



PRESSEINFORMATION

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

Wie gehen regionale Brauer mit der Umwelt und mit Ressourcen um?

300 Jahre Familienbrauerei 1724 - 2024

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 / Geschäftsführer Peter Theilacker und Technischer Leiter Christian Hoch auf einem der Hallerdächer und im Kesselraum.
Datum	23. Mai 2024
Zeichen	Haupttext 4365 (mit LZ)

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 Traditionsgasthäuser ‚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 Herstellungsprozesse 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 „Mohrenköpfe“, 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

Energieeffizienzprojekte gewinnen für die Sicherung der Zukunft an Bedeutung.

Peter Theilacker, Geschäftsführer der Löwenbrauerei Hall: Die Wirtschaftlichkeit von Energieeffizienzprojekten wächst und der Druck durch die prognostizierten Preissteigerungen auch. Wir wollen die Zeit gut nutzen, uns darauf einzustellen.



„Erst hochkochen dann runterkühlen“, dieser Hinweis in Bezug auf das Brauen als sein Hauptgeschäft kommt nicht selten und nicht ohne Sorge aus dem Mund von Geschäftsführer Peter Theilacker. In Zeiten, wo sich - zu Recht - viele Themen um Energieeffizienz drehen, kein Wunder. Energie wird zunehmend knapper und teuer und stellt auch für Brauer eine der großen Herausforderungen dar. Schließlich ist DAS Arbeitsmedium in einer Brauerei das Heißwasser. In der gesamten Löwenbrauerei Schwäbisch Hall zum Beispiel, wird 145 Grad heißes Wasser benötigt. Zwar wird beim Sieden in einem generell geschlossenen System mit Energierückgewinnung gearbeitet, aber allein im Gas-Kesselraum hat es immer um die 30 Grad. „Da ist also noch Luft nach oben“, betont Christian Hoch als Technischer Leiter der Familienbrauerei.

Ein neues Energieeffizienzkonzept nimmt Formen an. Das basiert auf einem guten Fundament, denn der damalige Neubau in der Schwäbisch Haller Ritterstrasse war bereits sehr energieeffizient gebaut worden. Über die Jahre wurde immer wieder in Energieeffizienz investiert. Schließlich machen die Kosten für Energie rund 5% des Umsatzes der Brauerei aus. Angefangen mit neuen Beleuchtungssystemen, über effizientere Pumpen, Kompressoren und Antriebe, bis hin zu einer ersten 100 KW-Photovoltaikanlage auf einem Gebäudedach und mit Elektrofahrzeugen und Staplern. „Das war 2014 ein großer Sprung“, erinnert Peter Theilacker „und eigentlich sind wir als typisch schwäbische Unternehmen von Haus aus sparsam unterwegs. Aber: Früher gab es schon viel Schwarz oder Weiß in den Prozessen – also ‚an‘ oder ‚aus‘ - volle Pulle oder nix. Heute ist das Bewusstsein hoch, das regulierte Systeme und deren Module nur so weit arbeiten und Energie verbrauchen, wie gerade nötig. Da knüpfen auch wir an“, erklärt der Geschäftsführer.

Mehr Sonne, mehr Strom - mehr Durst, mehr Energiebedarf. Konkret wird das neue Konzept die Teilung der Netze in der Brauerei heißen, so dass nur noch da, wo 145 Grad heißes Wasser benötigt wird, auch welches fließt. Die Isolierung der Leitungen und des Kessels sowie der Einbau eines Economisers als Abgaswärmetauscher im Kesselhaus sind der zweite Baustein der Löwenbräu-Energiewende. Beides zusammen wird im Prozess satte 1 Million Kilowattstunden Gas sparen. Ein dritter und zumindest von oben sichtbarem Baustein wird die deutliche Erweiterung der PV-Anlage auf dem Dach sein. „Platz ist genug und mit zusätzlichen 330 Kilowatt pro Stunde für unsere Eigennutzung in der Produktion wollen wir den Überschuss, zum Beispiel an den Wochenenden wo nicht produziert wird, in den Heiß- und Kaltwassertanks – quasi als Akku - speichern“, erklärt Geschäftsführer Theilacker. Von diesen ‚Speichermedien‘ stehen immerhin 25 Stück mit je 100 000 Litern als Gär- und Lagertanks auf dem Firmengelände. Zum Glück decken sich die Produktionsprozesse mit dem Energiebedarf: mehr Sonne, mehr Strom, mehr Durst, mehr Energiebedarf.

Arbeiten mit regionalen Lieferanten und Kunden, fast 100 % Mehrweg und die Verwertung der Abfallprodukte in der umliegenden Landwirtschaft. Das hört sich sehr nachhaltig an und ist es auch. So können die Rohstoffe wie Hopfen und Malz aus Süddeutschland bezogen werden, die Kunden liegen im Umkreis von rund 50 Kilometern – perfekt für kurze Wege und einen guten ökologischen Fußabdruck. Der Anteil an Wertstoffen in der Produktion ist sehr hoch und nur ein kleiner Teil – rund 10 % von insgesamt 270 Tonnen - sind Reststoffe, also Müll. So werden Glasscherben, Kartonagen und Papier, Folien, Verschlüsse und Metall konsequent recycelt. 900 Tonnen Treber, Kieselgur und Hefe als Abfallprodukte aus dem Brauprozess, werden von umliegenden Höfen und Landwirten als wertvoller Dünger für die Äcker oder als nahrhafter Futterzusatz für die Tiere abgeholt. Die verschiedensten Flaschen – ausschließlich aus Glas - werden bis zu 50-mal genutzt und gefüllt. Sie lagern sortenrein und werden gründlich gewaschen. „Die Vielfalt der Flaschen wird immer breiter. Das bedeutet auch einen immer größeren Aufwand des Sortierens per Hand, den wir aber traditionell und gern betreiben“, erklärt der Geschäftsführer. Die großen Fässer für die Gastronomie und für Feste, fassen 30 oder 50 Liter, haben teils schon 40 Jahre auf dem Buckel. Nachhaltiger geht es nicht.