



Gut für die Luft! Die Fassade des Grapos-Headquarters wurde mit ca. 9000 Pflanzen begrünt.

## Tradition mit Weitblick – Sirup für den Klimaschutz

Sirup und Sirupherstellung haben eine lange Tradition – doch gerade in der heutigen Zeit ist diese Methode zur Getränkeherstellung aktueller denn je, denn Postmix-Getränke von Grapos sind aufgrund verschiedenster Faktoren besonders nachhaltig.

Die Geschichte des Sirups ist lang. Das Wort Sirup stammt ursprünglich von dem arabischen „šarāb“ – das bedeutet Trank – und gelangte über das mittellateinische „siropus“ zu uns in den deutschsprachigen Raum. Bereits im Mittelalter hat man durch verschiedene Konzentrationsverfahren aus Früchten und Beeren süße Heilränke hergestellt. Heute produziert der Traditionsbetrieb Grapos im steirischen Lannach innovative Postmix-Sirupe und Ausschank-Technologien.

### Produktvielfalt auf kleinem Raum

„Unsere Produktpalette zielt darauf ab, den Gästen Top-Qualität zu bieten und moderne Ansprüche zu erfüllen. Früher mussten die Getränke wie aus der

Flasche schmecken, das allein reicht natürlich nicht mehr“, sagt Grapos-Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg. Grapos bietet über 100 verschiedene Sirupsorten, die von Klassikern über Fitnessgetränke bis hin zu außergewöhnlichen Sorten reichen. Als erster Hersteller produzierte das Unternehmen auch Postmix-Getränke wie Cola oder Kräuterlimo in zertifizierter Bio-Qualität.

Doch was macht Sirup so nachhaltig? Hier spielen vor allem die Faktoren Abfüllung und Transport eine große Rolle. Da der Sirup erst im Betrieb beim Zapfen mit Wasser versetzt wird, haben die Sirupe viel weniger Volumen als Getränke in Mehrwegflaschen, bei denen zusätzlich auch noch das Eigengewicht der Flaschen



10-kg-Bag-in-Box. Je nach Getränkelineie und Mischungsverhältnis ergibt eine Box 65 bis 180 Liter Fertiggetränk.

sowie der spätere Rücktransport und die Reinigung mit viel Wasser hinzukommen. Die Sirupe benötigen weniger Platz bei der Lieferung und im Lager. Außerdem fallen große Kühllhäuser weg, da die Sirupe ohne Kühlung und ohne Konservierungsstoffe durch ein Vakuumsystem frisch bleiben.



Attraktiver und nachhaltiger Offenausschank in Top-Qualität – das ist die Grapos-Philosophie.

Die Kühlung erfolgt beim Zapfen direkt in der Schankanlage – das spart viel Energie.

### Grüne Wände für das Klima

„Für unsere Sirupe beziehen wir die Zutaten dort regional, wo es Sinn macht, und achten in der Herstellung auf energieeffiziente

Systeme. Nachhaltigkeit endet für mich aber nicht bei der Herstellung und Auslieferung. Für mich beinhaltet das Thema den Erhalt langjähriger Mitarbeiter und die Aufwertung der Umgebung durch unseren Betrieb", sagt Zmugg. Im Frühjahr 2020 präsentierte er die eigens konzipierte Greenwall des Grapos-Headquarters. Die Außenwände des Betriebs wurden mit ca. 9000 Pflanzen sehr aufwendig begrünt. Darauf ist Zmugg besonders stolz: „Die Begrünung ist für die Wärmedämmung des Gebäudes von Vorteil und erzeugt zum Beispiel in Industriegebieten ein besseres Rundum-Klima, da sie die Luftfeuchtigkeit erhöht und die Luftqualität verbessert.“

**Ein Label mit Zukunft**

2012 hat eine Studie der TU Graz mit dem SPI (Sustainable Process Index) berechnet und zertifiziert, dass Grapos-Getränke einen 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck und eine 90 % kleinere CO<sub>2</sub>-Belastung erzeugen als konventionelle Mehrwegflaschen. „Wir haben den Fußabdruck berechnen lassen, um die Nachhaltigkeit unseres Systems belegen zu können. Gerade in der heutigen Zeit wird leider viel Greenwashing betrieben – das ist sehr schade, da es der Thematik nicht guttut und so die Bedeutung auf der Strecke bleibt. Für Kunden ist es wichtig, dass sie durch Labels und Zertifizierungen Vertrauen gewinnen können“, weiß Zmugg.

Auch in Zukunft soll noch weiterentwickelt werden: „Wir sind schon am Überlegen, was wir als Nächstes tun können, interessant wäre es, alternative Energien in unseren Herstellungsprozess einfließen zu lassen.“ Aber auch ein größeres Bewusstsein seitens der Gastronomie ist dem Unternehmen wichtig: „Ich hoffe, dass Unternehmen Selbstbewusstsein zeigen und ihre eigene Rolle in der Thematik erkennen, die ja keine kleine ist. Immerhin geben sie Trends vor und damit auch den Ton an.“

[www.grapos.com](http://www.grapos.com)

# Das E-Auto im Abo

ViveLaCar aus Stuttgart startet jetzt auch in Österreich durch. Das Start-up bietet BMW-Minis und andere Autos im Abo all-inclusive

**Z**ukunftsforscher Tristan Horx skizzierte bei der Vorstellung von ViveLaCar in Wien den Megatrend: Die Leute wollen zwar ein eigenes Auto, aber sie wollen es nicht mehr besitzen.

Text: Thomas Askan Vierich

Sie wünschen eine möglichst unbürokratische Lösung ohne versteckte Kosten, möglichst auch abhängig von den gefahrenen Kilometern. Carsharing ist für eine monatelange Miete zu teuer, Leasing bindet den „Besitzer“ für mehrere Jahre. Ein Auto bis zu einem Jahr zu mieten ist zu teuer.

In diese Lücke springt ViveLaCar. Das Unternehmen wurde vor zwei Jahren in Stuttgart gegründet, bietet seine flexible Miete bereits in der Schweiz und Deutschland an. Seit Sommer auch in Österreich. Man arbeitet eng mit BMW (vor allem Mini) zusammen, hat aber auch andere Marken im Angebot, vor allem auch E-Autos. „Gerade Letztere werden besonders häufig nachgefragt“, sagt Co-Founder und Ge-



Der Einstieg in die E-Auto-Flotte ohne versteckte Kosten und Investition.

schäftsführer Martin Rada. „Vor allem von Menschen ab 50.“ In einer je nach Kilometerleistung zwischen 20 und 80 Euro pro Monat schwankenden Miete von rund 600 Euro ist alles enthalten außer Sprit: Versicherung, Vignette, Steuer, saisonale Bereifung, Wartung. Die Kündigungsfrist beträgt drei Monate.

Beste Gelegenheit, ohne Anschaffungskosten und Risiken in den E-Auto-Markt einzusteigen. Leider sind die Autos fahrergebunden, man kann sie also nicht einfach von Hotelgästen fahren lassen [www.vivelacar.at](http://www.vivelacar.at)

## a&o wird zur grünsten Hostelkette Europas

Nachhaltigkeitszertifikate für alle Häuser

**W**ir werden die grünste Hostelkette Europas.“ Auf dem Weg dorthin ist Europas größte Hostelkette a&o, die Philipp Winter vor 20 Jahren in Berlin gegründet hat: 39 Häuser in 23 Städten und acht europäischen Ländern sind komplett zertifiziert, darunter auch Graz, Wien und Salzburg. Sie alle tragen das Nachhaltigkeitsiegel „Green-Sign“. „Corona“, so Winter, „treibt uns hierbei nur noch mehr an.“ 175 Maßnahmen zu

Energieeinsparung und Ressourcenschonung hat a&o auf der Nachhaltigkeits-Agenda, 90 davon sind umgesetzt – von wassersparenden Toiletten und Duschen über LEDs hin zu E-Autos. Mit einem CO<sub>2</sub>-Ausstoß von bereits unter fünf Kilogramm pro Übernachtung liegt die Bilanz rund 75 % unter der von vergleichbaren Häusern. „Das reicht noch nicht“, so Winter, „nächster großer Meilenstein ist Klimaneutralität.“

„Rückschläge“ habe es gegeben: Längst verbannte Kleinstverpackungen beim Frühstück und chemisches Reinigungsmittel fürs Housekeeping erlebten ihr Comeback. Winter: „Das sind Übergangslösungen – langfristig akzeptieren wir keine Rückkehr zur alten Welt, wir wollen umweltverträglichere Lösungen und sicheres Reisen.“ Das sei ein Spagat, „den die gesamte Branche schaffen muss, wenn sie überleben will.“