Vielfalt

DER STIEGL-NACHHALTIGKEITSBERICHT 2024

Zum Wohl von uns allen

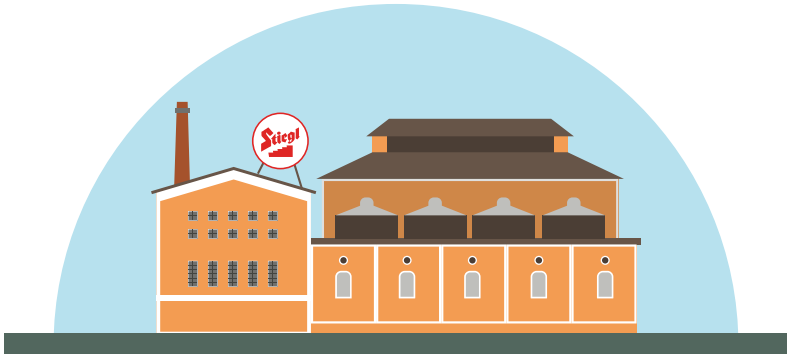
03 **Vorwort**

04 **Unternehmensführung & Berichtslegung**
Wie wir seit Generationen verantwortungsvoll wirtschaften

12 **Umwelt**
Wie wir dem Klimawandel positiv begegnen
Wie wir biologische Vielfalt & Ökosysteme fördern
Wie wir Ressourcen schonen & Kreislaufwirtschaft leben

28 **Soziales**
Was wir für unsere Mitarbeiter:innen tun
Wie wir Menschen zusammenbringen

Datenanhang
https://www.stiegl.at/wp-content/uploads/2025/09/NH-Bericht_Datenhang_ev.pdf



Liebe Leserin, lieber Leser!

Österreichs Gesellschaft und Wirtschaft befinden sich an einem Wendepunkt. Diese Entwicklung ist geprägt von globalen Veränderungen, technischen Umbrüchen und gesellschaftlichem Wandel. Um die Zukunft positiv zu gestalten, braucht es eine innere Haltung, die von Freude, Wertschätzung und Mut getragen ist. Zu diesem Mindset gehört auch, Risiken einzugehen, Neues zu wagen und Scheitern als Teil des Fortschritts zu akzeptieren.

Wir bei Stiegl leben, arbeiten und wirtschaften seit Generationen auf diese Weise. Unser Handeln ist getragen von der Freude am Tun, der Lust am Experimentieren, dem Entwickeln innovativer Lösungen und der Anpassung an veränderte Bedingungen. Nachhaltiges Wirtschaften hat sich bei uns über Jahrhunderte hinweg etabliert. Seit mehr als 530 Jahren wird bei uns Bier gebraut, seit mehr als 130 Jahren ist unsere Familie für die Geschicke der Brauerei verantwortlich. Wie sich die größte Privatbrauerei Österreichs historisch entwickelt hat, auf welche Weise wir tagtäglich unserer Verantwortung begegnen und warum wir Jahr für Jahr freiwillig einen Nachhaltigkeitsbericht vorlegen, lesen Sie ab Seite 5.

Als Brauerei sind wir auf eine intakte Natur angewiesen, um hochwertige Rohstoffe zu erhalten und zu verarbeiten. Somit gehört es zu unseren täglichen Aufgaben, uns aktiv mit dem Klimawandel und seinen Folgen zu befassen. Wir begegnen den veränderten Klima- und Umweltbedingungen positiv und proaktiv, indem wir Möglichkeiten prüfen, um den Brauprozess nachhaltiger zu gestalten, eine klimafreundliche Mobilitätsstrategie verfolgen und umweltfreundliche Mehrwegflaschen befüllen. Wie wir dadurch Ressourcen und Emissionen einsparen und zugleich zur regionalen Wertschöpfung beitragen, erfahren Sie ab Seite 13.

Gute Böden sind die Grundlage dafür, dass gesunde Pflanzen wachsen können. Deshalb widmen wir uns intensiv der Frage, was die Böden für den Anbau hochwertiger Rohstoffe noch robuster machen kann (Seite 24f.). Zugleich bemühen wir uns um eine aktive Kreislaufwirtschaft, um Ressourcen und Materialeinsatz möglichst gering zu halten und die Umwelt zu schonen. In diesem Bericht zeigen wir auch (Seite 26f.), wie wir beispielsweise Reststoffe aus dem Brauprozess sinnvoll wiederverwerten, auf Kaskadennutzung setzen und mit Recycling und Upcycling experimentieren.

Um umsichtig und verträglich zu wirtschaften, spielt neben der ökologischen auch die soziale Komponente eine zentrale Rolle. Wir bieten nicht nur ein attraktives Arbeitsumfeld mit vielen Entwicklungspotenzialen (ab Seite 29), sondern engagieren uns auch in unserem direkten Umfeld für gemeinsame Erlebnisse, die Lebensfreude stiften und die Menschen verbinden – etwa durch Brauchtumsveranstaltungen oder Sportfeste.

Wir laden Sie ein, gemeinsam zuversichtlich in die Zukunft zu blicken und die eigene Gestaltungskraft zu entfalten!

Herzlichst – und mit den
besten Wünschen

Familie Kiener
Stiegl-Eigentümer

Wie wir seit Generationen verantwortungsvoll wirtschaften

Nachhaltig gewachsen seit 1492

Als Christoph Kolumbus im Jahr 1492 Kurs auf die neue Welt nahm und Amerika entdeckte, wurde in Salzburg bereits Bier gebraut. In einem Dokument von 1492 taucht erstmals der Name „Haus Bey der Stiegen“ auf – das Geburtsdatum der Stieglbrauerei. Der Name stammt von der steilen Stiege, über die das Wasser aus dem Salzburger Almkanal ins damalige Brauhaus transportiert wurde. Heute ist Stiegl weit mehr als eine traditionsreiche Brauerei: Das Familienunternehmen ist ein Symbol für gelebte Bierkultur, handwerkliche Qualität und verantwortungsvolles Wirtschaften.

Seit mehr als 530 Jahren wird bei Stiegl mit Leidenschaft gebraut – und seit über 130 Jahren ist die Brauerei im Besitz der Familie Kiener. Was einst als kleine regionale Braustätte begann, entwickelte sich unter der Leitung von Dr. Heinrich Dieter Kiener III. und seiner Frau Alessandra zu Österreichs führender Privatbrauerei. Rund 750 Mitarbeitende tragen heute mit ihrem Know-how und ihrer Begeisterung zum Erfolg des Unternehmens bei – lokal verwurzelt und international gefragt.

Verantwortung für die Zukunft

Bei Stiegl denkt man in Generationen – und handelt entsprechend. Der Anspruch, nachhaltig zu wirtschaften, zieht sich durch alle Bereiche der Brauerei. Denn Bierbrauen ist untrennbar mit der Natur verbunden: Wasser, Getreide, Hopfen und Hefe sind Naturprodukte – ihre Qualität hängt direkt von einem gesunden Ökosystem ab.

Mit dem Stiegl-Gut Wildshut hat die Eigentümerfamilie ein einzigartiges Projekt ins Leben gerufen. Wildshut ist Impulsgeber für ein neues Bewusstsein – und inspiriert zu einem regenerativen Wirtschaften in natürlichen Kreisläufen. Hier betreibt man biologische Landwirtschaft, kultiviert alte Getreidesorten, mälzt selbst und braut in einer Bio-Vollholzbrauerei. Im Zentrum stehen die Idee der Kreislaufwirtschaft sowie das Streben, den Wert von Lebensmitteln spür- und erlebbar zu machen.

Bekenntnis zum Slow Brewing

Bei Stiegl zählt nicht die Masse, sondern die Klasse. Nach dem Motto „Qualität vor Quantität“ entstehen die Bierspezialitäten aus Salzburg – gebraut mit Sorgfalt, Zeit und modernster Technik. Dass das kein leeres Versprechen ist, zeigt das „Slow Brewing“-Siegel: Es steht für höchste Qualität, Transparenz und Nachhaltigkeit – und gilt als strengstes Gütesiegel der internationalen Brauwelt.

Unabhängig – regional – selbstbestimmt

Stiegl steht für Unabhängigkeit – und das nicht nur auf dem Papier. Als Gründungsmitglied der „Unabhängigen Privatbrauereien Österreichs“ setzt das Unternehmen ein klares Zeichen für Unabhängigkeit, Vielfalt und Individualität.

Das Herkunftssiegel „Österreichische Privatbrauerei – 100 % unabhängig“ macht dieses Bekenntnis auch auf den Flaschen sichtbar.

In der Stieglbrauerei zu Salzburg werden seit 530 Jahren Bierspezialitäten gebraut.

Wie wir organisiert sind

Die 2025 neu zusammengesetzte Geschäftsführung mit der Eigentümerfamilie (v. l.): Herbert Bauer, Christian Pöpperl, Alessandra Kiener, Erwin Huber und Heinrich Dieter Kiener.

Die Stieglbrauerei zu Salzburg veröffentlicht sei 1990 jährlich auf freiwilliger Basis einen Bericht. Zentrale Planungs- und Anlaufstelle des Nachhaltigkeitsmanagements ist die Stabstelle Kreislaufwirtschaft, die direkt an die Geschäftsführung berichtet. Darüber hinaus gibt es seit 2018 ein eigenes Ressourceneffizienz-Team, das sich aus Vertreter:innen unterschiedlicher Bereiche zusammensetzt und aktuelle Nachhaltigkeitsprojekte bereichsübergreifend plant und umsetzt.

Der vorliegende Nachhaltigkeitsbericht umfasst die zentralen Bereiche des Stiegl Brau- und Getränkegeschäfts und beleuchtet deren Aktivitäten im Hinblick auf ökologische, soziale und wirtschaftliche Verantwortung. Er bezieht sich im Konkreten auf zwei Unternehmen: die Stieglbrauerei zu Salzburg GmbH – einschließlich der Stiegl-Brauwelt – sowie die Stiegl Getränke und Service GmbH & Co. KG (GSG) mit ihren Niederlassungen sowie dem Getränke-Abholmarkt.

Die Stieglbrauerei verantwortet die Produktion von Bier und alkoholfreien Getränken. Im Fokus des Berichts steht dabei die nachhaltige Gestaltung unserer Wertschöpfungskette – von der Auswahl der Rohstoffe über den Brauprozess bis hin zur Verpackung und Abfüllung. Darüber hinaus werden Maßnahmen zur Qualitätssicherung, Innovationsprojekte sowie Umwelt- und Energiekennzahlen umfassend dargestellt.

Die GSG bildet den Vertriebs- und Servicebereich ab. Dieser umfasst die Vermarktung der Stiegl-Produkte ebenso wie den Handel mit weiteren Getränken, die Betreuung der Gastronomiepartner sowie die Bereitstellung und Wartung von Schanktechnik und Festinventar. Der Nachhaltigkeitsbericht legt hier ein besonderes Augenmerk auf effiziente Logistiklösungen, Mehrweg- und Rücknahmesysteme, nachhaltige Kundenbeziehungen sowie interne Maßnahmen zur Steigerung der Servicequalität und Ressourcenschonung.

Ergänzend werden die Aktivitäten am Stiegl-Gut Wildshut behandelt, das unter anderem Hotellerie, Gastronomie, eine eigene Brauerei sowie eine eigene Mälzerei umfasst. Hier stehen vor allem Land- und Kreislaufwirtschaft, biologische Vielfalt und der verantwortungsvolle Umgang mit regionalen Ressourcen im Vordergrund, beispielsweise durch den Anbau und die Verarbeitung seltener Urgetreidesorten.

Mit dem Wildshut-Campus wurde zudem ein lebendiger Raum für Lernen, Austausch und ganzheitliche Bildung für Körper, Geist und Seele geschaffen.

Brau- und Getränkegeschäft

Stieglbrauerei zu Salzburg GmbH | **Getränke und Service GmbH & Co. KG** | **Stiegl-Gut Wildshut GmbH**

Was uns wichtig ist - unser Purpose

Wir lieben das Leben – und bringen Menschen zusammen. Unser gemeinsames Bestreben ist es, intakte Ökosysteme und gesunde Böden für verantwortungsvollen Genuss und Lebensfreude zu gestalten. Wir sind Impulsgeber für ein neues Bewusstsein und inspirieren zu einem regenerativen Wirtschaften in Kreisläufen.

Herbert Bauer
Geschäftsführer Brauerei- und Getränkegeschäft

Wasser oder Worte: Was muss zuerst fließen, wenn's um Nachhaltigkeit geht?
Taten! Bei Stiegl geht es nicht um Lippenbekenntnisse, sondern darum, einen positiven Unterschied zu machen. Daher reicht unsere Nachhaltigkeitsstrategie über die klassischen Bereiche hinaus, hin zu geschlossenen Kreisläufen – ganz nach dem Motto „Vom Boden ins Glas".

Wie definieren Sie Verantwortung – über das Produkt hinaus?
Verantwortung endet für uns nicht beim Produkt. Als traditionsreiches Familienunternehmen sehen wir uns auch in der Pflicht, gesellschaftlich einen Beitrag zu leisten – als verlässlicher Arbeitgeber in der Region, als prägender Teil unseres lokalen Umfelds und als größte Privatbrauerei Österreichs auch auf nationaler Ebene.

Welche Werte aus Ihrer Kindheit leben in Ihren unternehmerischen Entscheidungen weiter?
Zusammenhalt, Offenheit, Ehrlichkeit und der Wunsch, etwas zu gestalten bzw. aufzubauen.

Christian Pöpperl
Geschäftsführer
Brautechnik und Chefbraumeister

Was wiegt schwerer: CO_2-Bilanz oder Bierkultur?
Als Braumeister gilt meine Leidenschaft der Bierkultur. Wir möchten mit unserer Braukunst und Biervielfalt einen bedeutenden Beitrag zur Bierkultur leisten.

Wenn Sie eine Sache im Brauprozess mit einem Fingerschnippen nachhaltiger gestalten könnten, was wäre es?
Das wäre ganz eindeutig die Würzekochung im Sudhaus. Bei der Bierbereitung werden 25 bis 35 % der Wärmeenergie allein beim Würzekochen eingesetzt. Durch Energierückgewinnung in unserem modernen Sudhaus können wir den Bedarf an Ressourcen stark reduzieren und somit Energie sparen.

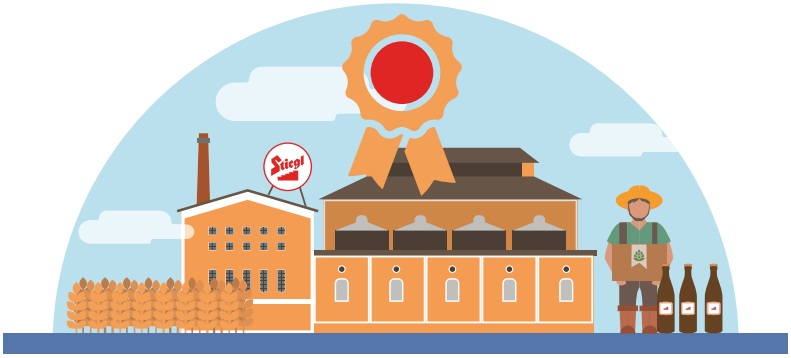
Was bedeutet für Sie, nachhaltig zu leben (abseits von Hopfen und Malz)?
Ich achte darauf, wenig Fleisch zu essen und kaufe sehr häufig Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau. Mein Haus beheize ich schon seit über zehn Jahren mit Pellets aus der Region. Ich trenne konsequent Müll und unterstütze, so gut es geht, die die Wertstoffkreisläufe.

Erwin Huber
Geschäftsführer
Finanzen

Muss sich Nachhaltigkeit immer rechnen?
Kurzfristig nicht zwingend, langfristig auf jeden Fall. Nachhaltiges Wirtschaften sichert unsere Zukunftsfähigkeit. Wenn wir Ressourcen im Kreislauf halten, schaffen wir Stabilität – ökologisch und wirtschaftlich. Die Linearwirtschaft hingegen ist ein Auslaufmodell.

Grünes Gewissen oder grünes Etikett – was zählt für Sie mehr?
Ehrlichkeit und Authentizität sind für mich zentrale Werte, privat wie beruflich. Greenwashing ist für mich ein No-Go. Stattdessen gilt: Wir arbeiten ernsthaft an unserer Nachhaltigkeitsagenda und kommunizieren das transparent. Auch in der Finanzwelt ist Nachhaltigkeit längst ein fester Bestandteil.

Wie beeinflussen junge Kolleg:innen oder Ihre Kinder Ihren Blick auf Nachhaltigkeit?
Ich erlebe oft, dass meine Kinder einen ganz selbstverständlichen Nachhaltigkeitsanspruch haben. Das inspiriert mich und veranlasst mich immer wieder dazu, meine eigenen Perspektiven zu hinterfragen.



Was uns auszeichnet

Partnerschaften

Unabhängige Privatbrauereien Österreichs
Als Gründungsmitglied bekennen wir uns zu wirtschaftlicher Unabhängigkeit und grenzen uns klar von internationalen Großkonzernen ab. Das zeigen wir auch auf unseren Produkten mit dem Herkunftssiegel „Österreichische Privatbrauerei – 100 % unabhängig".

DIE FREIEN BRAUER
Stiegl engagiert sich bei den FREIEN BRAUERN, einem Verbund führender unabhängiger Familienbrauereien.

FOODNET
Wir sind Gründungsmitglied von FOODNET, dem Salzburger Netzwerk für Lebensmittelqualität.

Klimabündnis Österreich
Mit dem Beitritt zum Klimabündnis Osterreich setzen Stiegl (2008) und das Stiegl-Gut Wildshut (2023) einen wichtigen Schritt in Richtung einer CO_2-verminderten Öko-Bilanz.

Salzburg 2050
Seit 2012 sind wir Partner von „Salzburg 2050" und helfen mit, dass Salzburg seine Klimaziele erreichen kann. 2023 haben wir diese Partnerschaft um weitere zwei Jahre verlängert.

Slow Food Salzburg
Bei Slow Food steht das bewusste Genießen natürlicher und nachhaltiger Produkte aus der Region im Zentrum, daher sind wir seit der ersten Stunde Partner.

Preise 2024

DLG – Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
9 Goldmedaillen

Austrian Beer Challenge
1. Platz beim „Beer Tasting Community Award"

European Beer Star
3 Silbermedaillen

Finest Beer Selection
7 Biere prämiert und in die Selection aufgenommen

World Beer Award
7 Goldmedaillen, 5 Silbermedaillen und 2 Bronzemedaillen

Falstaff Bier Trophy
1 Goldmedaille, 6 Silbermedaillen, 1 Bronzemedaille

Bio-Produkt des Jahres
Stiegl-Kreativ Hausbier ALMRAUSCH

World Spirits Award
Doppelgoldmedaille und Silbermedaille

Destillata
Goldmedaille

Zertifikate & Gütesiegel

Zertifizierte Spitzenqualität – Slow Brewing

demeter

pastus+

IFS Food

AOECS Association of European Coeliac Societies

BIO nach EG-Öko-Verordnung

Wir sind Klimabündnis

Woran sich dieser Bericht orientiert

Wir leben in wirtschaftlich, politisch und gesellschaftlich dynamischen Zeiten. Die jüngsten globalen Ereignisse beeinflussen auch die Nachhaltigkeitsberichterstattung von Unternehmen. Die EU hat im April 2025 mit der Einführung der „Stop-the-Clock"-Richtlinie die Umsetzung der CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive) auf 2027 verschoben, um Unternehmen eine bessere Vorbereitung zu ermöglichen. Für Stiegl bedeuten die Änderungen, dass aktuell noch keine gesetzlich vorgeschriebene Berichtspflicht für Nachhaltigkeit gegeben ist, wir berichten aber freiwillig.

Nachhaltig aus Überzeugung

Für uns ist ein Verzicht auf die Berichterstattung jedoch keine Option: Wir handeln aus Überzeugung nachhaltig und haben uns bewusst entschieden, weiterhin einen umfassenden Nachhaltigkeitsbericht zu erstellen. Unser Ziel ist es, die Öffentlichkeit über die ökologischen, sozialen und ökonomischen Auswirkungen unseres Handelns zu informieren. Diese Verantwortung besteht weiterhin, auch wenn die gesetzliche Pflicht vorerst ausgesetzt wurde. In unserem Bericht orientieren wir uns hinsichtlich Aufbau und Inhalt an den ESRS (European Sustainability Reporting Standards), die für uns als maßgeblicher, fachlicher Rahmen dienen. Vereinfachungen, welche die EU-Kommission an ESRS-Anforderungen vorsieht, beobachten und berücksichtigen wir.

Transparenz schafft Vertrauen

Warum orientieren wir uns freiwillig an den ESR-Standards? Weil wir überzeugt sind, dass Transparenz Vertrauen schafft. Mit dem Fortführen der Berichterstattung setzen wir ein Zeichen für unser Engagement und bleiben unserer Unternehmensphilosophie treu. Diese hat Nachhaltigkeit in der DNA verankert.
Nachhaltigkeit verstehen wir auch im Sinne des Gemeinwohls: Unser Handeln soll nicht nur wirtschaftlichen Erfolg bringen, sondern auch einen positiven Beitrag für Gesellschaft und Umwelt leisten. Mit nachhaltigen Praktiken möchten wir ein Vorbild sein und andere Unternehmen zur Verantwortung ermutigen. Wir wollen offen kommunizieren, was mit vergangenen Projekten erreicht wurde, wie sich unsere Nachhaltigkeitsbemühungen entwickelt haben und welche Fortschritte wir gemacht haben. Dabei präsentieren wir sowohl Erfolge als auch Lernprozesse und Herausforderungen. Und: Uns ist es ein Anliegen, unsere langfristigen Visionen und Strategien sichtbar zu machen. Unser Engagement für die Nachhaltigkeitsberichterstattung steht im Einklang mit dem europäischen Green Deal und den österreichischen Klimazielen. Die EU strebt bis 2050 Klimaneutralität an, Österreich möchte dieses Ziel bereits bis 2040 erreichen. Diese Ziele motivieren uns, unsere Strategien kontinuierlich zu verbessern und aktiv zum Klimaschutz beizutragen.

Der Kern der Berichterstattung

Die ESR-Standards, an denen wir uns freiwillig orientieren, sind zentral von der Wesentlichkeitsanalyse geprägt. Dieser kontinuierliche Prozess dient dazu, die wichtigsten Nachhaltigkeitsthemen unseres Unternehmens zu identifizieren und zu bewerten. Die Analyse bildet die Grund- lage dafür, die Auswirkungen unserer unternehmerischen Aktivitäten in den Bereichen Ökologie, Soziales und Governance darzustellen sowie Chancen und Risiken zu erkennen. Seit dem vergangenen Jahr arbeiten wir mit dem Konzept der doppelten Wesentlichkeit. Diese Herangehensweise macht die Analyse komplexer, führt jedoch zu noch aussagekräftigeren Ergebnissen. Doppelt bedeutet in diesem Zusammenhang, dass Nachhaltigkeitsthemen auf zwei Arten beurteilt werden: zum einen, welche Auswirkungen unsere Tätigkeiten auf diese Themen haben (Inside-Out), und zum anderen, wie diese Themen unser Unternehmen beeinflussen (Outside-In). Das Prinzip der doppelten Wesentlichkeit soll verdeutlichen, dass ein Unternehmen nicht nur Verursacher von Umwelt- und Sozialproblemen sein, sondern auch selbst von deren Folgen betroffen sein kann.

Outside-In-Ansatz:
Chancen & Risiken für das Unternehmen

Inside-Out-Ansatz:
Auswirkungen der unternehmerischen Tätigkeit auf Umwelt, Gesellschaft und Unternehmensführung

Unsere wesentlichen Themen

Im Rahmen unserer Wesentlichkeitsanalyse bei Stiegl wurden gemäß dem Prinzip der doppelten Wesentlichkeit alle Nachhaltigkeitsthemen aufgenommen, die wir beeinflussen können und die auf uns einwirken. Zudem haben wir diese Themen in Gesprächen mit relevanten Stakeholdern gespiegelt und anhand der ESRS-Kriterien bewertet, um sie bei Bedarf zu ergänzen oder anzupassen. Dabei haben wir die Bedeutung der Themen, die Wahrscheinlichkeit ihres Eintretens sowie die Unabänderlichkeit ihrer negativen Auswirkungen berücksichtigt. Die wesentlichen Themen, wie beispielsweise Ressourcennutzung, Kreislaufwirtschaft oder Klimawandel, werden im Nachhaltigkeitsbericht mit exemplarischen Maßnahmen und Kennzahlen dargestellt. Diese Art der Berichterstattung ist sehr umfangreich. Uns in diesem Sinne gemeinsam auf den Weg zu machen, hilft uns, große Handlungsfelder und Potenziale im Bereich der Nachhaltigkeit zu erkennen und eine widerstandsfähige, wirtschaftliche Entwicklung zu erzielen.

Unsere wesentlichen Themen und Ziele

Unternehmensführung

Unternehmensführung

Als Familienunternehmen setzen wir auf langfristige Partnerschaften und regionale Beschaffung, um nachhaltige Ökosysteme zu fördern und Impulsgeber für neues Wirtschaften zu sein. Wir pflegen persönliche Beziehungen, die durch Verlässlichkeit und Handschlagqualität geprägt sind. Unser Denken über Generationen hinweg stellt den Menschen in den Mittelpunkt und fördert ethisches Handeln. So sichern wir eine zukunftsorientierte und wertebasierte Unternehmensführung.

Umwelt

Klimawandel

Wir möchten bis 2035 den CO_2-Ausstoß in Scope* 1 und 2 um zwei Drittel und in Scope 3 um 20 % verringern und gleichzeitig die Mehrwegquote erhöhen.

Biologische Vielfalt und Ökosysteme

Wir möchten als Impulsgeber bis 2030 unseren Einfluss auf die Biodiversität verbessern, indem nachhaltige Anbaumethoden für Rohstoffe unterstützt werden. Gleichzeitig setzen wir uns für die Wiederherstellung und Pflege von natürlichen Lebensräumen rund um die Brauerei und unser Stiegl-Gut Wildshut ein und treiben in Partnerschaften und mit unseren Netzwerken Projekte zur Förderung der regionalen Flora und Fauna voran.

Ressourcennutzung und Kreislaufwirtschaft

Wir möchten weiterhin den Fokus auf Kreislaufwirtschaft legen und die Reststoffe aus der Brauerei ökologisch und ökonomisch nachhaltig verwerten.

* Das GHG Protocol (WRI/WBCSD) ist ein internationaler Standard zur Messung von Treibhausgasemissionen, unterteilt in 3 Kategorien: Scope 1 (direkte Emissionen klimaschädlicher Gase im eigenen Betrieb), Scope 2 (indirekte Emissionen klimaschädlicher Gase, eingekaufter Strom, Wärme oder Kälte), Scope 3 (indirekte Emissionen klimaschädlicher Gase in der vor- und nachgelagerten Wertschöpfungskette).

Soziales

Arbeitskräfte des Unternehmens

Unser Ziel ist es, ein modernes, attraktives und verbindendes Arbeitsumfeld zu schaffen, das Menschen, Kulturen und Generationen vereint. Durch eine weltoffene und werteorientierte Führung fördern wir loyale, motivierte und ambitionierte Mitarbeitende und unterstützen deren Entwicklung.

Verbraucher und Endnutzer

Stiegl produziert nach bestmöglichen Nachhaltigkeitskriterien und bringt Menschen zusammen. Mit unseren Produkten und Dienstleistungen in höchster Qualität erfüllen wir Bedürfnisse und begeistern unsere Kund:innen und Konsument:innen.

Im Dialog mit Stakeholdern

Der regelmäßige Austausch mit den Stakeholdern gibt uns einerseits relevantes Feedback zu unseren Handlungen und stellt andererseits auch eine wichtige Basis des Wesentlichkeitsprozesses dar. In den Interviews wurden wesentliche Nachhaltigkeitsthemen bewertet, diskutiert und ergänzt. Um möglichst viele unterschiedliche Perspektiven und Meinungen zu integrieren, wurden neben firmeninternen auch externe Personen ausgewählt. Dazu gehören Rohstofflieferant:innen genauso wie Gastronomiekund:innen oder der Verbraucherschutz.

Gernot Magrutsch, Geschäftsführer EGZ:
„In Zeiten zunehmender klimabedingter Ernteausfälle ist die Anpassung an veränderte Bedingungen von großer Bedeutung. Eine vielversprechende Strategie ist der Anbau von Sommergetreide im Herbst oder die Nutzung von Winterbraugerste. Stiegl gilt hier als Vorreiter. Das Engagement von Stiegl hat auch zur Umsetzung eines Bodengesundheitsprojekts geführt, bei dem durch eine veränderte Wirtschaftsweise die Bodengesundheit gefördert und der Düngereinsatz reduziert werden konnte."

Dr. Konrad Steiner, Biologe und wissenschaftlicher Berater von Stiegl
„Im Sinne von Artenvielfalt und Bodengesundheit wäre es wünschenswert, wenn die Wirtschaftsweise des Stiegl-Gut Wildshut mosaikartig auf die ganze Welt verteilt wäre. Nehmen wir als Beispiel die Nutzung der Brauereikieselgur. Der natürliche Reststoff aus der Bierfiltration trägt nachweislich zur Bodengesundheit bei. Er wird mit der Gülle vermengt und homogenisiert und durch die Ausbringung auf den Urgetreidefeldern wird der Kreislauf perfekt geschlossen."

Martin Sönmezay, Gastronom und Stiegl-Kunde
„Unser Betrieb, die Humboldt Stubn, ist zu 100 % Bio-zertifiziert und wir arbeiten mit Partner:innen zusammen, die unsere Philosophie mittragen. Stiegl ist Vorreiter in Sachen Qualität und Nachhaltigkeit und passt daher ideal zu uns."

Kerstin Vockner, Personalleiterin Stiegl
„Ein offener Dialog ist das Fundament unserer Unternehmenskultur. 2024 haben wir gezielt in Formate investiert, die Feedback fördern – vom strukturierten Onboarding über Arbeitsplatz-Evaluierungen bis hin zu Coachings und Mentorings."

Wie wir dem Klimawandel positiv begegnen

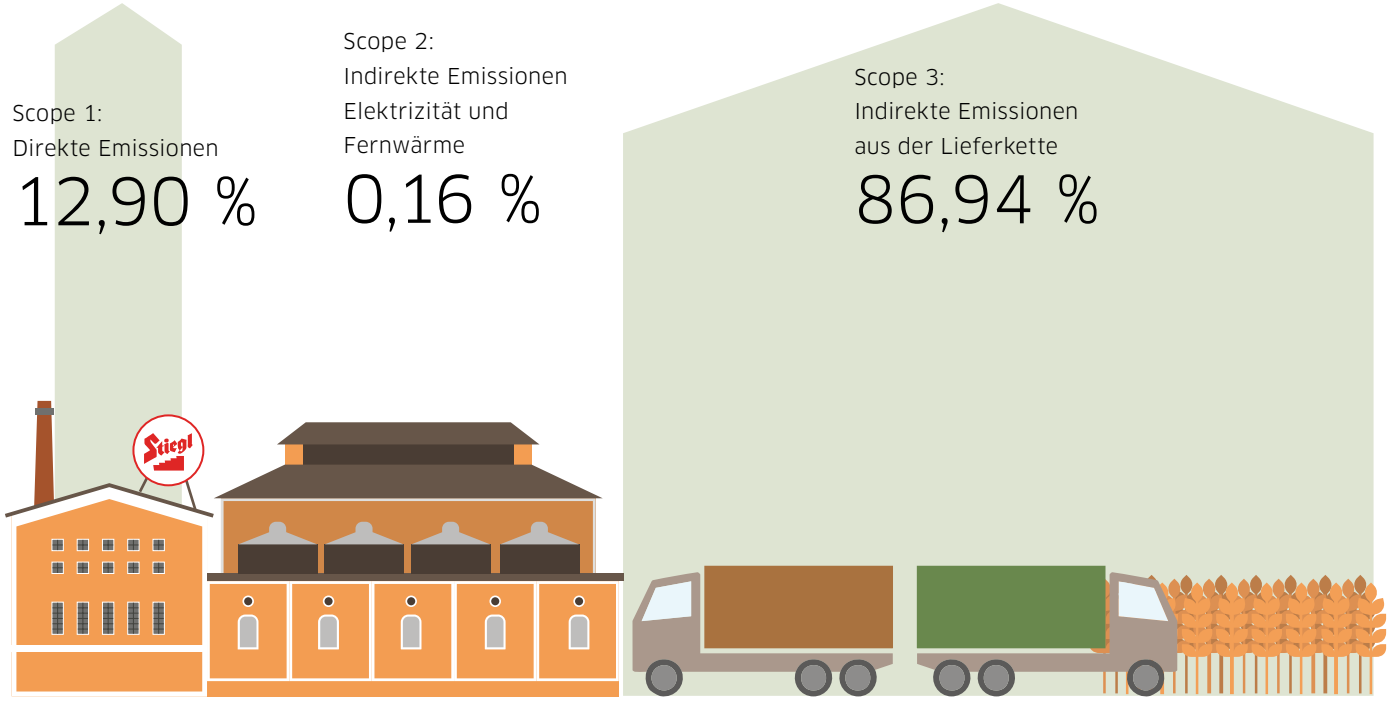
Wie wir biologische Vielfalt & Ökosysteme fördern

Wie wir Ressourcen schonen & Kreislaufwirtschaft leben

Braukunst mit Verantwortung

Das Brauen von Bier ist ein energieintensiver Prozess. Wir bei Stiegl sind uns unserer Verantwortung als Brauerei bewusst. Um wirksam zum Klimaschutz beizutragen, erfassen wir seit mehreren Jahren den CO_2-Fußabdruck unserer Biere. Diese Analysen haben es uns ermöglicht, insbesondere im Bereich Kreislaufwirtschaft gezielte Maßnahmen zu setzen und so Emissionen zu senken. Für das Jahr 2024 sind wir einen Schritt weiter gegangen: Erstmals haben wir nicht nur den produktbezogenen, sondern den unternehmensweiten CO_2-Fußabdruck – den sogenannten „Corporate Carbon Footprint" – berechnet. Grundlage dafür ist das international anerkannte „Greenhouse Gas Protocol". Diese umfassendere Methode berücksichtigt auch Emissionen aus vor- und nachgelagerten Bereichen der Wertschöpfungskette. Erfasst wurde der CO_2-Fußabdruck des gesamten Brau- und Getränkegeschäfts der Stieglbrauerei zu Salzburg GmbH sowie der Stiegl Getränke- und Service GmbH & Co. KG – inklusive aller Standorte und Niederlassungen.

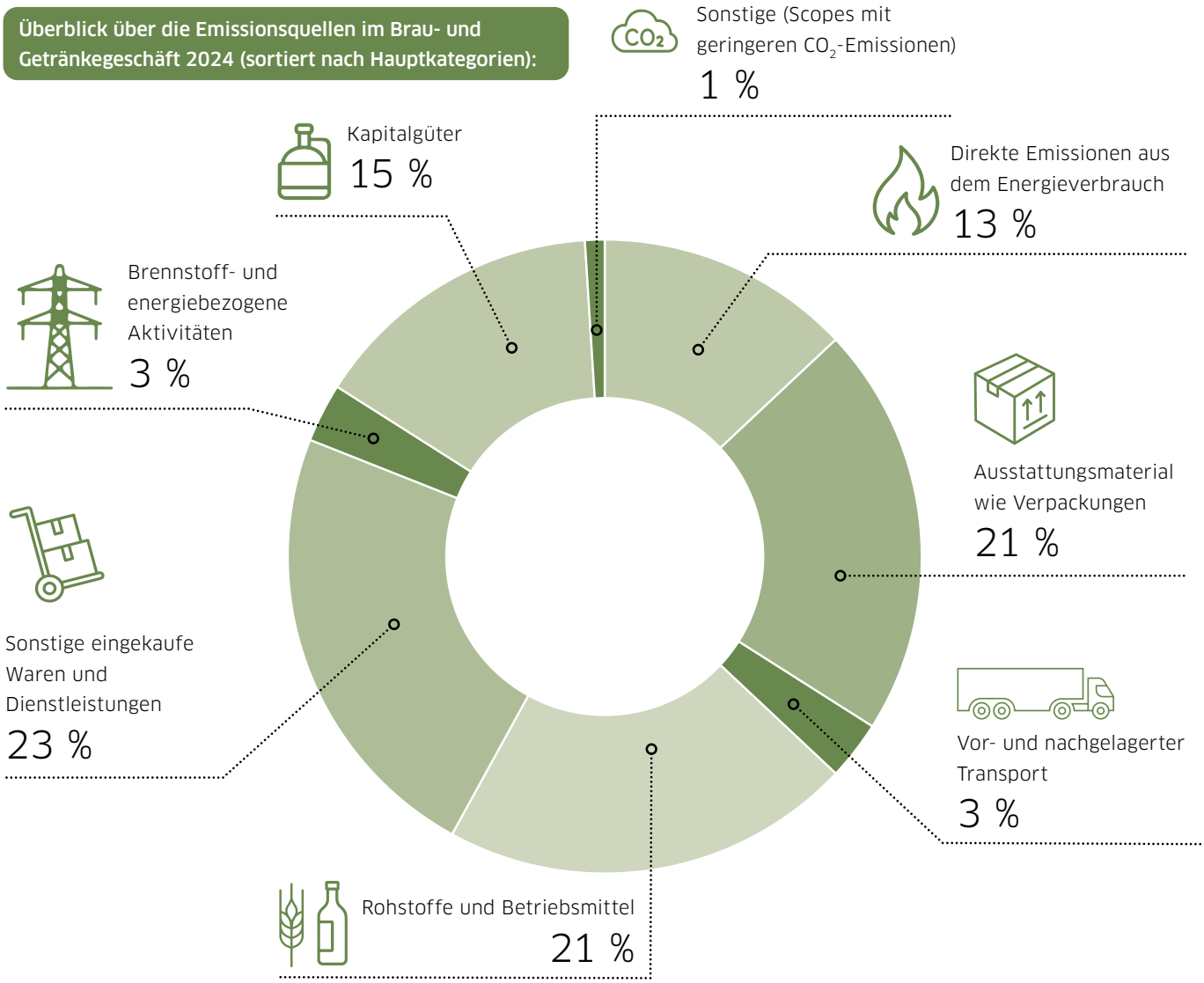
Unsere Klimabilanz im Überblick:



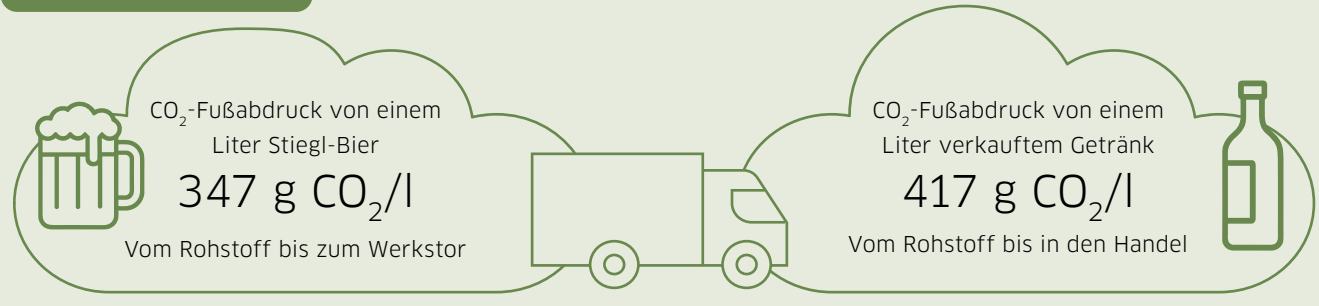
- 12,90 % unserer Emissionen zählen zu Scope 1 – also zu direkten Emissionen, die zum Beispiel bei der Verbrennung von Treibstoffen im Transport oder beim Einsatz von Gas im Brauprozess entstehen.
- Scope-2-Emissionen entstehen bei der Erzeugung zugekaufter Energie. Weil wir unseren Strom aus erneuerbaren Quellen beziehen und selbst regenerative Energie erzeugen, liegt der Anteil an CO_2-Emissionen bei nur 0,16 %.
- Mit einem Anteil von 86,94 % machen die Scope-3-Emissionen – also die Emissionen entlang unserer vor- und nachgelagerten Lieferkette – den größten Teil unseres CO_2-Fußabdrucks aus.

Insgesamt verursachte das Unternehmen im Jahr 2024 rund 50.000 Tonnen CO_2-Äquivalente. Etwa 70 % dieser Emissionen entstehen bei der Herstellung unserer Produkte, weitere 30 % entfallen auf unser Getränkegeschäft, also auf Vertrieb, Distribution und begleitende Services. Ein großer Teil der Emissionen entsteht bei der Produktion der Rohstoffe und Verpackungen, die wir für das Bierbrauen benötigen. Deshalb setzen wir auf Mehrwegsysteme, Recyclingmaterialien und regionale Lieferanten. Auch die Herstellung unserer Anlagen und Fahrzeuge trägt zum CO_2-Ausstoß bei. Unser Ziel ist es, die Emissionen entlang der gesamten Lieferkette Schritt für Schritt zu senken. Erreichen wollen wir das durch bewusste Materialentscheidungen, effiziente Prozesse und enge Partnerschaften.

Überblick über die Emissionsquellen im Brau- und Getränkegeschäft 2024 (sortiert nach Hauptkategorien):



Emissionen pro Liter Bier:



Strom aus Sonne und Wasser

Ein zentraler Baustein für einen nachhaltigeren Bierbrauprozess ist die verstärkte Nutzung erneuerbarer Energien: Wir betreiben auf unserem Brauereigelände in Salzburg-Maxglan eine Photovoltaik-Anlage mit einer Kollektor-Fläche von 1.000 m², die jährlich rund 400.000 kWh Sonnenstrom erzeugt. Damit tragen wir aktiv zum Klimaschutz bei. Ergänzend dazu läuft unser eigenes Wasserkraftwerk „Pulvermühle" am Almkanal im Salzburger Stadtteil Leopoldskron mit einer Leistung von 55 kW. Auf diese Weise werden jährlich etwa 450.000 kWh umweltfreundlicher Strom produziert. Auch an unseren Logistikstandorten Asten und Flachau produzieren wir um die 100.000 kWh Eigenstrom. Insgesamt stellen unsere brauereieigenen nachhaltigen Energiequellen über 900.000 kWh Strom pro Jahr bereit. Dieser Anteil an Eigenstromversorgung macht unsere Privatbrauerei unabhängiger von fossilen Energiequellen.

Innovative Kältetechnik

Neben der Energieerzeugung setzen wir für einen möglichst nachhaltigen Brauprozess auf die effiziente Nutzung der Ressourcen. Besonders im Bereich der Kältetechnik haben sich innovative Technologien bewährt: Bei der Bierkühlung im Gegenstromprinzip nutzen wir die Kälte, die bei der CO_2-Produktion entsteht, um die Kältesohlen der Gär- und Lagertanks zu kühlen. Dieser Ansatz spart jährlich etwa 130.000 kWh Energie ein. Darüber hinaus haben wir unsere Hallen- und Kellerbeleuchtungen auf moderne LED-Technik umgestellt, was eine zusätzliche Einsparung von rund 180.000 kWh pro Jahr bedeutet.

Einsparung von 1 Million kWh

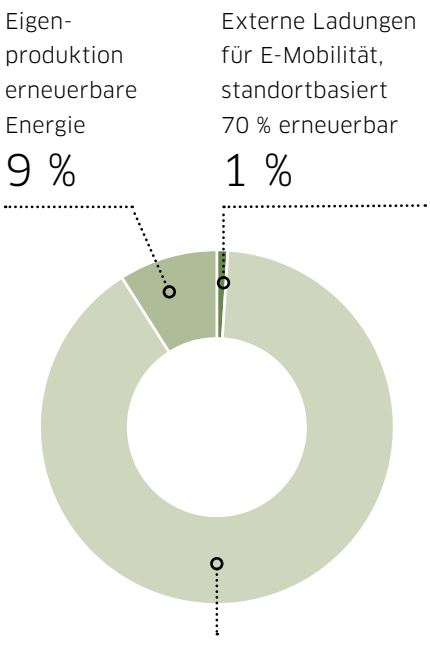
Diese vielfältigen Maßnahmen reduzieren den Zukauf von Energie um etwa 1 Million Kilowattstunden – das entspricht ungefähr dem Stromverbrauch von 400 Haushalten. Wir sind stolz darauf, auf diese Weise einen wesentlichen Beitrag zur Energiewende und zum Schutz unserer Umwelt zu leisten. Unser Ziel ist es, auch in Zukunft unsere Ressourcen effizient zu nutzen, den CO_2-Ausstoß zu minimieren und die etablierten nachhaltigen Produktionsprozesse kontinuierlich auszubauen.

Energie-Input in Kilowattstunden für das Brau- und Getränkegeschäft 2024:

Heizöl	239.772
Fernwärme	493.056
Kraftstoffe	638.734
Strom	10.506.482
Erdgas	19.368.401

Chefbraumeister Christian Pöpperl am Dach der Stieglbrauerei, das mit Sonnenkollektoren ausgestattet ist.

Stromverbrauch im Brau- und Getränkegeschäft 2024:



Klima- und traditionsbewusst unterwegs

Echte Pferdestärken, altbewährte Gleise und smarter Elektroantrieb, teilweise mittels Sonnenstrom: Wir bei Stiegl bewegen uns sorgfältig, bewusst und nachhaltig in Richtung Zukunft. Die Kombination aus traditioneller und innovativer Transportlogistik und Mitarbeitermobilität macht uns mehr und mehr autark und somit weniger abhängig von fossilen Brennstoffen. Unser umfangreiches nachhaltiges Mobilitätskonzept „Stiegl nachhaltig mobil“ gilt als vorbildlich im Bundesland Salzburg.. Es bringt seit dem Jahr 2018 Rohstoffe, Waren und Menschen umweltschonend ans Ziel. Somit verbinden wir aktive Kreislaufwirtschaft mit nachhaltiger Mobilität.

Umweltfreundlicher Transport: Die Gastronomiekund:innen im Umkreis der Brauerei werden traditionell mit der Bierkutsche beliefert.

Echte Pferdestärken

Als einzige Brauerei in Österreich hat Stiegl im täglichen Alltagsgeschäft bis heute Pferdekutschen für den Biertransport im Einsatz. Wir vertrauen seit mehr als 530 Jahren auf diese traditionelle Transportmethode. Mit den Kutschen beliefern wir unsere Salzburger Gastronomiekund:innen in den Stadtteilen rund um die Brauerei. Auch bei den traditionellen Salzburger Festlichkeiten wie Rupertikirtag, Dult oder Bauernherbst dürfen die historischen Bierkutschen mit den prächtigen Tigernorikern nicht fehlen. Die beiden Gespanne bestehen aus vier prachtvollen Rössern, die auf ihrer täglichen Tour rund zehn Kilometer zurücklegen. Untergebracht sind die Pferde in den Stiegl-Stallungen im historischen Teil der Brauerei – der Rochuskaserne. Aktuell liefern die vier Tigernoriker „Jocker“ und „Rubin“ sowie „Lenz“ und „Lord“ das Bier an die Gastronomiekund:innen rund um die Brauerei aus. Die Stiegl-Bierkutschen repräsentieren gelebte Tradition und stehen in der heutigen vollautomatisierten Zeit für den „Mut zur Langsamkeit“.

Anlieferung per Bahn

Der Rohstofftransport über die Schiene hat in der Stieglbrauerei ebenfalls Tradition. Vor mehr als 100 Jahren wurde dafür die Stieglbahn in Betrieb genommen. Diese führt über eine 3,5 Kilometer lange Strecke ausgehend vom Salzburger Güterbahnhof in Lehen bis direkt zum Sudhaus der Brauerei. Jährlich werden per Bahn rund 8.000 Tonnen angeliefert. Durch die Rohstoffanlieferung auf Schiene sparen wir knapp 350 LKW-Fahrten ein und entlasten damit auch den Salzburger Stadtverkehr.

Smarter E-Antrieb

Unser Ziel ist es, unseren Fuhrpark schrittweise auf emissionsfreie Fahrzeuge umzustellen und unsere Logistik und Mitarbeitermobilität zu dekarbonisieren. Aktuell wird unser Stiegl-Bier mit zwei E-LKW im Stadtgebiet von Salzburg und in Wien CO_2-neutral ausgeliefert. Im Stiegl-Fuhrpark werden 51 E-Autos und damit bereits rund 34 % der PKW elektrisch betrieben. Die E-Autos werden an rund 40 Ladepunkten an allen Firmenstandorten mit Strom versorgt.

Am Brauereistandort in Salzburg werden die E-Fahrzeuge mit klimafreundlichem Sonnenstrom aufgeladen. Der Strom kommt auch aus eigenen PV-Anlagen auf den Gebäudedächern. Emissionsfrei unterwegs sind auch alle Flurförderfahrzeuge wie Stapler und Hubwagen. Durch den Umstieg auf E-Mobilität lassen sich Emissionen reduzieren: Dank der umfassenden Maßnahmen können wir jährlich etwa 100.000 Liter Kraftstoff einsparen. Das schont die Umwelt, senkt die Betriebskosten und verbessert die Energieeffizienz.

Stiegl war die erste Brauerei Österreichs, die einen E-LKW einsetzte.

VCÖ-Mobilitätspreis 2024

Für unser nachhaltiges Mobilitätsmanagement wurden wir mit dem **VCÖ-Mobilitätspreis Salzburg 2024** ausgezeichnet. Der Preis für innovative, umweltverträgliche Verkehrsprojekte wurde bereits zum 20. Mal vergeben.

2024 lautete das Motto „Mobilität nachhaltig verbessern“. Genau dafür setzen wir uns seit vielen Jahren dauerhaft mit unserem als vorbildlich ausgezeichneten Projekt „Stiegl nachhaltig mobil“ ein. Wie? Mit effizientem Mobilitätsmanagement in den Bereichen Transportlogistik und Mitarbeitermobilität.

Mehrweg: kleine Flasche, große Umweltwirkung

Es war kein einfacher Weg, aber am Ende stand ein Erfolg: Wir von Stiegl haben im April 2024 als erste österreichische Privatbrauerei im Lebensmittelhandel auf die 0,33-Liter-Pool-Mehrwegflasche umgestellt. Diese ist – so wie die 0,5-Liter-Mehrwegflasche – österreichweit im Handel retournierbar. Die Rückgabe war bisher nur für gastronomische Betriebe möglich. Zudem ist auch die Limonade „Stieglitz" in der 0,33-Liter-Mehrweg-Klarflasche mit Schraubverschluss erhältlich.

Bis die neuen Mehrwegflaschen in Umlauf gebracht werden konnten, mussten viele technische Fragen geklärt und unzählige Testläufe gestartet werden. Das Ergebnis ist eine innovative Leichtglas-Flasche, die gleich mehrfach umweltfreundlich ist. Sowohl in der Produktion als auch in der Transportlogistik werden Rohstoffe eingespart, das verringert die CO_2-Emissionen. Für die Umstellung auf die 0,33-Liter-Mehrwegflasche hat Stiegl rund 800.000 Euro investiert. Hergestellt wird die neu designte Flasche vom Verpackungsspezialisten Vetropack in Niederösterreich.

Die Motivation für die Umstellung war die seit Jänner 2024 verpflichtende Mehrwegquote bei Getränken in Regalgebinden im Lebensmittelhandel: Sie soll bis 2025 auf 25 % und bis 2030 zumindest auf 30 % erhöht werden. Das nun für die gesamte Brauwirtschaft einheitliche 0,33-Liter-Mehrweggebinde spart Verkehrsemissionen: Weil Flaschen unterschiedlicher Biermarken nur mehr zur nächstgelegenen Brauerei transportiert werden müssen, verringern sich Leerfahrten.

Top im Mehrweg-Kreislauf

Unsere Stiegl-Biere für den österreichischen Markt werden zu 71 % in Mehrwegflaschen abgefüllt. Damit liegen wir über dem Branchendurchschnitt von 68 % und auch deutlich über dem Durchschnitt im allgemeinen Getränkebereich, der bei nur 19 % liegt.

71 %

Bei Stiegl hat man im April 2024 auf die 0,33-Liter-Pool-Mehrwegflasche umgestellt.

Vom Bier bis zur Limo
Der volle Geschmack aus der 0,33-Liter-Mehrwegflasche kommt u. a. in Form der Klassiker „Goldbräu“ und „Hell“ sowie des immer beliebteren alkoholfreien Stiegl 0,0 % daher. Auch die neue Limonade „Stieglitz“ ist in der kleinen Mehrwegflasche erhältlich.

Ganz schön fesch
Optisch überzeugt die neue Mehrwegflasche durch ihre ansprechende und handliche Form. Und sie bleibt länger schön: Durch das härtere Glas wird das sogenannte „Scuffing“, also die Entstehung der weißen Abriebränder an der Flasche, weitestgehend vermieden.

Robustes Leichtgewicht
Die 0,33-Liter-Mehrwegflasche besteht aus thermisch gehärtetem Leichtglas. Sie wiegt nur 205 Gramm. Somit ist sie um 40 % leichter als die bisherige 0,33-Liter-Flasche.

Stabile Form
Die neue Mehrwegflasche ist bruchfester und wesentlich langlebiger als die bisherige Flasche. Sie kann bis zu 60 Mal wieder befüllt werden, bisher ging sich das rund 20 Mal aus.

Gut stapelbar
Durch das geringere Flaschengewicht und die geringere Höhe der neuen Kombi-Kiste können mehr Kisten pro Palette und somit mehr Kisten am LKW transportiert werden.

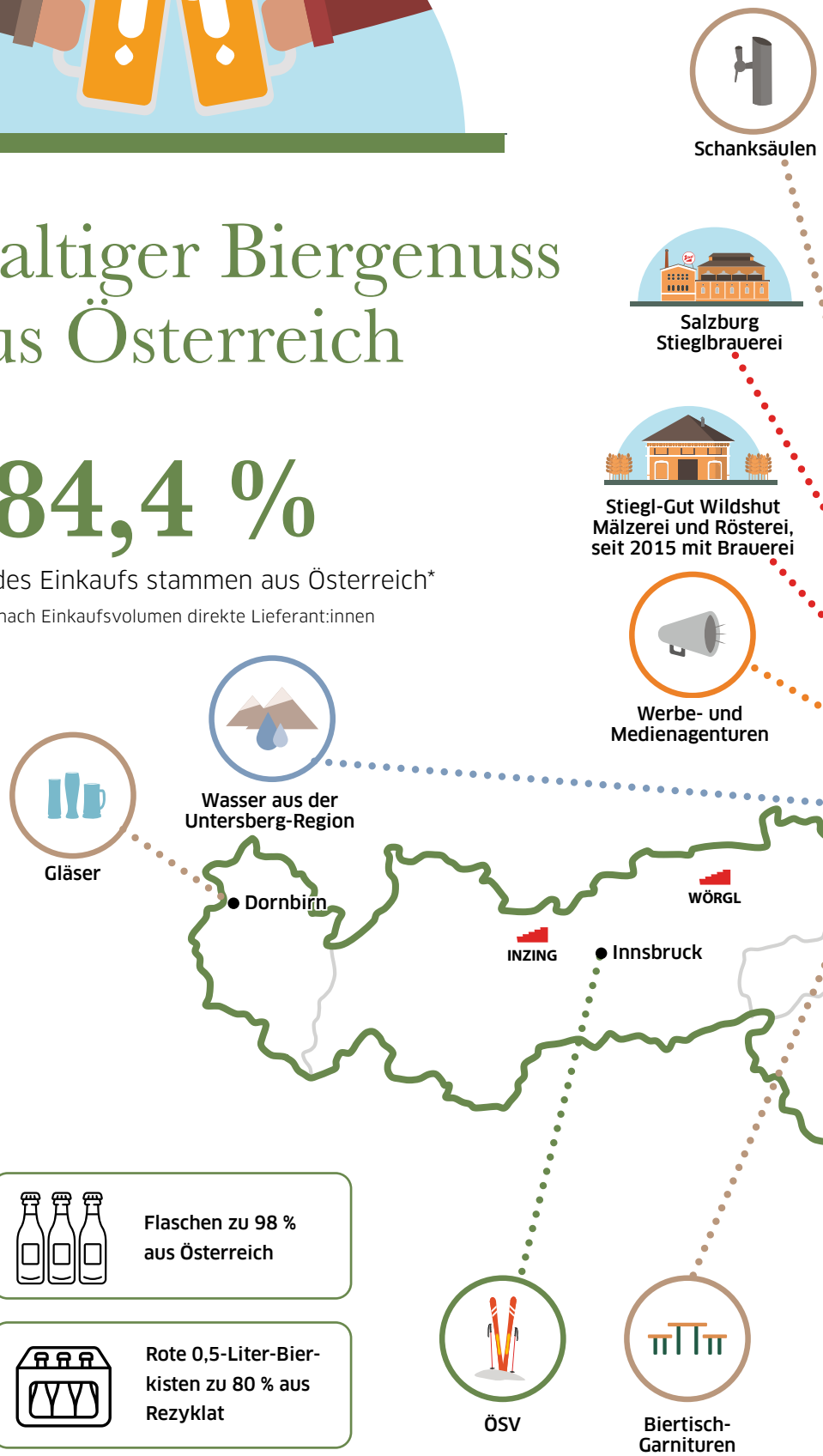
Nachhaltiger Biergenuss aus Österreich

Hopfen aus dem Mühlviertel, Wasser aus der Untersberg-Region, Gerste aus dem Weinviertel: Bei Stiegl setzen wir auf Regionalität und beziehen möglichst viele Rohstoffe und Dienstleistungen aus Österreich. Ein Großteil der Zutaten für unser Bier stammt aus der Region und auch die Verpackungen haben ihren Ursprung hier. Unser Glas kommt aus Dornbirn, die Flaschen aus Pöchlarn und die Bierkisten aus Mattighofen. So entstehen langfristige, vertrauensvolle Partnerschaften mit unseren Lieferant:innen. Denn ein respektvoller und fairer Umgang bildet die Grundlage für echte Nachhaltigkeit. Unser rot-weiß-roter Kreislauf stärkt die heimische Wirtschaft und sichert Arbeitsplätze – das schmeckt man mit jedem Schluck Stiegl-Bier.

84,4 %

des Einkaufs stammen aus Österreich*

*nach Einkaufsvolumen direkte Lieferant:innen

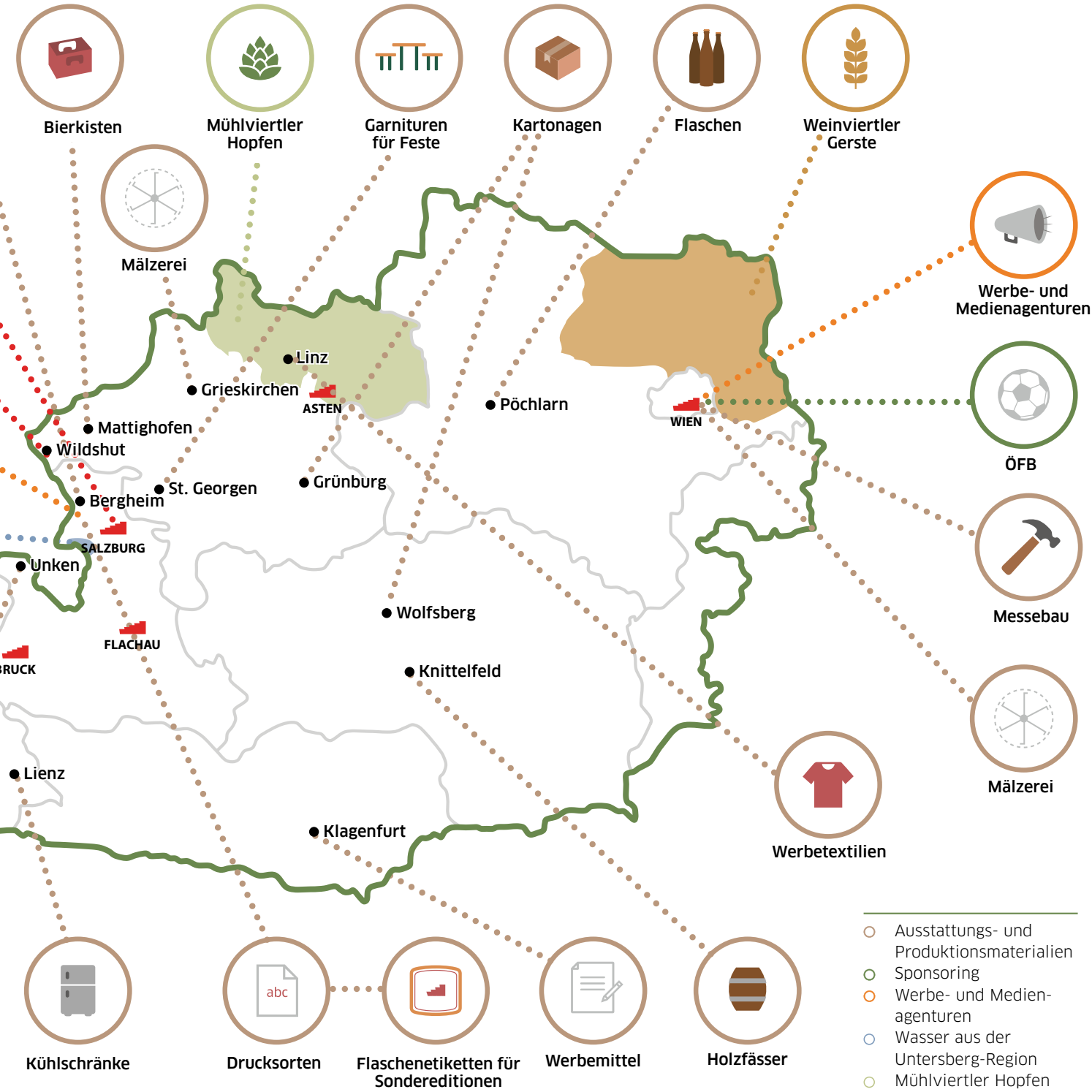


- Braugerste aus dem Weinviertel
- Flaschen zu 98 % aus Österreich
- Hopfen aus dem Mühlviertel
- Rote 0,5-Liter-Bierkisten zu 80 % aus Rezyklat

Strom zu 99 % aus erneuerbaren Energieträgern

Wasser aus der Untersberg-Region

Ca. 19.000 t Biertreber werden zu Tierfutter & Lebensmitteln verarbeitet



Stiegl-Gut Wildshut: aus Liebe zu unserem Bier

Im Jahr 2012 eröffnet, ist das Stiegl-Gut Wildshut Österreichs erstes Biergut. Es ist ein Ort des neuen Denkens und bewussten Wirtschaftens. Hier, im „Dreiländereck" Salzburg-Oberösterreich-Bayern, nimmt eine Vision Gestalt an: Kreisläufe statt Verschwendung, Ursprünglichkeit statt Beliebigkeit, Handwerk statt Massenware. Im Einklang mit Natur und Mensch entsteht ein einzigartiger Mikrokosmos, der Besucher:innen zum Verweilen, Erleben und Nachdenken einlädt. Unter dem „Wildshut-Campus" haben wir alle unsere Bestrebungen, Körper, Geist und Seele in Bewegung zu bringen, unter „ein Dach" gestellt.

Vom Boden bis ins Glas

Wildshut ist gelebte Nachhaltigkeit. Alle Schritte des Bierbrauens werden hier selbst in die Hand genommen. Auf den biologisch bewirtschafteten Feldern gedeihen vergessene Urgetreidesorten wie Stieglers Kaisergerste, Ebners Rotkorn oder Laufener Landweizen. Sie werden vor Ort vermälzt und in der hauseigenen Vollholzbrauerei zu charaktervollen Bierspezialitäten veredelt. Diese tragen das „Slow Brewing"-Gütesiegel, sind langsam und mit besonderer Sorgfalt gebraut.

Auch edle Spirituosen entstehen am Gut. Darunter ein feiner Hopfen-Gin und ein Single Malt Whisky aus erlesenem Wildshut Gerstenmalz, der Kenner:innen durch Tiefe und Authentizität überzeugt. Ein Beweis dafür, dass Handwerk und Innovation sich nicht ausschließen, sondern gegenseitig beflügeln. Am Gut gibt es zahlreiche vom Aussterben bedrohte Tierarten – von den Mangalitza-Schweinen über die Pinzgauer Rinder bis hin zu den Dunklen Bienen.

Kulinarik mit Herkunft

In der Einkehr des Stiegl-Gut Wildshut wird der Genuss auf den Teller gebracht. Das Brot stammt aus dem eigenen Holzofen, die Zutaten aus der hofeigenen Landwirtschaft oder von ausgewählten regionalen Produzent:innen. Ob bei Führungen, Workshops (z. B. Brotbacken, Brauen, Kräuterkunde) oder Veranstaltungen: Wildshut lässt sich mit allen Sinnen entdecken.

Wer länger verweilen möchte, findet im liebevoll gestalteten Gästehaus, in dem auf WLAN verzichtet wird und Elektrosmog somit keine Chance hat, einen idealen Rückzugsort.

Neue Wege in der Landwirtschaft

Weltweit geht die Biodiversität kontinuierlich zurück, was einen stillen, aber tiefgreifenden Verlust bedeutet. Dabei ist eine reiche Artenvielfalt nicht nur das Herzstück unserer Ökosysteme, sondern auch ein entscheidender Faktor für deren Anpassungsfähigkeit an Klima- und Umweltveränderungen. Am Stiegl-Gut Wildshut begegnen wir dieser Entwicklung mit Taten: Gemeinsam mit der Landwirtschaftlichen Fachschule HBLA Ursprung testen wir innovative Maßnahmen, um ökologische Vielfalt und ökonomische Landwirtschaft in Einklang zu bringen.

Das Stiegl-Gut Wildshut ist das erste Biergut Österreichs und ein Ort des neuen Denkens und bewussten Wirtschaftens.

Hecken als Lebenslinie

Bereits 2021 haben wir mitten im Braugerstenacker Agroforsthecken gepflanzt. Diese bestehen aus alten Urpflaumensorten, im Volksmund als „Kriecherl" bekannt. Was auf den ersten Blick idyllisch wirkt, hat handfeste Wirkung: Hecken schützen vor Bodenerosion, regulieren den Wasserhaushalt, schaffen Lebensräume für Tiere und fördern die Artenvielfalt über und unter der Erde. Denn nur ein gesunder Boden kann langfristig gesunde Pflanzen hervorbringen – eine zentrale Voraussetzung für den heimischen Rohstoffanbau.

Vielfalt mit System

Das Projekt wurde seither konsequent weiterentwickelt: An zwei Standorten – in Wildshut und am Schulareal in Ursprung – haben Schüler:innen der HBLA 32 Kleinhabitate errichtet. Benjeshecken, Eidechsenhotels, Käferburgen, Trockensteinmauern und Wurzelstockhaufen sorgen seither für ein Mosaik an Lebensräumen für Wildbienen, Eidechsen, Käfer, Vögel und Kleinsäuger. Diese Arten spielen eine wichtige Rolle im Gleichgewicht der Natur und im biologischen Pflanzenschutz. Ein besonderes Augenmerk gilt den sogenannten „Totholzhaufen". Was für den Laien wie ungenutzte Äste und Wurzeln aussieht, ist für viele Tierarten ein wertvoller Rückzugsort: Insekten, Amphibien, Spinnen, Fledermäuse, Igel und zahlreiche heimische Käferarten finden hier Nahrung, Unterschlupf und Überwinterungsmöglichkeiten. Diese kleinen Helfer übernehmen im Naturkreislauf große Aufgaben, beispielsweise bei der Bestäubung oder der natürlichen Schädlingsbekämpfung. Rund drei Viertel der weltweit wichtigsten Nutzpflanzen sind auf Bestäuber angewiesen. Ohne Vielfalt kein Ertrag. Vor allem in der Bio-Landwirtschaft, die konsequent auf chemische Mittel verzichtet, ist das Gleichgewicht zwischen Schädlingen und Nützlingen entscheidend. Unser Ansatz in Wildshut zeigt: Wer Lebensräume schafft, sichert nicht nur Biodiversität, sondern auch die Zukunft einer nachhaltigen Landwirtschaft.

Ein Zuhause für Insekten

Nicht jede Wiese blüht, und das ist auch gut so. Auf den nährstoffreichen Flächen unseres Bierguts in Wildshut wächst das Gras für unsere Pinzgauer Rinder. Zusätzlich erhalten und pflegen wir auch artenreiche Magerwiesen, die speziell für Wildbienen, Schmetterlinge und andere Bestäuber wichtige Lebensräume sind. In Wildshut widmen wir uns mit besonderer Sorgfalt diesen nährstoffarmen Wiesen, die auf den ersten Blick unscheinbar wirken, allerdings ein Hotspot der Biodiversität sind. Eine unserer Magerwiesen hat sich über die Jahre zu einem echten Naturjuwel entwickelt: 68 verschiedene Pflanzenarten gedeihen hier und liefern bis in den Hochsommer hinein Nahrung für Insekten aller Art. Wie wertvoll diese Blühflächen sind, zeigt eine Erhebung der Bayerischen Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege (ANL): Insgesamt 27 Wildbienenarten wurden auf unserem Gut nachgewiesen: u. a. die stark gefährdete Blutbiene (Sphecodes pellucidus) sowie die Distelhummel, Waldhummel, Schmalbiene und Furchenbiene.

Mit Schüler:innen der HBLA Ursprung werden am Stiegl-Gut Wildshut Projekte umgesetzt, die ökologische Vielfalt und ökonomische Landwirtschaft in Einklang bringen.

Boden gut – Bier gut

Gesunde, ertragreiche Böden sind die Basis für Gerste und Hopfen in bester Qualität. Deshalb arbeiten wir bei Stiegl laufend daran, die Gesundheit unserer Böden fundiert weiterzuentwickeln und zu steigern. Dabei legen wir großen Wert darauf, die landwirtschaftliche Praxis wissenschaftlich zu begleiten: Für das im Jahr 2017 gestartete und 2024 abgeschlossene Stiegl-Bodengesundheitsprojekt hat unser Unternehmen eng mit den Gerstenbauern der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf (EGZ) im niederösterreichischen Weinviertel kooperiert.
Dieses Projekt nahm zum damaligen Zeitpunkt eine Vorreiterrolle in Sachen Fernerkundungsdaten zur Unterstützung der Landwirtschaft in Österreich ein. Zum Start des Bodengesundheitsprojekts wurde der Ist-Stand des Ackerbodens auf einer 1.068 Hektar großen Ackerfläche analysiert. In den Folgejahren setzten die Gerstenbauern unter wissenschaftlicher Begleitung vielfältige Maßnahmen für noch gesündere Böden um.

Diese Maßnahmen reichten von einer reduzierten Bearbeitung ohne Pflug über die artenreiche Zwischenbegrünung bis zu standortangepassten Fruchtfolgen. Gedüngt wurde ressourcenschonend und bedarfsgerecht. Der Projektverlauf wurde laufend durch die Entnahme von Bodenproben überprüft und die Daten von der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit), von der FH Oberösterreich Campus Wels und der Universität Salzburg wissenschaftlich ausgewertet. Dabei wurden etwa Parameter wie Bodentyp, Nährstoffgehalt oder pH-Wert untersucht.

Die in den vergangenen Jahren gewonnenen Daten bilden nun die Grundlage für den Anbau der Stiegl-Braugerste.

Bedarfsgerechte Düngung spart Rohstoffe ein

Die Ergebnisse hinsichtlich Humusgehalt und optimierter Düngung waren aufschlussreich. In der Folge passten die Gerstenbauern die Düngung der jeweiligen Feldfrucht und dem Nährstoffgehalt im Boden an. Es konnten insgesamt knapp 1.000 Tonnen Kalium-Handelsdünger und rund 600 Tonnen Phosphor-Handelsdünger eingespart werden (Phosphor ist ein endlicher Rohstoff, der hauptsächlich aus Afrika, China oder Brasilien importiert wird).

Humusstabilisierung sichert die Ernte und schützt das Klima

Wie wirkt sich der Klimawandel auf den Gerstenanbau aus? Auch das wurde im Stiegl-Bodengesundheitsprojekt gemessen. Die wissenschaftlich erhobenen Daten zeigen, dass der Humusgehalt im Boden durchschnittlich sinkt. Gründe dafür sind: Humusbildung ist auf Feuchtigkeit angewiesen, lange Trockenheitsphasen beeinträchtigen diese. Neben Trockenheit macht den Gerstenbauern zunehmend auch Starkregen zu schaffen. Intensive Regengüsse können bei Feldern mit Hangneigung zu Bodenverlust durch Erosion führen. Umso erfreulicher ist ein weiteres Ergebnis des Bodengesundheitsprojekts: Die Gerstenbauern konnten auf einem rund 85 Hektar großen Teil der Beprobungsfläche erfolgreich Humus aufbauen. Dies gelang durch aktive Maßnahmen zur Bodenerholung. Dazu zählten zum Beispiel eine weniger intensive Bearbeitung, der Einsatz von Fruchtfolgen sowie verschiedene Begrünungen zur Bodenbedeckung in der anbaufreien Zeit.

Robuste Winterbraugerste für mehr Klimaresilienz

Da die gängige Sommergerste anfällig gegenüber Hitze und Trockenheit ist, haben die Gerstenbauern in Niederösterreich in den vergangenen Jahren vermehrt mit dem Anbau von Winterbraugerste experimentiert. Sie wird im Herbst angebaut, was für eine gute Bodenbedeckung in der kalten Jahreszeit sorgt. Dadurch wird das Risiko von Erosion reduziert. Die gute Bewurzelung bis zum Frühjahr macht die Pflanze stressresistenter gegen Trockenperioden. Aufgrund der positiven Erfahrungswerte mit der robusten Winterbraugerste im Rahmen des Bodengesundheitsprojekts steigt ihr Anbau für ausgewählte Stiegl-Biere weiterhin an. Für eine optimale Fruchtfolge und nachwirkend eine gute Bodengesundheit ist jedoch die Kombination aus Sommer- und Winterbraugerste essenziell.

Ressourcen schonen und in Kreisläufen denken

Unser gesamtes Handeln war auch im Jahr 2024 von der schonenden Nutzung von Ressourcen und aktiver Kreislaufwirtschaft geleitet. Wir verwerten Brauerei-Reststoffe sinnvoll wieder und setzen auf Kaskadennutzung. Zweiteres bedeutet, Rohstoffe effektiv und mehrfach über mehrere Stufen zu verwenden. Und: Wir nutzen Recycling und experimentieren mit Upcycling. Dieses Denken in Kreisläufen erhöht den Wert der materiellen Ressourcen und senkt gleichzeitig den gesamten Ressourcenverbrauch, die Treibhausgasemissionen sowie Abfall und Umweltverschmutzung.

Reststoff Kieselgur fördert die Bodengesundheit

Ein gesunder Boden ist für unsere Brauerei essenziell, da er die Grundlage für hochwertige Gerste und Hopfen bildet. Um die Bodengesundheit nachhaltig zu fördern, verwenden wir jährlich 450 Tonnen Kieselgur, einen Reststoff aus unserer Brauerei. Das Bierfiltrat dient auf unserem Gut Wildshut als Bio-Dünger beim Anbau von Braugerste. Das enthaltene Silizium wird langsam freigesetzt, erhöht die Phosphorverfügbarkeit im Boden und stärkt so die Boden- und Pflanzenqualität. Zudem sind die Hefen aus dem Bier eine wertvolle Nahrungsquelle für Bodenmikroorganismen, was die Bodenbiologie fördert. Angesichts des Klimawandels könnte Siliziumdüngung eine wichtige Rolle spielen, um die Widerstandskraft von Nutzpflanzen zu steigern und Ertragseinbußen abzumildern. Die Wirksamkeit ist wissenschaftlich belegt: Seit 2015 forscht Stiegl gemeinsam mit der Höheren Landwirtschaftsschule Ursprung zum Thema „Brauereikieselgur". 2021 wurde im Rahmen einer Diplomarbeit mit Unterstützung der Universität für Bodenkultur Wien ein Jahr lang die Wirkung geprüft. Das Ergebnis: Die Brauereikieselgur von Stiegl wird heute vom Bundesamt für Ernährungssicherheit nicht mehr als Abfallstoff, sondern als Bodenhilfsstoff anerkannt und kann somit als Dünger wieder auf die eigenen landwirtschaftlichen Flächen in den Kreislauf zurückgeführt werden.

Die rote Stiegl-Kiste spart CO_2 ein

Was passiert mit einer Bierkiste, wenn sie nach einem Vierteljahrhundert treuer Dienste ausgedient hat? Bei Stiegl war die Antwort klar: Sie bekommt ein zweites Leben. 1992 eingeführt, hatte die rote Stiegl-Kiste nach über 25 Jahren im Einsatz ihre Lebensdauer erreicht. Ein Austausch war unausweichlich – doch anstatt einfach neue Kisten zu kaufen, suchten wir nach einer nachhaltigeren Lösung: Wir wollten aus den alten Kisten neue machen.

Dafür haben wir regionale Partner ins Boot geholt und gemeinsam einen Weg entwickelt, das Material – sogenanntes „Rezyklat" – der alten Kisten für die Produktion neuer zu verwenden. Mit den oberösterreichischen Unternehmen Innplast und Robust ist uns das gelungen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Die

Brauereikieselgur von Stiegl ist als Bodenhilfsstoff anerkannt und wird als Dünger auf den eigenen Feldern in den Kreislauf zurückgeführt.

neuen roten Kisten bestehen heute zu 80 % aus recyceltem HDPE-Kunststoff – direkt gewonnen aus unseren alten Kisten.

Das wirkt sich nicht nur positiv auf die Ressourcenbilanz aus, sondern auch auf den CO_2-Fußabdruck: Eine klassische 0,5-Liter-Flaschenkiste aus Neumaterial verursacht rund 3,78 Kilogramm CO_2-Emissionen. Unsere neue Kiste aus Recyclingmaterial dagegen nur 1,12 Kilogramm – das bedeutet eine Ersparnis von 2,66 Kilogramm CO_2 pro Kiste. Zum Vergleich: Im herkömmlichen, linearen Wirtschaftssystem würden ausrangierte Kisten in den Niederlanden geschreddert und das Material weltweit weiterverkauft. Wir aber haben den Stoffkreislauf regional geschlossen – innerhalb eines Radius von rund 140 Kilometern. Durch diese Kaskadennutzung konnten wir allein im Jahr 2024 – bei einer Bestellung von 50.000 Kisten – 133 Tonnen CO_2-Äquivalente (CO_2e) einsparen. Ein starkes Zeichen für gelebte Kreislaufwirtschaft – und ein echtes Plus für Umwelt und Region.

Biertreber als wertvolles Futtermittel

Gelebte Kreislaufwirtschaft heißt für uns, die Reststoffe aus der Bierherstellung sinnvoll wiederzuverwenden. Ein zentrales Beispiel dafür ist der Biertreber, der bei der Produktion unseres Bieres anfällt. Treber ist die Rückstandsmasse des Braumalzes, die im Brauprozess entsteht. In unserer Privatbrauerei fallen jährlich etwa 19.000 Tonnen Treber an. Aufgrund seines hohen Eiweißgehalts ist der Reststoff ein wertvolles natürliches und regional verfügbares Futtermittel. Denn Treber enthält die Nährstoffe der Gerste in konzentrierter Form und zeichnet sich durch einen hohen Protein- und Ballaststoffgehalt aus. Bislang wird der Stiegl-Biertreber in Österreich und im angrenzenden Bayern von Landwirten als Futtermittel für Rinder genutzt. So werden die Tiere mit regionalem Futter versorgt und auf den importierte Futtermittel wie Soja kann verzichtet werden. Zudem besitzt Treber auch geschmackliche Qualitäten, die eine Verwendung in der Lebensmittelproduktion attraktiv machen. Am Stiegl-Gut Wildshut wird Treber bereits zum Brotbacken verwendet. Und mit einem Start-up wurde an pflanzenbasierten Burgern und Bällchen gearbeitet, deren Hauptzutat Treber in seiner naturbelassenen Form ist. Außerdem arbeiten wir kontinuierlich daran, den Treber als Zwischennutzung weiterzuentwickeln. So haben vor einigen Jahren Studierende der Fachhochschule Salzburg, Campus Kuchl, gemeinsam mit Schüler:innen der HBLA für Landwirtschaft in Ursprung innovative Lösungen erarbeitet, etwa die Herstellung kompostierbarer Teller aus Biertreber und Weizenkleie. Wir bleiben auch in Zukunft experimentierfreudig, um neue Impulse für die Wiederverwertung unserer Reststoffe zu setzen.

Alte Stiegl-Gartenschirme werden zu Taschen

Ein Upcycling-Projekt mit einem regionalen Partner wurde 2023 entwickelt und 2024 lanciert: Gemeinsam mit den Geschützten Werkstätten Salzburg (GWS) entstanden aus gereinigten Bezügen von ausgemusterten Fest- und Gastgartenschirmen von Stiegl stilvolle Taschen und Merchandise-Artikel für Fans. Damit verbinden wir Umweltbewusstsein mit Kreativität und zeigen, wie Ressourcen durch Kreislaufwirtschaft sinnvoll genutzt werden können. Durch das Upcycling kommt es zu einer stofflichen Aufwertung, wenn durch die Verarbeitung nicht mehr genutzter Materialien neue Produkte entstehen. Unser Ziel ist es auch, unser Engagement für Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft für unsere Kund:innen auf kreative Weise erlebbar zu machen.
Insgesamt wurden rund 50 Schirme zu etwa 300 einzigartigen Kosmetik-, Trage-, und Sporttaschen verarbeitet, die im Stiegl-Shop erhältlich sind. Das Design der Produkte haben Näherinnen der GWS individuell entworfen, wodurch jedes Stück ein Unikat ist. Das Projekt verbindet Kreislaufwirtschaft mit sozialer Verantwortung, da die GWS als größter integrativer Betrieb Österreichs und bedeutendster Arbeitgeber für Menschen mit Behinderungen im Bundesland Salzburg beteiligt ist.

Was wir für unsere Mitarbeiter:innen tun

Wie wir Menschen zusammenbringen

Gemeinsam nachhaltig wachsen

In unserer familiengeführten Privatbrauerei steht der Mensch im Mittelpunkt. Denn wir wissen: Hochwertige Biere entstehen nur durch engagierte, gut ausgebildete und motivierte Mitarbeiter:innen. Deshalb legen wir besonderen Wert darauf, dass es unserem Team gut geht – sowohl bei der Arbeit als auch darüber hinaus. Wir investieren in gute Arbeitsbedingungen, vielfältige Entwicklungsangebote und sozialen Zusammenhalt. Mithilfe stabiler, sicherer und Tag für Tag mit Freude besuchter Arbeitsplätze können wir gemeinsam nachhaltig wachsen und unseren hohen Qualitätsanspruch erfüllen. Kurzum: Gute Mitarbeitende sind die Basis unseres nachhaltigen Erfolgs.

Anfangen

Von der hochwertigen Lehrlingsausbildung bis zur Wohnung für den Job-Start

Junge Talente fördern

Wir bei Stiegl bilden mit Begeisterung junge Menschen aus. Mit gezielten Projekten fördern wir fachliche Kompetenzen, persönliche Stärken und soziale Fähigkeiten unserer Lehrlinge. Bei den jährlich im Februar stattfindenden zweitägigen Lehrlings-Schwerpunkttagen vermitteln wir unternehmensrelevante Themen über den eigenen Tätigkeitsbereich hinaus.

Im Jahr 2024 stand ein Workshop im Bereich IT & Prozessmanagement im Mittelpunkt. Jedes Jahr im August laden wir unsere Lehrlinge zur dreitägigen Stiegl-Lehrlingsakademie ein. Das Programm ist vielfältig – von Gesundheit und Selbstmanagement bis hin zu Präsentationstechniken und Teamarbeit.

Günstiger Wohnraum

Stiegl stellt seinen Mitarbeitenden seit vielen Jahren vergünstigten Wohnraum zur Verfügung. Gerade in einer Stadt wie Salzburg, wo bezahlbarer Wohnraum knapp ist, profitieren sowohl neue als auch langjährige Mitarbeitende von dieser Möglichkeit. Das Angebot einer leistbaren Wohnung nahe des Arbeitsplatzes stärkt die Attraktivität als Arbeitgeber und erleichtert die Personalsuche. Für neu zuziehende Mitarbeitende erleichtert es den Einstieg, da sie Zeit haben, sich in Salzburg einzuleben. Bestehende Mitarbeitende schätzen die Möglichkeit, bei Veränderungen ihrer Lebenssituation eine Wohnung zu erhalten. Die meisten Wohnungen sind fußläufig zur Brauerei gelegen, was den Arbeitsweg verkürzt und den Alltag erleichtert. Im Sommer 2024 wurde eine neue Wohnanlage am Kreuzbrücklweg im Salzburger Stadtteil Maxglan eröffnet, die 57 Wohneinheiten umfasst. Knapp die Hälfte der Wohnungen wurde an Stiegl-Mitarbeitende vergeben. Die Appartements sind zwischen 30 und 70 m² groß, verfügen über Balkon oder Garten sowie einen Tiefgaragenplatz.

Ankommen

Ein umfangreiches Onboarding heißt Mitarbeitende herzlich willkommen

Strukturierter Einstieg

Das Onboarding bei Stiegl ist ein bedeutender Bestandteil unserer Unternehmenskultur. Es fördert die Integration der Mitarbeitenden und unterstreicht unser Engagement für nachhaltiges Wirtschaften. Zu Beginn erhalten alle Mitarbeitenden ein umfassendes Onboarding-Handbuch, das alle relevanten Informationen sowie Gutscheine für unsere Stiegl-Brauwelt enthält. Es bietet einen strukturierten Einstieg und vermittelt ein tiefgehendes Verständnis für unsere Werte, unsere Geschichte und unsere Arbeitsabläufe.

Persönliche Begrüßung

Zusätzlich begrüßen Familie Kiener, Geschäftsführung und Personalabteilung alle unsere neuen Mitarbeitenden jeweils am 1. jeden Monats. Dabei erhalten sie einen weiteren Einblick ins Unternehmen. Die Nutzung der MeiStiegl-App zur internen Kommunikation wird nähergebracht und eine Führung durch die Stiegl-Brauwelt und die Bierproduktion unternommen.

Intensives Kennenlernen

Zweimal im Jahr, im Frühling und Herbst, findet der Mitarbeiter:innen-Willkommenstag statt. Eingeladen sind alle Mitarbeitenden, die mindestens sechs Monate im Unternehmen sind. Am Programm stehen ein Blick hinter die Kulissen, eine Diskussionsrunde samt Fragen an die Geschäftsführung und ein Austausch mit dem Betriebsrat. Im Rahmen eines Stationenbetriebs erkunden die Mitarbeitenden die verschiedenen Bereiche wie Verkauf, Gastronomie, Logistik, Handel und Qualitätssicherung.Den Abschluss bildet eine Bierverkostung mit Kreativbraumeister Markus Trinker.

Stiegl-Eigentümer Dr. Heinrich Dieter Kiener, die beiden Lehrlinge Bella-Sophie Ellmauer und Alexander Ferstl sowie Personalleiterin Kerstin Vockner.

Wohlfühlen

Von gemeinsamen Festen über die betriebliche Kinderbetreuung bis zur Weiterbildung

Feste feiern

Gemeinsame Feste wie die Stiegl-Night schaffen verbindende Erlebnisse, fördern den Zusammenhalt, stärken die Unternehmenskultur, setzen Kreativität frei und motivieren. All das wirkt sich nachhaltig positiv auf die Innovationskraft und Entwicklung unseres Unternehmens aus. Ziel ist es, die Mitarbeitenden bereichsübergreifend zusammenzubringen und gemeinsam neue Ideen und Perspektiven zu entwickeln. Das Format der Veranstaltungen ermöglicht es den Mitarbeitenden, ihre Talente und Fähigkeiten außerhalb ihrer üblichen Rollen zu entdecken und neue Denkansätze zu entwickeln.

Kinder bestens betreut

Um die Vereinbarkeit von Familie und Beruf zu verbessern, haben wir im Jänner 2024 den „Stieglitz Kids-Club“ eingeführt. In dieser betrieblichen Kinderbetreuung kümmern sich ausgebildete Tageseltern des Salzburger Hilfswerks bei Bedarf um die Kinder von Stiegl-Mitarbeitenden – vormittags im Alter von 1 bis 4 Jahren, nachmittags auch um Schulkinder. Die Einrichtung befindet sich in einer neu errichteten Wohnanlage neben der Brauerei mit Garten und Spielplatz, in der auch Mitarbeiterwohnungen untergebracht sind. Das Tageseltern-Modell ist flexibel und bedarfsgerecht. Zudem ist der Betreuungsschlüssel niedrig – es werden nur vier Kleinkinder und zwei Schulkinder gleichzeitig betreut. Das Angebot ist bis auf zwei Wochen in der Weihnachtszeit ganzjährig geöffnet. Sollte die Nachfrage in den kommenden Jahren steigen, ist ein Ausbau auf eine alterserweiterte Gruppe oder auch einen Betriebskindergarten denkbar. Bereits etabliert hat sich das sechswöchige Sommerferienprogramm, das Stiegl für Mitarbeiter:innen-Kinder in Kooperation mit weiteren Salzburger Unternehmen anbietet.

Flexibel arbeiten

Um Beruf und Privates optimal zu vereinbaren, bietet Stiegl verschiedene Arbeitszeitmodelle an. Dabei gibt es viele frei wählbare Optionen, die von der Anzahl der Arbeitstage über Teilzeit- optionen bis zu flexiblen Arbeitszeiten reichen. Beispiele dafür sind etwa das Arbeitszeitmodell ohne Kernzeit in der Verwaltung oder die Möglichkeit eines dreimonatigen Sabbaticals. Diese individuellen Lösungen machen Mitarbeitende zufriedener, motivierter und fördern die Produktivität.

Sicher und gesund sein

Geht es Menschen gut, können sie ihre Aufgaben mit Freude und Engagement erfüllen. Deshalb fördern gezielte Projekte das körperliche und mentale Wohlbefinden unserer Mitarbeitenden. Im Zentrum steht dabei die Förderung der individuellen Gesundheit, etwa durch Bewegung, Entspannung oder Sicherheit am Arbeitsplatz. Auch Angebote wie die Ausbildung „Erste Hilfe für die Seele“ in Kooperation mit dem Verein pro mente zählen zur betrieblichen Gesundheitsförderung.

Es stet auch Raum für Austausch & Bewegung für aktive Pausen zur Verfügung und in den Bewegungsräumen werden regelmäßig Sportprogramme angeboten. Der Treff 1492 ist für einen gemeinsamen Kaffee oder ein Feierabendbier bei den Mitarbeitenden sehr beliebt.

Lernen und entwickeln

Unsere Stiegl-Akademie bietet den Mitarbeitenden vielfältige Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten – von Nachhaltigkeit über Projektmanagement bis zu Selbstwirksamkeit. Im Jahr 2024 bildeten sich insgesamt 415 Teilnehmende in 28 Seminaren mit knapp 3.500 Ausbildungsstunden intern weiter. Die Kurse wurden sehr gut angenommen und im Durchschnitt mit knapp 80 von 100 Punkten bewertet. Zusätzlich wurden 15 e-Learning-Kurse der Stiegl-Lernwelt angeboten, vor allem in den Bereichen Persönlichkeitsentwicklung, Datenschutz/Compliance/SalesApp und Microsoft-Anwendungen.

Bewusst genießen und das Leben feiern

Als verantwortungsbewusstes Unternehmen sind wir Impulsgeber für Nachhaltigkeit, soziales Miteinander und bewussten Bierkonsum. Kurzum: Wir fördern hochwertigen Genuss, bringen Menschen zusammen, laden ein, das Leben zu feiern und unterstützen Umfeld und Umwelt aus vollster Überzeugung.

Bewusster Konsum

Wir setzen uns für bewussten Bierkonsum ein, um Genuss zu fördern, Konsumentenschutz zu stärken und wertschätzend mit unseren Ressourcen umzugehen. Mit dieser Haltung setzen wir auf nachhaltige Produktionsprozesse und bieten transparente Informationen zu unseren Produkten. Mit diesen möchten wir unsere Kund:innen dazu ermutigen, bewusste Entscheidungen zu treffen und Genuss mit Verantwortung zu verbinden. Bereits vor mehr als zehn Jahren haben wir mit den Sorten „Stiegl-Sport Weisse alkoholfrei“ sowie „Stiegl-Freibier“ zwei alkoholfreie Alternativen für Bierliebhaber:innen auf den Markt gebracht, 2021 folgte das erste absolut alkoholfreie Bier. Dieses wurde mit neuer Rezeptur gebraut und anschließend mit schonender Verdampfung durch innovative Technologie vollständig entalkoholisiert.

Auch der „Stiegl-Radler 0,0 % Zitrone“ mit bestem Zitronensaft bietet ohne Alkohol ein herbes, frisch-fruchtiges Geschmackserlebnis. Für erfrischende Momente ganz ohne Alkohol sorgt auch unsere 2024 auf den Markt gebrachte Limonade „Stieglitz“. Das Getränk gibt es in mehreren Geschmacksrichtungen, es wird aus hochwertigen Rohstoffen hergestellt und ist in der neuen 0,33-Liter-Mehrwegflasche abgefüllt.

Starke Partnerschaften

Das Sponsoring ist ein zentraler Bestandteil der Nachhaltigkeitsstrategie von Stiegl. Unser Ziel ist es, nachhaltige Partnerschaften aufzubauen, die sowohl gesellschaftlichen Mehrwert schaffen als auch unsere Umwelt schonen. Durch gezieltes Engagement unterstützen wir lokale Sportprojekte, Kulturveranstaltungen, nachhaltige Kreislaufwirtschafts- und Umweltprojekte sowie soziale Initiativen, die einen positiven Einfluss auf unsere Gemeinschaft haben. Dabei legen wir besonderen Wert auf Transparenz, Fairness und langfristige Zusammenarbeit. Aktiv sind wir etwa im Bereich Kultur: Unsere Privatbrauerei ist historisch mit den Salzburger Festspielen verbunden und unterstützt diese seit dem Jahr 2006 mittels Produktsponsoring. 2024 wurde der Sponsoringvertrag abermals um fünf Jahre verlängert, um die kulturelle Vielfalt in Salzburg weiterhin zu fördern. Somit sind auch künftig die alljährliche Jedermann-Premierenfeier im Stieglkeller oder die Stiegl-Sommer-Lounge gegenüber dem Festspielhaus fixe Bestandteile des Festspielsommers. Zum Festspiel-Getränkesortiment gehören das „Festspiel-Pils“ und seit 2024 auch das exquisite Brut de Bière „Wildshut Perlage Festspiel-Edition“.

Auch im Sport engagieren wir uns mit viel Herz – von

Fußball bis zum Wintersport. Seit vielen Jahren gibt es eine erfolgreiche Kooperation mit Ski Austria (Österreichischer Skiverband), die kürzlich in die Verlängerung ging. Somit ziert die „Stiegl-Stiege" auch künftig die Rennanzüge der Nordischen Kombinierer. Und wenn das Publikum mit rot-weiß-roten Stiegl-Fahnen die Sportler:innen anfeuert, liegen Jubel, Begeisterung, Hochstimmung und Zusammenhalt in der Luft. Seit langem sind wir auch Kooperationspartner des FC Red Bull Salzburg sowie des ÖFB.

Feste feiern

„Durchs Reden kommen die Leut' zam", so lautet eine alte Weisheit. Wir bei Stiegl lieben und leben die aktive Vernetzung. Wir bringen Menschen zusammen, um gelebtes Brauchtum zu feiern und Lebensfreude zu zelebrieren. Das verbindet, stärkt die kulturelle Identität der Region und bietet eine Plattform, um unsere nachhaltigen Werte zu vermitteln. Das traditionelle Stiegl-Maibaumfest in Salzburg besuchten im Jahr 2024 rund 10.000 Menschen. Der rund 1.600 Kilogramm schwere und 30 Meter hohe Maibaum wurde von den Stiegl-Rössern „geliefert" und von den Mitgliedern der Grödiger Landjugend aufgestellt. Für Trinkgenuss sorgten auf der Stiegl-Festwiese frisch gezapftes Bier, alkoholfreies Bier und die „Stieglitz"-Limonaden. Gaumenfreuden schenkten unter anderem gegrillte Bio-Ochsenspezialitäten vom Stiegl-Gut Wildshut. Eine jahrelange Tradition hat auch das Stiegl-Sommerfest, zu dem die Brauerei jährlich einlädt. Die Besucher:innen feiern bei Frühschoppen, Live-Musik, Fassanstich und kulinarischen Schmankerln. 2024 wurde gleich doppelt gefeiert – einmal im Juni und einmal im August anlässlich des internationalen Tag des Bieres.

Freundschaften pflegen

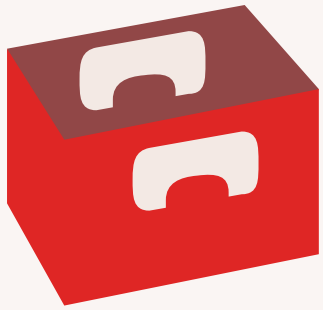
Nach dem Motto „Freundschaften müssen gepflegt werden" ist der Stiegl-Freundeskreis ein virtueller Stammtisch. Er besteht aus einer exklusiven Gemeinschaft von engagierten Bier-Liebhaber:innen und Kund:innen, die online vernetzt sind. Zugleich ist der Freundeskreis Prämienportal und Loyalitätsprogramm: Mittels Stiegl-Kronkorken gesammelter Treuepunkte (1 Flasche = 1 Punkt) können die Stiegl-Freund:innen exklusive Veranstaltungen von der Genussreise bis zur Achtsamkeits-Werkstatt besuchen, an Gewinnspielen teilnehmen und nachhaltige Projekte mittels Punktespende direkt unterstützen. Viele dieser Projekte drehen sich um bewussten Konsum und Wahrung der Umwelt, etwa ein Projekt zum Schutz der heimischen Bachforelle. Mit ihrer Mitgliedschaft fördern die Stiegl-Fans aktiv unsere Werte und unsere nachhaltige Ausrichtung. Bei Online-Umfragen nutzen wir ihre Schwarmintelligenz, um nachhaltige und soziale Innovationen voranzutreiben. Im Jahr 2024 kamen rund 15.000 neue Stiegl-Fans hinzu, was den Freundeskreis auf rund 167.000 Personen ansteigen ließ. Mehr als 1,8 Millionen Treuepunkte wurden eingelöst und die neue Rubrik „Gutes Tun mit Stiegl" eingeführt.

Ingo Wuppinger mit Gattin und Alois Rieder mit Gattin und Sohn beim traditionellen Stiegl-Maibaumaufstellen – ein Fixpunkt für Stiegler:innen.

Stieglbrauerei 2024 in Zahlen

Seit **1492**
in Privatbesitz

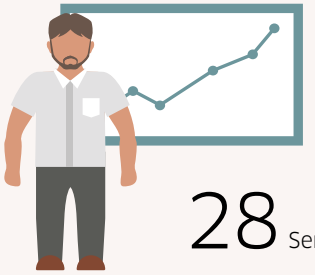
84,4 %
des Einkaufs erfolgen
in Österreich



Rote 0,5-Liter-Kiste zu
80 %
aus recyceltem HDPE-Kunststoff

7 Niederlassungen
in Österreich

Mehrwegquote liegt bei **71 %**



28 Seminare

Staatlich
ausgezeichneter touristischer Lehrbetrieb
2021 – 2025

STIEGL-AKADEMIE

3.500
Weiterbildungsstunden

11 Jahre
durchschnittliche
Betriebszugehörigkeit

19 Lehrlinge

Impressum: Herausgeber: Stieglbrauerei zu Salzburg GmbH und die beiden Tochterunternehmen, die Stiegl Getränke und Service GmbH & Co. KG und die Stiegl-Gut Wildshut GmbH www.stiegl.at/nachhaltigkeit, nachhaltigkeit@stiegl.at. Projektmanagement & Redaktion: Picker PR – talk about taste, www.picker-pr.at. Bilder: neumayr.cc, wildbild.at, scheinast.com, Klaus Listl, Uwe Brandl. Grafik: produktiv Grafik & Druck, www.produktiv.at. Fachliche Unterstützung: Terra Institute, www.terra-institute.eu.