

Zwettler toppt Vorkrisenniveau

Trotz mehr als 160 Gastro-Schließtagen 2021 legt die Privatbrauerei dank LEH gegenüber 2019 im Ausstoß zu.



© Philipp Lipinski

... Von Paul Hafner

ZWETTL/WEITRA. Die Brauereien werden im Allgemeinen zu den großen Krisenverlierern der heimischen Lebensmittel- und Getränkeindustrie gezählt. Gerade Kleinbrauereien sind häufig besonders stark von der Gastronomie abhängig, die ihrerseits im vergangenen Jahr 160 Schließtage zu verzeichnen hatte. Prominentestes Corona-Opfer ist die Brauerei Grieskirchen, die bereits im Herbst 2020 in die Insolvenz schlitterte, ehe sie via Sanierungsplan mit 30%-Gläubigerquote (binnen zwei Jahren) gerettet wurde.

Ganz anders ergeht es der Waldviertler Privatbrauerei Zwettl, die mit einem Gesamtausstoß von 195.200 hl Bier nicht nur gegenüber dem ebenfalls soliden Vorjahr um 1,14% zulegte, sondern heuer sogar den Ausstoß von 2019, 194.400 hl, übertraf. Angesichts eines Einbruchs

beim Gastronomieabsatz von 45% gegenüber dem Vorkrisenniveau offenbart sich damit, dass Zwettler im Lebensmittelhandel überproportional zulegen und die Gastro-Einbrüche gänzlich kompensieren konnte.

Auch Weitra reüssiert

„Wir mussten in unserer langjährigen Unternehmensgeschichte schon durch viele Höhen und Tiefen gehen – und jetzt eben durch das zweite Jahr in Folge mit Corona. Dennoch bleiben wir wie gewohnt optimistisch und richten den Blick in die Zukunft“, zieht Karl Schwarz, Geschäftsführer und Inhaber der Privatbrauerei, ein positives Jahresresümee. Die vielen Schließtage seien ein „herber Rückschlag“ gewesen, doch hätte sich „die Lust der Konsumenten in Richtung zu Hause verlagert“.

Positive Zahlen weist auch die 2003 von Zwettler übernommene Bierwerkstatt Weitra auf:

Krisenfest

Die Gastro-Lockdowns seien ein „herber Rückschlag“ gewesen, so Zwettler-Chef Karl Schwarz, doch verlagerten sich die Absätze gänzlich in den Lebensmittelhandel.

Während der Fassbier-Absatz „nahezu auf Vorjahresniveau“ geblieben sei, lag Flaschenbier um mehr als 14% über dem Vorjahr. Mitverantwortlich für das Plus macht der Brauerei-Inhaber das anlässlich des 700-Jahr-Jubiläums der Braustadt Weitra gebrauchte, untergärige dunkle Vollbier „Das Schwarze“.

Neue Gastro-Partner

2022 will sich die Privatbrauerei in der Abfüllung auf Mehrweggebinde – Glasflaschen und Fässer – und damit auf eine weitere Steigerung des Mehrweganteils (aktuell über 94%) konzentrieren; die langjährige Kooperation mit der Niederösterreichischen Wirtshauskultur wird fortgesetzt, außerdem seien „einige namhafte Gastronomie-Partner“ gewonnen worden, so Schwarz – darunter der Adlerhof in Wien-Neubau sowie das Landhaus Bacher in Mautern a.d. Donau in der Wachau.

RINGANA

„Let's get winterfit“

HARTBERG. Der Winter ist die Saison der Erkältungen – heuer wie im Vorjahr nach Meinung mancher Experten verstärkt, weil das Immunsystem durch Social Distancing und Co. auf bestimmte Erreger zurzeit weniger gut vorbereitet sei.

Der Stärkung des Immunsystems belegenmaßen zuträglich sind ausreichend Schlaf, Sport, viel frische Luft, Alkohol- und Nikotinverzicht sowie die Vermeidung von Stress. Auch die Ernährung spielt eine gewichtige Rolle – und hier setzt Ringana, der österreichische Hersteller von Naturkosmetik und Nahrungsergänzungsmitteln, an.

Eigenes Sortiment

Unter dem Motto „Let's get winterfit“ bietet das steirische Unternehmen neben „immu-Caps“ mit Vitalpilzen auch „Beyond biotic“-Kapseln an, die mit funktionellen Mikroorganismen aus Laktobazillen oder auch Bifidobakterien-Stämmen das Gleichgewicht des Mikrobioms sicherstellen und so zu dessen Abwehrkraft beitragen; die Entspannungsdrink-Linie „isi“ verspricht Entschleunigung zum Trinken und Hilfe beim Abschalten und Einschlafen, das Wachmacher-Pendant „chi“ (mit Ingwer und Koffein) will die rein pflanzliche Antwort auf Energydrinks sein. (red)



© Ringana