

**Presseinformation!**

** *Brauerei-Kieselgur stärkt nachweislich die Bodengesundheit***

** *Erfolgreiches Forschungsprojekt von Stiegl mit HBLA Ursprung und BOKU Wien***

** *Schülerinnen der HBLA Ursprung übergaben Diplomarbeit an Stiegl***

** *Erfolgreiches Beispiel für gelungene Kreislaufwirtschaft***

**Bierfiltrat tut Pflanzen und Boden gut:**

 **HBLA-Schülerinnen verfassten Diplomarbeit über die Wirkung von Brauerei-Kieselgur**

***Die Stieglbrauerei setzt im Rahmen ihrer Nachhaltigkeitsstrategie verstärkt auf Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft. Die innovativen Projekte werden auch immer wieder gemeinsam mit Kooperationspartnern umgesetzt, wie zum Beispiel das Forschungs-projekt zum Thema Brauerei-Kieselgur, welches Schülerinnen der HBLA Ursprung im Rahmen einer Diplomarbeit bearbeitet haben. Diese wurde kürzlich an die Salzburger Privatbrauerei übergeben.***

Seit 2015 wird bei Stiegl und in der Höheren Landwirtschaftsschule Ursprung zum Thema „Brauerei-Kieselgur“ geforscht. Konkret geht es dabei darum, wie man diesen Reststoff, der bei der Bierherstellung entsteht, im Sinne einer effizienten Kreislaufwirtschaft nutzen kann. Dazu wurde nun eine wissenschaftliche Arbeit präsentiert, mit dem Titel: „Brauereikieselgur als Siliziumdünger“. Verfasst wurde diese von Schülerinnen, welche das Projekt im Rahmen ihrer Matura als Diplomarbeits-Thema gewählt und mit Unterstützung der Universität für Bodenkultur (Wien) bearbeitet und ausgewertet haben. „Wir verwenden Kieselgur zum Filtrieren unseres Biers. Dieser Naturstoff wird aus den Schalen fossiler Kieselalgen gewonnen und enthält einen hohen Anteil an Silizium, welches fest gebundenen Phosphor im Boden mobilisieren und so die Boden- und Pflanzengesundheit fördern kann“, erklärt dazu Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl. Etwa ein Jahr lang haben die jungen Forscherinnen im Laborversuch die Auswirkungen der Brauerei-Kieselgur auf die Pflanzenernährung beobachtet bzw. dokumentiert. Die Ergebnisse dieses europaweit einzigartigen Projekts wurden kürzlich als fertige Diplomarbeit an Stiegl übergeben. „Die positiven Forschungsergebnisse bestätigen uns auf unserem Weg der Kreislaufwirtschaft. Die daraus gewonnenen Erkenntnisse werden wir jetzt auf unserem Biergut in Wildshut in die Praxis umsetzen“, so Christian Pöpperl, der in der Brauerei auch als Leiter des Ressourcen-Effizienz-Teams fungiert.

**Verbesserte Bodengesundheit durch Bierfiltrat**

450 Tonnen Brauerei-Kieselgur fallen jährlich in der Stieglbrauerei an. Der Reststoff, der beim Filtrieren des Biers entsteht, ist eigentlich ein Abfallprodukt, kann aber durch seinen hohen Siliziumgehalt in der Landwirtschaft sinnvoll wiederverwertet werden. Denn wie die Forschungsergebnisse jetzt zeigen, verbessert das Bierfiltrat die Bodengesundheit, indem es vor dem Düngen der Gülle beigemengt wird. Das enthaltene Silizium wird langsam an den Boden abgegeben, was in der Folge eine erhöhte Phosphorverfügbarkeit für die Pflanzen bewirkt. „Gerade im Hinblick auf den stattfindenden Klimawandel könnte Silizium-Düngung eine wichtige Rolle spielen, um die Widerstandsfähigkeit von Nutzpflanzen zu steigern und Ertragseinbußen abzufedern“, erklärt dazu DI Christina Fuchs, Pflanzenbaulehrerin an der HBLA Ursprung.

Am Stiegl-Gut Wildshut werden diese Erkenntnisse nun in großem Umfang beim Anbau von Braugerste umgesetzt: „Mit unserem neuen Kieselgur-Container, der mit einem Rührwerk ausgestattet ist, sowie den beiden Güllegruben, die ebenfalls über mobile Rührwerke verfügen, haben wir die Voraussetzung für eine optimale Nutzung der Brauereikieselgur geschaffen. Diese wird mit der Gülle vermengt und homogenisiert – mit der Ausbringung des Gülle-Brauereikieselgur-Gemisches auf unsere Urgetreide-Felder wird der Kreislauf perfekt geschlossen“, erläutert Christian Pöpperl.

**Nachhaltiges Wirtschaften für eine enkeltaugliche Zukunft**

Seit mehr als drei Jahrzehnten belegt Stiegl den schonenden Umgang mit den Ressourcen in einem jährlichen Nachhaltigkeitsbericht. Vor kurzem wurde der neue Stiegl-Nachhaltigkeits-bericht für das Jahr 2020 veröffentlicht, der in der mittlerweile 31. Ausgabe besonders das Thema „Nachhaltige Braugerste“ in den Fokus stellt.

[***www.stiegl.at/nachhaltigkeit***](http://www.stiegl.at/nachhaltigkeit)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Bildtext:**

**Pressebild:** Die Brauerei-Kieselgur von Stiegl hat nachweislich positive Effekte auf die Bodengesundheit. Im Bild:Die HBLA-Maturantinnen Johanna Becke (li) und Ines Metzger (re) bei der Übergabe ihrer Diplomarbeit an Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl.

**Bildnachweis:** Neumayr/Christian Leopold/ Abdruck honorarfrei!

2021-09-09

***Rückfragen richten Sie bitte an:***

Stiegl-Pressestelle, Mag. Angelika Spechtler

Picker PR – talk about taste, Tel. 0662-841187-0, office@picker-pr.at, www.picker-pr.at