

**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:** Martin Hürlimann, geboren 1924  
**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>**

# Martin Hürlimann, geboren 1924

*Martin Hürlimann,  
geboren 8. Oktober  
1924*



## **Ausbau im Zuge des Wachstums**

Die Wirtschaft war in vollem Schwung, als Martin Hürlimann, der Sohn von Dr. Hans Hürlimann-Huber, 1951 in die Brauerei eintrat, und der Bierausstoss war mit 369 268 hl auf einem nie zuvor erreichten Stand, als er Ende 1963 das Zepter übernahm. Martin Hürlimann hatte an der Eidgenössischen Technischen Hochschule in Zürich Ingenieur Agronom studiert, im Herzoglichen Brauhaus von Tegernsee eine Bierbrauer- und Mälzerlehre mit Münchner Lehrbrief absolviert und an der Technischen Hochschule von Weihenstephan das Braumeisterdiplom erworben. Unter seiner Führung wurde die Brauerei laufend ausgebaut und auf den neuesten technischen Stand gebracht.

Anfang der sechziger Jahre begann die Lagerkapazität knapp zu werden. Zuerst suchte man die Lösung in kürzeren Reifezeiten der Biere. Experti-

sen ergaben jedoch eindeutig, dass das einer Qualitätseinbusse gleichgekommen wäre. Damit war auch der Entschluss gefasst: die Vergrößerung der Lagerkapazität durch den Bau eines neuen Kellers mit einer Grundfläche von 29,08 x 29,17 m, einer Höhe von 16,60 m und einem Rauminhalt von 23 975 m<sup>3</sup>. Das Gebäude umfasste drei Untergeschosse, eine 7,50 m hohe Leergeschirrhalle im Erdgeschoss und zwei Obergeschosse. In der ersten Etappe wurden die drei Untergeschosse mit 80 Aluminiumlagertanks mit einem Fassungsvermögen von insgesamt 30 200 hl bestückt. Die Lagerfläche im Erdgeschoss und die beiden Obergeschosse wurden vorerst als Reserve eingeplant.

Auch die Leistung der Flaschenfüllerei musste bedeutend vergrößert werden. Die neue, weitgehend automatisierte Abfüllkolonne West wurde installiert. Sie war für eine Stundenleistung von 24 000 Lagerbierflaschen oder 30 000 kleiner Spezialbierflaschen ausgelegt. Zu ihrer Bedienung wurden 16 Mann benötigt, während die alte Kolonne West, mit nur halber Leistung, 12 Mann erfordert hatte. Die Abfülleistung pro Mann erhöhte sich somit um 50 Prozent.

Da sich der jährliche Dampfverbrauch in den vergangenen zehn Jahren um rund 30 Prozent erhöht hatte – der Spitzenbedarf stieg sogar um mehr als 50 Prozent –, genügten die beiden Dampfkessel aus dem Jahre 1908 mit einer Leistung von je 3,5 Tonnen Dampf pro Stunde nicht mehr. Daher wurden freistehende Dreizugsessel mit folgender Leistung eingebaut:

Maximale Dauerleistung pro Kessel	12,5 t Dampf je Stunde
Maximaler Betriebsdruck	13 atü
Heizfläche	312 m <sup>2</sup>
Wasserinhalt	22 m <sup>3</sup>
Abmessungen	3 m im ø 6,7 m lang
Betriebsgewicht	38 t

Als Brennstoff zum Heizen der neuen Kessel wurde Heizöl spezial gewählt, obwohl dieses bedeutend teurer ist als Schweröl. Dadurch konnte die Russ- und Schwefeldioxydemission auf ein Minimum reduziert werden, ein wichtiger Faktor, weil die Brauerei in einem Wohngebiet liegt und bei Volllastbetrieb eines Kessels die beachtliche Menge von 850 kg Öl pro Stunde verbrannt wurde. Automatische Steuerungen und Sicherheitseinrichtungen der modernen Kessel erlaubten einen teilweise wartungsfreien Betrieb. Es war nur noch eine Kontrolle pro Tag nötig, so dass die Heizer nicht mehr Schichtarbeit leisten mussten. Zu einem späteren Zeitpunkt wurden die Kessel so umgebaut, dass sowohl Erdgas als auch Öl verwendet werden konnten.

Der jährliche Wasserverbrauch der Brauerei, inklusive Tiefkühlhaus, betrug Ende der sechziger Jahre im Durchschnitt 950 000 m<sup>3</sup>, wovon rund 370 000 m<sup>3</sup> von der städtischen Wasserversorgung bezogen wurden. Die restlichen 580 000 m<sup>3</sup> stammten aus dem eigenen Grundwasserbrunnen. Weil die Stadt die Wasser- und Abwassergebühren massiv erhöhen wollte, mussten Wege gesucht werden, um den Wasser- und Abwasserverbrauch zu senken. Ein Ersatz des teuren Stadtwassers durch billiges eigenes Grundwasser zu Wasch- und Spülzwecken war nicht direkt möglich, weil die in der Grundwasserbezugslizenz festgelegte Entnahmemenge von 1670 l/Min.

für die zusätzliche Versorgung ungenügend war und auch der Druck nicht ausgereicht hätte. Man wollte zudem das Kühlwasser der Kälteanlagen von Tiefkühlhaus und Flaschenge-schäft wiederverwenden. Dieses saubere, jedoch etwas erwärmte Grundwasser floss bis anhin in die Sihl. Durch den Bau eines neuen Wasserreservoirs mit zwei Pumpen mit einer Leistung von rund 3000 l/Min. konnten neben diesen 100 000 m<sup>3</sup> nochmals rund 150 000 m<sup>3</sup> Wasser gespart werden.

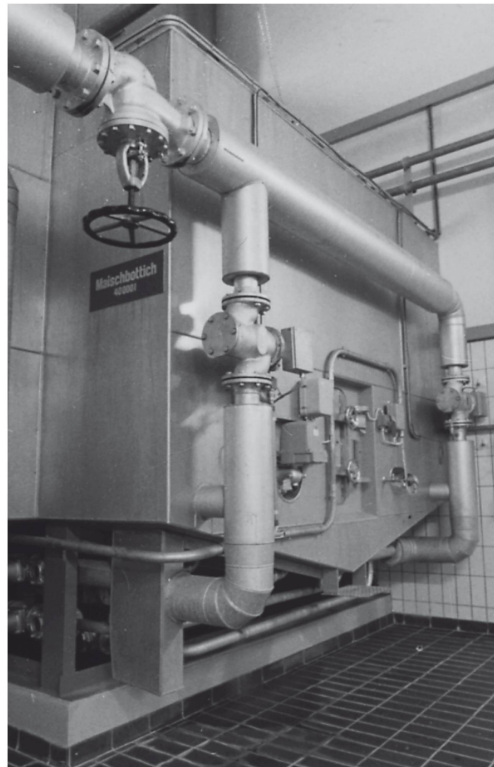
### **Das Sudhaus – das Herz der Brauerei**

Mitte 1972 bewilligte der Verwaltungsrat den Kredit für einen grosszügigen Sudhausumbau mit einem neuen Sudwerk, der 1974 beendet war. Die beiden bestehenden Sudwerke stammten aus den Jahren 1913 (Ost) sowie 1926 (West). Sie waren trotz späteren Abänderungen und Ergänzungen stark überaltert und vor allem sehr personalintensiv. Der Vergleich des neuen Sudwerkes mit dem alten Sudhaus Ost zeigt folgendes Bild:

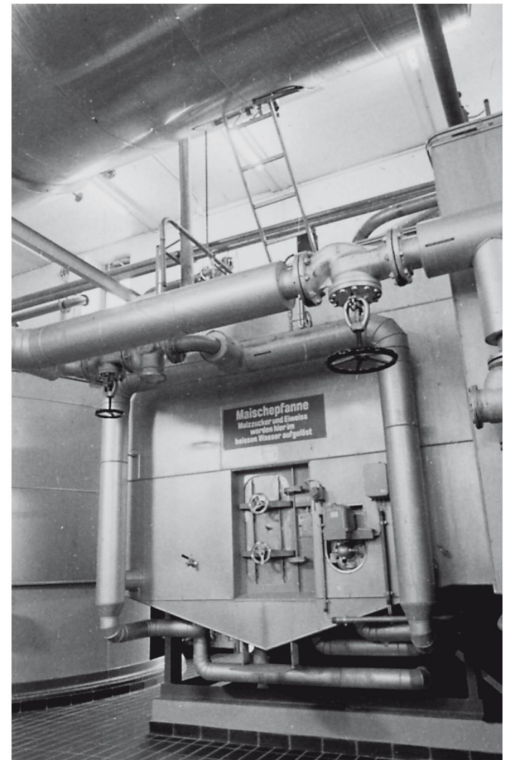
Neu:	Alt:
Maischomat: 12 000 kg/h	Schrotmühle: 2500 kg/h
Maischpfanne: 260 hl	Maischpfanne I: 200 hl
Maischbottich: 400 hl	Maischpfanne II: 200 hl
Läuterbottich	Maischefilter
Vorlaufgefäss: 575 hl	alter Läuterbottich: 350 hl
Würzpfanne: 725 hl	Würzpfanne: 400 hl
Setzbottich: 545 hl	Kühlschiffe und Zentrifuge
Plattenkühler: 310 hl/h	Plattenkühler: 200 hl/h
Malzschüttung: 7000 kg/Sud	Malzschüttung: 4500 kg/Sud
ausgeschlagene Würzmenge: 420 hl	ausgeschlagene Würzmenge: 275 hl

Mit dem neuen Sudwerk erreichte man bei gleichbleibender Sudzahl eine Leistungssteigerung von rund 50 Prozent. An die Stelle des arbeitsintensiven Maischefilters trat der Läuterbottich, der statt des trockenen Mahlens in der normalen Schrotmühle eine Nassschrotung im Maischomaten bedingte. Die Kühlschiffe wurden

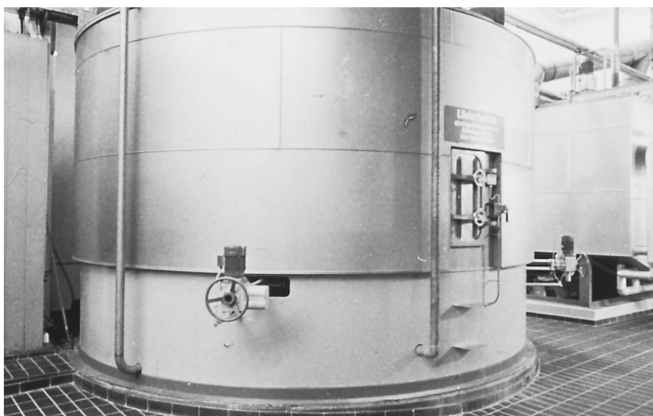
# Das sechste Sudhaus



*Maischbottich*



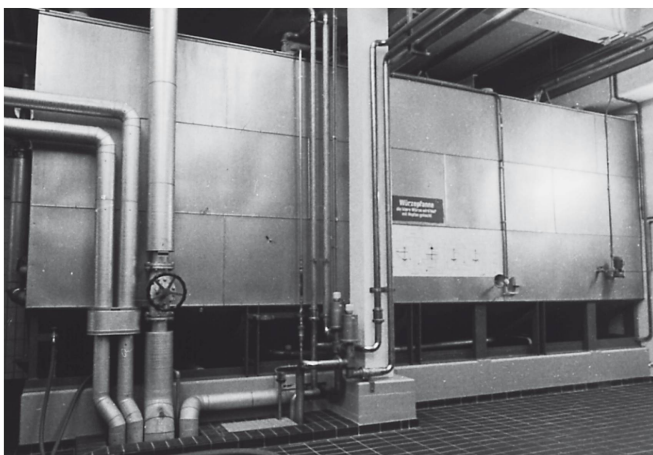
*Maischpfanne*



*Im Läuterbottich wurden die festen Malzteilte herausfiltriert.*



*Das Steuerpult des sechsten Sudhauses*



*Die Würzpfanne des sechsten Sudhauses*



*Im Whirlpool setzte sich der Trub ab, die Würze klärte sich.*

durch einen Setzbottich (Whirlpool) ersetzt, wobei auch hier mühsame Handarbeit beim Trubaustragen eingespart werden konnte. Zudem konnte bedeutend mehr Wärme im Plattenkühler zurückgewonnen werden, welche zum Aufheizen von Brauwasser und Betriebswarmwasser verwendet werden konnte. Die Maischarbeit wurde automatisiert, das heisst Mengen, Temperaturen und Zeiten konnten je nach gewünschter Bierart und Brauverfahren vorausgewählt werden, und das Maischprogramm lief dann fast automatisch ab.

Das Sudhaus ist das Herz einer Brauerei. Hier werden die drei Rohstoffe Malz, Hopfen und Wasser vereinigt. Hier hat es der Brauer in der Hand, die Qualität und den Charakter des Bieres zu bestimmen. Ihrer Wichtigkeit entsprechend wurden die Sudhäuser in der Brauerei Hürlimann seit eh und je mit besonderer Sorgfalt geplant, gebaut und immer auf dem neuesten Stand der Technik gehalten. Eine Brauerei, die am Sudhaus spart, spart am falschen Ort.

Die Geschichte der fünf vorherigen Sudhäuser sei hier kurz festgehalten: Das erste Sudhaus wurde 1867 gebaut, als die Brauerei Hürlimann von Feldbach am oberen Zürichsee in die Stadt zog. Es befand sich am genau gleichen Ort wie das allerneueste. Die Bottiche waren damals noch aus Holz und – verglichen mit den heutigen – kleine Pfännlein. Der Maischbottich fasste zum Beispiel nur 45 hl, worin sich 750 kg Malz einmaischen liessen. Immerhin war er bereits mit einem Rührwerk versehen, so dass das mühsame Umrühren der Maische nicht mehr von Brauers Hand besorgt werden musste, sondern der Dampfkraft überlassen werden konnte.

Trotzdem war die Arbeit im Sudhaus alles andere als leicht. Aus dem Läuterbottich mussten die unlöslichen

Spelzen, Treber genannt, von Hand herausgeschaufelt werden – nahezu eine Tonne bei 70 Grad Hitze. Kein Wunder, dass die Brauer das herausgeschwitzte Wasser mit einer erklecklichen Menge Bier ersetzen mussten. Die Pfannen wurden damals natürlich noch direkt beheizt mit Holz, Kohle oder Torf.

1876 war der Ausstoss der Brauerei Hürlimann auf 23 000 hl angestiegen. Das zweite Sudhaus war fällig. Das neue Sudwerk wurde für eine Schüttung (die einzubrauende Malzmenge) von 1500 kg und eine Ausschlagmenge von 80 hl ausgelegt. Es war bereits eine ansehnliche Einrichtung mit rundem Maischbottich und runder Maischepfanne, mit einem Läuterbottich und einer viereckigen Würzepfanne von 98 hl Fassungsvermögen. Die Rührwerke und Pumpen wurden durch eine neben dem Sudhaus stehende Maschine angetrieben.

Das dritte Sudhaus von 1895 war wiederum ein Viergeräte-Sudwerk mit einer Schüttung von 2100 kg und einer Ausschlagmenge von 125 hl. Im Jahre 1901 ersetzte Dampf die direkte Befuerung. Ab 1908 wurden die Treber nicht mehr mühselig aus dem Läuterbottich geschaufelt, weil nun eine Aufhack- und Austrebermaschine eingebaut worden war.

1911 verkaufte die Brauerei Hürlimann 145 000 hl Bier. Das Ansteigen des Bierabsatzes rief bereits wieder nach massiver Erweiterung. Das vierte Sudhaus wurde an der Stelle des ersten errichtet und 1914 in Betrieb genommen. Es bestand aus zwei Maischbottichpfannen, in denen sowohl nur gemaischt wie auch gekocht werden konnte, einem Maischefilter und einer Würzepfanne. Die Schüttung betrug 4100 kg, die Ausschlagmenge 275 hl. Im Jahre 1921 übernahm Hürlimann die Brauerei am Üetliberg. Der Ausstoss beider Unternehmen stieg auf

248 000 hl an. Man entschloss sich daher, ein weiteres Sudhaus, analog dem vierten, zu bauen, das 1927 in Betrieb genommen werden konnte.

### Die Sudwerke der Brauerei Hürlimann

	Schüttung	Ausschlag	in Betrieb
1. Sudwerk 1867–1876	750 kg	45 hl	9 Jahre
2. Sudwerk 1876–1913	1500 kg	80 hl	37 Jahre
3. Sudwerk 1895–1915	2100 kg	125 hl	20 Jahre
4. Sudwerk 1914–1972	4100 kg	275 hl	58 Jahre
5. Sudwerk 1927–1974	4100 kg	275 hl	47 Jahre
6. Sudwerk 1974–1997	7000 kg	420 hl	23 Jahre

### Käufe und Übernahmen

Es stellte sich heraus, dass die vordergründig sehr günstige Konstellation beim Führungsantritt von Martin Hürlimann ihre Tücken hatte. Die jahrzehntelange Konzentration der Geschäftstätigkeit auf die Stadt und Agglomeration Zürich, die konsequente Ausnutzung des Heimvorteils, begann sich immer mehr als Handicap zu entpuppen.

Die Stadt selber breitete sich in die Landschaft aus, die Stadtbevölkerung begann ab 1963 abzunehmen, die Zürcher zogen in die umliegenden Gemeinden. Der berühmte Hürlimann-Radius, ein Umkreis von 15 Kilometern ab Brauerei, in dem seinerzeit über die Hälfte des Biers verkauft worden war, begann als Biermarkt auszutrocknen. Man musste seine Kunden weiter entfernt suchen. Zudem wurde Zürich eine Art Kriegsschauplatz für Biere: Viele in- und ausländische Brauereien kämpften um den attraktiven Markt in der grössten Agglomeration der Schweiz.

Gleichzeitig überrollte eine Welle von Fusionen und Übernahmen die Schweizer Brauereilandschaft. Die Zahl der selbständigen Brauereien halbierte sich ein weiteres Mal. Be-

sonders Feldschlösschen als grösste Schweizer Brauerei und Cardinal wurden zu ernst zu nehmenden Konkurrenten. Die Freiburger Brauerei, die zudem in der französischsprachigen Schweiz einen noch ungesättigten Biermarkt hatte, verdrängte die Brauerei Hürlimann vom zweiten auf den dritten Platz. Einen solchen Rückschlag wollte man nicht einfach hinnehmen und reagierte darauf mit Übernahmen.

1977 wurde die Brauerei Uster, P. Bartenstein AG, in Uster aufgekauft. Die Brauerei Uster, deren Hauptabsatzgebiet im Zürcher Oberland lag, wies einen Bierausstoss von gut 30 000 hl auf. Manches lief bei der Übernahme nicht so rund, wie man es sich vorgestellt hatte. Es zeigte sich bald, dass ein Unternehmen, das es aufgegeben hat, eine eigene Firmenpersönlichkeit zu sein, viel und rasch Vertrauen verliert. Arbeitnehmer kündigten ihre Stelle und verliessen den Betrieb, obwohl man sie noch dringend gebraucht hätte. Bald fehlten die Leute überall, und so wurde in Uster ganz unprogrammgemäss bereits am 22. März 1978 der letzte Sud gebraut. Schon vor den Sommerferien dieses Jahres konnte kein Uster-Bier mehr ausgeliefert werden.

1981 übernahm die Brauerei Hürlimann die Aktienmehrheit der Brauerei Erlen AG in Glarus, 1982 wurde die Bierbrauerei Baumberger AG in Langenthal mit einem Ausstoss von rund 60 000 hl aufgekauft, 1983 die Bierproduktion in der Brauerei Hof AG in Wil eingestellt, nachdem Hürlimann die Aktienmehrheit bereits 1970 erworben hatte.

Das Verschwinden dieser lokalen Marken bereitete jedes Mal Sorge, und das Hinführen der Kundschaft zu Hürlimann-Bieren war immer ein schwieriges Unterfangen. 1984 gelang es der Brauerei Hürlimann, sich die Aktien-

*Der Brunnen vor der  
Brauerei, aus dem gratis  
Aqui fließt.*





mehrheit der nicht sehr florierenden Löwenbräu Zürich AG zu sichern und damit der Übernahme durch eine ausländische Brauerei zuvorzukommen.

Der Ausbau, die Vergrößerung und die Übernahmen verlangten eine schrittweise Erhöhung der Eigenfinanzierung. Sie wurde mittels Erhöhungen des Aktienkapitals verwirklicht, die unter der souveränen Führung des Verwaltungsratspräsidenten Dr. Rudolph R. Sprüngli meisterhaft durchgeführt wurden.

### **Die Aquí-Story**

1974 wurde eine weitere Dimension erschlossen: die Tiefe. Man wusste von Geologen, dass im unteren Zürichseebecken tief unter dem Seegrund eine wasserträchtige Sandsteinschicht der oberen Meeresmolasse liegt. Martin Hürlimann, vom Gedanken nach eigenem, guten Brauwasser besessen, liess mit der ihm eigenen Hartnäckigkeit von 1973 bis 1974 Bohrungen vornehmen. Nach einigen Fehlschlägen wurde man tatsächlich fündig. Nur erwies sich das Wasser, das man aus gegen 500 Metern Tiefe heraufpumpete, als hochkarätiges Mineralwasser, zum Brauen gänzlich ungeeignet. Dieses gesunde Wasser kann die Bevölkerung heute noch jederzeit kostenlos beziehen. Die Zürcher Künstlerin Helene Denzler schuf dafür auf dem Brauereiareal einen Brunnen, der 1977 im Beisein des damaligen Stadtpräsidenten Dr. Sigmund Widmer eingeweiht wurde.

Unter der Marke Aquí wurde es 1975 auf den Markt gebracht. Da es ein alkalisches Mineralwasser ist, hat es in der heutigen Zeit der «versauerten» Menschen eine ganz besondere Bedeutung und erzielte schnell gute Verkaufszahlen. Im Jahre 1984 wurde das Aquí-Sortiment zusätzlich mit Aquí-Citro ergänzt.

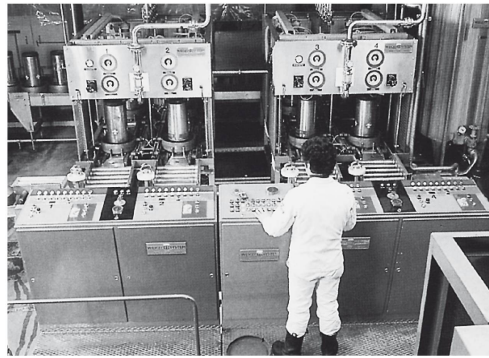
### **Fortschritt beim Offenbier**

Die zahlreichen neuen Offenbier-Ausschankstellen erforderten eine leistungsfähige, zuverlässige Reinigungs- und Füllanlage. Immer mehr wurden die Aluminiumfässer durch solche mit dem modernen Zapfsystem, wie es die 20-Liter-Behälter aufweisen, ersetzt. Die Anlage mit einem Fass-Aussenwaschapparat und vier Strassen zur Reinigung und Füllung der Fässer konnte Mitte 1979 in Betrieb genommen werden. Sie hatte eine Leistung von etwa 160 Einheiten pro Stunde, was eine Abfülleistung von 32 hl/h bei 20-Liter-Behältern und von 80 hl/h bei 50-Liter-Fässern ergab.

Im Jahre 1980 führte die Brauerei Hürlimann als erste Schweizer Brauerei das Bier-Drive-System ein. Anstelle der bisherigen Fässer wurden in den Bierkellern der Restaurants kugelförmige Tanks mit einem Fassungsvermögen von 10 hl Bier installiert. Diese «Bierkugeln» werden von einem Biertankwagen aus, der 80 hl Bier transportieren kann, gefüllt. Die Kugeln selber bestehen aus glasfaserverstärktem Kunststoff. Vor jeder Füllung wird ein neuer, steriler, lebensmittelgeprüfter Polyäthylensack in die Kugel eingebracht. Dann schraubt man eine vorgängig in der Brauerei gereinigte und sterilisierte Wechselarmatur an. Die Kugelfüllung erfolgt via Bierpumpe, Biermengenmesser, Bier Schlauch unter Gegendruck innerhalb von acht bis zehn Minuten. Aus einer 10-hl-Kugel schenkt der Wirt 3333 Stangen Bier aus, ohne zeitraubende Ansticharbeiten im Bierkeller.

### **Weiterer technischer Ausbau**

Brauereien sind Betriebe, die relativ viel Energie verbrauchen. Bei der Brauerei Hürlimann beanspruchten einerseits das Sudhaus mit 11000 t Dampf den Hauptteil (43 Prozent) der



*Mit dieser Anlage konnten 160 Fässer in der Stunde gefüllt werden.*



*Bierlieferung im Tankwagen*



*Bier-Drive-Tanks im Restaurantkeller*



*3333 Biere ohne Ansticharbeiten*

Energie und andererseits die Würze- und Kellerkühlung mit 1 800 000 kWh je Jahr 37 Prozent des Strombedarfs. Die Kühlanlagen waren reparaturbedürftig geworden. Um Betriebsunterbrüche zu vermeiden, wurde die Kühlanlage 1981 vollständig erneuert. Statt wie früher mit Steilrohrverdampfern zu arbeiten, wurde ein Röhrenverdampfer eingebaut. Dabei läuft die Sole in Rohrbündeln an verdampfendem Ammoniak vorbei und wird abgekühlt. Die kalte Sole wird im Kreislauf durch die Kühlsysteme der Lagerkeller gepumpt.

Im gleichen Jahre wurde erstmals Samichlaus-Bier, das stärkste Bier der Welt, gebraut. Mit einem Alkoholgehalt von 14 Volumenprozent ist es dreimal so stark wie Lagerbier oder etwa gleich stark wie ein besonders schwerer Rotwein.

Im Jahre 1982 wurde der Brauerei Hürlimann für die hervorragende Qualität ihrer Produkte und für ihre Verdienste um die Brauindustrie im Allgemeinen der Grand Prix Triomphe de l'Excellence Européenne verliehen. Martin Hürlimann erklärte bei der Preisübergabe: *«Haben wir diesen Preis verdient? Es ist richtig, dass wir seit Generationen versuchen, bekömmliches, gutes Bier zu brauen und es auch zur Freude unserer Kunden kredenzen. Wir tun dies in einer Ambiance, die zum Bier passt. Wir nennen das Bierkultur. Es ist auch richtig, dass wir versuchen, unsern Mitarbeitern Arbeitsgrundlagen zu geben, welche es ihnen ermöglichen, etwas zu leisten und bei Arbeitsschluss stolz darauf zu sein, sei es als Einzelner, sei es als Arbeitsgruppe. Das mag der Grund sein, warum einige unserer Mitarbeiter ebenfalls seit mehreren Generationen bei uns arbeiten. Wir freuen uns deshalb über diesen Preis. Er ist für uns Ansporn und Verpflichtung zugleich, auch in Zukunft dem*

*Bier und dem Braugewerbe zu dienen, um unsern Freunden und Kunden stets ausgezeichnete Produkte und damit echten, wahren Biergenuss bieten zu können.»*

Ebenfalls im Jahre 1982 wurde ein neues Filtersystem in Betrieb genommen. Die Bierklärung mit Separatoren hatte jahrzehntelang bei der Brauerei Hürlimann den Qualitätsanforderungen auf einfachste und wirtschaftlichste Art entsprochen, weil lange Lagerzeiten von acht Wochen und eine trübungsabhängig gesteuerte Durchflussleistung der Klärsysteme ein mikrobiologisch einwandfreies Filtrat ergeben hatten. Inzwischen hatte sich der Markt gewandelt. Indirekte Lieferungen über Depots, palettweise Transporte auch an kleinere Absatzstellen, Herstellung von Bierspezialitäten und Spezialverpackungen mit kleinem Umsatzvolumen, das Abfüllen von Bier in Kellertanks in den Restaurants sowie die Exporte liessen das Bier wesentlich älter werden, bevor es zum Konsum gelangte. Man musste deshalb Massnahmen treffen, die sowohl der geschmacklichen als auch der kolloidalen Stabilität Rechnung trugen.

1982 baute man daher den Lagerkeller Nr. 19 zu einem vollautomatisch arbeitenden Drucktankkeller mit Kohlen säureüberlagerung um. Für die Bereiche Zentrifugen–Filter–Drucktankkeller und die Abfüllleitungen wurde eine CIP-Station (Reinigungszentrale) mit Dosiersystem eingerichtet und ein Stabilisierungsfiler mit einer mikroprozessgesteuerten Regenerierstation und einem nachgeschalteten Beutelfiler installiert. Die Kombination Zentrifugen–Stabilisierungsfiler–Beutelfiler dürfte damals weltweit einzigartig gewesen sein; sie war sehr umweltfreundlich und durch den Wegfall eines Schichtenfilters und der Pasteurisation auch kostengünstig, setzte



*Hefe-Reinzucht: Eine hervorragende Hefe garantiert ein gutes Bier.*



*1986: Mit der neuen Gärtankanlage hatten die offenen Bottiche im Gärkeller ausgedient.*

*Eine dreifache Filtration machte das Bier länger haltbar.*



*Lagerkeller von 1967*



aber eine vorbildliche Betriebshygiene voraus. Die Hürlimann-Biere wiesen mit diesem neuen Filtrationssystem auch nach Monaten keine lästigen Bodensätze mehr auf; sie behielten ausserdem ihren Geschmack länger.

### **Birell – das alkoholfreie Bier**

In den dreissiger Jahren braute Hürlimann als erste Brauerei ein alkoholfreies Bier in der Schweiz: Oro. Es war damals bald nach der Lancierung sang- und klanglos aus dem Markt zurückgezogen worden, weil in jener Zeit niemand alkoholfreies Bier trinken wollte.

Im Jahre 1965 wurde Oro erstmals wieder gebraut, und zwar wie jedes andere Hürlimann-Bier aus reinem Gerstenmalz, Hopfen und Wasser. Für die Vergärung brauchte man eine Spezialhefe. Das Resultat war ein echtes Bier, dass nur noch minimste Spuren von Alkohol enthielt, wie sie beispielsweise auch in alkoholfreien Fruchtsäften gefunden werden können. Die Zeit war reif für ein alkoholfreies Bier, und der Absatz stieg rasch an.

Auch den Export baute man aus. Diese Expansion erreichte man mit Lizenzvergaben für das Brauen von Hürlimann-Bieren im Ausland und vor allem für die Herstellung des alkoholfreien Biers. Man hatte dabei besonders den arabischen Markt im Auge. Weil der Name Oro im Ausland nicht verwendet werden konnte, änderte man ihn in Birell. Weltweit wurde im Jahre 1984/85 erstmals ein Getränkeabsatz, inklusive Lizenzproduktion, von über 700 000 hl verzeichnet.

In den achtziger Jahren konnten die Ersatzteile für die Anlage Ost in der Flaschenfüllerei nur noch unter schwierigsten Umständen und teuer beschafft werden. Zudem war durch die Übernahme der Brauereien Uster,

Erlen, Wil und Langenthal sowie den erfreulichen Absatz des Aqui ein Kapazitätsmanko entstanden. Mit der alten Anlage hatten 13 Personen Bedienungspersonal 12 000 Flaschen in der Stunde, das heisst 923 Flaschen pro Stunde und Person gefüllt. Die neue Anlage, die 1985 eingebaut wurde, schaffte mit sieben Personen 36 000 Flaschen in der Stunde, das heisst 5142 Flaschen pro Stunde und Person. Für den Betrieb der Anlage waren 215 Motoren nötig. Die Elektriker hatten 30 000 m Kabel verlegen und 750 Endschalter verdrahten müssen.

Im Jahre 1986 konnte die neue zylindrokonische Gärtankanlage in Betrieb genommen werden. Man hatte die Realisierung dieser Anlage in Angriff genommen, weil einerseits beim alten Gärkeller grosse Reparaturen nötig gewesen wären und andererseits mit einer geschlossenen Gärtankanlage und dem Einsatz einer Automatik anstrengende Reinigungsarbeiten entfallen sollten. Überdies liess sich die gewonnene Gärungskohlensäure direkt für den Schutz des Bieres vor Luftsauerstoff auf dem ganzen Produktionsweg, beim Abfüllvorgang und hochgereinigt als Zusatz in den alkoholfreien Getränken Aqui und Sinalco verwenden.

Die Anlage umfasste drei Flotationstanks von 450 hl, zehn mächtige zylindrokonische Gärtanks von je 1800 hl sowie vier solche von 450 hl, sechs Hefetanks von 250 hl sowie fünf Tanks von 40 hl Nutzinhalt für Hefegaben und Exportbiere.

Der Baugrubenaushub und der Abtransport von 7400 m<sup>3</sup> Material dauerte zwei Monate. In einer Baugrubentiefe von 12 Metern mussten eine massive Bodenplatte von 90 cm Stärke und eine 80 cm dicke Auflagedecke betoniert werden. Um die enormen Gewichte – die zehn grossen Tanks wiegen gefüllt je gegen 200 t – tragen zu

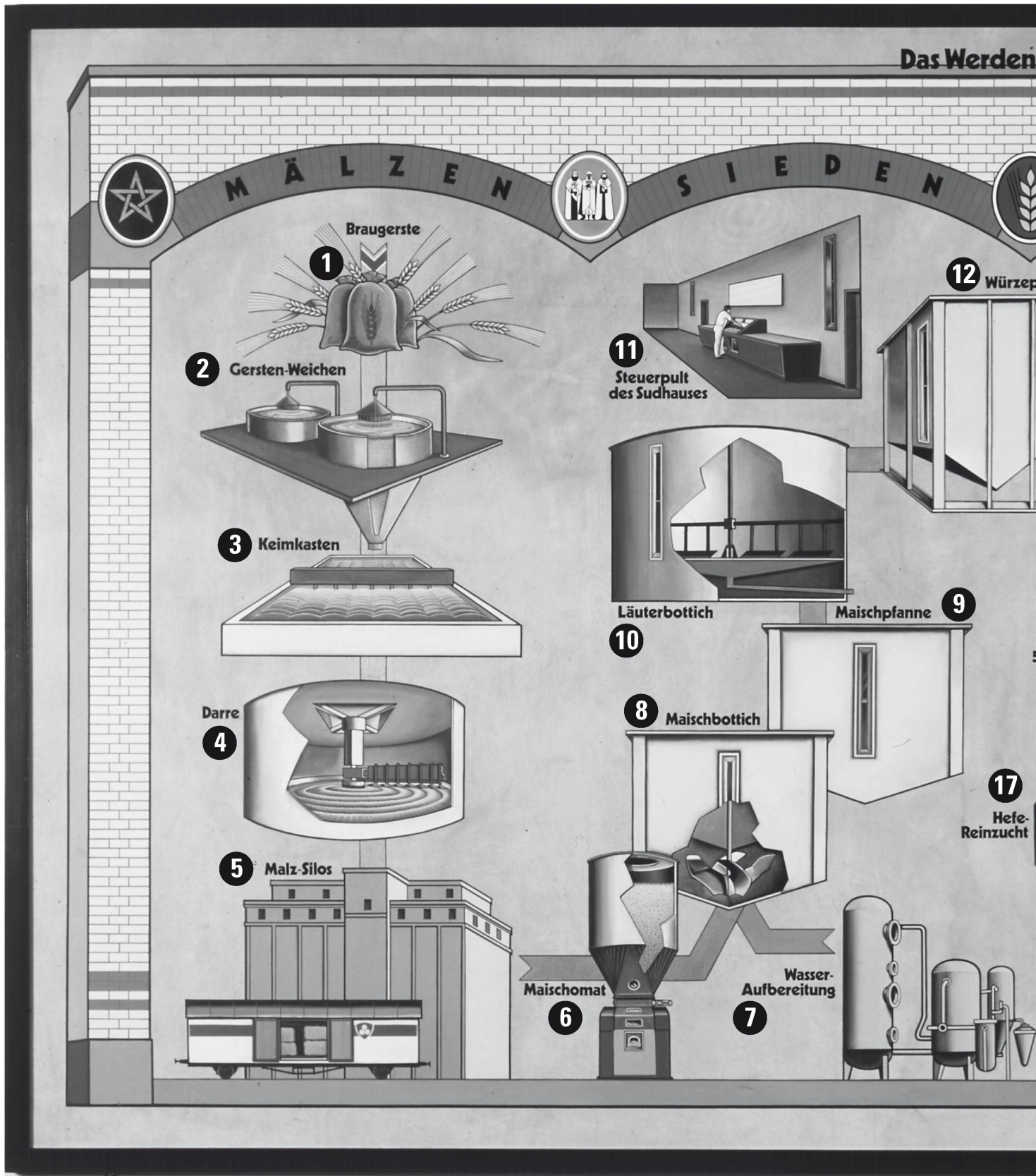
können, waren für die Stahlbetonkonstruktion 1900 m<sup>3</sup> Beton und 220 t Stahl erforderlich. Die zehn Tonnen schweren Tanks mussten mit dem bisher grössten in der Schweiz eingesetzten Hydraulikkran 40 Meter hoch gehoben und in 30 Meter Distanz eingebracht werden.

Die Automatisierung wurde schrittweise soweit vorangetrieben, als sie der Sicherstellung und rationellen Gestaltung der Produktion diene. So arbeiteten Reinigung, Kühlung, Belüftung, Kühltrubabscheidung und Hefegabe ausserhalb der Tagesschichten sowie die Kohlensäuregewinnung programmgesteuert, wodurch fehlerhafte Abläufe verhindert wurden.

### 150 Jahre Hürlimann-Bier

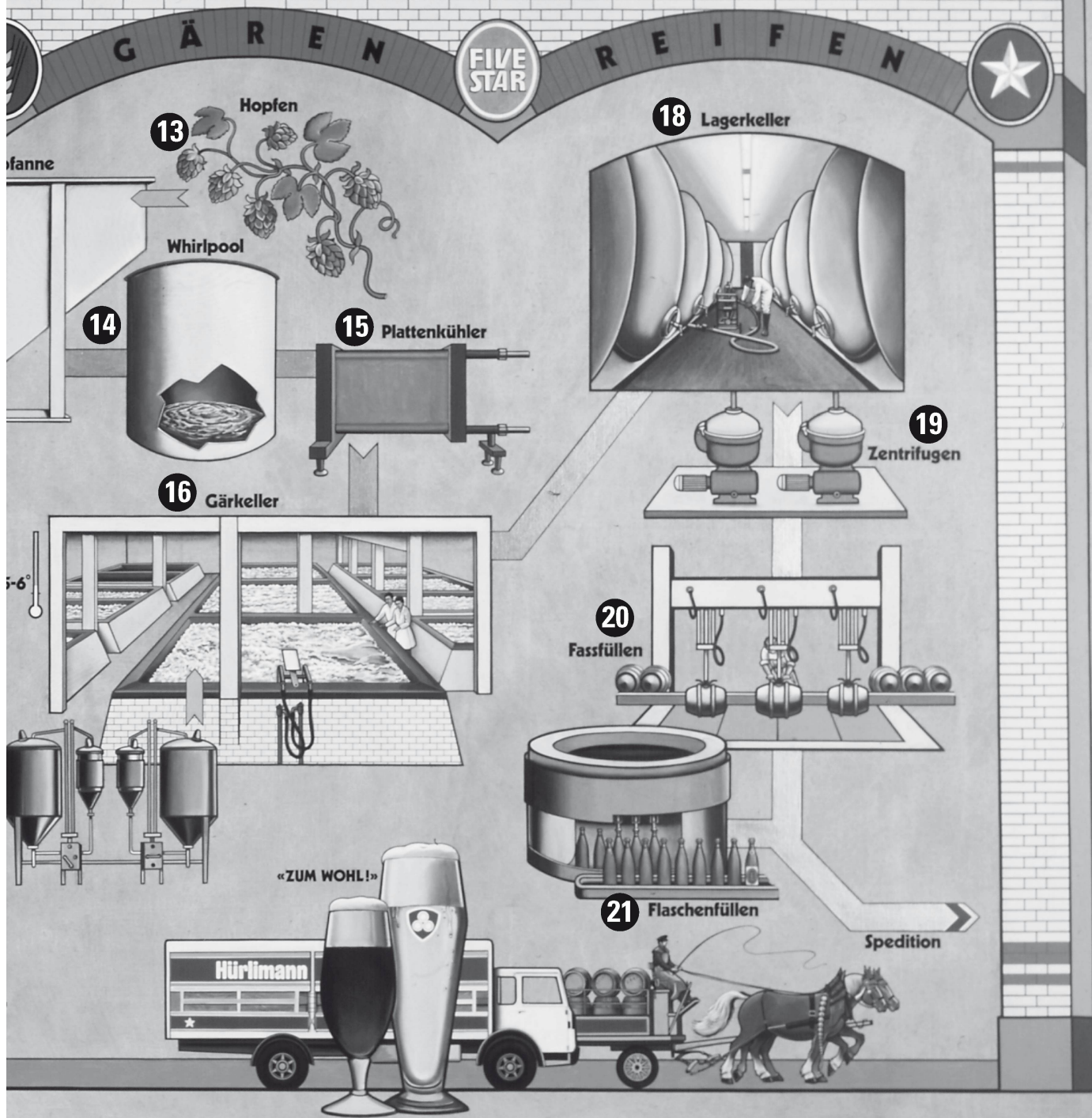
Nachdem Marktuntersuchungen ergeben hatten, dass die verwendeten Markenzeichen (Fässchen, Ähre, Stern, drei Könige) nicht genügend prägnant waren und sogar als veraltet angesehen wurden, schuf man auf das bevorstehende Jubiläum «150 Jahre Brauerei Hürlimann» ein neues Erscheinungsbild und eine neue Flaschenaufmachung: Zusammen mit dem Stern und dem neuen Hürlimann-Schriftzug entstand ein einprägsames Markenzeichen, das Tradition und Qualität ausdrückte, ohne altmodisch zu wirken. Beibehalten wurden die charakteristischen Hausfarben Rot und Weiss.





Die Braugerste (1) wird in den Gersten-Weichen (2) eingeweicht, keimt im Keimkasten (3), trocknet in der Darre (4), wird zu Malz und lagert im Silo (5). Im Maischomat (6) wird es geschrotet, aus der Wasser-Aufberei-

tung oder Umkehr-Osmose-Anlage (7) kommt das Brauwasser, in Maischbottich (8) und Maischpfanne (9) wird gemischt, im Läuterbottich (10) abgeläutert, von der Steuerung des Sudhauses (11) aus überwacht. In der



Wärzefanne (12) wird die Würze gesotten, der Hopfen (13) zugesetzt; im Whirlpool (14) die Würze geklärt, im Plattenkühler (15) abgekühlt, steril belüftet, in die Gärbottiche oder Gär-tanks (16) geleitet, wo sie dank Zusatz

von Bierhefe aus der Reinzucht (17) vergärt. Im Lagerkeller (18) reift das Bier während zwei, drei Monaten; es wird mittels Zentrifugen oder Filtern (19) geklärt und in Fässer (20) oder Flaschen (21) gefüllt.

Im Rahmen des Jubiläums «150 Jahre Brauerei Hürlimann» im Jahre 1986 wurden verschiedene Wettbewerbe, ein Kreuzworträtsel-Wettbewerb auf Bierdeckeln, ein Zeichenwettbewerb auf Tischsets und ein Biergeschichten-Wettbewerb, veranstaltet; als Preis winkte ein eigenwilliger dreieckiger Jubiläumsbierkrug.

Bei dieser Gelegenheit wurde auch eine Sammlung von über 500 alten Bierflaschen eingeweiht. Der Zürcher Dachdecker Karl Maurer hatte bei der Arbeit unter den Dächern seiner Kunden zwischen Spinnweben und Hut-schachteln eifrig und mit Erfolg nach gläsernen Raritäten Ausschau gehalten, die von der Brauerei Hürlimann erworben werden konnten. Die Sammlung wurde durch Leihgaben der Sammlergilde Gambrinus zu einer der grössten Bierflaschensammlungen der Schweiz ausgebaut. Paul Knobel schrieb im Auftrag der Brauerei Hürlimann dazu die Broschüre «Die Geschichte der Bierflasche».

Diese Bierflaschen passten ausgezeichnet zur einzigartigen Sammlung alter Biertrinkgefässe, welche die Brauerei Hürlimann ab 1983 für Brauereibesucher zugänglich machte. Die Sammlung umfasst gut 500 Trinkgefässe aus Holz, Keramik, Glas, Elfenbein, Bunt- oder Edelmetallen. Das älteste Stück stammt aus dem Jahre 1576. Die Sammlung, ergänzt mit Zunftladen, Wirtshauszeichen und Bildern mit Braueremblemen, ist in den dreissiger Jahren von Heinrich Hürlimann-Hofmann mit viel Liebe zusammengetragen worden. Nach dem Übergang in den Besitz der Brauerei Hürlimann wurde sie mit eigenen Stücken und mit Leihgaben von Martin Hürlimann ergänzt. Zur Eröffnung der Sammlung verfasste Paul Knobel das Büchlein «Schöne alte Biertrinkgefässe», in dem nicht nur die Sammlung selbst, sondern

auch die Geschichte der Biertrinkgefässe allgemein beschrieben ist.

### **Übernahme der Bierproduktion der Löwenbräu Zürich AG**

Am 5. Februar 1987 gab die Geschäftsleitung der Löwenbräu Zürich AG den vorher von den Verwaltungsräten von Hürlimann und Löwenbräu gefassten Beschluss bekannt, das Löwenbräu-Bier in Zukunft bei der Brauerei Hürlimann im Lohnauftrag brauen zu lassen. Bei Hürlimann war die Kapazität dafür vorhanden. Durch die Verlegung der Bierproduktion wurden bei Löwenbräu 14 Arbeitsplätze aufgehoben. Die Personalverschiebungen wurden so geplant, dass keine Entlassungen ausgesprochen werden mussten. Von den 14 Brauern und Hilfsbauern erhielten fünf bei Löwenbräu eine neue Aufgabe, vier fanden bei der Brauerei Hürlimann Anstellung, vier weitere bei andern Brauereien, und einer wechselte auf eigenen Wunsch den Beruf. Für den Produktionsbetrieb von Hürlimann war der Lohnauftrag mit drei zusätzlichen Biersorten (Löwenbräu Lagerbier, Löwenbräu Spezialbier und Löwen Light) geradezu eine Herausforderung. Weil die Löwenbräu-Biere nach ihrer Original-Sud-Rezeptur gebraut wurden, kam erschwerend dazu, dass mit der Original-Löwenbräu-Hefe gearbeitet werden musste. Die Hürlimannbrauer waren stolz darauf, dass es ihnen gelang, diese Biere so zu brauen, dass die Löwenbräu-Bierfreunde zufrieden waren.

### **Neuer Verladehof und Weiterausbau**

Durch die ständige Vergrösserung des Produktionsvolumens auf dem alkoholfreien Sektor (Aqui, Sinalco) und Brauereikäufe (Uster, Erlen, Wil, Langenthal) auf dem Biersektor waren bereits zu Beginn der achtziger Jahre

unhaltbare Verhältnisse im Lager- und Verladebereich eingetreten. Unbefriedigend waren vor allem die langen Wartezeiten für die Kundschaft, die fehlenden Garagen für die eigenen Fahrzeuge, die im Freien lagernden Leergebinde und die zu langen, nicht ungefährlichen Transportwege.

Der Verwaltungsrat bewilligte deshalb einen Kredit von 25 Millionen Franken für den Bau eines neuen Verladehofes, der von Mai 1988 bis Ende 1989 realisiert wurde. Im Untergeschoss befanden sich die Lager Räume für Voll- und Leergut, die Garagen für Lastwagen und Kühlanhänger sowie die technischen Räume (Trafostation, elektrische Hauptverteilung und Abwasserneutralisation). Das Erdgeschoss war gänzlich für die Lagerung von 6100 m<sup>2</sup> Voll- und Leergut bestimmt. Drei Verladerampen für Lastwagenzüge und sieben Rampen für Lastwagen (Rückwärtsverlad) sowie ein Bahngleise auf der Westseite gewährleisteten ein rasches und reibungsloses Ent- und Beladen.

Das Obergeschoss war für eine spätere Erweiterung der Flaschenfüllerei vorgesehen. Hier wurden auch weitere technische Räume, Werkstätten, Lüftungszentrale und Personalräume untergebracht.

Ausser dem Bau eines neuen Verladehofes musste Ende der achtziger Jahre auch die Sanierung des aus dem Jahre 1974 stammenden Sudhauses in Angriff genommen werden. Bei der Einweihung waren alle Beteiligten überzeugt gewesen, mit der damals bahnbrechenden rechteckigen Form der Gefässe und der hydraulischen Steuerung ein Sudhaus für eine Produktion von mehreren Jahrzehnten in Betrieb genommen zu haben. Doch die Entwicklung der Sudhaustechnik blieb nicht stehen. Bald schon bemerkte man, dass die rechteckige Gefässform bezüglich Rühreffekt, Ma-

terialbelastung und Beheizung Probleme aufgab. Die elektronische Steuerung der Reinigungsanlage wurde durch die rasanten Fortschritte auf dem Gebiet der Elektronik überholt, bei der elektrohydraulischen Steuerung des Sudwerkes war es ähnlich. Schon 1984 musste festgestellt werden, dass Ersatzteile nur noch auf dem Raritätenmarkt zu finden waren. Der Energieverbrauch der Würzepfanne betrug das Doppelte – verglichen mit neuen Systemen. Die Trübungswerte der Läuterbottiche entsprachen nicht mehr den Anforderungen der neuesten Technologie. Nach nur 13 Jahren Betriebszeit drängte sich aus all den angeführten Gründen eine Totalrevision auf, und nach einem Jahr intensiven Studiums möglicher Varianten wurde das Sanierungsprojekt im September 1988 vom Verwaltungsrat genehmigt und bis am 1. Oktober 1989 ausgeführt.

In einer ersten Phase automatisierte man die Abläuterung mit einer frei programmierbaren Steuerung. Anschliessend wurde die Sanierung des Maischomaten und der Maischgefässe samt der zugehörigen Steuerung in Angriff genommen. Der Läuterbottich erhielt einen neuen Siebboden sowie eine dreiarmlige Aufhackmaschine; damit wurde es möglich, die Kapazität von sechs auf sieben Sude anzuheben.

Im Zentrum der Sanierung aber stand die Würzepfanne mit Pfannendunstkondensator und Läuterwürze-Aufheizung. Letztere erfolgte neu über einen aussenliegenden Kocher. Die Wärme des beim Einkochen entstehenden Dampfes wurde im Pfannendunstkondensator zurückgewonnen, in der alten Würzepfanne gespeichert und zur Würzeerhitzung des nachfolgenden Sudes wiederverwendet. Die durch dieses Verfahren eingesparte Energie entsprach dem Wert von 500 t Heizöl. Mit dem zusätzlich

anfallenden Warmwasserüberschuss wurde der Betriebswarmwasserbedarf der Brauerei weitgehend gedeckt.

### **Handel mit Carlsberg- und Tuborg-Bieren**

Zwei Importbiere von einer Schweizer Brauerei vertrieben, war 1989 eine Schlagzeile, die man sich vor wenigen Jahren kaum hätte vorstellen können. Wie war das zustande gekommen? Der Importbiermarkt in der Schweiz hatte sich in den letzten 20 Jahren sehr stark entwickelt, obwohl der Bierkonsum in der Schweiz stagnierte. Der Marktanteil der Importbiere am Schweizer Biermarkt stieg bis auf rund 12 Prozent. Diese aussergewöhnliche Entwicklung hatte die Brauerei Hürlimann veranlasst, mit den Carlsberg- und Tuborg-Brauereien Kontakt aufzunehmen. Im Frühjahr 1989 konnten die Verträge für den Vertrieb der dänischen Spitzenbiere in der Schweiz unterzeichnet werden. Die gemeinsamen Aktivitäten von Hürlimann und Carlsberg/Tuborg in der Schweiz konnten beginnen.

### **Zweite Aqwi-Bohrung –**

#### **Urwasser auch zum Bierbrauen**

Der Aqwi-Ausstoss überschritt im Jahre 1989 die 100 000-hl-Grenze. Die Aqwi-Quelle 1 stand seit 1973 in Betrieb, und in dieser Zeit waren rund 1 800 000 m<sup>3</sup> Aqwi gefördert worden. Bei der Überdeckung der Aqwi-Fassung im Zusammenhang mit dem Neubau des Verladehofes wurden Sicherheit und Risikofaktoren der Aqwi-Quelle sehr genau geprüft. Nach den Angaben der Experten waren folgende potentiellen Gefahren nicht auszuschliessen: Versandung, Versinterung oder Kollaps der Filterrohre durch Gebirgsdruck, Verletzung der Filterrohre beim Einbau und Austausch der Pumpe oder ein Absturz der Pumpe ins Filterrohr.

Diese Risikofaktoren und die Chance, in Zukunft Bier mit Urwasser brauen zu können, bewogen die Geschäftsleitung, eine neue Sicherheitsbohrung vornehmen zu lassen. Am 10. Juli 1989 wurde mit den Bohrarbeiten beim Fussballplatz begonnen. Am 30. Oktober 1989 konnte die Bohrung in 450 Metern Tiefe erfolgreich abgeschlossen und mit der Verrohrung des Bohrloches begonnen werden. Die Rohre selbst wurden in die Gesteinsformationen einzementiert, um zur Oberfläche einen 100-prozentigen Verschluss zu erreichen.

Mit der Inbetriebnahme der Aqwi-Quelle 2 im Jahre 1990 war die Sicherheit geboten, die Kundschaft ununterbrochen und in vermehrtem Masse mit Aqwi bedienen und ein Bier mit unberührtem Urwasser brauen zu können. Da die notwendige Enthärtung des mineralienreichen Tiefengrundwassers mit den bisher üblichen Austauschmethoden wirtschaftlich nicht vertretbar war und zudem durch den immer wieder nötigen Regenerationsprozess das Abwasser belastete, war der Einsatz einer neuen Technologie zur Reduzierung der Mineralien mittels einer halbdurchlässigen Membrane erforderlich.

Die Brauerei Hürlimann verfügte ab 1991 über zwei Einheiten zur Wasserenthärtung, die je 12 m<sup>3</sup>/h leisteten. Damit konnten aus 32 m<sup>3</sup>/h Tiefengrundwasser 24 m<sup>3</sup>/h Brauwasser hergestellt werden. Die restlichen, mit Mineralien angereicherten 8 m<sup>3</sup>/h wurden, da völlig unschädlich, direkt in die Kanalisation geleitet.

### **Holdingsgesellschaft**

Die Generalversammlung der Brauerei Hürlimann vom 25. Januar 1989 beschloss die Umwandlung der Aktiengesellschaft in eine Holdingsgesellschaft. Zugleich wurde das Aktienkapital von 20 auf 25 Mio. Franken er-

höht. Die Brauerei und die Immobiliengesellschaften waren nun unter dem Holdingdach arbeitende Firmen.

Mit Erreichen des 65. Altersjahres zog sich Martin Hürlimann aus der aktiven Brauereileitung zurück und übergab am 1. Januar 1989 die operative Führung Dr. Anton Scherrer, der zuerst als Braumeister und dann als technischer Direktor in der Brauerei Hürlimann tätig gewesen war. A. Scherrer trat aber bereits 1991 zurück, und Thomas Fehr übernahm den Vorsitz der Geschäftsleitung bis 1996.

Martin Hürlimann war mit Leib und Seele Bierbrauer. Während 39 Jahren hat er für die Brauerei Hürlimann und für sein Hürlimann-Bier gelebt und gearbeitet. Immer wieder betonte er, dass er seine Ziele nie hätte allein erreichen können, sondern nur in Zusammenarbeit mit seinen treuen und selbstständigen Mitarbeitern, denen er für ihre Initiative und ihr Umsetzen aller Ideen sehr dankbar sei. Seinen Führungsstil erklärte er in der Schrift «Gemeinschaften».

Martin Hürlimann verblieb bis am 23. April 1993 als Vizepräsident und bis zur Generalversammlung vom 28. April 1996 als Mitglied im Verwaltungsrat. Statutengemäss schied er aus Altersgründen damals aus.

Neben der Leitung der Brauerei setzte sich Martin Hürlimann auch in überbetrieblichen Gremien für das Braugewerbe ein. So amtierte er von 1970 bis 1979 als Präsident im Schweizerischen Bierbrauerverein und von 1979 bis 1989 als Präsident der Versuchsstation schweizerischer Brauereien. 1977 feierte der Schweizerische Bierbrauerverein unter dem Präsidium von Martin Hürlimann sein 100-jähriges Bestehen. 42 Schweizer Brauereien veranstalteten einen Tag der offenen Türen, zu dem in der Brauerei Hürlimann über 8000 Personen erschienen.

Anlässlich der wissenschaftlichen Tagung der European Brewery Convention im Jahre 1989 in Zürich war Martin Hürlimann Präsident des Organisationskomitees. Sowohl die wissenschaftlichen Arbeiten als auch der Schlussabend im Zirkuszelt des Schweizer National-Circus Gebrüder Knie mit einer Ansprache von Martin Hürlimann auf einem Elefanten wird allen Teilnehmern und Teilnehmerinnen in bester Erinnerung bleiben. In Zusammenarbeit mit dem Zürcher Stadtarchiv wurde im Haus zum Rech die Ausstellung «Bier und Bierbrauen im alten Zürich» gezeigt.

An der Generalversammlung vom 25. Januar 1990 wurde Dr. Kurt Widmer anstelle von Dr. Rudolph R. Sprüngli zum Präsidenten des Verwaltungsrates gewählt.

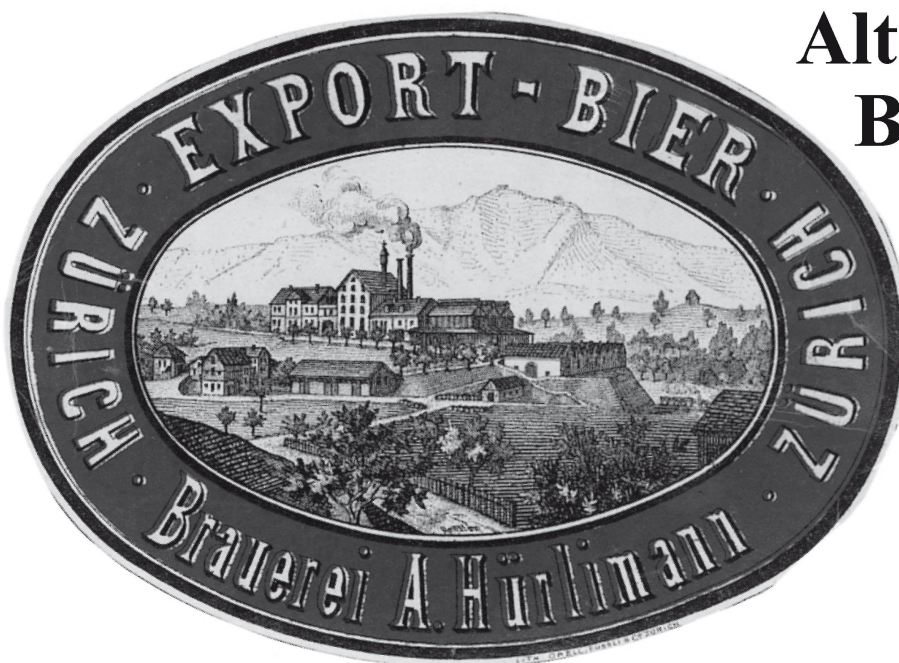
Am 1. Januar 1992 hob man die sogenannte Konvention der schweizerischen Brauereien, im Volksmund Bierkartell genannt, auf. Der freie Markt stellte neue Herausforderungen an die Brauereien, und der Kreativität der Anbieter waren keine Grenzen mehr gesetzt. Dass diese Möglichkeiten nicht immer richtig genutzt wurden, werden wir später noch erfahren.

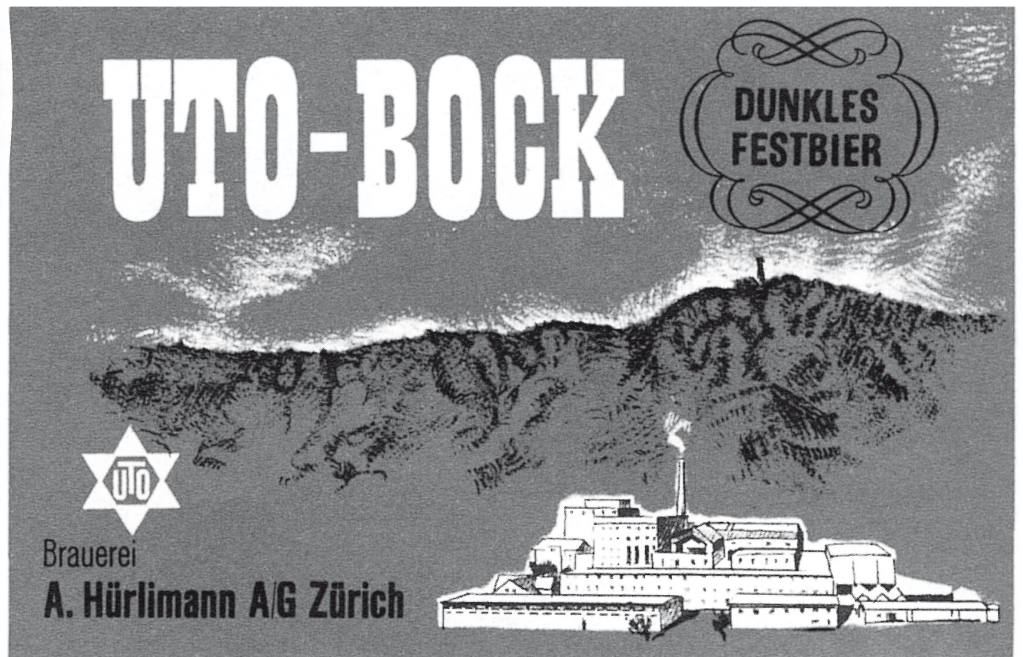
### **Letzte Erneuerungen vor der Schliessung**

Nachdem bereits 1988 an einem Gesamtversorgungskonzept «Elektrizität» gearbeitet worden war und die 50 Jahre alte Anlage bezüglich Zuverlässigkeit und Abschaltvermögen den Anforderungen der neuen Zeit nicht mehr genügen konnte, wurde die Versorgung der Brauerei mit elektrischer Energie 1993 verbessert. Die Zentren des grossen Stromverbrauchs lagen im Maschinenhaus, in der Flaschenfüllerei und im für später geplanten Ausbau des Verladehofs. Um die Verteilverluste möglichst gering zu halten, installierte man in diesen Orten wiederum



Alte  
Bier-  
etiketten





Transformatorstationen und Hauptverteilungen. Um eine grösstmögliche Versorgungssicherheit zu gewährleisten, hatte das Elektrizitätswerk von Zürich die Brauerei Hürlimann in die Versorgungsringe Brandschenkesteig – Sihltal Zürich Uetliberg Bahn (SZU) – Sihlhölzlistrasse und Brandschenkestrasse – Sihlpromenade geschaltet und versorgte sie über Hochspannungskabel mit Strom, der in den drei Transformatorstationen auf die übliche Netzspannung von 3 x 400/230 Volt und 3 x 500 Volt für das Kraftnetz umgewandelt wurde. Die Umschaltung von der alten auf die neue Hauptverteilung erforderte eine bis ins letzte Detail perfekte Planung und eine ebenso perfekte Realisierung, weil Unterbrüche in der Stromversorgung der Produktion geschadet hätten.

Seit Löwenbräu Zürich alkoholfrei und Panaché erfolgreich in der Migros verkauft werden konnten, war die alte Pasteurisieranlage zu klein geworden und wurde 1993 durch eine neue Anlage mit einer Leistung von 36 000 Flaschen in der Stunde ersetzt; damit wurde auch die Basis geschaffen, um die Abfüllung von Lipton Ice-Tea bewältigen zu können.

Nach nur dreijähriger Amtszeit trat Dr. Kurt Widmer als Verwaltungsratspräsident zurück. Die Generalversammlung vom 23. 4. 1993 wählte Dr. Walter Hefti zu seinem Nachfolger.

Die frühere Fassfüllanlage aus dem Jahre 1979 hatte 15 Jahre ihren Dienst versehen. Bei der Inbetriebnahme waren die Anforderungen an eine solche Anlage weit weniger streng als 1994. Fast alle Wirte verfügten über kalte, gekühlte Bierkeller. Der Umschlag der Fässer Brauerei–Restaurant–Brauerei war eine Frage von Wochen und nicht wie heute von Monaten. Die alte Anlage hatte gut und zufriedenstellend funktioniert, solange die Kühlkette von der Brauerei zum Wirt grössten-

teils aufrechterhalten werden konnte.

Mit der zunehmenden Einführung von Durchlaufkühlern und dadurch dem Fehlen einer Kaltlagerung der Fässer in den Restaurants waren die Anforderungen an Effizienz und Sicherheit der Fassreinigung stark gestiegen. So kam es, dass mit Anbruch der wärmeren Jahreszeit die Probleme mit der Bierqualität des Offenbieres ein immer wiederkehrendes Thema waren. Weil die durchschnittliche Umschlagshäufigkeit pro Fass immer mehr abnahm, wurde das Problem der mikrobiologischen Sicherheit immer aktueller. Im Sommer 1994 entschieden Geschäftsleitung und Verwaltungsrat, eine neue, den heutigen Anforderungen entsprechende Fass- und Tankreinigungs- und -füllanlage im Betrag von 6,14 Millionen Franken zu beschaffen. Diese Anlage konnte Ende 1995 in Betrieb genommen werden.

### **Das Ende naht**

Am Zürcher Sechseläuten 1995 kamen die legendären Hürlimann-Pferde zum letzten Mal zum Einsatz. Verwaltungsrat und Geschäftsleitung beschlossen, den Pferdebetrieb aus Kostengründen aufzugeben. Die Pferde wurden einem Pferdefreund in Diepoldsau überlassen. Die Stadt Zürich war um eine Tradition ärmer geworden.

Die Hürlimann-Holding hatte in aller Stille schon früher ein Aktienpaket (man sprach von rund 35 Prozent) des Konkurrenten Feldschlösschen erworben. Mit diesem Aktienpaket machte man nun Druck in Rheinfelden.

Die ausserordentliche Generalversammlung vom 7. Juni 1996 im Zürcher Albisgüetli beschloss trotz des Widerstandes von Martin Hürlimann, seiner Familie und vieler Kleinaktionäre die Fusion mit der Feldschlösschen Holding AG in Rheinfelden. Für die Aktionäre wurde in der Erläute-

rung zur Fusion festgehalten: «Der schweizerische und der europäische Getränkemarkt befinden sich seit mehreren Jahren in einem Umstrukturierungs- und Konzentrationsprozess, der auch zu einigen spektakulären Übernahmen, wie Nestlé/Perrier, geführt hat. Der damit verbundene, nicht zuletzt durch den grenzüberschreitenden Wettbewerbsdruck expansiver Grossgetränkehersteller ausgelöste Margendruck verschärfte sich durch den seit Beginn der neunziger Jahre in Teilmärkten rückläufigen Pro-Kopf-Konsum von Bier. Gleichzeitig drängten vermehrt ausländische Anbieter auf den heimischen Biermarkt, was sich auch in der Übernahme der Calanda/Haldengut durch die niederländische Heineken äusserte. Im Bereich der Mineral- und Süsswasser zeigt der Trend dagegen immer noch eine leichte Zunahme des Pro-Kopf-Konsums, was sich positiv auf die in diesem Bereich gut etablierten Brauereien auswirkt.

Feldschlösschen als der Marktleader in der schweizerischen Getränke-landschaft wie auch Hürlimann mit seiner sehr starken regionalen Verankerung und Marktstellung sind diesen veränderten Bedingungen schon in den letzten Jahren nicht untätig gegenübergestanden, sondern haben aktiv an diesem Umstrukturierungsprozess teilgenommen und diesen auch massgeblich beeinflusst. Beide Gesellschaften können demzufolge heute als finanziell gesund und profitabel bezeichnet werden. Die geplante Fusion dieser Gesellschaften resultiert deshalb nicht aus einer Zwangslage, sondern als Folge intensiver Marktanalysen und in der festen Überzeugung, gemeinsam das wirtschaftliche Potential der beiden Unternehmen besser ausnützen zu können. Durch das Zusammengehen der Feldschlösschen- und der Hürlimann-Gruppe ist eine

Stärkung der Finanz- und Ertragskraft zu erwarten, was sich positiv für Aktionäre, Partizipanten, Mitarbeiter und Kunden auswirken wird. Auch für ausländische Grosskonzerne hat die neue Gesellschaft als interessanter Partner im Bereich Produktion, Marketing, Distribution und Kundennähe mehr zu bieten.

Synergiepotentiale sind vor allem im Einkauf, in der Produktion, in der Distribution, im Marketing sowie der Forschung und Entwicklung zu erwarten. Das Management von Feldschlösschen und Hürlimann rechnet nach dem Zusammenschluss mit einer Integrationsphase von drei bis vier Jahren, bis die geplante jährliche Kosteneinsparung in der Grössenordnung von 20 Millionen Franken vollumfänglich realisiert werden kann. Neben der idealen geographischen Ergänzung beider Gesellschaften ist auch die erweiterte Produktpalette ein nicht zu unterschätzendes Aktivum. Der Markentreue und der Kundenzufriedenheit wird bei der zukünftigen Strategie grosses Gewicht beigegeben.»

So hiess es noch an der ausserordentlichen Generalversammlung vom 7. Juni 1996. Bereits am 29. Oktober 1996 wurde dann aber der Entscheid bekanntgegeben, die Bierproduktion der Brauerei Gurten per 1. Januar 1997, diejenige der Brauerei Hürlimann per 30. September 1997 und diejenige von Cardinal im Jahre 1998 nach Rheinfelden zu verlegen. Die Reaktionen der betroffenen Mitarbeiter mit Protestmärschen und Kundgebungen waren mehr als verständlich. Auch die Gewerkschaften wehrten sich vehement gegen die Schliessungen. Die Würfel waren aber gefallen.

### **Der letzte Sud**

Am 19. September 1997 wurde in der Brauerei Hürlimann der letzte

Biersud, der ausschliesslich für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bestimmt war, gebraut, und am 30. September 1997 wurde die Brauerei Hürlimann AG offiziell mit der Hürlimann Immobilien AG fusioniert.

Während 161 Jahren waren die Bierbrauer der Brauerei Hürlimann bestrebt gewesen, das beste Bier der Welt zu brauen, wie es auch auf ehren Tafeln überall in der Brauerei auf einem Rundgang zu lesen war. Die

Stilllegung der traditionsreichen Brauerei stiess an vielen Orten, nicht nur bei den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, sondern auch bei den Biertrinkern und bei den Zürcher Behörden, Bürgern und Bürgerinnen auf völliges Unverständnis.

Wie konnte es soweit kommen? Vielleicht müssen wir in der Geschichte etwas zurückblättern, um eine Antwort zu finden.

*Alte Bierteller*

