

Hartes Wasser – weiches Waldwasser

Wie Lebensmittelbetriebe und Landwirte mit der Umstellung zurecht kommen – Keine Kalkflecken nach Autowäsche

Von Verena Roider
und Sepp Schiller

Osterhofen. 15 000 Haushalte in 15 Gemeinden südlich der Donau werden vom neuen Wasserwerk in Moos mit weichem Wasser versorgt. Doch nicht nur für die privaten Haushalte bedeutet die neue Wasserqualität eine Verbesserung. Auch Lebensmittelbetriebe sind beispielsweise betroffen und müssen teilweise ihre Produktion anpassen.

Ob bei der Reinigung, der Produkt-Herstellung, der Gewinnung von Eis oder dem Brähen der Würste im Kessel: „Wasser ist für uns ein äußerst wichtiges Produkt“, betont Josef Steinleitner von der Fleisch- und Wurstmanufaktur Steinleitner. Deshalb hat er mit einer hauseigenen Enthärtungsanlage bereits selbst für weiches Wasser gesorgt. „Hartes Wasser ist für unsere Gerätschaften ein Riesenproblem.“ Doch nicht nur das: „Vielleicht ist es eine Glaubenssache, aber ich bin davon überzeugt, dass weiches Wasser auch eine bessere Qualität der Produkte bedeutet“, ist sich Steinleitner sicher. Die Verarbeitung verlaufe geschmeidiger, die Struktur des Produktes sei eine bessere. Deshalb findet er das Wasserwerk in Moos eine tolle Geschichte, die auch seine Arbeit wesentlich vereinfache.

Dieselbe Ansicht vertritt Bäckermeister Michael Betzinger aus Aholming. Er verwendet bei seiner Arbeit nur Mehl, Wasser, Salz und Hefe. Da das weiche Wasser weniger Mineralstoffe beinhaltet, zeigten sich Auswirkungen auf den natürlichen Eiweiß-„Kleber“, der das Weizen-



Nach wenigen Wochen Umstellungszeit hat der Aholminger Bäckermeister Michael Betzinger die veränderten Bedingungen bei der Verarbeitung mit Waldwasser gut im Griff und ist begeistert. – F.: Schiller

keimgebäck luftig macht. „Die Umstellung machte anfangs einige Probleme, da gleichzeitig eine neue Mehlmischung geliefert wurde“, berichtet der junge Bäckermeister. „Nach knapp drei Wochen haben wir die Sache jetzt aber gut im Griff und sind begeistert: Der Teig ist nicht mehr so bockig, sondern viel geschmeidiger und lässt sich somit leichter verarbeiten.“

Doch nicht nur bei der Produktion von Lebensmitteln ist die Auswirkung von weichem Wasser spürbar. Auch frühere Stufen der Nahrungskette sind betroffen. „Kalk bindet Wirkstoffe“, erklärt der stellvertretende Kreisobmann des Bauernverbandes Josef Waas. „Ist das Wasser weicher, können Landwirte folglich mit weniger

Spritzmittel auskommen, die auch noch besser wirken.“ Am besten wäre für die Landwirtschaft natürliches Regenwasser – das ist besonders weich. Doch blickt man auf den heißen Sommer zurück, reicht das bei Weitem nicht aus.

Deshalb müssen Landwirte zwangsläufig zusätzlich bewässern. Das Mooser Wasser ist hierfür geeignet, denn es kommt Regenwasser laut Waas nah. „In der Theorie können mit dem weichen Wasser also Umwelt und Geldbeutel geschont werden“, sagt Waas. Damit das in der Praxis aber funktioniert, müssen sich die Landwirte an ein geeignetes Verhältnis von Wasser und Wirkstoffen herantasten.

Einen elementaren Bestand bildet Wasser natürlich in der Braukunst. Doch alle Arcobräu-Liebhaber können beruhigt sein. Das neue Mooser Wasser bedeutet keine Geschmacksveränderung für das Bier. „Wir benutzen für den Brauprozess unser eigenes Quellwasser“, sagt Geschäftsführer Holger Fichtel. Gewonnen wird es aus dem knapp 100 Meter tiefen Mineralwasser-Brunnen der Brauerei. „Das Quellwasser ist mehrere 1000 Jahre alt“, erklärt Fichtel. „Reiner und weicher geht nicht.“ Trotzdem steht die Brauerei dem neuen Wasserwerk sehr positiv gegenüber. „Zwar nutzen wir es nicht für unseren Brauprozess“, sagt der Geschäftsführer. „Aber in zahlreichen Teilbereichen.“

„Weiches Wasser wirkt sich tatsächlich in vielen Lebensmittelbereichen aus“, bestätigt Hermann Gruber, Werkleiter von Wasserversorgung Bayerischer Wald. Ob weiches Wasser für den Verzehr besser oder schlechter ist – darüber scheiden sich laut Gruber die Geister. „Die einen sagen, dass härteres Wasser besser ist, weil damit dem Körper mehr Mineralien zugeführt werden.“ Doch seiner Meinung nach können solche deutlich besser über Nahrung aufgenommen werden. Deshalb schließt sich Gruber dem zweiten Lager an und plädiert auch beim Verzehr für weiches Wasser. „Denn das schwemmt Giftstoffe aus dem Körper.“ Und noch eines dürfe man auf keinen Fall vergessen: den Okogedanken. „Egal ob im privaten Haushalt oder in der Industrie – weiches Wasser schont den Geldbeutel.“ So verändert sich laut Gruber beispielsweise die Dosierung des Waschmittels.

Auch eigene Enthärtungsanlagen sind bis auf wenige Ausnahmen mit dem neuen Kraftwerk in Moos überflüssig. „Es ist aber wichtig, dass sie nicht nur abgeschaltet, sondern fachmännisch ausgebaut werden“, betont Gruber. Ansonsten verkeime das Wasser.

Und abgesehen von der Lebensmittelproduktion hat das weiche Wasser auch für die Feuerwehr Vorteile: Laut Manfred Ziegler, Kommandant der Feuerwehr Osterhofen, hat die Umstellung auf weiches Waldwasser zwar keinerlei Auswirkungen auf Löscheinsatz und Gerätschaften. Aber: „Nach der Fahrzeugwäsche sind jetzt keine Kalkflecken mehr auf dem Lack zu sehen!“