Brau Union Österreich und der Bierkulturbericht 2023

15. Bierkulturbericht veröffentlicht: Studie begleitet Bierkultur am Weg in eine vielfältige Zukunft Der soeben veröffentlichte Bierkulturbericht enthüllt einmal mehr, wie die Österreicher ihr Bier genießen und belegt mit repräsentativen Daten und ganz viel Genuss, wie sich Stellenwert und Image der österreichischen Bierkultur entwickelt haben.

Der soeben veröffentlichte Bierkulturbericht enthüllt einmal mehr, wie die Österreicher ihr Bier genießen und belegt mit repräsentativen Daten und ganz viel Genuss, wie sich Stellenwert und Image der österreichischen Bierkultur entwickelt haben.(©Illustration: Carolin Eitel)

Hans Böhm, Vorstandsvorsitzender der Brau Union Österreich erklärt: „Bier hat so viele Aspekte: Es ist Wirtschaftsfaktor und Genuss, Brauereien sind nachhaltige Vorreiter und durch die Nutzung österreichischer Rohstoffe auch quasi Landschaftspfleger. All das wird im jährlichen Bierkulturbericht erzählt, begleitet von Daten und Fakten aus der jährlichen, repräsentativen Studie. Und mit diesem Erfolgsmodell geht die Brau Union Österreich bereits in das 15. Jahr.“

Brau Union Österreich und der Bierkulturbericht 2023

Der Bericht ist in den vergangenen Jahren zu einer Pflichtlektüre für Entscheider aus den Bereichen Lebensmittelhandel und Gastronomie geworden, Bierinteressierte lesen ihn ebenso wie Stakeholder aus Politik, Wirtschaft und NGOs. Herausgegeben von der Kommunikationsabteilung der Brau Union Österreich auf Basis einer repräsentativen Studie des market-Meinungsforschungsinstituts, dreht sich heuer ein Schwerpunkt um den bierigen Genuss im Jahreszyklus.

Conrad Seidl, Bierpapst und Journalist, begleitet den Bierkulturbericht bereits seit Anbeginn mit seinen journalistischen Analysen der Studie, trägt bierige Anekdoten bei und erklärt den Lesern, was die Studie ergibt: „Neben meinem Brotberuf als Journalist ist mir das Bier Berufung, mit dem ich mich aus Interesse und auch aus Freude schon jahrzehntelang befasse. Ich freue mich, dass ich beim Bierkulturbericht immer wieder mitwirken kann – ich halte ihn mittlerweile für ein unverzichtbares Werk, das die Bierkultur in Österreich braucht. Die Branche wartet schon jedes Jahr auf die neue Ausgabe.“

Die Rolle von Bier in der österreichischen Kultur

Die aktuelle Marktforschung belegt: Der Stellenwert von Bier für die Getränkekultur in Österreich ist ungebrochen. Knapp 90 Prozent unserer Landsleute bewerten Bier als „sehr wichtig“ oder „wichtig“ für die österreichische Getränkekultur. Bier ist ein fixer Bestandteil vieler Situationen im alltäglichen Leben, erklärt Gabriela Maria Straka, Director Corporate Affairs & ESG Sustainability und Diplom-Biersommelière: „Bier gehört etwa für 43 Prozent der Österreicher und Österreicherinnen zum Grillen, für 39 Prozent gehört es zu Feiern, auf Partys oder Feste.“

v.l.n.r.: Gabriela Maria Straka, Hans Böhm, Conrad Seidl(©VOGUS)

59 Prozent unserer Landsleute genießen das Bier regelmäßig, d.h. mindestens mehrmals pro Monat. Wien scheint auch die Hauptstadt der Biergenießer zu sein. Hier genießen 65 Prozent regelmäßig Bier.

„In Österreich trifft eine lange Biergeschichte und unglaubliche Vielfalt auf eine hohe Innovationskraft – und auch das mit langer Tradition. Der österreichische Bierkulturbericht, der heuer zum 15. Mal aufgelegt wird, belegt jährlich aufs Neue die hohe Bedeutung und das gute Image der heimischen Bierkultur“, erläutert Conrad Seidl.

Trotz der Vielfalt sind die Österreicher und Österreicherinnen einigermaßen beständig, was ihre Vorlieben betrifft: So wählen 56 Prozent gerne ein Märzenbier, es ist die absolut beliebteste Sorte. Ein Pils trifft den Geschmack von 40 Prozent der Befragten, Zwickl liegt bei 37 Prozent Zustimmung und für ein Weizenbier kann sich ein Drittel (33 Prozent) erwärmen.

Bier hat immer Saison

Passend zum heurigen Schwerpunkt zur Bierkultur im Jahreszyklus, hat sich die Studie auch mit saisonalen Effekten beschäftigt. Das Ergebnis: Zwei Drittel unserer Landsleute (genau 66 Prozent) sagen, dass sie ihr bevorzugtes Bier unabhängig von der Jahreszeit genießen. Bei den über 60-Jährigen sind es sogar 74 Prozent. 50 Prozent sind allerdings überzeugt, dass Bier im Sommer erfrischender schmeckt als im Winter, 40 Prozent freuen sich jedes Jahr explizit auf die ersten warmen Tage und das Öffnen der Biergärten. Männer mit 45 Prozent übrigens deutlich mehr als Frauen (36 Prozent). Radler wird – wenig überraschend – besonders gerne im Sommer getrunken, wie 30 Prozent der Befragten zu Protokoll geben, Bockbiere sind mit 15 Prozent die Winter-Favoriten.

Saisonale Einflüsse auf den Biergenuss

Gabriela Maria Straka erklärt: „Auch im Jahreskreis hat Bier für viele eine feste Verankerung: Für gut ein Viertel der Befragten (27 Prozent) gehört es explizit zu saisonalen Festen und Feiertagen wie Ostern oder Weihnachten.“ Noch mehr ins Detail geht Bierpapst Conrad Seidl in seinem Beitrag im heurigen Bierkulturbericht, erzählt er doch von unzähligen Anlässen rund um den Kalender, die mit Bier zu tun haben – bemerkenswert oft durch die jeweiligen Heiligen, derer gedacht wird, und ihren Bezug zum Brauen oder zum Bier.

Mit dem Angebot der saisonalen Biere im Handel sind übrigens 56 Prozent zufrieden, in der Gastronomie sind es 52 Prozent.

Bewusstsein für Nachhaltigkeit: Bio-Bier und Mehrwegpräferenzen

Bei Lebensmitteln wie Obst und Gemüse achten die Konsumenten schon lange auf Bio-Qualität. Nun wird dieser Anspruch auch an Bier immer häufiger, laut der noch unveröffentlichten Studie zum 15. Bierkulturbericht haben

bereits 27 Prozent der Österreicher bewusst Bio-Bier konsumiert – vor sieben Jahren waren es nur 22 Prozent der Österreicher. Bei den 30- 39-Jährigen sind es übrigens überdurchschnittliche 34 Prozent, bei den über 60-Jährigen nur 19 Prozent.

69 Prozent der Österreicher sind der Überzeugung, dass Bio-Biere nur mit Rohstoffen aus ökologischer Landwirtschaft gebraut werden, ebenso viele bestätigen, dass das gut ist für unsere Landwirtschaft. 63 Prozent sind aber auch der Meinung, dass es eine klare Bestätigung braucht, dass die Biere bio sind. Auch geschmacklich haben die Österreicher eine klare Meinung zu Bio-Bieren – 38 Prozent denken, sie schmecken anders, 29 Prozent attestieren ihnen einen besseren Geschmack und 25 Prozent meinen, sie seien nicht so bitter.

Die Österreicher wünschen sich zu einem Drittel (34 Prozent), dass es eine größere Auswahl an Bio-Bieren gibt – gleichermaßen in Handel und Gastronomie, besonders stark ausgeprägt ist dieser Wunsch in Wien.

Noch eine Runde! Mehrweg und Recycling ist wichtig, vor allem für die Generation 60+

61 Prozent der Österreicher wünschen sich, dass Bier ausschließlich in Mehrwegflaschen verkauft wird. Dass die weitere Verpackung wie Sechserträger oder Kisten 100 Prozent wiederverwendbar sind, ist eine Anforderung von 54 Prozent der Österreicher. 53 Prozent wollen, dass auch bei Dosenbier ein Pfandsystem eingeführt wird – wie nun bereits auf den Weg gebracht. Dass in der Produktion die natürlichen Ressourcen besonders geschont werden, ist ein Anliegen von jedem zweiten Österreicher (49 Prozent). Interessant ist, dass in all diesen Kategorien von den Befragten über 60 Jahren überdurchschnittlich zugestimmt wird, dass diese also die besonders umweltbewussten Biertrinker sind.

Überdurchschnittliche Freunde von Mehrweg sind auch die Gruppen der regelmäßigen Biergenießer mit 76 Prozent und die Landbevölkerung mit 77 Prozent. Argumente, die laut Studienteilnehmer gegen Mehrweg bzw. für Einweg sprechen sind vor allem Bequemlichkeit (47 Prozent), Gewicht (36 Prozent) und die Handlichkeit (26 Prozent).

Ansprüche an die Gastronomie und die

Bedeutung des richtigen Glases

Und weil Bierkultur auch Glaskultur ist, wurde auch gefragt, inwieweit es den Österreichern wichtig ist, ihr Bier aus dem richtigen Glas zu genießen. Tatsächlich ist 64 Prozent wichtig, dass das Bier in der Gastronomie in ein passendes Glas kommt – zuhause genießen es nur 44 Prozent aus einem speziellen Bierglas, 22 Prozent trinken in den eigenen vier Wänden direkt aus der Flasche oder der Dose.

An die Gastronomie gibt es aber noch eine Reihe weitere Anforderungen: An vorderster Stelle steht eine saubere Zapfanlage, die ist für 83 Prozent wichtig. Die perfekte Temperatur des Bieres erwarten sich 82 Prozent der Befragten, perfekt gezapftes Bier ist für drei Viertel (76 Prozent) ein Kriterium. Immerhin jeder Zweite (48 Prozent) erwartet sich kompetente Beratung, ein gutes Drittel (37 Prozent) möchte auch eine Bierkarte bei seinem Wirten vorfinden.

Was sich in den letzten 15 Jahren gravierend verändert hat

Zusammenfassend meint Straka im Bierkulturbericht 2023 über die Änderungen in den letzten eineinhalb Jahrzehnten: „Wir haben immer mehr Biersommeliers. Man kann in mehr Lokalen ein gepflegtes Bier genießen. Man legt mehr Wert auf Geschmack, auf Aromen, auf Vielfalt.

Heute weiß man, dass sich die Aromen im richtigen Glas entfalten. Auch die positive Entwicklung von Biermischgetränken und der verstärkte Anklang von alkoholfreien Bieren hat mich positiv überrascht.“ Und Conrad Seidl ergänzt: „Die Leute genießen bewusster – auch Leute, die früher vielleicht nicht zum Bier gegriffen haben. Das ist für mich Bierkultur – dass man das Bier nicht einfach runterkippt. Dass man bewusst sagt, Bier ist etwas Besonderes.“

Über die Studie

Die Studie wurde vom Market Marktforschungsinstitut unter 2.093 Österreichern ab 18 Jahren in Form von Telefon- und Online-Interviews im Februar und März 2023 durchgeführt.

Den gesamten Bierkulturbericht 2023 sowie die Bierkulturberichte aus den Vorjahren gibt es online unter

www.brauunion.at zum Download.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at