PRESSEINFORMATION

Löwenbrauerei Hall Fr. Erhard GmbH & Co. KG
74523 Schwäbisch Hall / Ritterstrasse 6 / www.hallerloewenbraeu.de

Tag des Wassers 22. März 2025

Vier Quellen oberhalb von Schwäbisch Hall

Ansprechpartner **Geschäftsführende Gesellschafter Hans Firnkorn und Peter Theilacker**
Pressekontakt **Dagmar Alberti** / Pressereferentin
mobil 0 176 21 768 743
dagmar@albertikommunkation.de
Fotorechte Löwenbrauerei Hall Fr. Erhard GmbH & Co. KG
Datum Versand **17. März 2025**

Anzahl Zeichen mit LZ 2.638

Wasser als perfekter und gesunder Durstlöscher

„Unser Wasser ist der Ursprung von allem. Es ist die Basis für unsere Mineralwasser, für die Limonaden und Schorlen – und natürlich für unser Bier“, sagt Peter Theilacker von der Haller Löwenbrauerei. Das beste Symbol dafür ist der Brunnenstein, das ‚Brünnele‘ wie er sagt. Es befindet sich nahe der Breiteiche im gleichnamigen Gebiet oberhalb von Schwäbisch Hall. Seit Mitte der 80iger Jahre sind dort die Quellen, die von Wildbadquelle und Löwenbrauerei genutzt werden. Bis zur Umsiedelung in die Breiteich lagen sie direkt in der Stadt, ganz nah an der Ritterstrasse und am Firmengelände. Die vier Quellen der Löwenbrauerei tragen die schönen Namen Wildbadquelle, Comburgquelle, Sportquelle und Ulrichquelle.

Die Wasserquellen der Brauerei liegen in rund 100 Meter Tiefe und werden vom Regenwasser gespeist, welches über den Waldenburger Bergen niedergeht und im Durchschnitt 25 Jahre braucht, bis es auf Quelltiefe ankommt. Und das ist gut so. Denn auf dem Weg nach unten passiert das Wasser verschiedene Gesteins- und Erdschichten, wie den Gipskeuper als Hauptgesteinsschicht, welche es reinigen und mit wichtigen Mineralien anreichern.

Unten in der Mineralwasser-führenden Schicht - dem sogenannten Aquifer - angekommen, wird es über Pumpen und einen Brunnenverteiler in Rohrleitungen hinunter in die Stadt an den Produktionsstandort in der Ritterstrasse gepumpt. „Unser Wasser kommt blitzsauber, stark mineralisiert und still, also ohne quelleigene Kohlensäure, aus dem Berg. Es ist geschmackstechnisch recht ausgewogen und hat einen für die Region typischen Geschmack“, sagt Peter Theilacker, der auch Wasser-Sommelier ist. Die geschmacklichen Auswirkungen der Mineralien erklärt er so: Es schmeckt etwas salziger, sobald es mehr Natrium hat, ein höherer Magnesiumgehalt zeigt sich im eher süßen oder bitteren Geschmack. Calium und Hydrogencarbonat gleichen dies wieder aus und geben dem Wasser ‚einen Körper‘. So entstehen verschiedene Geschmacksrichtungen. „Da sind schon Unterschiede. Selbst bei unseren Wässern, bei denen die einzelnen Brunnen ja nahe beieinander liegen“, weiß der Wasser-Sommelier. Und weiter sagt Peter Theilacker stolz: „Unsere Mineralwässer haben den Namen wirklich verdient, denn sie dürfen alle mit rund 2.200 Milligramm Mineralien pro Liter dies ausdrücklich ‚mit hohem Gehalt an Mineralien‘ ausloben.“ Diese Werte sind auf den Etiketten anzugeben und können gut verglichen werden. „Wasser ist einfach der perfekte und gesunde Durstlöscher, der dem Körper die benötigten Mineralien wieder zuführt“, fasst der Geschäftsführer seine persönlichen Gedanken zum Tag des Wasser 2025 zusammen.

INFOBOX: Gesammelt wird das Wasser in großen Tanks auf dem Firmengelände der Familienbrauerei. Für die Wässer, Schorlen und Limonaden darf es nur vom Schwefel und vom Eisen befreit und nicht weiter behandelt werden. Es wird es nach Quelle sortenrein abgefüllt. Ausschließlich in Glasflaschen, die rund 50-mal wiederverwendet werden. Die Mineral- und Tafelwasser-Verordnung (Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser) sieht die klare Zuordnung der Quellen – also keine Vermischung von Wasser – und regelmäßige Analysen von Grenzwerten vor. Es muss nahe am Quellort und in genau definierte Flaschengrößen abgefüllt werden. Aber auch die Tatsache, dass diese Flaschen in der Gastronomie erst am Tisch geöffnet werden dürfen, wird in der Verordnung geregelt. Das alles macht natürliches Mineralwasser zu einem sehr gut kontrollierten und gesunden Lebensmittel, welches noch dazu einen optimalen ökologischen Fußabdruck hat. Vorausgesetzt, es wird nicht weit transportiert und regional gekauft wie bei der Haller Wildbadquelle. Für die Biere der Löwenbrauerei wird das Wasser aus allen vier Quelle verwendet und mit Hilfe einer Umkehrosmose fürs Brauen teilweise entmineralisiert, um ein weiches Brauwasser zu erhalten. Aber das ist eine andere Geschichte.

Service

Die familiengeführte Privatbrauerei ‚Löwenbrauerei Hall Fr. Erhard GmbH & Co. KG‘ steht für 300 Jahre Brautradition aus Schwäbisch Hall. Zum Unternehmen gehören die ‚Wildbadquelle‘ und die ‚Logistik Getränke-Gronbach‘ als 100%ige Tochterunternehmen. Zudem zählen die Traditions-gasthäuser ‚Zum Löwen‘ und ‚Goldener Adler‘ sowie ‚Die Krone‘ in Öhringen dazu. Die, in vierter und fünfter Generation tätigen, Geschäftsführenden Gesellschafter sind Hans Firnkorn und Peter Theilacker. Damals wie heute fühlen sich die Nachkommen von Pauline und Friedrich Erhard dem Unternehmen, der Region und höchster Qualität verpflichtet. 25 aktive Familienmitglieder und Gesellschafter tragen die definierten Werte mit viel Verantwortung und Engagement in die Zukunft. Mit ausgewählten Grundstoffen, mit Wasser aus eigenen Quellen, mittels schonender Herstellungs-prozesse und – nicht zu vergessen - mit der Kompetenz und Liebe zum Brauen aller 72 Mitarbeiter-innen, entstehen die feinsten klassischen und neuen Biere, Wasser, Limonaden und Schorlen. Bierspezialitäten, wie das „Mohrenköpfle“, wurden mit vielen Auszeichnungen prämiert. Seit 2013 ist die Löwenbrauerei Hall zudem als ‚Slow Brewer“ zertifiziert. Weitere Informationen zur Löwenbrauerei Hall unter www.haller-loewenbraeu.de*