## Wildshut_Logo_klein

## Wildshuter Feldgespräch:

***In Kreisläufen denken, ein Erfolgskonzept?****am Freitag, 24. Mai 2019, um 11:00 Uhr  
(Stiegl-Gut Wildshut, Wildshut 8, 5120 St. Pantaleon)*

Die DiskussionsteilnehmerInnen:

**Prof. Dr. Michael Braungart**Chemiker und Buchautor, Professor für Öko-Design an der Leuphana Universität Lüneburg und pioniert das „Cradle to Cradle“-Konzept für Öko-Effektivität, Mitbegründer und wissenschaftlicher Leiter von McDonough Braungart Design Chemistry (MBDC) in Charlottesville, Virginia (USA), Mitbegründer und wissenschaftlicher Leiter des Hamburger Umweltinstituts e.V. (HUI) sowie Leiter von Braungart Consulting in Hamburg. Publikationen: u.a. „Einfach intelligent produzieren“ (mit William McDonough, 2002); „die nächste industrielle Revolution: die „Cradle-to-Cradle“-Community“, 2008.

**Dr. Konrad Steiner**

Biologe und Erdwissenschaftler, Lehrer an der HBLA Ursprung, Landwirt und wissenschaftlicher Berater für das Projekt „Bodengesundheit“

**Schülerinnen und Schüler**

der HBLA Ursprung mit dem Spezialzweig Umwelt- und Ressourcenmanagement, die sich vor allem für die Anwendbarkeit des „Cradle-to-Cradle“-Prinzips in der Praxis interessieren und an der Entwicklung kreislauffähiger Materialien und Produkte arbeiten.

**Dipl.Brmst. Christian Pöpperl**

Chefbraumeister in der Stieglbrauerei zu Salzburg und Gastgeber, Leiter des Ressourceneffizienz- und effektivitäts-Teams in der Brauerei sowie des langfristig angelegten Bodengesundheitsprojektes in Kooperation mit den Bauern der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf.

## Wildshut_Logo_klein

**NEUES vom 1. BIERGUT**

** ***„Der Boden ist unsere wichtigste Quelle“ “Boden gut. Bier gut.“: gemeinsames, langfristiges Bodengesundheitsprojekt von Stiegl, Gerstenbauern und renommierten Wissenschaftlern Cradle to Cradle***

***In Kreisläufen denken, ein Erfolgskonzept?***

Spätestens seit Schülerinnen und Schüler für das Klima die Schule schwänzen sind Themen wie „Nachhaltigkeit“ und „Klimaschutz“ in der breiten Öffentlichkeit angekommen. Positive Lösungsansätze – ohne Verzicht, dafür mit Lebensfreude „im Überfluss“ - wurden am 1. Biergut Österreichs im Rahmen der Gesprächsreihe „Wildshuter Feldgespräche“ mit dem deutschen Chemiker, Buchautor und Pionier des „Cradle to Cradle“-Konzeptes Prof. Dr. Michael Braungart, Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl, dem Biologen und Erdwissenschaftler Dr. Konrad Steiner und SchülerInnen der HBLA Ursprung Salzburg diskutiert.

Für den „Cradle to Cradle“-Begründer Michael Braungart geht es darum, die richtigen Dinge zu tun und nicht, Schlechtes „ein bisschen besser“ zu machen. Der Schlüssel für die Zukunft liegt darin, in Kreisläufen zu denken. Dabei geht es nicht um „geschlossene Kreisläufe“, sondern um das verwendete Material. Braungart prägt in diesem Zusammenhang den Begriff der Ökoeffektivität: „Ökoeffektiv sind Produkte, die entweder als biologische Nährstoffe in biologische Kreisläufe zurückgeführt werden können oder als ‚technische Nährstoffe‘ kontinuierlich in technischen Kreisläufen gehalten werden. Die Natur produziert seit Jahrmillionen völlig uneffizient, aber effektiv.“ Das Prinzip für einen ökoeffektiven Lösungsansatz lautet daher „Abfall ist Nahrung“. „Ein Baum produziert ununterbrochen Emissionen. Positive. Ein Baum gibt, da er wachsen will, nicht nur Sauerstoff ab (und auch etwas CO2), er will auch größer werden. Er will mehr CO2 verbrauchen und mehr Sauerstoff abgeben. Immer mehr Emissionen! Emissionen, die andere Lebewesen fördern. Aber viele Umweltschützer und Geschäftsleute wollen die Emissionen beseitigen, denn Emissionen haben einen schlechten Ruf“, erläutert Michael Braungart: „Der Mensch ist Teil der Natur. Wir müssen uns Menschen als Chance für den Planeten begreifen und nicht als Belastung sehen.“ Klimaneutral zu sein, ist für den „Cradle to Cradle“-Experten „Quatsch“: „Wir müssen gut fürs Klima sein, also klimapositiv. Das bedeutet, dass wir einen nützlichen Fußabdruck auf diesem Planeten hinterlassen sollten.“

Ein Ort, an dem dieser Kreislaufgedanke angreifbar und gelebt wird, ist das   
1. Biergut Österreichs, das Stiegl-Gut Wildshut. „In unserer Ideenschmiede tüfteln wir, wie wir die Dinge anders – besser - machen können. Beim Brauen fällt etwa bester ‚Abfall‘ an, den wir wieder zurück in den Kreislauf bringen. So verfüttern wir den Trebern – das ist der feste Rückstand beim Bierbrauen –an unsere Tiere und bringen den Kieselgur, den wir beim Brauen zum Herausfiltern der Trübstoffe einsetzen, als Dünger auf unsere Felder aus“, so Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl. Gemeinsam mit den Gerstenbauern der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf (EGZ) im niederösterreichischen Weinviertel und Wissenschaftlern hat Pöpperl auch ein langfristiges Bodengesundheitsprojekt initiiert, denn Bierbrauen beginnt für Stiegl schon im Boden. Zusammen mit Schülerinnen und Schülern der HBLA Ursprung wird außerdem „Upcycling“ betrieben. So forschten die jungen Menschen etwa, wie aus Urstroh aus der Wildshuter Bio-Landwirtschaft bzw. aus Virgina.Malven Dämmstoffe werden könnten und entwickelten „ganz nebenbei“ einen neuen, komplett kompostierbaren Bierdeckel, der mit Bienenwachs zusammengehalten wird und zudem Klatschmohnsamen enthält.

Kurzum: Abfall war – laut Braungart – gestern. „Ab sofort gibt es nur noch Nährstoffe. Alle Produkte bleiben in einem steten Kreislauf, eingesetzt werden nur noch gesunde, unbedenkliche Materialien. Dabei zeigt uns die Natur, wie wir die Dinge besser machen können“, resümiert „Cradle to Cradle“-Pionier Michael Braungart.

**„Wir haben kein Energieproblem – Energie gibt es im Überfluss“**

Michael Braungart ist davon überzeugt, dass es Energie im Überfluss gibt. Die Menschheit hat kein Energieproblem, sondern das wahre Problem besteht darin, dass sich gewisse Materialien und Stoffe an der falschen Stelle befinden. „Die Menschen haben den wertvollen Kohlenstoff abgebaut und ihn dorthin verfrachtet, wo man seiner nicht mehr habhaft werden kann. Viel zu viel davon befindet sich mittlerweile in der Luft und im Wasser der Ozeane, als dass man diese Mengen durch natürliche Prozesse recyceln könnte“, so Braungart, der ergänzt, dass das Dümmste (und Schädlichste), was man mit Kohlenstoff machen könne, das Verbrennen sei. Allerding sei es das, was die Menschen im letzten Jahrhundert gemacht haben“. Kohlenstoff ist ein Nährstoff und sein Wert steigt in dem Maße an, wie es gelingt, ihn einzufangen – so wie es die Natur Millionen Jahre getan hat. Die Optimierung des Kohlenstoffs vollzieht sich im Boden und in der Vegetation. Er ist kein ‚Abfall‘, den man minimieren muss.“

Allerdings wird Kohlenstoff von der Industrie nicht als wertvolles Gut behandelt. Die Menschen geben dem Boden langfristig gesehen keine Nährstoffe zurück. Wertvoller Humus geht verloren. Ein Großteil davon ist den fragwürdigen modernen Anbautechniken zuzuschreiben – Monokulturen (der Anbau derselben Erdfrucht Jahr und Jahr, bis bestimmte Nährstoffe verbraucht sind), zu häufiges Pflügen (was dazu führt, dass der Humus durch den Wind abgetragen wird) und Versalzung (durch übermäßige Bewässerung und Übernutzung). Die Grüne Revolution der 1970 (Norman Borlaug, Agrarwissenschaftler und „Vater der Grünen Revolution“) war ungeheuer produktiv, aber sie hat sich im Wesentlichen darauf konzentriert, der „Batterie“ Energie zu entnehmen, ohne sich zu überlegen wie die Ladung erhalten bleiben könnte.

Braungart ist der Ansicht, dass die Menschen mehr tun können, um ihre Böden wieder aufzuladen, und dass die nächste Grüne Revolution von den Böden ausgehen wird.

**„Der Boden ist unsere wichtigste Quelle“**

Über die Hälfte des Kohlenstoffes ist im Boden gespeichert. Kurzum: Der Boden ist unsere wichtigste Quelle. Deshalb ist es auch so bedeutsam, den Kohlenstoff in den Boden zurück zu bringen und den Boden entsprechend aufzubauen. Zudem sind zahlreiche Lebewesen im Boden, die enorm wichtig sind und auch Artenvielfalt ist ohne einen intakten Boden nicht denkbar. „Das heißt, besser, als sich um den Boden zu kümmern, kann man das gar nicht angehen. Durch eine falsche Bodenbearbeitung und durch die Versiegelung haben wir nämlich enorme Flächen eingebüßt. Darum müssen wir den Boden wieder zurückbekommen, ihn aufbauen. Das erfordert allerdings ein anderes Denken“, erläutert Michael Braungart.

**Best Practice: Enkeltaugliches Bodengesundheitsprojekt**

Ein „enkeltaugliches Beispiel“ für eine positive, andere Bodenbewirtschaftung liefert Stiegl. Für die führende Privatbrauerei Österreichs beginnt Bierbrauen bereits im Boden und so widmet man sich diesem seit einigen Jahren ganz intensiv.

In der eigenen Bio-Landwirtschaft, der Stiegl-Ideenschmiede Wildshut wird getüftelt und geforscht, wie man den Boden fruchtbarer, besser machen kann. Die in den vergangenen Jahren gewonnenen Erkenntnisse fließen derzeit in ein groß angelegtes, mit zehn Jahren langfristiges Bodengesundheitsprojekt ein. „Wir machen damit einen Schritt ins Große“, formuliert es Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl und ergänzt, dass man so die auf Gut Wildshut gewonnenen Erkenntnisse mit den Braugerstenbauern der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf im niederösterreichischen Weinviertel gemeinsam weiterentwickle. „Als wir vor zehn Jahren unsere Zusammenarbeit begannen, schauten wir uns an, welche Kulturen und Sorten am besten ins Weinviertel passen – zum Beispiel auch der Anbau der Winterbraugerste. Jetzt gehen wir den zweiten Schritt, indem wir ein Projekt zur Bodengesundheit gestartet haben. Ziel ist es, die Gesundheit und Fruchtbarkeit des Bodens sowie das Leben im Boden zu verbessern, die Artenvielfalt innerhalb und oberhalb des Bodens zu erhöhen und wenn möglich, das für das Klima so schädliche CO2 langfristig im Boden zu binden“, so Pöpperl weiter. Mit den EGZ-Bauern arbeitet man in der Salzburger Brauerei schon seit 2008 intensiv zusammen und hat langfristige Verträge abgeschlossen. Mittlerweile bezieht Stiegl mehr als die Hälfte der Braugerste aus nachhaltigem Anbau direkt von den 300 EGZ-Bauern, denn diese produzieren ihre gesamte Braugerste nachhaltig.

Der Startschuss für das zukunftsweisende Bodengesundheitsprojekt erfolgte bereits 2017 gemeinsam mit 71 EGZ-Bauern auf einer Fläche von 1068 ha. „Neu ist daran, dass wir mit hochmodernen Satellitendaten die Bodenzonen ermittelt und entsprechend ihrer Beschaffenheit eingeteilt haben“, erklärt Biologe und Erdwissenschaftler Konrad Steiner, der die Privatbrauerei wissenschaftlich berät und zudem an der HBLA Ursprung unterrichtet. Zur Ist-Stand-Erhebung wurden Bodenzonen genau analysiert und dokumentiert. Insgesamt wurden über 560 Bodenproben mit bis zu 20 Einstichen pro Probe gezogen. „Eine Bodenuntersuchung liefert umso wertvollere Informationen, je genauer die Probenahme geplant wird, um eine repräsentative Bodenprobe zu ziehen. Durch die teilflächenspezifische und georeferenzierte – also mittels GPS – Beprobung kann die Düngerbedarfsermittlung entsprechend der Versorgung der Teilflächen erfolgen. Die Dünger gelangen also verstärkt dort zur Anwendung, wo sie den größten Nutzeffekt erzielen, es können Ertragsreserven erschlossen, die Nährstoffeffizienz erhöht und die Umweltbelastungen möglichst geringgehalten bzw. vermieden werden“, berichtet Dr. Georg Dersch von der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit – kurz AGES. „So wissen wir jetzt genau, wie viel Stickstoff wo notwendig ist. Dadurch erhöhen wir die Stickstoffeffizienz und verringern die Emission des klimaschädlichen Lachgases“, zeigt sich Franz Bauer, geschäftsführender Gesellschafter der EGZ, begeistert und erzählt: „Am Anfang waren wir schon ein bisschen skeptisch, haben das Projekt aber dann mit unseren Kindern besprochen. Schließlich sehen wir ja tagtäglich, dass sich die Landwirtschaft durch die klimatischen Herausforderungen massiv verändert. Die Jugend war von Anfang an davon überzeugt, dass das der richtige Weg ist, um das Gerstenbauer-Sein enkeltauglich zu machen.“ Und Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl ergänzt: „Jeder hat seine Ziele. Die EGZ-Bauern wollen Gerste anbauen und wir Stiegler natürlich Bier brauen. Jetzt schauen wir gemeinsam über den Tellerrand hinaus und tun etwas – auch für die kommenden Generationen.“

Mit regelmäßigen Laboranalysen wird die Gesundung des Bodens über den Projektverlauf gezeigt werden. „Wir gehen von einer erhöhten CO2-Bindung im Boden aus und wollen das fundiert belegen“, formuliert Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl das langfristige Ziel des Projektes.

Das bis 2027 angelegte Bodengesundheitsprojekt bringt noch viele weitere Vorteile, zum Beispiel die Erhöhung des Humusgehalts im Boden, weniger Emissionen von klimaschädlichem Lachgas, die Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit und der Artenvielfalt und auch die Verminderung der Bodenerosionen.

Durch die Digitalisierung aller für das Projekt relevanten Daten mit den neuen Tools der Landwirtschaft 4.0 gewährleistet das Projektteam ein bestmögliches Qualitätsmanagement und vor allem die nötige Transparenz.

**Stiegl-Braugerste aus nachhaltigem Anbau**

Stiegl bezieht mehr als 50 Prozent des gesamten Braumalzes aus nachhaltigem Anbau. Lieferant für das nachhaltige Braumalz sind die rund 300 Bauern der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf, mit denen Stiegl langfristige Verträge abgeschlossen hat. „Außerdem ist die Stiegl-Braugerste auch klimaschonender als internationale Braugersten“, so der Stiegl-Chefbraumeister. „Und die EGZ-Landwirte erreichen bei deutlich geringerem Einsatz an Stickstoffdüngern vergleichsweise höhere Kornerträge“, untermauert Dr. Moritz Wagner von der renommierten Universität Hohenheim in Stuttgart die Fakten. Bestätigt wird die EGZ-Nachhaltigkeit\* auch durch einen eigens ermittelten CO2-Fußabdruck. „In die Berechnung des CO2-Fußabdrucks fließt der gesamte Lebensweg der Braugerste bis zum Hoftor der Mälzerei mit ein. Von der Herstellung der Input-Substrate wie Saatgut oder Dünger, über den gesamten landwirtschaftlichen Produktionsprozess, von der Bodenbearbeitung vor der Aussaat bis hin zur Ernte. Hierbei werden auch alle für den CO2-Fußabdruck relevanten Flächenemissionen wie Lachgasemissionen miteinbezogen. Der Transport mit dem Traktor zum Getreidelager sowie von dort mit dem LKW zur Mälzerei wurden ebenso mitbilanziert“, berichtet Moritz Wagner.

**Gutes braucht Taten. Stiegl-Nachhaltigkeitsbericht seit 1990**

Als über 525 Jahre altes Privatunternehmen hat Stiegl Nachhaltigkeit in der DNA. Kaum ein anderes Unternehmen ist so unmittelbar auf eine saubere und intakte Umwelt angewiesen wie eine Brauerei, denn alle zum Brauen notwendigen Zutaten kommen aus der Natur und stehen so unter starkem Umwelteinfluss. Bereits seit 1990 wird der Umgang mit den Ressourcen in einem jährlichen Nachhaltigkeitsbericht belegt. 2017 hat man sich bei Stiegl ganz bewusst dafür entschieden, ein eigenes Stiegl-Ressourcen-Effizienz- und Effektivitäts-Team unter der Federführung von Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl ins Leben zu rufen und auch die dafür nötigen Ressourcen bereit zu stellen. „Kaskadennutzung“ heißt das Stichwort bei Stiegl. Darunter versteht man die Mehrfachnutzung eines Rohstoffes über mehrere Stufen. „Unser Ansatz ist seit vielen Jahren, besonders sorgsam mit den Ressourcen umzugehen. Das bedeutet für uns, so wenig wie möglich zu verbrauchen, aber vor allem, die Rohstoffe effektiv und mehrfach zu nutzen und sie so lange im Wirtschaftssystem zu halten wie möglich. Wir denken in Kreisläufen und erreichen durch die Kaskadennutzung sowohl ökologische als auch ökonomische Vorteile wie eine geringere Belastung der Umwelt, geringere Kosten und höhere Wertschöpfungen. Außerdem sparen wir schädliche Treibhausgase ein“, so Pöpperl, der den aktuellen Bericht in der „Cradle to Cradle“-zertifizierten Druckerei Gugler in Melk (Niederösterreich) drucken ließ. Zusammen mit den Profis von „denkstatt GmbH“ wurde auch der Stiegl-CO2-Fußabdruck ermittelt. Mit 191 Gramm CO2 pro Liter Stiegl-Bier ist man unter den Besten in der Bierbranche. Die Details zum nachhaltigen Wirtschaften von Stiegl sind im neuen Stiegl-Nachhaltigkeitsbericht 2018 „In Kreisläufen denken & handeln“ nach GRI-Standards nachzulesen. [**www.stiegl.at/nachhaltigkeit**](http://www.stiegl.at/nachhaltigkeit)**.**

**Das Stiegl-Gut Wildshut: Kreislaufwirtschaft zum Angreifen**

Das Gut Wildshut zeigt im Kleinen, wofür Stiegl in seiner Gesamtheit steht: für ehrliche Arbeit, für Transparenz und für Nachhaltigkeit. Wildshut gilt als Ideenschmiede, als „think tank“ in Sachen Bier und lebt den Kreislauf: vom Boden, übers Feld ins Glas und wieder zurück. Dabei beginnt Bierbrauen für die Stiegl-Eigentümerfamilie Kiener bereits im Boden. Die Felder werden in einer achtjährigen Fruchtfolge bewirtschaftet. Angepflanzt werden dabei in Vergessenheit geratene Urgetreidesorten, die vor Ort selbst vermälzt und dann in der 1. Vollholzbrauerei Österreichs (vom Cradle to Cradle-zertifizierten Holzexperten Erwin Thoma gebaut) zu charaktervollen Bierspezialitäten – den Wildshuter Bieren - „veredelt“ werden.

Vielfalt bei den Zutaten hat auch Qualität und Buntheit in den Produkten zur Folge. Die in Wildshut gemachten Erfahrungen kommen der gesamten Brauerei zu Gute. „So leben wir unser Motto „Lust an der (Bier-)Vielfalt“ mit rund 24 verschiedenen Bieren und sind damit übrigens die Brauerei mit der größten Vielfalt in Österreich. Wichtig ist uns auch, dass wir sehr viele direkte Einkaufsmodelle mit unseren langjährigen Partnern – z.B. den Mühl- und Weinviertler Bauern – pflegen und ihnen faire Preise für ihre Ware bezahlen“, sagt Pöpperl. „Entscheidend ist, den Menschen wieder klar zu machen, dass Lebensmittel ‚Mittel zum Leben‘ sind, die ihren Wert, ihre Zeit und ihren Preis haben.“

\*http://egz.at/pdfs/fb3uv/%C3%B6kobilanzielle-bewertung-braugerstenanbau-2018-egz.pdf

**Stiegl-Gut Wildshut auf einen Blick**

Bezeichnung: Stiegl-Gut Wildshut, das 1. Biergut   
 Österreichs, ist eine einzigartige  
 Ideenschmiede – ein „think tank“   
 rund ums Bier und ein Gesamterlebnis.

Geschichte: Das Gut ist seit 1917 im Besitz der   
 Stieglbrauerei.

Lage: 30 Kilometer nördlich der Stadt Salzburg,   
 nahe der Ortschaft St. Pantaleon, dort wo   
 Oberösterreich, Salzburg und Bayern   
 zusammentreffen.

Kreislaufwirtschaft: Am Gut nimmt Stiegl wieder alle Schritte des  
 Bierbrauens selbst in die Hand (Anbauen,   
 Rösten & Mälzen, Brauen) und nimmt hier   
 eine absolute Vorreiterrolle ein -   
 „Kreislaufwirtschaft zum Angreifen“

Urgetreide: Seit 2006 experimentiert Stiegl in Wildshut   
 mit der Rekultivierung alter Urgetreidesorten   
 und mit Mischfruchtanbau. Angebaut werden   
 unter anderem: Emmer, Dinkel, Schwarze   
 Nacktgerste, Alpine Pfauengerste, Vögeles   
 Gold, Schwarzer Hafer, Bordeaux Weizen.

Einzigartige Mälzerei: 2012 von der Stiegl-Eigentümerfamilie Kiener   
 aus der Taufe gehoben, weltweit einzigartige   
 Kombination aus Mälzerei und Rösterei.

Stiegl ist die einzige Brauerei in Österreich, die   
 spezielle Urgetreidesorten selbst anbaut,   
 vermälzt und röstet.

Erste Vollholzbrauerei: Seit Mai 2015 wird auf dem Stiegl-Gut auch   
 gebraut und gebrannt.

Wildshuter Biere: Wildshuter Sortenspiel, Wildshuter Gmahde   
 Wiesn, Wildshuter Männerschokolade;   
 Bio-Limonade Wildshuter Flüx (Aronia und Zitrone)

Wildshuter Brände: Wildshuter Edelbrand (Bio-Brand aus   
 Wildshuter Sortenspiel)

Bio-Landwirtschaft: Seit 1994 als Bio-Landwirtschaft geführt

Tiere: Pinzgauer Rinder, die auch mit Bio-Biertreber   
 aus der Brauerei gefüttert werden, Tiroler   
 Bergschafe, Mangalitza Schweine und   
 Dunkle Bienen, „Bierberg“-Schnecken

**Stiegl-Gut Wildshut Öffnungszeiten:**Mittwoch bis Sonntag und feiertags, jeweils 10 bis 22 Uhr

Für Führungen Anmeldung erbeten

**Stiegl-Gut Wildshut  
Das 1. Biergut Österreichs  
Wildshut 8   
5120 St. Pantaleon  
+43 (0)50 1492 1644 oder +43(0)6277 64141**

[**www.biergut.at**](http://www.biergut.at)

**Rückfragen richten Sie bitte an:**

Pressestelle Stiegl, Mag. Alexandra Picker-Rußwurm

PICKER PR – talk about taste, Tel. 0662-841187-0, mobil 0664-1102525,   
E-Mail: <mailto:picker@picker-pr.at>, <http://www.picker-pr.at>

2019-05-27

****