

Zeitschrift: Lenzburger Neujahrsblätter
Herausgeber: Ortsbürger-Kulturkommission Lenzburg
Band: 46 (1975)

Artikel: Die Bierbrauerei in Lenzburg
Autor: Hännny, Hans
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-918109>

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: 22.02.2026

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

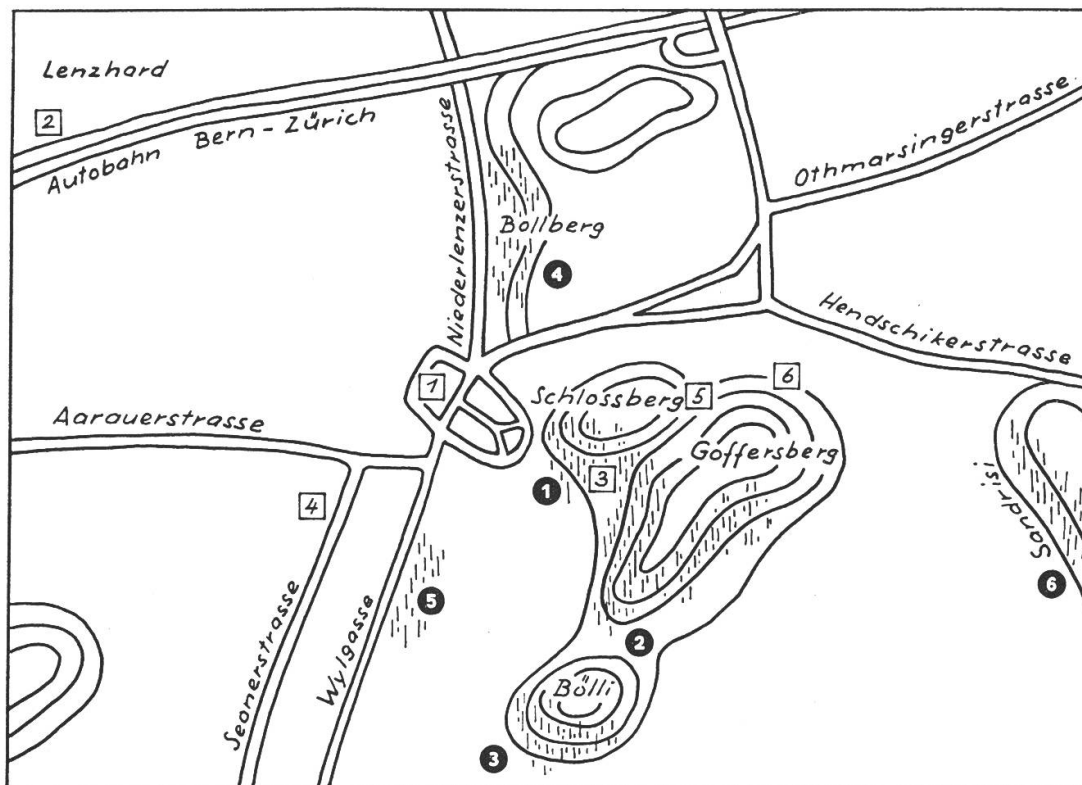
DIE BIERBRAUEREI IN LENZBURG

VON HANS HÄNNY

In meiner Jugendzeit beeindruckte mich das verhältnismäßig hohe, etwas abseits der Hendschiker Straße, am Fuße des Goffersbergs stehende kahle, fabrikartige Gebäude mit der Aufschrift «Brauerei Felsenkeller». Man erzählte mir von der großen Höhle, die sich dahinter befinde. Streifzüge führten uns Knaben in das darüber liegende hintere Gofiwäldchen, in dem neben einem kleinen gemauerten Turm, dem Entlüftungsschacht, ein fast hausgroßes Holzgestell stand, über dessen Stangen siebartig gelochte Wasserleitungsröhren führten. Das Gerüst habe zur Fabrikation von Eis gedient, vernahm ich. Daß Eis etwas mit Bier zu tun hatte, das man in dem seltsamen Hause herstelle, wußte ich von den großen tropfenden Eisstücken auf den weispännigen Bierfuhrwerken, die fast täglich durch die Straßen unseres Städtchens fuhren und vor den Wirtschaften die kleinen Fäßchen und Harasse mit Flaschen abladen. Als ich später einmal die in die Felsen gehauenen Höhlen besichtigen durfte, war ich über deren Ausmaß erstaunt und fragte mich, wer sie wohl gegraben habe und wozu sie gedient hätten. In Protokollen und Fertigungsbüchern des Stadtarchivs fand ich allerlei Hinweise auf das Bierbrauergewerbe. Wenn sich dieses in Lenzburg auf die Dauer auch nicht durchsetzen konnte, die Angaben darüber spärlich und trocken sind, so seien sie doch hier festgehalten.

Vor dem 19. Jahrhundert scheint Bier in Lenzburg nur für den Eigenbedarf oder für den Selbstausschank hergestellt worden zu sein. Die Leute tranken in den Wirtschaften Wein. Solchen lieferten die eigenen Rebberge am Schloßberg, der Burghalde, dem Goffersberg, dem Bölli, der Sandrisi, dem Bollberg und der Wylgasse. Besser mundete den Stadtbewohnern der aus der näheren und weiteren Umgebung eingeführte Wein, der Auensteiner, Veltheimer, Schinznacher, Oberflacher, Talheimer, Egliwiler, Klingnauer, Waldshuter usw. An einigen dieser Orte besaßen einzelne Lenzburger eigene Rebberge. Den größten Absatz aber fanden die Elsässerweine trotz ihrem ungefähr doppelt so hohen Preis. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts traten an deren Stelle die Weine der Genfer- und Neuenburgerseengebiete.

Das Bier konnte man, besonders in der durstigen warmen Jahreszeit, nur kurze Zeit aufbewahren. Es wurde rasch ungenießbar. Gebraut wurde im Winter oder im Frühling. Bei Mißernten und Hungersnöten verboten die Behörden die Verwendung von Getreide zum Brauen.



● Alte Weinbaugebiete in Lenzburg:

- 1 Schlossberg
- 2 Goffersberg
- 3 Bölli
- 4 Bollberg
- 5 Wylgasse
- 6 Sandrisi

□ Orte, wo Bier gebraut wurde:

- 1 Altstadt (Fischer, Furter)
- 2 Lenzhardhöfe (Ackermann)
- 3 alte Landweibelei (Halder)
- 4 Seonerstrasse (Hünerwadel)
- 5 Brauerei Schlossberg (Spengler, Elsner)
- 6 Brauerei Felsenkeller (Kunkler, AG, Lang, Elsner)

Ein früher Hinweis auf die Herstellung von Bier findet sich im Hofrodel des Twinghofes von Möriken, der ungefähr um 1340 verfaßt wurde. Es heißt dort, man müsse einem Überbringer von Abgaben Wein geben, oder, wenn keiner vorhanden sei, Bier, das gemacht werde «auf Wederschmitzen Hofstatt» in Möriken. Von diesem Hof und seinem Bebauer ist sonst nichts überliefert.

Der erste Hinweis auf die Verwendung des Getränkes in Lenzburg stammt aus den Jahren 1589 und 90. Damals verpflichtete der Rat seine Wirte, sich mit Wein – besserem Elsässer und gewöhnlichem Landwein – zu versehen und verbot ihnen, Obstmost und Bier im Keller zu haben und auszuschenken. Fürchtete er für die Gesundheit der Gäste oder für den guten Ruf der Stadt, wenn Bürgern oder vor allem Durchreisenden

außer dem streng kontrollierten Wein Getränke schlechter Qualität ausgeschenkt wurden?

In der Mitte des 17. Jahrhunderts vernehmen wir öfters von einem Lenzburger «Biersüder», namens Samuel Fischer. Da in den Stadtbüchern oft genaue Angaben fehlen, ist es nicht leicht, ihn von einem oder mehreren Namensvettern zu unterscheiden. Vermutlich war er Schuhmacher und wohnte zuerst an der hintern Kirchgasse, später im «Adelboden», in der Nähe des Spitals. Er war oft betrunken und in Schlägereien verwickelt. Der Stadt diente er von 1644 bis 1650 als Kleinweibel und reiste mehrmals für den Rat nach Bern. 1653 wurde er mit 15 andern Lenzburgern, die im Bauernkrieg für die Aufständischen Partei ergriffen hatten, von den «Gnädigen Herren» in Bern gebüßt. 1663 wählte man ihn als «Stattpott». Dieses Amt übte er bis zu seinem Tode aus. Er heiratete 1649 Verena Müller, Witwe des Hans Ulrich Furter und Tochter des früheren Prädikanten Ulrich Müller. Sie brachte drei Kinder aus ihrer ersten Ehe und gebar ihm sechs weitere. Als 1668, nach Samuels Tod, sein Besitz und seine Schulden festgestellt wurden, lebten nur noch drei. – Leider fand ich weder Angaben über die Art, wie er Bier braute, noch über den Umfang seiner Produktion. Dienten einige der im Nachlaß aufgezählten 13 «ehrin und kupfernen Düpfi», Kannen und Kessel der Ausübung seines Nebenberufes?

Die aus dem 17. Jahrhundert erhaltenen Getränkesteuerverzeichnisse, «Ungeltrödel», später «Ohmgeldrödel» genannt, enthalten erst 1673 eine Angabe über Bier: «Uolrich Dietschins (alt Löwenwirts) umbgelt hat bracht nach abzug der h. umbgeltern zehrung und für bier am umbzug und h. latyn schulmstrs hochzeit¹ XXIII gl.» Wer dieses Bier hergestellt hat, steht nicht dabei.

In den folgenden Jahrzehnten sind die Namen von drei Biersüdern erwähnt: 1703 erhält ein Samuel Fischer, Biersüder, «so blindt und viele Kinder hat», Armenunterstützung. Er könnte der Sohn des vorhergenannten Samuels sein. Er hatte den Beruf eines Webers erlernt. Im Mai 1695 wurde ihm bei der militärischen Musterung ins Gesicht geschossen, so daß er nicht mehr sehen konnte. Er starb im Oktober 1728. Im Totenrodel steht immer noch als sein Beruf «Biersüder». Ob seine Frau und seine Kinder für ihn den Beruf ausübten?

1721 bittet ein Jakob Fischer, Biersüder, um Unterstützung. Seine Frau lebte nicht mehr in Lenzburg. 1722 verlangte er Reisegeld, um seine Kinder heimzuholen und sie vom Papistentum zu erretten.

1711 beschloß der Rat: «Der Biersüder Furter soll das gewohnte Umgeld von ausgeschenktem Bier abrichten.» Eine weitere Protokoll-

¹ Hochzeit von Johannes Kehrner mit Anna Maria Strauß. Kehrner war von 1670–78 Lateinschulmeister in Lenzburg, nachher Prädikant (Pfarrer) in Schinznach, wo er schon 1681 starb.

notiz gibt den ersten Anhaltspunkt über die Art des Bierbrauens: «Weil allezeit Klag kommt, daß des Hans Ulrich Furters Haber- und Frucht-derig (Dörranlage)² zum Bier ein gefährlichs Wesen, also soll er solche innert acht Tagen wegtun.» Man verlängerte seine Bewilligung um ein halbes Jahr «mit dem Beding, daß er es zuvor aussage, ehe er therj, damit man es besichtigen könne». So wollte man der Brandgefahr vorbeugen.

Von 1728 bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts scheint es in Lenzburg keinen Biersüder mehr gegeben zu haben. Bier wurde zwar ausgeschenkt. Die Behörden verzichteten, Getränkesteuer darauf zu erheben, wohl deshalb, weil es sich um unbedeutende Mengen handelte. Zudem war es schwierig zu erfassen, weil man es nicht lange lagern konnte. 1787 antwortete der Rat auf eine Anfrage aus Bern: «In unserem Bezirk befinden sich dermahlen keine Bierbrauerein und alles Bier so allhier verbraucht, wird zu Aarau gebrauet und dorten angekauft, und belauft sich dies Jahr auf an 30 Säumen» (= 4500 Liter). Die Aarauer Ratsbücher nennen 1741 einen Bierbrauer Hürner und von 1794 an die Bierbrauer Gränicher und Siebenmann.

1789 ersuchte der aus Hendschiken stammende Lenzburger Bärenwirt Samuel Ackermann den städtischen Rat, er möge ihm gestatten, auf seinem Acker im Lenzhard ein Gebäude zu errichten, um dort im Ruhestand zu leben. Der Rat bewilligte das Gesuch, verbot ihm aber, in dem Haus zu wirten. Ackermann wandte sich an den Landvogt, der ihm erlaubte, Freischießet und andere Anlässe durchzuführen. Doch Ackermann schenkte auch an gewöhnlichen Tagen Getränke aus. Deswegen büßten ihn sowohl die Stadt wie der Landvogt. Die Stadt bestritt dem

² Ganz kurz seien hier die wichtigsten Arbeitsgänge beim Brauen beschrieben. Das Rohprodukt, Gerste, Hafer oder andere Getreidesorten («Frucht» heißt hier Getreide) läßt man keimen. Während des Keimungsvorgangs findet eine Stoffumwandlung im Getreidekorn statt. Unlösliche Substanzen werden in lösliche, gärfähige übergeführt. Aus der Getreidestärke wird Malzzucker. Nach einiger Zeit wird das Keimen unterbrochen. Man erwärmt und trocknet die keimenden Körner in der sogenannten «Darre» (Dörranlage). Diese Einrichtung scheint bei Furter feuergefährlich gewesen zu sein. Das Malz wird dann mit Wasser angerührt und in Kupferpfannen während bestimmter Zeit auf bestimmter Temperatur erwärmt gehalten. Man nennt dies «Maischen». Nach dem Ausfiltern der unlöslichen Bestandteile kocht man den gewonnenen Extrakt mit Hopfenzusatz auf. Hopfen bewirken erhöhten Wohlgeschmack und längere Haltbarkeit des Getränkes. Anschließend wird es abgekühlt, gelagert und durch Zusatz von Bierhefe zum Gären gebracht.

Rolf Zschokke zählt in seiner Geschichte der Aarauer Bierbrauer folgende Geräte auf, die ein Bierbrauer 1823 brauchte: 1 kupferner Kessel enthaltend 6 Saum (900 Liter), eine Maischbütte samt Zubehör, mit Eisen gebunden, dazu eine kupferne Schale (genannt Grand) unter die Maischbütte, ein großes und ein kleines Kühlschiff, ein großes Bierkännel, zirka 20 Schuh lang, und ein Hopfensieb. Daneben noch viel kleines Geschirr wie Trichter usw.

Landvogt das Recht, über den ihr und nicht Bern zehntpflichtigen Acker Bestimmungen zu erlassen und Bußen auszusprechen. Vermutlich blieb der Fall unerledigt. Der Berner Rat hatte sich damals mit wichtigeren Geschäften zu befassen. Im Brandkataster von 1805 wird neben dem ehemals Ackermannschen Haus (der Besitzer hatte unterdessen zweimal gewechselt), dem Stall, der Scheune, dem Waschhaus, dem Sodgebäude, «ein Haus, die Bierbrauerei», geschätzt auf 900 Gulden, genannt. Man darf deshalb vermuten, daß Ackermann auf dem Hof sein Bier selber gebraut hat. 1811 wurde das kleine Gebäude abgerissen.

Im Frühjahr 1808 stellten die Ohmgeldeinzüger fest, daß bei den 20 Wirten 773 Saum Wein (= 1160 hl) und 7 Saum Bier (= 11 hl) eingelagert waren. Das Bier stammte aus Aarau. In den nächsten Jahren erscheinen weitere Lieferanten aus Burgdorf, Münsingen, Brugg, 1816 der Hornerwirt in Hendschiken und später Solothurn, Mägenwil, Aarburg, Kaiserstuhl, Zurzach, Baden und Wohlen.

1832 bis 1835 versteuerte ein Lenzburger, Heinrich Halder, Selbstgebrautes. Sein Vater, Bauer in Hendschiken, kaufte 1829 die Landweibelei (das heutige Haus Nr. 52 an der Schloßgasse). 1831 erhielt der Sohn, der sich Bierbrauer nannte, von der Stadt das zur Erbauung einer Bierbrauerei nötige Bauholz. Der Regierungsrat bewilligte ihm, entgegen dem Antrag des Stadtrates, sein Getränk selber auszuschenken. Bis zum Oktober 1833 versteuerte er 45 Saum (68 hl). Nachher zahlte er nur noch Ohmgeld für Wein, hatte also das Brauen aufgegeben³.

Der Bierkonsum nahm aber in jenen Jahren zu. Unternehmungslustige Kaufleute sahen im Braugewerbe Gewinnmöglichkeiten. Zu diesen gehörte Major Marx Rudolf Hünerwadel. Von seinem Lebenslauf erfahren wir aus dem von Wilhelm Hünerwadel 1937 verfaßten Stammbaum u. a. folgendes: Vorbildung im Pfeiferschen Institut, studierte Chemie und Mathematik in Bern, begab sich zur Fortbildung nach Paris und London, trat nach seiner Rückkehr als Chemiker in das Geschäft seines Vaters ein. Ward Artilleriehauptmann, zuerst als Kompagniechef, war dann beim eidgenössischen Stab. Im Dienst wurde sein Schienbein von einem Pferd zerschmettert. Er diente aber wieder 1833 in Basel als Kommandant der Artilleriebrigade der 2. eidgenössischen Armeedivision. 1836 nahm er seine Entlassung. 1835 übernahm er mit dreien seiner Brüder die Indiennefabrik (Stoffdruckerei), trat dann wieder aus und errichtete 1844 eine Bierbrauerei mit Wirtschaftsrecht.

Die Brauerei lag auf der damals zusammenhängenden Liegenschaft zwischen Kulmerweg und Bleicherain, die ihm 1834 aus der Erbschaft

³ 1838 starb der Vater. Die Mutter zog 1848 mit Heinrich und seinem Bruder Gottlieb in die Ostschweiz und verkaufte die Güter in Lenzburg. Heinrich starb 1863 in Herisau. Ein anderer Bruder, Friederich (1820–1903), war Zeichner, Lithograph, Pächter von Schloßgütern und später Hotelier in Arosa.

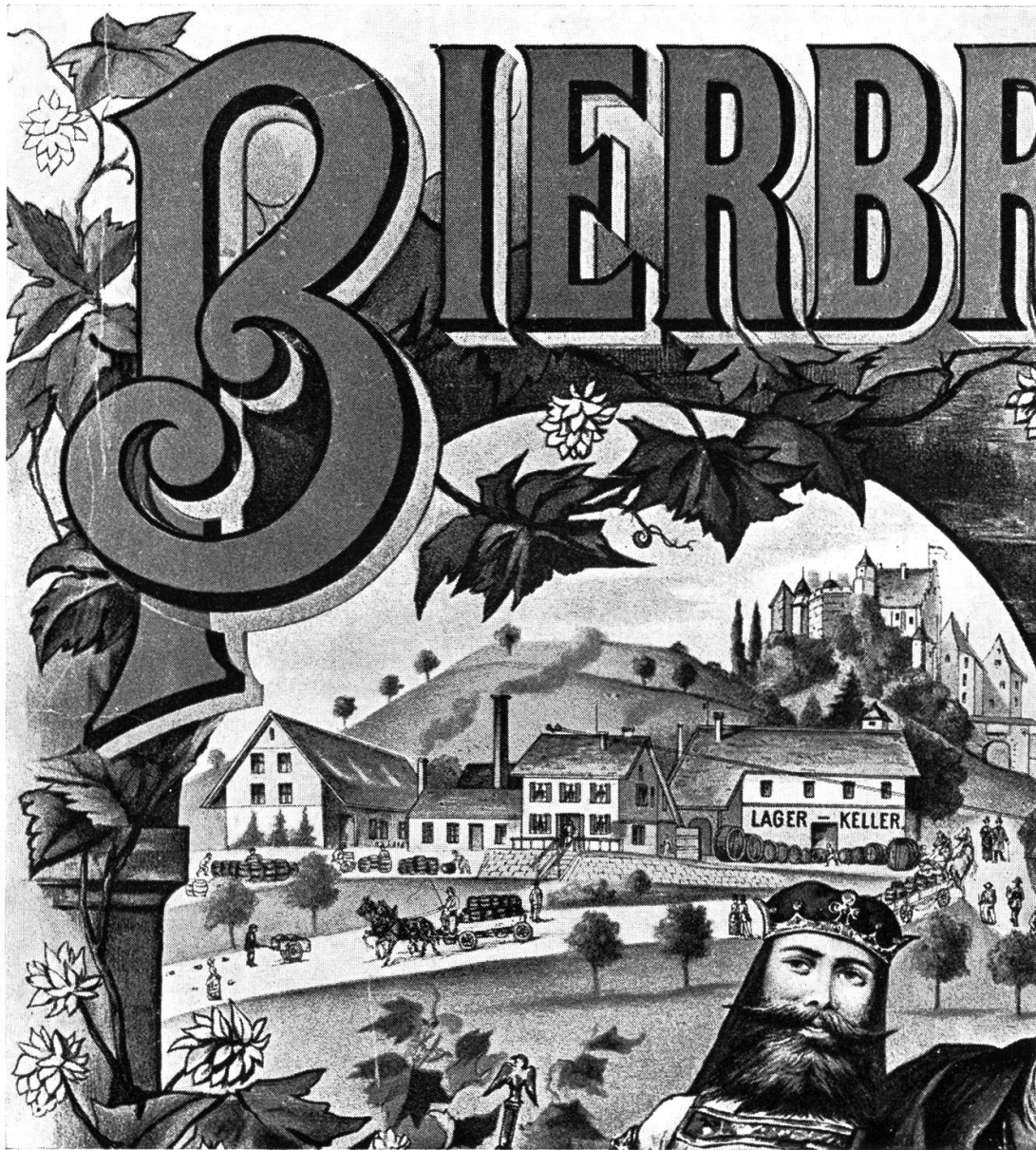


Briefkopf der Brauerei Felsenkeller um 1900



*Bierflaschen der Brauerei Felsenkeller.
Linke Flasche aus der Zeit von Bierbrauer B. Lang (1886–1900)*

Foto H. Weber



Fragment eines Plakates der Brauerei «Schloßberg»

seiner Schwiegermutter zugefallen war. Schon 1841 wurde er als Bierwirt vereidigt. 1844 erhielt er von der Stadt Holz zur Errichtung eines Bierbrauereigebäudes. Dieses baute er hinten an das kürzlich abgerissene Haus Nr. 10 an der Seonerstraße, das sogenannte Parzivalhaus. Nach mündlicher Überlieferung schenkte er sein Getränk auf der Terrasse des großen Hauses am Bleicherain aus. Seit 1845 durfte er eine Bierwirtschaft führen. Sein Geschäft schien sich gut zu entwickeln, stammte doch im Frühjahr schon fast die Hälfte des in den verschiedenen Wirtschaften Lenzburgs verkauften Bieres von ihm. Aber der Absatz war zu klein und der Erlös deckte die Unkosten nicht. Marx Rudolf Hünerwadel wurde zahlungsunfähig. Seine Brüder übernahmen die Liegenschaft und verkauften sie an Friederich Louis Mojon von Hauts-Geneveys (NE), wohnhaft in Staufen.

Ungefähr um 1860 setzte in der Schweiz ein eigentliches Brauereien-Gründungsieber ein. Dazu mögen sieben aufeinanderfolgende schlechte oder mittelmäßige Weinernten in den fünfziger Jahren beigetragen haben. Im Kanton Zürich entstanden in den ersten sechs Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts je 3, 0, 3, 8, 4 und 4 neue Betriebe, zwischen 1860 und 1870 aber 14, zwischen 1870 und 1880 nochmals 14, nachher noch 5 und 2.

Die wachsende Konkurrenz zwang die Brauer, die Qualität ihres Getränkes zu verbessern und die Menge zu erhöhen. Bis jetzt hatten sie das im Winter und Frühling Gebraute absetzen müssen, bevor warmes Wetter kam, weil es dann rasch schlecht wurde und ausgeleert werden mußte. In den Rödeln ist der Steuerbetrag mehrmals durchgestrichen worden, und darüber steht: «verdorben», «unbrauchbar worden». Man fing an, auf den Weihern Eis zu brechen, es in durch Sägemehlwände gut isolierten Eiskellern zu lagern und kühlte damit im Sommer die Bierkeller. Neue Betriebe legte man mit Vorliebe neben Sandsteinhügeln an, in die man tiefe, auch in der heißen Jahreszeit kühl bleibende Gänge grub.

Die Eisenbahnen ermöglichten eine bessere und billigere Zufuhr von Rohstoffen, verschärften aber auch die Konkurrenz. Neu konstruierte Maschinen vereinfachten und verbesserten die Produktion.

In den fünfziger und sechziger Jahren entstanden in Lenzburg nochmals zwei Brauereien, von denen die eine ungefähr 40, die andere 60 Jahre lang im Betrieb waren.

1. *Die Brauerei zum Schloßberg*: Gottfried Adolf Maximilian Spengler, der 1834 geborene Sohn des Lehrers und Rektors Gottfried Spengler, gründete sie. 1858 kaufte er vier Jucharten Land mit einem Wasch- und Glättehaus unterhalb der sogenannten Schloßhöhle. Die Gemeinde bewilligte ihm ein Anleihen und mehrmals Holzgaben zur Erstellung eines an die Brauerei, d. h. wohl an das genannte Haus, angebauten Schup-

Lenzburg, den
(Aargau) .

von

T e l e p h o n.

T e l e p h o n.

per Herrn Probst z. Linzfall Hlrich

Monat	Tag	Fass	Flaschen	Liter	Preis	Fr.	Cts.
		6		Bier	229	50	40

1885 kaufte der aus Jauernig (damals in österreichisch Schlesien, heute in der Tschechoslowakei) stammende Josef Elsner die Liegenschaft. Er hatte den Brauerberuf in seiner Heimatstadt erlernt. Mit 18 Jahren war er bereits Obermälzer. Er arbeitete längere Zeit in Wien, Budapest und andern Städten, kam 1880 für fünf Jahre nach St. Gallen und ergriff die Gelegenheit, sich selbständig zu machen. Er baute die übernommenen Anlagen in den folgenden Jahren aus. Er errichtete ein großes Bier- und Eiskellergebäude, das erst 1963 abgerissen wurde, nachdem es in den Besitz der Stadt gekommen war. Löwenwirt Stöckli ver-

kaufte ihm das Land auf der andern Seite des Schloßhöhlweges, und Elsner ließ darauf 1897 das noch heute stehende Haus Nr. 17 bauen.

Seit 1893 gehörte das Schloß dem Amerikaner August E. Jessup. Dieser litt unter dem von der Mälzerei zu seinen Schlafzimmerfenstern aufsteigenden Dampf und Rauch und den übrigen Brauereigerüchen. Alte Lenzburger erzählten, daß er die Brauerei Schloßberg kaufen, Elsner sie aber nicht hergeben wollte. Da damals gerade die Brauerei Felsenkeller zu haben war, erwarb er diese und bot sie Elsner gegen dessen Eigentum an. Elsner habe zugestimmt, weil er so verhindern konnte, daß ihm in der Nachbarschaft wieder ein Konkurrent entstehe und weil ihm Jessup eine zusätzliche Summe Geld auf den Tisch gelegt habe. Er zog nur ungern aus seinem kleinen Betrieb, den er in stark vernachlässigtem Zustand angetreten, mit zäher Arbeit neu eingerichtet und zur Rentabilität gebracht hatte, in die zwar größeren, aber mehr Arbeitskraft und Mittel beanspruchenden Räumlichkeiten des Felsenkellers. Die Gebäude der Brauerei Schloßberg übernahm der Schloßlandpächter. Der in den Sandstein gegrabene Keller ist am Zerfallen und nicht mehr zugänglich. Josef Elsner hatte sich ausbedungen, daß er das Wasser, das im Bergkeller in zwei Bohrlöchern gefaßt worden war, zum neuen Besitztum ableiten durfte.

2. *Die Brauerei zum Felsenkeller:* Zur Zeit, als Spengler am Schloßberg seinen Beruf auszuüben begann, kaufte der in Niederlenz wohnhafte Jakob Eduard Kunkler-Hünerwadel von St. Gallen auf der Nordseite des Goffersberges Land zusammen. Auch er war überzeugt, daß die Bierbrauerei einem wachsenden Bedürfnis entspreche und Gewinn einbringe. Die aus St. Gallen stammenden Kunkler wohnten in Marseille und standen seit Generationen mit Kaufleuten unserer Gegend in geschäftlichen und familiären Beziehungen. Eduards Urgroßvater Niklaus hatte in zweiter Ehe Salome Seiler, die Tochter des Schultheißen Samuel Seiler im Steinbrüchli geheiratet. Marie Louise Charlotte, eine Tochter aus dieser Ehe, wurde die Frau von Gottlieb Heinrich Hieronymus Hünerwadel, Mitbesitzer der Spinnerei und Leinenweberei in Niederlenz, der im Haus Nr. 10 an der alten Lenzburgerstraße wohnte. Eduard arbeitete vielleicht im Betrieb seiner Verwandten und lernte im Hause seiner Stief-Großtante deren Tochter Emma Katharina Elisabeth kennen und heiratete sie. Der ehemalige Bierbrauer Marx Rudolf Hünerwadel war ihr Onkel.

Im Jahre 1863 erwarb Eduard Kunkler-Hünerwadel das Bürgerrecht von Lenzburg. Auf dem gekauften Land baute er das große Brauereigebäude und weitere Anlagen, die heutige Verzinkerei Gradwohl. Mit seiner Familie wohnte er im sogenannten «Bifang unter dem Schloß», dem heutigen Tannengut. Dort ließ er das Wohnhaus samt Nebengebäuden errichten. Zu diesem Bifang gehörte auch der Moosweiher hinter

dem Goffersberg, dessen Ablaufgraben beim Felsenkeller vorbei, durch den Bifang und weiter unten der alten Niederlenzerstraße entlang führte.

Von 1865 an ließ er in den Goffersberg die große Höhle mit Hallen, Galerien und Schächten graben und übertrug deren Namen auf seinen Betrieb «Brauerei zum Felsenkeller». Den Aushub führte er auf das tiefer gelegene Land zwischen dem Goffersberg und der Hendschikerstraße, auf den Bifang, die Schützenmatte und in den Hendschiker Steinbruch beim Bühlhof. Natürlich mußte er für die großzügig geplanten Bauten Anleihen aufnehmen.

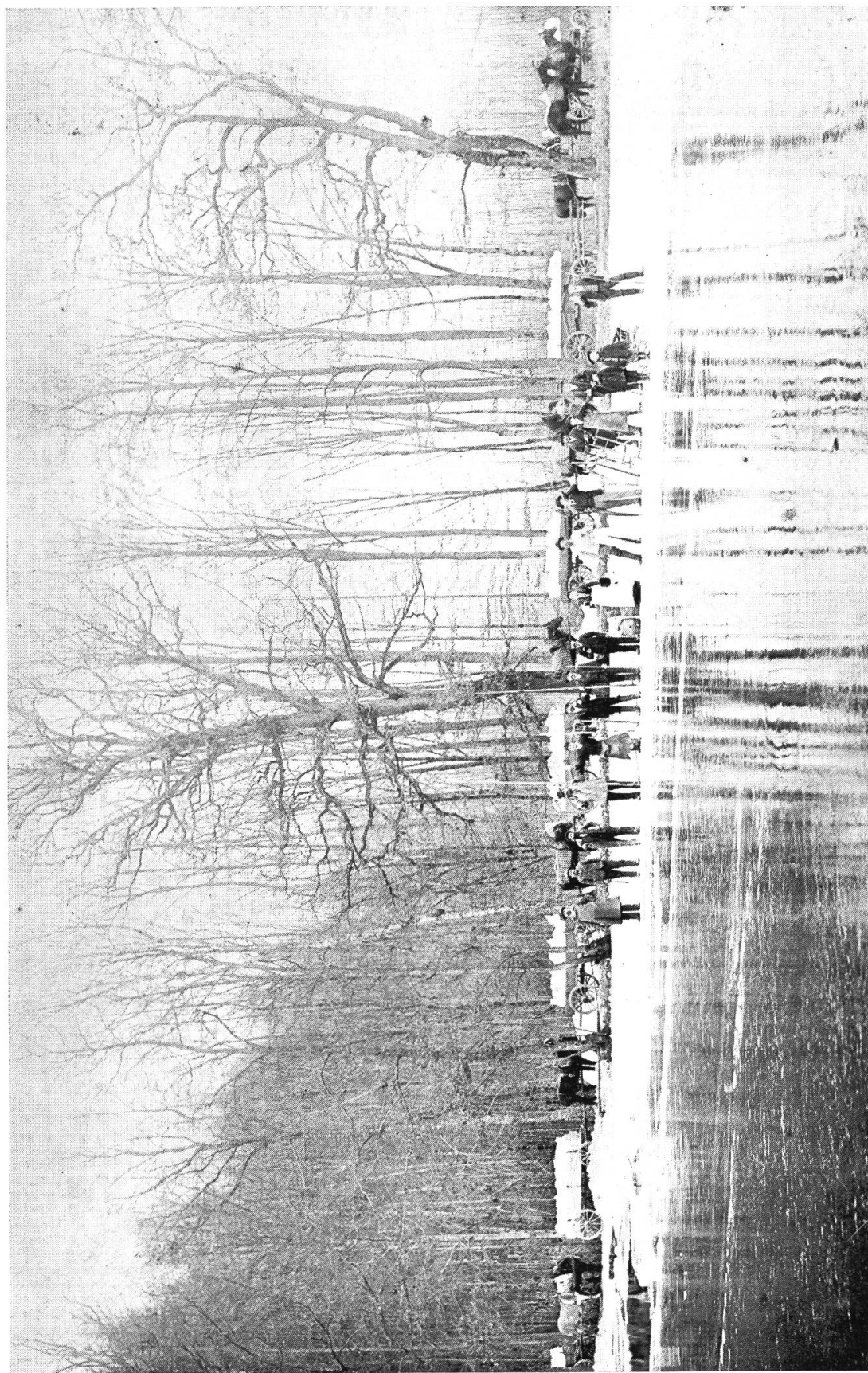
Für den Betrieb brauchte er viel Wasser. Er besaß Quellen am Goffersberg und beim kleinen Moosweiher. Von der Gemeinde Hendschiken kaufte er eine Brunnenquelle in deren Steinbruch oberhalb des Bühlhofes und leitete das Wasser in eisernen Dünheln (Röhren) unter dem Sandrisiweg (Bühlweg) zu seinem Haus. Die Stadt lieferte ihm Eis aus ihrem Eiskeller und gab ihm das Recht, solches im Bölli- und im Fünfweiher zu brechen. Die Anstößer beklagten sich häufig über die von den vielen Fuhren und den Wasserzuleitungen verdorbenen Wege und über das stinkende Abwasser.

Kunklers Einnahmen reichten nicht aus, um die bedeutenden Bau- und Betriebskosten zu verzinsen und zurückzuzahlen. Seine Kreditgeber bedrängten ihn. 1876 übernahm einer der Gläubiger das Unternehmen. Die Aufzählung der im Fertigungsprotokoll beschriebenen Einrichtungen zeigt die Entwicklung in der Bierherstellung: a) die Brauerei mit zwei Braupfannen, Maischkasten mit Maschinen, eisernem Vorwärmer, Dickmaischpumpe, Transmissionen, Rohrleitungen, Waage, Malz- und Schrotkasten, Malzquetschmaschine, mechanischen Aufzügen, eisernem Wasserreservoir und Darreeinrichtungen samt Fundament und Kellern; b) das Maschinenhaus, Heizhaus, nebst Dampfkessel, Maschinen, Rohrleitungen, Transmissionen; c) das Kühlschiffhaus mit eisernem Kühlschiff; . . . k) der Schuppen mit Pichtkessel und Pichtmaschine . . . usw.

Man bildete nun die «Aktienbrauerei zum Felsenkeller», die zur Hauptsache der Bank von Winterthur gehörte, unter der Geschäftsführung von Karl Schwarz. 1886 übernahm sie der bisherige Braumeister Philipp Bernhard Lang. 1888 beschäftigte dieser 20 Arbeiter. Bis 1900 konnte er durchhalten, dann mußte auch er das Gut seinen Gläubigern abtreten.

Über den Baumeister Bertschinger und A. J. Jessup kam sie, wie schon erwähnt, an Josef Elsner. Das Tannengut wurde von der Besetzung abgetrennt und an Alfred Zweifel verkauft. Josef Elsner richtete sich im Hauptgebäude wohnlich ein.

Unterdessen hatte mit der Zahl der Einwohner auch die Nachfrage nach Bier zugenommen, aber auch die Konkurrenz der großen, kapital-



Eisbruch auf dem Fünfweier bei Lenzburg, 14. Januar 1901

kräftigen, an günstiger Verkehrslage erbauten Brauereien. Diese rationalisierten und spezialisierten ihre Betriebe und verbesserten die Qualität des Getränks mit teuren maschinellen Einrichtungen und verbilligten zugleich die Herstellung. Kältemaschinen und Kühleinrichtungen machten die in den Sandstein gegrabenen Keller unnötig. Um das im Überfluß fabrizierte Produkt abzusetzen, schufen ihre geschulten Kaufleute eine wirksame Organisation mit eigenen Eisenbahnwagen und Filialen mit Pferdefuhrwerken. Sie liehen den Wirten, die ihre Marke führten, Geld, übernahmen Hypotheken und kauften Gasthöfe auf, deren Pächter nur ihr Bier ausschenken durften. In der Schweiz zählte man um 1883 423 Brauereibetriebe. Im Jahre 1900 waren es 245 und 1920 noch 89. Im Aargau ging die Zahl der Betriebe von 73 im Jahre 1883 auf 6 im Jahre 1909 zurück.

Auch Elsner besaß zwei Wirtschaften in Lenzburg: bis 1905 die «Schmiedstube», das heutige Restaurant von Känel, und bis 1928 die «Bierhalle» an der Rathausgasse, an der Stelle der Drogerie Müller. Bis zuletzt belieferte er auch das Restaurant Frohalp in Zürich und andere Kunden. Das Malz bereitete er selber und belieferte damit u. a. auch eine Brauerei in Neuenburg. Andere Brauer ließen es von besonderen Malzfabriken kommen. Seine Hopfen bezog er aus Saaz in Schlesien, wo, wie er sagte, die besten der Welt wuchsen. Gewiß hätte er sein Geschäft nicht so lange führen können, wenn man die Qualität seines Produktes nicht geschätzt hätte. Der lateinische Spruch, der über einem Fenster und der Eingangstüre seines Hauses noch heute zu lesen ist: «Perfer et obdura» (Ertrage, halte aus) schien auch der seine zu sein.

Im Ersten Weltkrieg erwuchsen zusätzliche Schwierigkeiten wegen des Rohstoffmangels. Zeitweilig mußte er Gerste durch Hirse ersetzen. In der Zwischenkriegszeit besserte sich die Zufuhr. Nach und nach machten sich neben der Konkurrenz die schwindenden Kräfte infolge des Alters bemerkbar. Im Jahre 1928 verkaufte Josef Elsner den «Felsenkeller» einem Vertreter der Brauerei «Feldschlößchen». Zwei Jahre später starb er im 74. Altersjahr.

Die Gebäude wurden unter der Bedingung weiterverkauft, daß darin nie mehr Bier gebraut werde. Sie wechselten mehrmals den Besitzer. 1946 erwarb sie Herr Werner Kunz. Er verarbeitete zuerst landwirtschaftliche Produkte: preßte Öl, sterilisierte Süßmost, trocknete Kartoffeln, verarbeitete sie zu Flocken, betrieb eine Gastrocknungsanlage und baute selber Maschinen. 1964 verlegte er seine Fabrik nach Dintikon und verkaufte die Liegenschaft. Der neue Besitzer, Herr Franz Gratwohl, richtete darin eine Verzinkerei ein.

Im eigentlichen Felsen-Keller wurden während des Zweiten Weltkrieges große Mengen Obst gelagert. 1965 erwarb ihn die Gemeinde Lenzburg, um ihn beim Ausbau des Zivilschutzes zur Verfügung zu haben.