

# Aus Industrie und Gewerbe

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **29 (1939)**

Heft 9

PDF erstellt am: **26.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Aus Industrie und Gewerbe

Entwurf und Gestaltung Bruno Scheidegger



Nicht jeder weiß, wie der „Weltmeister im Durstlöschen“, das Bier, entsteht. Es dürfte deshalb nicht uninteressant sein, den Fabrikationsprozess einmal schematisch im Bilde vorzuführen. Wir tun das umso lieber, als es sich heute beim größten bernischen Unternehmen dieser Art, der Gurten-Brauerei, mit einem Rückblick auf eine 75jährige Geschichte verbinden läßt. — Die Brauerei zum Gurten ist 1863 gegründet worden; zur Hauptsache wurde sie aber erst in den letzten 15 Jahren ausgebaut und modernisiert. Sie umfaßt das Sudhaus für eine Tagesproduktion von etwa 600 Hektolitern, Kühlschiff, Kühlapparate, einen Gärteller für 6000 Hektoliter, Lagerkeller für 31,000 Hektoliter, Faß- und Flaschenabfüll- und Reinigungsanlagen, eine Eiszerlegungsanlage für eine Tagesproduktion von 25,000 Kilo, Malzfilos für 1000 Tonnen und einen Fuhrpark von insgesamt 22 Lastwagen. Die Brauerei unterhält außerdem modern eingerichtete Regie depots in Thun, Narberg und Solothurn und Unterdepots in Riggisberg, Reidenbach, Dey, Zweifsimmen und im Löttschental. Durch die Erneuerung und den Ausbau ihres Betriebs und der ihr gehörenden Wirtschaften hat die Gurten-Brauerei in den letzten Jahren große Summen für Arbeitsbeschaffung ausgegeben. Infolge der ständig erhöhten Bierbelastung mußten diese Ausgaben inzwischen auf ein Minimum reduziert werden, was nicht ohne Einfluß auf den Beschäftigungsgrad in größeren Unternehmertreibern geblieben ist. So oder so spielt sie aber eine wichtige Rolle in unserm Wirtschaftsleben, und ihr Produkt, das Bier, ist nach wie vor ein Volksgetränk — d a s V o l k s - g e t r ä n k .



Der „Herr“ und die „Frau“: Das Gründerehepaar Jucker.



Ausschnitt aus den Fabrikanlagen ums Jahr 1890.



Ein Wochenend-Ausflug mit dem „Automobil“ des Depots Murten.



Prost! Eine Winter-Aufnahme.

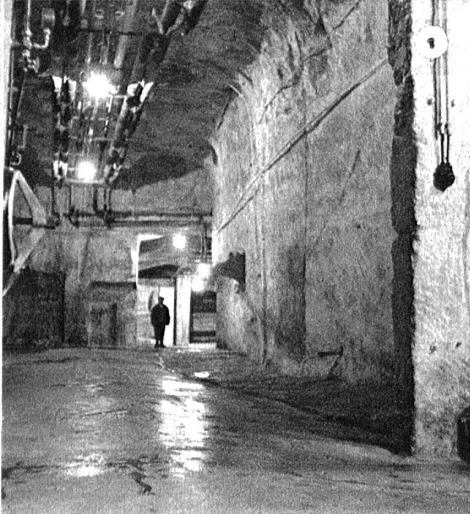
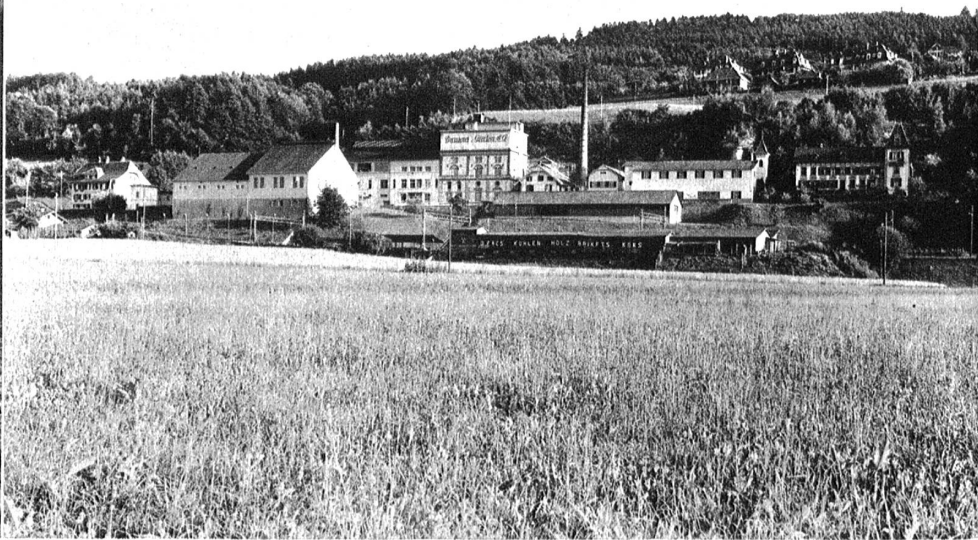
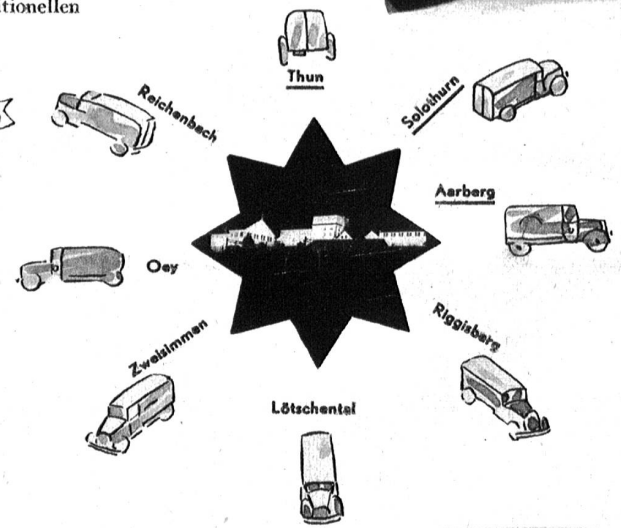
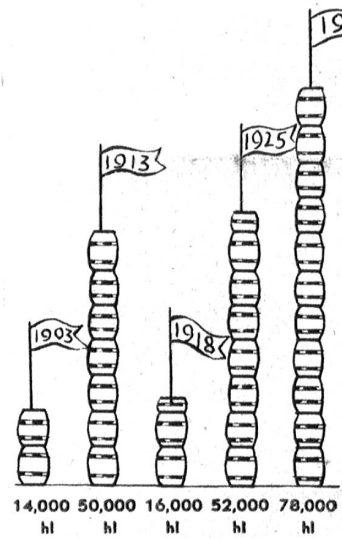


Bild 1: Im Felsenkeller. Einst der Stolz der Brauerei, steht er nun zum grössten Teile leer.

2: Ein Blick in die modern eingerichtete Reparaturwerkstätte.

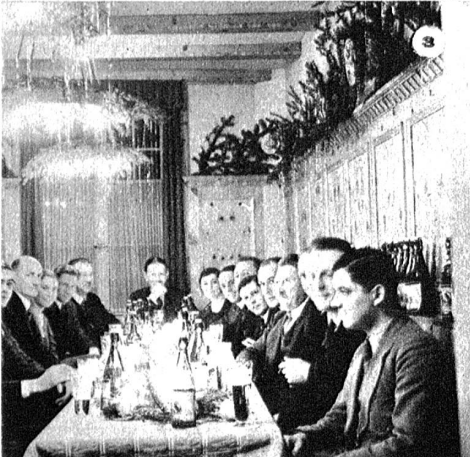
3: Direktor Diethelm mit seinen leitenden Angestellten am traditionellen Weihnachtsstamm.



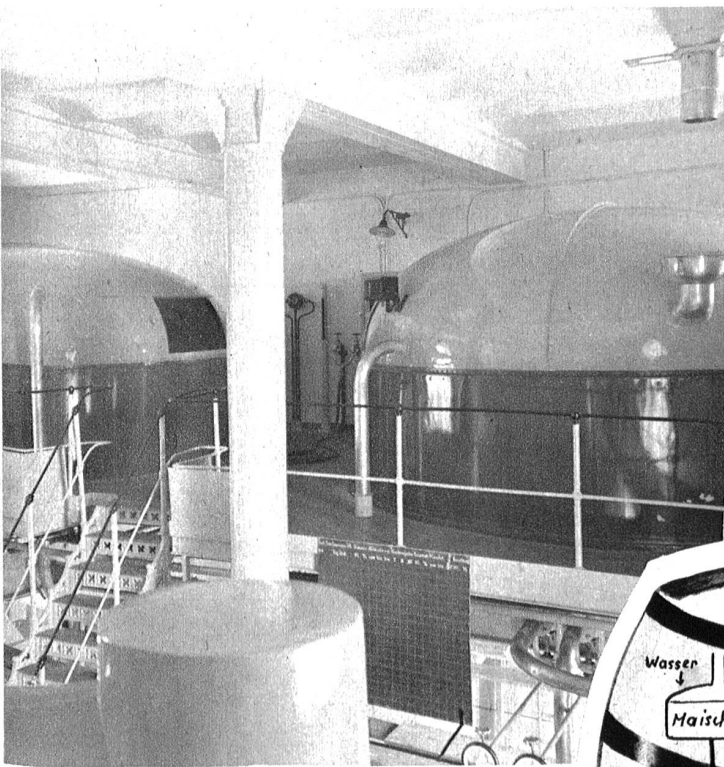
4: „Useputzete“. Einer der grossen Tanks mit 34,000 l Fassungsvermögen wird gereinigt.  
 5: Im Laboratorium. Hier werden die Mischungen überwacht

6: Die Filtrieranlage. Hier verliert das Bier seine trübe Farbe und wird hell und durchsichtig, wie wir es alle kennen.

7: An der Faßfüllmaschine. — 150,000 Fässer werden hier pro Jahr abgefüllt.  
 8: Die Jahresfeier des gesamten Personals.



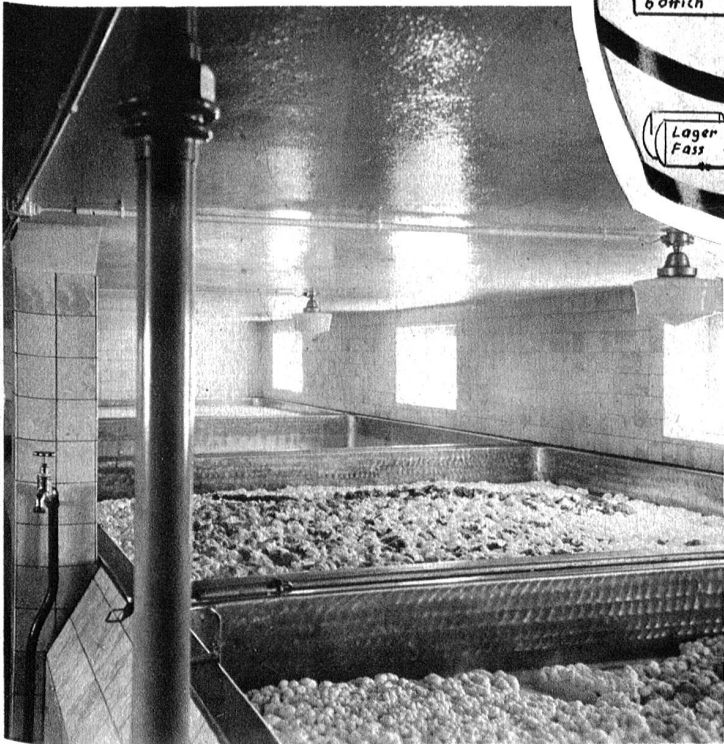
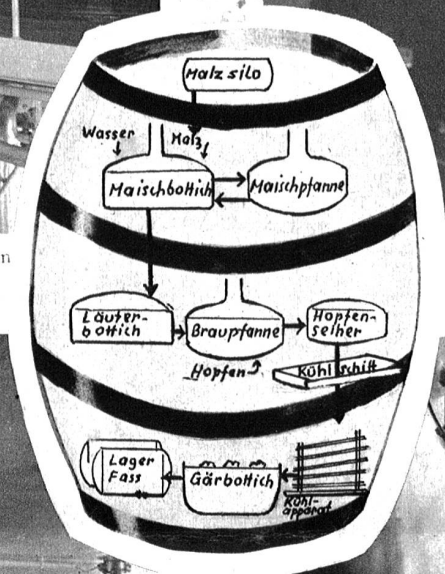




Blick ins Brauhaus. Peinlichste Sauberkeit im ganzen Betrieb eine Selbstverständlichkeit.



Die Kühlapparatur. Durch sie ist es seit Anfang des Jahrhunderts möglich geworden, auch im Sommer Bier zu brauen.



Gärbottiche. Auch hier wird mit ganz ausserordentlicher Reinlichkeit vorgegangen.



Die mächtigen Lagertanks mit einem Fassungsvermögen von 3 Millionen Liter.

