Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 2 (1926)
Heft: 51

Artikel: Bilder aus dem Schweizer Brauereigewerbe
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-833884

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: 01.07.2025

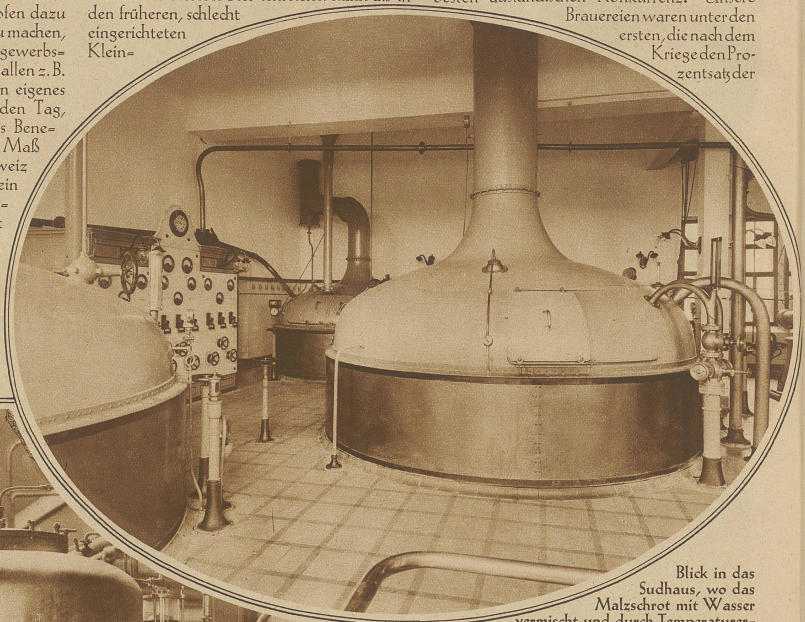
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

BILDER AUS DEM SCHWEIZER BRAUEREIGEWERBE

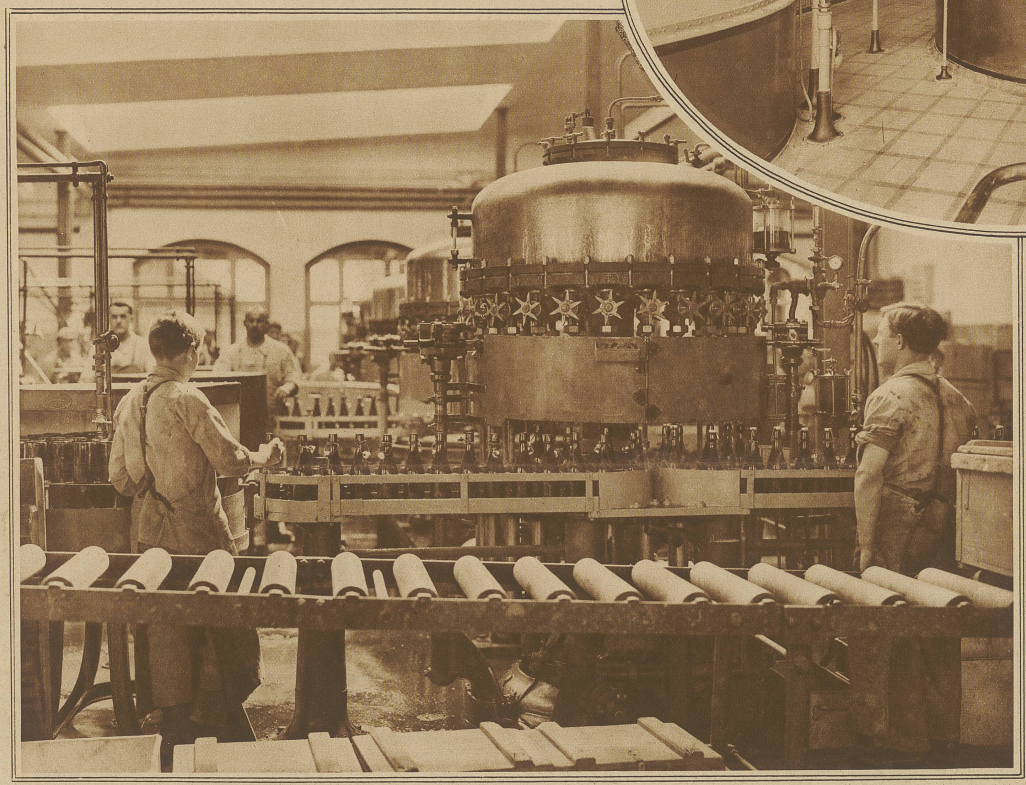
Die Bilder sind uns in entgegenkommender Weise von der Brauerei Hürlimann zur Verfügung gestellt worden

Wer schon je sich an einem heißen Sommertage im kühlen Biergarten an einem frischen Trunke labte, hat sich sicherlich auch schon die Frage gestellt: Woher kommt eigentlich unser Bier? Diese Zeilen möchten diesen Wißbegierigen Auskunft geben über die Bierbrauerei in der Schweiz und über die Herstellung des Bieres. / Den meisten Lesern wird es bekannt sein, daß bereits unsere Vorfahren, die Helvetier, das Bier als Getränk kannten und bei ihren Opfergelagen in großen Mengen tranken. Sie unterschieden sich damit keineswegs von den Germanen, die auch große Bierkonsumenten waren. / Jeder Bauer bereitete damals sein Bier für den Hausbedarf. Bis im XI. Jahrhundert hatte die Brauerei hauswirtschaftlichen Charakter. Zum Brauen benützte man Gerste, die infolge feuchter Lagerung in Keimung geraten war. Die Möglichkeit, das Keimen durch den Malzprozeß künstlich herbeizuführen, fehlte. / Unter den Karolingern wurde die Brauerei als freies Gewerbe zugunsten der Klöster immer mehr eingeschränkt. Als noch die Verwendung von Hopfen dazu kam, die erlaubte, das Bier haltbar zu machen, verwandelte sich die Brauerei in einen gewerbsmäßigen Betrieb. / Das Kloster St. Gallen z. B. hatte bereits im IX. Jahrhundert ein eigenes Brauhaus, die Mönche erhielten jeden Tag, statt der nach den Vorschriften des Benediktinerordens gestatteten halben Maß Wein, eine Maß Bier. / In der Schweiz war die Brauerei jahrhundertelang ein typisches Kleingewerbe. Es gab zahlreiche Brauer, die eine Wirtschaft führten und das Bier für den eigenen Bedarf selbst herstellten. Mit der verbesserten Technik, die moderne maschinelle Einrichtungen bedingte, wurden viele dieser Betriebe unrentabel und gingen ein oder wurden aufgekauft. Die Großbrauereien sind wahre Fabriken geworden. Es ist klar, daß in diesen technisch und kaufmännisch vorzüglich geleiteten Betrieben ein besseres Bier entstehen kann als in den früheren, schlecht eingerichteten Kleinbrauereien. / Heute ist das schweizerische Brauereigewerbe durchaus auf der Höhe der besten ausländischen Konkurrenz. Unsere Brauereien waren unter den ersten, die nach dem Kriege den Prozentsatz der Stammwürze wieder auf den Stand der Vorkriegszeit erhöhten. Das zum Brauen notwendige Malz wird in Mälzereien durch Keimen und Darren der Gerste hergestellt. In der Brauerei wird das Malz geschrotet und mit Wasser verbraut. Die im Getreidekorn enthaltene Stärke geht als Malz, Zucker und Dextrine in Lösung. Die Maische wird von den festen Rückständen, den Trebern, befreit und einige Stunden mit dem Hopfen zusammen gekocht. Der Hopfen gibt dem Bier den bitteren Geschmack. So entsteht die Bierwürze, die gekühlt und zur Einleitung der Gärung in die Gärbottiche übergeführt wird. Die Gärung, d. h. die Umwandlung des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure, wird durch ein kleines Lebewesen, den Hefepilz, hervorgerufen. In den modernen Brauereien werden die Hefepilze in besonderen Apparaten gezüchtet. Die Hefe wird der Würze im Gärbottich beigemischt. Es erfolgt die Hauptgährung. Ist diese vorbei, so wird das Bier in die Lagerfässer übergeführt, in denen die Nachgärung stattfindet. Der ganze Gärprozeß dauert etwa 6 bis 8 Wochen. Darnach ist das Bier zum Konsum bereit und wird in Fässer und Flaschen abgefüllt. So entsteht das gute Schweizerbier. Möge es noch langehin manchen Durstigen erquicken.

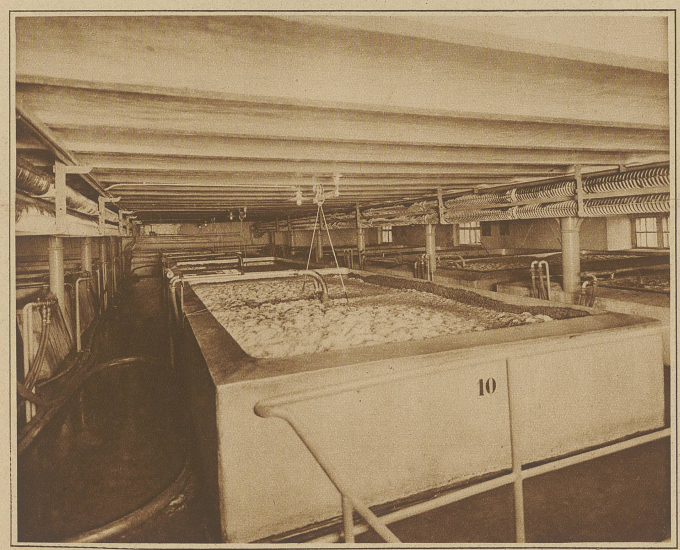
Dr. F.



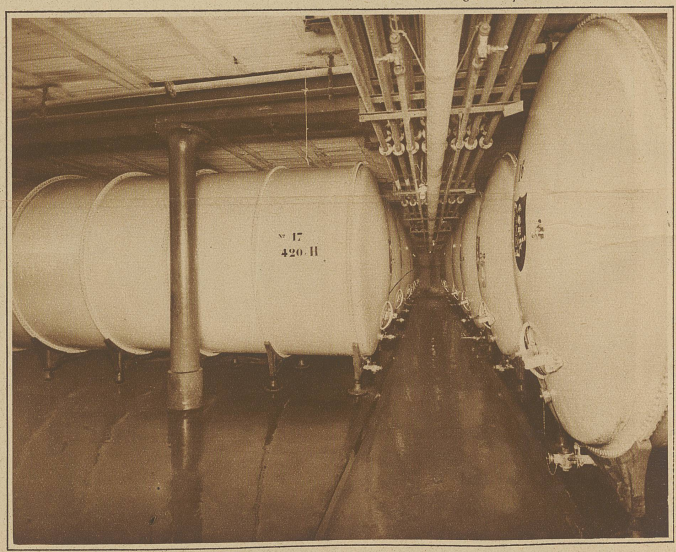
Blick in das Sudhaus, wo das Malzschrot mit Wasser vermischt und durch Temperaturerhöhung die Malzstärke in Zucker übergeführt wird



Im Abfüllraum. Unter Gegendruck werden die Flaschen automatisch abgefüllt



Die Würze wird im Gärkeller in großen Aluminiumbottichen zur Gärung gebracht, wobei der Zucker in Alkohol und Kohlensäure zerfällt



Im Lagerraum sind die Holzfässer von früher durch moderne Aluminium- und emaillierte Eisentanks ersetzt