

**Zeitschrift:** Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik  
**Herausgeber:** Verein für wirtschaftshistorische Studien  
**Band:** 57 (1993)

**Artikel:** Brauerei Haldengut : vom gewerblichen zum industriellen Brauen.  
Ferdinand Ernst (1819-1875), Johann Georg Schoellhorn (1837-1890),  
Fritz Schoellhorn (1863-1933)

**Autor:** Ruprecht, Heinz  
**Kapitel:** Das Erbe  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1091033>

### **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:** 19.01.2026

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

# Das Erbe

## Der «Haldenacker»

Der Ort, den Ferdinand Ernst im Jahre 1840 zur Errichtung einer Brauerei bestimmte, war alles andere als ideal, wie sich schon bald einmal zeigen sollte; aber frei in seiner Wahl war der damals 21jährige nicht. Zusammen mit seinen Geschwistern erbte er ein umfangreiches landwirtschaftliches Anwesen, das sein Vater, Elias Ernst, im Laufe eines arbeitsamen Lebens erworben hatte. Dieser – 1777 geboren – hatte zuerst als Landwirt und Müller auf der Neumühle, die zusammen mit zwei weiteren Mühlen und ausgedehntem Grundbesitz dem Spital Winterthur gehörte, seinen Lebensunterhalt verdient. Als Erblehen konnte er am Weihnachtstag des Jahres 1806 vom Spitalamt ein Grundstück übernehmen, das 14 Jucharten (ca. 500 Aren) Wiese, Klee und Ackerland umfasste und als «Haldenacker» bezeichnet wurde. Als jährli-

ches Entgelt waren 18 Mütt Kernen – das sind knapp 1200 Kilo – abzuliefern; erst 26 Jahre später, Elias Ernst war bereits tot, konnten seine Erben das Land käuflich erwerben.

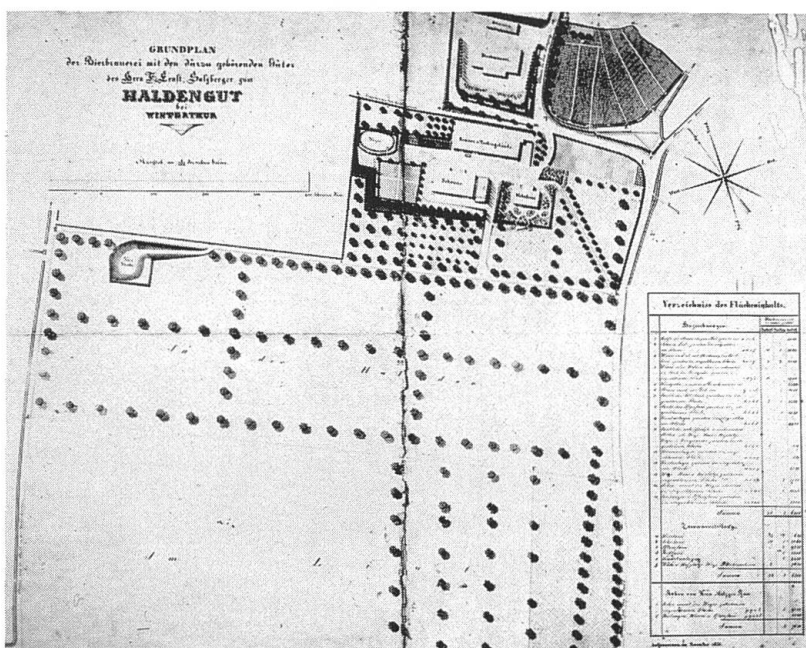
## Der landwirtschaftliche Betrieb «Haldengut»

Bereits 1814 hatte Elias Ernst aber Gelegenheit, ein anderes Grundstück zu kaufen: zwölf Jucharten Wiesen und Ackerland, die an den «Haldenacker» angrenzten und einem Gottlieb Melchior Steiner gehörten. Der Preis bestand aus Geld und rund 500 Kilo Korn. Drei weitere Jucharten Ackerland, Reben im Mockentobel, im Tachlisbrunnen und in der unteren Halde kamen im Laufe der Zeit hinzu und arrondierten am Fusse des Lindbergs einen stolzen Landwirtschaftsbetrieb, der offenbar rentierte, denn schon 1817 konnte Elias Ernst auf seinem Grundstück ein Herrschaftshaus im französischen Stil mitsamt einem Oekonomiegebäude errichten: Das Haldengut, in das zusammen mit den Eltern vier Söhne und eine Tochter einzogen, war damit gegründet. Von Bier allerdings war damals noch nicht die Rede – dieses Thema wurde erst aktuell, nachdem Elias Ernst am 16. Dezember 1839 gestorben war und das Anwesen seinen Kindern vererbt hatte.

## Ferdinand Ernst, Bauer und Brauer

Da beim Hinschied von Elias Ernst eine beträchtliche hypothekarische Schuld das Anwesen belastete, wollte dessen jüngster Sohn, Ferdinand, den

*Brauerei und Landwirtschaftsbetrieb auf einem Plan von 1851*





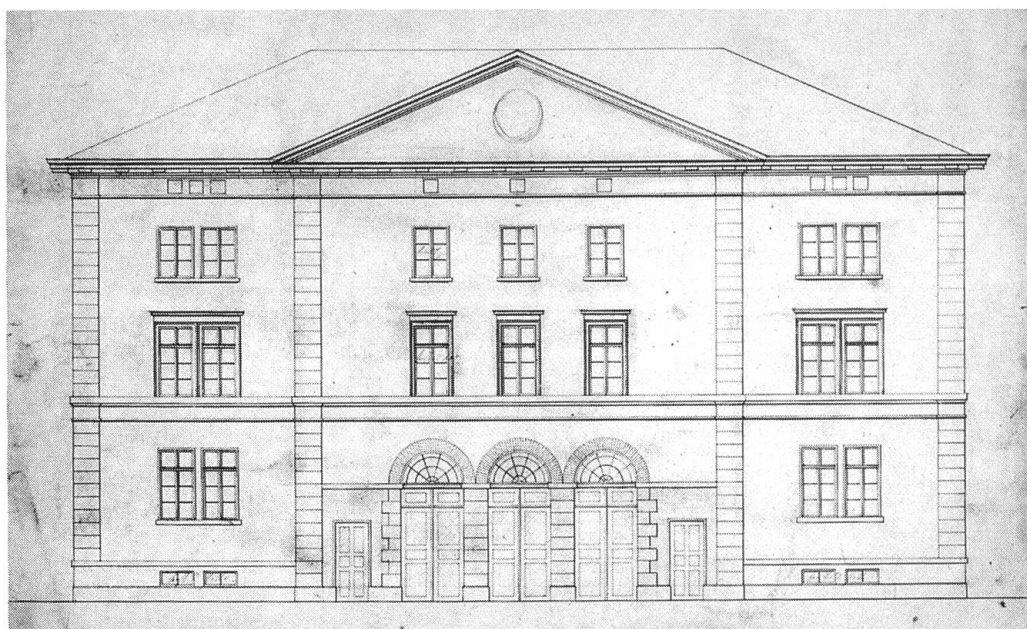
Versuch wagen, die Rendite des Haldengutes durch den Betrieb einer Brauerei zu verbessern. Immerhin hatte er im Münchner Hofbräuhaus den Beruf eines Brauers gelernt, und wenn er im Grunde seines Herzens auch eher Bauer denn Brauer war, so bot sich ihm jetzt doch die Gelegenheit zur beruflichen Selbständigkeit. Dass es ihm gelang, die Familie von seinem Plan zu überzeugen, belegt eine Eingabe, welche die Erben am 18. November 1840 gemeinsam an den Stadtrat von Winterthur richteten. Diese Bittschrift markierte die Gründung der Brauerei im Haldengut. Als Firmenname hatte Ferdinand Ernst «Brauerei Haldenberg» gewählt. Die Erben von Elias Ernst ersuchten um den Abtausch zweier Quellen, indem sie beantragten, eine zum Haldengut gehörende Quelle gegen die Lindbergquelle zu tauschen. Diese gehörte der Stadt, war höher gelegen und wies somit mehr Druck auf.

Dem Gesuch wurde entsprochen, denn der Stadtrat wusste, worum es ging. So zog er in Betracht, «dass es allerdings in der Stellung des Stadtrates liegt, Bürger in Ausübung ihres Berufes soweit zu unterstützen, als es ohne Nachteile für das Aerar (Staatsskasse) geschehen kann». Diese Stellungnahme trug dem Umstand Rechnung, dass drei Jahre zuvor in Winterthur die gänzliche Gewerbefreiheit eingeführt worden war. Ferdinand Ernst und seine Familie gehörten zu den ersten, die daraus Nutzen zogen.

*Ferdinand Ernst mit einem fetten Osterstier aus der Brauerei*

### **Ohne Wasser kein Bier**

Die Brauerei konnte gebaut werden – aber so gewerbefreundlich, wie es den Anschein haben könnte, verhielt sich der Winterthurer Stadtrat nicht, behielt er sich doch das Verfügungsrecht über das Wasser, das er im Tausch abgab, für alle Zeiten vor und wahrte sich zugleich das Recht, die Übereinkunft «früher oder später auf-



zuheben». Das bedeutete im Klartext: Die Brauerei Haldengut wurde gebaut, ohne dass das für ihren Betrieb erforderliche Wasser gesichert war, denn der Stadtrat konnte jederzeit auf seinen Vorbehalt zurückkommen und der Brauerei buchstäblich den Hahn zudrehen.

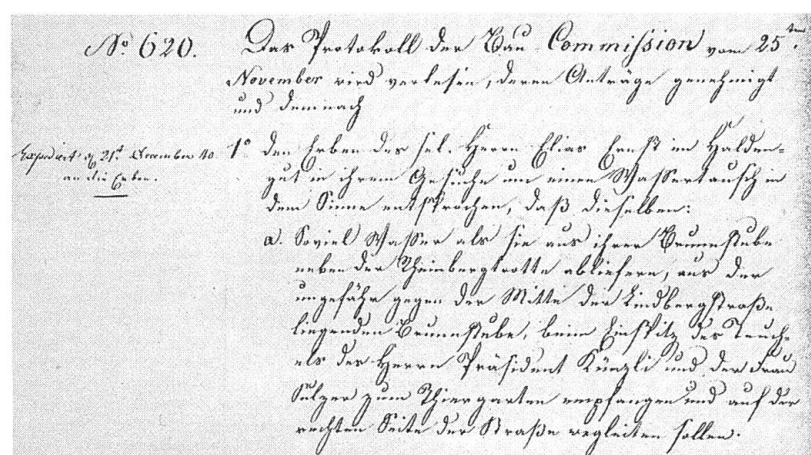
Allein wegen dieser unzureichenden Wasserversorgung muss die Wahl des Standortes als unglücklich bezeichnet werden, denn der immer wieder auftretende Wassermangel sollte für die Brauerei über Jahrzehnte hinweg zu einem Problem werden, das zeitweise kaum bewältigt werden konnte, da auch der steten Suche nach

zusätzlichem Wasser kein Erfolg beschieden war: So wurde unter anderem im Garten der Brauerei ein Brunnen ausgeschachtet, wobei die Arbeit im Molassegestein schwierig und teuer war, doch die Menge des gefundenen Wassers hätte den Bau eines Pumpwerkes nicht gelohnt.

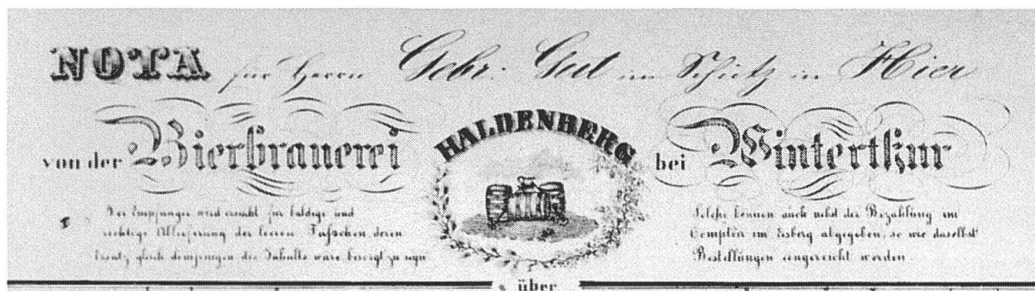
### Die Brauerei entsteht

Ob für diesen schwerwiegenden Standortnachteil die Unerfahrenheit des Jungunternehmers Ferdinand Ernst – er zählte damals 21 Jahre – verantwortlich zu machen ist, bleibe dahingestellt. Tatsache aber ist, dass auch beim Bau der Brauerei gewisse Faktoren nicht berücksichtigt wurden, was sich über eine lange Zeit hinweg ungünstig auf die betriebliche Entwicklung auswirkte. Zwar wurden die Brauereikeller, wie es damals üblich war, in den Berg hineingebaut, um ein möglichst grosses Mass an Kühlung zu erreichen. Ausserdem wurde das Brauhaus über dem Keller errichtet, weil sich so die Möglichkeit bot, ohne Pumpen das Bier vom Kühlschiff (offener Behälter aus Holz, in dem das Bier nach dem Brauen und vor dem Gären abgekühlt wird) in die Gärkeller und von diesen in die Lagerkeller fliesen zu lassen. Die Nachteile, die

Protokoll Nr. 620 des  
Winterthurer Stadtrates  
vom 2. Dezember 1840,  
in welchem dem Gesuch  
um einen Quellentausch  
entsprochen wird.







Aus Haldenberg-Rechnung (1850) wird Haldengut-Rechnung (1852)



sich daraus ergaben, wie etwa die erschwerte Zufuhr von Roh- und Brennmaterialien sowie der Transportfässer, wurden in Kauf genommen.

Ein Baubeschrieb aus dem Jahre 1841 gibt die Masse der Brauerei an: 94 Fuss breit, 48 Fuss lang, vier gewölbte Lagerkeller in einer Tiefe von 40 Fuss und ein unterirdischer Gang von 125 Fuss, der auch zur Einfahrt in das Gebäude benutzt wurde. Die Pläne stammten vom angesehenen Zürcher Architekten Zeugheer. Der für die damalige Zeit luxuriöse Bau wirkte von der Stadt aus gesehen beeindruckend.

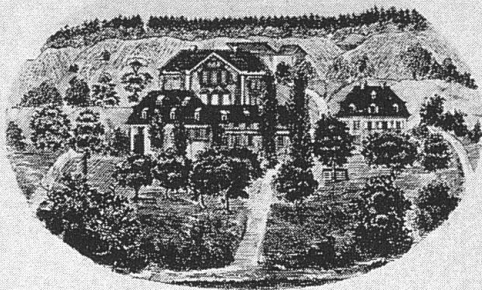
In der Brauerei Haldenberg konnte im Winter 1842/43 mit dem Brauen begonnen werden, und im Frühjahr 1843 verliess das erste Bier das Haus.

In den Anfangsjahren scheinen die Geschäfte nicht sonderlich gelaufen zu sein. Eine erste Jahresrechnung der Brauerei, die von Ferdinand Ernst geführt wurde, aber immer noch den Erben von Elias Ernst gehörte, liegt aus dem Jahre 1849 vor und weist ein Minus von 37980 Gulden – das waren rund 88000 Franken – aus. Zwei Jahre später, am 23. Juni 1851, wurden das

Haldengut und damit auch die Brauerei Haldenberg von den Erben auf Ferdinand Ernst zu alleinigem Eigentum übertragen. Dafür hatte dieser 70000 Gulden – rund 163000 Franken – zu bezahlen. Dass ihm der Erwerb möglich war, hatte er wohl auch einer glücklichen Hand bei der Wahl seiner Braut zu verdanken, denn zwei Jahre zuvor hatte er Sophie Sulzberger geheiratet. Das brachte ihm vorerst Kredit und später ein für die damaligen Verhältnisse ansehnliches Vermögen ein. Die zu jener Zeit sehr reiche Stadt Winterthur war denn auch gerne bereit, ihm einen Kredit von 38000 Gulden einzuräumen, mit dem er ein auf dem Anwesen haftendes Darlehen zurückzahlen konnte. Mit der Uebernahme des Unternehmens durch Ferdinand Ernst wechselte auch der Firmenname: Aus Haldenberg wurde Haldengut.

### Bier oder Wein?

Zwar waren 1839 im Kanton Zürich bereits zwölf Brauereien in Betrieb. Dennoch bedurfte es eines gewissen Wagemutes, mitten im Winterthurer



Haldengut

Winterthur im November 1851

Herrn J. C. Trolls, Winterthur

Infolge der Auflösung der Region Brauerei Haldengut  
gibt es nun ein neues, besseres, schmackhafteres Getränk, das  
früher nur zu Hause gebraut wurde, jetzt aber in  
unsern Fabriken hergestellt wird.

F. Ernst, Sulzberger

Es ist ein neues, alleiniges Getränk, das  
früher nur zu Hause gebraut wurde, jetzt aber in  
unsern Fabriken hergestellt wird. Es ist ein  
besseres, schmackhafteres Getränk, das  
früher nur zu Hause gebraut wurde, jetzt aber in  
unsern Fabriken hergestellt wird.

F. Ernst, Sulzberger

Ein neues, alleiniges Getränk, das  
früher nur zu Hause gebraut wurde, jetzt aber in  
unsern Fabriken hergestellt wird.

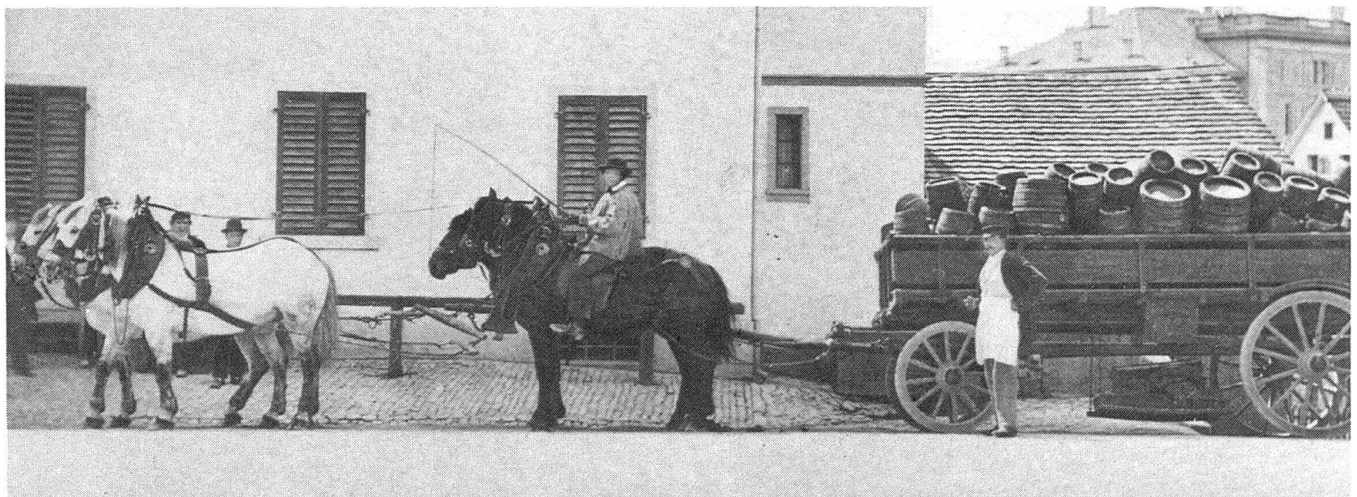
Mitteilung über die  
alleinige  
Geschäftsübernahme  
durch Ferdinand Ernst

Die vierspännige  
Bierfuhr nach Zürich

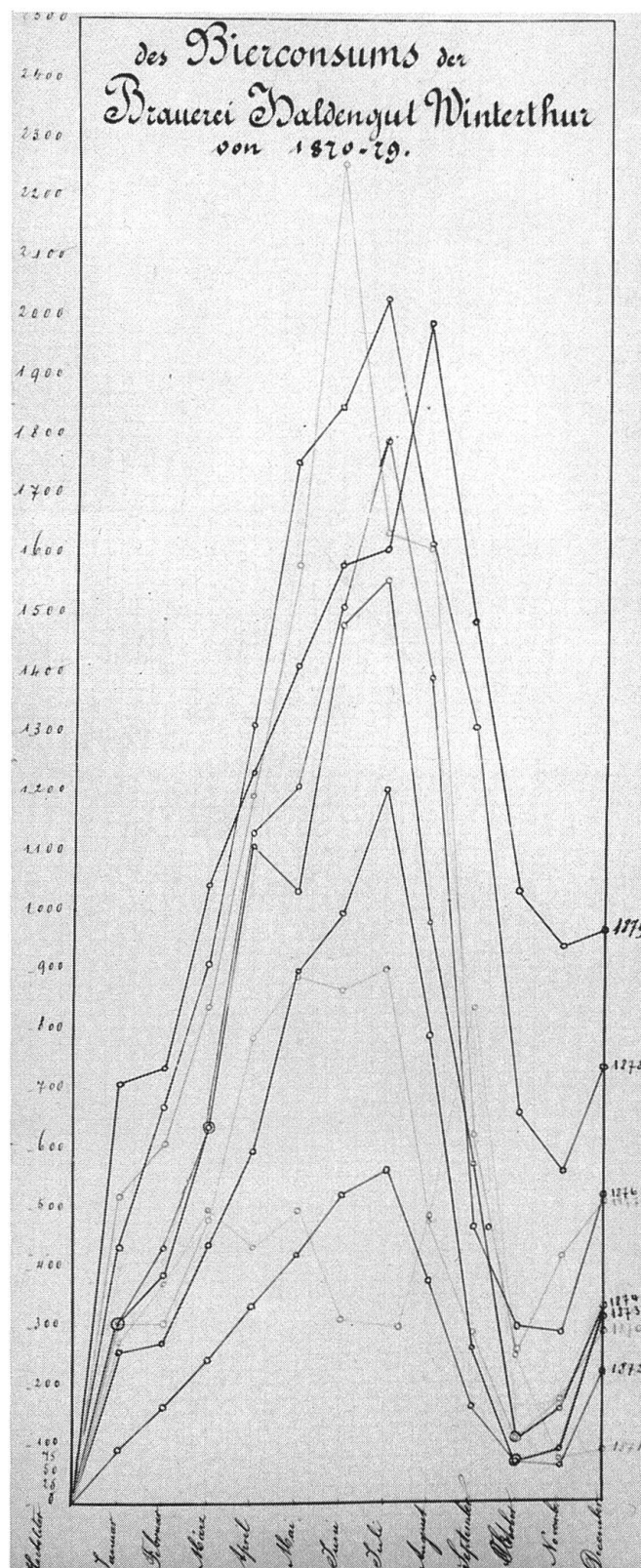
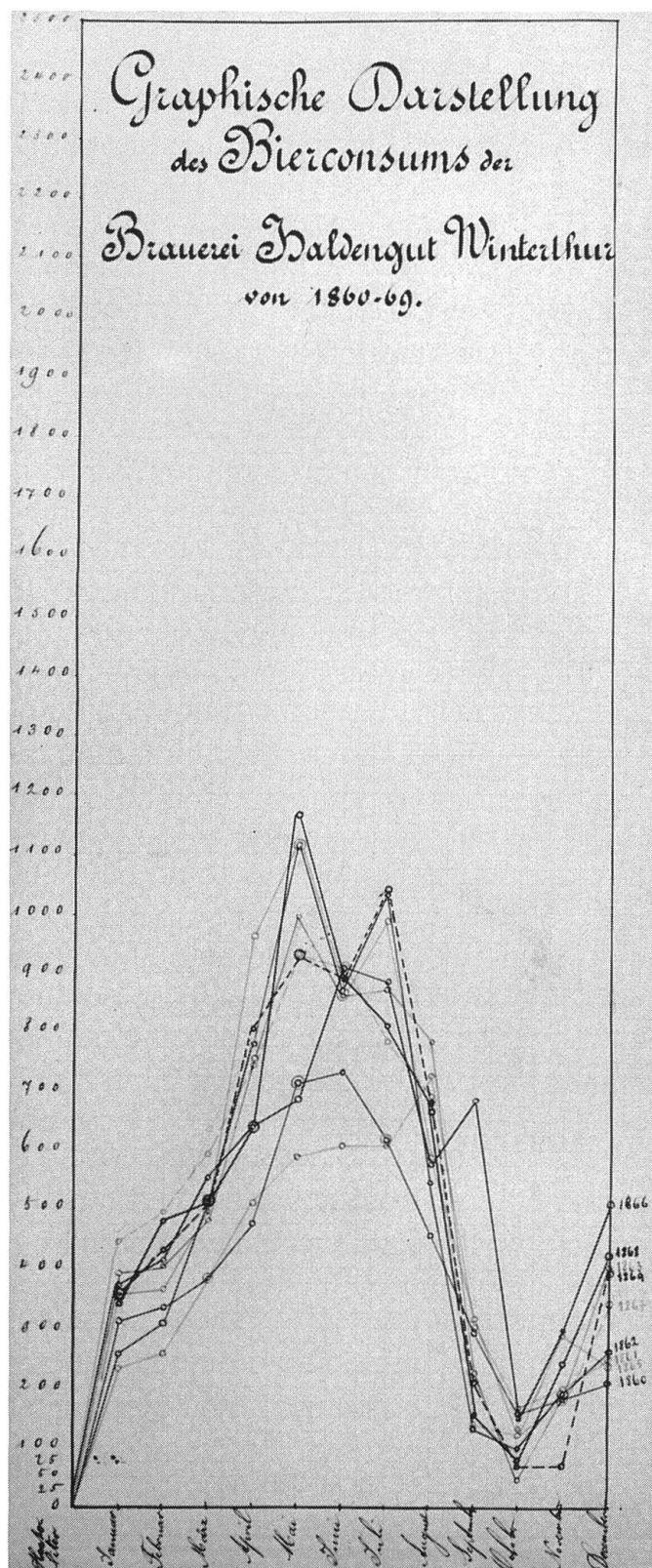
Rebgele eine Bierbrauerei aufzu-  
bauen. Der Weinbau galt zu jener Zeit  
als «Perle der Agrikultur», wie in Jo-  
hann Conrad Trolls 1848 erschienener  
Geschichte der Stadt Winterthur nach-  
zulesen ist. Zudem war Wein ein billi-  
ges Getränk: Die Mass (1,5 Liter) gab  
es für 20 bis 35 Centimes, während  
eine Mass Bier 46 Centimes kostete.

Gleichwohl ging der Weinkonsum,  
auch vom aufkommenden Obstbau be-  
drängt, zurück. Im Zusammenhang  
mit den Problemen der Weinbauern  
war am 19. August 1842 im Win-  
terthurer Wochenblatt zu lesen:  
«Wollte man dem Wein, Most und  
dem grossen Quantum Bier nur etwel-  
chermassen Meister werden, so müsste  
man am Taglohn trinken.» Und der  
bereits erwähnte J. C. Troll, der offen-  
bar ein grosser Weinfreund war, liess  
sich folgendermassen verlauten: «Das  
gesäufige Volk giesst auch den  
schlechtesten Trunk durch die Kehle  
und gibt somit dem Brauer recht, der  
ihm eine elende Brühe siedet.»

Ob er damit auf das Bier von Ferdi-  
nand Ernst anspielte, ist ungewiss,  
Tatsache aber ist, dass dieser ur-  
sprünglich ein sehr gutes Bier her-  
stellte. So sollen in der Stadt Zürich  
durstige Gemüter, wenn sie ein gutes  
Bier wollten, nach einem Ernst- oder  
Haldengutbier gefragt haben. Ein kon-  
kretes Zeugnis findet sich zudem im  
«Landboten» vom 20. April 1843:  
«Am Ostermontag ist in den meisten  
Schenk- und Gesellschaftshäusern  
von Winterthur Bockbier ausge-  
schenkt und auch fleissig getrunken  
worden. – Bockbier? Ja und zwar in  
Winterthur selbst gebrautes, nämlich  
in der letztes Jahr erbauten Bierbraue-  
rei z. Haldenberg, die auch in der ge-







Statistiken des Bierkonsums der Jahre von 1860 bis 1879

wöhnlichen Sorte ausgezeichnetes geliefert hat. – Dass man in der Schweiz nun das Bier ebenso gut wie in Baiern anzufertigen versteht und auch wirklich anfertigt, unterliegt keinem Zweifel mehr.»

Über den Bierverkauf in den Anfangsjahren gibt es wenige Zahlen. Eine Renditerechnung von 1850 lässt darauf schliessen, dass jährlich im Durchschnitt 2400 Hektoliter verkauft wurden. 1857/58 waren es 4725 Hektoliter, 1863/64 immerhin schon 7134 Hektoliter, und 1874 schliesslich gingen 8631 Hektoliter Bier weg. Das wichtigste Absatzgebiet war die Stadt Zürich. Dorthin wurde das Bier auf einem grossen, vierspännigen Wagen gefahren. Mit Schellengeläut und Peitschenknall machte sich der «Zürcheiri» jeweils spät abends um 23 Uhr

auf den Weg, fütterte unterwegs in Baltenswil die Pferde und kam in der Frühe in Zürich an. Gross war die Zahl der zu beliefernden Kunden nicht, denn Flaschenbier war noch unbekannt, so dass ausschliesslich Wirte als Abnehmer in Frage kamen.

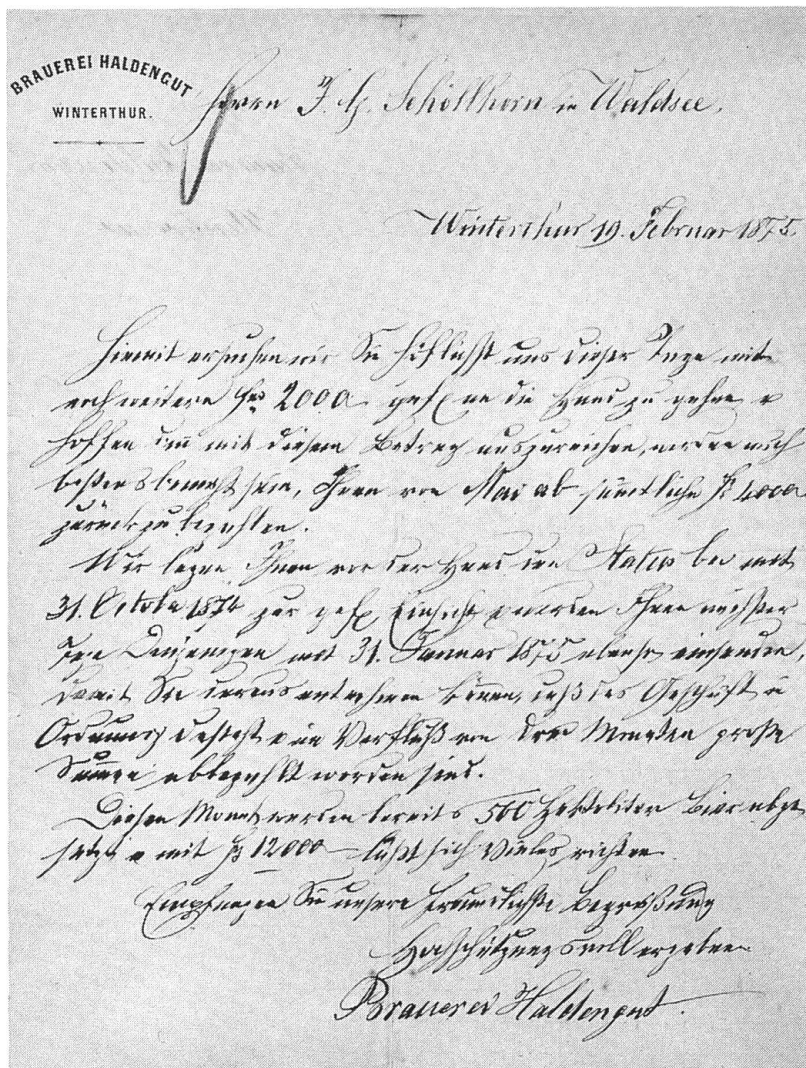
Vom November bis April wurde nur das leichtere Schenkbier verkauft, zwischen Mai und August das in den Wintermonaten eingebraute Lagerbier und im April und Mai zusätzlich Bockbier. Der Durchschnittspreis pro Mass lag im Jahre 1864 bei 30,32 Rappen (20,2 Rappen pro Liter). In jenem Jahr verkaufte die Brauerei Haldengut insgesamt 475 652 Mass und erzielte damit einen Erlös von 144 250.05 Franken.

### J. G. Schoellhorn, ein vielseitiger Geschäftsmann

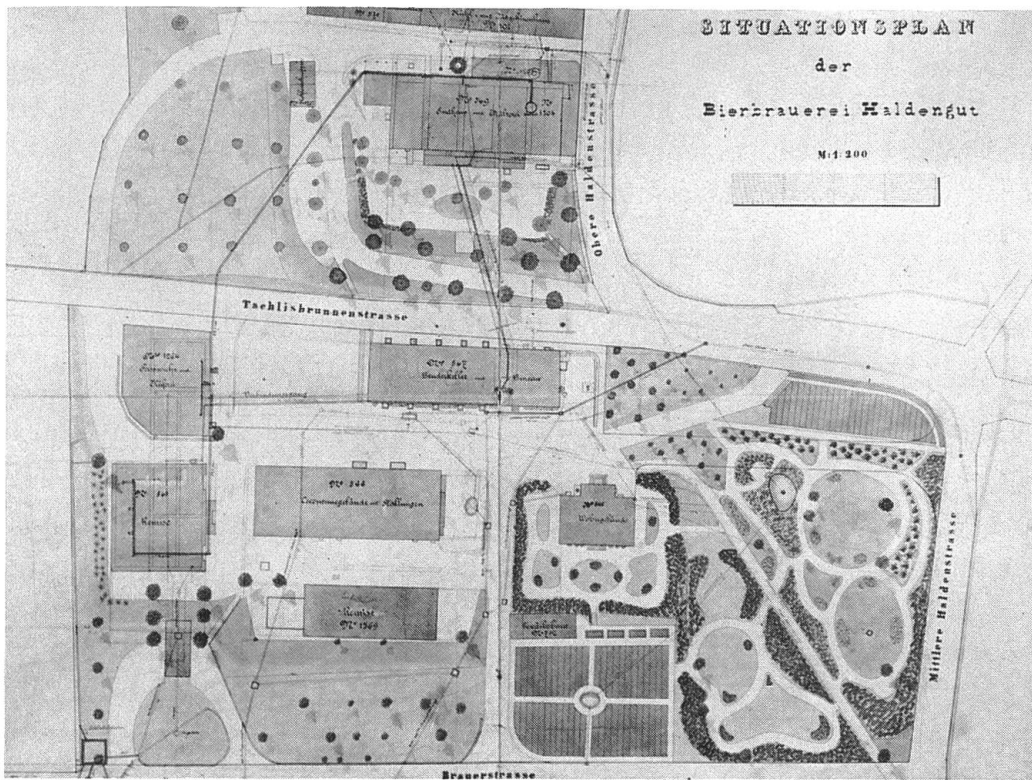
Trotz dieser für die damalige Zeit schönen Summe gelang es Ferdinand Ernst nicht, das Haldengut zu einem rentablen Unternehmen werden zu lassen. Die Gründe dafür sind schwer herauszufinden, da für den Landwirtschaftsbetrieb keine getrennte Rechnung geführt wurde. Für das Jahr 1859 wurde zwar ein Gewinn von 14 529.77 Franken errechnet, aber da weder zu jener Zeit noch später Abschreibungen vorgenommen wurden, müssen die damaligen Gewinne wohl als zu hoch und die späteren Defizite als zu niedrig betrachtet werden. Sie waren überdies geeignet, Ferdinand Ernst über die wirkliche Ertragslage seines Unternehmens zu täuschen. Tatsächlich wurde seine finanzielle Lage bis 1870 von Jahr zu Jahr schlechter.

Die Kriegsjahre 1870/71 schliesslich wurden für ihn zu eigentlichen Unglücksjahren. Der Bierverkauf war nicht gut, die Qualität des Bieres liess stark zu wünschen übrig, Ernst verlor verschiedene Rechtsstreitigkeiten und sah sich überdies genötigt, den An-

Die Brauerei Haldengut erbittet von Johann Georg Schoellhorn einen Kredit von 2000 Franken.







gehörigen seiner früh erkrankten und später von ihm geschiedenen Gattin ein Frauengut in der Höhe von 151488.84 Franken auszuzahlen. Zu allem Verdross kam auch noch ein Unfall im Betrieb, nach dem er seine rechte Hand nicht mehr gebrauchen konnte, so dass er sich gezwungen sah, das Schreiben mühsam mit der linken Hand zu erlernen. Um sich zu entlasten, schloss der geplagte Mann 1872 einen Gesellschaftsvertrag mit einem Otto Leupold, aber die beiden Männer verstanden sich nicht und trennten sich bereits nach kurzer Zeit wieder. Nun blieb Ferdinand Ernst nichts anderes mehr übrig, als einen Teil seines schönen Grundbesitzes zu veräussern. Er trennte sich von rund 25 seiner insgesamt 30 Jucharten Landbesitz; aufgrund seiner finanziellen Zwangslage zu schlechten Bedingungen und zudem schweren Herzens, denn im Grunde seines Herzens war er ein Bauer geblieben. Der Umgang mit der Kundschaft, den Wirten, sagte ihm nicht zu, und sein streitbarer Geist verführte ihn immer wieder zu unergiebigem Auseinandersetzungen mit den Behörden. Diese Charaktereigen-

schaften trugen dazu bei, dass Ernst auch nach dem Verkauf des Landwirtschaftsbetriebes von finanziellen Sorgen bedrängt blieb. Das Ueberleben seiner Brauerei war alles andere als gesichert, doch dann trat er im April 1873 in eine Geschäftsverbindung, die für die weitere Zukunft von Haldengut von entscheidender Bedeutung sein sollte. Er begann, einen Teil seines Bedarfs an Gerste und Malz bei Johann Georg Schoellhorn im württembergischen Waldsee zu beziehen. Dieser, Sohn eines Fruchthändlers, handelte nicht nur mit Getreide und Malz, sondern auch mit Wein und zeitweilig sogar mit Oelgemälden, die er sich in Wien besorgte. Ausserdem verkaufte er Lebensversicherungen.

Ein ausgeprägter Handelssinn und eine glückliche Hand bei der Abwicklung seiner Geschäfte hatten Johann Georg Schoellhorn vermögend genug werden lassen, dass er grosszügig in Kauf nahm, wenn Ferdinand Ernst ab und zu lange Zahlungsstermine beanspruchte. Offensichtlich entwickelte sich zwischen den beiden Männern rasch ein Vertrauensverhältnis, denn bereits nach kurzer Geschäftsbezie-

hung half der Lieferant aus Deutschland wiederholt mit grösseren Geldsummen aus, wenn Ferdinand Ernst wieder einmal seinen Verpflichtungen nicht nachzukommen vermochte. Das Schicksal gewährte dem Begründer von Haldengut die Zeit nicht, um zu beweisen, dass das in ihn gesetzte Vertrauen gerechtfertigt war: Kurz nach einer neuerlichen Kreditgewährung erhielt Johann Georg Schoellhorn einen am 23. März 1875 verfassten Brief aus Winterthur, in dem ihn der Buchhalter der Brauerei darüber in Kenntnis setzte, dass sein Chef so schwer erkrankt sei, dass an seinem Aufkommen gezweifelt werde. Noch an dem Tag, an dem der Brief aufgesetzt worden war, starb Ferdinand Ernst im Alter von 56 Jahren. Der unerwartet Verstorbene hinterliess mehrere Kinder aus zwei Ehen und ein beachtliches Lebenswerk, dazu aber auch beträchtliche Schulden. Bei Johann Georg Schoellhorn beliefen sie sich auf exakt

29 664.04 Franken. Dieser musste sich somit als grösster Gläubiger mit der Frage auseinandersetzen, wie er sein Guthaben retten konnte. Aufgrund seiner Vermögensverhältnisse hätte er den Verlust vermutlich verschmerzen können. Aber der Deutsche glaubte an die Zukunft der Winterthurer Brauerei. Zudem war zu jener Zeit das Getreide- und Malzgeschäft rückläufig, und Schoellhorns unternehmerischer Geist suchte ein neues Betätigungsfeld. Er beschloss deshalb, das Haldengut zu übernehmen, zusammen mit Hans Ernst, dem 22jährigen Sohn von Ferdinand Ernst, der in München eine Brauereiausbildung absolviert hatte. Mit Hans Ernst, der allein nicht in der Lage gewesen wäre, das Erbe anzutreten, wurde Johann Georg Schoellhorn rasch handelseinig. Schwieriger waren die Verhandlungen mit den anderen Erben, da diese teilweise noch minderjährig waren und die Waisenbehörde anfänglich dazu neigte, den Nachlass

*Firmenplakat mit den Namen der beiden neuen Besitzer*



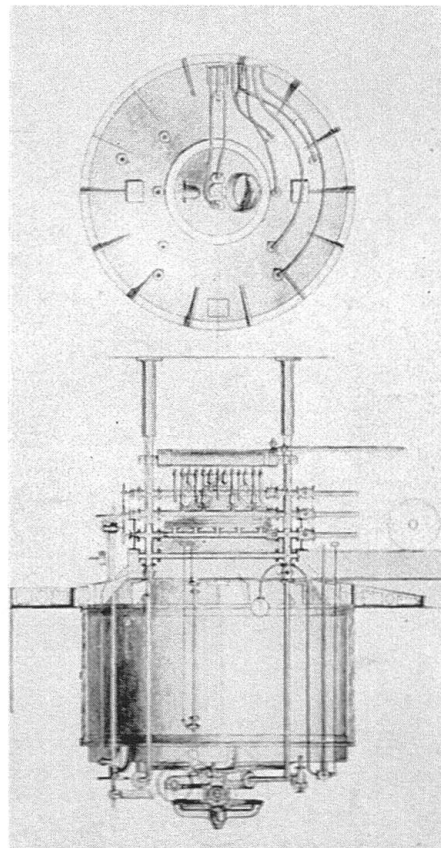
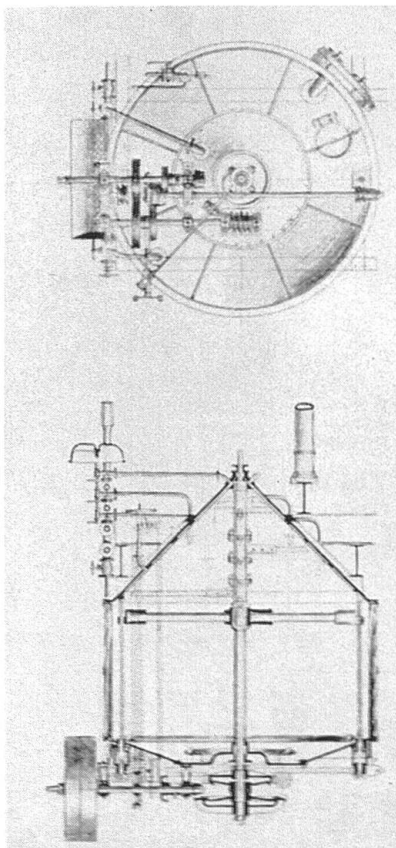
auszuschlagen und die Brauerei in Konkurs gehen zu lassen. Aber Johann Georg Schoellhorn erwies sich auch in dieser Lage als grosszügiger Geschäftsmann, übernahm laufende Verbindlichkeiten und räumte einem Bruder des verstorbenen Ferdinand Ernst ein lebenslanges Wohnrecht auf dem Haldengut ein. Am 18. Juni 1875 kam der Uebnahmevertrag zustande, der zeigte, in welcher bedenklicher finanzieller Verfassung das Unternehmen war: Für die Summe von 521 000 Franken übernahmen Johann Georg Schoellhorn und Hans Ernst eine Firma mit Passiven im Umfang von 516 000 Franken, von denen 229 000 Franken laufende Schulden waren. Zudem mussten sie sich verpflichten, für allfällig noch zum Vorschein kommende weitere Passiven aufzukommen.

Am 30. Juni 1875 regelten Johann Georg Schoellhorn und Hans Ernst in einem Gesellschaftsvertrag ihr finanzielles Engagement und die künftige

Zusammenarbeit. Hans Ernst brachte sein Vermögen von rund 26 000 Franken in die Gesellschaft ein, wogegen Johann Georg Schoellhorn eine Einlage von 100 000 Franken zu leisten hatte. Daneben übernahm Hans Ernst die Verpflichtung, «sich dem Geschäft mit voller Kraft» zu widmen, während sich Johann Georg Schoellhorn neben seinem Einsatz für die Brauerei Haldengut die Weiterführung seines Getreide- und Malzhandels vorbehielt.

### Die Kunst des Bierbrauens

Die neuen Herren auf dem Haldengut hatten keinen einfachen Start. Vorerst mussten sie vom übernommenen Grundbesitz noch über 24 000 Quadratfuss Wiesland an Ingenieur Conrad Meier-Ziegler abtreten, weil Ferdinand Ernst noch kurz vor seinem Tod einen entsprechenden Kaufvertrag unterzeichnet hatte. Dieser Verkauf bildete den letzten Akt der Zerstückelung des einst so stattlichen Haldengutes. Auf dem Areal südlich des Besitzes,



*Darstellung des  
Abläuterapparates  
(System Welz & Rittner)*





Werbung der «Dampf-  
brauerei» Haldengut

das früher an die Stadt übergegangen war, entstand zu jener Zeit das städtische Einwohnerspital, dem später das Kantonsspital folgen sollte.

Trotzdem zeigte sich bald, dass mit den neuen Besitzern auch ein neuer Geist ins Haldengut eingezogen war: Zwar waren viele Einrichtungen nicht auf dem neuesten Stand, aber Johann Georg Schoellhorn stellte auch beim Bier seine Fähigkeiten als Verkäufer unter Beweis. In wenigen Jahren verdreifachte sich der Bierabsatz und erreichte 1879/80 beinahe 20 000 Hektoliter. Diese an sich erfreuliche Tatsache verursachte jedoch ein neues Problem: Die weitgehend veralteten Anlagen genügten nicht mehr.

Bier wurde zu jener Zeit von Haldengut mit einfachsten Mitteln hergestellt. Zuerst wurde Braugerste zur

Wasseraufnahme geweicht und anschliessend auf einem Kellerboden zum Keimen gebracht. Das nach rund zehn Tagen dauernder Keimung entstandene Grünmalz wurde auf Darren leicht geröstet, hierauf auf einem Holzboden gelagert und später auf einer speziellen Mühle verschrotet. So kam das Malz zum Sudwerk. Dieses bestand nur aus einer Pfanne und einem Maischebottich, der auch als Läuterbottich diente. Das Malz wurde mit heissem Wasser eingemaischt, wodurch sich die unlösliche Gerstenstärke in löslichen Malzzucker umwandelte. Im Läuterbottich kam es anschliessend zur Trennung der malzzuckerhaltigen und vergärbaren Würze von den unlöslichen Malzbestandteilen, den Trebern, die als Futtermittel verwendet wurden. In der befeuerten Pfanne wurden der Würze die Hopfenblüten zugesetzt, welche dem Bier den bitteren Geschmack verleihen und ebenso dessen Haltbarkeit und die Schaumbildung fördern. Nach zweistündigem Kochen gelangte die Würze zur Abkühlung ins Kühlschiff und von diesem in die Gärbottiche, in denen es nach dem Zusatz von Hefe in schäumende Gärung geriet. Nach einer Gärzeit von etwa zehn Tagen wurde das noch junge Bier filtriert und in Fässer abgefüllt.

Vor allem das Sudwerk war der zunehmenden Beanspruchung nicht länger gewachsen: In einem Jahr mussten damit 500 Sude hergestellt werden, und es war fast stündlich damit zu rechnen, dass es seinen Dienst versagen würde. Das neue Doppelsudwerk sollte ein Dampfsudwerk werden, das heisst, anstelle der direkten Feuerung unter der Pfanne wurde mit Dampf gekocht. Zu jener Zeit machte ausserdem ein neuartiger Abläuterapparat des Systems Welz & Rittner von sich reden. Hans Ernst reiste deswegen nach Worms und kam mit der Ueberzeu-





gung zurück, dass eine Anlage dieses Typs für das Haldengut die richtige sei. Altgediente Brauer warnten jedoch davor, dass schon die Umstellung auf Dampfkochung zu Geschmacksveränderungen beim Produkt führe und deshalb beim neuen Abläuterapparat besondere Vorsicht geboten sei. Weil aber in Winterthur die Zeit drängte, schloss sich Johann Georg Schoellhorn der Auffassung seines Partners an. Die Ausführung des neuen Sudwerkes wurde A. Neu- becker in Offenbach übertragen, und im Gespräch mit diesem wurde zusätzlich beschlossen, das Kühlschiff abzuschaffen und durch einen Setz- bottich zu ersetzen. Das waren etwas viele Änderungen auf einmal. Über- dies wurde das alte Sudwerk abgebro- chen, bevor feststand, dass sich mit dem neuen einwandfreie Biere herstel- len liessen. Zur Einrichtung des Sud-

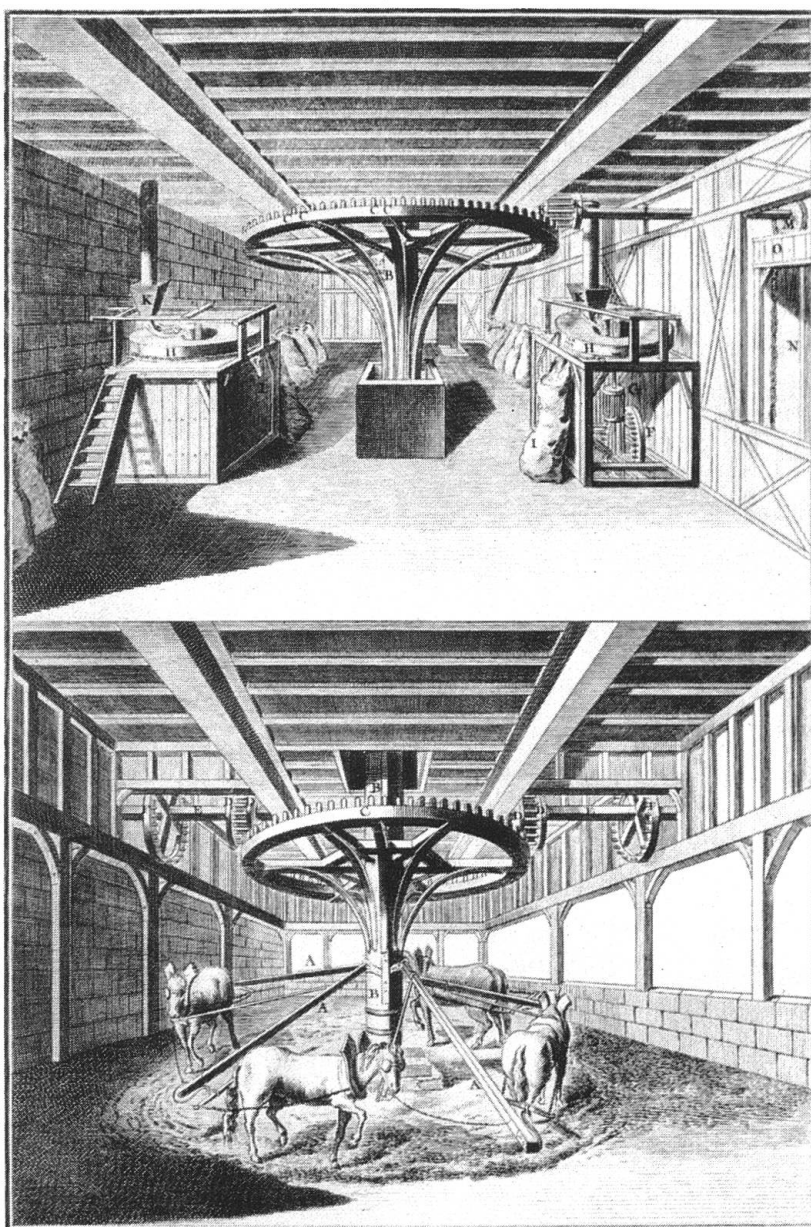
werkes und zur Unterbringung einer Dampfmaschine wurden an der Ost- und an der Nordseite des Brauereige- bäudes Anbauten erstellt, ebenso wurde ein Hochkamin gebaut. Die Er- fahrungen mit dem neuen Sudwerk waren zwar bezüglich Leistungsfähig- keit günstig, aber die Qualität der Biere war bei weitem nicht zufrieden- stellend. Sie blieben trüb schimmernd und wollten nicht klar werden. Johann Georg Schoellhorn, in allen Belangen qualitätsbewusst, war deswegen in schwerer Sorge. Er schickte 200 Zent- ner Malz und Hopfen für einen Probe- versuch zur Brauerei Felsenkeller in St. Gallen, er beschwerte sich beim Erbauer des Sudwerkes, und er pro- bierte einen Filterapparat aus, mit des- sen Hilfe «pudeldicke» Biere «glanz- fein und feurig» werden sollten. Aber das alles half nichts. Das Bier war so mit einem «gräuelenden» Geschmack

*Im Hof der Brauerei im Jahr 1882*

behaftet, dass der Umsatz deutlich zurückging. Als schliesslich das Haldengut sogar vom Ausschank an der Schweizerischen Landesausstellung ausgeschlossen wurde und auch noch die Gesundheitsbehörde der Stadt Winterthur das Bier beanstandete, hatte Johann Georg Schoellhorn genug: Gegen den Widerstand seines Partners schickte er die Sudeinrichtung zurück nach Deutschland und liess wieder einen gewöhnlichen Läuterbottich aufstellen.

*Pferdekraft zum Betrieb  
des Sudwerkes  
(aus «Encyclopédie»  
von Denis Diderot)*

**Investitionen noch und noch**  
Angesichts derart widriger Umstände ist es bemerkenswert, wie uner-



schütterlich Johann Georg Schoellhorns Glaube an die Zukunft der Brauerei blieb. Dieser Optimismus äusserte sich vor allem in den ausserordentlichen Investitionen, mit denen er die in vielen Teilen nicht mehr dem Stand der Technik entsprechende Firma in wenigen Jahren zu einem für die damalige Zeit modernen und leistungsfähigen Unternehmen umgestaltete.

Als Johann Georg Schoellhorn zusammen mit Hans Ernst das Haldengut übernahm, wurde das Sudwerk noch von zwei Pferden angetrieben. Die Gäule liefen gehorsam im Kreise herum, zogen an, wenn der Biersieder im Sudhaus «Hü» rief, und hielten an, wenn er ein langgezogenes «Hoo» ertönen liess. Die Pferde waren so sehr an ihre Arbeit gewöhnt, dass sie keinen besonderen Treiber benötigten. 1876 aber hatten sie ausgedient. Die Brauerei Haldengut mietete von der wenige Jahre zuvor gegründeten Lokomotivfabrik Winterthur vorerst ein fahrbares Lokomobil und erwarb wenig später ein sogenanntes Halblokomobil ohne Räder. Es kostete rund 7500 Franken und wurde von einem eigens dafür angestellten Heizer bedient.

Verbessert wurde auch die Kühlung. Zuerst wurde ein Kastenkühler in Betrieb genommen, doch dieser benötigte «trotz vielem Eis und fleissigem Rühren im Kasten» viel zu lange, um das Bier abzukühlen. 1877 wurde deshalb ein Berieselungskühlapparat angeschafft. Dieser erfüllte seinen Zweck: Mit Brunnenwasser und etwa acht Zentnern Eis kühlte er in eineinviertel Stunden 45 Hektoliter Bier von 45 bis 50 Grad Réaumur auf noch vier Grad Réaumur hinunter (1 Grad Celsius = 0,8 Grad Réaumur). Damit aber war der Erneuerungsbedarf noch nicht gestillt: Wenig später wurde die bestehende Kelleranlage erweitert. Im Zuge

dieses Ausbaus kam das Haldengut zum ersten eisgekühlten Gärkeller. Dieser konnte im Sommer auf eine Temperatur von 3 bis 4 Grad Réaumur gekühlt werden.

Johann Georg Schoellhorns unternehmerische Risikobereitschaft zeigte sich darin, dass er allein in den ersten eineinhalb Jahren nach der Firmenübernahme die Summe von 158 471.20 Franken in den Betrieb investierte. Beträchtliche weitere Mittel sollten in der Folge dazukommen: Ein Wagenschuppen wurde erstellt, die Keller wurden mit einem Tunnel miteinander verbunden und mit einer Ventilationseinrichtung ausgestattet. Diese, von einer Dampfmaschine angetrieben, saugte Kellerluft an und blies sie ins Freie. Weil aber nicht gleichzeitig die Zufuhr gekühlter Aussenluft erfolgte, wurde die Kellerluft noch schlechter. In einer ebenfalls errichteten Picherei (Pichen = mit Pech verschmieren/kleben) wurden die Transportfässer vorerst mit heisser Luft gereinigt und anschliessend mit brennendem Harz ausgegossen und so dichtgemacht.

Im November 1885 bestellte die Brauerei die erste Einrichtung zum Spülen und Füllen von Flaschen. Diese bestand aus einer Flaschenbürstmaschine für wahlweisen Hand- oder Maschinenbetrieb, einem drehbaren Flaschenspül- und Abtropfapparat und einer Flaschenfüllmaschine mit vier Hebern. Kurz darauf erwarb die Firma in Österreich einen ersten Flaschenabfüllapparat mit Gegendruck.

### **Drei Brauereien - ein Unternehmen**

In verhältnismässig kurzer Zeit war es dank dieser zahlreichen und bedeutenden Investitionen gelungen, das Haldengut zu einer technisch gut eingerichteten Brauerei auszubauen. Die

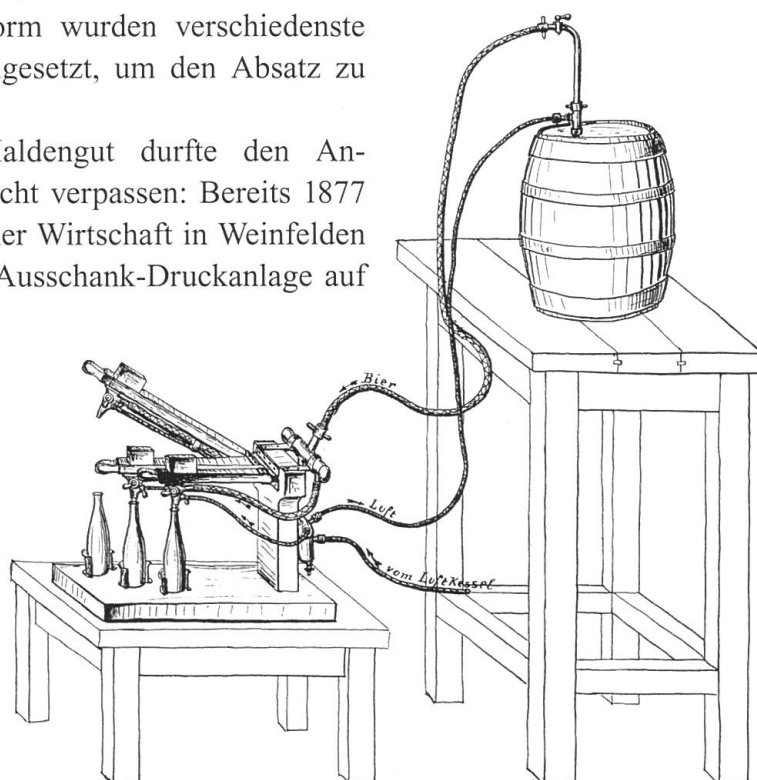
Unternehmungslust vor allem von Hans Ernst wurde aber dadurch gedämpft, dass es trotz aller Opfer nicht gelingen wollte, ein in jeder Beziehung einwandfreies Bier herzustellen. Die Errichtung einer künstlichen Kellerkühlung blieb wegen des Wassermangels ein unerfüllbarer Traum, und überdies mussten neuerdings auch beim Bierverkauf Zugeständnisse gemacht werden, die zu Lasten der Brauerei gingen.

Lange Zeit war der Bierverkauf eine einfache Sache gewesen. Die Wirte, die nur im Sommer Bier verkauften, wurden jeweils auf Ostern schriftlich eingeladen, wieder Bier zu beziehen. Deshalb brauchte die Brauerei noch keine Vertreter einzusetzen, und 1878 schrieb Johann Georg Schoellhorn gar einem Wirt, dieser solle sich doch an eine Brauerei in Frauenfeld wenden, da Haldengut keine weiteren Abnehmer mehr bedienen könne.

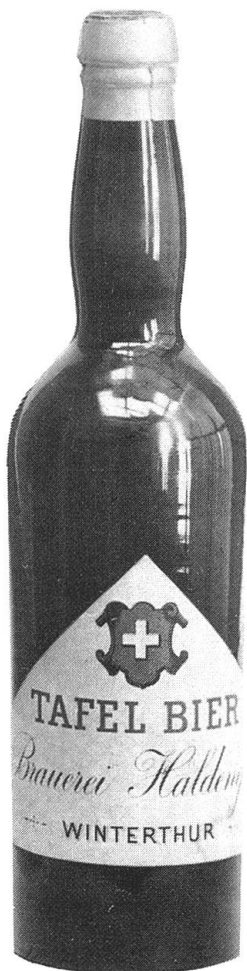
Dieser Zustand änderte sich jedoch nach dem Jahre 1883, als die Qualität des Haldengutbieres nachliess. Ungefähr zur gleichen Zeit begann sich auch die Konkurrenz zu regen: Vorerst nur zaghaft, dann aber in immer massiverer Form wurden verschiedenste Mittel eingesetzt, um den Absatz zu fördern.

Das Haldengut durfte den Anschluss nicht verpassen: Bereits 1877 war in einer Wirtschaft in Weinfelden die erste Ausschank-Druckanlage auf

*Erster Flaschenabfüllapparat mit Gegendruck*







*Eine Flasche Tafel-Bier  
im Jahr 1885*

Kosten der Brauerei eingerichtet worden, und ab 1881 wurden den Wirten die Kästen zur Aufbewahrung des Eises unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Für je 50 Kilo Eis wurden damals noch zwei Franken verlangt, aber schon bald ging das Haldengut aus Konkurrenzgründen dazu über, auch das Eis kostenlos abzugeben. Ein paar Jahre später kamen die Ausschankbuffets dazu. Immer häufiger mussten die Brauereien den Wirten mit Darlehen und Bürgschaften entgegenkommen, um sie als Kunden zu gewinnen. Schliesslich blieb oft nichts anderes übrig, als ganze Gastwirtschaftsbetriebe zu erwerben, um gewährte Darlehen nicht zu verlieren. Auch das Haldengut gelangte auf diese Weise in den Besitz von Wirtshäusern, so der Wirtschaften «Zur Rosenberg» am Untertor und «Zur Helvetia» am Reitweg in Winterthur, «Zum Feldschlösschen» in Zürich-Hottingen und eines Hauses an der Forchstrasse in Zürich-Hirslanden.

Das alles führte dazu, dass nahezu alle Gewinne, die im Laufe des Jahres

erwirtschaftet worden waren, für die Sicherung des Absatzes verwendet werden mussten. Hans Ernst, der aus diesem Grunde die Früchte seiner Arbeit nur in unzureichendem Masse ernten konnte, litt unter dieser Zwangslage. Anders sah die Sache für Johann Georg Schoellhorn aus: Dieser hatte bei allen seinen Geschäften weiterhin eine glückliche Hand, so dass es ihm neben allen Investitionen in die Brauerei noch möglich war, zwei weiteren Brauereien finanziell unter die Arme zu greifen. Mit beiden Betrieben war er als Getreide- und Malzlieferant in Berührung gekommen.

Der eine Betrieb war die Brauerei Felsenkeller in St. Gallen. Ihr Besitzer, Gebhard Neher, hatte sie 1878 mit finanzieller Unterstützung Johann Georg Schoellhorns erworben. Aber er arbeitete nicht gerne, zeigte wenig Initiative und war schon nach zwei Jahren ausserstande, seinen finanziellen Verpflichtungen nachzukommen. Um einen Konkurs zu verhindern, musste Schoellhorn wohl oder übel die Mittel bereitstellen, die den weiteren Betrieb

*Bieretikette der  
Brauerei Haldengut von  
Ernst & Schoellhorn*

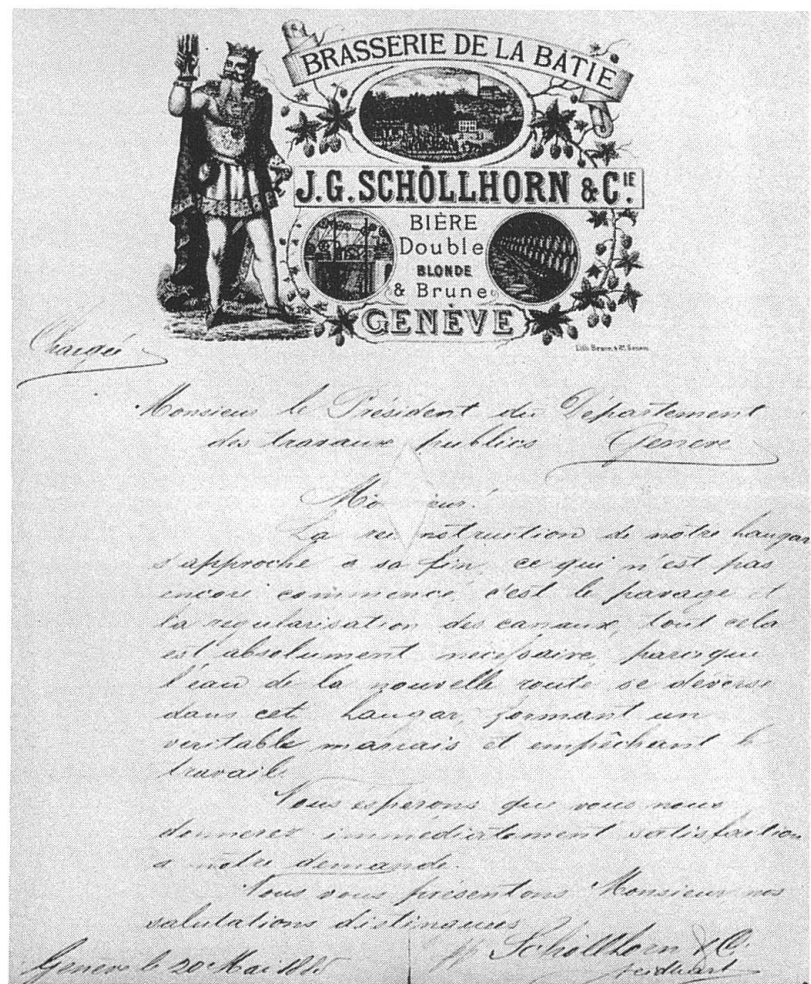




sicherstellten. Mit den Gläubigern wurde eine Uebereinkunft vereinbart, in der ihnen noch zwanzig Prozent ihrer Guthaben zugesichert wurden; zudem lieferte Johann Georg Schoellhorn weiterhin Malz, obwohl er dafür kein Geld erhielt. Aber damit war die Brauerei noch nicht gerettet: Im nächsten Geschäftsjahr erfolgte erneut ein Rückschlag von rund 7800 Franken. Somit wurde offenkundig, dass Gebhard Neher nicht in der Lage war, den Betrieb gewinnbringend zu führen.

Am 26. Januar 1882 wurde die Brauerei zum Felsenkeller in St. Gallen zusammen mit den Wirtschaften «Zum Bad» und «Zum Stauffacher» zu einem Preis von 441 500 Franken an Johann Georg Schoellhorn und Max Wifling verkauft. Max Wifling war einige Monate zuvor als Braumeister angestellt worden. Er behielt diese Position, erhielt ein festes Gehalt und dazu eine Gewinnbeteiligung von zehn Prozent. Die Firma wurde in «Brauerei Bavaria» umbenannt, und weil Braumeister Wifling ein sehr gutes Bier herzustellen verstand, rentierte das Geschäft bald gut.

Der andere Betrieb befand sich in Genf, wo Ulrich Rohrer im Jahre 1876 ein Stück Land gekauft und darauf die Brauerei de la Bâtie errichtet hatte. Auch Rohrer wurde von Johann Georg Schoellhorn mit Malz beliefert und befand sich bald einmal in Geldnöten. Anfang 1886 kam es zur öffentlichen Versteigerung der Brauerei, und Johann Georg Schoellhorn musste sich entscheiden, ob er eine gewährte Hypothek auf dem Anwesen verlieren oder die Firma kaufen sollte. Da er kein Wort Französisch sprach, hatte er im Grunde genommen wenig Lust, sich im Welschland zu engagieren. Zudem war die Brauerei in einem schlechten baulichen Zustand. Doch erneut behielt sein unternehmerischer Mut die Oberhand. Schoellhorn nahm



an der Versteigerung teil und erhielt für 98 000 Franken den Zuschlag.

Auch die Brauerei de la Bâtie wurde umbenannt. Sie hiess fortan Brasserie Tivoli. Aber im Gegensatz zum St. Galler Betrieb wendete sich in Genf nach dem Besitzerwechsel nicht alles zum Besseren: In der nur zur Hälfte gebauten Brauerei fehlte es an allen Ecken und Enden. Durch das Kellergewölbe drang Wasser, im Sudhaus traten ständig neue Pannen auf, und die Biere schmeckten unbefriedigend. Mit der Brauerei in Genf und deren misslichen Verhältnissen hatte sich sogar der unternehmungsfreudige Johann Georg Schoellhorn zuviel aufgeladen. Deshalb suchte er Unterstützung und fand diese in seinem Sohn Fritz, der sich in München in die Geheimnisse der Braukunst hatte einweihen lassen und eigentlich beabsichtigte, seine Ausbildung in England und Amerika zu vervollständigen.

*Geschäftsbrief der  
Brasserie de la Bâtie in  
Genf*

Schweren Herzens und nur dem väterlichen Unternehmen zuliebe übersiedelte der junge Fritz Schoellhorn Anfang 1887 nach Genf, wo ihn eine schwere Aufgabe erwartete, denn er fand eine Situation vor, bei der ihn oft «tiefe Mutlosigkeit» beschlich, wie er später festhalten sollte. Die Arbeiter waren unzuverlässig, und der Braumeister musste entlassen werden, weil er bei einem Sud vergessen hatte, Hefe hinzuzufügen. Im Sommer 1887 schlugen gar täglich verirrte Gewehr-kugeln in die Brauerei ein, weil sich der Betrieb in der Schusslinie des Eidgenössischen Schützenfestes befand.

Auch der Ausbau und die Erneuerung der Brauerei erwiesen sich als dornenvolles Unterfangen. Im Frühjahr 1888 zertrümmerte ein herabstürzendes Felsstück einen Teil der Brauereiwirtschaft, in der neben Fritz Schoellhorn auch die Wirtfamilie schlief. Beim Bau eines neuen Sudhauses wurde Fritz Schoellhorn durch einen herabfallenden Stein so schwer verletzt, dass er fünf Wochen lang darniederlag. Schliesslich stand das neue Sudhaus, das Bier aber blieb unbefriedigend, da der ebenfalls nötige Bau eines neuen Gärkellers aus Kostengründen aufgeschoben werden musste.

Am 1. Oktober 1888 wurde Fritz Schoellhorn von seiner Last befreit: An diesem Tage ging die Brauerei Ti-

voli an die Aktiengesellschaft Vereinigte Schweizer Brauereien über. In dieser Gesellschaft vereinigte Johann Georg Schoellhorn die Brauereien Haldengut in Winterthur, Bavaria in St. Gallen und Tivoli in Genf. Vorausschauend wie immer hatte er erkannt, dass sich die Zeit der Familienbetriebe ihrem Ende näherte. Zudem zeigte sein jahrelanger Mitstreiter Hans Ernst eine gewisse Geschäftsmüdigkeit, und auch die Verhältnisse rund um die Bavaria in St. Gallen bedurften einer Klärung: 1887 war Geschäftsführer Max Wifling nach längerer Krankheit gestorben, und der Bierabsatz litt unter zunehmend angespannten Konkurrenzverhältnissen. Diese hatten unter anderem zur Folge, dass Johann Georg Schoellhorn einige Wirtschaften kaufen musste, denen er im Interesse der Bavaria Geld geliehen hatte. Insgesamt wurden die Immobilien beim Zusammenschluss der Vereinigten Schweizer Brauereien auf 1,5 Millionen Franken veranschlagt. Dazu kamen Maschinen und Gerätschaften für weitere 350 000 Franken, so dass sich der Übernahmepreis für alle drei Brauereien auf 1,85 Millionen Franken belief. Das Aktienkapital wurde auf 1,5 Millionen Franken festgesetzt, eingeteilt in 3 000 Aktien zu 500 Franken. Johann Georg Schoellhorn übernahm davon die Hälfte, von den anderen 1 500 gingen 935 an die Schweizerische Unionsbank in St. Gallen und 565 an die Bank in Winterthur. Die Ausgabe der Aktien durch die beiden Banken an private Interessenten erfolgte zum Kurse von 620 Franken, somit mit einem Agio (Aufgeld) von 120 Franken pro Aktie. Der Bank in Winterthur gelang es aber bei diesem hohen Kurs nicht, Käufer zu finden. Sie verkaufte deshalb ihr Aktienpaket für 580 Franken pro Aktie der Schweizerischen Unionsbank in St. Gallen. Damit erzielte sie ohne jegliche Lei-

*Erdrutsch im Jahr 1888 bei der Brauerei Tivoli in Genf*



stung einen schönen Gewinn, dies zum unverhohlenen Ärger von Johann Georg Schoellhorn, der das ortsansässige Geldinstitut nur beigezogen hatte, um sein junges Unternehmen in Winterthur stärker zu verankern. Sein Verdruss wurde noch grösser, als sich die beiden Banken vorerst weigerten, einen angemessenen Anteil an den Gründungskosten der neuen Gesellschaft zu übernehmen.

Im Verwaltungsrat der Vereinigten Schweizer Brauereien begnügte sich Johann Georg Schoellhorn mit dem Amte des Vizepräsidenten. Zum Präsidenten wurde der Winterthurer Hans Knüsli gewählt. Ausserdem gehörten dem Verwaltungsrat J. Jäggli-Pünter und Hans Ernst-Ziegler aus Winterthur, Fritz Weinmann aus Weggis, Lucian Brunner aus St. Gallen sowie Monsieur Dupont-Buèche aus Genf an.

Unmittelbar nach der Konstituierung der neuen Gesellschaft wurde eine Anleihe von 800 000 Franken gegen die Ausgabe von Obligationen zu  $4\frac{1}{4}$  Prozent aufgenommen. Das Geld wurde teilweise benötigt, um die finanziellen Verpflichtungen gegenüber den Vorbesitzern der drei Brauereien zu erfüllen. Schliesslich unterzeichnete der Verwaltungsrat einen Anstellungsvertrag, in dem Fritz Schoellhorn zum Direktor der Aktiengesellschaft ernannt wurde. Für die kaufmännische und technische Leitung des ganzen Unternehmens erhielt er ein festes Gehalt von 6 000 Franken im Jahr und einen fünfprozentigen Anteil vom Reingewinn. Dazu kamen freie Wohnung, Beleuchtung und Beheizung, freies Bier und der unentgeltliche Unterhalt von zwei Dienstpferden.

Fritz Schoellhorn war gut 25jährig, als er von Genf nach Winterthur umzog und seine neue Aufgabe übernahm. Für sein jugendliches Alter war er bereits reich an Wissen und Erfah-

rung, empfand es aber zeitlebens als Mangel, dass er wieder nicht dazu gekommen war, seine Ausbildung zu vervollkommen.

*Aktie der Vereinigten Schweizer Brauereien*

