Zeitschrift: Oberberger Blätter
Herausgeber: Genossenschaft Oberberg
Band: - (2008-2009)

Artikel: Brauerei Stadtbühl : ein Gossauer Juwel der ganz besonderen Art
Autor: Wenk, Norbert
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-946678

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

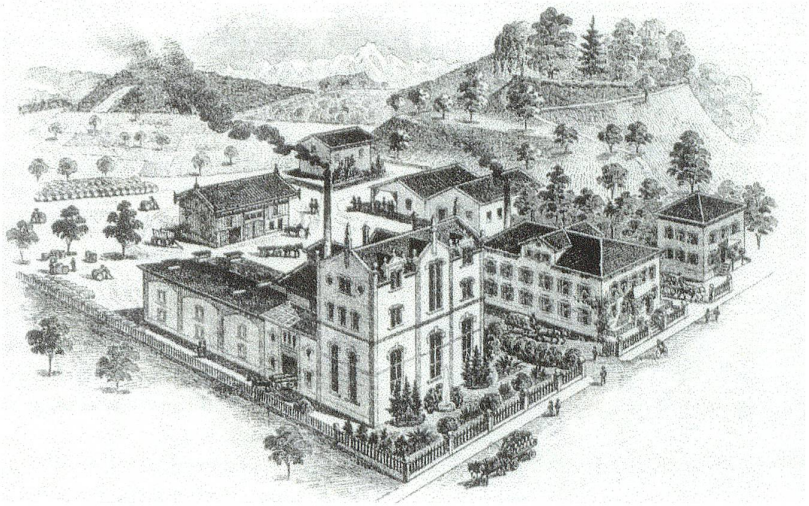
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

BRAUEREI STADTBÜHL

EIN GOSSAUER JUWEL DER GANZ BESONDEREN ART



Brauerei Stadtbühl mit Sandhügel (kurz nach 1900).

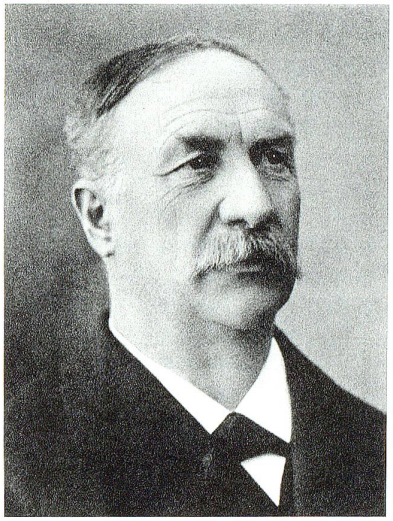
NORBERT WENK

Im Jahre 2008 feiert die Brauerei Stadtbühl Gossau das 150-jährige Firmenjubiläum. Diesen besonderen Geburtstag geniesst die Bevölkerung Gossaus mit grosser Anteilnahme ebenfalls intensiv, bedeuten doch 150 Jahre vor allem Einzigartiges aus einer Familiengeschichte. Das älteste Familienunternehmen in Gossau darf äusserst stolz sein: auf die Familie, das hergestellte Produkt und die Tradition.
Es ist die Geschichte und die Tradition der Familie Krucker und des Stadtbühl-Biers.

FAMILIENGESCHICHTE

1858 Josef Alois Krucker (1822–1882) kommt von Niederhelfenschwil nach Gossau und gründet die Brauerei und das Gasthaus Stadtbühl. Der Name «Stadtbühl» stammt wohl aus dem Spätmittelalter, also längst bevor Gossau im Jahre 1961 mit 10000 Einwohnern die Grösse einer Stadt erreicht. Dieser Hügel – ein stattlicher Sandhügel östlich der Herisauerstrasse – war als Anhöhe einst ein beliebter Ort und «Park», von dem die Besucher auf den freien, grossen Platz (eine Art Marktplatz, genannt «Statt/Stat/Stadt»), wo auch Waren feilgeboten wurden, hinunter schauen konnten. Dieser Stadtbühl sticht jedem «Reisenden» nach Herisau in die Augen. Mit der Errichtung der Eisenbahnlinie von Zürich über Gossau nach St.Gallen im Jahre 1856 erfährt die Herisauerstrasse eine neue Bedeutung im Verkehrsnetz. Die Eisenbahnlinie liegt damals noch nördlich des Sandhügels «Stadtbühl». Das Gasthaus mit gleichem Namen stellt sozusagen die «erste Tankstelle» vor dem Aufstieg ins Appenzellerland dar. Wie überall in der Region Ostschweiz brauen die Braumeister nur dunkles Bier, welches aber schon bald durch das helle Bier verdrängt werden soll.

1878 Fridolin Karl Krucker (1858–1924) übernimmt von seinem Vater den Gasthof und die Brauerei. Er lässt durch die 1861 gegründete Baufirma Wilhelm Epper im Jahre 1880 ein neues Gebäude errichten. In diesem Jahr besteht schon eine eigene Küferei. Mit drei Fuhrwerken wird das Bier verteilt und dreissig Angestellte finden im Betrieb Arbeit.
Bereits 1900 wird das Gebäude im «schlossartigen Stil» erweitert und dank der Anschaffung einer Dampfmaschine zum Antrieb eines Elektrizitätsgenerators beginnt für die Kruckers die industrielle Neuzeit. Durch den Einfluss



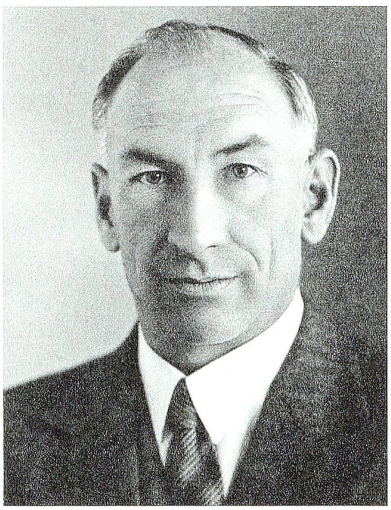
Fridolin Karl Krucker (1858–1924)

aus dem Allgäu sowie von Bayern auf die Ostschweiz wird die Nachfrage nach hellem Bier grösser und Fridolin Krucker schliesst mit dem Brauen von bernsteinfarbenem «*Schillerbier*» und dem hellen Lagerbier eine willkommene Marktlücke. Der Absatzmarkt bleibt regional, denn es werden ausschliesslich Gossau und die umliegenden Gemeinden Flawil, Uzwil, Andwil, Waldkirch beliefert.
1911 schafft Fridolin die erste Eismaschine an. Diese – heute noch älteste Maschine zur Herstellung von Eis in der Schweiz – ist die einzige, die noch funktionstüchtig wäre, doch auch sie wird natürlich nicht mehr benötigt.

BEGRIFF «SCHILLERBIER»

Der Name bezieht sich auf den Schriftsteller Friedrich Schiller, der am 13. November 1783 an Henriette von Wolzogen geschrieben haben soll: «*Ein guter Freund hat mir zum Geburtstag vier Bouteillen Burgunder geschenkt. Davon wird zuweilen ein Gläschen mit herrlichem Erfolg getrunken, doch muss ich Ihnen gestehen, dass ich mir äusserst wenig aus dem Wein mache, so wohlfeil und gut er hier zu haben ist. Mit mehr Vergnügen trinke ich Bier.*»
In Ludwigshafen-Oggersheim hat darauf die Firma Mayerbräu das Schillerbier entwickelt.

1915 Josef *Heinrich* Krucker (1885–1937) übernimmt in der 3. Generation die Brauerei und das Gasthaus. Bereits ein Jahr später wird die «gastliche Beiz» aber geschlossen und Josef konzen-

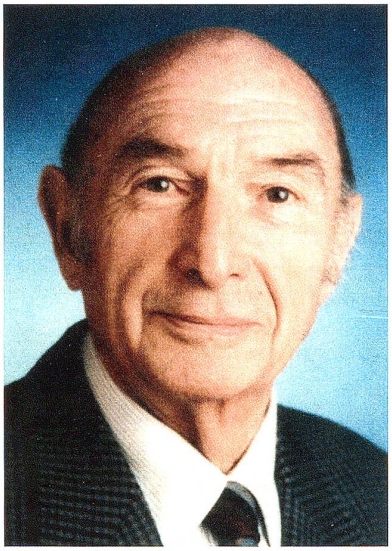


Josef Heinrich Krucker (1885–1937)

triert sich voll auf den Brauereibetrieb. Durch den frühen Tod von Heinrich entstehen viele Erb- und Nachfolgeprobleme, welche den Familienbetrieb während vielen Jahren gefährden. Ein wahrer Familienstreit endet erst sieben Jahre nach dem 2. Weltkrieg.

1952 Kurt Heinz Krucker (1917–1996) und Erich Krucker (1920–1999), die beiden Söhne von Josef, steigen in der 4. Generation in den Betrieb ein. Im damaligen Bierkartell wird die Brauerei Stadtbühl als «mittelgrosse Brauerei» registriert, beschäftigt sie doch 40 Leute. – Doch in dieser Zeit fällt der Absatz von dunklem Bier auf 1 % zurück. Das helle Bier setzt zum Siegeszug an, sein Absatz steigt, da in Gasthäusern in und um Gossau hauptsächlich dieses Getränk erwünscht ist. Gossau weist in den Fünfziger- und Sechziger Jahren einen ersten «Bauboom» auf. Die Arbeiter auf den Baustellen des wachsenden Strassendorfs sind ebenfalls willkommene Abnehmer des hellen Biers.

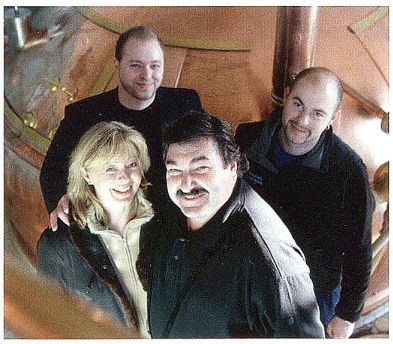
1988 Kurt Krucker übergibt seinen Firmenanteil an seinen Sohn Marcel. Die neuen Firmeninhaber sind nun Erich Krucker und sein Neffe Marcel Krucker. Im Jahre 1991 wird das Bierkartell aufgelöst. Mit diesem Schritt in der schweizerischen Bierbranche eröffnet sich für die Brauerei Stadtbühl eine Chance, mit unternehmerischem Geist einen innovativen Weg auf absolut eigenständigen Beinen zu gehen. Viele Kleinbrauereien schliessen ihren Betrieb, nicht so die Kruckers. Im Jahre 1993 existierten nur noch rund 20 kleine Brauereien, im Jahre 2008 sind es noch 13 alteingesessene. Gossau hält mit Stadtbühl die «Bierfestung»!



Kurt Krucker

1999 Marcel Krucker übernimmt allein die ganze Brauerei in der 5. Generation. Das Stadtbühl-Bier behält einen festen unerschütterlichen Platz auf dem Markt.
Die Firma beschäftigt noch 15 Personen – ein Drittel arbeitet im Verwaltungsbereich und zwei Drittel in der Produktion und Verteilung.
Doch der Bierkonsum unterliegt gewissen Schwankungen. Das Qualitätsprodukt «Stadtbühl-Bier» findet regional eine sehr gute Verankerung. Aber auch die Biergeniesser südlich des Gotthards müssen nicht auf das Gossauer Bier verzichten, können sie doch im «bionda» auch «ul birin dal tisin», ein Krucker-Bier aus der Ostschweiz, geniessen.

2008 Das einzigartige Familien- und Firmenjubiläum läutet auch den Beginn für die 6. Generation ein. Mit Marcel und seiner Frau Kosima sowie den beiden Söhnen Adrian und Christian erfolgt der zuversichtliche Start in die nächsten 150 Jahre. Die Gossauer und ihre Nachkommen und alle Freunde des Stadtbühl-Biers hoffen dies.



Marcel und Kosima Krucker mit ihren Söhnen Adrian und Christian.

Das 21. Jahrhundert beschert der Familie Krucker einen zuversichtlichen Beginn.
Das Unternehmen beschäftigt momentan zwölf Angestellte, fünf moderne Fahrzeuge sind in Betrieb, um den jährlichen Ausstoss von 10000 hl Bier zu verteilen. Die durchschnittliche Lagermenge im Stadtbühl beträgt 300000 Liter.

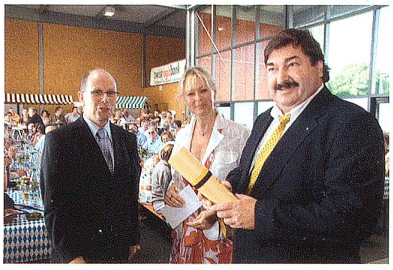
STADTBÜHL – EIN UNTERNEHMEN MIT KLAREM LEITBILD

Die Brauerei Stadtbühl ist ein Familienunternehmen, das seit der Gründung im Jahre 1858 bis heute 100% eigenständig ist und sich zu den ältesten Industriebetrieben im Kanton St.Gallen zählen kann:
Wir legen höchsten Wert darauf, dass auch in der heutigen Zeit, in der viele Prozesse immer schneller gehen sollen, unsere Qualitätsbiere die nötige Zeit bekommen, um zur vollendeten Reife zu gelangen. Unsere Produkte werden mit höchster Sorgfalt, mit auserlesenen Rohstoffen, vielen Proben und strengen Kontrollen hergestellt.

GROSSE EHRE FÜR BRAUEREI STADTBÜHL

Gossauer Preis

Am Freitag, 27. Juni 2008 erhielt die Unternehmerfamilie Krucker aus den Händen des Stadtpräsidenten Alex Brühwiler die Urkunde «Gossauer Preis 2008» für die hervorragende Leistung



Übergabe der Urkunde «Gossauer Preis 2008».

als Industrieunternehmen seit 150 Jahren. Was vor genau 150 Jahren auf dem Stadtbühl begann, konnte 2008 in ehrenvoller, anerkennender Art mit der besonderen Auszeichnung entgegengenommen werden. Der Preis ist ein Scheck von Fr. 5000.–. Diese besondere Ehre wurde Marcel zusammen mit seiner Frau Kosima und den Söhnen Adrian und Christian zurecht zuteil, haben sie doch das Unternehmen nicht nur eigenständig erhalten, sondern ihr Produkt «Stadtbühl-Bier» in der Region bekannt und in Bayern sogar berühmt gemacht. Marcel und sein Sohn Christian haben die Braukunst in München studiert und produzieren nun ein Bier, das auch von trinkfesten Münchnern geschätzt wird. Dass innige Freundschaftsbande zwischen dem Münchner Hofbräuhaus und Stadtbühl bestehen, zeigt die Hochschätzung der Familie Krucker und des Gossauer Biers auch in der «Höhle des Löwen» in München.
Kosima und Adrian decken den gesamten administrativen Bereich der Firma ab. So sind mit den vier Familienmitgliedern «Hopfen und Malz niemals verloren»!

DIE BIERE DER BRAUEREI STADTBÜHL – ZWEI BIERE MIT SPEZIELLER GESCHICHTE

- Lager hell
- Lager dunkel
- Fürstenbräu
- Spezli
- Naturtrüb
- Festbier
- Minimal 2,5%
- Bock-Bier 7,0%
- Zwickelbier 7,0%

Bockbier und Fürstenbräu – zwei Biere mit spezieller Geschichte
Im Jahre 1935 brachte Heinrich Krucker das erste Bockbier in Gossau auf den Markt. Es hatte damals 6 Volumen Prozent. Doch als Heinrich zwei Jahre später verstarb, wurde die Produktion eingestellt und während 70 Jahren blieb sie im Dornröschen-Schlaf, bis Marcel das Bockbier 2006 wieder erweckte. Die Nachfrage war riesengross. – «Bock» hat gar nichts mit dem Vierbeiner zu tun. Marcel liess sich vom Münchner Maibock inspirieren. Doch der Name stammt von der Hansestadt Einbeck, von wo Elias Pichler von Einbeck kam und als Braumeister in München tätig war. Er braute das «ainpöcksches Bier», das dann in der Münchner Mundart den Namen Bockbier erhielt.

Fürstenbier
Um sich auf dem Markt behaupten zu können, ist innovatives Denken und Handeln entscheidend. Schon zu Beginn der Achtzigerjahre des vergangenen Jahrhunderts überlegte sich Marcel, wie er die Selbständigkeit der Firma erhalten könnte. Ein «besseres Bier» war die Lösung. Mit dem «Festbier» zu Weihnachten und Ostern war eine Nische gefunden und mit dem «Fürstenbier», das den Weg nach Liechtenstein finden sollte, sprengte Marcel den regionalen Charakter. «Stadtbühl wurde 1988 international.» Die einzige Brauerei im Fürstenland kreierte nicht nur den noblen Namen «Fürstenbier», sondern legte Wert darauf, dass dieses edle Bier in einer «Bügelverschlussflasche», wie sie die Nostalgiker schätzen, angeboten wurde. Auch heute ist diese Flasche ein wahres Markenzeichen des Stadtbühl-Biers. Den Namen «Fürstenbier» hat sich Marcel auf 25 Jahre hinaus schützen lassen. Wie viel dieser Biersorte der Fürst von Liechtenstein selber konsumiert, ist nicht bekannt. In Trinkgewohnheiten schweigt des «Sängers Höflichkeit»!

Auszeichnungen Gold und Silber, schönster Bierdeckel und Sujet für Gossauer Weihnachtslauf

Dass die sieben Sorten des Stadtbühl-Biers von hervorragender Qualität sind, beweisen die überreichten Medaillen in Gold und Silber im Jahre 2000 für das «Lager dunkel» und für das «Lager hell» durch die Jury der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) in Frankfurt.

Auszeichnung für Spitzenqualität.

Bereits 1993 durfte Marcel Krucker aus den Händen des Präsidenten des «Biertellersammlerclubs Gambrinus» die Urkunde für den damals schönsten Bierdeckel entgegennehmen. Den ersten Rang unter 179 Bewerbern zu belegen, ist mehr als ehrenvoll. – Der Bierdeckel hatte schon immer eine sehr wichtige Bedeutung: aus hygienischen Gründen diente er beim Bierüberlauf zu «Auffangzwecken» und war schon

immer ein geeigneter Werbeträger und Informant für Firmen, Gäste und Organisatoren von Events.
Für den 16. Gossauer Weihnachtslauf 2003 wählten die Sport- und Kunstverantwortlichen das Gebäude der Brauerei Stadtbühl zum Sujet für die Plakette, welche an alle Teilnehmenden des Laufes abgegeben wurde. Sekundarlehrer Markus Niedermann hat das Sujet mit dem Gebäude des Stadtbühls gestaltet. In über 3000 Familien in der ganzen Schweiz hat nun die Brauerei Stadtbühl mit ihrem markanten Schloss-Stil den entsprechenden Platz erhalten. Auch bei kenianischen und tschechischen Sportlerinnen und Sportlern ist das Gossauer Gebäude als Markenzeichen deponiert.

Auch eine Flasche
ist jubiläumswürdig

Während Grossbrauereien längst auf die Bierflasche mit Deckeli umgestellt haben, findet beim Stadtbühl-Bier mit der Bügelverschlussflasche eine Renaissance statt. Das gute Bier in dieser «nostalgischen» Flasche schätzen viele Bierkonsumentinnen und -konsumenten immer mehr. Mit der neuen Abfüllanlage, die im Jubiläumsjahr installiert werden soll, zeigt die Firma der Bevölkerung, dass sich Innovation lohnt und Tradition geschätzt wird.

Jubiläumswürdige Flasche.

Das englisch anmutende Backsteingebäude entgeht keinem Auge.

Die Brauerei im «Schlösschen-Stil»

Das englisch anmutende Backsteingebäude aus gelben und roten Steinen entgeht keinem Auge. Es ist das Gebäude der Brauerei Stadtbühl, das zwischen 1900 und 1902 von der Firma Wilhelm Epper, dem grössten damaligen Baugeschäft in Gossau, erbaut wurde. Die gleiche Baufirma liess um die Jahrhundertwende auch die in der ganzen Ostschweiz so auffälligen Backstein-Käsereigebäude erstellen. Die hochaufragende Fassade – gegen die Herisauerstrasse gerichtet – wirkt tatsächlich wie die Wand eines Schlosses im Stadtbühlpark. Eine reiche Durchgliederung zeichnet diese Fassade aus. Die Scheingiebelchen, Steinkugeln und kleinen Obelisken erinnern an die typischen englischen Bauten jener Zeit. Der Bauherr Fridolin Krucker liess sich im Medaillon an der westlichen Aussenwand «verewigen». Parallel zur Bierbrauerei steht südlich das im Jahre 1881 erbaute Wohnhaus mit Walmdach, Quergiebel und mit sechs Fensterachsen. An das Wohnhaus wurde im Jahre 1911 in östlicher Richtung das Maschinenhaus angebaut. Dieses beherbergt noch heute die Eismaschine der Firma Sulzer. Um das Bier kühl zu halten, war diese Maschine von grösster Wichtigkeit. Abgelöst wurde die Maschine erst in der Mitte des 20. Jahrhunderts durch die Erfindung der Kühlschränke und Kühlfächer. Dieses Maschinenhaus kam an jene Stelle zu liegen, wo vorher das alte Brauereigebäude gestanden hatte. Die kantonale Denkmalpflege erachtet heute den Gebäudekomplex, der nun über 100 Jahre alt ist, als eine der 30 bekanntesten schützenswerten Industriebauten des Kantons St.Gallen. Die erhaltenswerten Strukturen dieses Hauses erfüllen immer noch die ursprüngliche Funktion. Die Brauerei ist mit Leben gefüllt und dank der Herstellung von Bier auch eine Art «Lebensquelle». Das Gebäude – als Kopfbau erstellt – gehört somit zu den schönsten Baudenkmälern Gossaus.

Das Innere des «Schlosses»

Ein Prunkstück ist das Sudhaus, das 1980 grundlegend erneuert wurde und mit dem höher gelegenen Läuterbottich und dem tiefer gelegenen Bottich – genannt Sudpfanne – aus Kupfer einen ganz besonderen Glanz ausstrahlt. In luftiger Höhe im «Turm» befindet sich der «Whirlpool», in dem die letzten Reste ausgefiltert werden.
Der Gärkeller weist sechs grosse Bottiche aus Aluminium auf, in denen je 60 hl Bier Platz finden.
Im Lagerkeller wurden die alten Holzfässer durch Stahl- und Alutanks ersetzt.
Zur grossen Betriebshalle gehören die Flaschenreinigungsmaschine aus dem Jahre 1993, eine Abfüll- und eine Etikettiermaschine.

RUNDGANG MIT DEM BRAUMEISTER CHRISTIAN KRUCKER

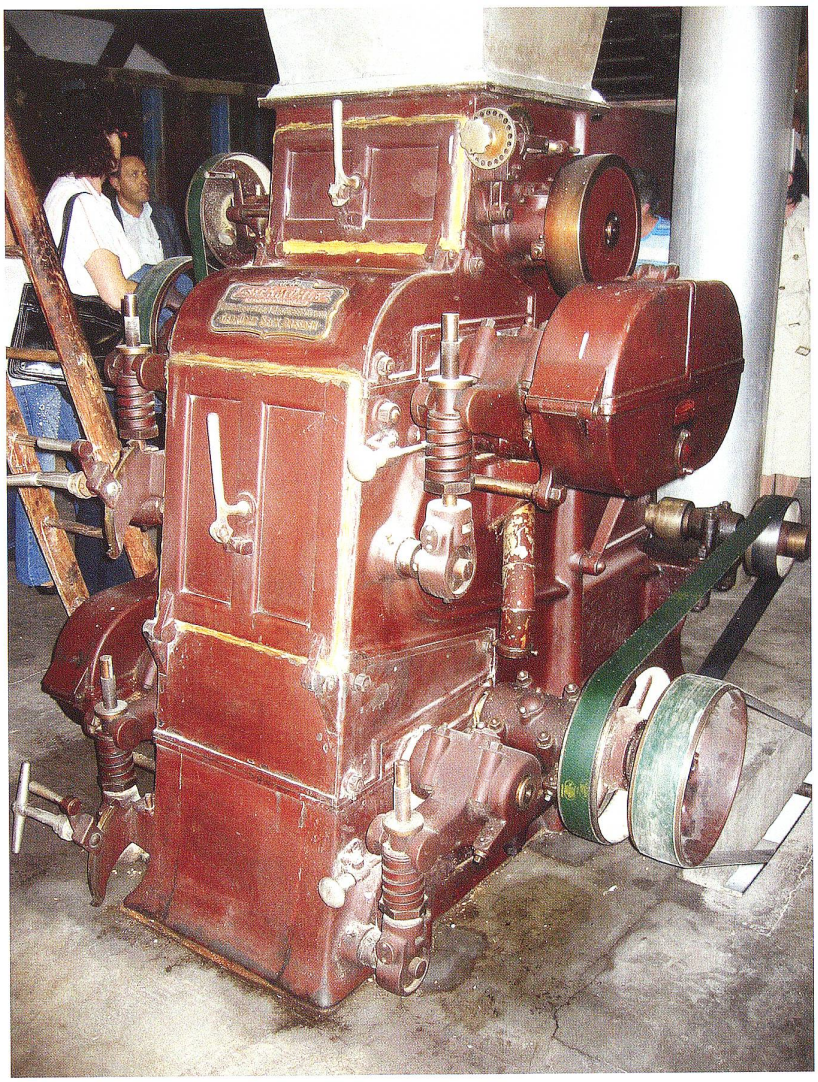
Mit dem Braumeister einen Rundgang durch die Firma zu erleben, lässt jeden Besucher die Geheimnisse des Brauens etwas lichten. Mit grossem Interesse lauscht der Gast den Ausführungen des jungen Braumeisters:
«Angeliefertes Malz wird in der Schroterei verkleinert, um an den wertvollen Inhalt heranzukommen. Wir sind nur an bestem Qualitätsmalz interessiert. Nach dem Schroten wird das Malz mit Wasser im Maische-Bottich vermischt. Auch das Wasser muss gutes Brauwasser sein, d.h. mikrobiologisch einwandfrei und darf keine unerwünschten Inhaltsstoffe aufweisen. Es muss der Qualität ‹Trinkwasser› entsprechen. Es ist also rein, weich und im Geschmack neutral. Im Bottich wird die Maische stufenweise auf verschiedene Temperaturen erhitzt, dadurch aktivieren sich die Enzyme (Auflöser des Korninhalts). Die Enzyme bauen die Stärke zu Malzzucker und das Eiweiss zu Aminosäuren ab. Im Läuterbottich wird die Maische von allen festen Bestandteilen des Malzes befreit. Die geläuterte Würze fliesst nun in die Gewürzpfanne, wo sie ein bis zwei Stunden gekocht und etwas eingedampft wird. Nun wird der Hopfen zugegeben, welcher dem künftigen Bier den herbbitteren oder auch zartbitteren Geschmack und das ganz charakteristisch feine Aroma gibt. Der Hopfen fördert auch die Haltbarkeit des Biers. – Die ‹blanke Würze› wird schnell auf fünf Grad heruntergekühlt und gelangt in den Gärkeller. Hier kommt die Hefe hinzu, die sofort die Gärung auslöst. Sie wandelt den Zucker in Alkohol und Kohlensäure um. Nach rund einer Woche ist die Gärung beendet und die Hefe wird abgezogen. Nun kommt für das Jungbier die Zeit der Reifung im Lagerkeller, je nach Biertyp bis zu drei Monaten.
Im Lagerkeller geschehen drei Dinge:

1. Der Geschmack des Biers rundet sich ab und der vorhandene Restzucker wird fast vollständig abgebaut.
2. Die Kohlensäure wird gebunden und gibt dem Jungbier seine Spritzigkeit.
3. Die restliche Hefe und das Eiweiss setzen sich auf dem Boden ab; das Bier wird klar.

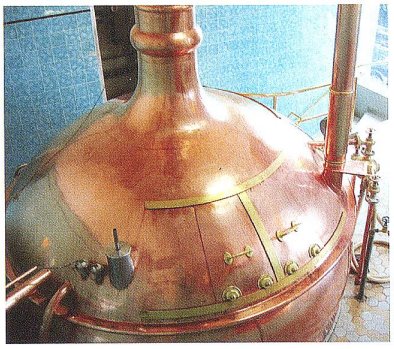
Dann wird das fertige Bier noch einmal filtriert und anschliessend in Fässer oder Flaschen abgefüllt.
Da die Flaschen nicht ‹Einwegflaschen› sind, müssen sie auch entsprechend gereinigt werden. Eine Maschine in der Grösse von zwei Zimmern erfüllt lediglich diese Funktion der Reinigung in verschiedenen Stufen, welche gemäss einem speziellen Reinigungsprogramm ablaufen. Frischgewaschene Flaschen werden schliesslich vom Flüssigkeitsinspektor geprüft – dann werden die Flaschen im ‹Füller› gefüllt.
Bügelflaschen werden bei uns in der Brauerei noch von Hand zugemacht – alle andern Verschlüsse werden maschinell montiert. Danach erfahren die Flaschen eine kleine Dusche und werden mit Etiketten versehen. Der ‹Einpacker› – natürlich auch eine Maschine – setzt die Flaschen in die Harasse und diese gelangen auf einem Förderband ins Bierlager und von dort zur Auslieferung. – Die Firma Krucker vertreibt als Getränkegrossist auch viele andere Getränke wie Mineralwasser, Süsswasser, Obstgetränke und Weine.»

1 Alte Schrotermaschine in der Schroterei.
2 Sudbottich (Sudkessel) im Sudhaus.
3 Whirlpool mit «Zentripedal-Funktion».
4 Gärbottiche im Kellerraum.
5 Lagertanks aus Stahl und Aluminium.
6 (Abfüllhalle) Betriebshalle mit Reinigungs-, Abfüll- und Etikettiermaschine.
7 Vielfalt der Stadtbühl-Biere.
8 Signet 16. Gossauer Weihnachtslauf.

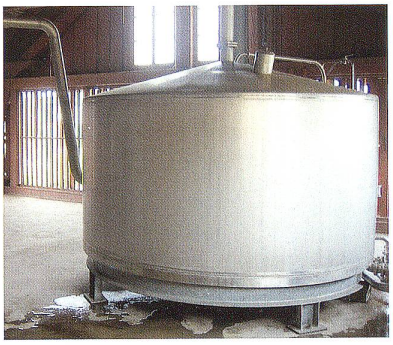
1



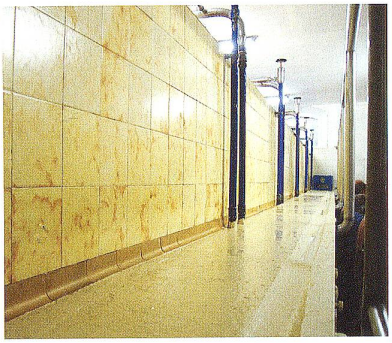
2



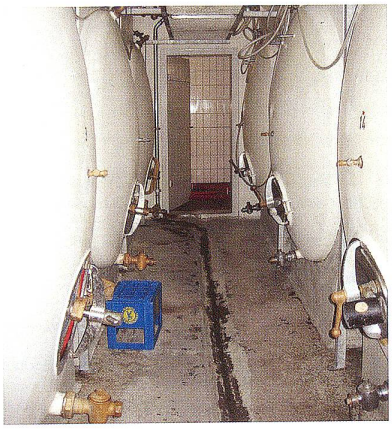
3



4



5



6

7

8

SCHEMATISCHE DARSTELLUNG DER BIERPRODUKTION

Material	*Produktionsstufe*	*Zweck*	*Dauer ca.*
Malz (Gekeimte Gerste) →	**Schroten**	– Mechanisches Zerkleinern der Malzkörner	80 Min.
Brauwasser →	**Maischen**	– Mischen des Schrotes mit Brauwasser – Abbau von Stärke, Eiweiss und anderen Inhaltsstoffen des Malzes durch dessen Enzyme zu wasserlöslichen Stoffen	
Brauwasser → **Treber** ← (Unlösliche Malzpartikel)	**Abläutern**	– Abtrennen der wässerigen Extraktlösung (Würze) von den Trebern – Auswaschen der Treber	8 Stunden
Hopfen (Blüten der weiblichen Pflanze) →	**Würze Kochen**	– Eindampfen auf eine bestimmte Konzentration – Sterilisation der Würze – Inaktivieren der Enzyme – Lösen der Hopfenbitterstoffe – Ausfällen von überschüssigem Eiweiss (Trub)	
Trub ← **Luft** →	**Würze Behandlung**	– Abtrennen des Trubes – Abkühlen der Würze – Belüften der Würze	80 Min.
Bierhefe → **Kohlendioxid** ← (CO_2)	**Gärung**	– Vergären der Malzzucker zu Alkohol und CO_2 – Bildung von Aromastoffen – Absetzen der Hefe	8 Tage
CO_2 ← **Geläger** ← (Bierhefe und Eiweisssediment)	**Lagerung**	– Vergären der restlichen Malzzucker – Reifungsvorgänge – Sättigung mit CO_2 – Ausscheiden von überschüssigem Eiweiss – Absetzen von Hefe	8 Wochen
Kieselgur →	**Filtration**	– Herausfiltern der restlichen Hefe und der Trübstoffe	
Gebinde (Fässer, Flaschen, Dosen) →	**Abfüllung**	– Konsumgerechte Portionierung	

SCHLUSSGEDANKE

Das Unternehmen «Brauerei Stadtbühl Gossau» mit der Familie Krucker trägt den Namen Gossau und Fürstenland in die grosse Nachbarschaft. Der Fortbestand dieses Familienunternehmens liegt im Interesse der Gemeinde und der Gesamtbevölkerung. Im Musterbeispiel Brauerei Stadtbühl sind Werte der Vergangenheit, aber auch Chancen der Zukunft miteinander verknüpft. Das Bier – nein, das Stadtbühl-Bier hat sich über 150 Jahre auch in schwierigen Phasen bewährt und verdient nicht nur Anerkennung, sondern auch Bewunderung für eine Tradition, die sich in schwierigen Zeiten nicht aus dem Konzept hat bringen lassen. – Gossau freut sich am Fortbestand des Unternehmens und gratuliert der heutigen Brauer-Familie Krucker ganz herzlich. Redaktoren und Herausgeber der «Oberberger-Blätter» schliessen sich der Gratulation an.

Quellen

- Geschichte von Gossau, 1961, Paul Staerkle
- Gossau im 20. Jahrhundert, Vom Dorf zur Stadtgemeinde, Beitrag von Karl Eschenmoser
- Berichte aus Zeitungsartikeln von 1983, 1986, 1989, 1992, 1993, 1994, 2008
- Homepage Brauerei Stadtbühl
- Broschüre «Bierausschank»
- Artikel «Sujet für den 16. Gossauer Weihnachtslauf» von Karl Schmuki
- Signet 16. Gossauer Weihnachtslauf von Markus Niedermann (siehe S. 7)
- Fotos: Norbert Wenk, Martin Brunner, Foto-Fundus der Familie Krucker