

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 37 (1947)  
**Heft:** 16

**Artikel:** "Das Brauen bringt den Bürgern eine güldene Nahrung"  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-641181>

### **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:** 05.04.2026

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



Ansicht der Brauerei Gassner & Co. in Bern



# „Das Brauen bringt den Bürgern eine güldene Nahrung“

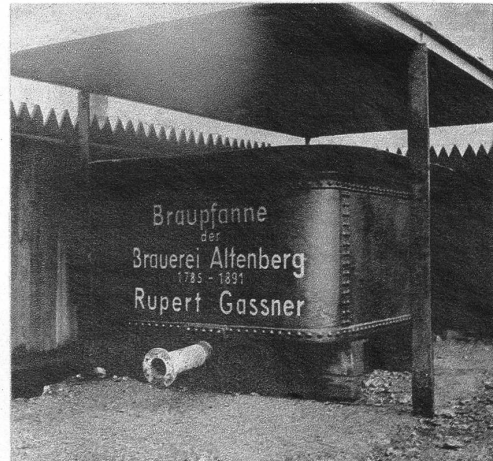
(Aufnahmen aus der Brauerei Gassner, Bern)

Dieser Spruch stammt noch aus den Zeiten, da Brauereien nur in Städten sein durften, aber sein Sinn hat keine Aenderung erfahren. Die goldene Nahrung lag sowohl im Verdienst der arbeitenden Bevölkerung als auch im Produkt für die Konsumenten.

In Bern ist die Brauerei Altenberg im Jahre 1785 gegründet worden, und zwar an der Stelle der vorher bestehenden Ziegelhütten. Die entsprechende Konzession wurde vom Schultheiss und Rat der Stadt Bern am 16. September des genannten Jahres dem Landvogt Albert Frischling von Wangen erteilt.

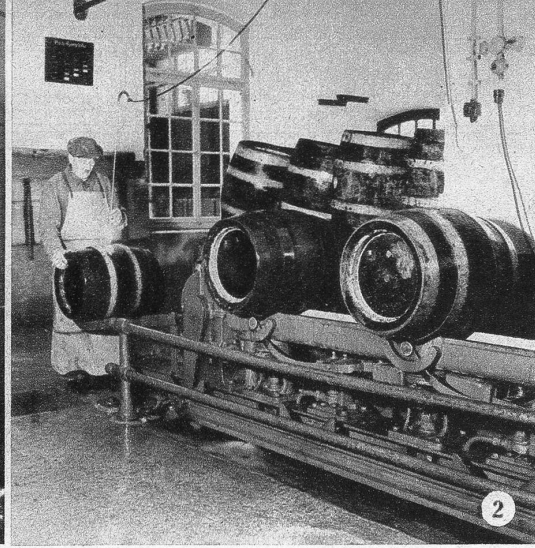
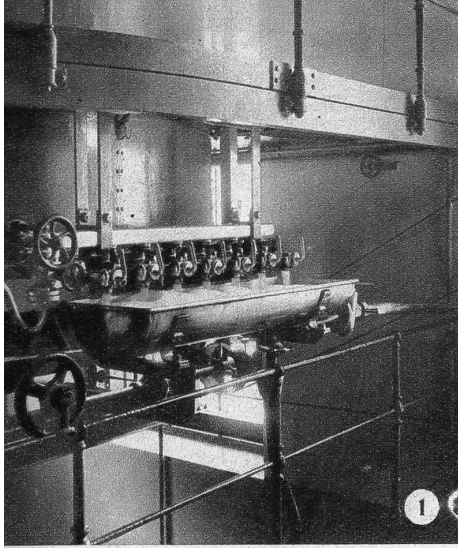
Vom Gründungsjahr bis zum Jahre 1859 ist die Badwirtschaft und Brauerei — Brauküche genannt — im Bestande gleich geblieben. Die Entwicklung des Unternehmens setzte erst mit dem

Schaffen der Brüder Böhlen vom Jahre 1859 bis 1879 ein und erreichte die notwendige Förderung hernach durch Rupert Gassner. Ursprünglich wurde die Brauerei von Hand



Rechts: Die erste Braupfanne der Brauerei Gassner, Altenberg, die in den Jahren 1785 bis 1891 im Betrieb stand

Rechts aussen: Teilansicht der Brauerei mit dem Brauereihof



betrieben, später erst mit einem Göpel. Rupert Gassner errichtete an der Aare ein Wasserrad, sogenanntes Flotschrad, mit dem der erste Dynamo in der Gemeinde Bern betrieben wurde und welcher den Strom für die Brauerei lieferte. Auch die ersten elektrischen Bogenlampen in Bern, die im Jahre 1888 in der Brauereiwirtschaft im Altenberg erstellt worden waren, wurden von diesem ersten Dynamo mit Strom versorgt.

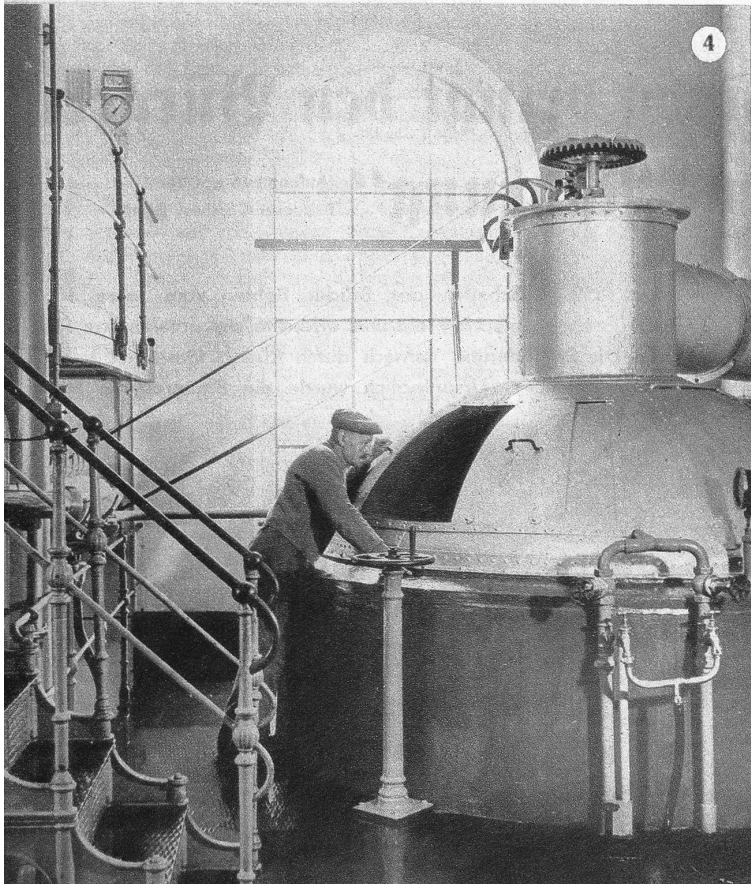
Nach dem Tode des Rupert Gassner im Jahre 1901 wurde die Brauerei von Frau Wwe. Gassner weitergeführt, und nach ihrem Tode übernahmen die Geschwister Gassner 1921 das Unternehmen und führten es unter der Bezeichnung Brauerei Gassner & Co. weiter. Wie die Vergangenheit reich an Entwicklungsabschnitten war, so zeigt die Gegenwart erst, welchen grossen Auf-

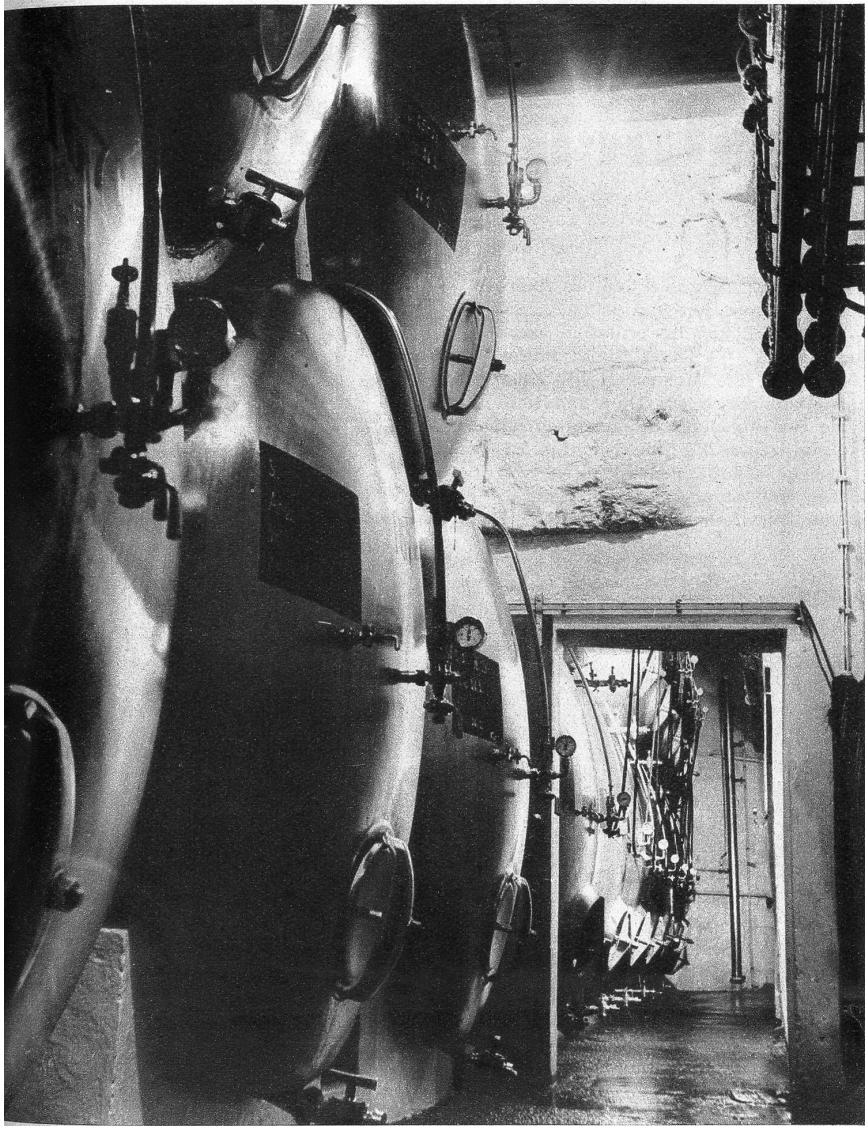
schwung das Unternehmen in der letzten Zeit unserer Epoche erfahren hat.

Unter der umsichtigen Leitung der Geschwister wird die Brauerei als bedeutender Betrieb geleitet. Neue Einrichtungen, Maschinen, Umbauten und hygienische Anlagen werden erstellt, um den Anforderungen moderner Zeit Genüge zu leisten. Man ist im allgemeinen bestrebt gewesen, alles daran zu setzen, die Qualität des Bieres zu verbessern und dann zu erhalten. Die Kriegszeit haben sehr viel Sorgen in dieser Hinsicht mit sich gebracht, und es bedurfte viel Kraft, kaufmännischen Weitblickes und Verständnis für die Zeit, das Unternehmen nach wohl-erprobten Grundsätzen zu leiten, ohne der Kundschaft Schaden zu bringen. Die Schwierigkeiten um die Beschaffung der Rohstoffe, die Fabrikation selbst und später die grossen Sonderbelastungen des Bieres von seiten des Fiskus

gaben manche harte Probe auf, die zu überstehen eine sichere Leitung voraussetzte. Die Erfolge und die Qualität des Bieres haben das zur Genüge bestätigt, und Herr Gassner hat es nicht unterlassen, in schwierigsten Momenten auch seinen Arbeitern und Angestellten als helfender Arbeitgeber zur Seite zu stehen.

So hat die Brauerei im Altenberg in der Zeit von 162 Jahren nicht allein der Lorraine und ihren Bürgern Nutzen gebracht, sondern sich zum Bestandteil der Bernischen Volkswirtschaft entwickelt und behauptet. An vielen Orten in der Stadt stehen gut gepflegte Lokale und Gaststätten, in denen das Gassner Bier zum Ausschank gelangt, wobei die Brauerei bestrebt ist, den Grundsatz der Qualität allen Hindernissen zum Trotz, aufrichtig zu pflegen und dem Bier seine Position als gesundes Volksgetränk zu wahren und zu bestätigen.



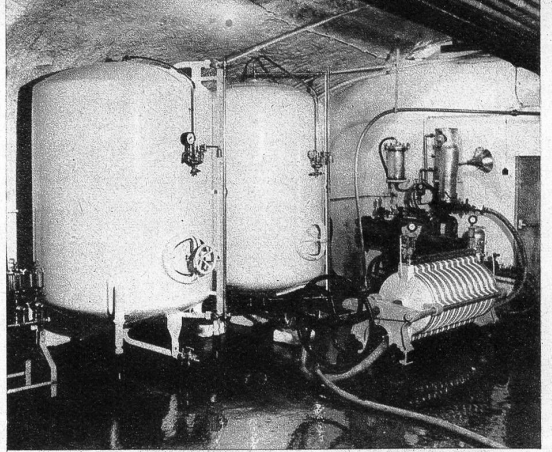


6

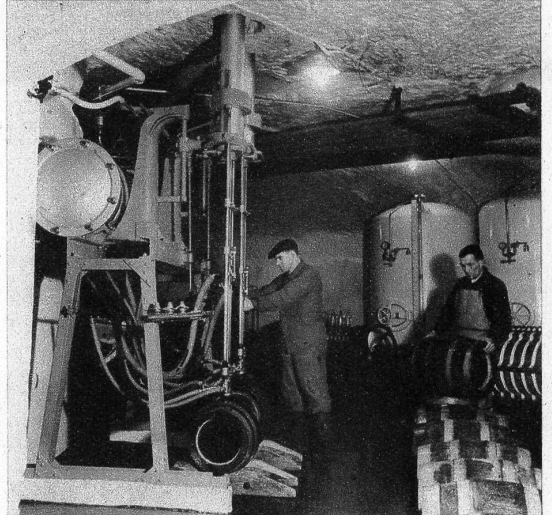
- 1 Hier läutert der aus dem Malz gewonnene Extrakt, genannt Bierwürze, in die Braupfanne ab, wo er unter Zugabe von Hopfen weitergekocht wird.
- 2 Fasswaschmaschine. Die Transportfässer werden vor dem Füllen einer gründlichen Reinigung unterzogen. Unser Bild: Nach der Reinigung werden die Transportfässer ausgeleuchtet und auf Sauberkeit geprüft.
- 3 Teilansicht des Lagerkellers mit Eichenholzfüßer.
- 4 Der Biersieder kontrolliert die kochende Bierwürze.
- 5 Gärkeller: In diesen Gärbottichen

wird die im Sudhaus hergestellte Bierwürze durch Beigabe von reiner Bierhefe vergoren.

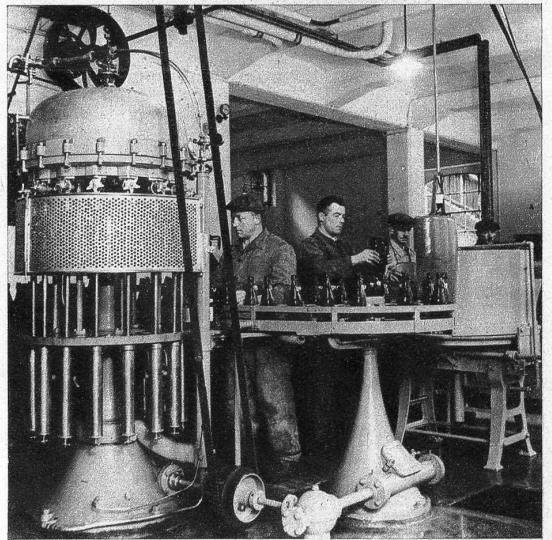
- 6 Eine Abteilung des Lagerkellers mit Tanks bis zu je 200 Hektoliter Inhalt.
- 7 Filtrieranlage: Das im Lagerkeller ausgereifte Bier wird vor dem Abfüllen filtriert.
- 8 Der Fassabfüllapparat, wo die Transportfässer gefüllt werden.
- 9 Die Flaschen-Reinigungs- und Abfüllanlage.
- 10 Ein Pferdegespann der Brauerei vor dem Bürogebäude.
- 11 Spedition der Fässer.



7



8

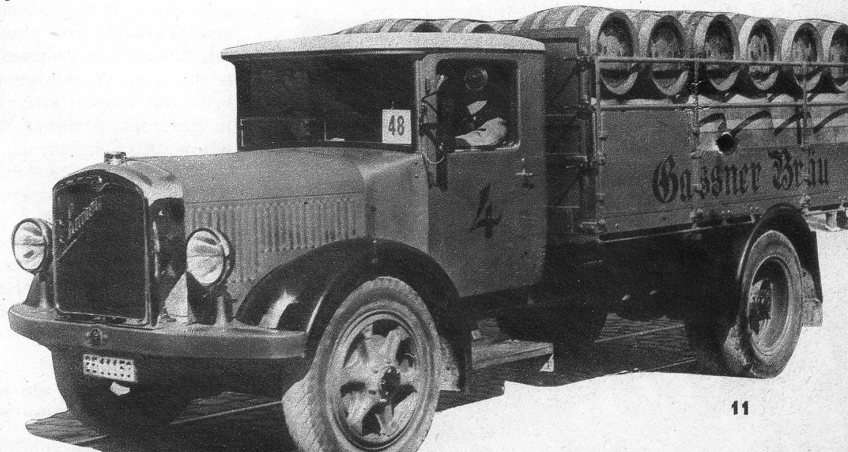


9

(Photos W. Nydegger)



10



11