



Wasser ist nicht gleich Wasser

 Sabine Jacobs
16.07.2017 · 5 Min. Lesezeit



Warum das Bitburger Brauwasser so einzigartig ist

Es kommt immer drauf an: Manchmal zählt Innovation, Geschwindigkeit und Modernität, manchmal aber auch Natürlichkeit, Ruhe und Ursprünglichkeit. Und genau das ist beim Brauwasser der Fall. In den Tiefen der Eifel, viele Meter unter der Erde verborgen und unzählige Jahre alt, liegt eine einzigartige Komponente, die für das Bierbrauen in Bitburg unerlässlich ist. Unser Brauwasser. Aber was genau macht dieses Wasser so besonders?

Wer sich in der Eifel zwischen den Flüssen Nims, Kyll und Prüm bewegt, ist von Wasser umgeben, aber nicht nur oberirdisch. Auch unterirdisch ist Wasser zu finden – es liegt in der so genannten Trias-Mulde, die sich auf beachtliche 750 Quadratkilometer Fläche erstreckt. Trias ist der Name des Erdzeitalters zwischen Perm und Jura. Diese Periode dauerte ca. 50 Mio. Jahre und begann rund 250 Mio. Jahre vor unserer Zeitrechnung. Aber ganz so alt ist das Wasser nicht, nur die Mulde, die es beherbergt.

Die Trias-Mulde – reinstes Tiefenwasser

Das Wasser der Trias-Mulde ist circa 13.000 Jahre alt. Es wurde durch die darüber liegenden Gesteinsschichten aus Muschelkalk und Sandstein über Jahrtausende hinweg quasi geologisch gefiltert. Keine Düngemittel oder andere Schadstoffe lassen sich hier finden, das alles gab es damals noch nicht. Ein Glücksfall für unsere Bierbrauer, denn so kann das kostbare Nass direkt vor Ort gefördert werden. Seit über 100 Jahren wird es bereits als Brauwasser verwendet, denn den ersten Brunnen ließ die Brauerei schon 1909 bohren. Der Brunnen II wurde 1934 niedergebracht (so nennt man das), und oberirdisch von einem schmucken "Brunnenhaus" umgeben, das noch heute steht (siehe Foto).

Von Nord nach Süd – das Brauwasser fließt durch die Stadt

Nicht einer, nicht zwei, sondern fünf Brunnen werden heute betrieben, um dieses besondere Wasser zu fördern. Die drei jüngsten Brunnen befinden sich auf dem jetzigen Produktionsgelände der Brauerei im Süden der Stadt, wo seit über 30 Jahren alle Bitburger Biere gebraut werden.

Zwei der fünf Brunnen liegen noch auf dem historischen Firmengelände der Brauerei in der Bitburger Innenstadt. Und wie gelangt deren Wasser zur Produktion, wo das Brauwasser benötigt wird? Es fließt – und zwar durch eine eigene Pipeline.

Bis zu 700.000 Liter Wasser werden stündlich gefördert, und dafür geht es richtig tief unter die Erde: zwei Brunnen sind ganze 300 Meter tief – so tief wie der Eiffelturm hoch ist. Das sind viele Meter an Rohren und Leitungen die regelmäßig gewartet werden müssen, doch dazu gleich mehr.

Denn bevor überhaupt Wasser fließen konnte, musste gebohrt werden – und das besonders vorsichtig, um die oberen Grundwasserstockwerke nicht zu beschädigen und das Wasser nicht mit dem tiefsten, besonders reinen Wasser zu vermischen.

Wasseraufbereitung: Die Härte wird verändert, die Mineralien bleiben

Ganz in seinem natürlichen Bestand wird das Wasser nicht verwendet. Und selbstverständlich wird auch kontinuierlich geprüft. Matthias Neyses, Leiter der Technischen Infrastruktur/Instandhaltung, und Holger Grawe, stellvertretender Leiter der Betriebskontrolle, kennen sich bestens mit allen Prozessen aus und geben gerne Auskunft: "Das Wasser wird von Eisen und Mangan befreit und enthärtet", erklärt Neyses. Die besondere Mineralisierung wird jedoch nicht verändert. Denn beim Durchsickern durch das Gestein nimmt das Wasser aus der Trias-Mulde viele wertvolle Mineralien auf, zum Beispiel Calcium und Magnesium. Was jeder Ernährungsberater empfiehlt, ist also von Natur aus im einzigartigen Bitburger Brauwasser enthalten. Um aber ganz sicher zu gehen, wird das Bitburger Brauwasser permanent analysiert: "Unser Brauwasser unterliegt der Trinkwasserverordnung und wird dementsprechend intensiv überwacht und untersucht", so Grawe im Gespräch, "die Anforderungen sind hier teilweise sogar noch höher als bei den Mineral- bzw. Tafelwässern."

Unser Wasser ist also ein weiteres Geheimnis des einzigartigen Bitburger Bieres: Neben dem Siegelhopfen kommt auch das Brauwasser direkt aus dem Herzen der Südeifel. Ob der Geschmack des Bieres jetzt am Brauwasser, den besonderen Fähigkeiten der Brauer oder dem hochwertigen Hopfen liegt? Wie so oft kommt es auf die richtige Mischung an.

[ZURÜCK ZUR BLOG-STARTSEITE](#)



Was sagen Sie dazu?

[Bitte beachten Sie unsere Blog-Richtlinien](#)

ABSCHICKEN

Edgar Rausch 31.10.2020

Schön nur die zuckangaben fehlen.

[Antworten](#)

Thomas Keller 05.10.2020

Was Bitburger so einzigartig macht, ist die (einfache) Zusammensetzung: Man nehme von allen Zutaten einfach nur die besten. Habe mich kreuz und quer durch den Bier Dschungel getrunken und seit ca. 20 Jahren bin ich Bitburger treu und werde das auch den Rest meines Lebens sein.

[Antworten](#)

Sabine von Bitburger 05.10.2020

Lieber Thomas - vielen Dank für das Lob und die Treue. Unser Wasser ist wirklich einzigartig. Aber ohne unsere vielen Bit-Freunde, die unser Bier mögen und trinken, nützt das beste Wasser nichts - daher nochmals ein dickes DANKE aus der Eifel.

[Antworten](#)

Gerd Hill 24.12.2019

Das Beste Bier das ich kenne

[Antworten](#)

Sabine von Bitburger 30.12.2019

DANKE - das freut mich sehr :)

[Antworten](#)

Heinz Killian 20.12.2019

Für mich das B E S T E Bier , weiter so,und danke für die tollen Infos die ich immer wieder erhalte

[Antworten](#)

Alos Hoetzi 20.12.2019

Da ich aus gesundheitlichen Gründen nur Ihr 0,0 trinken darf, entgeht mir das Training mir Ihren diversen Bieren, um eine Beurteilung abgeben zu können. Habe einige davon noch in guter Erinnerung. Schöne Feiertage für Sie!

Alois Hoetzi

[Antworten](#)

MEHR LADEN



- Biere** ▼
- Alkoholfreie Erfrischungsgetränke** ▼
- Geschmacksversprechen** ▼
- Familienbrauerei** ▼
- Erlebnisse** ▼
- Fachkunden** ▼
- Mehr Bitburger** ▼
- Presse** ▼
- Folge uns** ▼
- Shop** ▼

[Impressum](#)

[Datenschutz](#)

[Cookie-Einstellungen ändern](#)

[Kontakt](#)

[Newsletter](#)

[FAQ](#)

© 2021 Bitburger Braugruppe GmbH

