



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

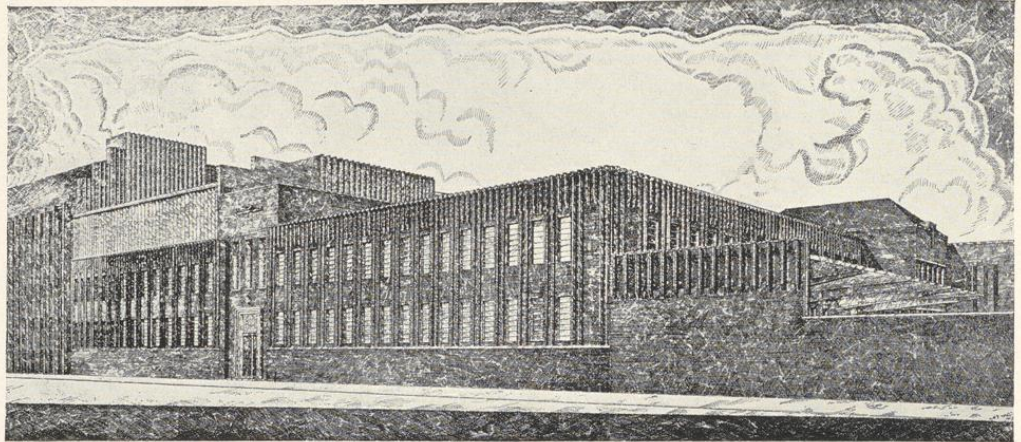
Essen

Ehlgötz, Hermann

Berlin-Halensee, 1925

Actien-Bierbrauerei, Essen

[urn:nbn:de:hbz:466:1-96344](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-96344)



Actien-Bierbrauerei Essen

Schon den in den Essener Hauptbahnhof Einfahrenden begrüßt von Süden her, den hohen Giebel überragend, das Firmenschild der Actien-Bierbrauerei. In ihrer mächtigen Anlage mit ihrer weitgedehnten, vierstöckigen Front zur Rellinghauser Straße hin, überragt von den Schloten des Maschinenhauses und den weiten, mit grotesken Blechhauben gekrönten Kaminen der Mälzerei, bildet die Essener Actien-Bierbrauerei ein Wahrzeichen unserer Stadt.

Mehr als ein halbes Jahrhundert ist vergangen, seit das erste Gebinde Essener Actienbier zum Ausstoß gelangte. Im Gange der guten wie der schlechten Zeiten zielbewußt geleitet, hat sich die Essener Actien-Brauerei zur größten Brauerei nicht nur unserer Stadt, sondern auch des weiteren niederrheinischen Bezirks entwickelt. Ihre Biere stehen überall in hohem Ruf, und namentlich das feingehopfte Bier Pilsener Brauart hat als Sternpils eine erfreuliche Beliebtheit gewonnen. Es ist der Trank der Kenner.

Die Essener Actien-Bierbrauerei ist mit den modernsten Einrichtungen zum Mälzen und Brauen versehen. Sie ist in der Lage, ihren Malzbedarf zum größten Teile im eigenen Betriebe herzustellen, und dadurch in die Möglichkeit gesetzt, Malz in der Beschaffenheit zu erzeugen, wie sie der Qualität ihrer Biere am dienlichsten ist. Acht mächtige Trichterweichen von je 180 Zentner Fassungsvermögen weichen die Gerste und bereiten sie zur Tennenverarbeitung vor, die sich in drei saalartigen Räumen von je 800 Quadratmeter Flächenausdehnung abspielt. Riesige Silos fassen das fertige Malz und bergen es bis zur Verwendung im Braubetriebe.

Malz und Hopfen geben bekanntlich die guten Tropfen, das Bier, das deutsche Volksgetränk. Der Hopfen liegt in großen Lagersälen des Mälzereigebäudes; eigenartig würziger Duft durchzieht die weiten, dämmerigen Räume, wo in prallgefüllten Säcken in Tausenden von Zentnern

der feinste Siegelhopfen aufbewahrt wird. Das Wasser, welches zum Brauen erforderlich ist, und dessen Beschaffenheit den Geschmack des Bieres wesentlich beeinflusst, wird aus Brunnen von über 250 m Tiefe heraufgepumpt und ist zu seinem Zwecke besonders geeignet.

Der Brauprozess geht in dem geräumigen Sudhause vor sich, dessen kupferne Kessel, die Pfannen, blitzblank durch die weiten Fenster nach der Rellinghauser Straße hin funkeln. Im Sudhause blitzt, glänzt, leuchtet alles von Sauberkeit. Blanke Fliesen decken den Boden, bunte Kacheln bekleiden die Wände.

Das junge Bier, auf dem Kühlschiff vorgekühlt und in rieselndem Lauf über ein System von kupfernen Kühlschlangen auf tiefere Temperatur gebracht, strömt in die Gärbottiche, wo es mit Hefe versetzt wird, winzigen Pilzen, welche den im jungen Bier enthaltenen Zucker in Kohlensäure und Alkohol spalten. Wenn der Gärungsprozess vollendet ist, wird das vergorene Bier auf die Lagerfässer gebracht und geht hier der Reife entgegen. Gär- und Lagerkeller liegen unterirdisch und werden durch die Kühlmaschinen gleichmäßig auf niedriger Temperatur gehalten. An den Decken der Keller laufen die Kühlröhren, eisbeschlagen, wie weiße Riesenschlangen. Nur hier und da leuchtet eine elektrische Birne auf, läßt Blicke in die Seitengewölbe tun, in denen übereinandergestürzt die Lagerfässer zu hunderten ruhen. 216 Gärbottiche mit 10 000 Hektoliter Inhalt stehen der Actien-Bierbrauerei zur Verfügung. In 23 Abteilungen lagern ferner 620 Fässer mit 60 000 Hektoliter Inhalt. Essens Bierdurst kann da also schon auf einige Monate versorgt werden. Mit den bestehenden Einrichtungen ist die Brauerei auf eine Jahresproduktion von 250 000 Hektoliter ausgerüstet. Ein Blick ins Flaschenhaus gibt da noch einmal ein kleines Wunder der Technik zu sehen. Abermals erkennt man das Ziel aller Maschinenarbeit: die

selbsttätige Leistung bis zum Ende, zur Befreiung von der Menschenhand. Die schmutzigen Flaschen kommen in den Apparat, werden von ihren Etiketten befreit, mit heißem und kaltem Wasser gesäubert, gefüllt, geschlossen, neu beklebt, und das alles mit nur ganz geringer menschlicher Hilfe. Nur so ist es denkbar, daß auf so beschränktem Raum von vier Apparaten täglich 300 Hektoliter verarbeitet werden können, das sind 100 000 Flaschen am Tage oder auf den Kopf jedes achten Esseners eine Flasche. Noch ein letzter Blick in das Maschinen- und Kellerhaus, wo fünf Dampfmaschinen mit 680 PS wirken und von sechs Kesseln von je 90 Quadratmeter Heizfläche gespeist werden. Dann noch nebenan, wo die sechs Eismaschinen, die sogenannten „Kompressoren“, arbeiten. Mit vielen weißen Eiskrusten bedeckt, zaubern sie selbst in den schönsten Sommer den bittersten Frosttag hinein. Nebenan liegen dann die Eisgeneratoren für insgesamt 3000 Eisstangen.

Die Nebenbetriebe entsprechen dem Umfange der geschilderten Hauptbetriebe und sind, wie diese, technisch auf der Höhe.

Mehr und mehr bricht sich bei dem unbeeinflussten Bierkenner, der sich auf seinen eigenen Geschmack verläßt, die Überzeugung Bahn, daß die Essener Biere jedem Vergleich mit auswärtigen von bestem Ruf nicht nur gewachsen sind, sondern daß sie auch die guten Eigenschaften der letzteren übertreffen. Infolge dieser Erkenntnis erweitert sich täglich der Kreis derjenigen, die das Essener Bier und vor allem das

Essener Actien-Bier schätzen und anderem vorziehen.

Hoch auf dem Dachrand in der Mitte der imposanten Front zur Rellinghauser Straße hin steht die mächtige Figur des edlen flandrischen Königs Gambrinus. Grüßend schwingt er den Humpen; erhaben über alle Umwälzungen und Wirrnisse der Weltgeschichte bleibt er ein König in Macht und Ehren. Dieser König braucht niemals zu fürchten, abgedankt zu werden.

Die Abbildung, die wir hier veröffentlichen, stellt die neue Front der Actien-Bierbrauerei an der Rellinghauser Straße nach dem Umbau dar. Der südliche Teil, dort, wo früher das niedrige Bürohaus stand, wird in Zukunft die umfangreichen Geschäftsräume beherbergen, die im Obergeschoß untergebracht werden. Das Erdgeschoß wird von einer großen Versand- und Abfüllhalle ausgefüllt. Das neue Bürohaus hat eine Front von 40 m und eine Tiefe von 40 m; es ist also quadratisch. Nach Durchführung aller Um- und Neubauten wird der ganze Baublock geschlossen und begrenzt durch die Syndikat-, Garten-, Wiesen-, Gutenberg- und Rellinghauser Straße.

Daß auch die technischen Einrichtungen eine ganz bedeutende Vergrößerung erfahren werden, braucht wohl nicht besonders betont zu werden. Es wird vor allen Dingen ein ganz neues Kesselhaus errichtet, das mit zwei modernen Stahlrohrkesseln ausgerüstet wird. Auch das Maschinenhaus, die Abfüllräume und die Versandhalle werden eine Erweiterung erfahren, die allen Ansprüchen gerecht wird. Mit den neuen Einrichtungen wird die Actien-Bierbrauerei auf eine Jahresproduktion von 350 000 hl ausgerüstet.



ACTIEN-BIERBRAUEREI, ESSEN A. D. RUHR



ERST MACH DEIN SACH, DANN TRINK UND LACH!

ACTIEN-BIERBRAUEREI
IN ESSEN AN DER RUHR.