



# BIERZEIT

AUS-ZEIT 2-3  
 BRAU-ZEIT 4-5  
 FAMILIEN-ZEIT 6-7  
 PARTNER-ZEIT 8-9



# 300 JAHRE BIERKULTUR

**Peter Theilacker spricht im Interview über Werte und Ziele. Der Geschäftsführer verrät dabei, warum die Gründungsgeschichte der Brauerei für das jetzige Geschäftsgebaren immer noch eine Rolle spielt und warum er trotz sinkendem Bierkonsum zuversichtlich in die Zukunft blickt.**

*Interview Adina Bauer / Südwestpresse*

**Die Löwenbrauerei Hall steht für 300 Jahre Brautradition in der Siederstadt. Welche Rolle spielen Werte in einem Familienbetrieb mit so langer Geschichte?**

Grundsätzlich ändern sich Werte natürlich immer mit der Zeit. Aber bis hin zur jetzigen fünften Generation hat die Löwenbrauerei an einem immer festgehalten: Das Unternehmen soll gesund und erfolgreich bleiben. Schließlich haben wir auch eine Verantwortung für unsere Mitarbeiter und der Region gegenüber. Und natürlich macht es sich bemerkbar, dass wir einen ganz anderen Zeithorizont haben als angestellte Manager. Bei allem, was wir tun, beschäftigt uns der Wille, die Brauerei gut an die nächste Generation weiterzugeben.

**Welche Werte sind es also, die das Fundament Ihres Erfolgs bilden?**

Hier lohnt sich zunächst ein kurzer Blick in die Geschichte: Friedrich Erhard und Pauline Deutelin, unsere Gründer, haben ja nicht nur den Grundstein für die heutige Brauerei gelegt, sondern auch eine Familie mit zehn Kindern gegründet. Das Erbe der Eltern wurde jedoch nicht an den Ältesten gegeben. Vielmehr erhielten alle Kinder Anteile an der Brauerei. Und das geht so bis heute. Aktuell sind wir deshalb 25 Gesellschafter. Bei dieser großen Zahl braucht es klare Regeln.

**Und wie sehen diese aus?**

Wir haben einen Gesellschaftervertrag, der eine zentrale Aussage beinhaltet: Das gesunde Unternehmen steht an erster Stelle, die Rendite für die Familie kommt erst danach – also Löwenbrauerei first, Familie last. Zudem haben wir eine Charta eingeführt, die das übergeordnete Ziel, nämlich den Erhalt der Löwenbrauerei als selbstständiges Familienunternehmen, sichert. Ausserdem haben wir drei Ziele der Geschäftstätigkeit definiert: Qualität, Fairness und Verantwortung.

**Können Sie diese drei Ziele bitte noch etwas ausführen?**

Die Qualität betrifft natürlich unsere Produkte. Dabei setzen wir zum Beispiel auf das „slow brewing“. Normalerweise ist ein Bier in zehn Tagen fertig, beim langsamen Brauen dauert es vier bis sechs Wochen. Die Biere werden stark heruntergekühlt, das verlängert die Gärung. Die entstehende Kohlensäure spült diese nicht erwünschten Fuselalkohole aus. Fairness zeigen wir gegenüber unseren Kunden, Mitarbeitern und auch Lieferanten. Zu vielen von ihnen pflegen wir lange Geschäftsbeziehungen. Und die Verantwortung drückt sich nicht zuletzt in unserer Verbundenheit zur Region aus. 80 Prozent unserer Produkte verkaufen wir in der Nachbarschaft. Hier gehören wir hin. Daher



*Die geschäftsführenden Gesellschafter der Haller Löwenbrauerei Hans Firnkorn und Peter Theilacker*



## DAS GESUNDE UNTERNEHMEN STEHT AN ERSTER STELLE

unterstützen wir als Sponsor zum Beispiel auch heimische Vereine und beliefern örtliche Feste. Diese Werte gelten übrigens nach innen und außen. Wir können ja nicht Wasser predigen und Bier trinken.

**Diese Philosophie wird also auch von Ihren Mitarbeitern mitgetragen?**

Ja, alle unsere Angestellten – vom Brauer bis zum Lkw-Fahrer – zeichnet eine tiefe Leidenschaft für ihr Tun aus. Es gibt sicherlich bequemere Jobs. Jedes Jahr muss bei uns zum Beispiel die Sommerspitze überwunden werden. 60 Prozent unseres Geschäfts machen wir ja im zweiten und dritten Quartal. Daher gilt unser spezieller Dank im Jubiläumsjahr auch den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

**Sehen Sie sich gut aufgestellt für die Zukunft?**

So wie Automobilhersteller häufig nur auf ihre Absatzzahlen schauen, messen viele Brauer ihren Erfolg oft in den verkauften Hektolitern. Aber der Bierkonsum geht seit Jahren kontinuierlich zurück. Es ist also idiotisch, auf ewiges Wachstum zu hoffen. Trotz dieser Rahmenbedingungen bleibe ich zuversichtlich. Unser Laden ist gut aufgestellt. Und etwas Glück gehört ja auch immer dazu.

### Wir sagen Danke!

**2024** war für uns ein besonderes Jahr, da wir mit großer Dankbarkeit auf 300 Jahre Brautradition in unserer Familie und in unserer Firma zurückschauen können. Wir blicken zum Beispiel stolz auf die Feste und Aktionen in diesem Jubiläumsjahr. Es war uns wichtig, nicht die eine BIG-PARTY zu geben, sondern an vielen verschiedenen Stellen persönlich DANKE sagen zu können: bei unseren Kunden mit unserer Jubiläumsaktion von März bis September und mit 12 verschiedenen Prämien. Ab dem 30. September, dem Ende der Prämienaktion, war unser Briefkasten täglich voll. Es war uns sehr wichtig, uns damit bei unseren Endkunden für die Treue zu bedanken und das scheint gelungen. Die Beteiligung war groß: 600 Prämien sind auf die Reise gegangen oder wurden bei uns abgeholt. Allein 45 „ertrunkene“ Brauereiführungen zeigen das große Interesse an uns, unseren Produkten und wie sie hergestellt werden. Was uns besonders gefreut hat, waren Briefe von Kunden, in denen sie uns zum 300-Jährigen gratulierten.

Bei unseren Händlern und Gastronomen haben wir uns mit Produkt-Aktionen bedankt, wo sich vieles um die Zahl 1724, unserem Gründungsjahr, drehte.

Zusammen feiern, den Tag ausklingen lassen oder besondere Jubiläen begehen: Wir geben mit unseren Produkten die Basis für einen wunderschönen analogen Gegenpol zu einem künstlichen Leben und der KI. Wir versuchen den Menschen, die zusammensitzen, eine emotionale Heimat zu geben. Ob im Biergarten, im Restaurant oder zuhause auf der Terrasse. Wir glauben an die Daseinsberechtigung unserer Produkte – seien es unsere Wasser, unsere Erfrischungsgetränke oder eben unser Bier. Darauf ein hällisch gutes Prost!



# AUS ZEIT BIERKULTUR



Biersommelier und Gesellschafter Dr. Axel Röhm und Geschäftsführer Peter Theilacker vor dem Stammhaus „Zum Löwen“ in der Mauerstrasse von Hall



## WIR STELLEN LEBENS- MITTEL HER. DAS IST UNSERE VERANTWORTUNG

Uns steuert das Wetter – mehr als alle anderen Marktdaten nimmt ‚Petrus‘ Einfluss auf unsere Produktion“, sagt Peter Theilacker als Geschäftsführer der Löwenbrauerei. Das Haller Sudhaus steht in der Ritterstrasse. Das Wasser für die Produkte kommt aus eigenen Quellen in der Breiteich. Die Brauer legen großen Wert darauf, dass sie regionale Produzenten mit viel Tradition, konkreten Wurzeln und einem Gesicht sind. Sie legen auch viel Wert auf ihre Verantwortung als Produzenten von alkoholischen Getränken.

Auch wenn es im Biermarkt in den letzten Jahren nicht immer rosig aussah, gibt es nach Aussagen der beiden Geschäftsführer eine große Konstante im Verbrauch von Bier und Wasser – und das seit 1516, dem Jahr des Erlasses des Deutschen Reinheitsgebotes. Sie sagen: „Wir nutzen keine seltenen Erden für die Produktion und haben bisher wenig KI-getriebene

ne Prozesse. Bier und Wasser sind aus unserer Sicht ein regelrechter Anker der Beständigkeit. Ein quasi analoger und beständiger Artikel.“ Die Haller Brauer empfinden es als Sicherheit und Stärke, dass die verschiedenen Produktschienen der Löwenbrauerei Hall – Bier, Wasser, Limonaden und Schorlen – kaum einem Innovationsdruck unterliegen. Sie wissen, es gab einen Zuwachs bei den alkoholfreien Bieren und bei den naturtrüben Radlern. Zudem entwickeln sich die Hell-Biere nach ihren Aussagen gut, so wie in der Zeit davor die Hefeweizen. „Die Trends kommen hier, wie sonst sehr oft, nicht aus Amerika. Mal abgesehen vom Craft Beer,“ wissen die Geschäftsführer Theilacker und Firnkorn. So sehen sie dann auch keine spezielle Kundengruppe, auf die sie bauen. Sie sagen: „Wir setzen auf die Region. Insgesamt sind wir sicher keine ‚ganz junge‘ Marke und vom Alter her eher breit aufgestellt. Mit unseren Naturradlern und dem Hell-Bier jedoch, werden wir tendenziell jünger und auch ‚weiblicher‘. Das freut uns.“

### Das Wasser ist der Ursprung von allem

Das Wasser kommt seit Mitte der 80er Jahre aus vier eigenen Quellen oberhalb der Stadt. Sie liegen rund 100 Meter tief. Das Wasser braucht im Durchschnitt 25 Jahre von der Oberfläche durch den dichten Gipskeuper bis in diese Tiefe. Davor fließt es aus den Waldenburger Bergen, durch viel Wald und unbebautes Gebiet den Hang herunter, erklären die Brauer. Sauber, naturgefiltert und mit Mineralien angereichert wird es von Pumpen wieder nach oben gefördert und in Rohrleitungen zwei Meter tief unter der Erdoberfläche bis in die Ritterstrasse transportiert. In zwei großen Tanks auf dem Gelände der Haller Löwenbrauerei wird es gesammelt, bis es für Bier, Wasser, Limonade oder Schorle gebraucht und abgezapft wird. Nahe der Breiteiche gibt es sogar einen symbolischen Brunnenstein, das ‚Brünnele‘, wie man hier gerne sagt.

### Der Tag des Bieres ist immer am 23. April jeden Jahres

Es ist den Geschäftsführern Hans Firnkorn und Peter Theilacker wichtig zu erwähnen, dass sie selbst und auch alle 25 Gesellschafter und Familienmitglieder zu der Tatsache stehen, Alkohol

zu produzieren. Sie gehen offen damit um, dass dies auch immer wieder zu Diskussionen und Emotionen führt. Aus dem Grund unterstützen die Haller Brauer die Kampagnen des deutschen Brauerbundes ‚Dont Drink & Drive‘ für einen verantwortungsvollen Umgang mit alkoholischen Getränken. Die Brauer appellieren an alle Teilnehmenden am Straßenverkehr: Wer sich unter Alkoholeinfluss ans Steuer setzt, riskiert das eigene Leben sowie das aller anderen. Wer fährt, darf nicht unter dem Einfluss alkoholischer Getränke stehen! Die Kampagne klärt seit 1993 speziell junge Fahrerende zwischen 18 und 25 Jahren über die Auswirkungen des Alkoholkonsums auf die Fahrtüchtigkeit auf. Die Botschaft ist eindeutig: „Wer fährt, bleibt nüchtern!“

## UNSERE STAMMTISCHE: GUTES GTSCHWÄTZ UND LOCKERES ZUSAMMENKOMMEN



Mit fast 60% der Gäste sind wir per Du. Wir kennen die Leute aus dem Service, das ist das Feine“, freut sich Gastwirt Christian Rieger aus dem ‚Bergl‘ am Milchmarkt in Hall. Er hat in der Gastronomie gelernt, war dafür selbst lange in den Bergen und in Österreich. Das sieht man dem ‚Bergl‘ an - es ist so urig und gemütlich wie in einer Hütte im Schnee. Auch die Tradition der Stammtische hat er von dort mitgebracht. Er erklärt, dass man auf diese Weise einmal in der Woche in die ‚Kneipe‘ gehen muss. Man lernt sich besser kennen, pflegt gute Nachbarschaft und ist füreinander da.

### ‚Bergl’s Kässle‘ – ein besonderer Stammtisch

Seit Juli 2023 gibt es im Bergl einen Sparverein mit inzwischen 40 Mitgliedern und einer ordentlichen Buchführung. Hat man sich einmal dort angemeldet, trifft man sich mit den anderen Mitgliedern einmal die Woche zum Schwätzen, Anstoßen und Sparen. Denn sonst gibt es ein kleines Strafgeld! Auf diese Weise kommen, über ein Jahr gesammelt, ganz schöne Summen auf, die natürlich nicht im ‚Bergl‘ sondern auf der Bank liegen. „Jeder hat andere Spar-Ziele und Mitte Januar ist die große Auszahlungsparty. Da kommen dann alle zusammen und lernen sich besser kennen. Nach dem ersten Jahr haben sich die Leute schon ganz anders unterhalten. Ich bin gespannt, wie es im Januar 2025 wird“, sagt Christian Rieger.



Christian Rieger, Gastwirt des Bergl in Schwäbisch Hall



# EINER DER SCHÖNSTEN ORTE DER GESELLIGKEIT SIND REGIONALE FESTE



„Im Sommer ist natürlich Hochsaison“, freut sich Geschäftsführer Peter Theilacker über die vielen regionalen Feste und Veranstaltungen von Bad Rappenau und Winnenden bis Fronrot, von Vellberg bis ins Lautertal und von Heilbronn bis nach Niedernhall. An die 200 sind es jährlich, auf denen die Haller Löwenbrauerei vertreten ist. Sie finden oft seit vielen Jahren statt und sind traditionell in den jeweiligen Orten verankert. „In unserem Kalender geht das wochenweise durchs Jahr und will gut geplant sein“, sagt er weiter.

Mehr als 2.700 Bierkrüge, 10 Kühlwagen und 4 Container, 5 Ausschankwagen, 30 Durchlaufkühler, 80 kleine und große Sonnenschirme, und knapp 400 Festzeltgarnituren warten dafür auf ihre Einsätze und werden von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Haller Löwenbrauerei im Festbereich gut koordiniert.

## Diese Feste halten die Orte und Regionen zusammen

Das unterstützt die Haller Löwenbrauerei seit langem und ist einer der Breitensponsoren. „Darauf sind wir stolz und verkaufen dort nicht nur unser Bier, unser Wasser und unsere Limonaden. Wir sind bewusst regional gut verankert und helfen den Vereinen bei ihren Festen. Wir tun den Aktiven gern etwas Gutes und spenden auch mal ein Fass gratis. Vom Verkaufserlös kann dann zum Beispiel die Jugendarbeit unterstützt werden“, so die Verantwortlichen der Brauerei. Die Haller Brauer wissen, da ist überall viel Eigenleistung im Spiel und das wollen sie unterstützen. Und so sind sie von kleinen und privaten Festen, über den traditionell gut besuchten Vatertag auf dem Brauereigelände in der Ritterstrasse bis zum Jakobimarkt in Schwäbisch Hall oder dem Heilbronner Volksfest mit ihren beliebten Produkten sehr breit aufgestellt.



Die Haller Brauer finden, dass Feste viele positive Momente und Erinnerungen hervorbringen. Sie fassen es so zusammen: „Im Grunde genommen ist ein Fest, neben einem Besuch eines Restaurants, der schönste Ort, um mit anderen zusammenzukommen und zu feiern. Um Geselligkeit zu erleben und um auch mal die Sorgen des Alltags zu vergessen. Dort ein Bier auszuschenken, macht einfach Freude.“



## Weitere alljährliche regionale Feste mit der Haller Löwenbrauerei

Der Pfingstmarkt in Braunsbach, das Feuerwehrfest in Sulzbach, der Saisonschluss vom SV Tüngental oder vom TURA Untermünkheim, das Weinbrunnenfest in Vellberg, das Gartenfest in Gschlachtenbretzingen, der AOK-Firmenlauf, der Sportfreunde- und der U17 Bundesliga-Cup in Schwäbisch Hall und Öhringen, der Lautertaler Bike-Marathon, das Optima-Familienfest, das Backofenfest im Hohenloher Freilandmuseum in Wackershofen, der Sommerpalast in Winnenden, der Haller Herbst ... und natürlich haben sie die Feiern der Unicorns fest eingeplant.



## ALLJÄHRLICHES ‚HOPFENZUPFEN‘ IM SEPTEMBER IN MICHELFELD

Bericht vom traditionellen Hopfenfest der Haller Löwenbrauerei 2024. Insgesamt haben neun Teams kräftig zugespuckt und knapp 76 Kilo Hopfendolden in 30 Minuten gesammelt.

Direkt an der B14 gegenüber der Einfahrt zum Gewerbegebiet ‚Kerz‘ treten auch im 300. Jubiläumsjahr die ‚Hopfenzupfer‘ an, um sich im traditionellen Wettbewerb zu messen. Der Hopfen stand echt gut da, denn die eher kühleren



Temperaturen und der viele Regen waren von Vorteil. Geschäftsführer Peter Theilacker bestätigt, dass die Hopfenernte im Jahr 2024 ergiebiger ausgefallen ist als in den Vorjahren. „Unsere Hopfenlieferanten aus Spalt und aus der Hallertau freuten sich über gute Ernteerträge.“

## Auf den Bierbänken gab es bei sommerlichem Wetter kaum noch freie Plätze

Bei kühlen Erfrischungsgetränken und Würstchen vom Grill verfolgen die Festbesucher gespannt, wie die Zupfer und Zupferinnen in die Hopfenreihen ausschwärmen und die ersten Reben herunterziehen. Wolfgang Binnig, Bürgermeister der gastgebenden Gemeinde Michelfeld, und auch das Technik-Team des Hohenloher Freilandmuseums, das beim Hopfenfest wieder bei der Organisation hilft, sehen fasziniert zu, wie die Teams von ‚Hanna sag mal Hopf‘, ‚Ozopft isch‘ und Co. eine erstaunliche Fingerfertigkeit im Umgang mit den zarten Dolden zeigen.

## Die hohen Temperaturen und der Zeitdruck bringen die Teams kräftig ins Schwitzen

Die ‚Bierfreunde Gallien‘ geben sich Mühe, denn den drei Gewinnerteams winken attraktive Preise für die nächste Grillfeier. „Ich bin zum ersten Mal hier in Michelfeld dabei. Wir sitzen gerne in Gailenkirchen bei einem Bier zusammen und machen auch Ausflüge“, so Teammitglied Manuel. Auch Felix vom Team ‚Jane Bar‘ feiert Premiere. Für ihn und sein Team steht das Gewinnen nicht im Vordergrund, sondern der olympische Gedanke. Obwohl sich die Teams von ‚Bierfreunde Gallien‘ und ‚Jane Bar‘ kräftig ins Zeug legen, reicht es nach der halbstündigen Plackerei nicht für den Hauptgewinn: Den ersten Platz und somit 100 Liter Bier und 100 Würste sichert sich das Handball-Team der TSG Schwäbisch Hall, die zwölf Kilo Hopfen gesammelt haben. Den zweiten Platz belegen ‚Gaildorfers Stückerle‘ vor ‚Hanna sag mal Hopf‘. Glückwunsch!

Braumeister Matthias Hägele ist zufrieden. „Das reicht für 500 Liter Grünhopfen-Bier, welches wir unseren Gästen im Brauereiausschank ‚Zum Löwen‘ in der Mauerstraße / Schwäbisch Hall ausschenken werden.“





Matthias Hägele, Braumeister der Haller Löwenbrauerei, zapft ein frisches Zwickel

# BRAU ZEIT



300 Jahre Liebe zum Bier –  
hällisch gut



Michael Rudnick bei der Qualitätskontrolle im Labor

**Bekenntnis zur Qualität, zu regionalen Wurzeln und zur Familie.** Regionale Brauer, wie die Löwenbrauerei Hall Fr. Erhard GmbH & Co. KG, haben eine DNA mit konkreten Wurzeln und Gesichtern. Beides ist geprägt von der Verpflichtung zu Qualität, Tradition und Verantwortung – und natürlich von der Liebe zu regionalen Produkten, ganz besonders zum Bier. Im Jahr 2024 feierte die Löwenbrauerei Hall ihr dreihundertjähriges Bestehen. Dieses Jubiläum nahmen die ‚Löwenbrauer‘ zum Anlass, zurückzuschauen – vor allem aber ganz bewusst nach vorn. Und darauf, wie diese Erfolgsgeschichte hier vor Ort weitergeht.

Jubiläumsjahr 2024: Konzentration auf das Thema Verantwortung. „Es geht uns seit jeher und auch heute darum, die Haller Löwenbrauerei erfolgreich zu führen und zu erhalten,“ sagen die beiden geschäftsführenden Gesellschafter Hans Firnkorn und Peter Theilacker. „Uns ist etwas anvertraut worden. Wir werden es immer so führen, dass die nächste Generation Lust darauf hat, es zu übernehmen,“ sagen sie weiter. Für die insgesamt 25 aktiven Gesellschafter – alles Nachkommen des Gründers Friedrich Erhard – steht ganz oben der Erhalt des Familienunternehmens. Dem ordnet sich vieles unter und das ist klar geregelt. Es gibt eine hohe Identifikation mit dem Betrieb, den Produkten und der Unternehmenskultur. Auf diese Weise ist das große und aktuelle Thema der Nachhaltigkeit – über die Konzentration auf eine gut geführte Firma, auf den schonenden Umgang mit Ressourcen und mit einem fürsorglichen Blick auf die Mitarbeitenden – bei der Haller Löwenbrauerei seit vielen Jahren gelebte Praxis und gesetzter Teil des Unternehmensprofils.

**Zu den aktuellen Herausforderungen der Löwenbrauerei Hall gehören eigene und innovative Energieprojekte genauso, wie das zeitnahe Eingehen auf Markttrends und Kundenwünsche oder die erfolgreiche Weiterentwicklung der Gastronomie- und Handelspartnerschaften**

So ist gesichert, mittels eines Energieeffizienzkonzeptes bis zum Ende des Jahres 2024 ein Drittel des Gases einzusparen, welches in den Prozessen als Hauptenergiequelle verbraucht wird. „Das wären dann über 1 Millionen Kilowattstunden weniger und ein wichtiger Teil unserer Zukunftssicherung. Dabei denken und handeln wir nach dem Prinzip: Vermeiden, vermindern und kompensieren und haben den Anspruch des anständigen unternehmerischen Wirtschaftens“ erklärt Geschäftsführer Theilacker.

## Die Haller Löwenbrauer zu Jahresbeginn auf der INTERGASTRA in Stuttgart – der Spitzenmesse der Gastronomie und Hotellerie

„Mit 90% unserer Kunden sind wir per Du. Ganz gleich, ob Handel, Hotel oder Gastronomie,“ sagt Peter Theilacker auf der Messe in Stuttgart. Die langjährigen Kunden kennen den Stand bereits und sagen immer wieder ‚hallo‘. Manch ein neuer erkennt das ‚Mohrenköpfe‘: Zum einen das Bier und zum anderen aus der Werbung für das Hällisch-Fränkische-Schwein der – ebenfalls immer auf der Messe vertretenen – Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft.

### Bier und Wasser als analoge Produkte

„Wir sind der entschleunigte Gegenpol zur digitalen Welt. Das hat auch den großen Vorteil – und das ist das Schöne am Bier und am Wasser – dass wir insgesamt sehr wenig Innovationsdruck und dafür klassische Produkte haben,“ freuen sich die passionierten Bierliebhaber. Sie empfinden dies als einen gesunden Anker der Beständigkeit, auch im Vergleich zu KI-getriebenen Produkten und Prozessen.



In der Produktion der Haller Löwenbrauerei



Das Brunnle mit dem Wasser der Wildbadquelle plätschert im Breiteich oberhalb von Schwäbisch Hall

### Jubiläums-Prämienaktionen in 2024

Die Prämienaktion der Haller Löwenbrauerei lief vom 1. März bis zum 30. September 2024. Sie wurden von den Kunden und Kundinnen gut angenommen. Mehr als 600 Prämien wurden an Gewinner versandt bzw. von diesen abgeholt. Viele treue Fans und eine gute Resonanz zeigen das Interesse an den Produkten – vom Bier über das Wasser bis hin zu den Softgetränken.

## WIE GEHEN REGIONALE BRAUER MIT DER UMWELT UND MIT RESSOURCEN UM?

### Energieeffizienzprojekte gewinnen für die Sicherung der Zukunft an Bedeutung

Erst hochkochen, dann runterkühlen“, dieser Hinweis kommt nicht selten und nicht ohne Sorge aus dem Mund der Haller Geschäftsführer. Energie wird zunehmend knapper und teuer und stellt auch für Brauer eine der großen Herausforderungen dar. Schließlich ist Heißwasser das Arbeitsmedium in einer Brauerei. In der gesamten Brauerei wird 145 Grad heißes Wasser benötigt. 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 konkrete Formen an

Immer wieder wurde in Energieeffizienz investiert. Schließlich machen die Kosten für Energie aktuell 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. „Das war 2014 ein großer Sprung“, erinnert Peter Theilacker „und eigentlich sind wir als typisch schwäbisches Unternehmen von Haus aus sparsam unterwegs. Danach ging es weiter mit Hybrid- und Elektrofahrzeugen und Elektrostaplern. Heute ist das Bewusstsein hoch, das regulierte Systeme und deren Module nur so weit arbeiten und Energie verbrauchen, wie gerade nötig. „Da knüpfen wir an“, erklärt der Geschäftsführer.





Treber ist ein Abfallprodukt aus dem Brauprozess und geht als nahrhafter Futterzusatz in die umliegende Landwirtschaft



Im Gär- und Lagerkeller der Brauerei



Gasstapler in der Logistikhalle

## Das neue Energiekonzept 2024

Konkret bedeutet das, dass über eine Teilung der Netze in der Brauerei nur noch da, wo 145 Grad heißes Wasser benötigt wird, auch welches fließt und die übrigen Anlagen mit kühlerem, nur knapp über 100 Grad warmen Wasser versorgt werden. Ausserdem folgt eine weitere Isolierung der Leitungen und des Kessels sowie der Einbau eines Economisers als Abgaswärmetauscher im Kesselhaus. Alles zusammen wird im Prozess 1 Million Kilowattstunden Gas pro Jahr einsparen. Und beim Strom wird gespart durch die deutliche Erweiterung der PV-Anlage auf dem Dach. „Platz war genug und mit zusätzlichen 320 Kilowatt installierte Leistung für unsere Eigennutzung in der Produktion, werden 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 20 Stück mit je 100.000 Litern als Gär- und Lagertanks auf dem Firmengelände.



Die neue und zusätzliche PV-Anlage auf dem Dach der Produktionshalle in der Ritterstrasse in Schwäbisch Hall liefert zusätzlich 320 Kilowattstunden Strom für den Eigenbedarf im Prozess der Getränkeproduktion.

## 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 werden die Rohstoffe wie Hopfen und Malz aus Süddeutschland bezogen, 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 Abfall, also Restmüll. So werden Glasscherben, Kartonagen und Papier, Folien, Verschlüsse und Metall konsequent recycelt. Zusätzlich 900 Tonnen Treber, Kieselgur und Hefe als Abfallprodukte aus dem Brauprozess. Sie werden von 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. Das Altglas wird eingeschmolzen und kommt als neue Flasche zurück. Die großen Edelstahlfässer für die Gastronomie und für Feste fassen 20, 30 oder 50 Liter und haben teils schon 40 Jahre und mehr auf dem Buckel. Nachhaltiger geht es nicht.

## SLOW BREWING – DAS GÜTESIEGEL FÜR BIER



Herausragender Geschmack und ein gutes Gefühl beim Genießen. Dafür stehen Bierspezialitäten, die mit dem Slow Brewing Gütesiegel ausgezeichnet sind. Der Geschäftsführer der Haller Löwenbrauerei, Peter Theilacker, ist der Präsident des Vereines ‚Slow Brewing. Das Brauen mit Zeit für Geschmack e.V.‘ mit Sitz im Bayrischen Freising. Um das Gütesiegel zu vergeben, prüft Slow Brewing nicht nur die Qualität des Biers, sondern auch die Brauerei, die es herstellt. Der umfassende Anspruch, die Tiefe und Frequenz der Überprüfungen und der wissenschaftliche Zugang ist einzigartig am internationalen Biermarkt.

Gravity Brewing). Bei verdünnten Bieren ergibt sich ein anderes Aromaprofil als bei Bieren mit Originalstammwürze, deshalb ist das weit verbreitete High Gravity-Verfahren bei Slow Brewing ein No-Go. Die schonende Brauweise des Slow Brewing wirkt sich aber nicht nur positiv auf den Geschmack aus, es entstehen auch weniger Fuselalkohole als bei beschleunigten Herstellungsverfahren, die oft in der industriellen Massenproduktion zum Einsatz kommen.

### WARUM SCHMECKEN SLOW BREWING BIERE HERAUSRAGEND?

Neben der Verwendung reiner, natürlicher Rohstoffe ist es die langsame, schonende Brauweise des Slow Brewing, die sich ganz wesentlich auf den besonders runden und ausgereiften Geschmack von Slow Brewing Bieren auswirkt. Slow Brewer geben ihren ausgezeichneten Bierspezialitäten die ideale Zeit zum Reifen. Zudem verzichten sie ganz bewusst auf eine nachträgliche Verdünnung des fertigen Biers (High

### WARUM EIN GUTES GEFÜHL?

Weil man Bier konsumiert, das von Brauereien kommt, die in allen Bereichen ihrer Wertschöpfungskette fair und bewusst agieren. Die umfangreichen Zertifizierungskriterien umfassen beispielsweise die gelebte Unternehmensverantwortung, das Arbeiten im Sinne der Nachhaltigkeit für Generationen, die aktive Mitarbeiterförderung und das konsequente Leben einer positiven Unternehmenskultur.

Mehr Infos zu ‚Slow Brewing‘, welche Brauereien dazu gehören und wie das geprüft wird auf [www.slow-brewing.com](http://www.slow-brewing.com)



## UNSERE PRODUKTE



MEISTERGOLD-FAMILIE

PILSNER BIERE

HELL BIERE

WEIZENBIERE

SPEZIALITÄTEN- & SAISON-BIERE



MINERALWASSER



KLASSIKER



DURSTLÖSCHER



FRISCHMACHER



FITTMACHER

# FAMILIEN ZEIT

## GESCHICHTE



## 300 JAHRE FAMILIENBRAUEREI 1724 – 2024

Ein Jubiläum ist ein Grund zurückzuschauen. Wir jedoch möchten bewusst nach vorn schauen und besonders darauf, wie es erfolgreich weitergeht“, betont Hans Firnkorn als achter Geschäftsführer in vierter Generation. „Für uns ist es ein besonderes Jahr, da wir auf 300 Jahre Brautradition in unserer Familie zurückschauen können. Das wollen wir gern mit unseren Mitarbeitenden, Kunden und Partnern feiern und bei verschiedensten Anlässen mit einen ‚hällisch guten‘ Haller Löwenbräu anstoßen“, so Peter Theilacker – als aktueller nunmehr neunter Geschäftsführer.

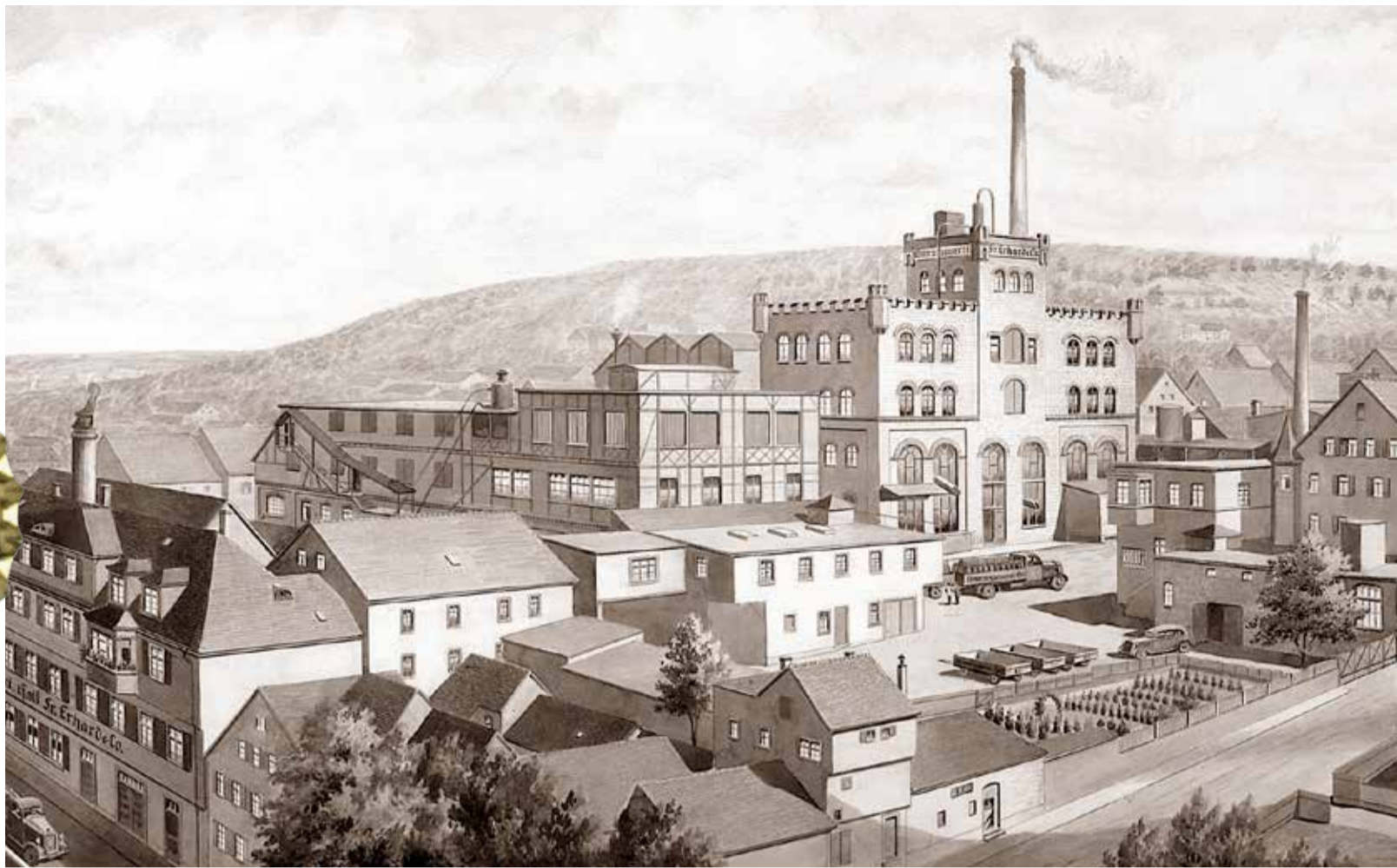
### Nicht nur die Brauerei, sondern auch das Herz akquiriert

Die Löwenbrauerei war stets eigentümergeführt und hat die Marke Haller Löwenbräu im Jahr 1928 bereits eintragen lassen. Weit davor – 1876 – nimmt mit der Hochzeit von Friedrich Erhard und Pauline Deutelien, eine Tochter des Gründer-Urenkels Deutelien, das Arbeiten im Brauhaus ‚Zum Löwen‘ am Kocher deutlich Fahrt auf. Die beiden waren geschäftstüchtig, erfolgreich und schenkten zudem zehn Kindern das Leben. Die Nachfahren von fünf dieser Stämme sind gegenwärtig als Gesellschafter und eben auch als Geschäftsführer aktiv.

1902: Neubau der Löwenbrauerei in der Katharinenvorstadt von Hall, „was als Geburtsstunde der modernen Löwenbrauerei bezeichnet werden kann“, sagt Peter Theilacker. Das weithin sichtbare und imposante Backsteingebäude wird aus Platzgründen 1983, zusammen mit der 1968 übernommenen ‚Wildbadquelle‘, mit dem Umzug in die Ritterstrasse 6 – hinter den Bahnhof von Schwäbisch Hall – verlassen. Die eigenen Brunnen, aus denen der Hauptrohstoff Wasser kommt, zogen 1990 vor die Tore der Stadt in das Gebiet ‚Breiteich‘. Geschäftsführer Theilacker weiß: Das Mineralwasser ist die Basis fürs Brauen und natürlich auch für die Wässer, Limonaden und Schorlen.



Pauline und Friedrich Erhard mit ihren zehn Kindern



Historische Zeichnung des Firmengeländes der Haller Löwenbrauerei mit Sudhaus und Gaststätte am Kocher vor rund 100 Jahren

### Die letzten Jahre waren erfolgreich

Heute ist es die größte Brauerei in Hohenlohe mit aktuell 16 Bierspezialitäten und einem umfassenden Sortiment an alkoholfreien Getränken des Tochterunternehmens ‚Wildbadquelle‘. Geliefert wird – allein jährlich rund 70.000 Hektoliter, also 7 Millionen Liter Bier – im Umkreis von rund 50 Kilometern über eine eigene Logistiktochter. Nur ein ganz kleiner Anteil geht in den Export – nach Italien. Auch wenn die Absatzmengen weiter sinken – was dem Markttrend entspricht – konnte der Umsatz wieder gesteigert werden. Dazu beigetragen haben die erfolgreichen Verpachtungen der Löweneigenen drei Gaststätten, ‚Löwen‘ und ‚Adler‘ in Hall und ‚Krone‘ in Öhringen und die Kompensation der in den letzten Jahren stark gestiegenen Energie- und Rohstoffkosten. „Fünf Prozent unseres Umsatzes machen die Energiekosten aus. Mit den Kostensteigerungen sind wir bei einer der großen Herausforderungen, die wir jedoch zusammen mit unseren 72 Mitarbeitenden positiv angehen. Außerdem sparen wir im Guten, damit wir im Schlechten haben“, zitieren die Geschäftsführer das alte Sprichwort und setzen auf eine traditionell konservative Finanzpolitik.

### Die letzten Jahre haben den Markt durcheinandergewirbelt

Hinzu kommen die Wünsche des Marktes nach beständig höchster Qualität, bei gleichzeitig hohem Umweltschutz und der Einsparung von Ressourcen. „Grundsätzlich ist es sicher so, dass der Konsum von Nahrungsmitteln nicht unendlich gesteigert werden kann. Irgendwann ist man satt und hat keinen Durst mehr“, sagt Geschäftsführer Theilacker. Auch, so sagt er weiter, scheint die Feierlaune der Deutschen aktuell ein wenig getrübt zu sein. Natürlich kämpfen die beiden Unternehmer mit dem Fachkräftemangel, wie andere Arbeitgeber auch – erst recht in einer so erfolgreichen Region wie ihrer. Da stimmt es die Verantwortlichen des Familienunternehmens froh, dass viele ihrer Mitarbeitenden ausgesprochen treu und schon sehr lange dabei sind, nicht selten 25 bis 40, manchmal sogar 50 Jahre und auch schon mal in zweiter Generation. Selbst der Klimawandel schlägt bis zu den Brauereien durch und stellt eine Unsicherheit im Markt dar. Hopfen und Malz gedeihen anders als früher und Wasser wird knapper – alle drei Rohstoffe sind elementar beim Brauen. Die Haller Brauer schauen jedoch nach vorn und setzen zum Beispiel auf Qualität und Regionalität. Sie sind seit 2013 schon dem Verbund der ‚Slow Brewer‘ beigetreten und sagen dazu: „Wir stecken mehr Zeit und Liebe hinein, dass macht das Bier charaktervoller und das schmeckt man!“

### Mit den Jubiläums-Aktionen wollen wir Danke sagen!

Vielfältige Aktionen haben das Jubiläumsjahr 2024 gekennzeichnet. Natürlich drehte sich da Vieles ums gute Bier wie vor allem die Endkunden-Prämienaktion mit Gutscheinen, Fassstich-Partys, über Brauereiführungen bis hin zum eigenen Sud Bier – wenn sich mehrere zusammentaten, standen die Chancen sehr gut, etwas für die Freiluftsaison zu gewinnen. Außerdem setzten die Haller Löwenbrauer auf die Feste und Feiern in der Region, denn sie sagen: „Bier ist ein Kulturgut, das bringt und hält die Menschen zusammen. Dazu bekennen wir uns fest zur Region. Das sieht man allein daran, dass bis zu 20% unseres Jahresgewinnes in unser Sponsoring geht. Wir freuen uns zudem, dass durch neue Trends und neue Sorten,

wie unser ‚Naturradler‘ und unser ‚Hell‘ neue Fans gewonnen werden. Wir setzen auf Energieeinsparungen, auf konsequente Mehrwegsysteme. Es wird weiter ‚auf und ab‘ gehen im Geschäft,“ da sind sich die Geschäftsführer und Gesellschafter Peter Theilacker und Hans Firnkorn sicher. Aber: Sie fühlen sich der Gründertradition des Haller Brauhauses, den Familienwerten, den Regeln und dem Zusammenhalt gern verpflichtet.

„Uns ist etwas anvertraut worden. Wir werden es so führen, dass die nächsten Generationen Lust darauf haben, es zu übernehmen.“ Hans Firnkorn

## WIE BEKOMMT MAN ES HIN, SICH NICHT ZU ENTZWEIEN?

„Die Brauerei war immer Thema in der Familie. Aber als ich selbst Gesellschafter wurde, wollte ich mehr wissen“, sagt einer der 25 Gesellschafter der Löwenbrauerei Hall, Dr. Axel Röhm. Er ist Physiker, Bier-Sommelier und lebt bereits mehr als die Hälfte seines Lebens mit seiner Familie in den Niederlanden. Ende Juni 2024 ist er, wie alle anderen Familienmitglieder auch, zum traditionellen Gesellschaftertreffen und zum 300jährigen Jubiläum der Brauerei nach Schwäbisch Hall gekommen.

Dieser regelmäßige Austausch sichert den Zusammenhalt der Eigentümerfamilie – immer wieder und ganz besonders zum Wohle der Firma, wie sie selbst sagen. Daran halten sie fest, wie an den Werten als regionale Brauer – Fairness, Qualität und Verantwortung – auch. Der Geschäftsführer in fünfter Generation, Peter Theilacker, versichert eindrucksvoll, dass das Interesse am Bier, an der Brauerei, an der Stadt und der Region bei allen 25 Gesellschaftern und bei ihren Familien ganz oben stehen. Er betont, dass sie sich darauf eingeschworen haben und dies auch regelmäßig erneuern. Ende Juni waren rund 60 direkte Nachkommen der Gründer Pauline und Friedrich Erhard vor Ort, um das Firmenjubiläum gebührend zu feiern. Sie kommen zum Beispiel aus Stuttgart, Konstanz, Kiel, Frankfurt und Berlin und entstammen alle den noch verbliebenen fünf Stämmen der zehn Kinder des Haller Paares. Dieses hatte 1876 geheiratet und im Gebäude des heutigen ‚Gasthaus zum Löwen‘ in der Mauerstraße in Schwäbisch Hall gelebt und gebraut. Die anderen fünf Familienzweige hatten keine Kinder oder sind verstorben.





60 Familienmitglieder als Nachfahren der beiden fleißigen Firmengründer, Friedrich Erhard und Pauline Deutelin, treffen sich wie auch in 2024 regelmäßig, um das WIR-Gefühl und die Werte der Haller Löwenbrauerei weiter gut zu pflegen



Die Familien der Geschäftsführer Hans Firnkorn (Mitte) und Peter Theilacker (links) auf dem Jakobimarkt 2024

## Die Firma kommt vor den Interessen der Eigentümerfamilien

Die Familie der Gründer spricht heute von einem ‚emotionalen Kitt und von formalen Regeln‘. Beides schafft Vertrauen und verbindet sie miteinander. „Unter den 25 Gesellschaftern haben wir ein starkes WIR-Gefühl. Wir haben einen relativ strengen und präventiven Gesellschaftervertrag zugunsten des Unternehmens“, sagt Peter Theilacker.

## Es ist eben Familie, die sucht man sich nicht aus, die hat man

„Hier sind heute drei Generationen zusammen. Das ist schon ein enger Zusammenhalt“, sagt Geschäftsführer Hans Firnkorn auf dem Familientreffen stolz. „Als ich hier aktiv wurde, war ich der Jüngste. Heute bin ich der Dritttälteste“, ergänzt er rückblickend. Sind die jungen Familienmitglieder älter, werden sie relativ früh eingebunden und Stück für Stück an die Brauerei herangeführt, über solche Treffen und oder auch über Praktika. Peter Theilacker empfindet es als Vorteil, das Unternehmen bereits in der fünften Generation zu führen: „Wir bauen auf dem auf, was meh-

rere Generationen vor uns geschaffen haben. Das macht es vermutlich leichter, als wenn man ein Unternehmen erst in zweiter Generation führt.“ Danach gefragt, wo seiner Meinung nach der Unterschied zwischen der Führung eines Familienunternehmens und einem angestellten Manager ist, wird es emotional: „Meiner Ansicht nach menschelt es in einem Familienunternehmen sehr. Das hat Vor- und Nachteile. Wenn es nicht passt, ist es ein Alptraum. Wenn es passt, gehört es zum Zuhause. Es geht in erster Linie nicht darum, meine Karriere zu planen und zu verfolgen. Es geht darum, die Haller Löwenbrauerei erfolgreich zu führen und zu erhalten.“

## Im Wandel der Zeit

**1724** Erwarb Johann David Deutelin die Gastwirtschaft zur »Güldenen Glocke« in der Mauerstraße, mit der eine Brauberechtigung verbunden war.

**1835** Erwarb Johann Georg Deutelins Urenkel Georg Friedrich, ein gelernter Bierbrauer, einige Gebäude in der Mauerstraße, eines davon mit einer Brauerei, die im Jahre 1851 der Ursprung der Haller Löwenbrauerei werden sollte.

**1851** Ließ Georg Friedrich Deutelin an seiner Brauereiwirtschaft in der Mauerstraße ein Wirtshauschild »Zum Löwen« anbringen, womit der Ursprung der Marke »Haller Löwenbräu« geschaffen wurde.

**1876** Heiratete der ursprünglich aus Weikersheim stammende Löwenwirt Christian Friedrich Erhard (1847 - 1922) Deutelins Tochter Eva Pauline. Im selben Jahr verkaufte Deutelin dem Paar das Gasthaus und die Bierbrauerei »Zum Löwen«. In der Folgezeit erweiterte Erhard die kleine Hausbrauerei zu einem richtigen Unternehmen und führte die Löwenbrauerei bis zu seinem Tod 1922 weiter.

**1902/1903** Neubau der Löwenbrauerei in der Katharinenvorstadt durch Friedrich Erhard als sogenannte Backsteinburg.

**1928** Ersteintragung der Wort- und Bildmarke »Haller Löwenbräu«.

**1950** Gibt es in Hall nur noch 3 Brauereien: die Löwenbrauerei, die Ritter- und die Dreikönigsbrauerei.

**1968** Übernahme der Haller Wildbadquelle von Familie Gutöhrlein (Standort am »Scharfen Eck«).

**1977** Umzug der Haller Wildbadquelle in die Ritterwiese hinter dem Bahnhof.

**1983/84** Umzug der Bierabfüllung auf neues Gelände der Haller Wildbadquelle und Beginn des Neubaus des Sudhauses auf der Ritterwiese. 1987: Erster Sud im neuen Sudhaus.

**Seit 1980** Verlegung der Mineralbrunnen an die Breiteich (westlicher Stadtrand).

**Heute** Auch nach 300 Jahren folgt die Löwenbrauerei Hall ihrer bewährten Philosophie: Tradition, Regionalität, neueste Technik, höchste Qualität und Nachhaltigkeit. Als reines Familienunternehmen brauen wir mit viel Liebe und handwerklicher Braukunst charaktervolle Biere in Spitzenqualität. Unser Tochterunternehmen, die Haller Wildbadquelle, erfrischt mit fruchtigen Limonaden, Saftschorlen und hervorragenden Mineralwässern Groß und Klein. Außerdem verwenden wir das Wasser aus unseren Quellen als Brauwasser – für höchste Qualität. Und das schmeckt man in jedem Glas Haller Löwenbräu.

**Beginn der Löwenbrauerei Hall**



Dr. Axel Röhm ist Physiker, Gesellschafter und Bier-Sommelier in einem

### Was macht ein Bier-Sommelier?

Ein Bier-Sommelier berät die Kunden einer Brauerei, Einkäufer, Gäste und Gastronomen. Zu seinen Kompetenzen zählen Aussagen zum Herstellungsprozess eines Bieres sowie Empfehlungen der passenden Biersorten zu Speisen. Der Gesellschafter der Haller Löwenbrauerei und Bier-Sommelier Dr. Axel Röhm hat als promovierter Physiker in zwei Jahren und in Abendkursen in Salzburg und München seinen Abschluss zum Bier-Sommelier gemacht. Er sagt: „Ich finde es als Techniker faszinierend, dass man aus Malz, Hopfen und Wasser so viele verschiedene Biere brauen kann.“ Für ihn ist es ein Hobby, er hält Vorträge und bietet Bierproben, zum Beispiel dazu an, welche Geschmäcker besonders gut zusammenpassen und welche eher kontrastieren. Er findet, dass es ganz besonders in Deutschland eine große Biervielfalt gibt. Die Familie sagt über ihn: Er ist ein bisschen ‚bierrückt‘.





# PARTNER ZEIT

HÄNDLER  
LIEFERANTEN



## UMSICHTIGES HANDELN UND FAIRE PARTNERSCHAFTEN

**Die Herausforderungen und Chancen im Bier- und Getränkemarkt. Blick in den Markt, auf die Gastronomie und die Kunden der Löwenbrauerei Hall.**

*Die großen Ketten machen schon mal Filialen zu, wir jedoch bleiben hier“, steigt Peter Theilacker in ein Gespräch über die aktuelle Situation im Getränke-, speziell auch im Biermarkt, ein. Der Geschäftsführer der Löwenbrauerei Hall hat schon das Eine oder Andere im Markt erlebt und bleibt entspannt. Seit Monaten und Wochen geistern Zahlen über sinkenden Bierumsatz, aber auch Belege für steigenden Umsatz bei alkoholfreien Bieren oder Biermixgetränken durch die Medien.*

### **Ein gutes Miteinander zwischen Brauer, Händlern und Gastronomen**

„Die Gäste sparen schon, und das spüren unsere Kunden in der Gastronomie und wir Brauer auch“, erklärt der Geschäftsführer der Löwenbrauerei. Und weiter: „Der allgemeine Fachkräftemangel ist zudem in der Gastronomie besonders deutlich zu erleben und nicht selten werden deshalb Öffnungszeiten reduziert. Auch dann verkauft man weniger Bier oder Wasser.“ Umso wichtiger, dass Hersteller, Händler und auch die Gastronomen sehr kollegial miteinander umgehen und sich gegenseitig helfen. Ob mutige Neueröffnung oder Traditions gastronomie, ohne Vertrauen in faire und flexible Partnerschaften geht das nicht. Die beiden Haller Brauer und Geschäftsführer, Hans Firnkorn und Peter Theilacker, legen großen Wert auf das Wort Partner. 80% ihrer Produkte gehen in den regionalen Verkauf und es bestehen langjährige Partnerschaften. „Gibt es mal ein Problem, genügt ein Anruf und wir lösen das immer irgendwie“, sagt Peter Theilacker stellvertretend. Er schätzt an diesen Partnerschaften mit den Gastronomen, dass die mit dem ‚Bier‘ verbundenen Emotionen dort besonders zelebriert werden. „Mit 90% unserer Kunden sind wir per Du. Ganz gleich, ob Handel, Hotel oder Gastronomie,“ sagt Geschäftsführer Peter Theilacker.



### **Langjährige Partnerschaften und großes Vertrauen in Gastronomie und Handel**

„Wir sind familiengeführt, wir ziehen nicht weg, wir sind da. Anruf genügt. Hier in der Ritterstrasse 6 gibt es ein Tor – da kann man hineingehen“, sagen Hans Firnkorn und Peter Theilacker. Sie sind stolz auf das gute Verhältnis zu ihren Kunden. Und das sind sowohl Traditionshäuser als auch Neueinsteiger.

### **Felix und Erica dos Santos Bernauer freuen sich über ihren Neustart an der B19**

Sie führen das Landhotel Steigenhaus in Untermünkheim seit April diesen Jahres. Stück für Stück erweitern sie ihr Angebot – vom Hotel, über Veranstaltungen und Seminare bis zum Gastronomiebetrieb, um möglichst mit der Nachfrage zu wachsen. Felix Bernauer sagt: „Das Landhotel Steigenhaus setzt auf regionale Verbundenheit, denn hier war es immer verwurzelt. Und da wollen wir auch wieder hin.“ Offene Türen und eine coole Mannschaft, wie die beiden jungen Gastronomen sagen, brauchen flexible und faire Partner.

### **Thomas Wolf von der ‚Eisenbahn‘ in Schwäbisch Hall - Hessental**

Thomas Wolf schätzt an der inzwischen 117-jährigen Zusammenarbeit mit der Traditionsbrauerei aus Hall ganz besonders, dass es zwei familiengeführte Unternehmen sind, die zueinander passen. Er weiß: „Es gibt kurze Wege für schnelle Entscheidungen und das macht einfach Spaß. Ich schätze die Familie als Freunde, als Geschäftspartner und ganz besonders schätze ich die Qualität der Produkte.“ Die Profis bestätigen, dass die Gäste wieder sehr gern regionale Biere trinken.

*„In diesem Konstrukt als regional starke Marke und als Marktführer in der Region Schwäbisch Hall zu bestehen, das ist unser Ziel und unsere tägliche Herausforderung,“ bekennen die Geschäftsführer der Haller Löwenbrauerei.*



Arbeit mit regionalen Partnern: Peter Theilacker mit Steffen Weber / SW-Projektentwicklung aus Bibersfeld (links) und Christian Hoch / Technischer Leiter der Brauerei







Peter Theilacker und Felix Bernauer kurz vor dem Start im Landhotel Steigenhaus / Untermünkheim



Mit Thomas Wolf vom Sternrestaurant Eisenbahn auf der Intergastra 2024



Austausch mit Sascha und Marc Lademann vom Landgasthof Zweite Heimat auf der Intergastra 2024 in Stuttgart



Die Geschäftsführerin der Hohenloher Fruchtsäfte Teresa Heller



Mitarbeiterfest auf dem Jakobimarkt im Jubiläumsjahr 2024

**Sascha und Marc Lademann haben vor kurzem nahe dem Kreuz Feuchtwangen, in Langfurth, den Landgasthof ‚Zweite Heimat‘ eröffnet**

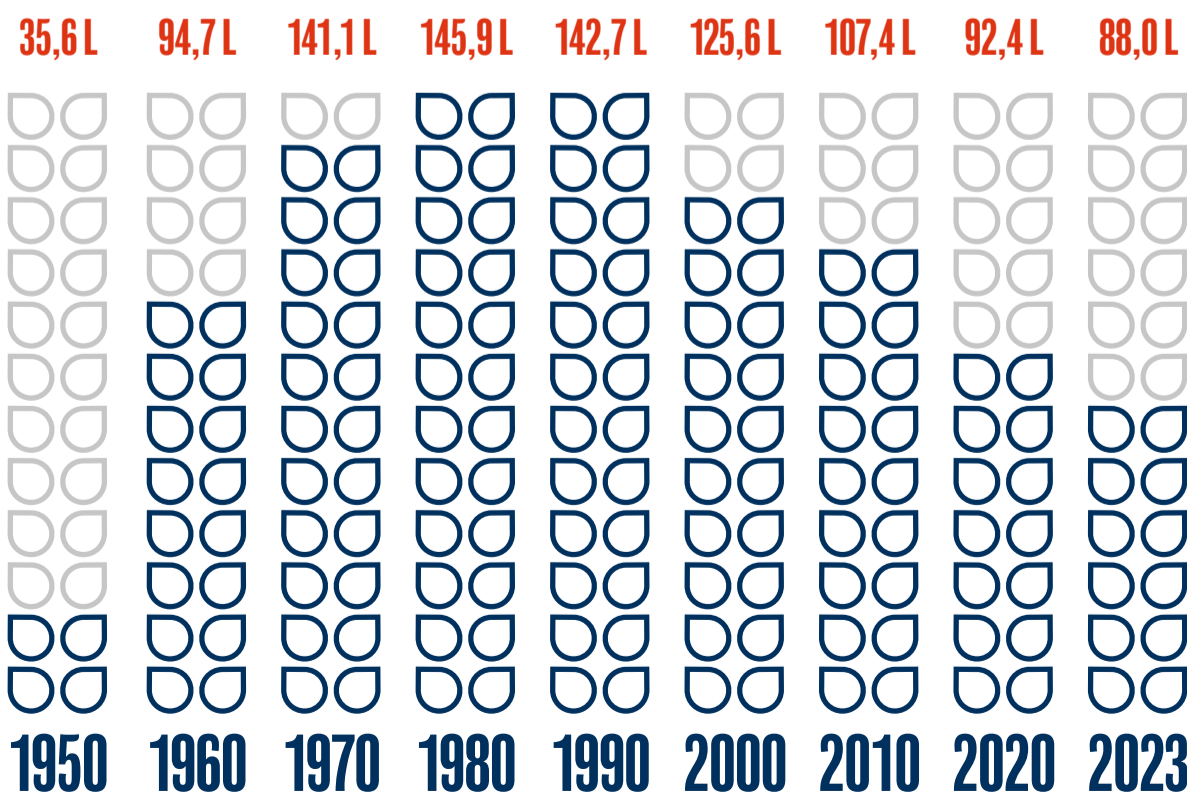
Die beiden jungen Männer sind positiv mit ihrer Einschätzung zur aktuellen Situation: „Die Gastronomie wird wieder gut angenommen, trotz aller Schwierigkeiten. Die Mehrwertsteuer trifft uns schon alle – aber wir machen weiter. Wir können uns dabei keine bessere Partnerschaft vorstellen. Die Haller Brauer haben uns bei der Neueröffnung begleitet und unterstützt.“ Sie bieten das Haller Bier gern in ihrer Wirtschaft an und ihre Gäste wissen, was schmeckt. Da sind sich die beiden sicher.



Weitere gute Partnerschaften, die ebenfalls nicht selten Familienbetriebe sind, verbinden die Haller Brauer mit regionalen Händlern, wie beispielweise Getränke Schwanzer aus Michelfeld. Hier schätzt Geschäftsführer Peter Theilacker besonders auch deren Flexibilität und ihren Service. „Sollte irgendwo in einem Restaurant das Bier ausgehen, setzen sich ins Auto und liefern nachts noch zwei Fässer. Das könnten wir als Brauerei allein gar nicht leisten“, wertschätzt er sehr.

Auch mit den ‚Hohenloher Fruchtsäften‘ aus Schwäbisch Hall gibt es ein kollegiales Miteinander. Brauereichef Theilacker erklärt dazu: „Sie verkaufen unser Bier und Wasser und wir deren Säfte, um unsere regionalen Angebote zu komplettieren.“ Teresa Heller als Geschäftsführerin der Hohenloher Fruchtsäfte ergänzt, dass schon ihr Vater mit Hans Firnkorn als Geschäftsführer der Haller Brauerei gut zusammengearbeitet hat. „Das ist eine alte Geschäftsbeziehung und einer unserer bedeutendsten Bierlieferanten für unseren Getränkemarkt. Und wir verkaufen ihnen unseren Saft - seit ich denken kann.“ Die beiden Unternehmen unterstützen sich gegenseitig, wenn nötig auch kurzfristig.

**MARKTZAHLN BIER**



Der aktuelle Pro-Kopf-Verbrauch an Bier liegt deutschlandweit bei unter 90L pro Jahr. Damit liegt Deutschland im Vergleich der Länder hinter Tschechien, Österreich und Polen noch immer auf Platz 4. Ende der 70er Jahre tranken die Deutschen im Durchschnitt pro Jahr und Person noch stattliche 145 Liter.



**IMPRESSUM:**  
**Redaktion:** Peter Theilacker, Dagmar Alberti  
**Satz & Layout:** Designerei Artmann GmbH  
**Texte:** Dagmar Alberti, Adina Bauer, Andreas Scholz, Chris Göhler  
**Fotos:** Ufuk Arslan, Chris Göhler, Dagmar Alberti, Felix Amsel, Andreas Scholz  
**Grafik:** Chris Göhler  
**Druck:** NPG Druckhaus GmbH & Co. KG, Ulm, Siemensstraße 10, 89079 Ulm, Geschäftsführer: Christian Gaidies  
**Auflage:** 43.000, Dezember 2024



# DANK

Wir bedanken uns bei Ihnen, liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, für Ihren tag-täglichen Einsatz – nicht nur im Jubiläumsjahr. Ihr Engagement und Ihre Liebe zu unseren Produkten machen den Unterschied aus! Ohne Sie wären 300 Jahre Familienbrauerei nicht möglich gewesen.

Ein großes Dankeschön geht auch an unsere treuen Kundinnen, Kunden und unsere Lieferanten für das langjährige Vertrauen und die partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Wir freuen uns auf viele weitere hällisch gute Jahre miteinander!

*H. Firkorn*

Hans Firkorn

*P. Theilacker*

Peter Theilacker

Geschäftsführende Gesellschafter

