Geschichte und Entwicklung des Salmenbräu

Autor(en): **Wieland, Karl**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Rheinfelder Neujahrsblätter**

Band (Jahr): **57 (2001)**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-894639

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

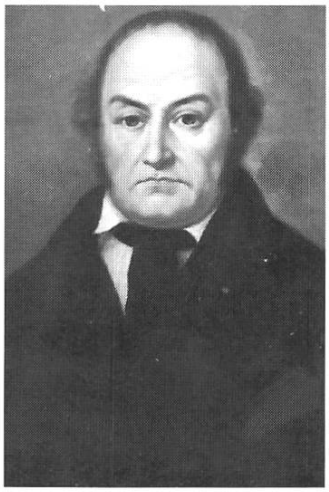
http://www.e-periodica.ch

Geschichte und Entwicklung des Salmenbräu

Karl Wieland

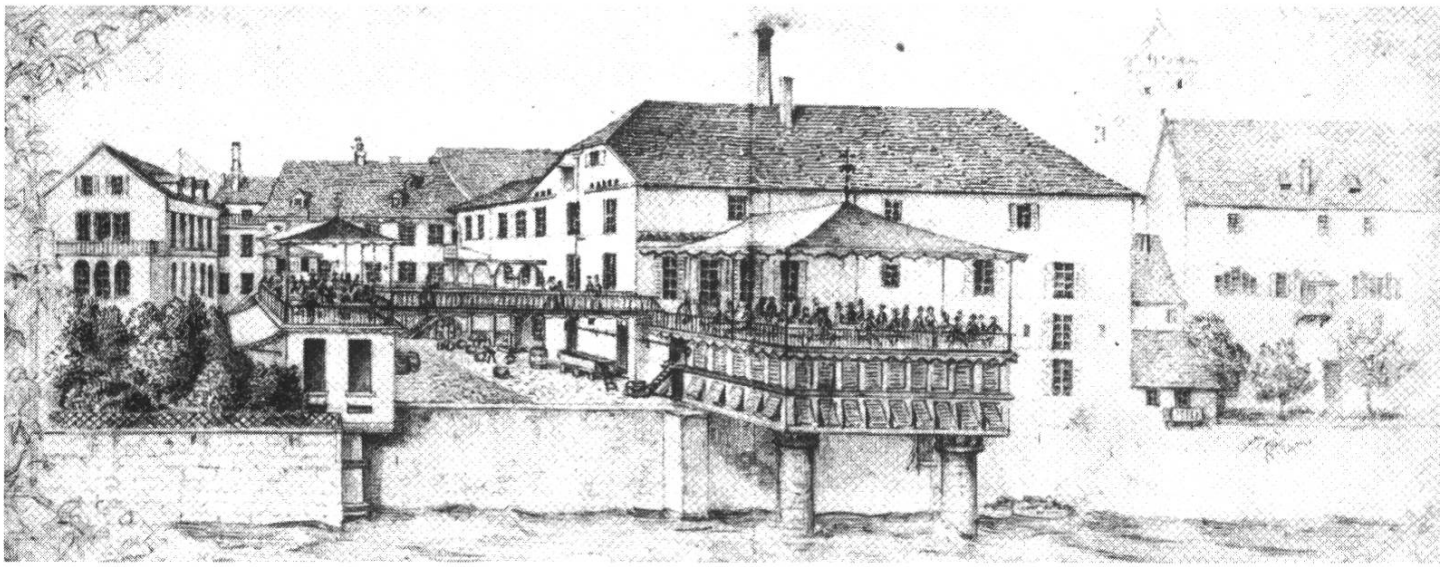
Das «Bierhaus zum Salmen F.J. Dietschy» mit Braurecht

Am 4. April 1799, in einer Zeit des Umbruchs, gefährlicher Kriegswirren, und der französischen Besetzung des kaiserlich-österreichischen Rheinfelden, erwarb Franz Joseph Dietschy das «Wirtshaus zum Salmen» mit zugehörendem Braurecht. Vom bisherigen Inhaber Joseph Kiene liess er sich in die Braukunst einführen. Dietschys vielseitige Begabung und sein Unternehmergeist zeigten Erfolg. Im Jahre 1800 produzierte die Brauerei bereits 1045 hl Bier jährlich; es konnte bereits in Frick, Basel, Liestal, Schopfheim und Aarau abgesetzt werden. Seine Ersparnisse legte er in Grundbesitz an. Neben der Gaststätte und Brauerei betrieb er eine stattliche Landwirtschaft. Zukunftsorientiert kaufte er um 1840 das Gelände in der Kloos, den heutigen Brauereistandort, sowie das Gasthaus zur «Sonne» neben dem Salmen. Dieses renommierte Gasthaus zur «Sonne» wurde von seinen Erben als Familienwohnsitz umgebaut und 1928 der Einwohnergemeinde Rheinfelden zum Zweck eines Fricktalischen Heimatmuseums geschenkt. Bei seinen Mitbürgern beliebt, wurde F.J. Dietschy in den Verfassungsrat und Grossen Rat des Kantons Aargau gewählt und war während vieler Jahre Stadtrat und Stadtammann von Rheinfelden.



Der Gründer
Franz Joseph Dietschy,
1770 bis 1842

Ansicht der alten
Brauerei samt
Rheinterrassen, 1860



Sein Sohn, Alois Dietschy-Walz, erwarb seine Braukenntnisse in der Bierstadt München, wo er unter den erfolgreichsten Bierbrauern Freunde und Berater besass. Nach seiner Rückkehr verwirklichte er den dortgefassten Entschluss, die Bierkeller seines Betriebes in die Kloos zu verlegen. Als einer der ersten stellte er die Dampfmaschine in den Dienst seiner Brauerei. Aber schon mit 48 Jahren raffte ihn eine heimtückische Krankheit dahin.

Seine Witwe Catharina Dietschy-Walz führte das Geschäft mit bewunderungswürdiger Ausdauer und mit grossem Geschick während elf Jahren weiter.

Ihr Schwiegersohn, Ing. Carl Habich-Dietschy, in den grossen Zentren der Bierindustrie bestens vorbereitet, stieg 1869 in die Geschäftsleitung ein. Das florierende Gasthaus war verpachtet worden. Weitblickend, inspiriert durch die Pläne seines Schwiegervaters, verlegte er den gesamten Brauereibetrieb in die Kloos. Nach Vollendung des Sudhausbaues konnte im Frühjahr 1884 die neue Brauerei eröffnet werden.

Salmenbräu Rheinfelden, C. Habich-Dietschy

Das Unternehmen nahm einen ungeahnten Aufschwung, das «Rheinfelder Urbräu» erfreute sich wachsender Sympathie und steigenden Absatzes. Betrug der Ausstoss (jährliche Verkaufsmenge in hl) bei seiner Geschäftsübernahme noch 4500 hl, so war er bis zur Eröffnung der neuen Braustätte auf 30'000 hl gestiegen. Begünstigt durch die Erstellung eines Anschlussgeleises an die Bahnstation war er bis zum 100-jährigen Jubiläum 1899 auf 61'000 hl angewachsen.

Der Kampf gegen den ausserordentlich grossen Schnapskonsum führte durch die Alkoholgesetzgebung 1885 zu einem raschen Erfolg: nicht selten zog man ein Bier vor. Die folgende Übersicht zeigt die damaligen Produktionsmengen von Bier und Schnaps, sowie deren Pro-Kopf-Verbrauch.

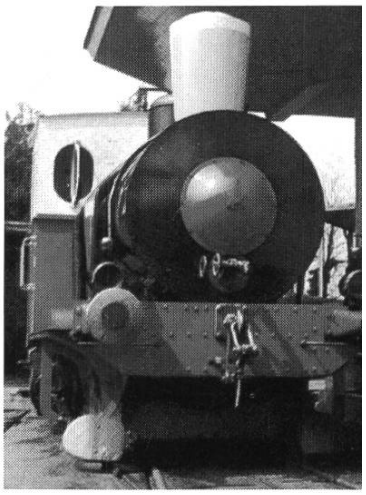
Jahr	Bier hl	Schnaps hl	Pro-Kopf-Verbrauch in Liter Bier	Schnaps
1840	50 - 100'000	45'000		
1880	976'000	270'000	37.5	9.4
1947	1'689'670		50	3

Carl Habich-Dietschy war technischen Fortschritten gegenüber stets aufgeschlossen. Nach der Erfindung der Ammoniak-Kältemaschine durch Carl Linde im Jahre 1876 führte C. Habich-Dietschy 1892/93 diese neue Kälteerzeugung in seinem Betrieb ein. Dadurch war es ihm möglich, das ganze

Jahr über zu brauen und in späteren Jahren ganz auf die teurere, wetterabhängige Natureiseinlagerung zu verzichten.

Die Entwicklung des Salmenbräu, vor allem der Schritt von der handwerklichen zur industriellen Bierfabrikation, wurde von den schweizerischen Brauherren mit Interesse verfolgt. Carl Habich-Dietschy stellte seine Kenntnisse bereitwillig zur Verfügung. Er war Mitbegründer des schweizerischen Bierbrauervereins, des Verbandes schweizerischer Brauereien, und er setzte sich für eine Versuchsstation schweizerischer Brauereien in Zürich ein.

Um sein Privatunternehmen auf eine breitere Basis zu stellen, wurde es 1900 in eine Aktiengesellschaft umgewandelt.



Die umweltfreundliche Salmen-Loki, Baujahr 1903.

Folgende Doppelseite: Jubiläumskarte 100 Jahre Salmenbräu 1899.

Salmenbräu Rheinfelden AG

Carl Habich-Dietschy wurde als Delegierter des Verwaltungsrates gewählt und leitete, unterstützt von seinen beiden Söhnen die Brauerei, welche sich gemeinsam die technische Leitung teilten: Arthur Habich, der gelernte und in Weihenstephan studierte Bierbrauer, und Carl Habich-Schilplin, der diplomierte Chemiker mit zusätzlicher Brauereiausbildung. Auch sie engagierten sich in den jeweiligen Berufsorganisationen.

In den Jahren vor und nach dem ersten Weltkrieg und bis Ende der Dreissigerjahre wurde jährlich grosszügig und zukunftsorientiert in Gebäude und Anlagen investiert und somit die Basis für ein langfristiges Brauereikonzept geschaffen. Die Dampfkochung hielt 1901 im Sudhaus Einzug.

Die feuerlose, umweltfreundliche Salmen- (Cardinal-) Loki (Baujahr 1903), die mehr als acht Jahrzehnte bis 1986 im täglichen Einsatz war, begeisterte viele Loki- und Fotofans. Auf Pferdestärken folgten Dampf-PS, danach Diesel-PS. Das Stromzeitalter im Salmen begann mit der Installation zweier Dynamos 1906 und 1910. Mit dem selbst erzeugten Strom konnten einzelne Betriebsräume beleuchtet, sowie die Antriebsmotoren im Sudhaus und die der Fassreinigung gespiesen werden. Das heutige, noch voll in Betrieb befindliche Sudhaus, schreibt das Baujahr 1914/15. Die Kupferkessel sind noch die gleichen, die Infrastruktur ist mehrmals zeitgemäss nachgerüstet worden. Einige Vorhaben mussten wegen Krieg und Krise zurückgestellt werden. Der Gesamtbetrieb wurde 1919 elektrifiziert, die beiden Dampfmaschinen konnten stillgelegt werden. Könnten Sie sich heute Ihr Leben ohne elektrisches Licht, all unseren elektrischen Komfort in Haushalt, Wirtschaft und Industrie vorstellen? Es folgten 1926/28 der grosse Neubau mit den Sektoren Fassabfüllung, Flaschenfüllerei und Gärkeller. Mit modern-

B

MARQUE DÉPOSÉE

MÜLLER & TRÜB AARAU

faire
a 7
dispo
d'en

Mouhir le 27
Septembre
1899

CARTE JUBILAIRE
DU
CENTENAIRE
DE LA
BRASSERIE DU SAUMON
RHEINFELDEN

799: FRANZ JOS. DIETSCHY
899: C. HABICH-DIETSCHY.

Mon cher!

Aurais. Au l'obligeance de convoquer pour dimanche matin les deux courriers pour être à la ion de l'Etat-major, j'ai oublié de ser hier au soir.

Mes amitiés

Le chef des Secours
E. Born.

ster Bautechnik in Gleitschalungsbauweise entstand danach der markante Malzsiloturm, im folgenden Jahr das Kühlhausgebäude mit Betriebslaboratorium. Gleichzeitig wurde die Sudhausfassade zu einem harmonischen Gesamtbild neugestaltet.

1924 erfolgte die Ernennung des langjährigen Prokuristen, Walter Scherrer, zum kaufmännischen Direktor. Im gleichen Jahr wurde eine Stiftung zum Zwecke der Invaliditäts-, Alters- und Hinterbliebenenfürsorge für Angestellte und Arbeiter ins Leben gerufen. Nach dem Tode von Carl Habich-Dietschy 1928 wurden seine Söhne zu Delegierten gewählt und übernahmen die Oberleitung der Brauerei. Als technischer Direktor wurde Alex Villinger, ein bestausgewiesener bayrischer Brau-Ing., berufen. 1931 verstarb Carl Habich-Schilplin. Im folgenden Jahr trat Robert C. Hunziker, Enkel des Carl Habich-Dietschy, in die Direktion ein. 1941 starb Arthur Habich. Nach dem Rücktritt von Walter Scherrer trat 1944 Prokurist G.F. Kramer seine Nachfolge an.

Vor dem ersten Weltkrieg betrug der Ausstoss 105'000 hl, durch die Kriegsfolgen sank er auf 35'000 hl ab und erreichte erst 1929 wieder 100'000 hl. Infolge Rohmaterialknappheit musste das Bier dünner gebraut werden, die damit verbundene Qualitätsminderung trug wesentlich zum Absatzrückgang bei. Die Kosten mussten stark reduziert werden, sodass auch abgelegene Kunden an andere Brauereien abgetauscht bzw. abgegeben werden mussten. Die immer grösser werdenden Bedürfnisse zwangen den Bund, sich in den Dreissigerjahren nach neuen Einnahmequellen umzusehen, und er erhob somit eine Sondersteuer auf Malz und Bier. Eine Bierpreiserhöhung war unerlässlich.

Brauereiansicht vor dem Bau der Lagerhalle im Hof 1981.

Da im zweiten Weltkrieg die für die Brauindustrie wichtigen Materialien rationiert wurden, war es schwer, Betrieb und Arbeitsplätze aufrechtzuerhalten. Als 1945 die Kohleknappheit ihren Höhepunkt erreichte, hat man für die Dampferzeugung einen Elektrokessel angeschafft und den energieintensivsten Brauprozess auf das Wochenende verlegt.

Die einmalige Entwicklung der Brauerei trotz der beiden Weltkriegkrisen widerspiegelt den Unternehmergeist, die Dynamik, den Durchhaltewillen und Zukunftsglauben einer starken Führungscrew.

Am 28. April 1949 feierte das Salmenbräu mit Gästen aus allen Gegenden der Schweiz das 150-jährige Jubiläum, fünf Generationen Bierbrauer-Tradition. Zu diesem Anlass verfasste Hans Rudolf Schmid eine prächtig illustrierte Festschrift, die zusammen mit einem Jubiläumskrüglein aus Rheinfelder Keramik allen Gästen überreicht wurde.

Robert C. Habich

Nach dem unerwarteten Tod des kaufmännischen Leiters Georges F. Kramer trat Robert C. Habich, Elektro-Ing. ETH, dessen Familie in der 5. Generation stark mit der Brauerei verbunden war, nach 10-jähriger verantwortungsvoller Tätigkeit in den USA und anschliessend in der Schweiz, 1953 seine Nachfolge an. Zusammen mit seinem Cousin Robert C. Hunziker und Alex Villinger bildete er die Geschäftsleitung. Nach der Pensionierung von Alex Villinger und dem plötzlichen Tod von Robert C. Hunziker übernahm Robert Habich 1957 die alleinige Direktion. Von diesem Zeitpunkt an habe auch ich in verschiedenen technischen Funktionen während 38 Jahren bewegte und interessante Zeiten im Salmenbräu miterlebt. Als fairer, kreativer, mit enormem Einsatz vorbildlicher Chef hat Robert Habich das Familienunternehmen zielgerichtet und erfolgreich geführt. Viele brautechnische Erneuerungen und Rationalisierungen, bis ins letzte Detail durchgeplant, tragen seinen persönlichen Stempel. So wurde z.B. der gesamte Fuhrpark, Lastwagen und Eisenbahnwagen, in freundliches Weiss mit salmenroter Schrift modern und werbewirksam umgespritzt. Durch veränderte Konsumgewohnheiten in den Nachkriegsjahren gewann das Flaschenbier immer grössere Beliebtheit. Bis 1957 wurde in mehr als einem Dutzend Depots das Flaschenbier noch selber abgefüllt. Im Zuge der Rationalisierung, Qualitätsstabilisierung und zentraler, betriebskontrollmässiger Überwachung, verlegte man die Flaschenabfüllung Schritt für Schritt nach Rheinfelden. Als Konsequenz musste hier die Abfüllkapazität angepasst und 1959 die erste grössere Abfüllkolonne mit 16'000 Flaschen Stundenleistung installiert wer-

Salmen-Lied
Im tiefen Keller liegt das Bier, gebraut aus Malz und Hopfen. So trink davon, ich rat es Dir, es ist ein guter Tropfen.
Refrain:
I muess es Salme ha
ist das nicht fein
oh das Salmenbier –
Salmenbier oh das Bier.

Ist Dir die Liebste nicht mehr treu, bedrücken Dich Sorgen, hier hilft nur Bier vom Salmenbräu, nach jeder wird's Morgen.
Ref: I muess es Salme ha

Bist Du ein Jüngling oder Greis und willst Dein Herz erfreun, trink Salmenbier nach alter Weis' Du sollst es nicht bereuen.
Ref: I muess es Salme ha

So komm denn Bruder schenke ein und lass uns Lieder singen, das Bier vom Salmen lebe hoch, lasst hell die Gläser klingen.
Ref: I muess es Salme ha

Und geh' ich einst durchs Himmelstor, hör dort die Englein singen, dann lass ich mit in ihrem Chor, das Lied vom Bier erklingen.
Ref: I muess es Salme ha
ist das nicht fein
oh das Salmenbier –
Salmenbier
das schmöckt mir!

den. Durch einen automatischen Kistenstapler konnten die Mitarbeiter von der schweren Arbeit des Handstapelns entlastet werden.

Zum 160-jährigen Firmenjubiläum 1959, das man als Familienfest feierte, waren alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Partnern und Partnerinnen und Kindern, ca. 700 an der Zahl, eingeladen. Das ganze Salmenareal, festlich geschmückt mit Fahnen aus allen Gegenden der Salmendepots, war in einen attraktiven Festplatz verzaubert worden. Die Kleinsalmianer wurden speziell betreut und von einem Hofnarr in eine Traumwelt begleitet. Sie vergnügten sich abwechslungsreich im Kinderkarussell, mit einem lustigen Fährtli im originellen Salmenzügli oder im schmucken Ponywagen. Die etwas Grösseren und Junggebliebenen benutzten die einmalige Gelegenheit, ihre Reitkunst auf den beiden afrikanischen Elefanten und der Kameldame des Basler Zolli auf der Salmenwiese zu testen. Eine Stadtbesichtigung besonderer Art erlebten die Damen begeistert mit Droschke oder Break. Grosser Andrang herrschte jeweils beim Schiessstand und der Kegelbahn zur Erkürung der Salmenmeister und Salmenmeisterinnen. Auch eine Betriebsbesichtigung mit Familie wurde rege benutzt. Zur Unterhaltung und Stärkung traf sich Jung und Alt wieder vereint im prächtig geschmückten Festzelt, der urchigen Bierschwemme oder im heimeligen Wellenstübli, das auf Pontons im Rhein erstellt war. Zur guten Feststimmung trug natürlich auch die Stadtmusik bei. Das vorzügliche Mittagsfestmenü genossen wir im Städtchen, verteilt auf alle Salmenrestaurants. In der Festansprache wiesen Direktor Habich und Verwaltungsratspräsident Dr. Iselin auf unsere Verpflichtung gegenüber der Vergangenheit hin, sprachen allen Vorfahren, den Aktiven und Angehörigen ihren Dank aus und ehrten die Pensionierten.

Im Restaurant Salmen trauten die Gäste ihren Augen nicht, als ein Kamelkopf sie am Fenster überraschte. Oberküfer Fritz Beck fand es als seine Pflicht, mit dem Kamel samt Betreuer dem Stammhaus einen Besuch abzustatten. Am Abend nahm ein freudiges, geselliges, verbindendes Fest mit dem Salmenlied ein würdiges Ende. Einen kleinen Ausschnitt vom Stimmungsbild im Salmenbräu in den Fünfzigerjahren möchte ich Ihnen mit folgenden zwei Beiträgen unseres Oberküfers und Hofdichters Fritz Beck nicht vorenthalten.

1966, mit der Inbetriebnahme einer zweiten Abfüllanlage von 30'000 Flaschen Stundenleistung und gleichzeitiger End- und Bepalettierung, wurde die Flaschenabfüllung in den

Depots beendet und der Fuhrpark voll auf Palettenbetrieb umgestellt. Die grossen Füllereikapazitäten erforderten auch einheitliches, normiertes Gebinde. In der Normierung hatte Robert Habich als Präsident der Normenkommission des Schweizerischen Bierbrauervereins Pionierarbeit geleistet und stellte auch sein breites Fachwissen der internationalen Bierbranche zur Verfügung. Mit neuen Flaschen, schmucken Etiketten und handlichen Verpackungen hat man das gute Salmenbier noch besser in den Blickfang und die Gunst der Kunden gerückt. Parallel zum Flaschensektor wurde auch das traditionelle, schwergewichtige Holztransportfass durch das leichtere Alu-Fass ersetzt. Betrug der Ausstoss 1957 noch 100'000 hl, so erreichte er 1964 175'000 hl.

In den Sechzigerjahren hat der Kostendruck in der Schweizer Brauindustrie, besonders für Brauereien mittlerer Grösse und weitverzweigter Verteilstruktur, zur Konzentration und Gruppenbildung geführt. Der Verwaltungsrat unter Vorsitz von Dr. Guido Hunziker hat diese Entwicklung intensiv verfolgt und sich für den Anschluss an einen starken Partner im schweizerischen Getränkemarkt entschieden. So trat das Salmenbräu 1971 als Gründungspartner der Sibraholding AG (Cardinalgruppe) bei. Nachdem 1972 ein zentrales Management zur Führung der Cardinalgruppe ins Leben gerufen wurde, traten die Geschäftsleitungsmitglieder Direktor Robert Habich, Verkaufsleiter Guido Hunziker, Produktionsleiter Peter Hunziker, Chefvertreter Joseph Voegeli, Liegenschaftsverwalterin Hedwig Huth und Vertriebschef Anton Schwarz in die Holdingorganisation über. Obwohl sich Robert Habich aus der aktiven Geschäftsleitung zurückzog, stellte er einerseits seine reiche Erfahrung als Verwaltungsratspräsident der Brauerei und als Verwaltungsrat der Sibra zur Verfügung. Andererseits konnte er sich der Leitung der aus dem Landbesitz der Brauerei gegründeten Tersa AG widmen. Der langjährige Buchhaltungs- und Finanzchef, Prokurist Robert Waldmeier, wurde zum Direktor befördert und mit der Leitung der Rheinfelder Brauerei betraut. Als Nachfolger von Peter Hunziker wurde mir die Produktionsleitung und Jörg Schneider die Leitung des Vertriebs und Kundendiensts übertragen.

Im Februar 1973 lancierte Sibra die gemeinsame nationale Biermarke «Cardinal». Von nun an braute man im Salmenbräu Rheinfelden bestes Cardinalbier. Der Biercharakter hatte sich für die Salmenliebhaber wenig geändert, doch der Name klang anfänglich schon etwas fremd. Am 4. April 1974 konnte das Salmenbräu das 175-jährige Bestehen feiern. Die Jubiläumsfeier

Chrampf
(Der Werktag eines Küfers)
Am Morgen früh, wens afot tage, rutscht er über d'Bettstatt abe, schlüft id Hose, wäscht de Grind, macht uf em Gas der Kaffee lind, Anke, Brot und Confitüre, abe mit, kei Zyt verlüre, d'Pfife gstopft und adie Muetter, fahrt is Gschäft, sait guete Tag, jetzt goht's los, du alte Chnab. Am Achti scho en nasse Ranze, bim Mortadella goht's ufs Ganze, Brot und Bier, mer schwätzt vom Wätter, Bundesrot und eichigi Brätter. Witer goht's mit neuer Chraft Fässli flicke isch au gschafft. Wichsablöse, Fass atriebe, niene cha mer länger bliebe, Mittagesse, Ranze plangge, en Asichtscharte von ere Tante, Zitig läse, Radio lose, Chnopf anaie a der Hose, und ob's dusse Chatze haglet, wieder wird i d'Bude gradlet, Export buggle, Wohle lade, Brätter hölzle, hoble, sage, d'Stäge uf und d'Stäge ab, – Gottfried Stutz, isch das en Tag. Am Feufi hett die Sach es Änd, s'Gsicht wird gwäsche und au d'Händ. Hei zue goht er, wot si Rueh, – lit is Näscht, macht d'Auge zue.

fand diesmal im Rahmen eines Personalabends im Salmensaal statt. Die Betriebsdirektion überraschte mit der freudigen Botschaft, dass an alle aktiven und pensionierten Mitarbeiter ein Jubiläumsbonus in Form einer Treueprämie ausbezahlt werde.

Kurz danach begann eine intensive regionale Zusammenarbeit mit der mittlerweile zur Sibra gestossenen Anker Brauerei, die schrittweise in Rheinfelden integriert wurde. In den Siebzigerjahren wurde wiederum den technischen Fortschritten entsprechend fleissig investiert, so in die neue Heizzentrale mit einem umweltfreundlichen kombinierten Gas- und Ölbetrieb inklusive Öllager. Ausserdem war eine weitere Fassgebindeumstellung auf die zylindrischen Edelstahlfässer mit eingebautem Anstichrohr nötig, was den Anstich sehr erleichterte. Nach der einheitlichen nationalen Biermarke Cardinal war es logische Konsequenz, auch die Braustätten 1978 umzubenennen. Aus Salmenbräu wurde:

Cardinalbrauerei Rheinfelden AG

Da 1981 der Ausstoss mittlerweile 230'000 hl erreichte, war der Neubau der Lagerhalle im Brauereihof dringend nötig. Gleichzeitig wurden zwei zylindrokonische Outdoor-Versuchstanks mit je 1000 hl Nutzinhalt installiert. Hier bot sich uns die Möglichkeit, modernste Brautechnologie in Gärung und Lagerung zu testen.

Direktor Waldmeier, dessen grosses Engagement und Kämpfergeist der gezielten Weiterentwicklung und dem Erhalt des Produktions- und Arbeitsplatzes galt, trat nach mehr als 35 Dienstjahren Ende 1982 in den wohlverdienten Ruhestand. Als Nachfolger wurde nach langjähriger Tätigkeit in verschiedenen Funktionen Prokurist Anton Schwarz vom Verwaltungsrat zum Direktor befördert. Schon im Startjahr fällte der Verwaltungsrat Sibra den Entscheid, Cardinal Rheinfelden auszubauen und die Moussyproduktion von Fribourg nach Rheinfelden zu verlegen. Aus heutiger Sicht war dies ein Glücksfall für den Rheinfelder Betrieb; ohne den florierenden Moussy-Export hätten wir die Konzentrationswelle nicht überlebt. Infolge des Produktionsengpasses in Fribourg waren die Realisationstermine sehr kurz. Bei den Baubewilligungen fanden wir bei der Bauverwaltung und den Behörden rasche, wohlwollende Unterstützung. Das Investitionsvolumen umfasste in zwei Etappen ca. 30 Millionen Schweizer Franken. Die erste Etappe beinhaltete zehn zylindrokonische Gär- und Lagertanks à 1000 hl Nutzinhalt inklusive dazugehöriges Gebäude. Hinzu kamen eine Abfüll-

und Lagerhalle mit einer Fläche von 4000 m2, ausgestattet mit einer kompletten Einwegkolonne für Flaschen oder Dosen mit 60'000 Einheiten Nennleistung per Stunde und eine komplette Infrastruktur. Als letztes dieser Phase musste noch ein Fabrikationsgebäude erstellt und die umfangreichen Anlagen für die Herstellung des alkoholfreien Bieres Moussy installiert werden. Die Moussyfabrikation wurde in der Cardinalbrauerei Fribourg entwickelt. Die neuen Anlagen für Rheinfelden wurden von der Abteilung Forschung und Entwicklung Sibra geplant und realisiert. Dabei wurde in erster Priorität auf eine produkteschonende Herstellung und einen energiesparsamen Verbrauch grossen Wert gelegt. Baubeginn der verschiedenen Objekte war im Mai 1984, Inbetriebnahme der Gesamtanlagen bereits ein Jahr später. Die Eröffnungsfeier im Februar 1986 mit Gästen aus Behörden, Verbänden und Geschäftsfreunden stiess auf grosses Echo. Die zweite Etappe mit weiteren zehn Tanks konnte ein Jahr später in Betrieb genommen werden.

Die Moussyproduktion war gut angelaufen, die Märkte in Saudiarabien und USA entwickelten sich erfreulich. Die erneuerte Cardinalbrauerei in Fribourg, eine der modernsten Europas, hatte ihren Betrieb voll aufgenommen. So lag es nahe, Gruppensynergien zu nutzen und die Rheinfelder Produktion von Cardinalbier in Fribourg zu integrieren. Doch diesen für uns in Rheinfelden weniger erfreulichen Entscheid, mussten wir verdauen und akzeptieren. Aber auch für uns gab es positive Signale mit der Herstellung von Konzentraten und der Konzentrierung der gesamten Dosenabfüllung der Gruppe in Rheinfelden. Ferner erhielten wir grünes Licht für weitere grössere Investitionen in den nächsten Jahren, hauptsächlich im Energie- und Umweltsektor. Die Neufassung unserer Brauwasserquelle in der Kloos, die Betriebswasserversorgung mit neuen Speichertanks und ein Verbundbetrieb der dezentralen Kälteversorgung, brachte uns wesentliche Energieeinsparungen. Mit der Umstellung des zweiten Dampfkessels auf Alkoholverbrennung neben Gas und Leichtöl und der Inbetriebnahme einer biologischen Abwasserreinigungsanlage, wurde ein weiterer Beitrag zur Umweltverbesserung geleistet. Bei der Moussyfabrikation wird dem Bier durch Vakuumdestillation der Alkohol entzogen. Dieser wird auf ca. 95% konzentriert, im Dampfkessel verbrannt und damit Wärme erzeugt. Ca. 1/4 - 1/3 des Wärmebedarfs wird umweltfreundlich mit Alkohol erzeugt. Nur 5% Wasserdampf entweichen in die Atmosphäre.

Von enormem Kostendruck im hart umkämpften Schweizer Getränkemarkt geplagt, musste nun auch die Sibragruppe eine

Partnerschaft eingehen. So übernahm 1991 Feldschlösschen die Aktienmehrheit der Cardinalgruppe. Somit ist das sturmfeste Salmenboot nach 20-jähriger Ankerung in Fribourg wieder sanft am vertrauten Rhein gelandet.

Ende 1996 trat Direktor A. Schwarz, ein fairer und kooperativer Steuermann, der für die Anliegen seiner treuen Mitarbeiter als höchstes Gut einer Firma stets ein offenes Ohr hatte, als letzter des Kaderteams der Ära R. Habich in die verdiente dritte Lebensphase. Nach langjähriger Mitwirkung in verschiedenen Chargen wurde Prokurist und Produktionsleiter Dipl.-Brauerei-Ing. Manfred Adler mit der Betriebsleitung betraut.

Nach dem Zusammenschluss von Feldschlösschen und Hürlimann 1997 und der Bildung der Feldschlösschen-Hürlimann Holding, wurden die Cardinalbetriebe voll ins Feldschlösschen integriert. Es war naheliegend, die beiden Rheinfelder Produktionsbetriebe als eine Einheit zu führen, und nach der Aufteilung der Verantwortlichkeiten in Feldschlösschen Produktion AG und Feldschlösschen Getränke AG wurde aus der Cardinalbrauerei Rheinfelden AG:

Feldschlösschen Produktion AG, Betrieb Nord

Rasch wurden die ersten Synergien wahrgenommen. Der Betrieb Nord konnte davon profitieren, dass ihm die Abfüllung sämtlicher Gruppenprodukte in Dosen, die Produktion von «Löwenbräu alkoholfrei» und die Lizenzproduktion von Tuborgbier übertragen wurde. Das letztjährige Produktionsvolumen betrug ca. 270'000 hl, das diesjährige wird noch einiges höher liegen.

Das 200-jährige Firmenbestehen beging man würdig im Kreise von Aktiven und Pensionierten im heimeligen Brauereischalander. M. Adler hielt einen kurzen Rückblick und informierte uns mit Aktuellem. Nach Berichten des Verwaltungsrats der Feldschlösschen-Hürlimann Holding AG soll bis spätestens 2004 der Betrieb Nord geschlossen und die Produktion vom Betrieb Süd übernommen werden. Nach meiner persönlichen Ansicht ist aus heutiger Perspektive diese Massnahme aus wirtschaftlichen Gründen verständlich. Es ist aber zu bedenken, dass die Schliessung einer Braustätte mit 200-jähriger Tradition viele Aktive und Pensionierte betrifft, die ihr teilweises oder ganzes Erwerbsleben lang sich mit ihrer ganzen Persönlichkeit, grossem Engagement und Zukunftsglauben für das Unternehmen einsetzten. Rheinfelden würde um einen Traditonsbetrieb ärmer. Das Schicksal liegt nun in den Händen der Schlossherren, bzw. des zukünftigen Besitzers.

Ich meinerseits wünsche der Feldschlösschen-Führung viel Glück bei der Käuferwahl und meiner früheren Wirkungsstätte, dass auch für sie nach 2004 weiterhin der schöne Brauerspruch im Sudhaus gelte: «Hopfen und Malz, Gott erhalt's».

Quellen:
Festschrift 150 Jahre Salmenbräu, Fünf Generationen Bierbrauer-Tradition von Hans-Rudolf Schmid unter Mitwirkung von Dir. Robert Hunziker. Erinnerungsblätter an die Jubiläumsfeier vom 28. April 1949. Diverse Brauereidokumente. Der Autor: Karl Wieland war in der Brauerei Salmen aktiv 1957 bis 1995, als alt Braumeister, Vizedirektor.