



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

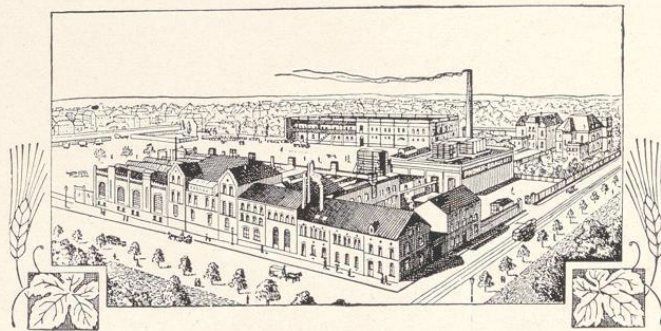
Essen

Ehlgötz, Hermann

Berlin-Halensee, 1925

Phönix-Brauerei, G. m. b. H., Essen

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



Phönix-Brauerei, G.m.b.H., Essen

Die älteste Bierbrauerei des Stadtkreises Essen ist die Phönix-Brauerei, welche in dem Jahre 1867 in dem zu dieser Zeit noch völlig unbebauten südlichen Teile der Stadt Essen von Herrn Bernh. Fehrenberg errichtet und im März 1868 unter seinem Namen dem Betriebe übergeben.

Nur langsam konnte sich in den ersten Jahren das Geschäft entwickeln, eine Folge des Feldzuges der Jahre 1870/71, den auch der zeitige Besitzer der Brauerei, Bernhard Fehrenberg, mitmachen mußte, aber auch, weil noch viele Wirte ihr Bier in eigenen Brauereien selbst herstellten. Durch die vorzügliche Qualität des zur damaligen Zeit sehr beliebten Braubieres jedoch gelang es, mit jedem Jahre einen steigenden Absatz zu gewinnen.

Im Jahre 1875 trat der Schwager des Herrn B. Fehrenberg, Herr Herm. Stinnesbeck, als Teilhaber in das Geschäft ein, das von da ab als offene Handelsgesellschaft unter der Firma Fehrenberg & Stinnesbeck erfolgreich weitergeführt wurde.

Die Brauerei entwickelte sich nunmehr von Jahr zu Jahr, so daß mit dem Steigen der Versandziffer auch in jedem Jahre neue Bauten und Vergrößerungen der Betriebs-einrichtungen ausgeführt werden mußten.

Im Jahre 1884 mußte, veranlaßt durch den vorhergehenden eisernen Winter, die erste Eismaschine beschafft werden, die rechtzeitig fertiggestellt und im Sommer noch voll ausgenutzt werden konnte. Im Jahre 1885 wurde ein neues Sudwerk und im Jahre 1889 ein neues Maschinenhaus errichtet, das eine 80pferdige Maschine und zwei Eismaschinenanlagen mit 100 000 Kalorien und allem Zubehör aufzunehmen hatte. Im Jahre 1893 wurde Dampfkochung im Sudhause eingerichtet.

1897 wurde nach größeren Kellerneubauten eine weitere Eismaschine beschafft, so daß nunmehr die Brauerei mit den stets getroffenen Ergänzungen ihrer technischen Einrichtungen alle Anforderungen ihrer Kundschaft zu erfüllen in der Lage ist. Die Anlagen der Brauerei sind so umfassend getroffen, daß mit nur geringen Anschaffungen und Produktionsfähigkeit der Brauerei auf 200 000 Hektoliter ausgedehnt werden kann.

Im März 1905 trat in der Verwaltung der Brauerei insofern eine Änderung ein, als der eine Teilhaber, Herr Stinnesbeck, aus Gesundheitsrücksichten aus dem Ge-

schäfte austrat und seinen Anteil an Herrn B. Fehrenberg übertrug, der die Brauerei als Familiengründung in eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung unter dem Namen Phönix-Brauerei unwandelte. Die Anteile blieben sämtlich im Besitze der Familie Fehrenberg.

Nach weiteren Umbauten des Maschinen- und Kesselhauses im Jahre 1911 ist die ganze Brauereianlage eine mustergültige und mit allen technischen Einrichtungen der Neuzeit versehen. Zwei Doppelflammrohrkessel von je 100 qm Heizfläche und 12 Amt. Kesseldruck, mit den neuzeitlichsten Errungenschaften der Feuerungstechnik und der Wärmeausnutzung dienen zum Betriebe der Dampfmaschinen unter größter Ausnutzung des Abdampfes zu Kochzwecken und Warmwasserbereitung.

Im Maschinenhause sind zwei Dampfmaschinen mit 225 und 100 PS aufgestellt, welche drei Eismaschinen mit etwa 300 000 Kalorienleistung und zwei Dynamomaschinen zur Erzeugung von Licht und Kraft betreiben. Der gesamte weitere Brauereibetrieb erfolgt mittelst elektromotorischer Kraft. 15 Elektromotore übernehmen den Antrieb der Fabrikationsmaschinen in den verschiedenen Abteilungen. Als besondere Reserve dient noch ein Hochspannungsumformer, mit dem die ganze Maschinenanlage ebenfalls betrieben werden kann.

Ein Doppelsudwerk von 33 Zentnern liefert das beliebte Naß, welches durch hervorragende Anlagen des Gär-, Lager- und Abfüllkellers in der gewünschten Form zum Versand gebracht wird.

Große Versand- und Faßhallen dienen zur Aufnahme resp. Reinigung der Transport- und Lagerfässer, Pichanlage und Küferei sind hier zweckentsprechend angegliedert. Der einst so glänzende Fuhrpark mit dem edelsten Pferdmaterial hat einem Kraftwagenpark weichen müssen, um den Forderungen der schnelllebenden Zeit gerecht zu werden.

Langjährige Arbeitszeit der meisten Angestellten zeugt von dem guten Einvernehmen, welches zwischen der Arbeiterschaft und der Verwaltung herrscht.

Der Verkauf des Bieres geschieht nur in Gebinden. In etwa 200 Lokalen der Stadt Essen und der allernächsten Umgegend ist der beliebte „Phönix-Stoff“ (Hell, Münchener und Pilsener Art) vertreten. — Im Jahre 1927 kann die Brauerei auf ein 60jähriges Bestehen zurückblicken.