

Am Rande des Flachlandes, das in die endlosen Ebenen Ungarns überleitet, liegt Schwechat, der östlichste Bezirk Wiens.

Mühlen und Brauereien sind von altersher die Haupterwerbszweige dieses Ortes, gleichsam Umschlaggewerbe zwischen Land und Stadt . . .



Von den fruchtbaren Vorfeldern Wiens kommt auch heute noch, soweit der große Bedarf dort gedeckt werden kann, die Gerste, der Hauptrohstoff der Biererzeugung.

Kritische Augen



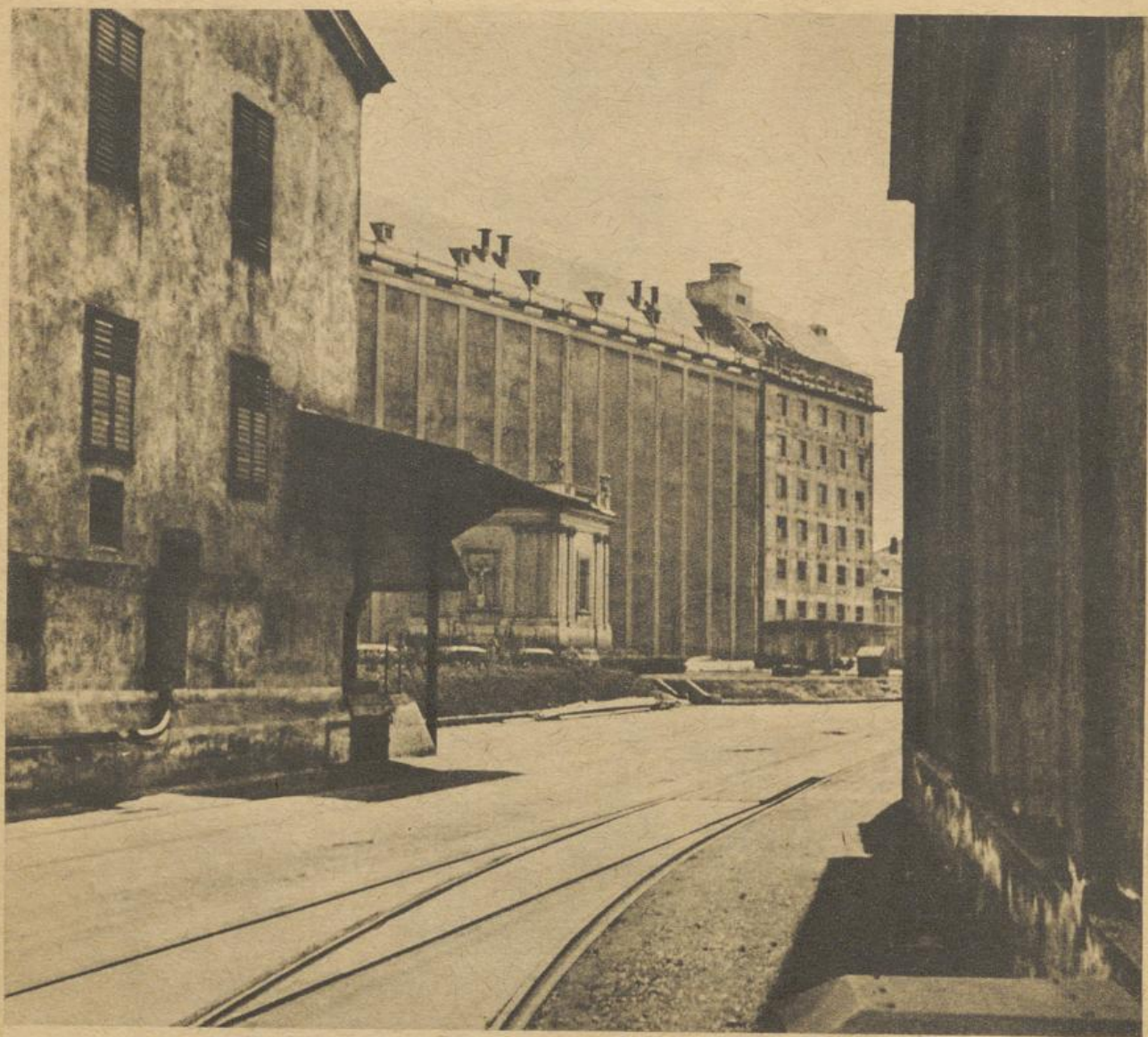
und noch kritischere Instrumente



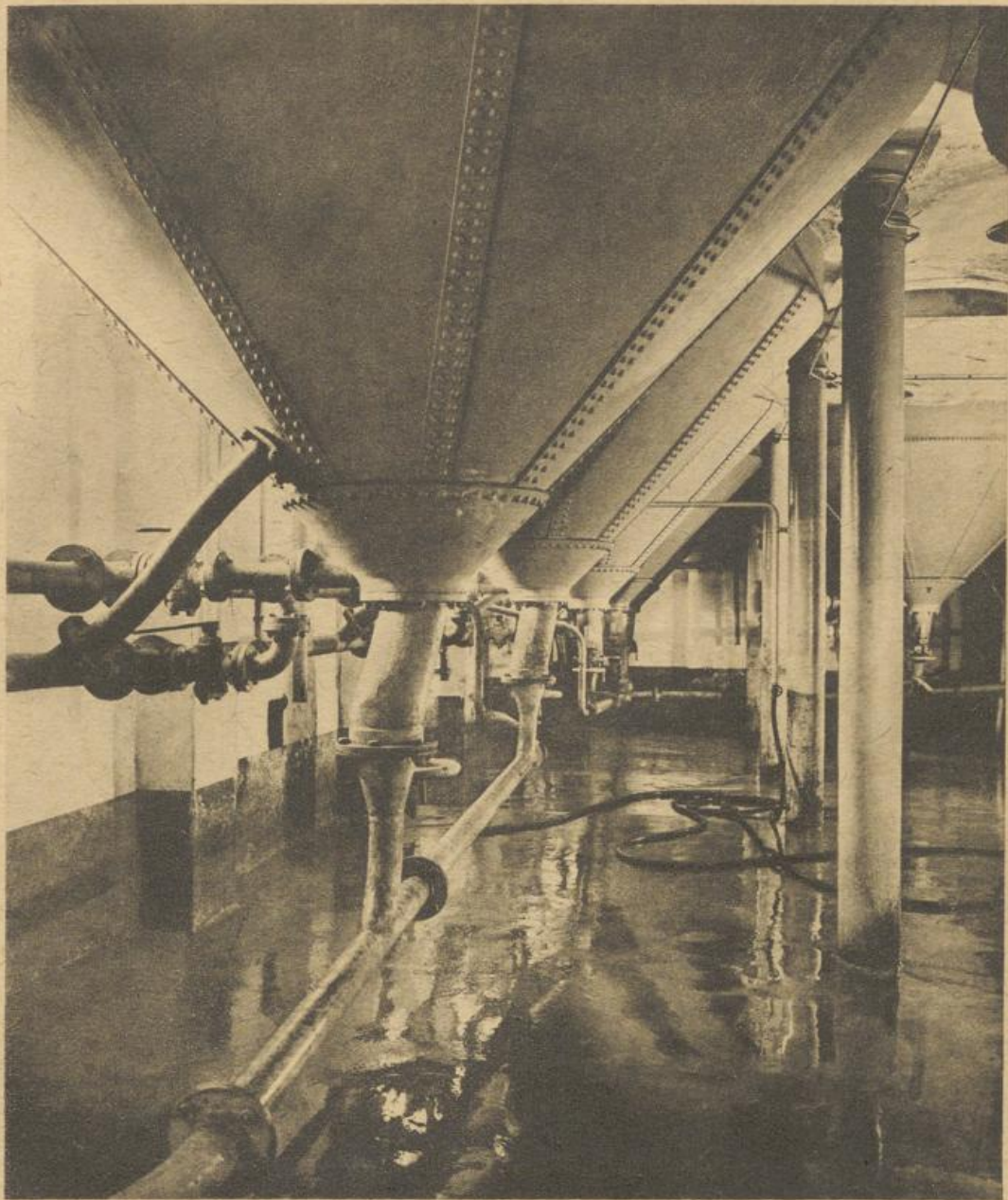
prüfen die Gerste auf ihren Brauwert.

Der Jahresbedarf der Brauerei Schwechat beträgt 2 600 Waggon. Eine Million Hektoliter „Schwechater Lager“ wird daraus erzeugt.

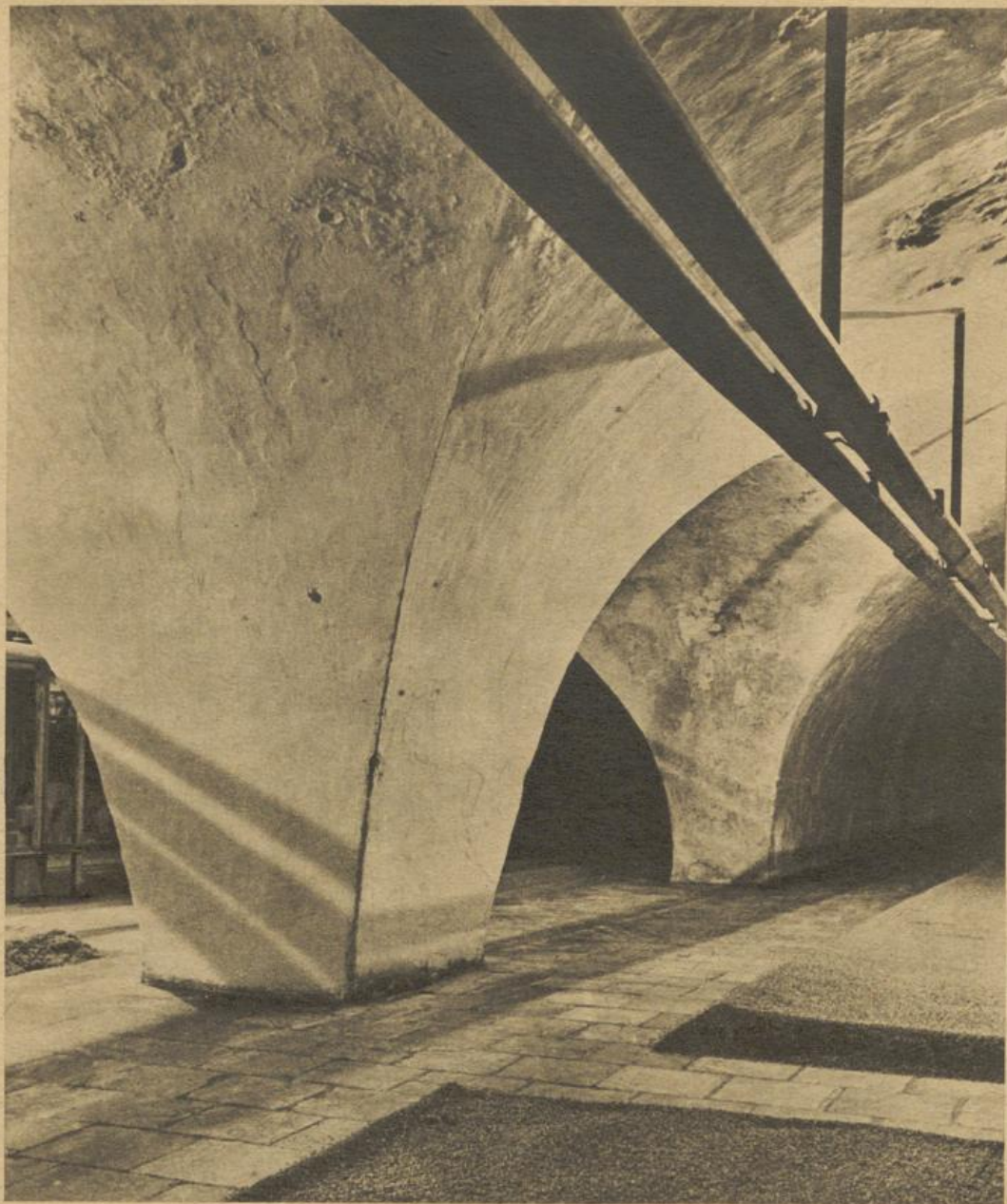
Weite Lagerböden und riesige Silos nehmen das kostbare Gut auf.



Dieser mit den modernsten Anlagen für Reinigung, Sortierung, Trocknung, Begasung und Belüftung ausgestattete Silo wurde während des gegenwärtigen Krieges erbaut. Er faßt allein 1200 Waggons Gerste.



Im Weichhaus wird die geputzte Gerste in modernen Trichterweichen „eingeweicht“, um ihr das zum Wachstum nötige Wasser zuzuführen.

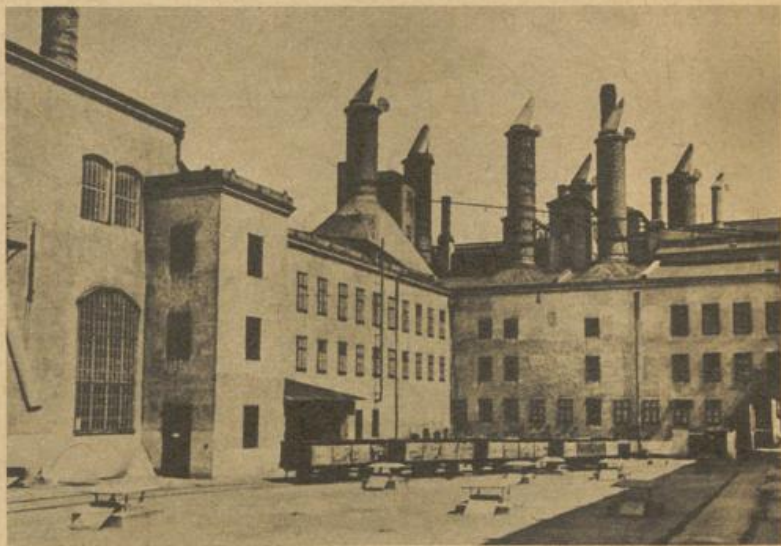


und auf den Malztennen zur Keimung ausgebreitet. Nach einer Keimdauer von sieben bis neun Tagen ist aus der Gerste „Grünmalz“ geworden, welches pneumatiche Förderanlagen



Darrkamine

Als Abfallprodukte der Bier-
erzeugung werden bedeutende
Mengen Futtermittel, darunter
90 Waggons Abfallgerste und
90 Waggons Malzkeime jäh-
rlich der Landwirtschaft zugeführt.



Mälzereihof

Das fertige, gereinigte und
polierte Malz wird nach einer entsprechenden Lagerung in den Malzmühlen geschrotet.

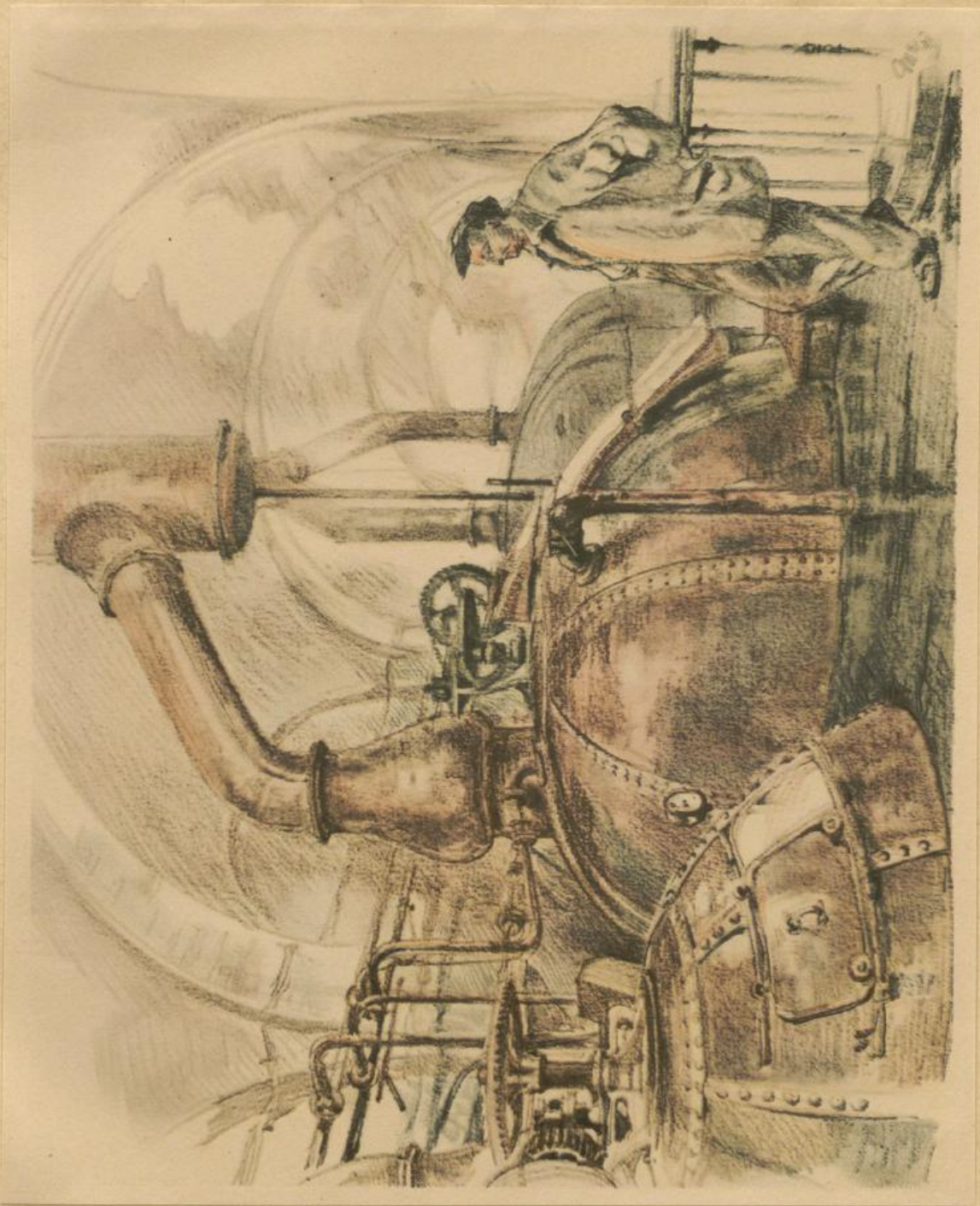
Aus großen Brunnen fördern mächtige Pumpen das Brauwasser, dessen Zusammensetzung den besonderen Charakter des Schwedater Bieres mitbestimmt.

Der Malzschrot wird mit vorgewärmtem Wasser im Sudhause „eingemaischt“, im Maischbottich gut durchgerührt, dann in einer bestimmten öfteren Wechselfolge zwischen Maischbottich und Maischpfanne umgepumpt und gekocht und so nach jahrhundertelanger Erfahrung und unter Anwendung der neuesten Erkenntnisse verzuckert.



Brunnen

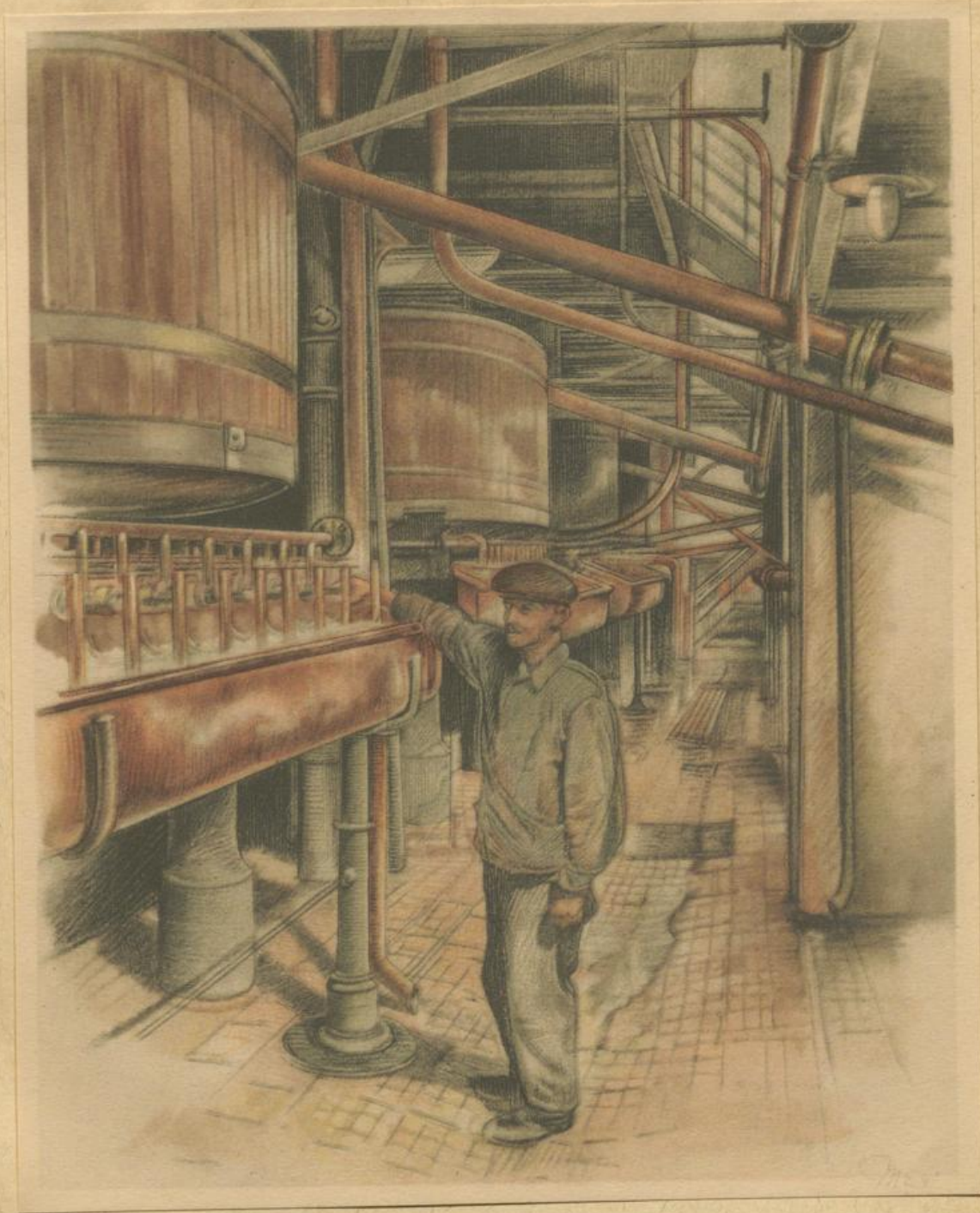




Braupfannen

Von der „Läuterbatterie“ fließt die zuckerhaltige „Würze“ in die Würzepsanne ab.

Die im „Läuterbottich“ von der Würze getrennten, in einer Jahresmenge von 2000 Waggons anfallenden „Treber“ werden als Futtermittel entweder nass verkauft oder getrocknet.



Läuterbatterie

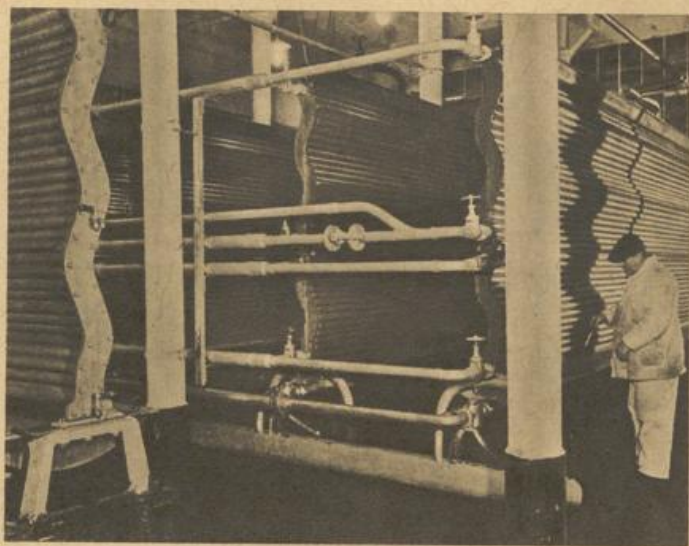


Auf wenigen von der Natur bevorzugten Landstrichen der Welt gedeiht der Hopfen, der beste auf der roten Erde des Goldbachtals zu Saaz im Sudetenland. Der in Schwchat in einer Jahresmenge von 2 500 Meterzentnern benötigte Hopfen wird



in tiefgekühlten Kellern bis zum Verbrauch aufbewahrt und in der Würzpfanne
der nun zwei Stunden lang kochenden Würze beigemischt. Die Tagesleistung be-
trägt etwa 5 000 Hektoliter Würze. Damit ist der eigentliche Brauprozess beendet.

Die heiße, durch den Hopfen aromatisierte und konservierte Würze wird auf „Kühlschiffen“ und „Berieselungskühlern“ rasch auf Kellertemperatur gebracht.



Berieselungskühler

Im Gärkeller, der durch die Kühlsysteme der Kältemaschinen auf der gewünschten Temperatur gehalten wird, erfolgt unter Verwendung der in der „Hefe-Reinzuchtanlage“ gezüchteten Hefe das „Anstellen“ der Würze zur Gärung.



Hefe-Reinzucht



Kühlschiffe

Aus der Würze ist nach Beigabe der Hefe „Bier“ geworden, das nun der Hauptgärung unterworfen wird, die nach etwa zehn bis zwölf Tagen beendet ist.

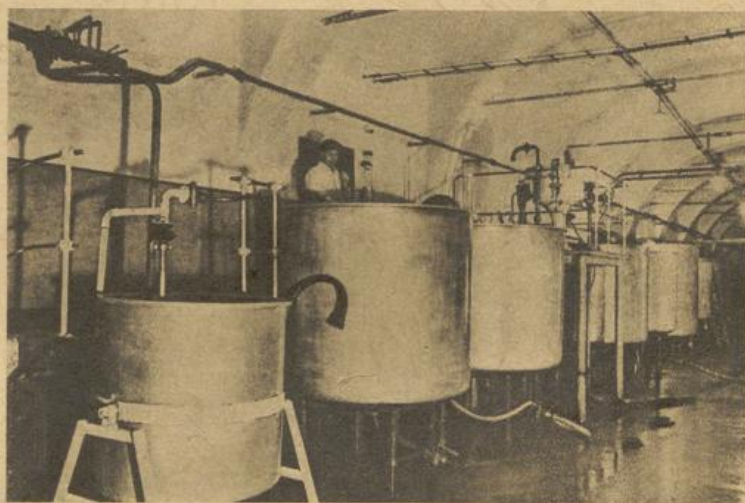


Bei der Gärung wird der Zucker der Würze teilweise in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Wichtige Extraktstoffe des Malzes bleiben erhalten. Sie geben dem Bier seinen bekannten hohen Nährwert.

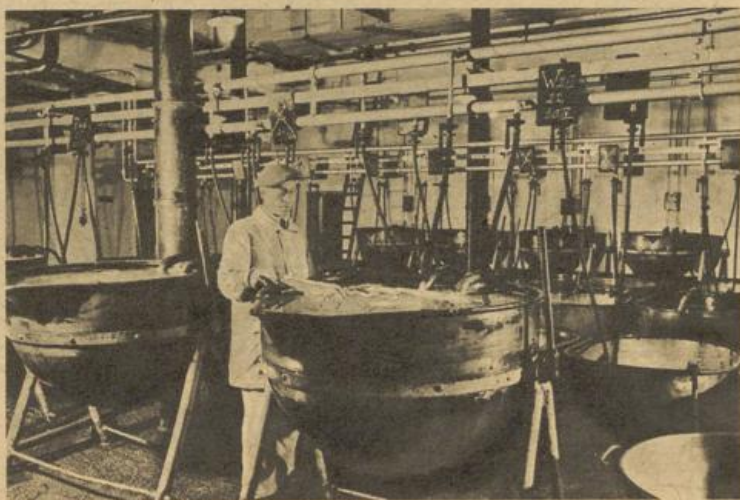
Gärkellerabteilung

Die modernen Groß-Gärtanks genießen gegenüber den veralteten Holzbottichen den Vorzug peinlichster Reinlichkeit. 45 000 Hektoliter Bier können im Schwedater Gärkeller zugleich vergoren werden.

Ein Teil der nach erfolgter Hauptgärung am Boden der Gärgesäße abgesetzten Hefe, die sogenannte Kernhefe, wird sorgfältig gesammelt, gewaschen ...



Hefewäscherei



und in den „Hefewannen“ unter Tiefkühlung zur Wiederverwendung aufbewahrt. Die in einer Jahresmenge von 4000 Meterzentner anfallende Abfallhefe findet als hochwertiges Futtermittel oder zur Nährextrakterzeugung Verwendung.