

"Das Brauen bringt den Bürgern eine güldene Nahrung"

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 16

PDF erstellt am: **19.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-641181>

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.



Ansicht der Brauerei Gassner & Co. in Bern



„Das Brauen bringt den Bürgern eine guldene 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.

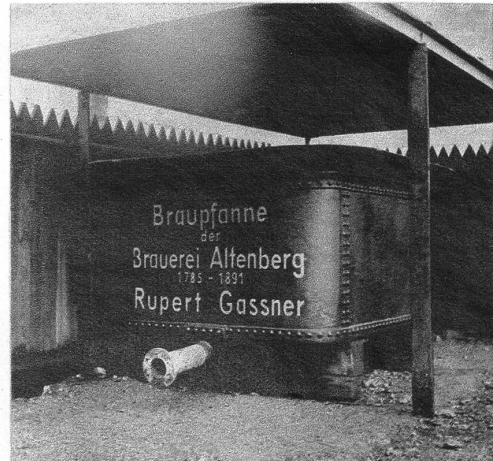
Vom Gründungsjahr bis zum Jahre 1859 ist die Badwirtschaft und Brauerei — Brauküche genannt — im Bestande gleich geblieben. Die Entwicklung des Unternehmens setzte erst mit dem

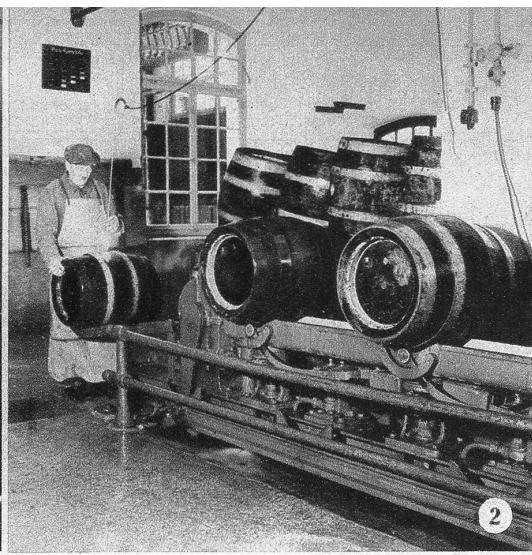
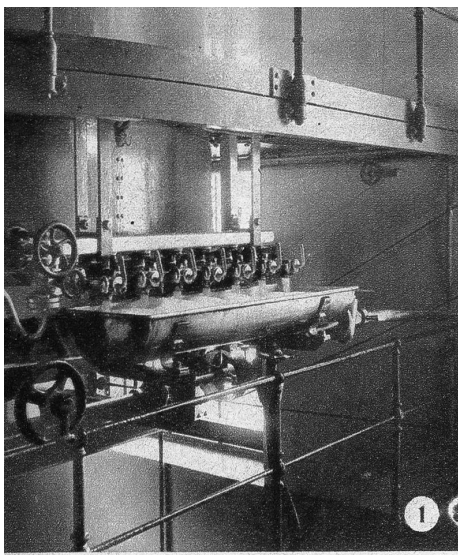
Schaffen der Brüder Böhlen vom Jahre 1859 bis 1879 ein und erreichte die notwendige Förderung hernach durch Rupert Gassner.

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.

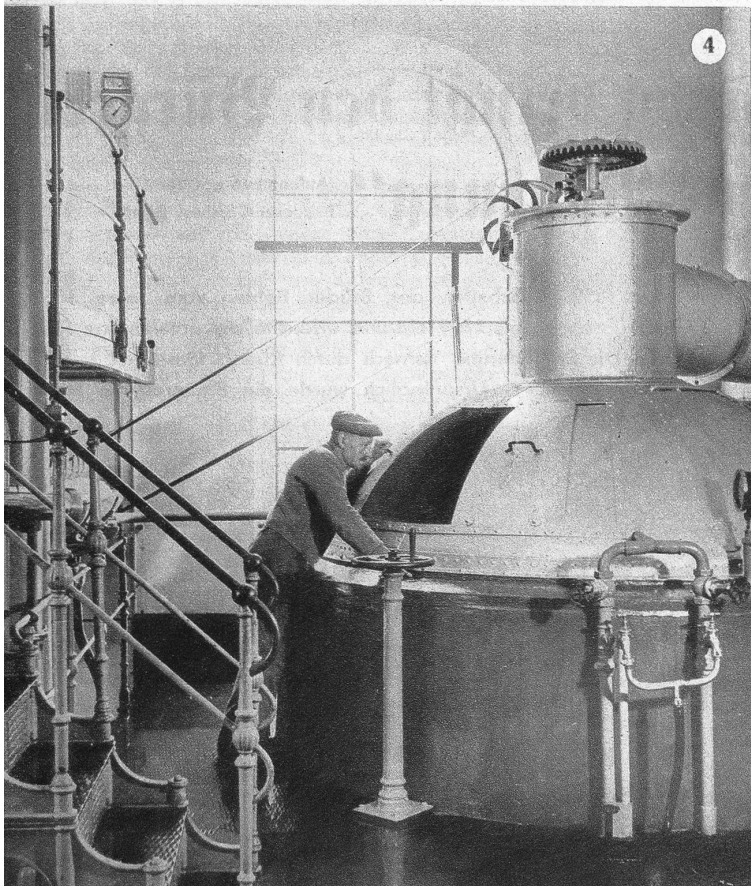
Nach dem Tode des Rupert Gassner im Jahre 1901 wurde die Brauerei von Frau Wwe. Gassner weitergeführt, und nach ihrem Tode übernahmen die Geschwister Gassner 1921 das Unternehmen und führten es unter der Bezeichnung Brauerei Gassner & Co. weiter. Wie die Vergangenheit reich an Entwicklungsabschnitten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

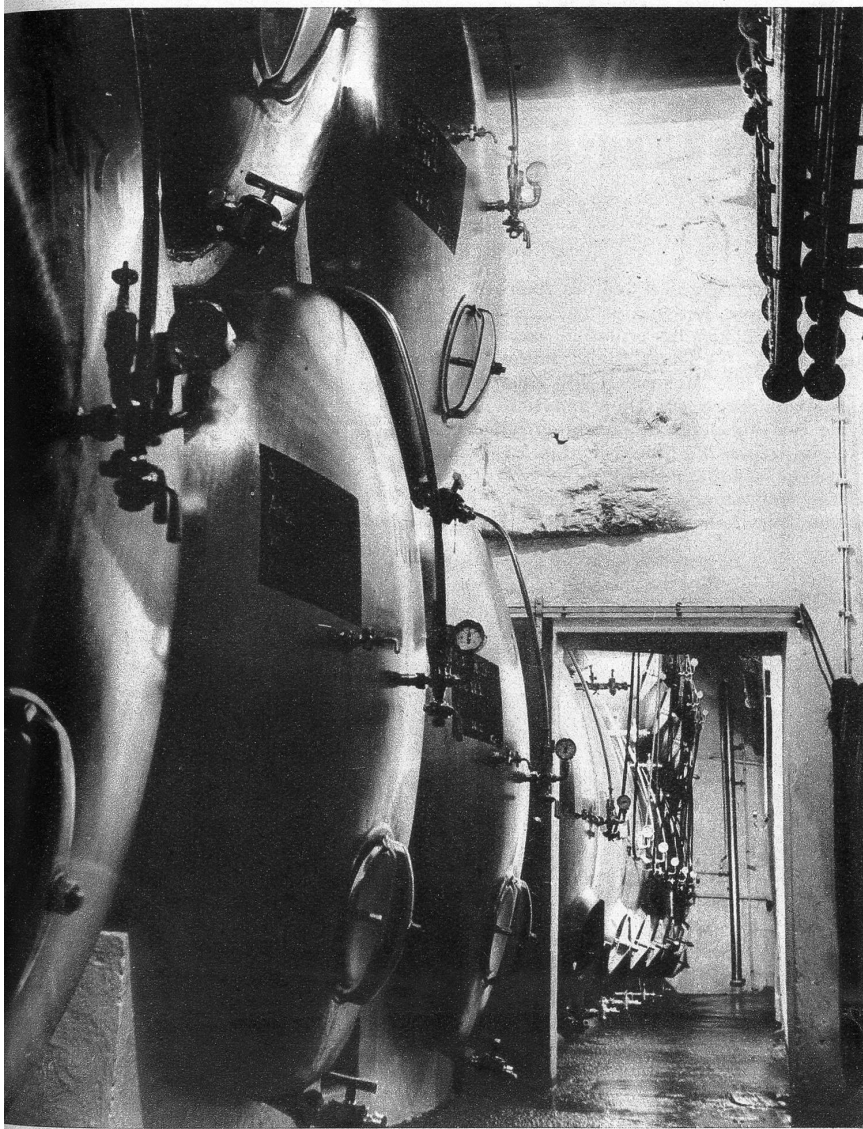
schwung das Unternehmen in der letzten Zeit unserer Epoche erfahren hat.

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 Kriegszeiten 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.





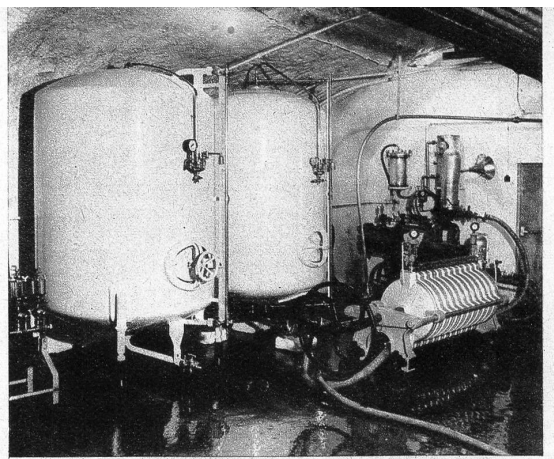
6

- 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 Eichenholzfässer.
- 4 Der Biersieder kontrolliert die kochende Bierwürze.
- 5 Gärkeller: In diesen Gärbottichen

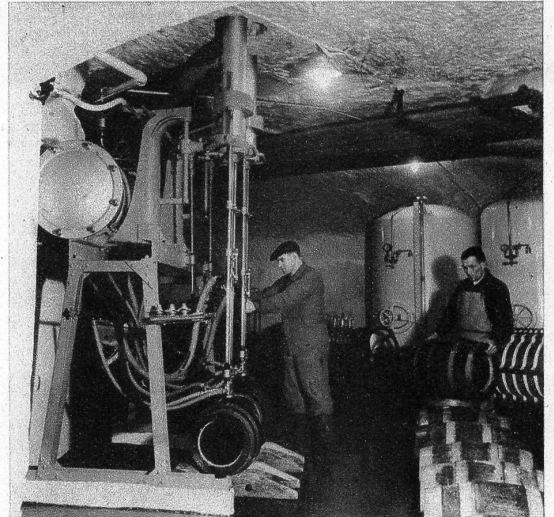
wird die im Sudhaus hergestellte Bierwürze durch Beigabe von reiner Bierhefe vergoren.

- 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.

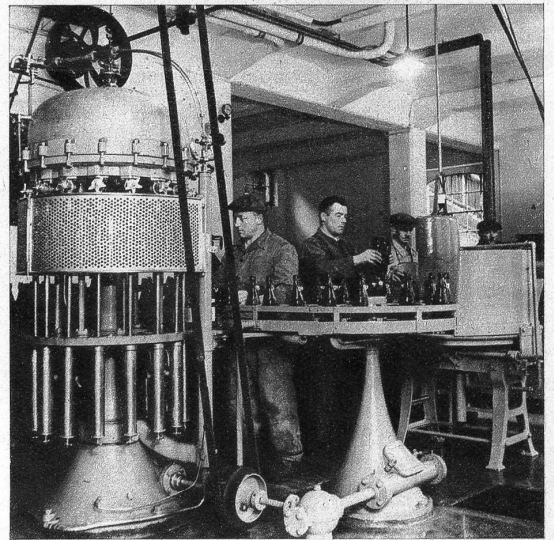
7



8



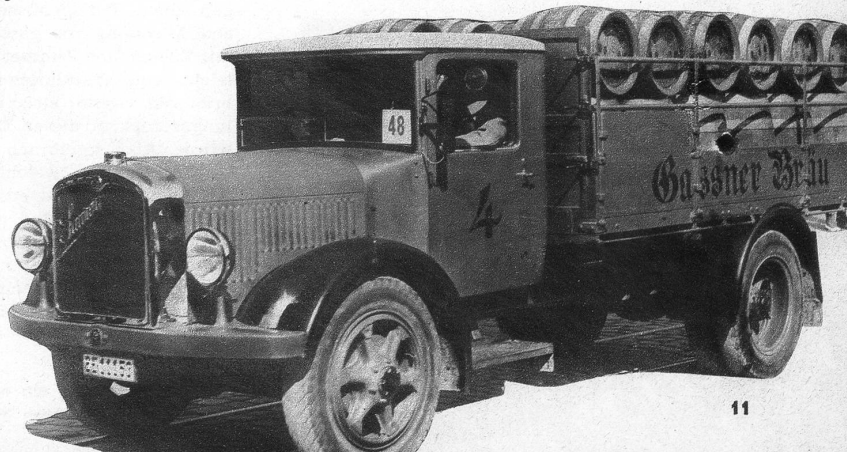
9



(Photos W. Nydegger)



10



11