

Nachhaltigkeit 2025

Nachhaltig wirksam

Unsere Erfolge und Meilensteine

Aus lediglich vier Zutaten und mit jeder Menge Hingabe entsteht die Vielfalt an Bierspezialitäten der Kulmbacher Brauerei Gruppe. Im Einklang mit dem Bayerischen Reinheitsgebot verwenden wir ausschließlich natürliche Rohstoffe, überwiegend aus der näheren Umgebung. Auch bei unseren Mineralwassern und Erfrischungsgetränken steht Natürlichkeit an erster Stelle. Ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen, der Schutz der Umwelt und gesellschaftliches Engagement sind daher feste Bestandteile unseres Handelns.



↓ 45 %

1998 waren in Kulmbach noch 5,98 Liter Wasser notwendig, um einen Liter Bier zu brauen. 2025 waren es 3,29 Liter – eine Reduktion um 45 Prozent!



↓ 12 %

In den vergangenen zehn Jahren sank der Wärmebedarf der Kulmbacher Gruppe um 12 Prozent pro Hektoliter produzierter und abgefüllter Getränke.



↓ 12 %

Seit 2014 konnte die Kulmbacher Gruppe ihren Stromverbrauch pro Hektoliter produzierter und abgefüllter Getränke um 12 Prozent reduzieren.



100 %

Durch einen geschlossenen Wertstoffkreislauf erreicht Bad Brambacher für PET-Flaschen eine Recyclingquote von 100 Prozent.



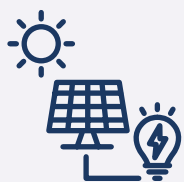
44 %

Bei der Gärung verbleibt ein Teil des Bieres in der überschüssigen Hefe. In einem schonenden Verfahren gewinnen wir rund 44 Prozent dieses Bieres zurück und führen es wieder dem Produktionsprozess zu.



↓ 500 Tonnen

Allein im Jahr 2025 sparten wir in Kulmbach durch die Bierrückgewinnung aus überschüssiger Hefe mehr als 500 Tonnen Malz ein.



20 %

Die Photovoltaikanlage auf der Freifläche der Sternquell-Brauerei in Plauen/Neuensalz deckt durchschnittlich 20 Prozent des jährlichen Strombedarfs – an einzelnen Sommertagen sogar bis zu 100 Prozent.



Beispielhafte Investitionen für eine nachhaltigere Produktion

- Hefebrierrückgewinnungsanlage
- Abwasserreinigungsanlage am Standort Kulmbach
- Brauwasseraufbereitungsanlage am Standort Würzburg
- Kälteerzeugung und -verteilung am Standort Plauen/Neuensalz



Liebe Leserinnen und Leser,

die Kulmbacher Brauerei Aktien-Gesellschaft steht für Genuss, Qualität und regionale Verbundenheit. Unsere Bierspezialitäten, Mineralwasser und Erfrischungsgetränke entstehen aus natürlichen Rohstoffen – überwiegend aus unserer unmittelbaren Umgebung. Nachhaltigkeit ist für uns daher keine Frage des Zeitgeists, sondern integraler Bestandteil unserer Identität und unseres täglichen Handelns.

Qualität entsteht bei uns im Zusammenspiel von Tradition, Innovationsfreude und Verantwortung. Wir brauen nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 und übertragen diesen Anspruch auch auf unsere weiteren Produkte. Umwelt- und Ressourcenschonung bilden das Fundament unseres wirtschaftlichen Erfolgs. Seit 2014 steuern wir Nachhaltigkeit strategisch – entlang der Dimensionen Ökologie, Ökonomie und Soziales. Wir investieren in moderne Technologien und erneuerbare Energien, fördern Kreislaufwirtschaft und sichern den schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen. KI-gestützte Systeme helfen uns, Fortschritte messbar zu machen und Entscheidungen faktenbasiert zu treffen.

Verantwortung übernehmen wir auch für unsere Mitarbeitenden und unser Umfeld – mit umfassendem Arbeits- und Gesundheitsschutz, Talentförderung und gesellschaftlichem Engagement. Unsere erfolgreiche Erfrischungsgetränkesparte zeigt, dass nachhaltiges Wirtschaften und Zukunftsfähigkeit Hand in Hand gehen.

Mit diesem freiwilligen Nachhaltigkeitsbericht – angelehnt an die kommende EU-Richtlinie zur Nachhaltigkeitsberichterstattung – informieren wir kompakt über unsere Fortschritte und laden Sie zum Dialog ein. Gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden, Partnern und Aktionärinnen und Aktionären gestalten wir eine lebenswerte Zukunft – für unsere Region und kommende Generationen. Ich bedanke mich – auch im Namen meines Vorstandskollegen Christoph Ahlborn – herzlich bei allen, die diesen Weg mit uns gehen. Wir wünschen Ihnen eine informative und aufschlussreiche Lektüre.

Mit freundlichen Grüßen

Mathias Keil
Vorstand Finanzen und Technik

Über uns

Die Kulmbacher Gruppe zählt zu den führenden Spezialitätenbrauereien in Deutschland. An unseren regional verwurzelten Standorten vereinen wir handwerkliche Braukunst mit moderner Technologie und einem breit gefächerten Sortiment. Es umfasst Bier- und Brauspezialitäten sowie Mineralwasser und Erfrischungsgetränke.

Zu unserem Markenportfolio zählen unter anderem Mönchshof, Kapuziner, Keiler, Kulmbacher, Sternquell, Würzburger Hofbräu, Braustolz, Scherdel und die Bad Brambacher Mineralquellen. Über 900 Mitarbeitende engagieren sich in der Herstellung von Bierspezialitäten und Getränken, die im Handel, in der Gastronomie sowie auf Festen und Veranstaltungen erhältlich sind. In einem sich wandelnden Markt positionieren wir uns mit Innovationsfreude und einem vielfältigen Portfolio als nachhaltig zukunftsorientiertes Unternehmen. Im Geschäftsjahr 2025 erzielte die Kulmbacher Gruppe einen Gesamtgetränkeabsatz von rund 3,6 Millionen Hektolitern. Der Umsatz überschritt die Marke von 290 Millionen Euro.



Nachhaltigkeit in der Kulmbacher Gruppe – Wirtschaftlichen Erfolg langfristig sichern

Bei der Herstellung unserer Bier- und Brauspezialitäten, Mineralwasser und Erfrischungsgetränke verbinden wir jahrhundertlanges Wissen mit Zukunftsorientierung und verantwortungsvollem Wirtschaften. Dies spiegelt sich in unserer Nachhaltigkeitsstrategie wider, die feste Ziele in den Feldern Umwelt, Soziales und Unternehmensführung definiert. Hierfür haben wir bereits 2024 eine Wesentlichkeitsanalyse durchgeführt und unter Einbindung unserer Stakeholder die zentralen Themen herausgearbeitet. Diese planen wir strategisch in enger Abstimmung mit dem Vorstand, überprüfen sie kontinuierlich und entwickeln sie weiter. Klimabezogene Risiken und Chancen integrieren wir systematisch in die Unternehmensstrategie.



Hier werden wir wirksam – Die Kernfelder unserer Nachhaltigkeitsstrategie

Umwelt

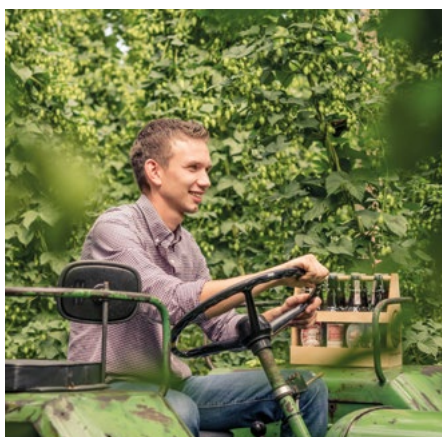
- Anpassung an den Klimawandel
- Klimaschutz
- Energie
- Wasserverbrauch
- Wasserentnahme
- Ressourcenzuflüsse, inklusive Ressourcennutzung
- Ressourcenabflüsse
- Abfall

Soziales

- Arbeitsbedingungen der Mitarbeitenden
- Gleichbehandlung und Chancengleichheit
- Sonstige arbeitsbezogene Rechte der Mitarbeitenden

Unternehmensführung

- Unternehmenskultur
- Schutz von Hinweisgebern
- Korruption und Bestechung



5 Sterne für ökologische Nachhaltigkeit – Bad Brambacher



Bad Brambacher stellt sich seit 2015 der Validierung durch die unabhängige Organisation GREEN BRANDS. Diese überprüft alle zwei Jahre, wie konsequent ein Unternehmen ökologische Verantwortung lebt – von Umwelt- und Klimaschutz über Ressourceneinsatz bis zur Verpackung. Inzwischen wurde Bad Brambacher zum fünften Mal erfolgreich revalidiert und trägt das

GREEN BRAND-Gütesiegel mit fünf Sternen – ein starkes Zeichen für konsequentes Engagement.

Das GREEN BRAND-Gütesiegel erhalten Marken des täglichen Lebens, die auf das zunehmende Bewusstsein der Bevölkerung für mehr Nachhaltigkeit, Umweltschutz und gesunden Lebensstil eingehen.



Unser 5-Punkte-Plan für Bad Brambacher

- Natürliches Mineralwasser
- Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe
- Kohlensäure biogenen Ursprungs
- Ressourcenschonende Herstellung
- Abfüllung in 100% recyclingfähige Flaschen

3 Fragen an: Stefan Wolf, Leitung Qualitätsmanagement & Nachhaltigkeit

Seit Mai 2024 führt Stefan Wolf als TÜV-geprüfter Nachhaltigkeitsmanager der Kulmbacher Gruppe das Qualitätsmanagement, die Arbeitssicherheit und das Umweltmanagement zu einem ganzheitlichen Nachhaltigkeitskonzept zusammen. Der ausgebildete Lebensmittelverarbeitungstechniker arbeitet dabei mit einem bereichsübergreifenden Team zusammen. Im Gespräch erklärt er, wie er Nachhaltigkeit im Unternehmen verankert und im Alltag umsetzt.

Was ist Ihre Aufgabe als Nachhaltigkeitsmanager?

Im Mittelpunkt meiner Arbeit steht die Aufgabe, Nachhaltigkeit fest in unseren strategischen Entscheidungen zu verankern. Dafür bringen wir ökologische, soziale und ökonomische Themen zusammen und integrieren sie systematisch in unsere Prozesse. Entscheidend ist dabei nicht das Reden über Nachhaltigkeit, sondern das Handeln: Wir definieren konkrete Maßnahmen, begleiten ihre Umsetzung und überprüfen regelmäßig die erzielten Fortschritte. Gleichzeitig passen wir unsere Aktivitäten kontinuierlich an die Weiterentwicklung des Unternehmens an. Nachhaltigkeit ist ein fortlaufender Prozess, der Aufmerksamkeit und Engagement erfordert.

Warum benötigt die Kulmbacher Gruppe ein Nachhaltigkeitsmanagement?

Das Thema Nachhaltigkeit ist längst in der Gesellschaft angekommen – und das völlig zu Recht. Unsere Geschäftspartner, Aktionäre, Banken und Verbraucher möchten wissen, wie wir Verantwortung übernehmen. Mit einer klar definierten Nachhaltigkeitsstrategie zeigen wir offen, wo wir stehen, welche Ziele wir verfolgen und wie wir diese erreichen wollen. Das schafft Orientierung im Unternehmen und Glaubwürdigkeit nach außen. Gleichzeitig dokumentiert ein systematisches Nachhaltigkeitsmanagement gegenüber dem Gesetzgeber, dass wir unsere Verantwortung ernst nehmen und konsequent handeln.

Wie sorgen Sie dafür, dass alle Mitarbeitenden daran teilhaben können?

Nachhaltigkeit geht nur gemeinsam. Alle Mitarbeitenden der Kulmbacher Gruppe tragen mit ihrem täglichen Handeln dazu bei – oft durch kleine, aber wirkungsvolle Schritte wie Müll trennen, Wasser sparen oder mit dem Rad zur Arbeit fahren. Wenn solche Verhaltensweisen selbstverständlich werden, entsteht schnell ein gemeinsames Verständnis und echte Motivation. Es macht Spaß, gemeinsam etwas zu bewegen. Deshalb ist es uns wichtig, dass jeder versteht, was Nachhaltigkeit für uns bedeutet und wo er selbst ansetzen kann. Wir informieren regelmäßig über unsere Ziele und Fortschritte und ermutigen dazu, eigene Ideen einzubringen. So wird Nachhaltigkeit ein Teil des Arbeitsalltags und zu einem gemeinsamen Projekt, das verbindet.



Investitionen in nachhaltige Energiegewinnung

In einem von Unsicherheiten geprägten Umfeld stärkt eine konsequente Klimastrategie unsere Wettbewerbsfähigkeit. Um unsere Energie nachhaltig zu managen, haben wir für die Kulmbacher Gruppe eine Klimastrategie erstellt und feste Einsparungsziele definiert.

Unsere internen Berechnungen folgen den Prinzipien der Science Based Targets initiative hinsichtlich der sektorspezifischen Reduktionspfade.

Seit 2014 konnten wir unseren Energieverbrauch durch gezielte Investitionen in moderne Technik und erneuerbare Energien wie Photovoltaik und Biogas erheblich senken.

- Wärmebedarf pro Hektoliter produzierter und abgefüllter Getränke: **minus 12 Prozent**
- Stromverbrauch: **minus 12 Prozent**

Unsere Treibhausgasemissionen erfassen wir systematisch nach der Methodik des GHG-Protokolls (Greenhouse Gas Protocol) in den Kategorien:

Scope 1: Direkte Emissionen

Emissionen aus unternehmenseigenen Quellen, zum Beispiel durch Verbrennung von Erdgas in Heizkesseln oder durch den Fuhrpark.

Scope 2: Indirekte Emissionen aus Energiebezug

Emissionen, die durch den Bezug von Strom, Wärme oder Kälte außerhalb des Unternehmens verursacht werden.


Scope 3: Weitere indirekte Emissionen

Emissionen entlang der gesamten Wertschöpfungskette, beispielsweise durch eingekaufte Güter, Geschäftsreisen, Mitarbeiterpendeln oder Entsorgung.

Für die Messung unserer Fortschritte im Rahmen des definierten Reduktionsziels haben wir als Basisjahr 2020 festgelegt. Die gruppenweite Erfassung der Emissionen für Scope 1 und 2 begann 2023. Ergänzend zu den absoluten Werten dokumentieren wir die Emissionen pro Hektoliter. So können wir unabhängig von der Produktionsmenge Veränderungen in der emissionsbezogenen Produktintensität abbilden.

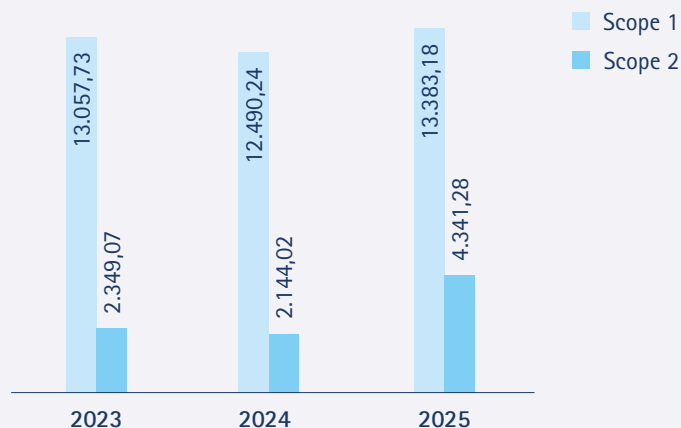
Für die Scope-3-Emissionen bauen wir derzeit ein standardisiertes Vorgehen zur Datenerhebung auf und integrieren es künftig in die Berichterstattung. Das ermöglicht uns eine umfassende Darstellung der Emissionen entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Unser Ziel



ist es, die direkten Emissionen (Scope 1) sowie die energiebezogenen indirekten Emissionen (Scope 2) bis zum Jahr 2030 um **42 Prozent** gegenüber dem Basisjahr 2020 zu senken

Entwicklung der Treibhausgasemissionen ab 2023 in t CO_{2e}



2025 führte ein eingeschränkter Bezug von Ökostrom zu einem punktuellen Anstieg der Scope-2-Emissionen. Ab 2026 wird der Anteil an Ökostrom wieder schrittweise gesteigert.

Zukunftsfähig und erfolgreich – Energie aus Photovoltaik

In den kommenden Jahren wollen wir unsere Stromversorgung schrittweise auf Energie aus regenerativen Quellen umstellen. Ein Schwerpunkt liegt dabei auf dem Auf- und Ausbau von Photovoltaik. Sonnenenergie ist klimafreundlich, senkt CO₂-Emissionen und spart Kosten.

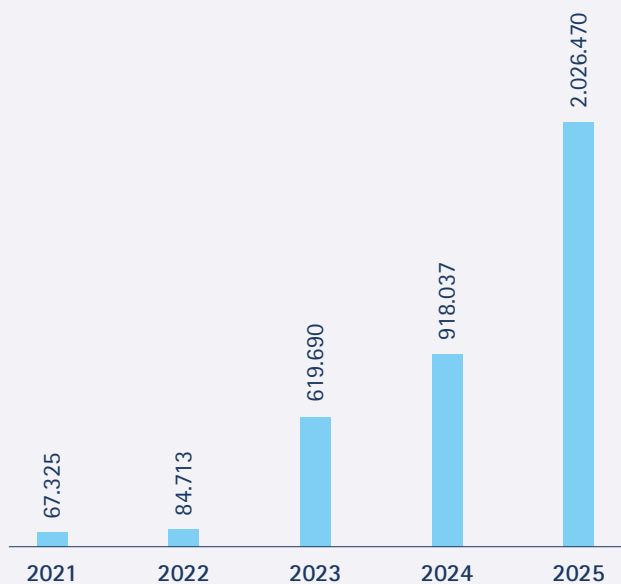
Am Standort Kulmbach installierten wir seit 2017 auf mehreren Dachsegmenten schrittweise Photovoltaikanlagen. Sie decken derzeit gut acht Prozent des örtlichen Strombedarfs. In den kommenden Jahren wollen wir diesen Anteil auf zehn Prozent steigern. Auch in Würzburg liefert eine 2024 errichtete Anlage bereits rund acht Prozent des Verbrauchs. Besonders hohe Eigenstromanteile erzielen wir am Standort Plauen/Neuensalz: Die Freiflächenanlage der Sternquell Brauerei deckt durchschnittlich etwa 20 Prozent des dortigen Strombedarfs und erreicht an einzelnen Sommertagen sogar hundert Prozent.

Insgesamt erzeugten unsere Anlagen im Jahr 2025 mehr als zwei Millionen Kilowattstunden Solarstrom. Das entspricht dem jährlichen Energiebedarf eines kleinen Dorfes mit rund 600 Vier-Personen-Haushalten. Im gleichen Jahr wurden die Kapazitäten nochmals deutlich erweitert. Derzeit prüfen wir den Einsatz von Batteriespeichern, um Erzeugungsspitzen an besonders sonnigen Tagen künftig optimal nutzen zu können.

Abwärme nutzbar machen

Einen wichtigen Beitrag zur Steigerung der Energieeffizienz leistet die Nutzung von Abwärme. Ein Druckluftverdichter beispielsweise gibt etwa 95 Prozent seiner Energie an die Umgebungsluft ab. Durch die Weiterverwendung anfallender Wärme optimiert der Standort Kulmbach den Energieeinsatz und reduziert den saisonal bedingten Bedarf an zusätzlicher Energie. Dadurch sparen wir jährlich rund 200.000 Kilowattstunden

Die Energiegewinnung aus Photovoltaik wird kontinuierlich ausgebaut (kWh)



Strom ein. Zusätzliche Synergieeffekte entstehen durch eine standortübergreifend optimierte Auslastung und Steuerung zentraler Prozesse. Ab 2025 wird am Standort Kulmbach die Nutzung vorhandener energetischer Potenziale schrittweise ausgebaut. Damit sparen wir zusätzlich etwa 350.000 Kilowattstunden Strom pro Jahr, der bislang zur Wärmegegewinnung erforderlich war.

Biogas zur Wärmegegewinnung

Am Standort Kulmbach erzeugen wir mit einer modernen Abwasserreinigungsanlage aus Abwasser und Klärschlamm Biogas, das im betriebs-eigenen Kessel in Wärme umgewandelt wird. Diese Wärme fließt direkt in den Brauprozess ein und deckt dort mit knapp zehn Prozent einen erheblichen Anteil des gesamten Wärmebedarfs. Um die Kapazitäten weiter auszubauen und die Energieeffizienz zusätzlich zu steigern, wurde im Jahr 2025 ein zweiter Abwasserreaktor in Betrieb genommen.

Im vergangenen Jahr verbrauchten wir insgesamt 26.316 Megawattstunden Strom. Sieben Prozent davon stammten aus unserer eigenen Stromproduktion. Weitere 51 Prozent bezogen wir aus externen, erneuerbaren Energiequellen. Den verbleibenden Anteil von 42 Prozent deckten wir durch Zukauf aus konventioneller Erzeugung.

Wir versuchen bei uns, sämtliche Abwärme zu nutzen, das hat einen doppelten Effekt. Zum einen erwärmen wir unsere Atmosphäre nicht zusätzlich und zum anderen sparen wir erhebliche Mengen an Primärenergie.



Georg Waldmann,
Energiebeauftragter der Kulmbacher Gruppe



Quelle unseres Erfolgs Wassermanagement

An jedem unserer Standorte spielt Wasser eine zentrale Rolle – und wir gehen verantwortungsvoll mit dieser wertvollen Ressource um. Die natürliche Reinheit und besondere Güte von Wasser ist die Grundlage für die Qualität unserer Getränke.



Für die Bierherstellung bezieht beispielsweise die Kulmbacher Brauerei ihr Wasser aus dem Fichtelgebirge und dem Kulmbacher Land; die Mineralwasser unserer Marke Bad Brambacher haben ihren Ursprung in den tiefen Gesteinsschichten des Vogtlands.

Während der alltägliche Wasserverbrauch vergleichsweise gering ist, spielt der Bedarf bei der Flaschenreinigung vor der Befüllung eine besonders wichtige Rolle. Schließlich hat in der Herstellung von Lebensmitteln wie Bier und Biermischgetränken Hygiene höchste Priorität.

Wir arbeiten kontinuierlich daran, unseren Wasserverbrauch weiter zu senken und dennoch die hohen Standards einzuhalten. Im Jahr 2025 konnten wir trotz eines signifikant gestiegenen Absatzes unseren spezi-

fischen Wasserverbrauch über alle Standorte hinweg um rund 26.000 Hektoliter reduzieren. Betrachtet über den Zeitraum seit dem Basisjahr 2020 ergibt sich eine Reduktion um 5,4 Prozent. Das entspricht dem durchschnittlichen Jahresverbrauch von 365 Vierpersonenhaushalten.

Ermöglicht wurde dieser Fortschritt durch den bewussten Umgang unserer Mitarbeitenden mit Wasser und durch Investitionen in moderne Technologien und Anlagen. Als besonders wirksam erweist sich die Mehrfachnutzung von Prozesswasser, die den Gesamtverbrauch in der Herstellung weiter reduziert. Hervorzuheben ist auch der große Beitrag des Standorts Kulmbach: Der Wasserverbrauch in der Bierproduktion konnte durch ressourcenschonende Maßnahmen im Sudhaus weiter gesenkt werden.

Immer nah am Ursprung

Regionalität

Unsere Bier- und Brauspezialitäten, Mineralwasser und Erfrischungsgetränke werden aus natürlichen Zutaten hergestellt. Wasser, Malz, Hopfen und Hefe stehen ebenso für Frische, Qualität und Authentizität wie die Rohstoffe für unsere Schorle, Limonaden und Getränke mit Mehrwert. Eine effiziente Nutzung und ein verantwortungsvoller Umgang mit Rohstoffen bilden die Basis unseres nachhaltigen Wirtschaftens.

Der Schlüssel für unsere nachhaltige Rohstoffbeschaffung liegt in den langjährigen, vertrauensvollen Partnerschaften und in kurzen Lieferwegen.

Besonders deutlich wird dies bei der Bierproduktion:

- Das Wasser stammt aus der jeweiligen Region, beispielsweise aus dem Fichtelgebirge, dem Vogtland, aus Würzburg, Bad Brambach oder dem Hofer Land.
- Das Malz beziehen wir aus einem Umkreis von maximal 300 Kilometern rund um den jeweiligen Produktionsstandort.
- Der Hopfen kommt aus Bayern.
- Die Hefe wird ebenfalls in Bayern hergestellt.

Regelmäßige Audits vor Ort sichern die gleichbleibend hohe Qualität unserer Rohstoffe. Gleichzeitig überprüfen und entwickeln wir unsere Standards fortlaufend weiter. Das ist das wichtige Fundament für die enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten.

Durch die kontinuierliche Optimierung unserer Prozesse und Investitionen in moderne Anlagentechnik nutzen wir unsere Ressourcen besonders effizient und steigern zugleich die Produktivität.



Biertreber und Hefe – Hier geht nichts verloren

Biertreber und Hefe sind Nebenprodukte der Bierherstellung – sie sind jedoch viel zu wertvoll, um sie als Abfall zu entsorgen. Sie enthalten wichtige Nährstoffe und eignen sich hervorragend als naturbelassenes Futtermittel für landwirtschaftliche Nutztiere. Die Weiterverwertung unterstützt eine Kreislaufwirtschaft im Sinne des verantwortungsvollen Ressourceneinsatzes. Eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet, dass sowohl gesetzliche Vorgaben als auch unsere eigenen, strengen Qualitätsansprüche erfüllt sind.

Die Vorteile:

- 100% Einzelfuttermittel gemäß den gesetzlichen Vorgaben
- Herstellungsprozess durch ein zugelassenes Institut bestätigt
- QS-zertifiziert nach Futtermittelstandards
- VLOG-konform (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e. V.)



Bleibt im Haus Rohstoffe im Kreislauf halten

Die Kulmbacher Brauerei Gruppe bekennt sich klar zur Kreislaufwirtschaft. Über den verantwortungsvollen Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen hinaus treiben wir gezielt Lösungen für die Rückgewinnung und Wiederverwertung von Rohstoffen voran.

Bei den Produktverpackungen setzen wir konsequent auf Gebinde, die zu 100 Prozent recyclingfähig sind, und schonen damit wertvolle Ressourcen. Dank etablierter Pfandsysteme und effizienter Recyclingstrukturen verbleiben die Verpackungen möglichst lange im Materialkreislauf. Zur weiteren Stärkung des Pfandsystems fördern wir insbesondere die Abfüllung in Glasflaschen.

Für den Export in Regionen, in denen eine Rückführung der Gebinde nicht möglich oder mit äußerst hohem Aufwand verbunden ist, nutzen wir Einwegfässer. Ihr Anteil an den Primärverpackungen ist jedoch mit 0,04 Prozent minimal.

Geschlossene Materialkreisläufe am Standort Bad Brambach

Für die Mineralwasser und Garten-Limonaden der Marke Bad Brambacher kommen konsequent Mehrwegsysteme zum Einsatz. Auch für PET-Einwegflaschen bieten wir das Rücknahmesystem im Mehrwegkasten an. So schließen wir Materialkreisläufe und erzielen hohe Recyclingquoten. Der Anteil von PET-Flaschen lag 2025 bei 57 Prozent, weitere 42 Prozent entfielen auf Glasflaschen.

100 Prozent Recycling durch geschlossenen Kreislauf für PET-Flaschen

Bei der Abfüllung in PET-Gebinde nutzt Bad Brambacher das sogenannte Closed-Loop-Verfahren und stellt so einen geschlossenen Materialkreislauf sicher. „Mit unserem geschlossenem Wertstoffkreislauf erreichen wir eine Recyclingquote von 100 Prozent und übernehmen die Verantwortung für den gesamten Lebenszyklus unserer PET-Flaschen: Nach der Rücknahme werden unsere leeren PET-Flaschen direkt vor Ort kompaktiert und gemeinsam mit unseren langjährigen Partnern im Closed-Loop-System wiederverwertet. So entstehen aus hochwertig recyceltem PET-Granulat neue Preforms für die Herstellung neuer PET-Flaschen in unserem Abfüllprozess. Auf diese Weise halten wir den Wertstoff vollständig im Kreislauf und reduzieren den Einsatz von Primärrohstoffen nachhaltig.“, sagt Toni Oettel, Geschäftsführer Bad Brambacher Mineralquellen.

Als nächster Meilenstein ist bei Bad Brambacher die weitere Optimierung von Verpackungslösungen vorgesehen, um den Ressourceneinsatz entlang der Wertschöpfungskette weiter zu reduzieren.



Bad Brambacher – Von der Natur zum Menschen

Die Mineralwasser und Erfrischungsgetränke der Marke Bad Brambacher verdanken ihre hohe Qualität einer Mineralquelle im Naturpark Erzgebirge-Vogtland. Bei der Abfüllung und Verarbeitung des Wassers steht Natürlichkeit an erster Stelle. Das gilt auch für die Herstellung der beliebten Garten-Limonaden: Sie enthalten feine Fruchtsäfte und kommen ohne künstliche Aromen, Farb-, Süß- und Konservierungsstoffe aus.





Rückgewinnung von CO₂ aus der Bierproduktion

An den Standorten Kulmbach, Würzburg und Plauen/Neuensalz gewinnen wir erfolgreich das bei der alkoholischen Gärung entstehende Kohlendioxid zurück. Im Jahr 2025 wurde in Kulmbach in einen zweiten CO₂-Tank investiert, um das biogen erzeugte Gas zwischenspeichern und erneut nutzbar zu machen. Die Rückführung von CO₂ in den Brauprozess hat wirtschaftliche Vorteile, vermeidet jedoch vor allem den Austritt von Treibhausgasen und entlastet somit die Umwelt.

Die Vorteile auf einen Blick:

- Kein Zukauf von Kohlensäure notwendig, da das CO₂ für den Brauprozess erneut zur Verfügung steht.
- Einsparung von Transportaufwänden und damit verbundenen Emissionen.
- Gewinnung von hochwertigem, besonders reinem biogenem CO₂.
- 4.522 Tonnen an CO₂e-Emissionen konnten wir 2025 durch die CO₂-Rückgewinnung vermeiden.

Rückgewinnung von Bier und Hefe

Während der Gärung vermehrt sich die Hefe um das Drei- bis Fünffache. Diesen Überschuss stellen wir der Landwirtschaft als Tierfutter zur Verfügung. Zusätzlich gewinnen wir durch effiziente Trennung das in der Brauhefe gebundene Bier in einem schonenden Verfahren zurück.

Die Vorteile auf einen Blick:

- Einsparung von mehreren Hundert Tonnen Malz pro Jahr.
- Verbesserte Qualität des Futtermittels durch die deutlich höhere Trockensubstanz der Hefe.
- Weiterverwertung der hochkonzentrierten Hefe als hochwertige Tiernahrung.
- Reduzierung von Transporten und damit verbundenen Emissionen.



44 Prozent

beträgt der Anteil an Bier, den wir aus der überschüssigen Hefe zurückgewinnen.



500 Tonnen

Allein im Jahr 2025 sparten wir in Kulmbach durch die Bierrückgewinnung aus überschüssiger Hefe mehr als 500 Tonnen Malz ein.



10.920 Liter

Im Jahr 2025 gingen die Hefetransporte zu Futtermittelherstellern im Vergleich zum Vorjahr um fast 40 Prozent zurück. Bei einer durchschnittlichen Transportdistanz von 450 Kilometern entsprach dies einer Einsparung von 10.920 Litern Dieselmotortreibstoff und der zusätzlichen Reduktion von vier Tonnen CO₂e.

Die schonende Trennung von Bier und Hefe ist wirtschaftlich sinnvoll, schont Ressourcen und ist ökologisch wirksam – eine Win-win-win-Situation. “

Ralf Nestmann,
Teamleiter Sudhaus am Standort Kulmbach

Rückgewinnung von Ethanol bei der Entalkoholisierung

Bei der Herstellung alkoholfreier Bierspezialitäten entziehen wir den Alkohol erst nach Abschluss des Brauprozesses. Um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden, haben wir 2025 die Entalkoholisierungsanlage optimiert. Dadurch erhöhte sich die Leistung um 8,2 Prozent. Der im Verfahren gewonnene Rohalkohol findet als Wertstoff in verschiedenen Branchen Anwendung, unter anderem in Chemie und Technik, Pharmazie und Kosmetik, Apotheken und Kliniken sowie in der Lebensmittel- und Aromenherstellung. Darüber hinaus kommt Ethanol auch als Beimischung in Kraftstoffen zum Einsatz, insbesondere in E5 und E10.

Energie aus Biogas

Eine moderne Abwasserreinigungsanlage am Standort Kulmbach verarbeitet den anfallenden Klärschlamm zu Biogas.

Die Vorteile auf einen Blick:

- Umwandlung von Biogas in Wärme und Rückführung in den Brauprozess.
- Abwasserreinigung als unmittelbarer Beitrag zur Energieeinsparung.
- Effiziente Vorreinigung des Abwassers vor Einleitung in das öffentliche Kanalnetz.

Mensch im Mittelpunkt

Mehr als 900 Mitarbeitende sind die wichtigste Zutat für unseren Erfolg. Deshalb gilt für uns: Menschen stehen bei der Kulmbacher Gruppe im Mittelpunkt.

Wir legen Wert auf eine Arbeitsumgebung, die Mitarbeitende stärkt, die sie zur Übernahme von Verantwortung ermutigt und sie motiviert, die Zukunft der Kulmbacher Gruppe aktiv mitzugestalten. Dafür schaffen wir den passenden Rahmen. Unsere Mitarbeitenden profitieren von tarifgebundenen Arbeitsplätzen, einer betrieblichen Altersvorsorge und einem umfassenden Gesundheitsmanagement.

Sicherheit als Teamerlebnis

Arbeitssicherheit hat bei uns einen hohen Stellenwert. Einmal jährlich widmen wir diesem Thema einen ganzen Tag. Beim Safety Day erleben unsere Teams in praxisnahen Aktionen und Schulungen, wie Datenschutz, Gesundheits-, Verkehrs- und Arbeitssicherheit einen Mehrwert im Arbeitsalltag schaffen. Sicherheit verstehen wir dabei nicht als Pflicht, sondern als gemeinsames Erlebnis und gelebte Verantwortung.

Interdisziplinäres Lernen als Wettbewerbsvorteil

Ob klassische Ausbildung, duales Studium oder fachliche Qualifizierung – unser ganzheitliches Arbeitgeberkonzept fördert die kontinuierliche und zukunftsorientierte Entwicklung von Kompetenzen.

Ein Beispiel dafür ist unser internes Talentprogramm #kulmPEOPLE #Zukunft gestalten. Es unterstützt engagierte Mitarbeitende dabei, ihre persönliche und fachliche Entwicklung innerhalb der Unternehmensfamilie aktiv voranzutreiben und Führungsaufgaben zu übernehmen. Über einen Zeitraum von rund eineinhalb Jahren absolvieren die Teilnehmenden

den berufsbegleitend verschiedene Seminare zur Persönlichkeitsentwicklung – beispielsweise Kommunikation, Führung oder Unternehmertum. Ein besonderer Bestandteil der Ausbildung von Industriekaufleuten und dual Studierenden ist die Mitarbeit in der Juniorfirma OPUS, in der betriebswirtschaftliche Zusammenhänge praxisnah vermittelt werden.

Darüber hinaus stehen unseren Mitarbeitenden in unserem Lernportal EPLAS zahlreiche flexibel nutzbare Unterweisungen zur Verfügung. Gleichzeitig dokumentiert das System den Fortschritt verpflichtender Trainings transparent und nachvollziehbar.

Unser Talentprogramm ist ein Gewinn für alle. Die Mitarbeitenden lernen, bereichsübergreifend zu denken und zu handeln. Die interdisziplinäre Zusammenarbeit fördert das Miteinander, wirkt motivierend und stärkt unsere Wettbewerbsfähigkeit langfristig.



Florian Kirchner,
Hauptabteilungsleiter Personal und Entwicklung



Aus der Region für die Region

Unsere Produkte sind Botschafter ihrer Heimat. Sie entstehen dort, wo sie verwurzelt sind – und tragen teilweise sogar den Namen ihrer Region. Für die Menschen vor Ort bedeuten sie mehr als Genuss: Sie stehen für Heimatverbundenheit, Identität und lieb gewonnene Traditionen, die auf vielfältige Weise das soziale, kulturelle und sportliche Miteinander prägen.

Die Kulmbacher Gruppe fördert dieses Miteinander gezielt. Durch Begegnungen, gemeinschaftliche Aktionen und sportlichen Wettbewerben stärken wir den Zusammenhalt und die Verbundenheit zu den Menschen in unseren Regionen.

Besonders liegen uns Projekte am Herzen, die Kindern, Familien und Vereinen zugutekommen. Durch unsere Unterstützung machen wir ehrenamtliches Engagement sichtbar und motivieren zum Mitmachen. So mobilisierten die Aufräumaktionen „Zamm' geht's“ in Franken und „Zusammen geht es besser“ in Sachsen in den vergangenen Jahren über 30.000 Menschen. Sie packten unter anderem an, um Spielplätze von Müll zu befreien, sie aufzuwerten und als Orte der Begegnung zu erhalten.

Feste und Brauchtumpflege stiften Identität

Fest in ihren Regionen verankert, strukturieren Feste und Gebräuche den Jahresverlauf und schaffen Erlebnisse, die durch ihr traditionelles Kolorit als identitätsstiftend gelten. Als Publikumsmagneten entfalten sie oftmals eine Strahlkraft weit über die jeweilige Region hinaus. Zugleich ist es uns ein Anliegen, selten gewordene Bräuche zu bewahren und für kommende Generationen lebendig zu halten.



Wenn Begeisterung verbindet – Sport-Sponsorings in der Region

Sport schafft Gemeinschaft, vermittelt Werte und verbindet Menschen über Generationen hinweg. Deshalb pflegen wir seit 2025 Kooperationen mit dem Handball-Zweitligisten HSC 2000 Coburg und dem Fußball-Drittligisten 1. FC Schweinfurt 05.

Bei den jeweiligen Heimspielen sind Brauspezialitäten von Mönchshof im Ausschank – auch in der alkoholfreien Variante. Zudem planen wir mit unseren Partnern Fanaktionen, die Genuss, Fairness und Gemeinschaft verbinden. Darüber hinaus unterstützen wir an unseren Standorten zahlreiche weitere Vereine und Initiativen im Breiten- und Spitzensport. Somit leistet die Kulmbacher Gruppe einen Beitrag zur Stärkung von Sportstätten, Nachwuchsarbeit und gewachsenen Vereinsstrukturen.



Braukunst mit Verantwortung

Das Reinheitsgebot für Bier von 1516 ist die älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt. Bis heute steht es für den hohen Qualitätsanspruch, den wir als Kulmbacher Gruppe an unsere Produkte stellen. Dieser Anspruch prägt nicht nur unser Brauhandwerk, sondern unser gesamtes unternehmerisches Handeln – im Sinne einer verantwortungsbewussten und nachhaltigen Unternehmensführung.



Verantwortungsvolle Unternehmensführung und Compliance

Gesetzeskonformes Handeln, Transparenz und faires Miteinander sind zentrale Leitlinien unserer Unternehmensführung. Die dafür geltenden Grundsätze sind in einem gruppenweit gültigen Verhaltenskodex für die gesamte Kulmbacher Gruppe festgeschrieben. Er umfasst alle wichtigen Themen – von der Vorbeugung gegen Geldwäsche und Korruption über Produkt- und Lebensmittelsicherheit bis hin zu Umwelt-, Gesundheits- und Verbraucherschutz sowie IT-Sicherheit und Datenschutz. Regelmäßige Schulungen sensibilisieren unsere Mitarbeitenden und stellen sicher, dass die Vorgaben im Arbeitsalltag verstanden und eingehalten werden.

Unterstützung bei der Präventionsarbeit

Bier ist ein traditionsverbundenes Genussmittel, das einen verantwortungsvollen Umgang erfordert. Deshalb beteiligen wir uns an Initiativen wie „Don't Drink and Drive“, „Kein Bier für unter 16-Jährige“ oder „Bier bewusst genießen“. Zudem bieten wir Schülerinnen und Schülern eigene Präventionsseminare an. Auf diese Weise sensibilisieren wir junge Menschen und Familien für maßvollen Konsum.



Sommeliers als Botschafter für bewussten Genuss

Bereits 50 Mitarbeitende der Kulmbacher Gruppe haben sich zu Bier- und Wassersommeliers weiterqualifiziert. Bei Veranstaltungen, Seminaren oder bei unseren Kunden vor Ort vermitteln sie Wissen über Rohstoffe, Herstellung und sensorische Vielfalt. Sie schaffen ein besseres Bewusstsein für Qualität und Geschmack, zudem fördern sie einen verantwortungsvollen Umgang mit unseren Produkten.

Reinheitsgebot – Unser Maßstab für Qualität und Produktsicherheit

Wir brauen unsere Biere ausschließlich mit Wasser, Malz und Hopfen – streng nach dem Bayerischen Reinheitsgebot. Weltweit einzigartig, bietet es den Verbrauchern die Sicherheit, dass die Biere der Kulmbacher Unternehmensgruppe natürlich, rein und aus besten Zutaten hergestellt sind. Sämtliche Brauprozesse dokumentieren wir nach modernen Standards in einem zertifizierten Qualitätsmanagementsystem nach DIN EN ISO 9001.



Trend zu bewusstem Lebensstil

Das veränderte Nachfrageverhalten in Gastronomie und Handel greifen wir gezielt auf. Wir stärken unser Angebot an alkoholfreien Getränken (AfG) und erweitern kontinuierlich das Sortiment an alkoholfreien Bieren und Biermischgetränken. Der Trend zu einem bewussteren Lebensstil zeigt sich zudem in der steigenden Nachfrage nach hochwertigen Mineralwassern, Limonaden und Wellness-Getränken. Mit unserer Marke Bad Brambacher bedienen wir diesen Wunsch der Verbraucher erfolgreich. Die Garten-Limonade steht dabei beispielhaft für natürliche Rohstoffe und authentischen, natürlichen Geschmack.

Kultur, Genuss und Wissensvermittlung im Kulmbacher Mönchshof

Bewussten Genuss und kulturelles Leben verbindet der Kulmbacher Mönchshof. Gleich drei Museen vereint er unter einem Dach: das Bayerische Brauereimuseum, das Bayerische Bäckereimuseum und das Deutsche Gewürzmuseum. Zusammen mit dem Museumspädagogischen Zentrum „MUPÄZ“ ist der Kulmbacher Mönchshof ein Ort der Begegnung, des Lernens und der Inspiration. Wechselnde Ausstellungen, Kurse, Führungen und Veranstaltungen machen das Event- und Kulturreal zu einem generationenübergreifenden Anziehungspunkt im städtischen Leben.



Motorradsternfahrt

Ein sichtbares Zeichen für Verantwortung im Straßenverkehr setzt die bayerweite Motorradsternfahrt nach Kulmbach. Jedes Jahr zum Auftakt der Biker-Saison setzt sie ein starkes Signal für Achtsamkeit, Umsicht und Sicherheit im Straßenverkehr. Mit Shows, Live-Musik und Infoständen ist die Präventionsveranstaltung des bayerischen Innenministeriums ein Publikumsmagnet und zählt zu den bedeutendsten ihrer Art. Die Kulmbacher Gruppe begleitet sie mit einer breiten Auswahl alkoholfreier Bierspezialitäten und Erfrischungsgetränke.



Kulmbacher Brauerei Aktien-Gesellschaft

Postfach 18 60
95310 Kulmbach

Tel.: 09221 705-0
Fax: 09221 705-292

info@kulmbacher.de
www.kulmbacher-brauerei-ag.de

Ansprechpartner Medien

Katja Herrmann
Tel.: 09221 705-168
katja.herrmann@kulmbacher.de

Redaktion & Design:
Engel & Zimmermann GmbH, Haar

Druck:
Druckkultur Späthling e.K., Weißenstadt