

Zeitschrift: Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik
Herausgeber: Verein für wirtschaftshistorische Studien
Band: 68 (1999)

Artikel: Hürlimann : fünf Generationen im Zeichen des Bierbrauens
Autor: Knobel, Paul
Kapitel: Albert Hürlimann-Müller (1828-1888)
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1092379>

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

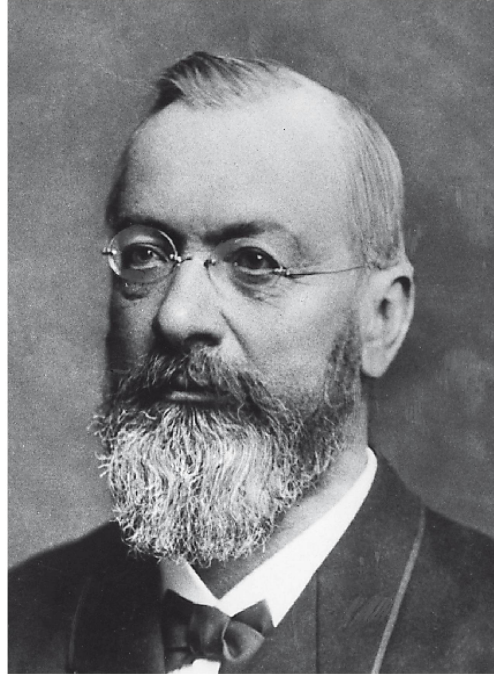
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.04.2026

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

Albert Hürlimann-Müller (1828–1888)

Albert Hürlimann-
Müller
17. September 1828–
25. März 1888



Der erste Hürlimann mit Brauerausbildung

Trotz der schwierigen Situation in der väterlichen Brauerei entschloss sich Sohn Albert Hürlimann nach Beendigung der Schulzeit auf Anraten seiner Mutter, Brauer zu werden. Der Vater war glücklich über die Berufswahl seines Sohnes, führte ihm aber die Schwierigkeiten eines solchen Betriebes vor Augen. Der Entschluss war aber gefasst. Um sich gründlich in die Materie einzuarbeiten, verbrachte Albert Hürlimann einen Winter im bayerischen Kempten, wo er in alle vorkommenden Arbeiten eines Bierbrauers eingeführt wurde.

Wie sehr Hans Heinrich Hürlimann die Ausbildung seines Sohnes am Herzen lag, belegt ein Brief an die Brauerei Wehle & Comp. in Kempten vom 2. November 1848. Er schrieb darin: «Bei der Rückkunft meines Sohnes machte es mir das grösste Vergnügen

zu vernehmen, dass Sie ihm in Ihrem vorzüglichen Geschäft Beschäftigung anweisen wollen, nur seye es Ihnen beynahe unmöglich Kost und Logis zu geben, was ich sehr bedauern musste da mir alles daran liegt dass er so zu sagen jeden Augenblick zur Erlernung und Vervollkommnung im Braufach verwende, & Sie somit die Güte haben wollen ihn zu beständiger Thätigkeit & Ausdauer in denjenigen Zweigen anzuhalten, die ihm später als eigener Geschäftsführer unumgänglich erforderlich sind, was aber nach meinem Erachten nur dann ganz möglich ist, wenn er Kost & Logis bey Ihnen haben könnte, zu welchem Zweck er sich sogleich ein Bett verschaffen würde, und gerne bereit sein wird die Schlafstätte mit achtbaren Brauern zu theilen, & denn wo immer möglich die Kost mit Ihnen verehrte Herrn zu theilen, da mir dieses besonders erwünscht sein müsste, indem der so zu sagen beständige Umgang mit so erfahrenen sachkundigen Herrn nur von dem grössten Nutzen für einen jungen Mann sein muss, indem ein vorzügliches Beispiel von besonderer Berufsthätigkeit und Einsicht wie es bey Ihnen der Fall ist ausserordentlich auf einen solchen wirken muss, ja so zu sagen als Leitfaden seiner späteren Laufbahn zu betrachten ist.

Ich ersuche Sie somit nochmals ihm Kost & Logis zu geben & mir gelegentlich die diessfallsigen Bedingungen mitzutheilen & schliesslich muss ich denn noch die Bitte wiederholen, dass Sie die Güte haben möchten, ihm Ihre Beaufsichtigung angedeihen zu lassen, was mir zur grössten Beruhigung

gereichen würde, den obschon weit entfernt dass ich Ursache hätte über Leichtsinn und Verschwendung über ihn zu klagen, so ist er doch noch in jenem Alter wo der Umgang mit guten oder schlechten Leuten von unberechenbaren Folgen sein können, Sie würden mich daher sehr verpflichten, wenn Sie ihm auch hierin väterlich an die Hand gehen wollten, so wie ihm gütigst in allen jenen Vortheilen des Braufachs einweihen die die Hauptfordernisse eines vorteilhaften Betriebs sind, & ihn auch gefälligst bey Ihren Einkäufen von Gerste mit zu nehmen, damit er auch in diesem wesentlichen Zweig sich heran bilden kann.

Ich übergebe Ihnen nun diesen meinen lieben Sohn vertrauensvoll & wünsche von Herzen dass gegenseitige Zufriedenheit dadurch hervorgehen möge.»

Der Aufenthalt in Kempten hatte sich gelohnt. Unter der Leitung von Albert Hürlimann nahm das Braugeschäft sofort einen anderen Verlauf: Der Name Bierbrauerei Feldbach bekam sehr bald einen guten Ruf. Die Brauerei war plötzlich auch gegenüber den neuen Betrieben in Winterthur und Zürich konkurrenzfähig.

Im Jahre 1856 heiratete Albert Hürlimann Elisabeth Müller aus einer geachteten Müllerfamilie in Zürich, die ihm 1857 den einzigen Sohn Albert Heinrich schenkte.

Verkauf der Brauerei in Feldbach

Obwohl Albert Hürlimann mit Tatkraft und Umsicht die Bierbrauerei Feldbach zu einem gutgehenden Betrieb gemacht hatte, sah er ein, wie schwer es sein würde, ihn auch in Zukunft konkurrenzfähig zu halten. Als sich Otto Raschle 1865 für die Brauerei interessierte, entschloss er sich, diese günstige Gelegenheit zu nutzen

und die Brauerei zu verkaufen. Otto Raschle betrieb die Brauerei Feldbach bis im Jahre 1876.

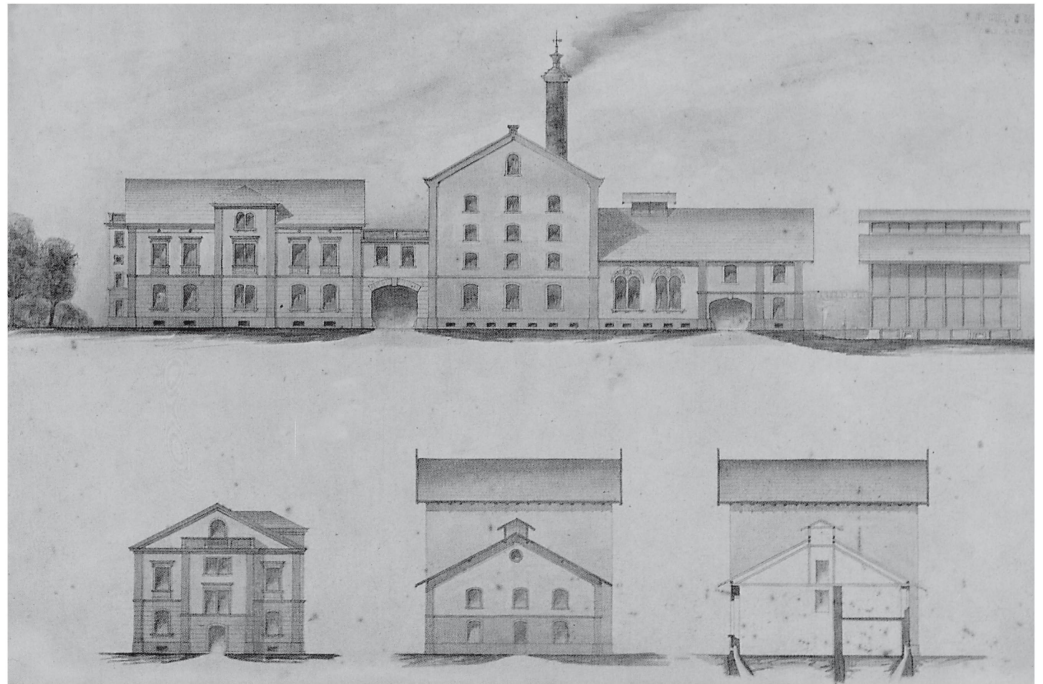
Albert Hürlimann zog mit seiner Familie nach Zürich und nahm sich in Aussersihl eine Wohnung, wobei für ihn die Pflege eines Halsleidens, aber auch der Wunsch der Ehefrau, wieder in ihrer Vaterstadt zu wohnen, bestimmend gewesen sein mögen. Nicht nur die Eltern und Geschwister, sondern auch die Gemeinde bedauerte seinen Wegzug sehr.

Da Albert Hürlimann mit dem Verkauf der Brauerei auch die Kundschaft abgegeben hatte, dachte er zuerst wohl nicht daran, Brauer zu bleiben. Aber das Braugewerbe war ihm doch schon mehr ans Herz gewachsen, als er angenommen hatte. Daher reiste er nach München und Wien, schaute sich bei den modernen, grossen Bierbrauereien um und fasste den Entschluss, wieder eine Brauerei zu gründen.

Neubeginn in der Enge

Am 19. Mai 1866 kaufte er von Johann Bryner für 70 000 Franken das Gelände des Sihlbergs, eines Moränenhügels an der Sihl, damals etwas ausserhalb der Stadt Zürich in der Enge gelegen. An die kühle Nordseite des Hügels sollte die Brauerei gebaut werden. Das Landgut wurde auch «zum steinernen Tisch» genannt, weil bei den dort gelegenen Gebäulichkeiten steinerne Tische standen.

Der Kauf war ein grosses Wagnis für die Familie, ein Entschluss, bei dem Albert Hürlimann alles aufs Spiel setzte. Das ganze Vermögen beider Eheleute wurde für das Unternehmen eingesetzt, sogar das Silber wurde verkauft. Bei einem Herrn Bodmer an der Sihl nahm man eine Hypothek von 100 000 Franken auf. Sohn Albert Heinrich überbrachte schon als Schüler jahrelang den Zins dafür und bekam dabei stets zu hören, wie sehr



man einen so prompten Schuldner schätze.

Kaum hatte man im Jahre 1867 die Aufrichte gefeiert, brach in Zürich die Cholera aus. Man musste für das junge Unternehmen das Schlimmste befürchten. Viele Familien verliessen die Stadt für Monate. Die Hürlimanns aber blieben. Die Seuche, die viele Opfer gefordert hatte, ging an ihnen vorbei.

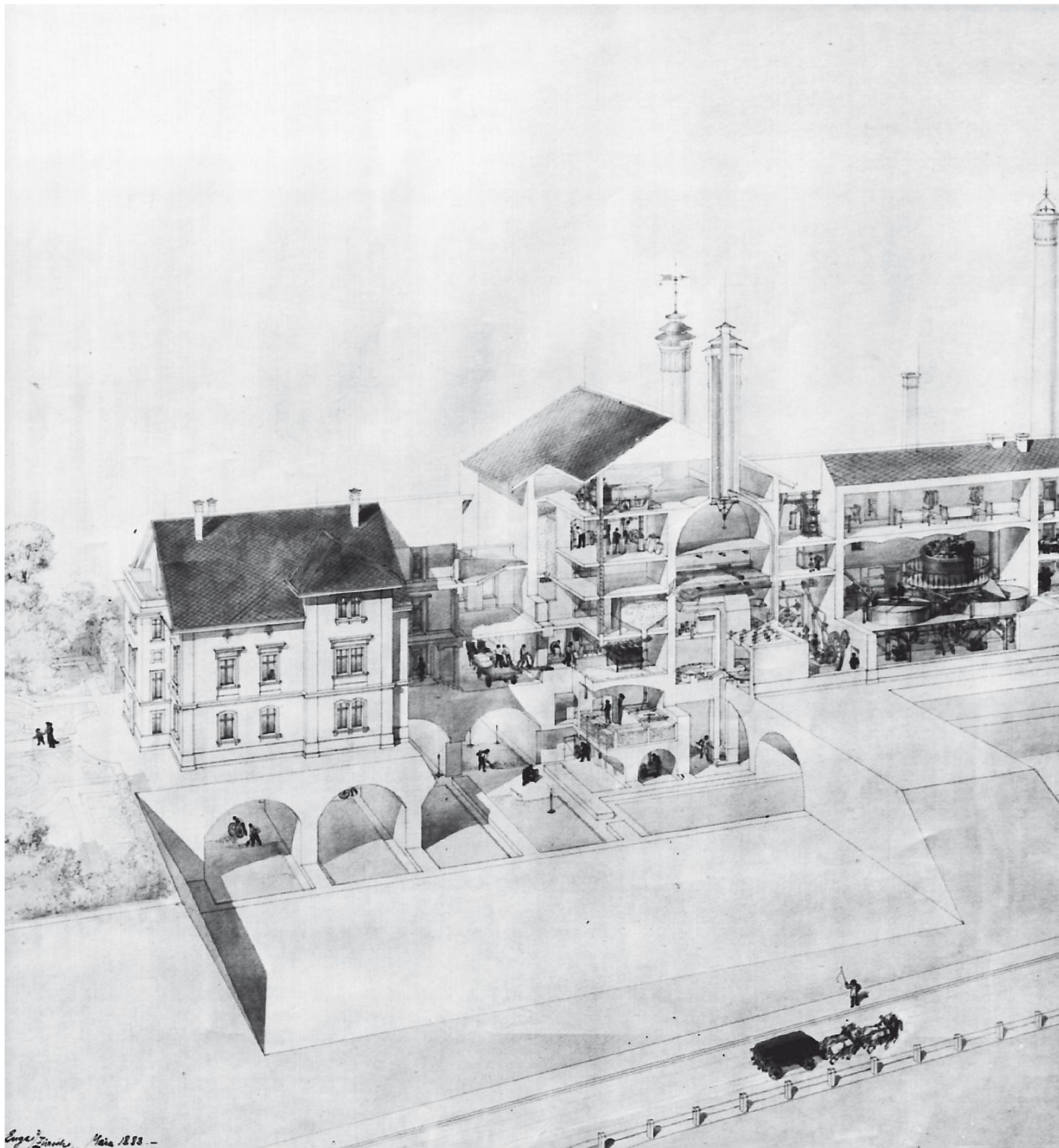
Das Geschäft erlebte seine erste Blütezeit. Das vorläufige Fehlen einer Konkurrenz mit qualitativ ebenbürtigen Bieren förderte einen raschen Aufstieg.

Die Braugesellen wohnten dazumal in der Brauerei, und eine alte Brauersitte verlangte von ihnen, dass sie ledig blieben, bis auf die wenigen, die Meister wurden. Albert Hürlimann war der erste, der seinen Braugesellen das Heiraten erlaubte, was ihm aber von anderer Seite sehr übel genommen wurde.

Ein Erlebnis aus dieser Zeit: Eines Tages hatte Mutter Hürlimann gesottene Kartoffeln auf den Tisch der Brauer stellen lassen. Dort sassen 15 Braugesellen, alle aus dem schönen,

malerischen Rothenburg ob der Tauber, und erklärten: «Schweinefutter fressen wir nicht», hetzten sich gegenseitig ordentlich auf und warfen die Kartoffeln an die Wand des Schalanders (Schalander ist die Bezeichnung für den Ess- und Aufenthaltsraum in Brauereien). Am folgenden Morgen, als der Braumeister mit seinem «In Gottes Namen, steht auf!» in den Schlafsaal trat, antworteten die 15 Rothenburger mit der damals traditionellen Kündigungsformel: «Ich bleib liegen.» Albert Hürlimann, der das Benehmen der Gesellen am Tisch für sich und seine Frau als tiefe Beleidigung empfunden hatte, schickte seinen Sohn zu den Brauern, um zu schlichten. Es wurde eine Frist von 14 Tagen ausgehandelt und die Kündigung so lange hinausgeschoben. Kein Mensch sprach mehr von den Kartoffeln; nur die Flecken an der Wand, die auf Weisung des Chefs nicht weggeputzt werden durften, erinnerten an den Zwischenfall.

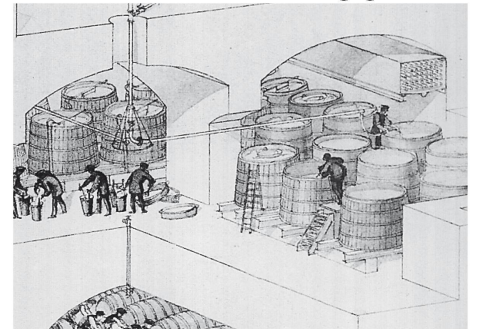
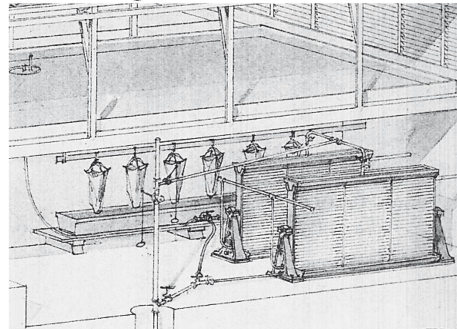
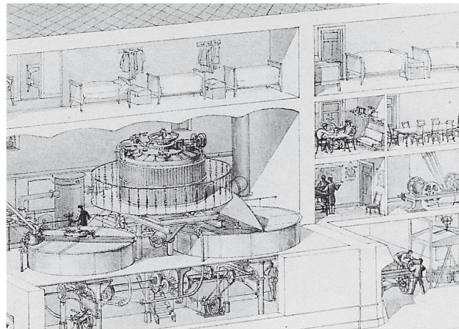
Sohn Albert Heinrich Hürlimann – er mochte damals um die 20 Jahre alt sein – reiste unbemerkt nach Kempfen, wo der Vater vor Jahren das Brau-



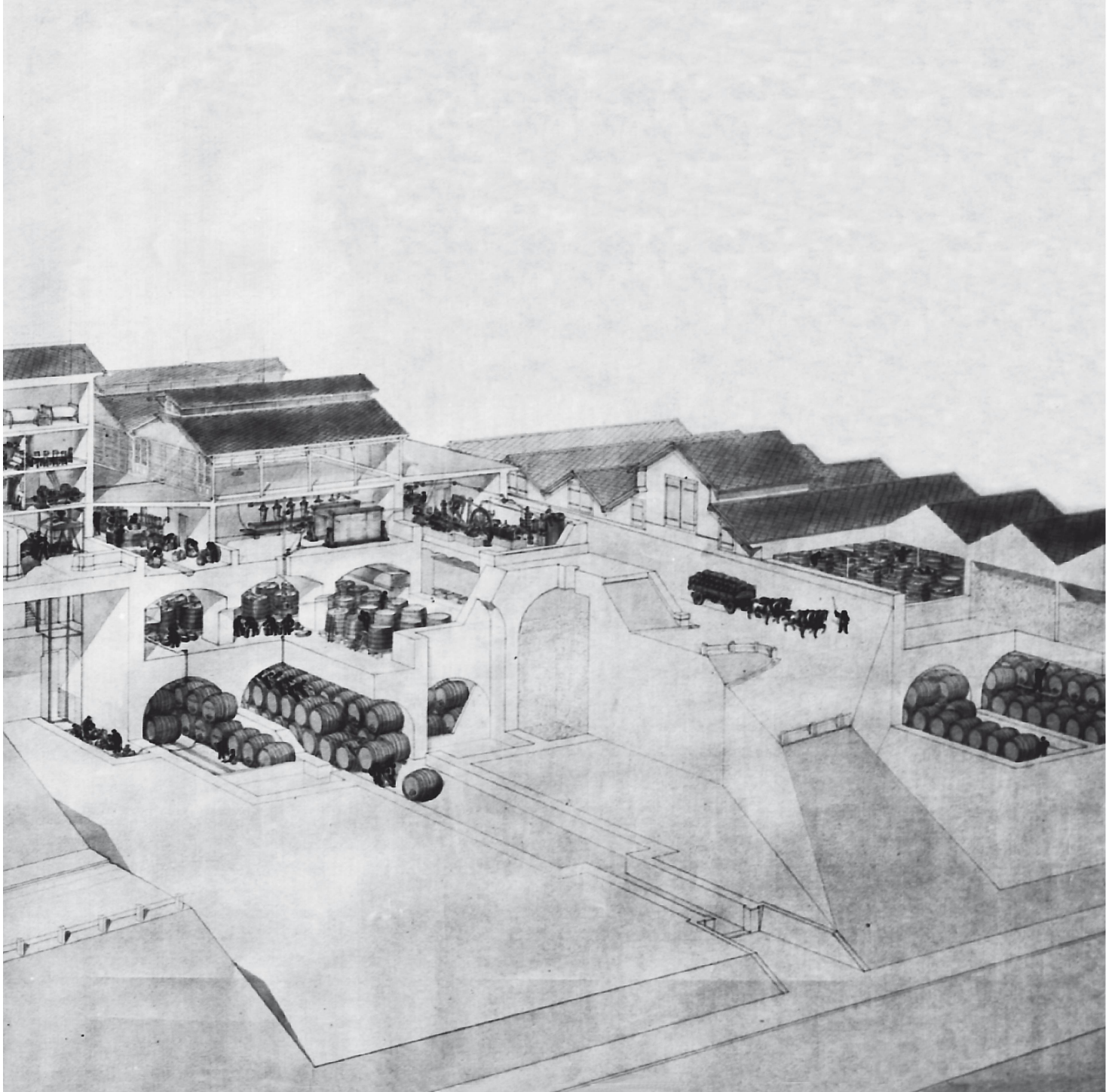
Sudhaus, darüber die Schlafräume der Brauer, rechts die Schalander

Kühlschiff, darunter Trubsäcke und die Berieselungskühler

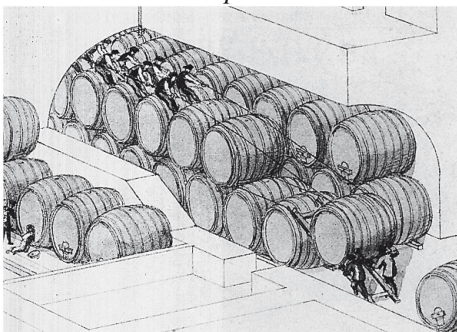
Gärkeller: Links wird die Hefe aufbereitet, rechts in die Bottiche gegeben.



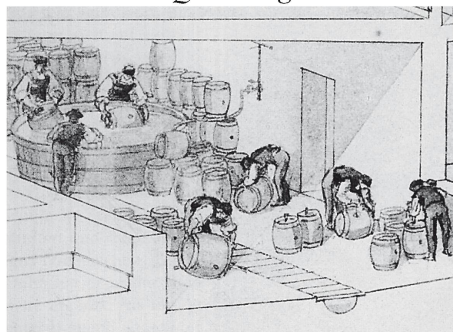
*Braukunst anno 1883,
Querschnitt der Brauerei
von Gustav Gull*



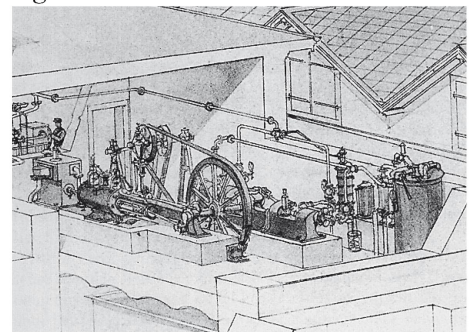
Lagerkeller: Alle zwei Jahre kamen die Fässer zum Neuverpichen.



Fasswischerei: Sauberkeit war schon damals erstes Qualitätsgebot.



Die Lindesche Eismaschine: erste Anlage dieser Art in der Schweiz



handwerk erlernt hatte. Dort warb er 15 Brauer an. Genau am 14. Tag nach dem Vorfall kehrte er zurück. Als die aufsässigen Rothenburger sahen, wie der junge Hürlimann mit Männern auftauchte, ahnten sie sofort, dass sie nicht mehr erwünscht waren, so gerne sie jetzt auch geblieben wären.

Planung einer Grossbrauerei

Albert Hürlimann hatte sich 1866 bei der Planung seiner neuen Brauerei von seinem Freunde Alois Deiglmayr, Direktor der Brauerei Anton Dreher in Schwechat bei Wien, beraten lassen. Entsprechend den damaligen Vorstellungen von einem Grossbetrieb wurde die Brauerei auf eine Kapazität von 20 000 hl ausgelegt. Welch weitreichende Absichten Albert Hürlimann damit verfolgte, zeigt ein Blick auf die damaligen Grössenverhältnisse der Schweizer Brauereien: Im Durchschnitt erreichten sie eine Produktion von 2354 hl. In Stadt und Kanton Zürich war die Brauerei Hürlimann von Anfang an die grösste.

Bei der Planung wurde auch die künftige Entwicklung der Brauerei berücksichtigt: Dank Albert Hürlimanns Weitblick konnte jede bauliche Erweiterung, die mit der Zeit notwendig wurde, realisiert werden. Und man musste viele technische und bauliche Neuerungen vornehmen, um an die Spitze des Braugewerbes zu gelangen. 1883 wurden nur 19 Prozent der Schweizer Brauereien mit Dampfkraft betrieben, 15 Prozent mit Wasserkraft, weitere 15 Prozent mit Pferdegepöln, und nicht weniger als 51 Prozent waren ausschliesslich auf Handbetrieb ausgerichtet.

Die neue Brauerei Hürlimann gehörte von Beginn an zu den wenigen Brauereien mit Dampftrieb (allerdings hatte man schon in Feldbach mit einer Dampfmaschine gearbeitet). Im Sudhaus standen ein runder, hölzer-

ner, mit einem Rührwerk versehener Maischbottich mit einem Fassungsvermögen von 45 hl, ein runder, offener, ebenfalls mit einem Rührwerk ausgerüsteter Maischkessel von 22,5 hl, ein hölzerner Läuterbottich, eine viereckige, offene Würzpfanne für 55 hl und ein offener Hopfenseiher. Zum Abkühlen der heissen Würze wurden zwei Kühlschiffe (grosse kupferne Wannen) gebaut. Dazu kamen ein Röhrenkühlapparat, fünf Malztennen und eine Malzdarre sowie eine Pumpstation mit Wasserpumpe und Drahtseilbetrieb an der Sihl. Die sieben Gärkeller waren sehr geräumig und hatten eine Grundfläche von 327 m², die neuen Lagerkeller eine Fläche von 514 m². Die sieben Eiskeller mit einer Gesamtfläche von 125 m² boten Raum für 5300 Zentner Eis. Belegt waren die Lagerkeller mit Holzfässern, in denen 10 000 hl Bier gelagert werden konnten.

Der Bilanzwert des ganzen Unternehmens belief sich am 30. September 1868 auf 380 000 Franken. Schon im ersten Geschäftsjahr 1868/69 wurden 8365 hl Bier hergestellt.

Anfangskapazität überschritten

Im Jahre 1873/74 überschritt die Brauerei mit einem Ausstoss von 21 763 hl bereits ihre anfänglich vorhandene Kapazität von 20 000 hl. Dadurch wurden Erweiterungen notwendig. Schon 1872 hatte Albert Hürlimann das an die Brauerei angrenzende, 16 Jucharten umfassende Gelände im Wert von 80 000 Franken von Johann Bryner hinzugekauft. Im Jahre 1877 wurde von Eduard Bleuler ein weiteres Grundstück mit mehr als 108 Aren zum Preise von 35 000 Franken erworben.

Mit dem wachsenden Ausstoss mussten auch die Lagerkeller für weitere 6000 hl vergrössert werden. Grosse Stirneiskeller mit einem Fas-

sungsvermögen von 9000 Zentnern Eis wurden angebaut, um kalt lagern zu können.

Bereits 1876, als der Ausstoss bei 25 000 hl lag, war das Sudhaus zu klein geworden; es wurde abgerissen und an seiner Stelle ein neues mit einem Einmischquantum von 1500 kg und einem Ausschlag von 80 hl erstellt. Das neue Sudhaus wurde mit hochstehenden, mit Rührwerken versehenen Bottichen ausgestattet, erhielt einen runden Maischkessel, eine viereckige Würzpfanne von 98 hl Inhalt und zwei Zentrifugalpumpen.

Der Brauprozess nach dem Dreimaisch- oder Dekoktionsverfahren spielte sich wie folgt ab: Im Maischbottich wurde kalt eingemaischt (maischen = geschrotete, d. h. zerquetschte Malzkörner werden mit Wasser vermischt), danach aus dem Maischkessel kochendes Wasser in den Maischbottich zum Aufbrühen der kalten Maische eingefüllt und dadurch die Temperatur auf 35° C erhöht. Dann pumpte man etwa ein Drittel des Bottichinhaltes in den Kessel, kochte ihn hier 30 bis 40 Minuten und leitete ihn in den Bottich zurück. Nach Stillstellen des Rührwerkes wurde die zweite Dickmaische (wiederum etwa ein Drittel der ganzen Maische) in den Maischkessel gezogen, hier 30 Minuten gekocht und in den Maischbottich zurückgepumpt (Temperatur 60° C). Nach einer Ruhezeit von zehn Minuten wurde die Läutermaische in den Kessel gebracht, hier gekocht und in den Bottich zurückgepumpt, wobei die Temperatur auf 72,5° C stieg. Die ganze Maische wurde nun in den Läuterbottich gepumpt und eine Stunde stehengelassen, damit sich die Treber zu Boden senken und eine Filterschicht bilden konnten.

Nach Ablauf dieser Zeit wurde die Würze angezapft. Der zuerst trüb ablaufende Anteil wurde aus der Mulde

in den Läuterbottich zurückgepumpt und die klare Würze in die Würzpfanne geleitet. Dreimal wurden die Treber von Hand umgehackt und dreimal angeschwänzt (mit heissem Wasser übergossen). Das Abläutern nahm 4½ Stunden in Anspruch. Der Kochprozess in der Würzpfanne dauerte eine Stunde während des Abläuterns und zwei Stunden nach dem Abläutern. Der gesamte Sudprozess benötigte zwölf, heute nur noch 7½ Stunden. In der Regel wurden zu jener Zeit täglich zwei oder drei Sude im Winter und vier Sude im Sommer gebraut. Mit dem neuen Sudwerk musste auch die Kraftmaschinen- und Kesselleistung erhöht werden. Man stellte ein neues Kühlschiff auf und errichtete drei neue Gärkeller von insgesamt 814 m². Schliesslich kam ein Bierfilter hinzu, mit dem die Qualität des Bieres entscheidend verbessert wurde.

Wie weitsichtig alles geplant worden war, zeigte sich 1880, als die Brauerei Hürlimann eine beachtliche Jahresproduktion von 32 717 hl erreichte. Sie stand damit an der Spitze der Schweizer Brauereien, gefolgt von der Brauerei am Üetliberg mit 24 000 hl, während alle anderen Schweizer Betriebe damals weniger als 20 000 hl Ausstoss aufwiesen.

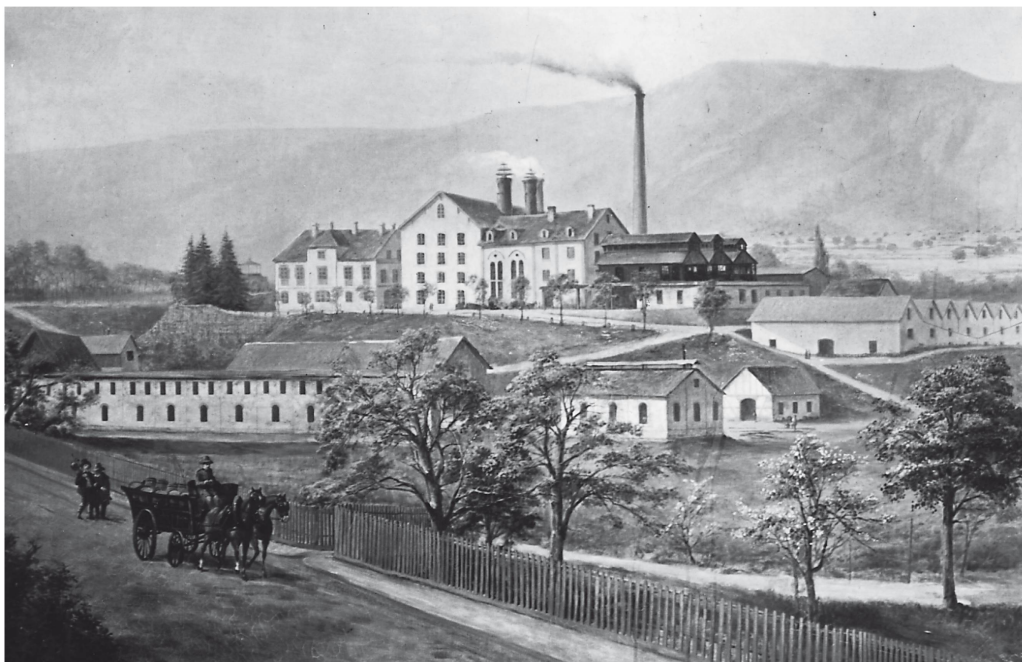
Die bahnbrechende Lindesche Eismaschine

In diese Zeit des Fortschritts und der Erfolge fällt eine Pionierleistung von Albert Hürlimann: Als erster Schweizer Bierbrauer stellte er im Jahre 1879 eine Lindesche Eismaschine auf. Nur zwei Brauer in Europa hatten bis dahin diese bahnbrechende Neuerung in ihrem Betrieb nutzbar gemacht: Gabriel Sedlmayr in München und Anton Dreher in Schwechat bei Wien. Zu diesen grossen Brauherren gesellte sich nun auch Albert Hürlimann.

Wir können uns heute kaum vorstellen, was diese Neuerung für die weitere Entwicklung des Braugewerbes bedeutete. Solange man auf die primitive Lagerung des Bieres in Felsenkellern angewiesen gewesen war, hatte man in der warmen Jahreszeit kein Bier brauen und längere Zeit kühl lagern können. Ein Fortschritt wurde erzielt, als man um die Mitte des vorigen Jahrhunderts dazu überging, für die Lagerung und zur Kühlung der Würze Natureis zu verwenden, aber das Problem war damit noch längst nicht gelöst: Denn zum einen war es ziemlich teuer, Natureis zu beschaffen und zu lagern, und zum andern unterlag diese Eisversorgung natürlichen Schwankungen. In warmen Jahren musste das Eis aus entlegenen Gebieten herangeschafft werden, was bei den damaligen Verkehrsverhältnissen mit erheblichen Kosten und grossen Schwierigkeiten verbunden war. So bezog die Brauerei Hürlimann im Jahre 1877/78 einen Teil des benötigten Eises aus Grindelwald. Im eisarmen Jahr 1884 musste eine österreichische Brauerei das Natureis sogar in grossen Mengen aus Norwegen einführen. Alle diese Zufälligkeiten wur-

den durch die geniale Erfindung der Eismaschine von Carl von Linde behoben.

Die Brauereien konnten jetzt kontinuierlich brauen, und man brauchte nicht zu befürchten, dass das fertige Bier verdarb. Man war nicht mehr auf Felsenkeller angewiesen und sparte den Raum für die Eiskeller. Der Absatz des Bieres musste auch nicht mehr auf die Nachbarschaft beschränkt werden. Das machten sich auch ausländische, vor allem bayerische Brauereien zunutze, die ihre Biere in die Schweiz lieferten. Im Jahre 1874 erreichte die Schweizer Produktion 717 000 hl; der Import belief sich auf stattliche 72 000 hl, also etwa 10 Prozent. Um sich gegen die steigenden Einfuhren zur Wehr zu setzen und das Ansehen und die Qualität der Schweizer Biere zu fördern, wurde am 18. Februar 1877 der Schweizerische Bierbrauerverein gegründet. Albert Hürlimann, der schon an der Schaffung des bayerischen und deutschen Brauerbundes beteiligt gewesen war, gehörte zu den Gründungsmitgliedern. Von 1877 bis zu seinem Tode im Jahre 1888 amtierte er als Vorstandsmitglied des noch jungen Vereins.



*Aussenansicht der
Brauerei Hürlimann
von 1886*