

Brauerei Gutmann
Umwelterklärung 2024





Inhalt

1. Unsere Brauerei	4	3. Unsere Umwelterklärung	39
1.1. Einleitung.....	4	3.1. EMAS-Urkunde.....	40
1.2. Geschichte.....	5	3.2. Gültigkeit und Konformität.....	40
1.3. Unsere Brauerei im Jahr 2023.....	9		
1.4. Unsere Philosophie.....	11	4. Ansprechpartner und Kontaktaufnahme	42
2. Umweltschutz in unserer Brauerei	16		
2.1. Die EMAS-Zertifizierung.....	17		
2.2. Unser Umweltmanagementsystem.....	18		
2.2. Meilensteine in unserer Umweltpolitik.....	19		
2.3. Unsere wesentlichen Umweltaspekte.....	23		
2.4. Bewertung der Umweltziele aus der letzten Umwelterklärung.....	34		
2.5. Unsere neuen Umweltziele.....	36		
2.6. Review und Ausblick.....	38		

Gender-Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten – sofern nicht anders kenntlich gemacht - gleichermaßen für alle Geschlechter.

Sämtliche im Bericht verwendeten Daten beziehen sich - sofern nicht anders vermerkt - auf das Jahr 2023.

KAPITEL 1

Unsere Brauerei





1. Unsere Brauerei

1.1. Einleitung

Liebe Freunde unserer Brauerei,

die immer häufiger auftretenden Wetterextreme zeigen uns auf, wie machtlos wir gegenüber Naturkatastrophen sind. Einzelschicksale belasten die Gesellschaft und umgekehrt schafft man nur durch den Einsatz vieler Einzelner, die Gemeinschaft zu stärken und die Zukunftssicherung unseres Planeten zu fördern. Hier fühlen wir uns verpflichtet, in unserem Mikrokosmos einen positiven Einfluss zu nehmen und strukturell zu agieren.

Mit der Einführung einer Gemeinwohlbilanz als erste Brauerei in Deutschland und der erneuten Beurkundung, einen fortgeschrittenen Status erreicht zu haben, konnten wir in der letzten Periode einen weiteren Fortschritt erzielen. Dieser umfasst alle umweltpolitischen und sozialen Anstrengungen in der Brauerei, welche von allen Mitarbeitern und ganz besonders vom Arbeitskreis „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“ ausgearbeitet wurden. Insbesondere der Umweltmanagementbeauftragte Richard Hofmeier, sowie der Verantwortliche für Gemeinwohl Fritz Gutmann, bringen stets frische Ideen und Engagement ein.

Der Einsatz lässt sich auf vielfältige Tätigkeiten in und um unsere Brauerei abbilden.

Eine unserer größten Herausforderungen ist die Umstellung auf eine klimaneutrale Energiegewinnung. Der Bau einer Freiflächen-Photovoltaik-Anlage ist bereits im Gange und mit dem grünen Strom können wir Eigenstrom erzeugen und daraus die Wärme Gewinnung auf einen regenerativen Energieträger umstellen. Die Fläche, auf der die Anlage entsteht, wird zudem als Biodiversitäts-Kulisse aufgewertet und so als Lebensraum für Insekten, Kleintiere, Schmetterlinge usw. ausgebaut.

Ein Zusammenspiel von Qualität und gutem Wirken ist bei der Entstehung des dunklen, alkoholfreien Hefeweizens mit Dinkel darstellbar. Der Dinkel wächst in einem naturbelassenen Reservat, in dem seltene Ackerwildkräuter gedeihen und für ein ökologisches Gleichgewicht sorgen. Mit unseren Landwirten der Erzeugergemeinschaft fördern wir die regionale Wertschöpfung und erhalten nachhaltig erzeugte Rohstoffe, die unseren Weizenbieren einen besonderen Geschmack verleihen. Neben dem Anspruch höchste Qualität zu produzieren, wollen wir auch unserer Verantwortung für einen genussvollen und bewussten Konsum durch die Förderung alkoholfreier Produkte gerecht werden.



Unsere Bemühungen dokumentieren wir transparent in unserer Gemeinwohlbilanz und unserer Umwelterklärung, die nachfolgend vorgestellt wird.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen unserer Umwelterklärung!

Ihr Michael Gutmann

1.2. Geschichte

Unsere Brauerei blickt auf eine über 300-jährige Historie zurück. Es ist ein Zeitraum voller Erlebnisse, Erfahrungen und Entwicklungen. Es ist eine Geschichte der Weiterentwicklung, die wir mit Bedacht fortschreiben möchten. Wir laden Sie ein, die Lebenslinie unserer Brauerei - entlang bedeutender Ereignisse unserer Geschichte - zu beschreiten.

„Wir erben die Erde nicht von unseren Vorfahren, wir leihen sie von unseren Kindern.“

Indianisches Sprichwort



1707

Fürstbischof Johann Anton I. Knebel von Katzenellenbogen integriert eine Brauerei in das Tittinger Wasserschloss.



1806

Die Brauerei gelangt im Zuge der Säkularisation zuerst in Besitz des Königreich Bayerns und dann in Privatbesitz.



1855

Michael Gutmann aus Kinding ersteigert die Brauerei und begründet damit die Geburtsstunde der Brauerei Gutmann.



1913

Gutmann Weizenbier wird zum ersten Mal eingebraut und das traditionelle Brauverfahren seither behutsam gepflegt.



1972

Fritz II übernimmt die Brauerei und initiiert zusammen mit seiner Frau Rosa und seinem Bruder Hans viele fortwährende Entwicklungen.



1989

Die Erzeugergemeinschaft Jura-Land wird gegründet und fortan stammt unser Braugetreide aus naturnahem, neutral kontrolliertem Vertragsanbau.



1992

Die Spezialisierung auf Hefeweizen wird kontinuierlich ausgearbeitet und die Weizenbier-Familie erhält in Form eines leichten (1992), dunklen (1998) und alkoholfreien Hefeweizens (2009) weiteren Zuwachs. Den legendären Weizenbock gibt es übrigens bereits seit 1972.



1998

Aus Verbundenheit zum Denkmalschutz wird ein historisches Jurahaus in Eichstätt mit neuem Leben gefüllt und die Gastwirtschaft und Kleinkunstbühne „Zum Gutmann“ in Eichstätt entsteht. 2007 und 2019 folgen zwei weitere Denkmal-Gasthäuser in Nürnberg und Hilpoltstein.



2000

Die Brauerei wird nach EMAS zertifiziert und der behutsame Umgang mit der Umwelt wird so in der täglichen Arbeit verankert.



2009

Unter dem Credo „Moderne Technik in historischen Mauern“ wird das ehemalige „Ochsenhaus“ zu einer modernen Verwaltung und die alte Malztenne zur Qualitätssicherung.



2015

Michael Gutmann übernimmt in sechster Generation die Brauerei und setzt sich zusammen mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für den Fortbestand der Gutmann-Weizenbiere und die Weiterentwicklung der Brauerei ein.



2021

Als erste Brauerei in Deutschland hat unsere Brauerei eine Gemeinwohlbilanz nach den strengen Richtlinien der Gemeinwohl-Ökonomie e.V. erstellt, unabhängig auditieren lassen und veröffentlicht.



2021

Für einen verantwortungsvollen und behutsamen Umgang mit unserer Umwelt und Umgebung erhielt unsere Brauerei im Rahmen des „Blühpaakt Bayern“ die Auszeichnung als „Blühender Betrieb“.



2023

Ein besonders nachhaltiger Neuzugang in der Weizenbier-Familie. Dunkles alkoholfreies Hefeweizen mit Dinkel. Der Dinkel wird von der Erzeugergemeinschaft für Braugetreide bezogen und stammt aus nachhaltigem Anbau in einem Feldflorareservat.



1.3. Unsere Brauerei im Jahr 2023

Unsere Vision

„Der nachhaltige Weizenspezialist mit Weitblick und Freiraum zur Gestaltung eines lebenswerten Mikrokosmos“

Gründung der Brauerei 1707

Unser Team

- 55 Mitarbeiter
- 1 Azubi
- * 43 männlich
- * 12 weiblich
- * 4 Nationalitäten

Denkmalschutz



Familienbrauerei
seit 1855

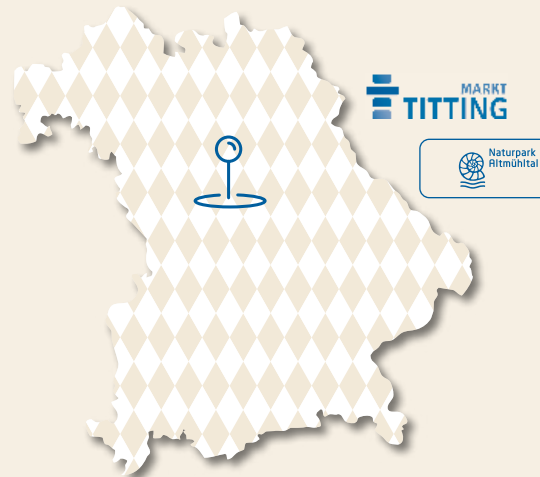
Unsere Kunden

Alle
Bierliebhaber!

- * Getränkefachhändler, Getränkemärkte und Gaststätten
- * 100 Kilometer rund um die Brauerei
- * Als Spezialität in ausgewählten Märkten

Unsere Tätigkeitsbereiche

- Brauerei
- * Landwirtschaft
- * Mälzerei
- * Gastronomie



Hefeweizen-Spezialitäten



Unsere Partner

Faire,
langfristige
und
wertschätzende
Beziehungen

Unser Brauverfahren

- Gärung in offenen Bottichen
- * Nachreifung in der Flasche
- * Keine künstliche Haltbarmachung

Hefeweizen-Spezialitäten
seit 1913

Umweltschutz



Ausgewählte, regionale Rohstoffe

- Tiefbrunnen nahe Titting
- * Erzeugergemeinschaft Jura-Land, eigene Landwirtschaft rund um Titting
- * Spalt & Hallertau
- * Brauerei-eigener Hefestamm



So entstehen unsere Hefeweizen-Spezialitäten

Die Voraussetzung für ein erstklassiges Bier sind erstklassige Rohstoffe. Aus diesem Grund beziehen wir Getreide und Hopfen von regionalen Erzeugergemeinschaften, die nach unseren Qualitätsvorgaben anbauen. Ein Teil des verwendeten Getreides stammt auch aus unserer eigenen Landwirtschaft rund um Titting. Zur Gärung geben wir unsere brauerei-eigene Hefe. Sie sorgt für einen besonders intensiven Geschmack.

Erstklassige regionale Rohstoffe



In unserer eigenen Mälzerei, eine Besonderheit in der heutigen Brauereilandschaft, können wir eine schonende und umsichtige Verarbeitung des Braugetreides sicherstellen und Weizenmalz exakt nach unseren Vorstellungen produzieren.



Eigene Mälzerzei

Traditionell gärt unser Weizenbier in offenen Bottichen in den historischen Bierkellern. Die offenen, niedrigen Gefäße ermöglichen der Hefe ihr volles Aroma zu entwickeln und frei zu entfalten. Die Gärung in offenen Gefäßen erfordert ein hohes Maß an Hygiene und Sorgfalt, weshalb diese traditionelle Methode heute nur noch in wenigen Brauereien angewendet wird.



Offene Gärung

Bei der Abfüllung geben wir unserem Weizenbier frische Hefe in die Flasche. So wird es auch bei der Champagner-Herstellung praktiziert. Bei der Nachreifung in der Flasche entstehen charakteristische Aroma-Komponenten und eine feine Perlage. Sie runden den Geschmack harmonisch ab. Dies ist ein Geschmackserlebnis, welches ausschließlich durch die Flaschengärung - und nicht im Fass - möglich wird.

Nachreifung in der Flasche



In unserer historischen Malztenne betreiben wir heute eine umfassende Qualitätssicherung. Sie reicht vom „Feld bis zur Flasche“. Mit Hilfe moderner Technik und regelmäßiger sensorischer Prüfungen setzen wir alles daran, um gleichbleibend hohe Qualität zu gewährleisten. Unser Qualitäts-Versprechen: Nur wenn unsere Braumeister eine Charge mit ausgezeichnet bewerten, verlässt unser Hefeweizen auch den Brauereihof.



Qualitätssicherung - vom Feld bis zur Flasche

1.4. Unsere Philosophie

Im Lauf der Zeit hat unsere Brauerei viel erlebt. Unsere Geschichte und Werte fließen wie ein starker Strom in unsere Gegenwart und haben eine leidenschaftliche Begeisterung für das Hefeweizen hervorgebracht, ebenso wie eine tiefe Verbundenheit zur Natur, Kultur und den Menschen unserer Heimat. Diese Begeisterung und Verbundenheit sind tief in unserer Unternehmens- und Umweltpolitik verankert.

*„Was wir heute tun,
entscheidet darüber, wie die Welt
morgen aussieht.“*

Marie von Ebner-Eschenbach

Unsere Vision

Im Jahr 2018 haben wir begonnen, gemeinsam mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Unternehmens- und Umweltpolitik unserer Brauerei aus den 1990er Jahren weiterzuentwickeln. 2022 konnten wir diesen Prozess erfolgreich abschließen. Das Ergebnis ist eine klare Vision für die Zukunft:

„Brauerei Gutmann – Der nachhaltige Weizenspezialist mit Weitblick und Freiraum zur Gestaltung eines lebenswerten Mikrokosmos.“

Unsere Mission

Parallel dazu haben wir unsere Mission formuliert. Sie basiert auf vier zentralen Aktionsbereichen – Produkt, Technologie, Begegnungen, Umwelt & Gemeinwohl – die auf den folgenden Seiten vorgestellt werden.



Produkt

Wir möchten einzigartige und natürliche Produkte mit einem unverwechselbaren Geschmack herstellen. Dafür setzen wir auf das originale Weizenbier-Brauverfahren, bei dem das Hefeweizen in offenen Bottichen gärt und anschließend in der Flasche mit frischer Hefe nachreift. Die Basis unserer Hefeweizen-Spezialitäten bilden erstklassige, regionale und nachhaltig-erzeugte Rohstoffe und das große Fachwissen und die lange Erfahrung unserer Mitarbeitenden.



Darüber hinaus setzen wir auf eine umfassende Qualitätssicherung von der Weizenähre bis zum Weizenglas. Um eine gleichbleibend hohe Qualität zu gewährleisten, verbinden wir das traditionelle Brauhandwerk mit moderner Technik und Innovation. Unsere Brauerei setzt auf beständige Weiterentwicklung, dazu wollen wir auch im Bereich der alternativen Getreidesorten und alkoholfreie Biere forschen.

Technologie

Moderne Technik ermöglicht die hohe, gleichbleibende Qualität, die unsere Produkte auszeichnet. Wir nutzen innovative Technologien, um eine umfassende, lückenlose Qualitätssicherung zu betreiben.



Durch die Kombination fortschrittlicher Technologien und engagierter Mitarbeitender schaffen wir moderne Arbeitsbedingungen, die eine exzellente Produktqualität ermöglichen, Prozesse optimieren, den Service verbessern und Ressourcen schonen. Diesen Weg wollen wir konsequent weitergehen – durch Pilotprojekte und wegweisende Innovationen.



Begegnungen

Wir sind dankbar für unsere geschätzten Biertrinkerinnen und Biertrinker. Zu ihnen pflegen wir eine freundschaftliche und wertschätzende Verbindung. Im persönlichen Kontakt, bei Veranstaltungen, in unseren Gaststätten sowie in außergewöhnlichen Momenten des Genusses schaffen wir besondere Erlebnisse. In diesen Begegnungen werden unsere Hefeweizen-Spezialitäten und die Werte der Marke Gutmann erlebbar und sollen in Erinnerung bleiben. Alle unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tragen mit wertschätzendem Verhalten und ausgeprägtem Servicebewusstsein zu dieser Atmosphäre bei.



Umwelt & Gemeinwohl

Als Brauerei, die auf erstklassige, regionale Rohstoffe setzt, liegt uns der Schutz unserer Umwelt besonders am Herzen. Wir setzen uns aktiv für den Erhalt unserer wunderbaren Natur und die Förderung der Biodiversität ein. Unsere betrieblichen Entscheidungen treffen wir immer vor dem Hintergrund von ökologischen Prinzipien. Wir gestalten unsere Gebäude, Flächen und Anlagen ökologisch vorbildlich – stets unter Beachtung der historischen Substanz unserer Brauerei und des traditionellen Brauhandwerks. Wir streben an, eine klimaneutrale und energieautarke Brauerei zu werden.

Im Umgang mit Mitarbeitenden, Lieferanten sowie Kunden achten wir auf ein wertschätzendes und partnerschaftliches Miteinander. Wir engagieren uns in der Region und fördern das soziale Miteinander. Gemeinsam gestalten wir eine lebenswerte Zukunft.

Alle unsere Bemühungen dokumentieren wir transparent in unserer Gemeinwohlabilanz und dem EMAS-Bericht, der im Folgenden vorgestellt wird.

Unsere Brauerei und das Gemeinwohl

Wir fühlen eine tiefe Verbundenheit zu unserer Umgebung und den Menschen, die hier leben. Als Teil eines lebendigen Mikrokosmos ist es unser Anliegen, nicht nur unsere Brauerei erfolgreich zu führen, sondern auch das Wohlergehen unseres Umfelds im Blick zu behalten. In all unseren Entscheidungen fließen daher die Bedürfnisse unserer Kunden, Lieferanten, Mitarbeitenden sowie der Umwelt mit ein. Denn wir sind fest davon überzeugt: Langfristiger Erfolg ist nur im Einklang mit ökologischer Nachhaltigkeit, sozialer Gerechtigkeit und partnerschaftlicher Zusammenarbeit möglich.

Diese Werte verbinden uns mit der Gemeinwohl-Ökonomie, der wir uns im Jahr 2020 angeschlossen haben. Dieses ethische Wirtschaftsmodell bewertet unser Engagement in den Bereichen Menschenwürde,

Solidarität & Gerechtigkeit, ökologische Nachhaltigkeit sowie Transparenz & Mitbestimmung – sei es in Bezug auf unsere Lieferanten, Mitarbeitenden oder die Gemeinschaft als Ganzes. Die Gemeinwohlbilanz, die daraus hervorgeht, ist ein objektives Messinstrument, das unsere nachhaltigen Bemühungen greifbar macht.

Der Auditoren-Bericht zu unserer aktuellen Gemeinwohlbilanz bestätigt, dass unsere Bemühungen für ein langfristig verantwortungsvolles und ethisches Wirtschaften deutlich sichtbar sind: Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind seit vielen Jahren zufrieden bei uns tätig und mit unseren Lieferanten pflegen wir durchschnittlich 25-jährige Geschäftsbeziehungen. Langfristige Verträge und Preisgarantien sichern dabei eine vertrauensvolle Partnerschaft. Besonders enge Kooperationen haben wir mit anderen Brauereien und Landwirten aufgebaut.



Gemeinsam mit unseren Landwirten versuchen wir stetig innovative und umweltfreundliche Ansätze in der Landwirtschaft zu fördern. Zudem investieren wir kontinuierlich in ökologische Verbesserungen und setzen ausschließlich auf Öko-Strom, um unseren Beitrag zu einer nachhaltigen Zukunft zu leisten.

Für die Zukunft gibt es noch viele weitere Ziele. Dazu zählen etwa die Weiterentwicklung der Nachhaltigkeit in der Zulieferkette, die Erweiterung der Mitbestimmungsmöglichkeiten unserer Mitarbeitenden sowie die Reduktion unseres CO₂-Ausstoßes.

Die Gemeinwohlbilanz ist für uns zu einem verlässlichen Kompass auf der Landkarte des nachhaltigen Wirtschaftens geworden. Schritt für Schritt, mit klarer Ausrichtung und festem Blick nach vorne, wollen wir uns auch in Zukunft für einen „lebenswerten Mikrokosmos“ einsetzen!



Werfen Sie [hier](#)
einen Blick in unsere
aktuelle Gemeinwohlbilanz



KAPITEL 2

*Umweltschutz
in unserer Brauerei*



2. Umweltschutz in unserer Brauerei

2.1. Die EMAS-Zertifizierung

Umweltschutz und das Eco-Management and Audit Scheme – kurz EMAS – sind in unserer Brauerei fest verankert. Seit dem Jahr 2000 sind wir nach EMAS zertifiziert.

EMAS ist ein umfassendes und tiefgehendes System zum Umweltmanagement, welches die Anforderungen gesetzlicher Normen deutlich übersteigt. EMAS gilt als die strengste Norm im betrieblichen Umweltschutz. Die Verordnung fordert die Überprüfung durch einen unabhängigen Umweltgutachter. Der Auditor überprüft die Einhaltung aller Umweltschutz-Vorschriften und unser Umweltmanagementsystem. Er kontrolliert alle darin enthaltenen Umwelt-Kennzahlen sowie die Bewertung der direkten und indirekten Umweltaspekte.

Schließlich beurteilt der Auditor die Angemessenheit unserer Umweltziele und validiert unsere Umwelterklärung. Durch das EMAS Umweltmanagement verpflichten wir uns freiwillig, sämtliche umweltrelevante Input- und Output-Kennzahlen zu dokumentieren und offenzulegen. Wir berichten über die direkten und indirekten Umwelt-Auswirkungen unserer Aktivitäten und kommunizieren unsere Ziele und Maßnahmen.

Mit der Teilnahme an der Zertifizierung möchten wir einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz leisten, gleichzeitig für Transparenz sorgen und damit die Natur – in der unsere Rohstoffe gedeihen – pflegen und bewahren.



2.2. Unser Umweltmanagementsystem

Unser Bestreben ist es, gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden, Kunden und Lieferanten den Ressourceneinsatz unserer Brauerei kontinuierlich zu optimieren, um einen nachhaltigen Beitrag zur Entlastung der Umwelt zu leisten. Dabei stehen wir für einen verantwortungsbewussten Umgang mit natürlichen Ressourcen und handeln im Einklang mit allen relevanten Umweltvorschriften.

Wir verpflichten uns, alle gesetzlichen Umweltanforderungen einzuhalten. Hierzu beobachten wir gesetzgeberische Entwicklungen und Veröffentlichungen von Staat und Verbänden auf europäischer, nationaler und regionaler Ebene (EU, Deutschland, Bayern), analysieren deren Auswir-

kungen und setzen notwendige Neuerungen zeitnah in unserem Betrieb um. Die für unsere Brauerei geltenden umweltrechtlichen Vorgaben werden in einem regelmäßig aktualisierten Rechtsverzeichnis dokumentiert.

Die Einhaltung dieser Vorgaben wird durch interne und externe Audits überprüft und die Umsetzung im täglichen Brauereibetrieb von unserem Umweltmanagementbeauftragten und den vorgesetzten Personen überwacht. So stellen wir sicher, dass Umweltbewusstsein und gesetzliche Konformität fester Bestandteil unserer Unternehmenspraxis bleiben.



2.2. Meilensteine in unserer Umweltpolitik





Unsere wichtigsten Beiträge zum Umweltschutz

Jahr	Leistung	Ziel und Nutzen der Maßnahme
1979	Einbau des Kreuzstromwärmetauschers in die Darre	Einsparung von 35 % Energie
1988	Umbau der direkten Darrbefehuerung auf indirekte Dampfbeheizung	Verbesserte Wärmeausnutzung und Rückführung des heißen Kondensats in den Dampfkessel, dadurch Einsparung von 15% Energie
1989	Initiator und Mitbegründer der Erzeugergemeinschaft Jura-Land. Rohstoffe, Gerstenmalz, Weizenmalz und Hopfen aus neutral kontrolliertem Vertragsanbau	Große Entlastung der Umwelt durch kontrollierten Einsatz der Düngung und Unkrautbekämpfung
1991	Aufstellung der ersten anaeroben Kläranlage in der deutschen Brauwirtschaft als Festreaktor	Verwendung des anfallenden Methangases als Heizmittel
1991/ 1992	Bau und Inbetriebnahme eines neuen Sudhauses	Erstellung des Wärmeverbundes und Nutzung der gesamten Sudhausabwärme für: <ul style="list-style-type: none"> ■ Beheizung der Malzdarre ■ Raumheizung der Wohnung und der Büros ■ Deckung des Warmwasserbedarfs im Sudhaus und in der gesamten Brauerei Einsparung von 30% Primärenergie durch die zurückgewonnene Wärme
1997	Beginn des Aufbaus eines Umweltmanagementsystems	Systematische Verbesserung unserer Umweltleistungen
1998	Bau und Inbetriebnahme einer aeroben Vorklä rung	Minimierung der Schmutzfracht der Brauerei unter 1.400 EW Entlastung der kommunalen Kläranlage
2000	Validierung der Brauerei Gutmann nach der Öko-Auditverordnung	Externe Kontrolle und Feedback zu unseren Umweltleistungen
2001	Erweiterung des Sudhauses um 2 Maischgefä ße, 1 Vorlauf tank und einen Energiespeicher	Abgabe der Energie der Kochschwaden zum größten Teil über den Pfaduko an den Energiespeicher Verwendung dieser Wärmeenergie zum Aufheizen des darauffolgenden Suds Senkung des Energieverbrauchs um 10%
2002	Inbetriebnahme der „Dynamischen Niederdruckkochung“	Rückgewinnung der kompletten Wärmeenergie beim Kochen der Würze (Geschlossener Energiekreislauf) Einsparung von 10% der Energiemenge
2002	Optimierung der Produktionsanlagen und der Produktionsablä ufe	Senkung des Verbrauchs an elektrischer Energie zwischen 2000 und 2002 von 10.9 KW/hl auf unter 10,5 KW/hl hergestelltes Bier
2008	Umstellung des gesamten Stroms in der Brauerei auf Öko-Strom	Reduzierung des CO ₂ -Aufkommens um 800 Tonnen



Jahr	Leistung	Ziel und Nutzen der Maßnahme
2009	Sanierung des Verwaltungsgebäudes „Ochsenhaus“ mit natürlichen Baumaterialien und Dämmung	Verwendung von energiesparenden Beleuchtungslampen im gesamten Gebäude
2011	Bau und Inbetriebnahme einer neuen Flaschenfüllerei und zwei neuer Reifeboxen	Halbierung des Wasserverbrauchs in der Füllerei. Reduzierung des Stromverbrauchs durch frequenzgeregelte Antriebe
2011	Beginn der energetischen und statischen Renovierung von „Malzhaus und Schloss“	Reduzierung von Heizenergie durch Isolierung der Zwischenböden
2015	Sanierung des Kompressorraums für Steril- und Arbeitsluft Austausch eines alten Luftkompressors durch einen neuen Schraubenkompressor	Berechnete Stromeinsparung von über 30% Verwendung der Abwärme des Kompressors für die Heizung der Stapelhalle
2015	Umstellung der gesamten Leuchten in der Brauerei auf LED	Stromeinsparung für die Beleuchtung von über 30%
2017	Folgende Umbauten zur Reduzierung des Energieverbrauches sind durchgeführt worden: Steuerung der Frischluftklappe für die Keimkästen über Temperaturfühler, dadurch keine händische Einstellung mehr Anschaffung eines Plattenwärmetauschers mit einer zusätzlichen, dritten Stufe zur Würzekühlung → Führung der überschüssigen Wärme in den vorhandenen Energiespeicher Verwendung der Energie im Brauprozess Optimierung der Kälteanlage durch Austausch der alten Kompressoren Nutzung der Abwärme des Brütenkondensats über einen Plattenwärmetauscher zur Raumheizung	Reduzierung des Energieverbrauches Effizienter Einsatz der Außenluft zur Kühlung der Keimkästen Diese Überschusswärme wurde vorher durch Einsatz einer elektrischen Kühlung vernichtet → Deutliche Verringerung des Einsatzes von Glykol Reduzierung des Stromverbrauchs um 150.000 KW pro Jahr
2017	Austausch der Verdunstungskondensatoren im Frühjahr 2017 durch frequenzgeregelte Luftkondensatoren	Einsparung von ca. 2.800 m ³ Wasser pro Jahr Keine Notwendigkeit von Dosiermitteln für die Entkeimung, Desinfektion und Korrosion in den Kondensatoren (pro Jahr waren das ca. 380 kg) Eine Verkeimung und Legionellenbildung ist ausgeschlossen



Jahr	Leistung	Ziel und Nutzen der Maßnahme
2018	Pilotprojekt Nachhaltigkeit für Braugetreide	Nachhaltigkeits-Zertifizierung von landwirtschaftlichen Betrieben der Braugetreide-erzeugergemeinschaft „Jura-Land“ im Bereich Ökologie, Ökonomie und Soziales
2020	Inbetriebnahme und Abnahme der eigenen Vollkläranlage	Erreichung eines Abbauwirkungsgrad von über 98%
2020	Inbetriebnahme unserer ersten Photovoltaikanlage auf dem Dach unserer neuen Kläranlage	Abdeckung von über 40% des benötigten Strombedarfs durch den mittels Photovoltaikanlage produzierten Strom
2021	Erstellung eines betrieblichen Energiekonzepts mit dem Institut IfE GmbH Amberg	Umsetzung/Erreichung einer CO ₂ -neutralen Produktion bis 2045
2022	Installation einer Wallbox für die Beladung von E-Autos.	Ladung unseres ersten vollelektrischen Autos, welches ein Diesel-Auto mit einem Jahresverbrauch von ca. 2.000 Litern ersetzt hat; Einsparung von 5,3 Tonnen CO ₂ pro Jahr. Geplanter schrittweiser Austausch der vorhandenen Fahrzeuge.
2022	Beginn der Erstellung eines Transformationskonzepts	Identifikation einer Vielzahl von den bereits aus dem Energiekonzept identifizierten Maßnahmen in einer „Roadmap zur Klimaneutralität“
2023	Bau und Inbetriebnahme einer PV-Anlage mit einer Leistung von 130 KWp auf dem Dach der Brauerei	Erzeugung von jährlich über 140.000 KW Strom. Dies entspricht einer CO ₂ -Einsparung von 57 Tonnen pro Jahr.



2.3. Unsere wesentlichen Umweltaspekte

In einer umfassenden Aufnahme haben wir alle Umweltaspekte, die sich aus dem Geschäftsbetrieb unserer Brauerei ergeben, identifiziert. EMAS unterscheidet hier zwischen Stoffen, die wir aufnehmen (Input) und solchen, die wir abgeben (Output). Diese Umweltaspekte fanden Eingang in das Umweltmanagementsystem unserer Brauerei und werden seither kontinuierlich überprüft und bewertet. Unsere Input-Output-Analyse finden Sie im folgenden Kapitel.

INPUT

Rohstoffe

- Malz
- Wasser
- Hopfen
- Hefe

Hilfsstoffe

- Kühlwasser aus eigener Quelle
- Etiketten
- Kronkorken
- Bierkästen
- Flaschen
- Reinigungsmittel

Energie

- Heizöl
- Strom
- Diesel

Kohlendioxid

Abgase

Dampfkessel, Fuhrpark

OUTPUT

Abwasser über eigene Kläranlage

Nicht verwertbare Abfälle (Restmüll)

Bier in Flaschen und Fässern

Abwärme

- Heizung
- Kühlwasser
- Warmwasser

Verwertbare Abfälle

- Treber
- Kieselgur
- Folie
- Altetiketten
- Hefe
- Papier
- Glas
- Metall
- Holz

Lärm

Abwärme



Gutmann

Gutes Hefeweizen



Rohstoffe, Produkte und Nebenprodukte

Wir beziehen Brauweizen, Braugerste und Hopfen ausschließlich von Landwirten aus der Region. In der Erzeugergemeinschaft Jura-Land, zu der auch unsere eigene Landwirtschaft zählt, erfolgt der Anbau von Braugetreide nach den strengen Richtlinien des Landeskuratoriums des pflanzlichen Anbaus. Der Hopfen, den wir von einer Erzeugergemeinschaft aus der Hallertau beziehen, stammt aus kontrolliertem Vertragsanbau. Bei zugekauftem Malz ist es Voraussetzung, dass das verwendete Getreide in Bayern angebaut wurde. Die dauerhafte Reduzierung der Umwelteinflüsse auf die landwirtschaftlich genutzten Böden ist für uns ein großes Anliegen.

Die Anbaurichtlinien unserer Erzeugergemeinschaft beinhalten neben strengen Anforderungen an die Qualität auch bewusst Vorgaben zu einem nachhaltigen und ökologisch-verträglichen Umgang mit unseren Anbauflächen. Die Verwendung von Glyphosat wird durch unsere Anbaurichtlinien grundsätzlich verboten. Wir versuchen kontinuierlich und gemeinsam mit den Landwirten die extensive Landbewirtschaftung und einen naturnahen Anbau zu fördern, als auch nachhaltige Lösungen zu erarbeiten und diese in unsere Anbaurichtlinien zu integrieren.

Gemeinsam mit dem Hopfenring haben wir 2018 ein Pilotprojekt zur "Zertifizierung von nachhaltig erzeugtem Braugetreide" ins Leben gerufen. Mittlerweile praktizieren das Nachhaltigkeitssystem alle Landwirte der Erzeugergemeinschaft in ihren Betrieben. Bei einer Kontrolle vor Ort wird dies sorgfältig überprüft und Empfehlungen für Verbesserungen ausgesprochen. Wie nachhaltig die Betriebe wirtschaften, wird anhand verschiedener Kriterien beurteilt. Neben der schonenden Bewirtschaftung am Feld, werden auch die CO₂-Emissionen erfasst. Aufgrund der strengeren Vorgaben ist die ausgestoßene CO₂-äquivalente Emission beim kontrollierten Vertragsanbau von Brauweizen um 20% geringer als bei einer herkömmlichen Anbauweise.

Für unsere neue Sorte Gutmann Dunkles Alkoholfreies Hefeweizen mit Dinkel verwenden wir bewusst nachhaltig erzeugten Dinkel. Dieser stammt von unserer Erzeugergemeinschaft und wird in einem Feldflorareservat in unmittelbarer Nähe zur Brauerei angebaut.

Nach der Ernte wird der Dinkel dann in unserer eigenen Mälzerei vermälzt. Mit dem naturnahen Dinkel-Anbau möchten wir einen zusätzlichen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt in unserer Heimat – einem „Markt der biologischen Vielfalt“ – leisten.

Auch darüber hinaus bringen wir uns beim Projekt „Marktplatz der biologischen Vielfalt“, bei dem Titting als Mustergemeinde mitwirkt, aktiv ein. Zuletzt wurden zum Schutz der Artenvielfalt etwa das Anbringen von Blühstreifen an den Feldrändern beschlossen sowie die Umnutzung von 1.900 m² Rasenfläche auf dem Brauereigelände in eine Blumenwiese bzw. Streuobstwiese umgesetzt. Im Berichtszeitraum begann zudem die Konzeption des „Tittinger Weg der Artenvielfalt“, welcher Maßnahmen zum Erhalt der Biodiversität rund um unsere Brauerei erlebbar macht.

Im Vergleich zum Vorjahr ist der Bierabsatz im Jahr 2023 annähernd gleich (-1,4%). Da die Lagermenge von Hopfen und Malz sehr schwankend ist, bezieht sich der Input von Malz und Hopfen ab dem Jahr 2023 auf die verbrauchte und nicht auf die eingekaufte Menge. Die Menge an Getreide-Abputz ging 2023 wieder etwas zurück, da aufgrund der Fruchtfolge etwas weniger eigenes Getreide angebaut und verarbeitet wurde als 2022. Das übrige verarbeitete Getreide wurde bereits vorgereinigt angeliefert. Auch bei den weiteren Nebenprodukten, wie Altheffe und Treber ist eine entsprechende Veränderung zu verzeichnen. Die Treber-Abgabe hat sich analog zur Produktionsmenge verändert. Zudem wurde die Entwässerung der Treber im Trebersilo optimiert, wodurch die Treber etwas trockener abgegeben werden können und somit auch die Menge reduziert werden konnte. Die Altheffe wird vor der Abholung im Keller zwischengelagert. Aufgrund eines Defekts am Leitwertmesser, der die Umschaltung nach dem Hefepumpen überwacht, gelangte im Jahr 2022 eine erhöhte Menge Wasser in die Hefetanks. Anfang 2023 konnte dieser technische Defekt behoben werden und die Abgabemenge hat sich auf dem Niveau von 2021 eingependelt. Das Jahr 2023 war im Vergleich zu 2022 wieder etwas regenreicher, wodurch mehr Niederschlagswasser über unseren Betankungs- und Verladeplatz in den Kanal und somit in unsere Kläranlage gelangte.



Wasser

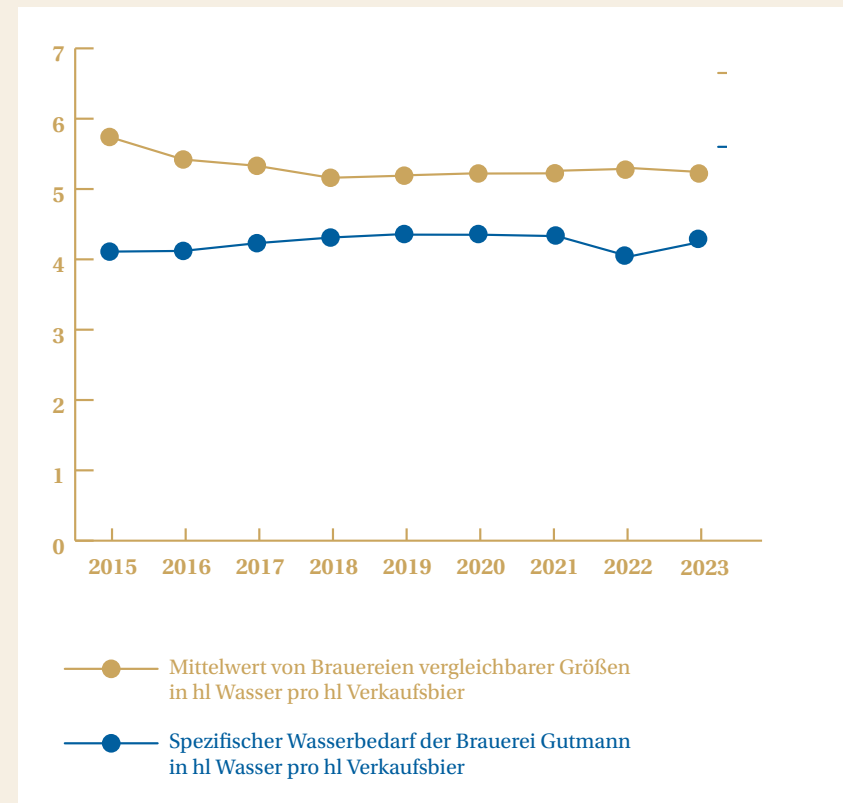
Unser Brauwasser stammt aus einem Tiefbrunnen nahe Titting. Durch die schonende Bewirtschaftung im Umkreis des Brunnens sind keine chemischen Rückstände und Pflanzenschutzmittel in unserem Brauwasser nachweisbar. In der Brauerei setzen wir auf einen sparsamen Verbrauch von Wasser. Dazu werden Prozesse und Anlagen ständig optimiert sowie unsere Mitarbeiter sensibilisiert.

Im Jahr 2023 betrug der spezifische Wasserverbrauch in unserer Brauerei 4,39 hl pro hl verkauftem Bier. Der Wert ist gegenüber dem Vorjahr um 2,9% gestiegen. Die Ursache für den Anstieg war ein falsch konfiguriertes Regelventil für Frischwasser in der Flaschenwaschmaschine. Beim Kühlwasser konnten wir einen deutlichen Rückgang erzielen. Die Behebung eines technischen Defekts, der zu einem höheren Verbrauch in 2022 führte, sowie eine Prozessoptimierung (Verzicht auf das Rückkühlen der Gärbottiche vor der Abfüllung) sind hierfür die Gründe. Alles in allem lag der spezifische Wasserverbrauch in unserer Brauerei um 19% unter dem Verbrauch von vergleichbaren Brauereien (5,39 hl pro hl verkauftem Bier).

Abwasser

Seit 2020 betreiben wir eine eigene Kläranlage, welche optimal auf die Anforderungen einer Brauerei ausgelegt ist. In die Kläranlage wird lediglich das Brauereiabwasser aus der Malz- und Bierherstellung eingeleitet und gereinigt. Der anfallende Belebtschlamm, auch als „Bioschlamm“ bezeichnet, wird aufbereitet und auf den brauereieigenen landwirtschaftlichen Flächen als wertvoller biologischer Dünger ausgebracht. Um Synergieeffekte zu nutzen, wurde eine enge Kooperation mit der Marktgemeinde Titting vereinbart. Der Klärwärter bedient sowohl die brauereieigene Kläranlage, als auch die Kommunalkläranlage. Das Kläranlagen-Labor und die Sozialräume der Brauerei können von der Gemeinde mitgenutzt werden.

Entwicklung des Wasserverbrauchs



Im Jahresdurchschnitt sind 3,46 hl Abwasser pro hl hergestellter Würze in der eigenen Kläranlage gereinigt worden. Mit unserer neuen Kläranlage erreichen wir eine deutliche Verbesserung der Abwasserqualität: Wir übertreffen die Mindestanforderungen der einzelnen Abwasser-Parameter um 60% bis 90%. Die Abbauraten von CSB, Stickstoff und Phosphat liegen bei mehr als 98%.

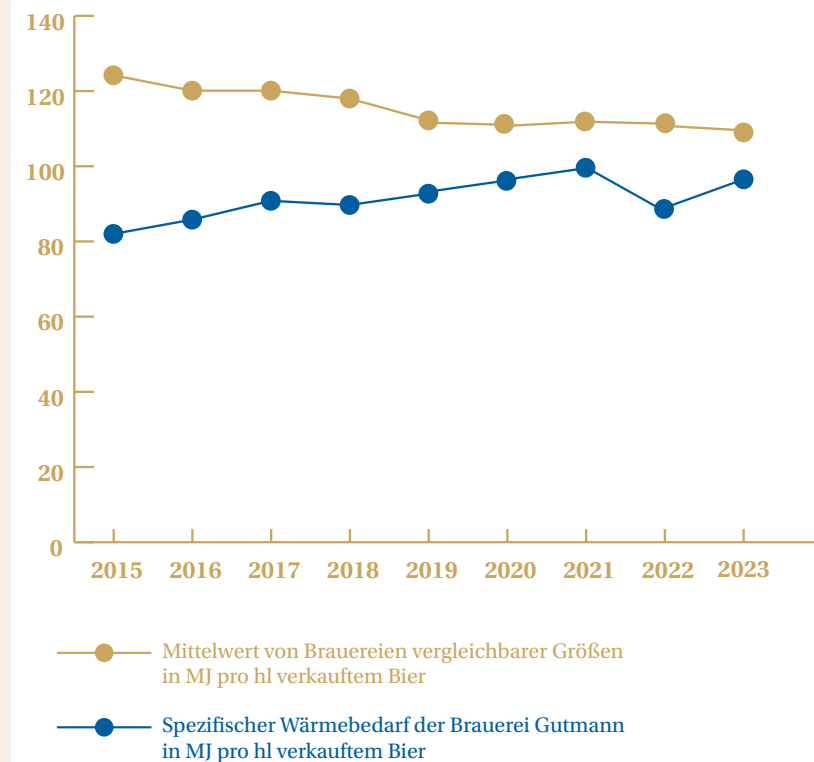


Wärme

Eine wesentliche Verbesserung unseres Wärmeverbrauchs konnten wir im Jahr 2001 durch den Bau eines neuen Sudhauses erzielen: Das Sudhaus verfügt über ein energiesparendes Kochsystem, ein effizientes Wärmerückgewinnungssystem und einen Energiespeicher. So können wir die zurückgewonnene Wärme im kompletten Brauprozess und zur Warmwasserbereitung weiternutzen. Dieses System wird fortlaufend analysiert, bewertet und optimiert. Eine weitere Reduzierung des Wärmebedarfs konnte durch die Umrüstung auf effizientere Steuerungstechnik und Isolierungssysteme erzielt werden. Der Wärmebedarf des Betriebes kann in Form des eingesetzten Brennstoffes ermittelt werden.

Der spezifische Wärmeverbrauch im Jahresmittel 2023 betrug 98,9 MJ pro hl verkauftem Bier. Er hat sich im Vergleich zum Vorjahr um 4,2% erhöht. Der aktuelle Anstieg spiegelt eine Rückkehr zum langfristigen Trend wider. Obwohl der Wärmeverbrauch im letzten Jahrzehnt im Zuge der steigenden Produktion unserer alkoholfreien Weizenbiere zugenommen hat – bedingt durch ein Produktionsverfahren, das mehr Wärmeenergie erfordert – bleibt unsere Effizienz noch immer sehr gut: Im Vergleich zu anderen Brauereien verbrauchen wir nach wie vor 11% weniger Wärme.

Entwicklung des Wärmeverbrauchs





Strom

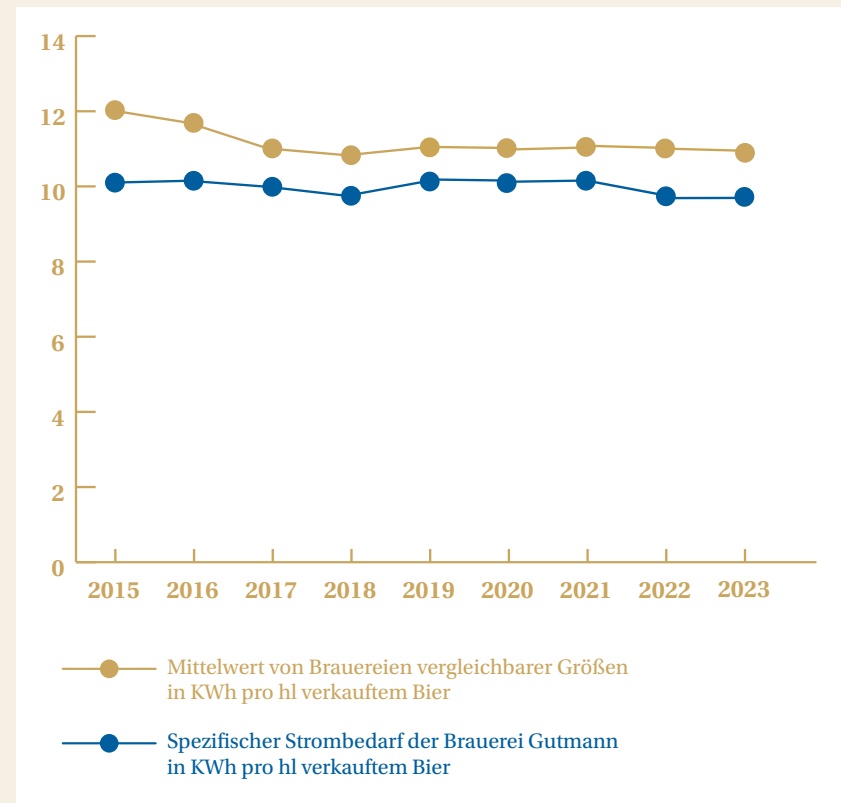
Seit 2008 decken wir unseren gesamten Strombedarf aus erneuerbaren Energien: Wir beziehen ausschließlich Öko-Strom, der aus Wasserkraft gewonnen wird. Dadurch können wir pro Jahr etwa 593 Tonnen CO₂ einsparen. Neben der Verwendung von erneuerbaren Energien gilt unser Augenmerk der Reduzierung des Stromverbrauchs: Eine große Einsparung ergab sich durch die Umstellung der gesamten Beleuchtung in der Produktion auf LED. Durch die Umstellung von Wasser- auf Luftkondensatoren im Bereich der Kältetechnik konnten wir nicht nur unsere Betriebssicherheit und Anlageneffizienz verbessern – auch der Stromverbrauch konnte über die Jahre hinweg gesenkt werden. Zur weiteren Einsparung von Energie wurde eine neue Kälteanlage installiert.

Der mittlere Stromverbrauch im Jahr 2023 betrug 9,89 KWh pro verkauftem hl Bier. Der Stromverbrauch hat sich aufgrund von weiteren Optimierungsmaßnahmen an den CIP-Anlagen gegenüber dem Vorjahr um 3,5% reduziert. Vergleichbare Brauereien benötigen hier im Durchschnitt 10% mehr Strom.

Im November 2020 nahmen wir die Photovoltaik-Anlage auf dem Dach unserer Betriebskläranlage in Betrieb, wodurch wir seitdem eigenen Strom erzeugen können. 2023 lieferte die Photovoltaik-Anlage auf dem Dach der Kläranlage 71.500 KW. Die Eigenstromnutzung konnten wir im letzten Jahr von 51% auf 57% steigern.

Auf dem Dach unserer Füllerei ging im Mai 2023 eine zusätzliche Photovoltaik-Dachflächenanlage mit 130 KW in Betrieb. Damit konnte der Strombezug reduziert und die Eigenstromnutzung erhöht werden.

Entwicklung des Stromverbrauchs





Abfall

Unser Abfallwirtschaftskonzept enthält zwei wesentliche Ansatzpunkte. Zum einen versuchen wir Abfälle in allen Betriebsteilen zu verringern und vermeiden. Zum anderen versuchen wir bewusst Materialien einzusetzen, die wiederverwendbar sind. Bei der Entsorgung der Reststoffe wird konsequent getrennt und das duale System genutzt. Die verwertbaren Abfälle sind zu 95% organischer Natur: Dazu zählen insbesondere Hefe, Treber und Malzkeime. Hier bestehen Zusammenarbeiten mit heimischen Landwirten, die diese abholen und als wertvolles Tierfutter verwenden. Sämtliche Sonderabfälle, wie z.B. ölhaltige Abfälle, die im Werkstattbereich in geringen Mengen anfallen, werden ordnungs- und fachgerecht entsorgt. Wir sprechen uns im Sinne des Umweltschutzes bewusst gegen die Verwendung von Einwegflaschen und Dosen aus. Unser Bier füllen wir ausschließlich in Mehrweggebinden ab.

Metallische Abfälle fallen im regulären Brauereibetrieb kaum an. Der Metallcontainer wird daher nicht jährlich geleert. 2023 musste dieser jedoch wieder einmal entleert werden.

Ebenso verhält es sich bei den ölhaltigen Abfällen. Auch diese mussten 2023 wieder einmal entsorgt werden. Dagegen war es nicht erforderlich, den Sandfang vor dem Ölabscheider zu entleeren und zu reinigen.

Da sich das Verpackungsmaterial für neue Flaschen, welches über den gelben Sack entsorgt wird, um 30% reduziert hat, ist die Menge an Abfall, die über den gelben Sack entsorgt wird, zurück gegangen.

Die Menge an Altpapier ist leicht gestiegen, da Umverpackungen zunehmend aus Papier hergestellt werden.

Die Schwankungen bei den Altetiketten liegt bei einer Lieferung.

Das Aufkommen an Altholz war 2023 geringer als 2022. Dies ist auf die gezielte Erneuerung unseres Paletten-Pools in den vorhergehenden Jahren zurückzuführen.

Durch außerordentliche Bautätigkeiten an unseren Brauereiobjekten hat sich die Menge an nicht wiederverwertbarem Bauschutt erhöht.

Die Gesamtmenge zur Abfallverwertung ist gestiegen, dennoch blieb unsere Recyclingquote im Jahr 2023 bei knapp 99,5%. Um den Wert der Recyclingquote auch weiterhin halten zu können, soll bei zukünftigem Anfall von Bauschutt auf eine verstärkte Wiederverwertung geachtet werden. Einen guten Ansatzpunkt für unsere Umweltaktivitäten sehen wir somit beim Recycling und Refurbishment. Letzteres meint die gezielte Überholung von älteren Gegenständen und Maschinen. Vor allem beim Inventar, wie Sonnenschirmen, Garnituren und Garten-Bestuhlungen, müssen oft nur einzelne Elemente ausgetauscht werden. Dies soll zukünftig noch stärker beherzigt werden. Beschädigte Bierkästen werden eingeschmolzen und zu neuen verarbeitet. Altetiketten werden gesammelt und der Papierherstellung zurückgeführt. Die ausgemusterten Flaschen werden ebenfalls der Kreislaufwirtschaft zugeführt.



Emissionen

Die größte Emission aus der Brauerei ist CO₂. Hierfür gab es ursprünglich zwei Emissionsquellen: Die Stromversorgung und das Heizsystem. Unser Strom – seit 2008 zu 100% aus Wasserkraft – ist bereits CO₂-neutral. Dadurch konnten wir im vergangenen Jahr 593 Tonnen CO₂ einsparen, die bei der Nutzung von konventionellem Strom angefallen wären. Etwa 1.000 Tonnen CO₂ stammen nach wie vor aus unserem Heizsystem. Um uns hier zu verbessern, haben wir das Energiemanagement optimiert und setzen effizientere Technik ein.

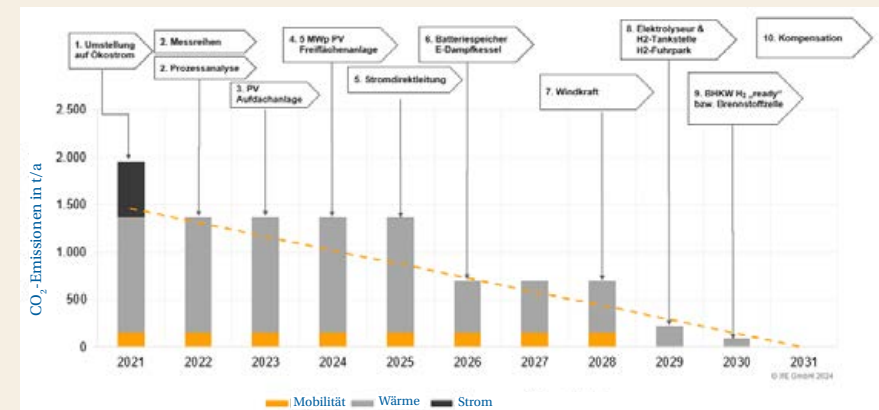
Zudem beziehen wir biogene CO₂ für das sauerstofffreie Befüllen und Entleeren von Tanks. Die biogene Kohlensäure setzt bei der Anwendung nur so viel CO₂ frei, wie vorher durch das Pflanzenwachstum bei der Photosynthese aus der Atmosphäre entnommen wurde. Sie ist daher als CO₂-neutral zu bewerten. Auch die emittierte Gärungskohlensäure bei der alkoholischen Gärung gilt als CO₂-neutral, da das freiwerdende CO₂ im engen zeitlichen Zusammenhang von den eingesetzten Pflanzen Gerste, Weizen und Hopfen im Pflanzenstoffwechsel biologisch gebunden und gegen Sauerstoff getauscht wird.

In Zusammenarbeit mit dem Institut für Energietechnik IfE GmbH aus Amberg hat die Brauerei Gutmann ein betriebliches Energiekonzept entwickelt. Das langfristige Ziel dieses Konzepts ist es, eine CO₂-neutrale Produktion zu erreichen. Die Erstellung eines Transformationskonzepts begann am 01.04.2022 und wurde bis zum 31.12.2023 abgeschlossen

Das Transformationskonzept stellt eine Vielzahl von bereits identifizierten Maßnahmen in einer „Roadmap zur Klimaneutralität“ dar. Eine entscheidende Rolle spielt hierbei das intern bereits ausgesprochene Ziel, einer möglichst zeitnahen „CO₂-neutralen Bierproduktion“. Der Weg zur Erreichung des Ziels einer CO₂-freien Produktion in der Brauerei Gutmann bis 2045 wird anhand eines Maßnahmenplans erarbeitet. Um dieses Ziel zu erreichen müssen über den sogenannten „Energetischen 3-Sprung“ der Energieverbrauch gesenkt, die Energieeffizienz gesteigert und die erneuerbaren Energien ausgebaut werden.

Eine Erfassung und Darstellung des aktuellen IST-Zustandes wurde bereits durchgeführt. Hierbei wurden eine Treibhausgas-Bilanz erstellt, die energetische Infrastruktur erfasst und der Energiebedarf im Istzustand ermittelt.

Roadmap zur Klimaneutralität



Der Fahrplan zur Erreichung des Ziels einer CO₂-freien Produktion über 10 Jahre

Erfreulich ist, dass der Dieserverbrauch 2023 durch eine effektivere Auslastung unseres Fuhrparks und die Nutzung von E-Autos um 6,3% gesenkt werden konnte.

Der CO₂-Ausstoß zur Energieerzeugung bei der Bierherstellung hat sich gegenüber dem Vorjahr nur unwesentlich verändert.

Durch den Einbau modernster Entstaubungstechnik können die gesetzlichen Vorgaben weit unterschritten werden. Um unsere Umwelt vor Lärm eintrag zu schützen, wird bei Projekten die Lärmemission berücksichtigt und technisch so ausgeführt, dass keine störende Belastung nach außen treten kann. Dies wird über unseren externen Sicherheitsbeauftragten überprüft.



Hilfs- und Betriebsstoffe

Der Umgang mit den Hilfs- und Betriebsstoffen in unserer Brauerei wird nach den geltenden Gesetzen vorgenommen. Alle Gefahrstoffe lagern in speziellen Auffangwannen. Tank- und Waschplatz sind nach den Vorgaben des Wasserhaushaltsgesetzes errichtet worden. Unsere Mitarbeiter erhalten regelmäßig Unterweisungen zum Umgang mit Gefahrstoffen. Für Bereiche mit erhöhten Gefährdungspotential - wie zum Beispiel bei der NH_3 -Kühlung oder in der Werkstatt mit Öl- und Altöllager - sind Arbeitsanweisungen vorhanden, welche den Umgang mit den Anlagen vorgeben und bei einer Störung die Vorgehensweise der Mitarbeiter regeln. Verbrauchte Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Gefahrstoffe werden ordnungsgemäß entsorgt. Selbstverständlich werden auch kontinuierliche Prüfungen durchgeführt. Im Rahmen von Substitutionsprüfungen werden Alternativen zu einzelnen Chemikalien gesucht. Wo diese nicht ersetzbar sind, gehen wir besonders sorgsam mit ihnen um. Reinigungslaugen werden beispielsweise „nachgeschärft“ und damit so oft wie möglich dem Kreislauf zugeführt.

Durch eine Überholung der Kühlung in der Mälzerei stieg der Verbrauch des Kältemittels R 407 C von 3 kg auf 4 kg an.

Im Jahr 2023 wurde eine neue alkoholfreie Hefeweizen-Sorte in das Sortiment aufgenommen, bei deren Herstellung mehr flüssiges CO_2 benötigt wird. Zudem wurde das sauerstofffreie Arbeiten in der Produktion weiter optimiert. Der Verbrauch von CO_2 -Flaschen, der nach dem pandemiebedingten Anstieg im Jahr 2022 durch die Wiederaufnahme von Festen und Veranstaltungen stark zugenommen hatte, hat sich inzwischen wieder auf ein normales Niveau eingependelt.

Nach Abschluss von notwendigen Maler- und Ausbesserungsarbeiten im Jahr 2022, ist der Verbrauch an Farben und Lacken im Jahr 2023 gesunken. Auch der Verbrauch an Ölen ist gesunken. 2022 wurden größere Wartungsarbeiten sowie Ölwechsel durchgeführt, die im Jahr 2023 nicht notwendig waren.

2023 wurde weniger Dosiermittel eingekauft. Dies unterliegt jedoch starken jährlichen Schwankungen aufgrund von Mindestbezugsmengen und damit einhergehenden Lagerbeständen.

Produkte für die Wasseraufbereitung haben sich auf dem Niveau von 2021 eingependelt.

Die Bestell- und Verbrauchsmenge an Filterschichten ist deutlich gestiegen, da 2023 eine neue Sorte Filterschichten verwendet wurde, die einen häufigeren Filterwechsel erfordert hat. Aus diesem Grund wurde auf den vorherigen Filter-Typ zurück gewechselt.

Die Qualität unseres Bestands an Mehrwegflaschen hat sich im Vergleich zu den Vorjahren verbessert, da defekte Flaschen über die vergangenen Jahre hinweg aussortiert wurden.

Bei den Kronkorken wurde die Bestellmenge 2022 und damit die Lagerhaltung aufgrund von Lieferschwierigkeiten erhöht. Diese Mengen konnten 2023 wieder etwas reduziert werden. Auch bei den Etiketten konnte die Lagermenge 2023 wieder etwas zurückgefahren werden.

Gemeinsam mit unseren Kunden aus dem Getränkehandel achten wir besonders auf die ordnungsgemäße Rückführung der Europaletten in die Brauerei, um eine Neu-Beschaffung von Europaletten zu vermeiden. 2023 musste zur Auffrischung unseres Paletten-Pools dennoch ein größere Menge bezogen werden.

Die übrigen Schwankungen bei den Hilfs- und Betriebsstoffen sind durch Mindestbezugsmengen und Lagerbestände zu erklären.



Arbeitsschutz & Sicherheit

Wir betrachten es als unsere Verantwortung, dass wir uns um das Wohlergehen und die Sicherheit unserer Mitarbeiter kümmern. Im Bereich Arbeitssicherheit treffen wir deshalb Maßnahmen, die über die gesetzlichen Vorschriften hinausgehen. Zur Unterstützung arbeiten wir mit dem externen Beauftragten Thomas Scheffold vom Verband „Private Brauereien Deutschland e. V.“ zusammen und führen kontinuierlich Schulungen durch. Allen Mitarbeitern wird die benötigte Arbeitskleidung in ausreichender Ausführung zur Verfügung gestellt. Seit 2012 werden die Mitarbeiter an lärmintensiven Arbeitsstätten mit speziellen, separat angepassten Gehörschutz ausgestattet. Zur Arbeitspflichtuntersuchung bieten wir jedem Mitarbeiter zusätzlich einen kostenlosen Gesundheits-Check an.

Flächennutzung

Wir sind bestrebt, den Verbrauch von Grund und Boden durch Betriebserweiterungen so gering wie möglich zu halten. Wir versuchen daher stets zuallererst unsere denkmalgeschützten, bestehenden Gebäude weiterhin für den Betrieb zu nutzen und diese mit frischem Leben zu füllen. Ist dies nicht möglich, so schaffen wir Ausgleichsflächen: Für den Bau der neuen Kläranlage wurden 6.100 m² Grund erworben. Davon wurden 3.392 m² versiegelt, jedoch im Gegenzug 4.282 m² bewirtschaftete Fläche als Retentionsfläche ausgewiesen.

19.200 m² hügelige Wiesen an unserem Brauereigelände nutzen wir als Dammwildgehege. Als Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt haben wir im Jahr 2019 außerdem knapp 1.900 m² Rasenfläche in Blumen- und Streuobstwiesen umgewandelt.

Lieferkette

Mit dem eigenen, modernen, schadstoffarmen Fuhrpark beliefern wir Gaststätten im Heimatgebiet sowie Getränkehändler, für die eine Abholung in Titting nicht sinnvoll ist. Circa 95% der Gaststätten und Getränkemärkte werden durch den Getränkefachgroßhandel und Partnerbrauereien beliefert. Die Kunden erhalten dadurch bei einer Anfahrt gebündelt ihr komplettes Sortiment. Dadurch werden Anfahrten der einzelnen Produzenten vermieden und die Umwelt geschont. Gemeinsam mit unseren Vertriebspartnern beleuchten wir jährlich, wo weitere Optimierungen in der Belieferung unserer gemeinsamen Kunden möglich sind.



Input (Verbrauch)

Konto / Einheit	2021	2022	2023	Veränderung 22/23	
1. Rohstoffe					
Brauwasser (m ³)	54.175	57.492	56.624	-1,51%	↘
Gerstenmalz (t)	628	580	572	-1,40%	↘
Weizenmalz (t)	1.529	1.633	1.540	-5,70%	↘
Hopfen (kg)	5.378	5.170	5.095	-1,45%	↘
2. Betriebsstoffe					
Strombezug (kWh)	1.332.524	1.411.275	1.254.732	-11,09%	↘
Eigenstrom (kWh)	35.571	39.027	155.267	297,85%	↗
Heizöl EL (l)	380.319	380.647	376.251	-1,15%	↘
Dieselmotorkraftstoff (l)	50.610	57.668	54.041	-6,29%	↘
Reinigungs- und Desinfektionsmittel (kg)	122.609	120.440	125.104	3,87%	↗

Output

Konto / Einheit	2021	2022	2023	Veränderung 22/23	
1. Nebenprodukte					
Treber (t)	2.203	2.338	2.055	-12,10%	↘
Althefer (m ³)	320	420	370	-11,90%	↘
2. Abfall					
Restmüll (t)	14,5	13,4	12,9	-3,68%	↘
Staub aus Entstaubungsanlagen und Verbrauch von Brennstoffen (kg)	180	202,7	183	-9,72%	↘
Abwasser (m ³)	46.982	44.342	45.476	2,56%	↗
3. Besonders überwachungsbedürftiger Abfall					
Altöl (l)	0	0	0	0,00%	→
Ölhaltige Abfälle (l)	100	0	130	100,00%	↗
Ölfilter (l)	0	0	0	0,00%	→
4. Emissionen					
CO ₂ - Ausstoß Produktion (t) bei der verbrauchten Heizölmenge für die Dampfkessel	1.018,6	1.019,5	1.007,8	-1,15%	↘
CO ₂ -Ausstoß Fuhrpark (t) bei der verbrauchten Dieselmenge	133,6	152,2	142,7	-6,29%	↘
CO ₂ -Ausstoß aus Strombezug(t)	0	0	0	0	→
CO ₂ -Ausstoß durch Heizölverbrauch bei der Eigenstromerzeugung mittels BHKW	0	0	0	0	→



Kernindikatoren aus der Input-Output Bilanz

Konto / Einheit	2021	2022	2023	Veränderung 22/23	
Direkter Energieverbrauch für die Produktion in KW/hl Bier	43,85	43,09	43,00	-0,21%	↘
Direkter Energieverbrauch gesamter Betrieb in KW/hl Bier	48,15	47,82	47,50	-0,68%	↘
Gesamtverbrauch an erneuerbaren Energien in KW/hl Bier	11,30	11,57	10,43	-9,83%	↘
Anteil an erneuerbarer Energie zum Gesamtverbrauch in Prozent	23,47	24,19	21,96	-9,22%	↘
Gesamter jährlicher Wasserverbrauch in hl/hl Bier	4,594	4,713	4,708	-0,12%	↘
Gesamtverbrauch an Reinigungs- und Desinfektionsmittel in kg/hl Bier	1,0398	0,9874	1,0401	5,34%	↗
Flächenverhältnis Bebaut : Unbebaut	1:5,2	1:5,2	1:5,2	0,00%	→
Jährliche Gesamtemission von Treibhausgasen (CO ₂) bei der Produktion in kg/hl	8,64	8,36	8,38	0,24%	↗
Jährliche Gesamtemission von Treibhausgasen (CO ₂) für den gesamten Betrieb in kg/hl	9,77	9,61	9,56	-0,43%	↘
Jährliche Gesamtemission von Staub bei der Produktion in g/hl	1,73	1,87	1,72	-7,62%	↘

Bewertung der Input-Output Bilanz 2023

Kernindikatoren geben einen Gesamtüberblick der Auswirkung auf die Umwelt. Eine genaue Auswertung der Schwankungen wird anhand der Input-Output Bilanz vorgenommen. Änderungen die sich im Rahmen der Produktionsmengen bewegen, werden nicht gesondert dokumentiert. Aufgrund von Lieferungen die nur ein bis zweimal im Jahr erfolgen, kann es zu Schwankungen im zweistelligen Bereich kommen. Bei der Input-Output Bilanz werden die Bestandsmengen nicht berücksichtigt, daher ist der Verbrauch durch die Bildung von Kennzahlen besser ersichtlich.

Konto / Einheit	2021	2022	2023	Veränderung 22/23	
Jährliche Gesamtemission von Staub des gesamten Betriebes in g/hl	1,73	1,87	1,72	-7,60%	↘
Jährliche Gesamtemission von SO ₂ bei der Produktion in g/hl	6,80	6,58	6,60	0,25%	↗
Jährliche Gesamtemission von SO ₂ des gesamten Betriebes in g/hl	7,71	7,58	7,55	-0,42%	↘
Jährliche Gesamtemission von Nox bei der Produktion in g/hl	2,67	2,60	2,59	-0,41%	↘
Jährliche Gesamtemission von Nox des gesamten Betriebes in g/hl	3,03	2,99	2,96	-0,96%	↘
Jährliches Gesamtaufkommen von Hohlglas in kg/hl	0,99	0,98	0,75	-23,42%	↘
Jährliches Gesamtaufkommen von Altetiketten in kg/hl	0,39	0,36	0,41	13,51%	↗
Jährliches Gesamtaufkommen von Altholz in kg/hl	0,06	0,05	0,02	-54,21%	↘
Jährliches Gesamtaufkommen von gefährlichen Abfällen (Ölhaltige Abfälle und Einlaufschächte) in g/hl*	0,85	81978,64	1,08	-100%	↘

1 KWh Strom entspricht 0,0 kg CO₂ da Öko-Strom

* Der Sandfang vor dem Ölabscheider wurde mit dem gesamten Inhalt von 10 Tonnen entsorgt, daher resultiert das hohe jährliche Gesamtaufkommen von gefährlichen Abfällen in 2022



2.4. Bewertung der Umweltziele aus der letzten Umwelterklärung

Auch im Jahr 2023 hat sich in unserer Brauerei im Bereich „Umweltschutz & Nachhaltigkeit“ wieder einiges bewegt. Unsere Umweltziele 2023 wurden im Dezember 2022 durch die Unternehmensleitung beschlossen. Bis zum 31. Dezember 2023 konnte ein Ziel vollständig abgeschlossen werden. Zwei Ziele konnten überwiegend abgeschlossen werden. (Erfüllungsgrad > 75 Prozent). Die nachfolgende Tabelle gibt einen detaillierten Überblick über alle unsere gesetzten Umweltziele und Maßnahmen sowie über den aktuellen Status.

Unsere Umweltziele ab 2023

Nr.	Bereich	Umweltziele	Maßnahmen/ Vorgangsweise	Zeit	Verantwortlich	Erledigt (Datum, Unterschrift)
1	Energie	Reduzierung des CO ₂ -Ausstoß	Bau einer Photovoltaik-Anlage mit 130 kWp auf dem Dach der Brauerei. Erzeugung von 120.000 KW Strom pro Jahr, die vorwiegend zur Eigennutzung dienen sollen.	06/23	Umweltmanagementbeauftragter	06/23
2	Energie	Reduzierung des CO ₂ -Ausstoß	Erstellung eines Transformationskonzepts, welches eine Vielzahl von bereits identifizierten Maßnahmen in einer „Roadmap zur Klimaneutralität“ darstellt.	12/23	Umweltmanagementbeauftragter	02/24
3	Energie	Reduzierung des CO ₂ -Ausstoß	Umsetzung von mindestens zwei Projekten, die im Rahmen des Transformationskonzepts ermittelt wurden, um den Energiebedarf oder den CO ₂ -Verbrauch zu senken oder die Energieeffizienz zu steigern.	12/23	Umweltmanagementbeauftragter	Noch nicht ganz erreicht, siehe Bewertung der Umweltziele 2023



Bewertung der Umweltziele

Nr.	Bereich	Umweltziele	Bewertung
1	Energie	Reduzierung des CO ₂ -Ausstoß	Die PV-Dachflächenanlage mit einer Einspeiseleistung von 130 KW ging im Mai 2023 in Betrieb. Von Mai 2023 bis März 2024 wurden über 140.000 KW erzeugt. Davon wurden lediglich 3.000 KW ins Netz eingespeist, der Rest wurde selbst verbraucht. Dies entspricht einer Eigennutzung von 97,8%. Die Anlage ist somit ideal für den Eigennutzen ausgelegt und das Ziel wurde erreicht. Im Durchschnitt entstehen bei der konventionellen Herstellung von einem KW Strom 410 Gramm CO ₂ . Im betrachteten Zeitraum von elf Monaten konnten über 57 Tonnen CO ₂ eingespart werden.
2	Energie	Reduzierung des CO ₂ -Ausstoß	<p>Die Erstellung eines Transformationskonzepts für die Brauerei Gutmann mit dem Institut für Energietechnik IfE GmbH aus Amberg wurde erfolgreich abgeschlossen. Die Darstellung des Ist-Zustandes wurde durchgeführt. Diese beinhaltet die Erstellung der Treibhausgas-Bilanz, die Erfassung der energetischen Infrastruktur und die Ermittlung des Energiebedarfs im Istzustand.</p> <p>Der Soll-Zustand für das Erreichen unserer Klimaziele wurde aufgezeigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Senkung des Energiebedarfs • Steigerung der Energieeffizienz • Aufbau erneuerbarer Energien <p>Ein Maßnahmenplan zur Erreichung im Soll-Zustand wurde erarbeitet und das Transformationskonzept in der Unternehmensstruktur verankert.</p> <p>Der Maßnahmenplan sieht in den nächsten zehn Jahren eine Reduzierung des CO₂-Ausstoß um 70% vor. Bis 2045 soll das Ziel einer CO₂-freien Produktion in der Brauerei Gutmann erreicht werden.</p>
3	Energie	Reduzierung des CO ₂ -Ausstoß	<p>Im Rahmen unseres Transformationskonzepts soll nicht nur fossile Energie durch erneuerbare Energie ersetzt werden, sondern auch versucht werden, den Energiebedarf zu senken und die Energieeffizienz zu steigern. In den Transportanlagen der Mälzerei sind teilweise alte Elektromotoren im Einsatz. Eine Liste mit den Antrieben wurde erstellt. Dabei wurde festgestellt, dass drei von fünf Motoren im Leistungsbereich von 2,0 bis 5,5 KW nur eine Effizienzklasse von 1 oder darunter haben. Diese Motoren werden aktuell durch neue Motoren mit der Effizienzklasse 4 ersetzt. Damit kann eine Reduzierung des Leistungsverlustes von 65 bis 85% erwirkt werden. Berechnet auf die jährliche Laufzeit der Motoren, entspricht das einer CO₂-Einsparung von 0,15 Tonnen.</p> <p>Neben der Effizienzsteigerung sollen die Antriebe auch den jeweilig benötigten Geschwindigkeiten angepasst werden. Getreide wird beispielsweise langsamer gefördert als Malz. Alle Antriebe werden mit einem Frequenzumformer ausgestattet, der es erlaubt, jeden Antrieb gesondert auf die benötigte Geschwindigkeit anzupassen. Der Einbau der Frequenzumformer ist noch nicht abgeschlossen, daher kann eine zusätzliche Bewertung dieser Maßnahme zur Reduzierung des CO₂-Ausstoßes noch nicht getroffen werden.</p>

2.5. Unsere neuen Umweltziele

Auch für die Zukunft setzen wir uns erstrebenswerte, ambitionierte Umweltziele. In den Abteilungen und in den Mitarbeitergesprächen wurden dazu Ideen gesammelt. Diese wurden anschließend vom Umweltberater, dem Umweltmanager und dem Führungskreis der Brauerei bewertet. Wir haben daraus konkrete Ziele und Maßnahmen abgeleitet, mit denen wir unsere Umweltbelastungen verringern und unseren Beitrag zum Umweltschutz erhöhen möchten. Unsere Umweltziele 2024 haben wir in der folgenden Tabelle aufgeführt.

*„Wer nicht will,
der findet Gründe – wer will,
der findet Wege.“*

Götz W. Werner



Nr.	Bereich	Umweltziele	Maßnahmen/ Vorgangsweise	Zeit	Verantwortlich
1	Energie	Reduzierung des CO ₂ -Ausstoß	Bau und Inbetriebnahme einer Photovoltaik-Freiflächenanlage mit einer Leistung von 5,2 MW (5,2 Mio kWh/Jahr).	12/24	Umweltmanagementbeauftragter
2	Energie	Reduzierung des CO ₂ -Ausstoß	Austausch der vorhandenen Dampfkessel durch zwei neue Dampfkessel mit höherem Wirkungsgrad und Abgaswärmerückgewinnung.	03/25	Umweltmanagementbeauftragter
3	Energie	Reduzierung des CO ₂ -Ausstoß	Planung, Bau und Inbetriebnahme eines power to heat-Elektrodampfkessels, der mit selbst erzeugtem Strom betrieben wird und zur Reduzierung des Heizölverbrauchs beiträgt.	12/25	Umweltmanagementbeauftragter
4	Energie	Reduzierung des CO ₂ -Ausstoß	Austausch eines LKW mit der Abgasnorm Euro 4 durch einen LKW mit der Abgasnorm Euro 6.	06/24	C. Zanner

2.6. Review und Ausblick

Unsere Brauerei blickt auf eine lange Historie zurück. Wir möchten daran mitwirken, dass diese Geschichte weiter fortgeschrieben wird. Dazu bedarf es einer sinnstiftenden, sinnvollen Ausrichtung des Unternehmens und dem positiven Willen zur Weiterentwicklung. Bei der Umsetzung im betrieblichen Alltag orientieren wir uns dabei am PDCA-Zyklus des Qualitätsmanagements:

planen - durchführen - kontrollieren - verbessern

Dazu führen wir jährlich Rückblicke in allen Bereichen mit unseren Mitarbeitern durch, analysieren Abläufe und Kennzahlen, beziehen neue Anforderungen und Herausforderungen in unsere Überlegen ein und integrieren dies in unser Handeln. Unsere Grundsätze – ein besonderes Hefeweizen zu brauen, das gute Miteinander zu fördern und am Erhalt eines lebenswerten, gesunden Planeten mitzuwirken – behalten wir dabei stets im Blick.

„Wir sind nicht nur verantwortlich für das, was wir tun, sondern auch für das, was wir nicht tun.“

Molière

KAPITEL 3

Unsere Umwelterklärung





3. Unsere Umwelterklärung

3.1. EMAS-Urkunde



3.2. Gültigkeit und Konformität

Die nächste konsolidierte Umwelterklärung wird spätestens im Dezember 2028 zur Validierung vorgelegt. In den Jahren, in denen keine konsolidierte oder aktualisierte Umwelterklärung durch den Umweltgutachter validiert wird, wird eine nicht vom Umweltgutachter zu validierende und jeweils im Dezember aktualisierte Umwelterklärung bei der zuständigen Registrierungsstelle eingereicht.

Als Umweltgutachter wurde beauftragt:

Dr.-Ing. Reiner Beer (Zulassungs-Nr. DE-V-0007)
Intechnica Cert GmbH (Zulassungs-Nr. DE-V-0279)
Ostendstr. 181, 90482 Nürnberg

„Als Berater für Umwelt und Technik begleite ich die Brauerei Gutmann schon viele Jahre inklusive eines Generationenwechsels des Unternehmers von Fritz Gutmann auf Michael Gutmann. Mich begeistert immer wieder die kompromisslose Verknüpfung von Tradition, Qualität und Menschlichkeit. Dies zeigt sich durch eigenständige und besondere Biere jenseits kurzlebiger Trends, gut ausgebildete Mitarbeiter sowie sich kontinuierlich verbessernde Umweltleistungen durch den klugen Einsatz modernster Technik und die Konzentration auf regionale Wertschöpfungsketten.“

Thomas Scheffold
Leiter Umwelt und Technik
Private Brauereien Deutschland e.V

KAPITEL 4

*Ansprechpartner und
Kontaktaufnahme*





4. Ansprechpartner und Kontaktaufnahme

*Sie haben noch Fragen oder Anregungen?
Bitte zögern Sie nicht!
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!*



Geschäftsleitung

Michael Gutmann

gutmann.m@brauerei-gutmann.de



Umweltmanagementbeauftragter

Richard Hofmeier

hofmeier.r@brauerei-gutmann.de



Produktionsleiter

Sebastian Gutmann

gutmann.s@brauerei-gutmann.de



PR & Marketing

Verena Wieland

wieland.v@brauerei-gutmann.de

Service

Sekretariat der Brauerei

Telefon: 08423 / 99 66-0

E-Mail: info@brauerei-gutmann.de



Impressum

Herausgeber:
Brauerei Gutmann e.K.
Am Kreuzberg 1
85135 Titting

©2024

Bildnachweis: Brauerei Gutmann e.K.

Anstatt einer separaten, gedruckten Umwelterklärung
veröffentlichen wir im Rahmen der EMAS-Zertifizierung
dieses pdf-Dokument. Auch so sparen wir wertvolle
Ressourcen.