Presseaussendung

Mohrenbrauerei Vertriebs KG

**Mohrenbrauerei modernisiert Endverpackung und optimiert Brauprozess**

Vorarlbergs Marktführer erhöht die Effizienz und senkt den Energieverbrauch

*Dornbirn, 13. April 2023 – Die Mohrenbrauerei setzt ihren Nachhaltigkeitskurs fort. Nach der Einführung der österreichweit ersten Mehrweg-Leichtflasche und der Investition in eine topmoderne Abfüllanlage reduziert Vorarlbergs Marktführer mit weiteren Maßnahmen den CO2-Fußabdruck. Ein neuer Roboter steigert die Effizienz in der Palettierung. Das Familienunternehmen verringert zudem den Druckluftbedarf beim Brauprozess und senkt damit den Energieverbrauch.*

Nachhaltigkeit wird bei der Mohrenbrauerei seit Jahrzehnten gelebt. Die älteste Brauerei Vorarlbergs ist Pionier für Mehrweg-Leichtflaschen aus Glas, betreibt energieeffiziente Abfüll- und Waschanlagen und nutzt Sonnenstrom aus eigener Produktion. Zudem setzt das Familienunternehmen mit der Wärmerückgewinnung während des Sudprozesses auf eine ressourcenschonende Brauweise. Mit der Druckluftoptimierung hat die Mohrenbrauerei weiteres Einsparpotenzial realisiert. Ein neuer Staubfilter und zwei Malzaufzugsgebläse folgen noch 2023. Mit einem neuen Einpackroboter wurde zudem die Durchlaufzeit um 13 Prozent auf 33.000 Flaschen pro Stunde gesteigert.

**Effizienter Brauprozess**

Im Sudhaus werden Hopfen, Malz, Wasser und Hefe zu Bier. Beim Läutern wird die Maische in den Festbestandteil Treber und die flüssige Würze getrennt. Für die Filterung wird der Läuterbottich mittels Druckluft leergedrückt und der Treber ins Silo befördert. Die Mohrenbrauerei liefert jährlich rund 4.000 Tonnen des nährstoffreichen Nebenprodukts als Viehfutter an regionale Landwirtschaftsbetriebe.

Durch die Installation eines sogenannten Treberblowers spart die Mohrenbrauerei Druckluft und senkt damit den Energieverbrauch. „Das Austrebern zählt zu den energieintensivsten Vorgängen des Brauprozesses und wird acht Mal am Tag etwa 30 Minuten lang ausgeführt. Durch die Trennung vom allgemeinen Druckluftnetz benötigen wir dafür nur noch 1,5 statt 7,5 bar“, erklärt Braumeister Tim Groeger.

**Laufende Modernisierung**

„Bierbrauen verbindet traditionelles Handwerk, modernste Technik und regionale Verantwortung. Wir verwenden für das Vorarlberger Bier beste Zutaten, verbessern laufend unsere Prozesse und betrachten den gesamten Produktionszyklus“, betont Geschäftsführer Heinz Huber. Beim Klima- und Umweltschutz folgt das Familienunternehmen keinen Trends, wie Huber festhält: „Wir setzen uns ehrlich für unseren Lebensraum ein und verzichten daher auf fragwürdige Zertifikate, um scheinbar klimaneutrales Bier zu verkaufen.“

**Mehr Infos:** [**www.mohrenbrauerei.at**](http://www.mohrenbrauerei.at)

**Factbox**

**Mohrenbrauerei**Mit 53 Prozent Marktanteil ist Mohrenbräu das führende Bier in Vorarlberg. 1763 wurde die älteste Brauerei des Landes erstmals urkundlich erwähnt und ist bis heute ein Familienunternehmen. Heinz Huber leitet es in sechster Generation gemeinsam mit Thomas Pachole. Über 160 Mitarbeiter:innen produzieren jährlich 190.000 Hektoliter Bier und erwirtschaften einen Umsatz von rund 31 Millionen Euro.

**Bildunterschriften:  
Mohrenbrauerei-Tim-Groeger.jpg**: Braumeister Tim Groeger freut sich über die topmoderne Infrastruktur im Sudhaus der Dornbirner Mohrenbrauerei.

**Mohrenbrauerei-GF-Thomas-Pachole-Heinz-Huber.jpg**: Thomas Pachole (links) und Heinz Huber, Geschäftsführer der Mohrenbrauerei.

**Mohrenbrauerei-Modernisierung.jpg**: Die Mohrenbrauerei modernisiert die Endverpackung und optimiert den Brauprozess für mehr Effizienz und einen geringeren Energieverbrauch.

Fotos: Sabrina Schneider. Nutzung honorarfrei zur redaktionellen Berichterstattung über die Mohrenbrauerei. Angabe des Bildnachweises ist Voraussetzung.

**Rückfragehinweis für die Redaktionen:**

Mohrenbrauerei Vertriebs KG, Marketingleiter Andreas Linder, Telefon +43/5572/3777-151, Mail [andreas.linder@mohrenbrauerei.at](mailto:andreas.linder@mohrenbrauerei.at)

Pzwei. Pressearbeit, Joshua Köb, Telefon +43/664/9682626, Mail [joshua.koeb@pzwei.at](mailto:joshua.koeb@pzwei.at)