



Ottakringer wird sichtbar nachhaltig

Die Stadtbrauerei opfert ihre ikonische Schulterflasche und stellt im Handel auf die gängige NRW-Flasche um.

••• Von Paul Hafner

WIEN. Vor über 30 Jahren eingeführt, war die grüne Schulterflasche stets ein formschönes Alleinstellungsmerkmal, mit dem sich Ottakringer auch farblich von der Konkurrenz abhob. Das Gros der heimischen Brauereien setzt nämlich seit den 90er-Jahren auf die sogenannte – braune – NRW-Flasche.

Weil deshalb beim Bier gemeinhin braun mit Pfand assoziiert wird, landete auch die grüne 0,5 l-Ottakringer-Mehrwegflasche – trotz farblich abgehobenem „Pfandflaschen“-Halsetikett übermäßig häufig im Glascontainer; Ottakringer-Geschäftsführer Tobias Frank beziffert die Ausfallquote auf 50%.

Deshalb stellt Ottakringer seit Anfang April bei den 0,5 l-Flaschen sukzessive ebenfalls auf die gängigen NRW-Flaschen um und kommt mit dem Anschluss an das gelernte Mehrweg-Fla-

schenpool auch dem Handel entgegen, betont Frank; der Umstieg unterstreicht auch die Glaubwürdigkeit der Nachhaltigkeitsbemühungen des Konzerns, da Mehrweg-Kreisläufe nunmehr regional gehalten werden können.

Klimaneutral gebraut

Der Wechsel von grün auf braun, – von dem die 0,33 l-Einwegflaschen sowie die 0,33 l-Mehrwegflaschen der Gastronomie übrigens nicht betroffen sind – ist nämlich nur ein Aspekt der Nachhaltigkeitsstrategie, die Ottakringer laufend vorantreibt.

Im Rahmen einer Kooperation mit mindful mission misst und reduziert Ottakringer seinen CO₂-Ausstoß und gleicht unvermeidbare Emissionen über zertifizierte Klimaschutzprojekte aus; deshalb darf sich Ottakringer nun als CO₂-neutrale Brauerei bezeichnen – und versieht seine Bier-Etiketten ab

sofort mit einem entsprechenden Siegel. Unterstützt werden verschiedene österreichische Klimaschutzprojekte sowie je eines in Kamerun und in Indien.

Eine Erfolgsgeschichte ist auch das Projekt „Mehr Wien im Bier“: Für das 2014 ins Sortiment genommene „Wiener Original“ wird seit Ende 2019 Braugerste in Wien kultiviert; dabei werden 570 t Gerste zu etwa 460 t Braumalz verarbeitet. Weil die Ver-mälzung in der nahegelegenen Stadlauer Malzfabrik stattfindet, steht das bernsteinfarbene Lager für österreichische Wertschöpfung durch und durch.

Neues aus 1160

Ab Mitte April hat Ottakringer ein Bio-Zwickl mit niederösterreichischer Bio-Braugerste im Sortiment; beim beliebten Citrus Radler wurde die Re-

zeptur geändert, der Geschmack ist jetzt „noch natürlicher und fruchtiger“, wie Frank erklärt. Ende April ist zudem auch der Mango-Radler – „unser beliebtester Saisonradler“ – im Handel erhältlich.



Zwickltausch

Das neue Ottakringer Bio-Zwickl mit nÖ Braugerste löst das alte helle Zwickl ab.