

# Chemische Wasseranalyse

## Auftraggeber

Wassergenossenschaft Axalp  
Flück Haustechnik AG  
Hauptstrasse 236

3855 Brienz

033/952 14 36

## Angaben zur Probenerhebung

Datum: 29.06.2021  
Zeit: 08:00 bis 08:30  
Witterung: schön  
Lufttemperatur: 13.5 °C  
Probenehmer: M. Jost  
Bemerkungen:

## Probenbeschreibung

Probennummer	Entnahmestelle	Wassertemperatur C°	Welche Desinfektion
5	Hotel Bellvue	13.8	UV
6	Chrutmettli	7.5	UV

## Auftrag

gemäss Auftragsformular

Unterseen

01.07.2021

Laboratorium Dr. G. Bichsel AG  
Qualitätskontrolle



U. Spörri

## Resultate

### Probe:

5Hotel Bellvue

Analyse	Methode	Resultate		Erfahrungswerte aus dem schweizerischen Lebensmittelbuch
		mmol/l	mg/l	
Natrium Na <sup>+</sup>	Ionenchromatographie	0.06	1.5	< 20 mg/l
Kalium K <sup>+</sup>	Ionenchromatographie	< 0.026	< 1.0	< 5 mg/l
Magnesium Mg <sup>2+</sup>	Ionenchromatographie	0.06	1.4	< 50 mg/l
Calcium Ca <sup>2+</sup>	Ionenchromatographie	0.59	23.5	< 200 mg/l
Chlorid Cl <sup>-</sup>	Ionenchromatographie	0.00	0.0	< 20 mg/l
Sulfat SO <sub>4</sub> <sup>-</sup>	Ionenchromatographie	0.06	5.3	< 50 mg/l
Nitrat NO <sub>3</sub> <sup>-</sup>	Ionenchromatographie	0.00	0.3	< 25 mg/l
pH	Potentiometrie	7.4		6.8 – 8.2
Trübung	Trübungsmessgerät	0.1		< 0.5 NTU
Gesamthärte	CH-Lebensmittelbuch	7		0 bis 7°fH sehr weich
Org. Substanzen (KMnO <sub>4</sub> -Verbrauch)	CH-Lebensmittelbuch	0.0		< 3 mg KMnO <sub>4</sub> /l

### Beurteilung:

Die Untersuchung hat gezeigt, dass das untersuchte Wasser in allen Prüfpunkten den Erfahrungswerten des Schweizerischen Lebensmittelbuches entspricht.

## Resultate

### Probe:

6Chrutmettli

Analyse	Methode	Resultate		Erfahrungswerte aus dem schweizerischen Lebensmittelbuch
		mmol/l	mg/l	
Natrium Na <sup>+</sup>	Ionenchromatographie	0.07	1.5	< 20 mg/l
Kalium K <sup>+</sup>	Ionenchromatographie	< 0.026	< 1.0	< 5 mg/l
Magnesium Mg <sup>2+</sup>	Ionenchromatographie	0.14	3.5	< 50 mg/l
Calcium Ca <sup>2+</sup>	Ionenchromatographie	1.21	48.4	< 200 mg/l
Chlorid Cl <sup>-</sup>	Ionenchromatographie	0.00	0.0	< 20 mg/l
Sulfat SO <sub>4</sub> <sup>-</sup>	Ionenchromatographie	0.03	3.3	< 50 mg/l
Nitrat NO <sub>3</sub> <sup>-</sup>	Ionenchromatographie	0.01	0.9	< 25 mg/l
pH	Potentiometrie	7.3		6.8 – 8.2
Trübung	Trübungsmessgerät	0.1		< 0.5 NTU
Gesamthärte	CH-Lebensmittelbuch	14		>7 bis 15°fH weich
Org. Substanzen (KMnO <sub>4</sub> -Verbrauch)	CH-Lebensmittelbuch	2.1		< 3 mg KMnO <sub>4</sub> /l

### Beurteilung:

Die Untersuchung hat gezeigt, dass das untersuchte Wasser in allen Prüfpunkten den Erfahrungswerten des Schweizerischen Lebensmittelbuches entspricht.