Dreher's Brauerei

Holzschnitte und Druck von R. v. Waldheim in Wien.

Anton Demsch

(geb. 7. Juni 1810, gest. 26. Dez. 1863).

Entwicklung

und

Stand

der

Dreher'schen Brauereien.

Wien 1867.

Verlag der Unternehmung.

Druck von R. v. Waldheim.

Die Entwicklung
der
Dreher'schen Brauereien.

Das größte Bier-Etablissement des Continents ist zugleich eines der ältesten in Oesterreich, denn die Dreherische Brauerei in Klein-Schwechat (bei Wien) besteht, wie urkundlich nachgewiesen wird, seit dem Jahre 1632; natürlich nicht in der gegenwärtigen Ausdehnung.

Der gewaltige Aufschwung des Etablissements datirt seit dem Jahre 1836. Bis zu dieser Zeit wurde auch in der Schwechater Brauerei das damals übliche obergährige Bier gebraut, welches bei dem noch unentwickelten Stande der Bierproduktion den geringen Anforderungen des damals noch kleinen Kreises von Consumenten genügte.

Als am 1. April 1836 Herr Anton Dreher (geboren 7. Juni 1810, gestorben 26. Dezember 1863) die Schwechater Brauerei übernahm, da erkannte dieses praktische Genie allsogleich, welchen Aufschwung das Unternehmen fähig sei; er erkannte auch, wessen es hierzu bedürfte, und welcher Spielraum seinem Schaffensdrange und seiner unermüdlichen Thatkraft geboten sei. Noch im selben Jahre begann er eine durchgreifende Reform des bisherigen Betriebes. Er beschränkte sich nicht auf eine allgemeine und gründliche Verbesserung der Betriebsmittel, er baute großartige Lagerkeller und begann die Erzeugung von untergährigem Lagerbier im großartigen Maßstabe, welches nach Wien gebracht, sich allsogleich die Anerkennung des Publikums errang.

Im Jahre der Uebernahme der Schwechater Brauerei, also vom 1. April 1836 bis 1. April 1837, wurden in den damals noch sehr beschränkten Lokalitäten 26.560 Eimer erzeugt und eine Gesammtsteuer von 33.935 fl. entrichtet. Aber von dieser Zeit an nahm das Etablissement einen rapiden Aufschwung an. In dem Maße als das erzeugte Produkt beliebter wurde und sich stets weitere Consumtions-Kreise errang, steigerten sich die Anforderungen an das Unternehmen.

Von Jahr zu Jahr wurden immer mehr Zubauten an die Brauerei nothwendig, immer neue Verbesserungen und Vervollkommnungen wurden im Betrieb eingeführt. Im Jahre 1850 war es bereits nicht mehr möglich geworden, den gesteigerten Anforderungen auf der bisherigen Weise mittelst Handbetrieb gerecht zu werden, und Maschinenkräfte mußten, wo immer es möglich war, die Menschenarbeit ablösen.

Nachdem die Schwechater Brauerei durch die Bemühungen Dreher's sich zum größten Etablissement des Continents aufgeschwungen, sah sich Dreher nach neuen Objekten seiner unermüdlichen Thätigkeit um. Er fand ein solches in der Domäne Micholup, welche in der Nähe des ob seiner Hopfen-Cultur berühmten Saaz gelegen, sich zum Anbau dieses wichtigen Artikels der Biererzeugung von selbst empfahl. Die ausgedehnten Hopfenanlagen mußten natürlich für die Brauerei von großem Werthe sein. Dreher beschränkte sich jedoch nicht auf die Hopfen-Ausbeute, sondern erbaute auf dieser Besitzung eine Brauerei nach dem modernen System.

Mittlerweile hatte sich das Bier immer weitere Kreise errungen. Selbst im Weinlande Ungarn waren Brauereien entstanden, welche den Absatz der Schwechater Brauerei nach diesem Lande zu beeinträchtigen drohten. Schnell entschlossen kaufte Dreher im Jahre 1862 die Besitzung Steinbruch bei

Pest und errichtete dort eine den neuesten Anforderungen entsprechende Lager-Brauerei. Er hatte sein Ziel vollkommen erreicht, denn auch in Ungarn war er sicher, nicht überflügelt zu werden.

Beide Filialunternehmungen, sowohl jene zu Micholup als jene zu Steinbruch, obwohl an und für sich betrachtet, zu den größten Brauereien zählend, sind klein im Vergleiche zur Stammbrauerei in Schwechat. Diese letztere ist gegenwärtig nicht allein die größte in Oesterreich, sondern auch des ganzen Continents und wird in ihrer Ausdehnung auch nicht von den englischen Brauereien übertroffen, weil selbst dem größten englischen Etablissement nicht jene unterirdischen Riesenbauten zur Malzbereitung und Bierlagerung zu Gebote stehen wie der Schwechater Brauerei. Einige Zahlen werden am besten die Großartigkeit dieser Unternehmung illustriren.

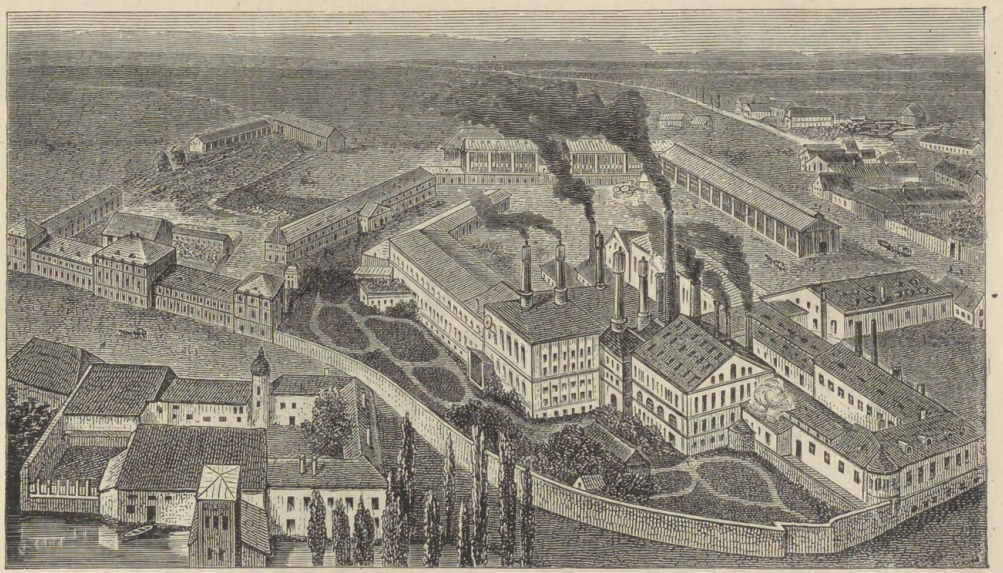
Brauerei Schwechat

(bei Wien).

Die Schwechater Brauerei umfaßt mit den Malzereien einen Flächenraum von 15 österreichischen Joch oder 24.000 Quadratklaftern. Von diesen sind 16.000 Quadratklafter gewölbte Räume; die letzteren gehören zu den werthvollsten Einrichtungen des Etablissements, sie sind eine Spezialität der Schwechater Brauerei. Die Produktion des Malzes während der Wintermonate, in welchen die Brauerei im Betrieb ist, beträgt täglich 1500 Metzen Wiener Maß, wozu Tennen von 7200 Quadratklafter Flächeninhalt und ein Belegraum von 18.000 Metzen rohe Gerste erforderlich sind. Zum Trocknen des Malzes ist ein Darrhordenraum von 600 Quadratklafter erforderlich. Die Magazine zur Aufbewahrung des getrockneten Malzes sind im Stande 60.000 Metzen zu fassen. Maschinenkräfte führen das getrocknete Malz den

Malzquetschen und von hier aus dem Sudhaus zu, welch letzteres 6 Pfannen, die größte zu 500 Eimer, enthält. In den Betriebsmonaten werden hier täglich 3800 Wiener Eimer Bier erzeugt und die nothwendigen Arbeiten größtentheils durch Maschinen versehen. Die Kühlung geschieht in außerordentlich gut ventilirten Kühlgebäuden, mittelst 23 kupferner und verzinnter Kühlschiffe, welche zusammen einen Flächenraum von 550 Quadratklafter einnehmen. In den Gährräumen sind 1236 Gährbottiche aufgestellt, welche einen Flächenraum von 1700 Quadratklafter einnehmen und zusammen 52.550 Eimer fassen. In den unterirdischen Lagerkellern, welche in Summa 4200 Quadratklafter groß sind, befinden sich 4317 Fässer von 50 bis 200 Eimer. Es können somit 414.195 Eimer Bier eingelagert werden. Neben diesen Lagerkellern und in unmittelbarer Verbindung mit denselben erstrecken sich 2400 Quadratklafter große Eisgruben, in welchen 800.000 Zoll-Zentner Eis aufbewahrt werden. Den Betrieb besorgen 3 Dampfmaschinen, eine Locomobile und eine Wasserkraft, zusammen 80 Pferdekräfte. Daneben sind noch beschäftigt 350 Brauerburschen und Hilfsarbeiter und 250 Fuhrknechte und Taglöhner. Die Materialbewegung und Bierverfrachtung geschieht auf Schienenwegen, welche durch das ganze Etablissement laufen und mit der Staatsbahn in Verbindung stehen. Auf diesen Schienenwegen werden jährlich circa 1,000.000 Zentner transportirt; außerdem beherbergen die geräumigen Stallungen noch 72 Pferde und 240 Stück Zugochsen. Ein eigener Gasometer erzeugt die zur Beleuchtung nothwendige Gasmenge, und speist die 500 Brenner, welche in den verschiedenen Räumen angebracht sind.

Der Betrieb ist derart, daß nur die Wintermonate von October bis April zum Brauen benützt werden. Während dieser Zeit werden, wie schon erwähnt, täglich 3800 Eimer Bier erzeugt. Vom 1. Jänner 1866 bis 1. Jänner 1867 betrug die Gesammtproduktion 480.670 Eimer. 300.000



Brauerei Schwechat.

Eimer wurden hiervon in Wien consumirt und an Erzeugungs- und Verzehrungssteuer in Summa 975.883 fl. 44 kr. entrichtet. Die beiden letzten Ziffern, verglichen mit dem Betriebs-Ergebnisse des Uebernahmsjahres 1836—1837 (26.560 Eimer Gesammtproduktion und 33.953 fl. Gesammtsteuer) drücken den riesigen Aufschwung aus, welchen das Etablissement in so kurzer Zeit genommen.

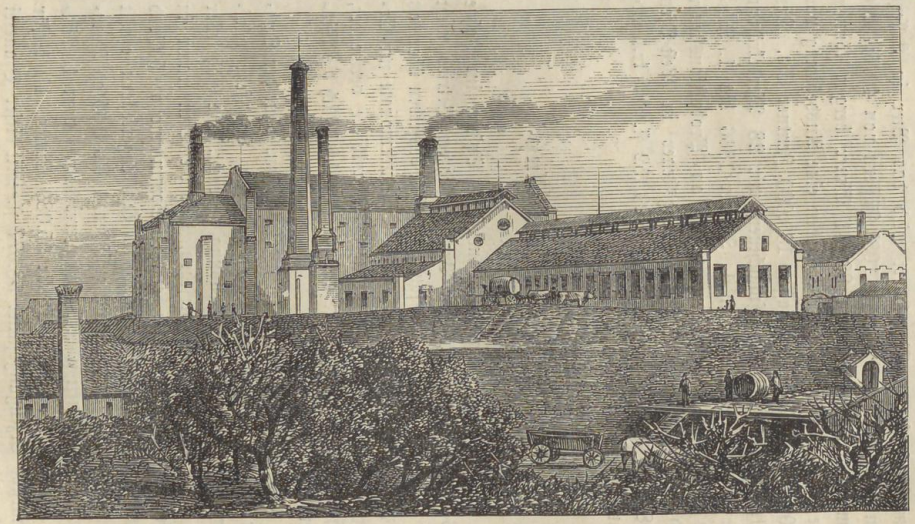
Das Produkt dieser Brauerei ist nicht nur in Oesterreich, sondern weit über dessen Grenzen hinaus rühmlich bekannt. Es errang bei allen Ausstellungen, an welchen sich die Unternehmung betheiligte, die höchsten Preise; so in Wien im Jahre 1857 die goldene, in London im Jahre 1862 die große Bronce-Medaille.

Nicht so großartig, aber jedenfalls bedeutend sind die beiden andern Brauereien derselben Unternehmung, jene zu Steinbruch bei Pest und zu Micholup bei Saaz.

Brauerei Steinbruch

(bei Pest).

Diese wurde von Anton Dreher am 17. October 1862 angekauft. Im selben Jahre wurde mit der Herstellung von neuen, den Anforderungen einer Lagerbrauerei entsprechenden Malz-Gähr- und Lagerräumen begonnen. Sie umfaßt einen Gesammt-Complex von 52.800 Quadratklafter, darunter 4000 Quadratklafter in Stein gebrochene unterirdische Räumlichkeiten, 1200 Quadratklafter beanspruchen die Malzereien, welche 3600 Metzen rohe Gerste aufnehmen können. Zum Trocknen dieser Malzquantität sind 150 Quadratklafter Darrhorden nothwendig. Das Sudwerk wird mittelst Maschinen betrieben und erzeugt in den Wintermonaten täglich 720 Wiener Eimer Bier. Die Kühlung geschieht in 5 Kühlschiffen von 125 Quadratklafter Flächenraum. Die Gährräume enthalten 360



Brauerei Steinbruch.

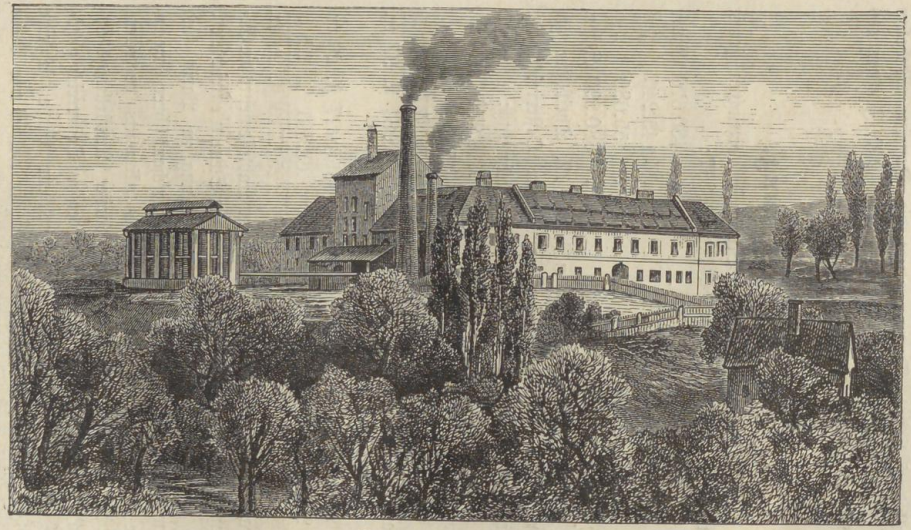
Stück Bottiche von zusammen 500 Quadratklafter, welche 16.200 Eimer aufnehmen. Eingelagert wird das Bier in Kellern von 1250 Quadratklafter in 1089 Fässern von 40 bis 200 Eimern, welche zusammen 88.441 Eimer bergen können. Die hierzu gehörigen Eiskeller haben eine Ausdehnung von 600 Quadratklafter und fassen 180.000 Zentner Eis. Den Betrieb versehen 3 Dampfmaschinen mit 28 Pferdekräften. Die Produktion betrug vom 1. Jänner 1866 bis 1. Jänner 1867: 145.240 Eimer, wofür an Produktionssteuer 159.351 fl. 61 kr., an Verzehrungssteuer in Pest-Ofen 63.801 fl. 12 kr., zusammen also 223.152 fl. 73 kr. entrichtet wurden.

Brauerei Micholup

(bei Saaz in Böhmen).

Von Dreher nach dem neuesten System im Jahre 1861 erbaut, beschränkt diese Brauerei ihren Betrieb nicht nur auf die Wintermonate, sondern dehnt denselben über das ganze Jahr aus. Nur werden die Sommermonate zur Erzeugung der in Böhmen üblichen Schankbiere verwendet, während für die Lagerbiere auch hier ausschließlich die Wintermonate reservirt bleiben.

Um den Sommerbetrieb zu ermöglichen, ohne der Qualität des Bieres großen Schaden zu thun, sind sehr wirksame Kühlapparate in Anwendung gebracht. Die Gährkeller sind so reichlich mit Eis versehen, daß die Temperatur in denselben auch während der heißesten Sommermonate 5 Grad Reaumur nicht übersteigt, und in den Lagerkellern erhält sich die Temperatur constant zwischen 1 bis 2 Grad Reaumur. Die Produktion dieser Brauerei betrug vom 1. Jänner 1866 bis 1. Jänner 1867: 55.080 Eimer, die hiefür entfallende Erzeugungssteuer 58.677 fl. Mit dieser Brauerei ist ein Kohlenbergwerk verbunden, welches den Brennma-



Brauerei Micholup.

terialbedarf liefert. Ferner erzeugt die Domäne Micholup auf 60 Joch Hopfengartenanlagen circa 200 Zentner des feinsten wohlbekannten Saazer Bezirkshopfen.

Schluß-Bemerkung.

Die Anton Dreher'schen Brauereien erzeugten somit vom 1. Jänner 1866 bis 1. Jänner 1867:

In Schwechat	480.670	Eimer
„ Steinbruch	145.240	„
„ Micholup	55.080	„
Daher Gesammt-Erzeugniß	680.990	Eimer.

Die Erzeugung ist demgemäß der 17. Theil der gesammten Bier-Produktion im Kaiserstaate Oesterreich. An Steuern entrichtet die Dreher'sche Unternehmung:

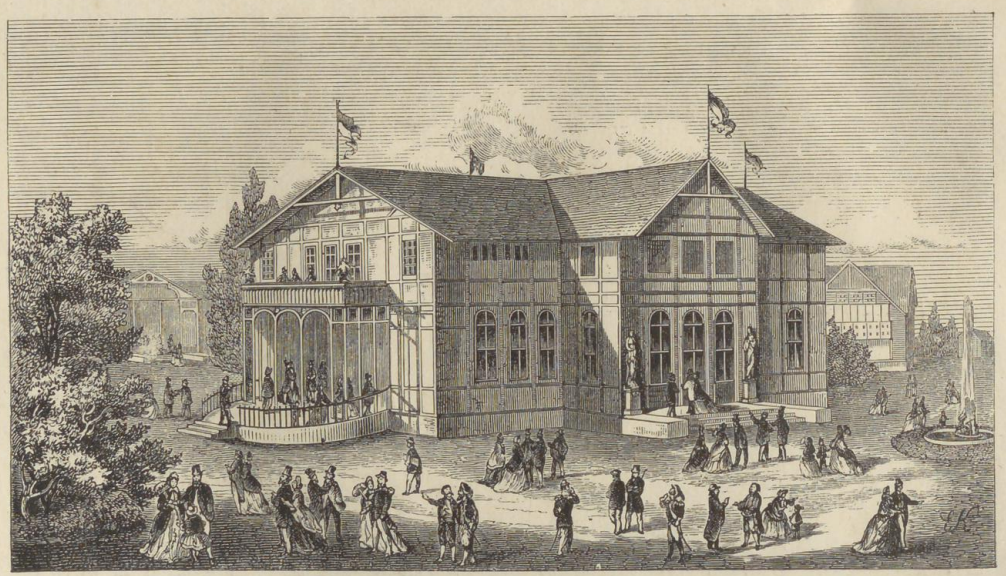
An Produktionssteuer in Schwechat	618.956	fl.	24 kr.
„ „ „ Steinbruch	159.351	„	61 „
„ „ „ Micholup .	58.677	„	12 „
Zusammen an Produktionssteuer . .	836.984	fl.	97 kr.

Außerdem an Verzehrungssteuer:

In Wien	356.927	fl.	20 kr.
„ Pest	63.801	„	12 „
	1,257.713	fl.	29 kr.

woraus hervorgeht, daß die Dreher'schen Etablissements die Gesammtsumme von 1,257.713 fl. 29 kr. an Steuern entrichteten.

Bei der diesjährigen Weltausstellung zu Paris sind sämmtliche 3 Brauereien durch den Ausschank ihrer Erzeugnisse nicht allein in der galerie des aliments vertreten, sondern es wurde von Seite des Pariser Ausstellungs-Comité's den Dreher'schen Brauereien der zu Oesterreich gehörige Parkantheil überlassen, auf welchem Platze sie eine großartige Bierhalle aufführen ließen, in welcher nur Biere aus Dreher'schen Brauereien kredenzt werden.



Dreher's Bierhalle im österr. Parkantheil der Pariser-Ausstellung im Jahre 1867.