



## PRESSEINFORMATION

Löwenbrauerei Hall Fr. Erhard GmbH & Co. KG  
74523 Schwäbisch Hall / Ritterstrasse 6 / [www.hallerloewenbraeu.de](http://www.hallerloewenbraeu.de)

### 300 Jahre Familienbrauerei 1724 - 2024

#### Auftakt Jubiläumsjahr INTERGASTRA

#### Ergänzung mit Kundenstimmen

<b>Ansprechpartner</b>	<b>Geschäftsführende Gesellschafter Hans Firnkorn und Peter Theilacker</b>
<b>Pressekontakt</b>	<b>Dagmar Alberti</b> / Pressereferentin mobil 0 176 21 768 743 <a href="mailto:dagmar@albertikommunkation.de">dagmar@albertikommunkation.de</a>
<b>Fotorechte</b>	Löwenbrauerei Hall Fr. Erhard GmbH & Co. KG
<b>Datum</b>	8. Februar 2024

#### 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‘ in Schwäbisch Hall 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, 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](http://www.haller-loewenbraeu.de)

## **300 Jahre Liebe zum Bier – hällisch gut**

### *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 feiert die Löwenbrauerei Hall ihr dreihundertjähriges Bestehen. Dieses Jubiläum nehmen wir zum Anlass, zurückzuschauen - vor allem aber ganz bewusst nach vorn. Und darauf, wie unsere Erfolgsgeschichte weitergeht.*

„Uns ist etwas anvertraut worden. Wir werden es immer so führen, dass die nächste Generation Lust darauf hat, es zu übernehmen,“ sagt der Geschäftsführende Gesellschafter Peter Theilacker. 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. Nachfolgende Generationen werden über Studienarbeiten und Praktika mit den Prozessen vertraut gemacht und an Aufgaben herangeführt. In regelmäßigen Treffen schwören sich die für die Löwenbrauerei Hall verantwortlichen Familienmitglieder auf die von ihren Vorfahren definierten Werte – Qualität – Regionalität – Verantwortung ein. Mit dem großen Ziel, die regionale Brauerei erfolgreich in die Zukunft zu führen. 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.

#### **Auszug aus der Charta als Verfassungsurkunde der Löwenbrauerei Hall Fr. Erhard GmbH & Co. KG**

*„Wir sind eine freie und regionale Familienbrauerei – der Tradition verpflichtet, als mittelständische Unternehmerfamilie der zukünftigen technischen und wirtschaftlichen Entwicklung offen und aufgeschlossen zugewandt. So bewahren wir echte, regionale Braukunst und authentische Lebensart – aus Liebe zum Bier. Mit einer Begeisterung, die von Generation zu Generation weitergegeben wird, setzen wir uns ein für den Erhalt der traditionellen Baukunst und für die Vielfalt herkunftstypischer Bierspezialitäten.“*

**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. Und weiter: „Denn damit erhalten wir nicht nur unsere Arbeit und unser Einkommen sowie das von aktuell 72 Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, sondern auch unser Eigentum und unsere Familie. Wir würden alles verlieren, wenn wir das nicht bewahren und für die Zukunft gut aufstellen.“

**Zu den aktuellen Herausforderungen** der Löwenbrauerei Hall Fr. Erhard GmbH & Co. KG gehören eigene und innovative Energieprojekte genauso, wie das zeitnahe Eingehen auf Markttrends und Kundenwünsche oder die erfolgreiche Weiterentwicklung der Gastronomie- und Handelspartnerschaften. So ist geplant, 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 mehr als 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. Im Großen, wie im Kleinen,“ erklärt Geschäftsführer Theilacker. Denn sechs installierte Wall-Boxen auf dem Firmengelände und die komplette Umstellung der Staplerfahrzeuge auf Elektro unterstützen das Ziel beispielsweise.

**Nachhaltiges Wirtschaften und faire Partnerschaften.** Viele Aspekte, die auch ein mittelständisches Unternehmen wie die Löwenbrauerei Hall in Bezug auf Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit beschäftigen, sind hier seit Jahren fest installiert. Sieht man von den beliebten Partyfässern ab, sind alle Flaschen und Fässer zu 100% reine Mehrwegartikel. Die Rohstoffe und die fertigen Produkte fahren auf kurzen Wegen zum Firmentermin hinein oder heraus. Die Händler und Kunden befinden sich überwiegend in der direkten Region Schwäbisch Hall und Hohenlohe. Schauen wir auf die anderen regionalen Brauereien, die Kollegen und Marktpartner, gibt es ein gutes Miteinander. Peter Theilacker sagt dazu: „Das ist sehr kollegial und wir sind in fast jeder Hinsicht ‚per Du‘ miteinander. Wir gehen sehr anständig miteinander um, auch wenn jeder seinen Weg finden muss.“

**Mit Blick auf die Gastronomie und den Handel als größte Abnahmequellen,** legen die beiden Geschäftsführer großen Wert auf das Wort Partner. 80% der Produkte gehen insgesamt in den regionalen Verkauf und es bestehen langjährige Partnerschaften. „Gibt es mal ein Problem, genügt ein Anruf und wir lösen das immer irgendwie. Wir sind familiengeführt – wir ziehen nicht weg. Hier ist ein Tor, da kann man reingehen,“ sagt Peter Theilacker stellvertretend. Er schätzt an diesen Partnerschaften mit den Gastronomen, dass die mit dem ‚Bier‘ verbundenen Emotionen dort besonders zelebriert werden. Ein schön gezapftes Bier ist halt die Königsklasse, weiß er. Das alles funktioniert nicht ohne diejenigen, die gern beieinandersitzen: Gäste und Kunden. Hier setzt die Löwenbrauerei Hall auf die ganze Region – von Schwäbisch Hall, über Heilbronn und Backnang bis in den Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald - und nicht auf spezielle Kundengruppen. „Sicher sind wir mit unserem stärksten Produkt ‚Meistergold‘ keine ganz junge Marke, sondern vom Alter her eher breit aufgestellt. Aber mit unserem ‚Naturradler‘ werden wir von der Tendenz her jünger und auch weiblicher. Denn das kommt besonders bei Frauen gut an,“ erklärt P. Theilacker weiter. Die Produkte ‚Meistergold‘ und ‚Naturradler‘ machen mehr als 50% des Umsatzes der Brauerei aus. Schauen wir auf die Mineralwässer der Wildbadquelle, geht auch bei den Hallern der Trend klar weg vom klassischen Sprudel, hin zum Medium oder stillen Produkten und zu Schorlen. „Der Markt ändert sich. Der Handel konsolidiert sich aus unserer Sicht weiter. Die Gastronomie tut sich schwerer. Emotional setzen wir hier unseren Fokus und unterstützen, wo es geht. Das zeigt allein die Tatsache, dass wir zwischen fünf und zehn Prozent unseres Umsatzes für Sponsoring und regionale Events ausgeben. In diesem Konstrukt als regional starke Marke und Marktführer in der Region Schwäbisch Hall zu bestehen, das ist unser Ziel und unsere tägliche Herausforderung,“ bekennen die Geschäftsführer der Haller Löwenbrauerei zu Beginn des Jahres 2024 auf der Leitmesse der Hotellerie und Gastronomie INTERGASTRA in Stuttgart.

„Mit 90% unserer Kunden sind wir per Du. Ganz gleich, ob Handel, Hotel oder Gastronomie,“ sagt Geschäftsführer Peter Theilacker auf der Messe in Stuttgart. Viele kennen den Stand schon und sagen mal wieder ‚hallo‘. Manch ein Kunde erkennt das ‚Mohrenköpfler‘: Zum einen das Bier und zum anderen aus der Werbung für das Hällisch-Fränkische-Schwein der - ebenfalls auf der Messe vertretenen - regionalen Metzger. So ist es fast vorhersehbar, dass Gastronomen und Händler in den letzten fünf Tagen zur Haller Löwenbrauerei kommen und ein schönes ausgereiftes ‚Meistergold‘ probieren. Denn das Kosten gehört auf einer Gastronomie-Messe wie der INTERGASTRA einfach dazu.

Thomas Wolf von der ‚Eisenbahn‘ in Schwäbisch Hall zum Beispiel, kommt mit seiner Frau Silvia fast direkt von einem ‚Klassentreffen der Sterneköche Deutschlands‘. Er schätzt an der inzwischen 117jährigen Zusammenarbeit mit der Traditionsbrauerei ganz besonders, dass es zwei familiengeführte Unternehmen sind, die zueinander passen. Er sagt: „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.“

Sascha und Marc Lademann haben als Inhaber vor fast einem Jahr nahe dem Kreuz Feuchtwangen, in Langfurth, den Landgasthof ‚Zweite Heimat‘ eröffnet. Die 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.

**300 Jahre werden gefeiert: Mit Kunden, mit Partnern und natürlich auch mit den Mitarbeitenden.** Dafür wird es nicht die ‚Big-Party‘ geben, sondern vielen Formen von Danke - über das Jahr und über die Region verteilt. Das sind beispielsweise sowohl ein Fest mit Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, welche nicht selten schon in zweiter Generation für die Löwenbrauerei Hall arbeiten. Geplant ist auch ein Fest der großen Gründerfamilie und der Nachfahren von Pauline und Friedrich Erhard und mit den aktiven Gesellschaftern. Im März 2024 starten viele Prämienaktionen, Mengenrabatte und Werbeartikel – da geht es um die Zahl 1724 - wird es über den Handel für die Kunden geben. Aber auch Gewinne, wie Brauereiführungen und die Möglichkeit, sein eigenes Bier zu brauen, sind im Jubiläumsköcher. Natürlich dreht sich alles ums Bier, ums Brauen, um das gute Wasser aus den nahen Waldenburger Bergen und darum, was die weiteren Geheimnisse der Haller Produkte sind: Die Rohstoffe aus den süddeutschen Regionen Holledau und Spalt und nicht zu vergessen, die Liebe zum Bier. „Wir freuen uns schon sehr darauf, ‚Danke‘ zu sagen,“ machen die beiden Geschäftsführer Firnkorn und Theilacker neugierig.

**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,“ freut sich Peter Theilacker als passionierter Bierliebhaber. Er empfindet dies als einen gesunden Anker der Beständigkeit, auch im Vergleich zu KI-getriebenen Produkten und Prozessen. Fakt ist und bleibt: Bier ist Goldgelb und hat Schaum drauf. Und es muss schmecken, ‚hällisch gut‘ zum Beispiel.

**Eigenen Quellen, Slow Brewing und dem Bier Zeit lassen.** „Wir stecken mehr Zeit und Liebe in unsere Biere. Und das schmeckt man,“ sagen die Geschäftsführer der Löwenbrauerei Hall Fr. Erhard GmbH & Co. KG. Das Wasser ist die Basis für alle unsere Produkte – von den feinsten klassischen und neuen Bier-Stilen, den Limonaden und Schorlen natürlich für das Mineralwasser, Es kommt aus den vier eigenen Quellen oberhalb der Stadt Schwäbisch Hall. Seit 2013 sind die Haller Brauer ‚SLOW-Brewer‘ und ‚Fanatiker der Langsamkeit‘. Sie bekennen: „Wir wollen eine langsame Vergärung, weil wir der Meinung sind, dass das unserem Bier guttut.“

**Spätestens jetzt heißt es: Ein ‚hällisch gutes‘ Haller Löwenbräu auf das 300jährige Firmenjubiläum.**