ist einer der besten in der Bier-Branche. Für eine Halbe Stiegl liegt er bei nur 103 Gramm.



2017 haben wir mit den EGZ-Bauern ein **langjähriges Bodengesundheitsprojekt** aus der Taufe gehoben. Unser Ziel: Wir wollen bis 2022 den Humusgehalt im Boden erhöhen und die Stickstoffemissionen reduzieren. Mit Hilfe des Humusaufbaus wollen wir vermehrt CO₂ im Boden binden und die Bodenfruchtbarkeit erhöhen. Außerdem ist es Ziel die Artenvielfalt zu steigern.



Als erste Brauerei Österreichs verwenden wir seit September 2019 beim Stiegl-Goldbräu **Flaschen-Etiketten aus 100 % Recycling-Papier**. So wie das Papier sind auch die Druckfarben Cradle-to-Cradle (C2C) zertifiziert, enthalten keine bedenklichen Chemikalien und sind kompostierbar. Außerdem sparen wir durch den Einsatz von Altpapierfasern bei der Papierproduktion rd. 50 % des Wassers ein.



Unser **Mehrweganteil in Österreich** (Fässer und Flaschen) liegt bei **76 %**. Ein überaus beachtlicher Wert im nationalen Vergleich (Branchendurchschnitt 68 %).



Und weil **Arbeitszeit auch Lebenszeit** ist, kümmern wir uns um das geistige und körperliche Wohl unserer StieglerInnen. In unseren eigenen Bewegungsräumen bieten wir Fitnesskurse wie u.a. Yoga und Rückentrainingseinheiten an. Im Ruheraum können sich unsere MitarbeiterInnen zurückziehen und Kraft schöpfen. Im Rahmen eigener Gesundheitstage und bei Regenerationsworkshops können sie zudem mehr über Körper, Geist und Seele lernen.



Neben der Sonne arbeiten wir auch mit der **Kraft des Wassers**. In unserem eigenen kleinen Wasserkraftwerk am Salzburger Almkanal erzeugen wir einen Teil unseres Stroms selbst.



Für unsere eigenen E-PKW und für unsere Brauwelt- und Gut Wildshut-Besucher gibt es kostenlose **E-Tankstellen**. Damit wir Ressourcen schonen, bekommen unsere StieglerInnen regelmäßige **Spritspartrainings**.



Wir setzen auf langsame Gärung und schonende Reifung statt auf schnelle Brauverfahren. Deshalb tragen wir seit 2013 als eine von nur vier Brauereien in Österreich das **Slow Brewing-Gütesiegel**, eines der härtesten Qualitätssiegel am internationalen Biermarkt.



Wir sind Partner von **Slow Food Salzburg**, denn die europaweite Slow Food-Bewegung steht für eine verantwortungsvolle Landwirtschaft, für eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.



Wir „stehen“ auf rot-weiß-rot, darum beziehen wir mehr als 80 % unserer Waren und Leistungen aus Österreich. Damit bleibt die **Wertschöpfung im Land** und wir sichern den Wirtschaftsstandort Österreich!



Für uns beginnt Bierbrauen schon im Boden, daher sind wir die Ersten, die mit **nachhaltiger Braugerste** brauen. Wir beziehen mehr als die Hälfte unserer gesamten Braugerste direkt von unseren 300 Bauern der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf (EGZ). Diese bauen ihre Gerste nachhaltig an.



Rund um unsere Brauerei in Salzburg liefern wir unser Bier noch mit unseren **Tigernoriker-Pferden** auf der Kutsche aus. Und weil uns wichtig ist, Tradition und Moderne miteinander zu verbinden, sind wir auch die erste Brauerei, die ihr Bier per **E-LKW** ausfährt.



Die **Stiegl-Bierkiste** besteht zu **75 % aus dem Regranulat** ihrer „Vorgängerinnen“. Bis jetzt konnten wir bereits 450.000 Stiegl-Kisten auswechseln und rund 720 Tonnen Kunststoff einsparen. Bis 2024 sollen mehr als 1 Million unserer Stiegl-Kisten ausgetauscht werden. Und: Unsere Bierdeckelhalter in der Gastronomie sind sogar zu 100 % aus Regranulat.



Auf unserem Gut Wildshut – dem 1. Biergut der Welt – nehmen wir alle Schritte des Bierbrauens wieder selbst in die Hand. Wir kümmern uns um den Boden und forschen, wie wir ihn fruchtbarer machen können. Wir bauen in Vergessenheit geratene Urgetreidesorten an. Wir vermälzen dieses Getreide vor Ort selbst und brauen daraus charakterstarke Biere.