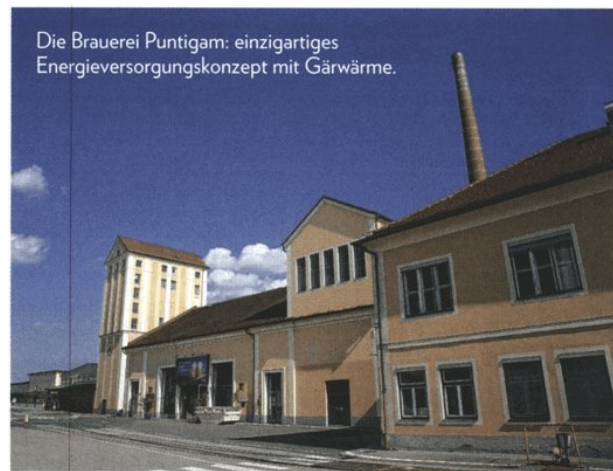




NACHHALTIGE BIERKULTUR IN DER STEIERMARK

Die Brau Union Österreich setzt auf beste Rohstoffe, höchste Qualität und nachhaltige Produktion.



Bier ist ein Naturprodukt – es besteht aus Rohstoffen, die eine intakte Umwelt voraussetzen. Daher ist es für die Brau Union Österreich selbstverständlich, ihrer großen Verantwortung gegenüber der Umwelt nachzukommen. Zwei Vorzeigeprojekte im Bereich Nachhaltigkeit sind in der Steiermark: die Grüne Brauerei Göss und die Brauerei Puntigam.

BRAUEREI GÖSS – BESTES BIER NACHHALTIG GEBRAUT

Als reines Naturprodukt ist Österreichs bestes Bier abhängig von einer intakten Umwelt. Deshalb setzt die Grüne Brauerei in Göss ganz auf Nachhaltigkeit: Neben sorgfältig ausgesuchten österreichischen Rohstoffen wird im Brauprozess ausschließlich erneuerbare Energie verwendet. Für das umfassende Engagement im Bereich Nachhaltigkeit wurde die Brauerei Göss bereits mehrfach ausgezeichnet: Unter anderem mit dem Energy Globe Austria, dem EU Sustainable Energy Award inkl. EU Publikumspreis Citizens Choice Award und 2018 mit dem edie Sustainability Leaders Award.

NACHHALTIGKEIT IN DER BRAUEREI PUNTI GAM

Mit einer Reihe von Umweltleistungen trägt auch die Brauerei Puntigam zur Nachhaltigkeit bei und ist Partner bei einem umweltfreundlichen Nachbarschaftskonzept.



Die Brauerei Puntigam, die KELAG Energie & Wärme GmbH und das Immobilienunternehmen C&P Immobilien AG setzen für das „Brauquartier Puntigam“ in Graz eine clevere und umweltfreundliche Wärmeversorgung um: Die rund 800 Wohnungen sowie die Büros, Geschäftslokale und der Kindergarten werden mit Abwärme aus dem Gärprozess der Brauerei Puntigam versorgt.

„GREEN BRANDS AUSTRIA 2018/2019“-SIEGEL

Mit der Auszeichnung **GREEN BRANDS Austria** werden „grüne Marken“ geehrt, die einen wertvollen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz in Österreich leisten. Als nachhaltig agierendes Unternehmen setzt die Brau Union Österreich eine Reihe von Initiativen, um Österreichs Umwelt zu schützen und einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. Dafür wurde das Unternehmen erneut nach 2016 von der internationalen Brand-Marketing-Organisation **GREEN BRANDS** mit dem „**GREEN BRANDS Austria** 2018/2019“-Siegel ausgezeichnet.

www.brauunion.at

Lust auf Steiermark



DER WILDE EDER

Der Zweihaubenkoch Stefan Eder und Österreichs bekannteste Pâtissière Eveline Eder sind ein kongeniales Duo. In ihrem Hotel, das sich wie ein Schwalbennest an den reizenden Ort St. Kathrein am Offenegg schmiegt, schwingt er den Kochlöffel, während sie Pralinen formt oder für verführerische Desserts sorgt.

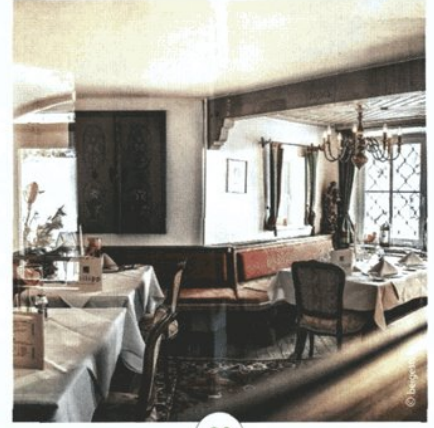
www.der-wilde-eder.at



STEIRERECK

Die Geschichte des Steirerecks begann hier: in Turnau im Mürztal. Heinz und Margarethe Reitbauer kamen nach ihren Erfolgsjahren in Wien dorthin zurück und führen seit 1996 ihr Wirtshaus am Pogusch, wo der Seniorchef die Region samt Köstlichkeiten fein inszeniert. Tipp: Erwandern Sie vorher den Bründlweg!

www.steirereck-pogusch.at



PHILIPP

Überladenheit kann man dem Restaurant Philipp im Schlosshotel Seewirt auf der Turracher Höhe nicht vorwerfen. Weder was die Räumlichkeiten noch was die Kulinarik angeht. Dafür faszinieren Qualität und Ideen, etwa das in altem Rum gebeizte Forellenfilet, das herrlich mit dem Rettichsalat harmoniert.

www.schlosshotel-seewirt.com