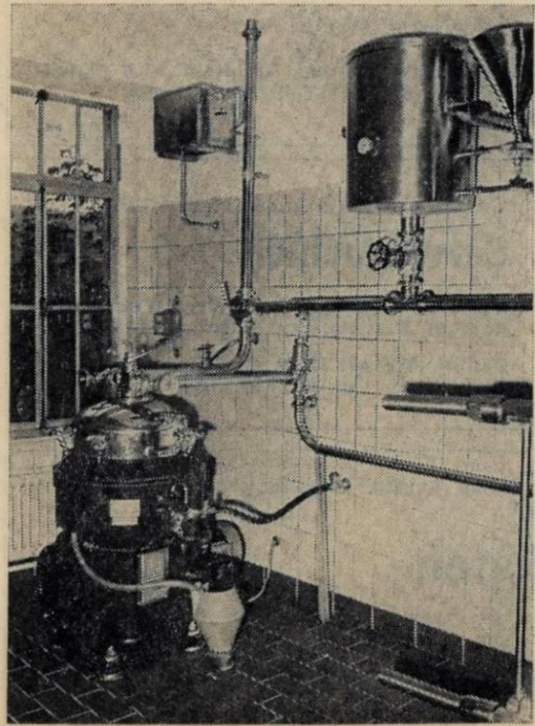


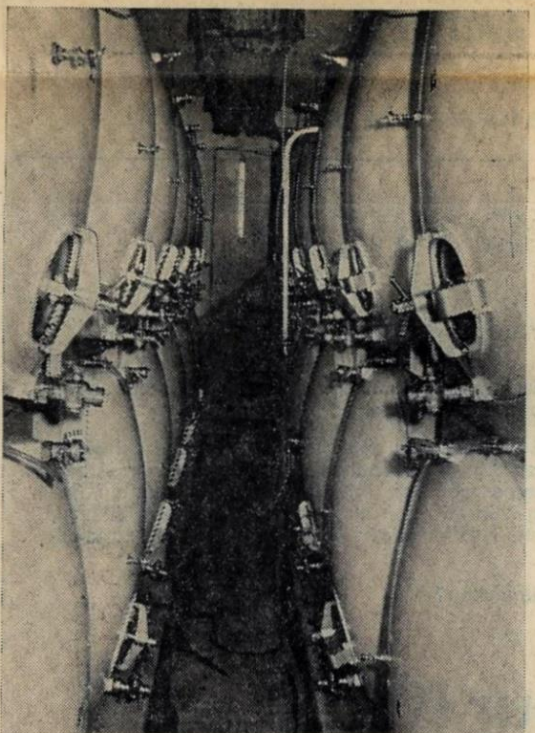
Bier ist etwas Gutes

Zum Tag der offenen Tür der Hofbrauerei Wil und zur Wiler Hof-Chilbi am 29. Juli 1972

Eine Schenkungsurkunde vom 6. August 754 ist nicht nur der älteste Hinweis auf die Existenz Wils, sondern eine der ältesten Urkunden der Schweiz, in der Bier erwähnt wird. In dieser Urkunde wurde eine Schenkung von Gütern aus dem Raume Wil an Abt Othmar vor Zeugen abgefasst und besiegelt.



Bier-Würzeseparator



Ab diesen Chromstahl tanks gelangt das Hofbräu zu den Konsumenten

In einer interessanten Schrift «Der Hof zu Wil», die anlässlich des 150jährigen Bestehens der Hof-Brauerei Wil (1815 bis 1965) erschienen ist, berichtet Dr. Otto Stiefel, Schaffhausen, dass es seit 1200 Jahren Wiler Bier gibt.

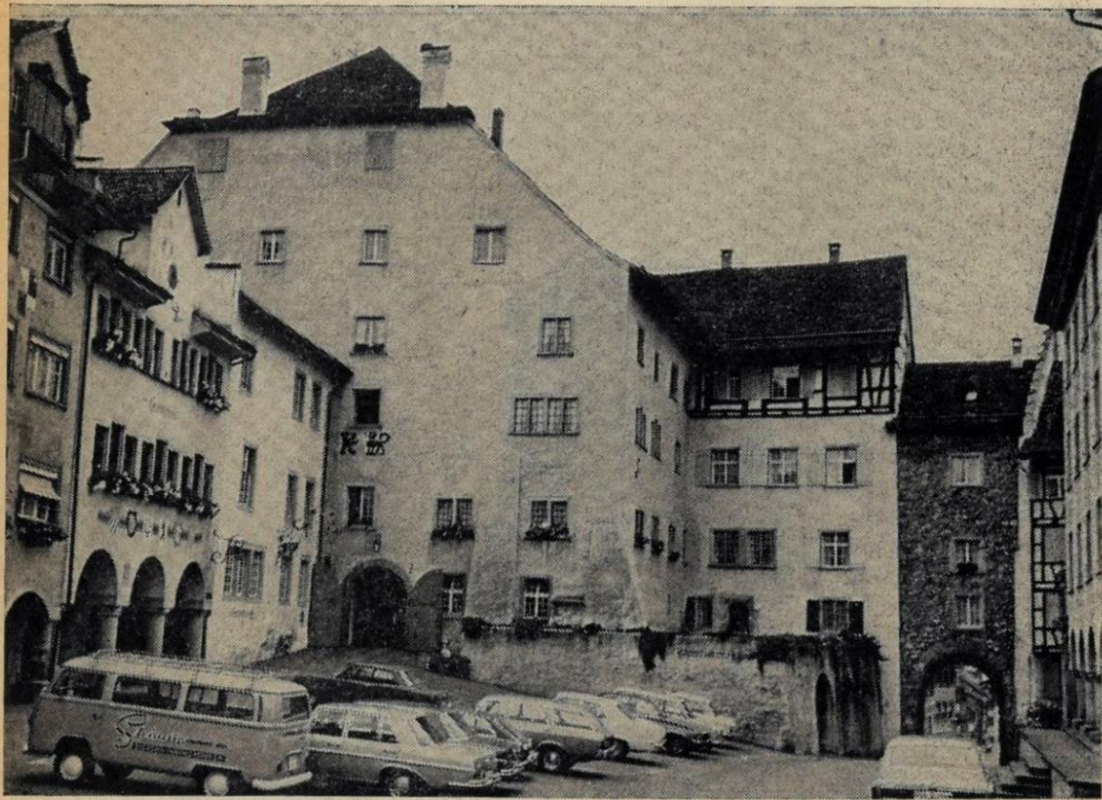
Nicht die zugleich älteste Erwähnung Wils, sondern vielmehr der mit der Schenkung verbundene Lehenszins in Form verschiedener Naturalien, darunter auch 30 Eimer Bier (XXX seglas cervasa), waren für die Hofbrauerei Wil der Grund, diesen Bierzins wieder einzuführen und jährlich statt dem Fürst- abt dem heutigen Souverän, dem Volke zu leisten. (Nach K. J. Ehrat «Geschichte der Stadt Wil» waren nach altem Wiler Mass ein Eimer 37,5 Liter, und 30 Eimer eine Fuhre oder 1125 Liter.) Abt Diethelm Blarer von Wartensee (1530 bis 1564) Abt von St.Gallen, erbaut um 1540 den «roten Gatter» (heute Sennhof genannt) und die im Obergeschoss dieses Gebäudes befindliche Grosse- oder Hof-Kapelle. Diese Kapelle wurde dem heiligen Jakob geweiht und ab dieser Zeit jeweils am 25. Juli ein Kirchweihfest für Beamte und Dienstleute des Hofes, als Hof-Chilbi, durchgeführt. (Pfarrer K. Steiger «Geschichte der Pfarrei Wil».) Im Jahre 1722, also vor genau 250 Jahren, wurde die «Nachfeier» wohl aus finanziellen und politischen Gründen abgeschafft. Leider wurde die Kapelle nach der Klostersaufhebung ihres gesamten Schmuckes beraubt und andern Zwecken dienstbar gemacht. Sie wird kaum einmal mehr in ihrem alten Glanz wiedererstehen, wohl aber, was die Erinnerung daran wachhalten kann, Die Hof-Chilbi.

Diese beiden historischen Daten bewogen die Hofbrauerei Wil in Anbetracht einer Lockerung der verbandsinternen Bestimmungen über Brauereibesuche, erstmals einen «Tag der offenen Tür» durchzuführen, verbunden mit der Hof-Chilbi, welche mit dem Ausschank des Gratis-Bierzins beginnt.

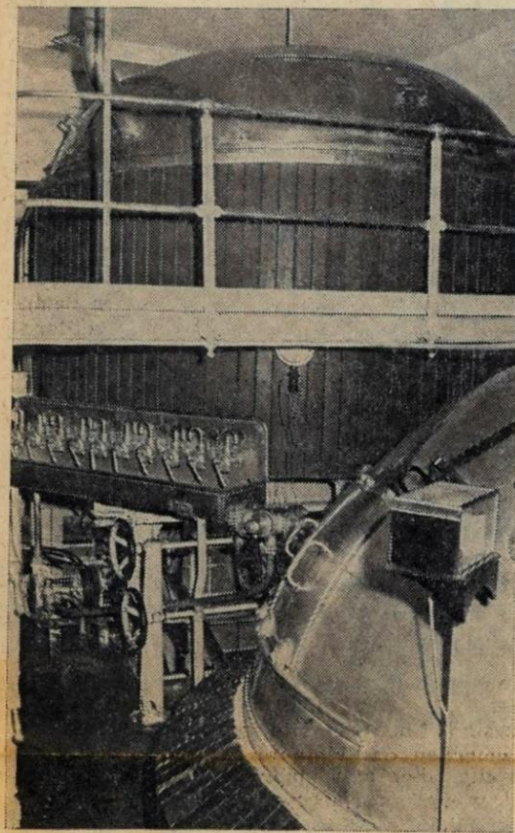
«Bier ist etwas Gutes» – so heisst ein bekannter Werbespruch für das Schweizer Bier. Und dass Bier wirklich etwas Gutes ist, dafür sorgen die Brauereien selber. Und die Versuchsstation der schweizerischen Brauereien sorgt durch ihre Überwachungs- und Forschungstätigkeit dafür, dass unser Bier nicht nur etwas Gutes bleibt, sondern immer noch besser wird.

Schon 1889 beschloss daher der Schweizerische Bierbrauerverein, ein eigenes Institut zu schaffen, dem die Aufgabe gestellt wurde, den Ausbau des Brauwesens auf wissenschaftlicher Grundlage durch systematische Forschung voranzutreiben und an der technischen Weiterentwicklung und Rationalisierung der einzelnen Betriebe mitzuwirken. Die Versuchsstation in Zürich verfügt heute über ein Team von etwa 25 Mitarbeitern, welche in drei Sektionen tätig sind.

Grundsätzlich erfüllt die Versuchsstation drei Aufgaben: Erstens garantiert sie eine Art Selbstkontrolle der schweizerischen Brauereien, entnimmt sie doch der laufenden Produktion der Brauereien wahllos Muster und überprüft sie nach verschiedenen Kriterien. Zum andern werden laufend Proben sämtlicher Rohstoffe analysiert und drittens obliegt der Station die chemisch-technische sowie die biologische Betriebsüberwachung der Brauereien.



Der trutzige Hof mit seiner über 150 Jahre alten Brauerei



Hier wird das bekannte Wiler Hofbräu gebraut. Blick ins Sudhaus

Daneben entfaltet die Versuchsstation bei der Planung, in der Beratung, bei Fortbildung und Forschung eine wertvolle Tätigkeit. Immer wieder werden ihr einzelne Forschungsaufträge jeder Art übertragen.

Der chemischen Abteilung obliegt die analytische Untersuchung aller in einem Brauereibetrieb verwendeten Rohmaterialien wie Gerste, Malz, Hopfen und Wasser, der Halbfertigprodukte Würze und Jungbier, der Nebenprodukte Treber und Hefe sowie der verschiedenen Hilfsstoffe. Selbst die Flaschen und Dosen werden hier einer genauen Kontrolle unterworfen. – Einer besonders eingehenden Prüfung wird die Qualität der Verkaufsbiere ausgesetzt. Neben chemisch-physikalischen Untersuchungsverfahren spielt dabei die Kostprobe eine wichtige Rolle. In der Versuchsstation wurde daher eine Equipe speziell ausgewählter und geschulter Degustatoren herangebildet. Jährlich fallen 4000 bis 5000 Proben an, die rund 60 000 einzelne Bestimmungen erfordern.

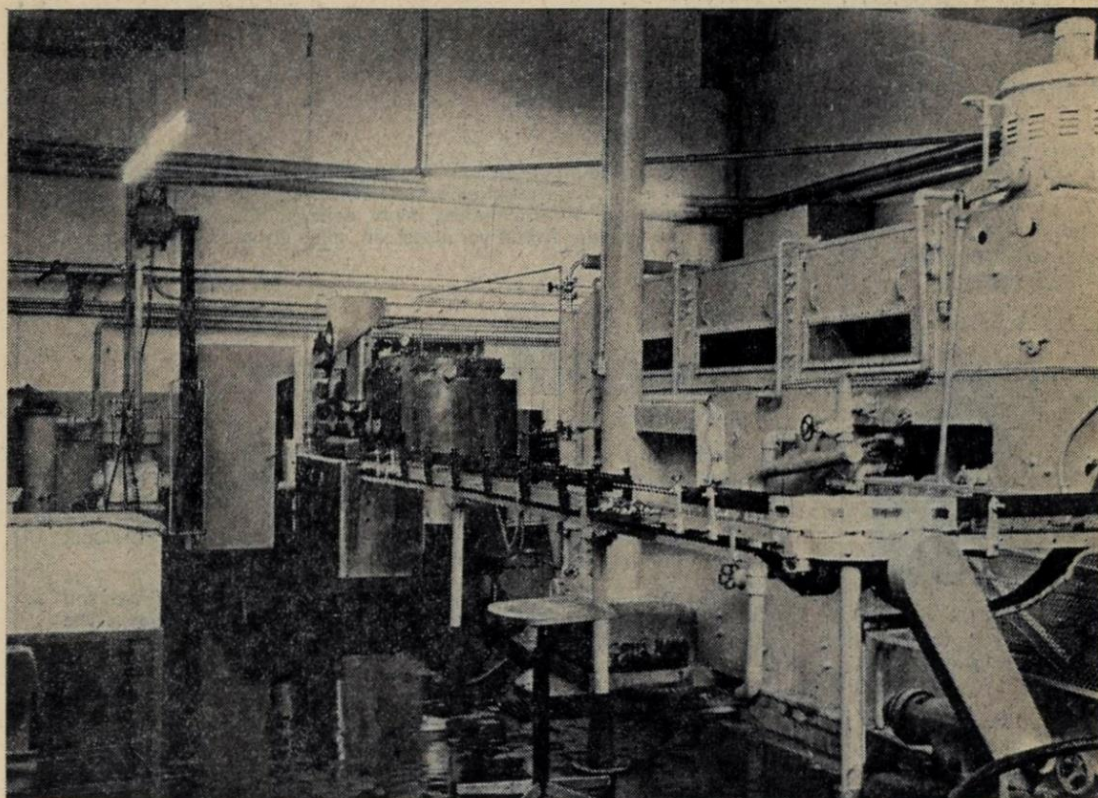
Die Mitarbeiter der biologischen Abteilung besorgen mittels periodisch vorgenommener Kontrollen in den Brauereien die Überwachung der Betriebshygiene, wobei Vorschläge für Vorbeugungsmassnahmen gegen Infektionen unterbreitet oder allfällige Störungsquellen aufgedeckt werden. Ziel aller dieser Untersuchungen ist eine garantiert gute biologische Haltbarkeit der hergestellten Biere. Das ständig wachsende Verständnis für die Bedeutung der biologischen Überwachung in den einzelnen Betrieben hat zu einem starken Aufschwung dieser Abteilung während der letzten Jahre geführt.

In der Versuchsstation in Zürich wird nicht nur geprüft und kontrolliert, sondern – in der Forschungsabteilung – auch geforscht und selbst gebraut. Das Institut ist mit einer Versuchsbrauerei, einem sogenannten Pilot-Plan im 1-l-Massstab, sowie mit einem Kleinfärmenter zur kontinuierlichen Züchtung von Mikroorganismen ausgerüstet. Hier werden Einflüsse technologischer Neuerungen und Modifikationen auf die Qualität des Biers sowie der Einsatz neuer Rohstofftypen abgeklärt. Die dabei gewonnenen Erkenntnisse werden dann durch eine von Vertretern verschiedener Brauereien gebildete technologische Arbeitsgruppe auf ihre praktische Realisierbarkeit getestet.

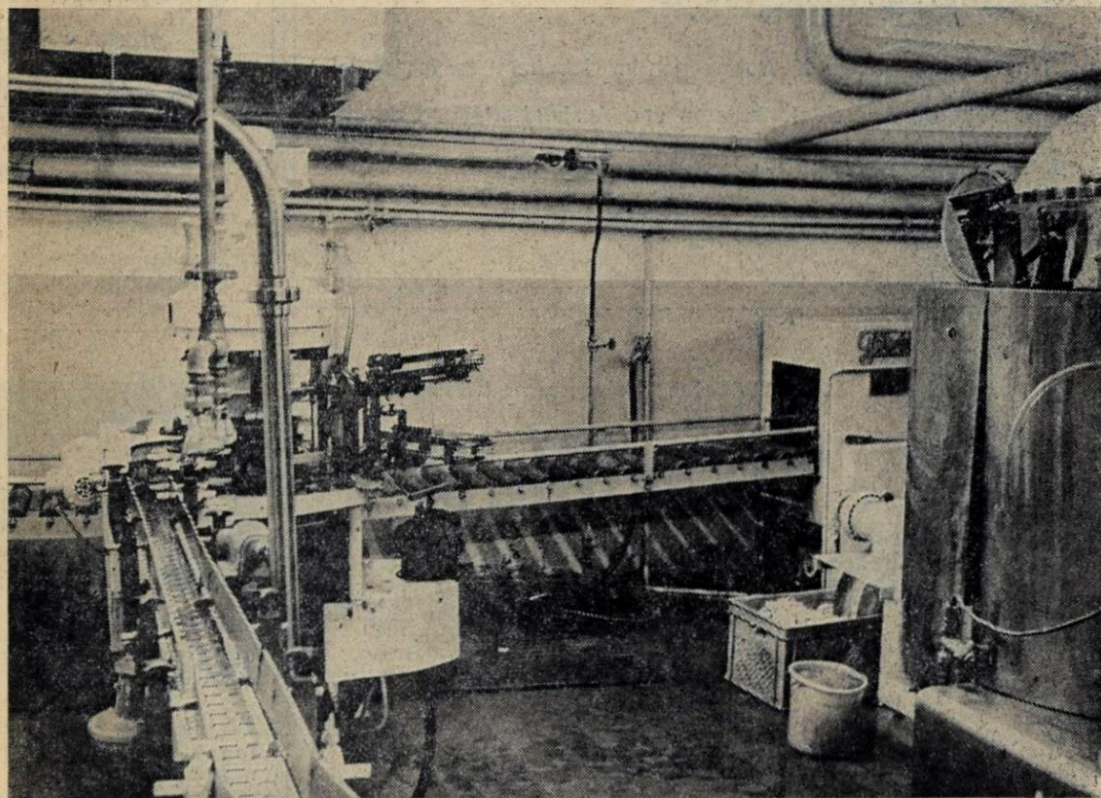
Wiler Hof-Chilbi

Programm für Samstag, den 29. Juli 1972

- 14.00 Offizielle Eröffnung für die Bevölkerung mit Tambouren und Bläsern sowie Fahnenaufzug, Toröffnung.
- 15.00 Eröffnung der Festwirtschaft. Jeder Besucher erhält einen Gutschein für ein Getränk und Imbiss. Einlagen durch die Tambouren.
- 16.00 Ausschlagen des Sudes mit Würzdegustation.
- 18.00 Ende des Tages der offenen Tür.
- 19.00 Rundfahrt um die Stadt Wil mit «Pferdegesspan» und den 30 Eimern Fassbier, dem Bierzins.
- 20.00 Eröffnung der Hof-Chilbi mit Bierzinsausschank durch ein Behördemitglied und die Stadttambouren.
- 21.00 Beginn der Tanzmusik im 1. Stock.
- 24.00 Ende des Bierausschanks.
- 02.00 Torschluss.



Blick in die Flaschenreinigungsabteilung mit dem Transportband und der Reinigungsanlage



Flaschen- und Trays transportband mit Abfüllmaschine

Foto Walliser