



© Bierland Österreich

Ohne Ersatz für den Umsatzentgang drohe ein Brauereisterben, meint Sigi Menz, Obmann des Brauereiverbands.

Dauerbelastung

Die heimische Brauwirtschaft leidet unter dem verlängerten Gastro-Lockdown und fordert ein Aussetzen der Biersteuer.

WIEN. Österreichs Brauereien sind vom verlängerten Lockdown der Gastronomie und Hotellerie bis Anfang Jänner 2021 massiv betroffen: „Uns als zentrale Lieferanten schmerzt jeder Tag, an dem wir unsere äußerst wichtigen Absatzmärkte nicht

bedienen können“, betont Sigi Menz, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs.

„So begrüßenswert die Entlastung der Gastronomie auch ist, so wichtig wäre es, seitens der Bundesregierung endlich die Dauerbelastung der Lieferanten

und hier vor allem der Bierbrauer zu beenden. Wir brauchen einen Ersatz für den durch die Lockdown-Phasen in der Gastronomie entfallenen Umsatz sowie ein Aussetzen der Biersteuer für das erste Halbjahr 2021, wenn wir nicht in Kauf nehmen

wollen, dass in den nächsten Monaten viele Brauereien in Österreich von der Bildfläche verschwinden.“

Schon im Sommer – für die heimische Brauwirtschaft die wichtigste Saison – sei man mit erheblichen Umsatzeinbußen konfrontiert gewesen. Nun falle die Wintersaison, zusätzlich verschärft durch das Ausbleiben von Touristen sowie die gänzlich stillgelegte Veranstaltungs- und Eventszene, komplett aus.

Arbeitsplätze in Gefahr

„Mit einer jährlichen Steuerleistung von rund 700 Mio. Euro sind wir eine tragende Säule der Wirtschaft und generieren mit jedem Job in einer Brauerei 17 weitere Arbeitsplätze entlang der gesamten Wertschöpfungskette“, führt Menz aus. „Genau darum geht es jetzt. Es geht um den Erhalt von Arbeitsplätzen sowie der österreichischen Bier- und Genussskultur in all ihren Facetten. Was wir dafür jetzt brauchen, sind rasche, unbürokratische Unterstützungsmaßnahmen, die unmittelbar bei unseren Brauereien ankommen“, so Menz abschließend. (red)



| Top-Agenturen Österreichs

Mittagsmenü für alle

Gourmet Kids berücksichtigt Unverträglichkeiten.

WIEN. Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten und ihre Eltern haben es oft schwer: Sie müssen bei Mahlzeiten sehr genau darauf achten, welche Zutaten verwendet werden. Was zu Hause gut klappt, sieht im Kindergarten oder in der Schule oft anders aus.

Gourmet Kids hat früh auf das Thema Nahrungsmittelunverträglichkeit reagiert und

Speisen wie glutenfreie Penne in Tomatenragout oder Linsbällchen sowie laktosefreie Cevapcici vom Huhn mit Erdäpfelpüree und buntem Gemüse in sein Angebot mit aufgenommen. Die gesamte Palette bietet genug Speisen für einen einmonatigen Speiseplan. Die Speisen können individuell und portionsweise bestellt und einzeln vor Ort erwärmt werden. (red)



© Gourmet