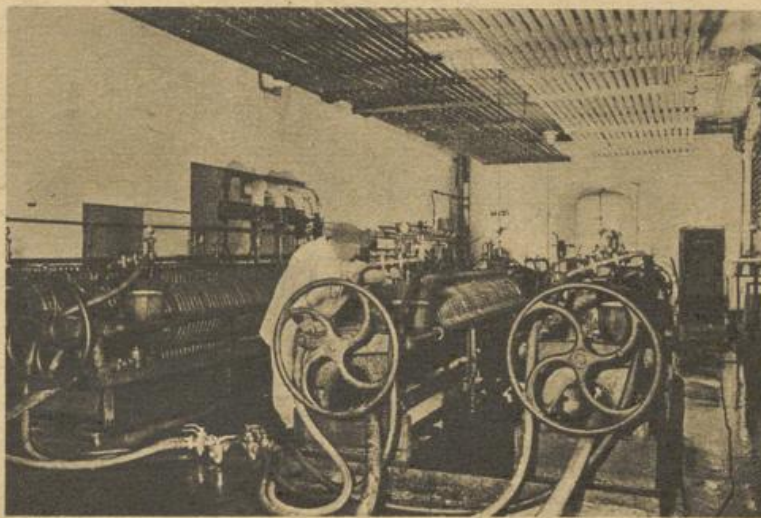




Kühlrohre

Die Kühlung der Keller besorgen Ammoniakkompressoren mit einer stündlichen Leistung von 1 500 000 Kalorien bei 650 PS Kraftaufwand. Die Tanks werden auch innen gekühlt. Die gesamten Kühlleitungen haben eine gestreckte Länge von 90 Kilometern.



Filter-
Raum

Nach Passieren der Filter kommt das Bier in die Fassabfüllhalle, die in ihrer Gesamtheit mit den zahlreichen Abfüllkolonnen eine einmalige Sehenswürdigkeit bildet.

Binderei



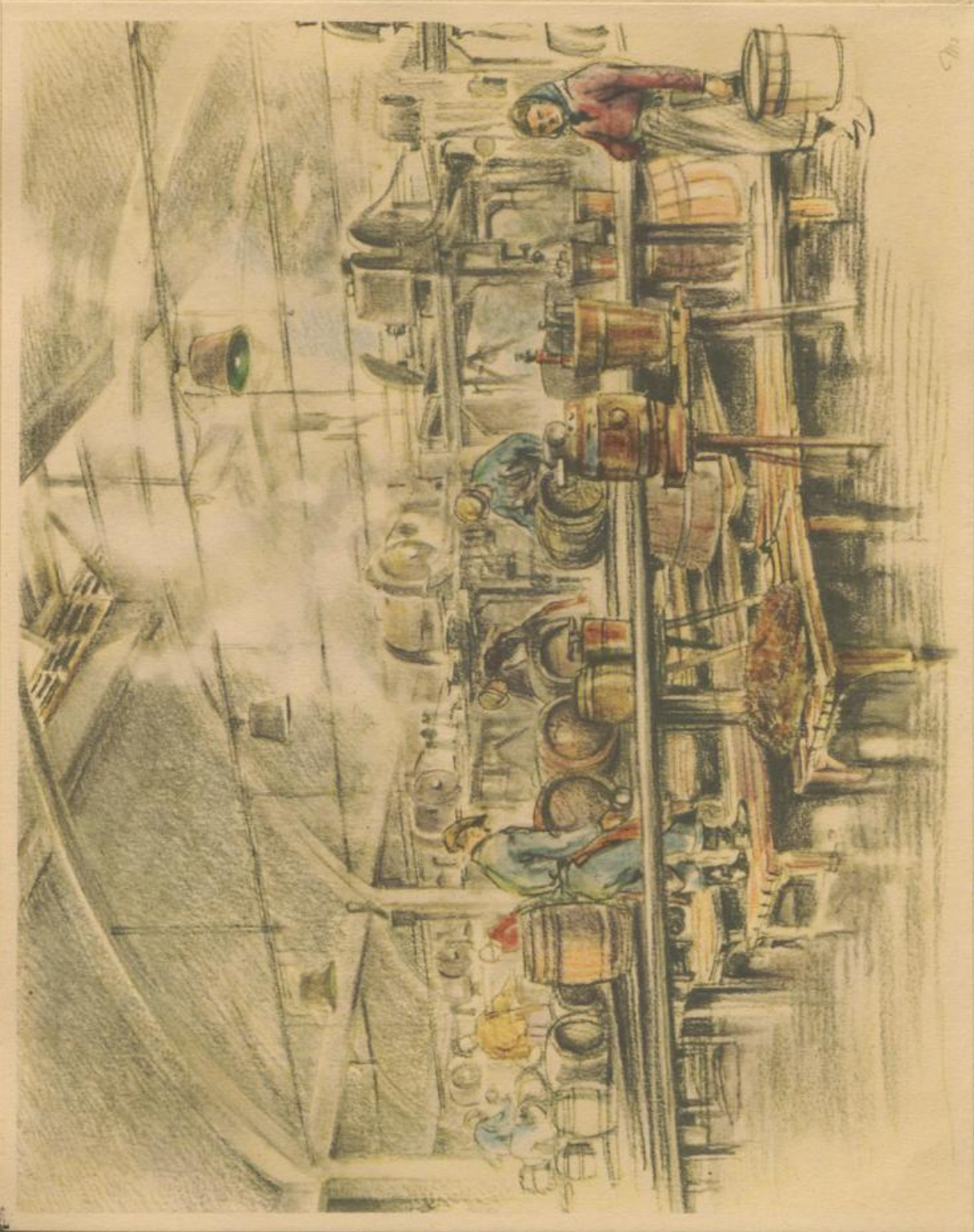
Saßwäscherei



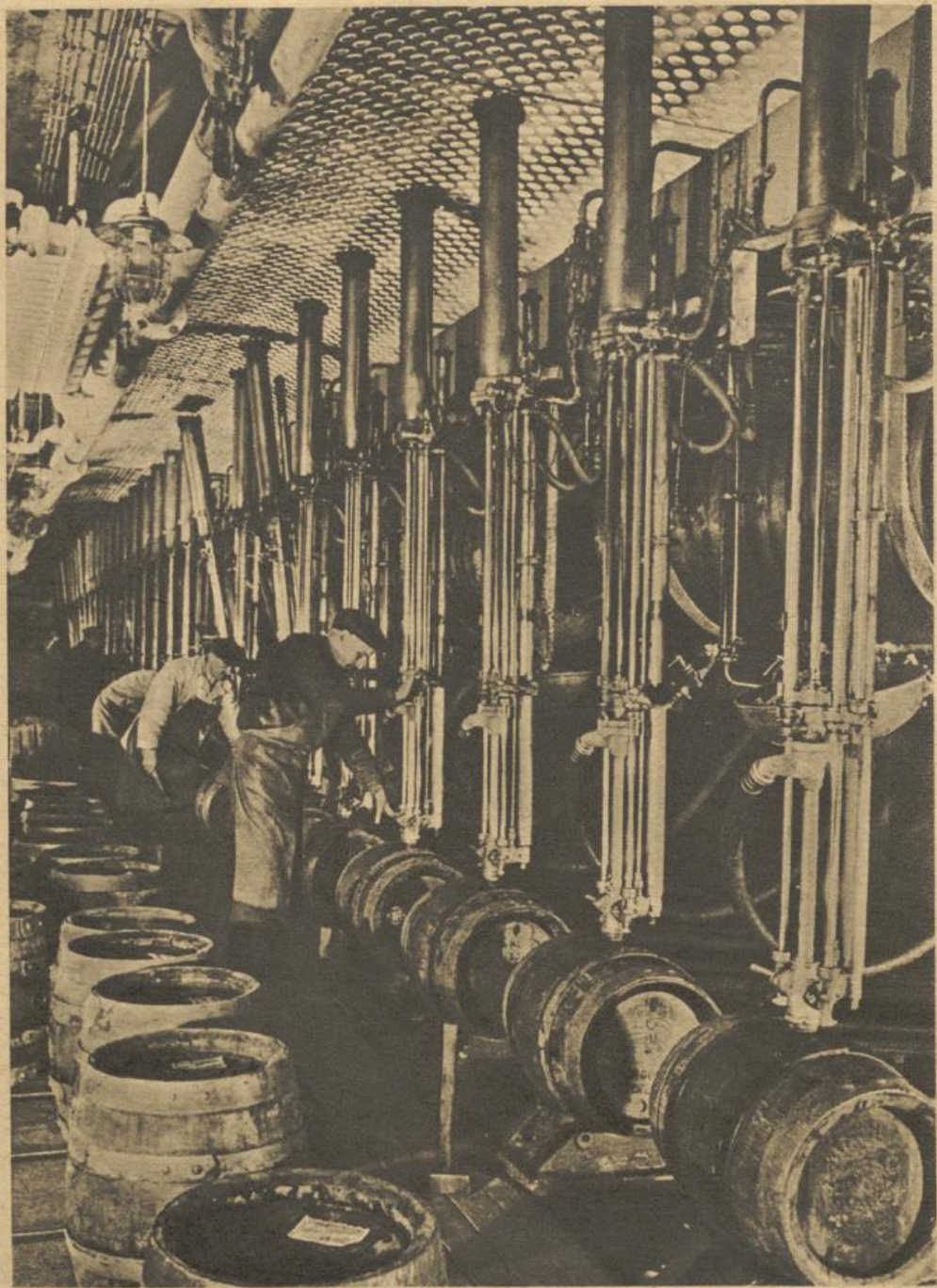
und Picherei



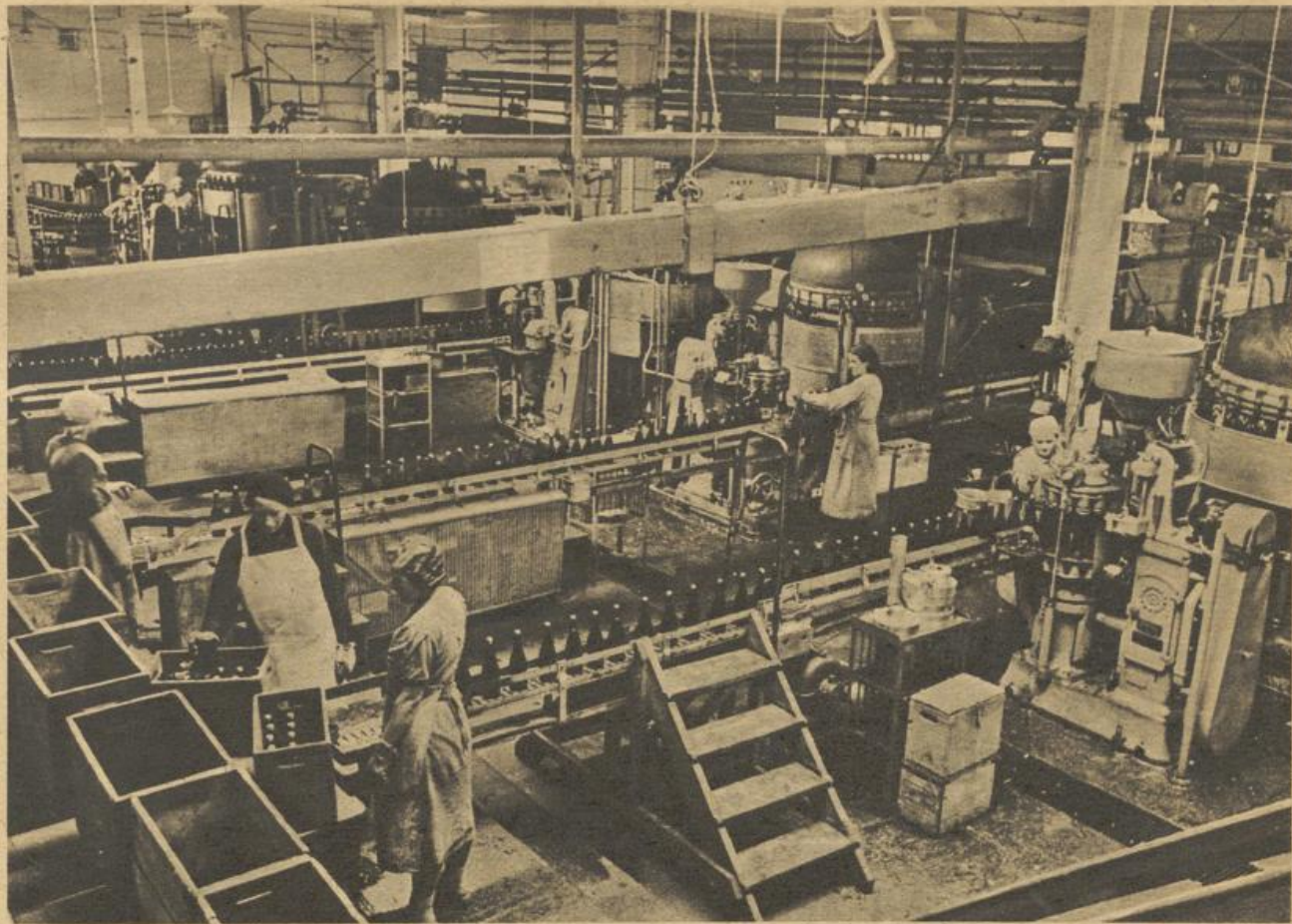
machen die Fässer zur Füllung bereit.



Seifenwäscherei

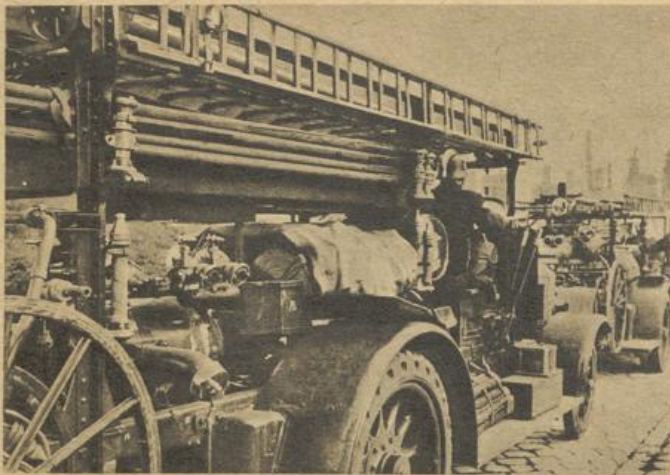


Запобфлльхалле



Die Flaschenfüllerei ist ein typisches Beispiel von Fließarbeit.

Der Flaschenbierabsatz steigt rapid an. Die Vergrößerung der Flaschenfüllerei um das Doppelte ist in Auftrag gegeben, da die derzeitige Leistung von täglich 350 000 Flaschen für den Friedensbedarf nicht genügen wird.



Werkfeuerwehr

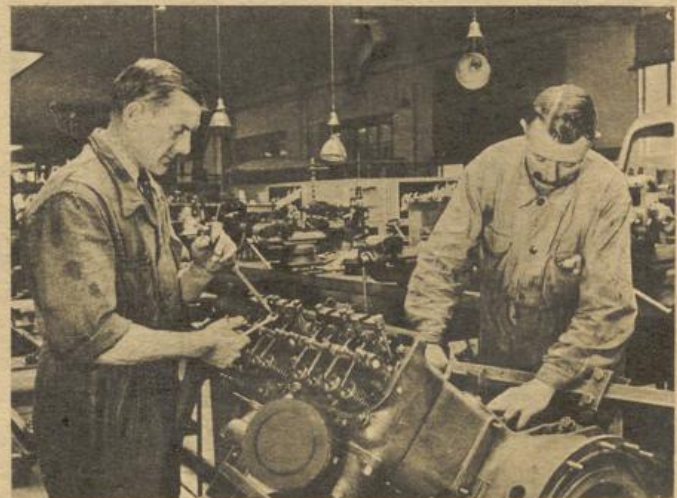
Eine Werkfeuerwehr sorgt für die Sicherheit der weitläufigen Brauereianlagen.

Eigene Werkstätten, wie Dreherei, Schlosserei, Schmiede, Elektrowerkstätte, Tischlerei, Sattlerei, Anstreicherei und Zimmerei sowie eine Bauabteilung stehen für die laufenden Arbeiten zur Verfügung.



Autogarage

250 Lastkraftwagen besorgen normalerweise die Transporte. Viele Elektromobile stehen derzeit in Verwendung. Eine eigene Autowerkstätte leistet selbst Überprüfungen und Instandsetzungen.

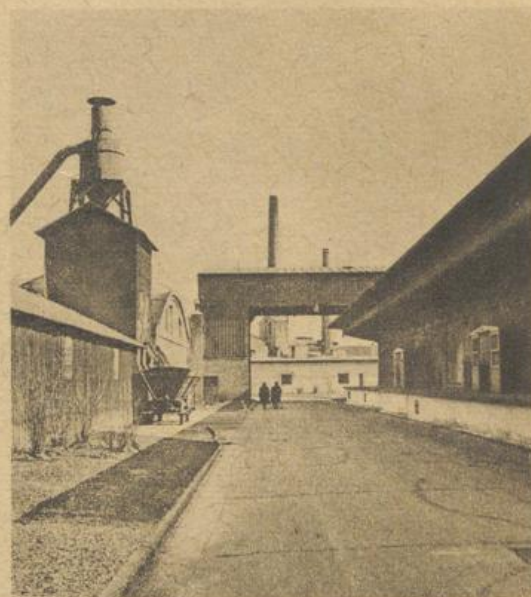
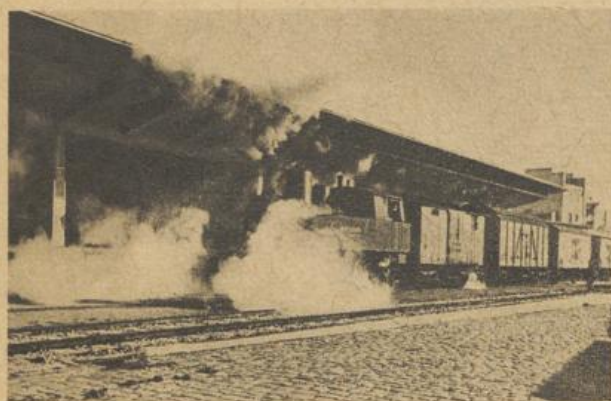


Autowerkstätte



Zahlreiche Pferdefuhrwerke ...

und vor allem die schon 1942 ihr 75jähriges Jubiläum feiernde Brauhausbahn, welche mit eigenem Bahnpersonal betrieben wird und über 60 Bierkühlwaggons, zwei Lokomotiven, ein eigenes Heizhaus sowie über ein Schienennetz von fast 8 Kilometer Länge verfügt, bewältigen zusammen

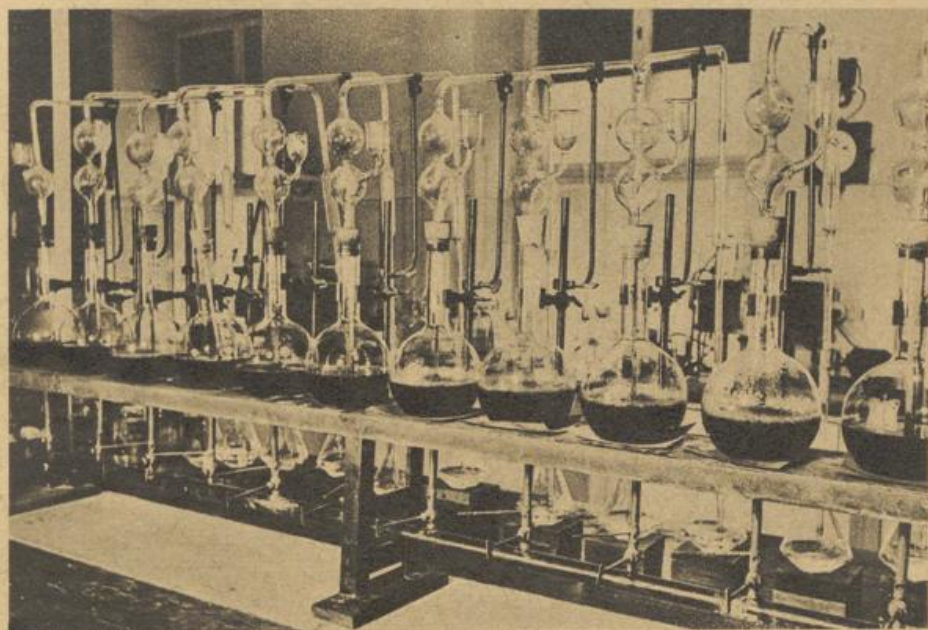


mit dem Autopark die bedeutende Frachtleistung, die insgesamt pro Jahr 300 000 Tonnen, also 30 000 Waggons beträgt.

Die Bierkühlwaggons versorgt ein unmittelbar bei der Verladerrampe und an der Industriebahn gelegener Eisgenerator mit dem nötigen Eis, wie dies für eine Versandbrauerei größten Stiles unerlässlich ist. Im Winter werden die Waggons geheizt.

Ein musterhaftes Laboratorium kontrolliert alle Phasen der Produktion im modernen Großbetrieb und sichert ihr unter Verwertung jahrhundertealter Erfahrungen und neuester Errungenschaften die notwendige Sicherheit.

Die Wissenschaft ist der empirischen Arbeit des Brauerhandwerkes mit ihren tiefgreifenden Erkenntnissen zu Hilfe gekommen und wo einst, ganz auf sich allein und seine Beobachtungen an-



gewiesen, selbst der gewiegteste Brauer oft vor unlösbaren Rätseln stand, verfolgt heute der geschulte Brauingenieur mit Hilfe des Mikroskops und der Analyse aufmerksam jeden Lebensvorgang vom Gerstenkorn angefangen bis zum fertigen Bier, zu dessen Erzeugung bekanntlich laut dem in ganz Deutschland in Geltung stehenden „Reinheitsgesetz“ nur Malz, Wasser, Hopfen und Hefe verwendet werden dürfen. In dieser traditionsverpflichteten Braustätte dient auch diese Arbeit nur dem Zweck, den weltweiten Ruf des deutschen Bieres, der nicht zuletzt von Schwechat seinen Ausgang nahm, auch weitethin zu erhalten und zu mehren.



Auch die Kanzleien sind entsprechend würdig ausgestaltet.

