



► Wegweiser ► ► ►

◀ ◀ ◀ ◀ durch die ◀ ◀

► Hofbrauerei ► ► ►

◀ ◀ ◀ ◀ ◀ Wil ◀ ◀ ◀

Liebe Gäste,

wir freuen uns herzlich, Sie in unserer Brauerei begrüßen zu dürfen.

Vieles hat sich seit deren Gründung im Jahre 1815 in baulicher wie technischer Hinsicht geändert. Aus dem rein handwerklichen Kleinbetrieb ist ein maschinell modern ausgerüstetes Unternehmen geworden, das seit dem «Wiener Kongress», der zur Zeit seiner Gründung tagte, gute und schlechte Zeiten erlebte und auch bis zum heutigen Tage überstand.

Waren es die dicken Mauern des Hofes, oder die Qualität des Bieres oder die Treue der Konsumenten, oder weitere Gründe, die dem Betrieb über alle Wirren hinweggeholfen haben?

Sei dem wie es wolle.

Obwohl traditionsverbunden, sind wir der Neuzeit gegenüber immer aufgeschlossen und hoffen deshalb auch auf eine erfolgreiche Zukunft.

Mit dem alten Brauerspruch «Hopfen und Malz, Gott erhalt's» heissen wir Sie herzlich willkommen.

Hofbrauerei Wil

Allgemeines

Mit diesem Wegweiser finden Sie sich leicht selbst zurecht.

Der Rundgang ist durch eine Leitlinie markiert und führt Sie durch die einzelnen Räume, die in richtiger Reihenfolge nummeriert sind. Unter der entsprechenden Nummer finden Sie jeweils die fachtechnischen Erläuterungen.

Die Besichtigung historisch sehenswerter Räume im 1. Stock können Sie gleich anschliessend, oder aber nach der Stärkung, in Angriff nehmen. Der Schluss führt Sie noch in das Ortsmuseum und das **neu eingerichtete Brauereimuseum** im 3. Stock. Dort sehen Sie übrigens eine Kopie der **ältesten Bierzins-Urkunde** aus unserer Gegend aus dem Jahre 754, wo Wil erstmals erwähnt wird. Also **1200 Jahre Bier aus Wil**.

Kinder unter 16 Jahren können am Rundgang nur in Begleitung Erwachsener teilnehmen. (Unfallgefahr!)

Die anwesenden Mitarbeiter, der Betrieb arbeitet ja normal, sind selbstverständlich gerne bereit, weitere Auskünfte zu erteilen. Am Schluss des Rundganges, der höchstens eine Stunde dauern dürfte, wartet ein verdienter Imbiss mit Tranksame auf Sie. (Bitte Gutschein bereit halten)

Aus verkehrstechnischen Gründen ist es nicht immer möglich, den genauen Produktionsweg einzuhalten, was Sie bitte entschuldigen wollen.



1

Die Rohstoffe

Hopfen und **Gerstenmalz** sind in der Schweiz neben Wasser die allein zugelassenen Rohstoffe. Andere, stärkehaltige Produkte wie Mais, Reis etc. sind im Gegensatz zu andern Staaten verboten.

Dasselbe gilt für chemische Zusätze zur Verbesserung des Schaumes oder zur Verhinderung von Trübungen, wie sie im Ausland teilweise zugelassen sind.

Das **Gerstenmalz** wird fast ausschliesslich im Ausland, dort wo die günstigsten Anbaugelände vorhanden sind, aus schwerer Gerste durch Keimenlassen und anschliessendes «Darren» erzeugt. Dabei gehen biologische Umwandlungen vor sich, die später beim «Brauprozess» das Verzuckern der Stärke ermöglichen. Hauptlieferanten sind Deutschland, Frankreich, England und die Tschechoslowakei.

Der **Hopfen**, ein Rankengewächs, das an 6—8 Meter hohen Stängengerüsten gezogen wird, wird auch bei uns in der Schweiz angebaut (Gegend von Stammheim).

Von dieser Pflanze werden nur die unbefruchteten Blüten verwendet, die **Harze und Aromastoffe** enthalten. Sie bilden das «Gewürz» des Bieres. Nachgewiesen ist die Verwendung von Hopfen erst seit dem Mittelalter. Zur Zeit der Babylonier und Ägypter mögen andere Pflanzen verwendet worden sein. Hauptprovenienzen sind Deutschland, USA, Belgien und die Tschechoslowakei.

Das **Wasser** muss biologisch einwandfrei sein und darf keine geschmackbeeinflussenden Mineralien enthalten. Die Hofbrauerei verfügt über eine eigene Wasserversorgung aus den Quellen des oberen Hofberges und Grundwasser aus der oberen Weiherwiese.

2

Gärkeller

Wie der Name schon sagt, wird in diesen Bottichen das Bier vergoren. Dies geschieht durch die Bierhefe, ein winzig kleiner Pilz, der in Reinkultur gezüchtet wird. Dabei wird der im Sudhaus gebildete Zucker zu Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Jeder Bottich fasst 10 000 Liter, und die Gärdauer beträgt rund eine Woche. Die Gärtemperatur wird durch Kühlschlangen reguliert.

3

Kühlanlage

Durch 3 Ammoniakkompressoren, wovon einer 25 000, der 2. 65 000 und der 3. 100 000 Kalorien leisten, wird die notwendige Kälte der ganzen Brauerei erzeugt. Durch Abkühlen einer Salzlösung auf 8° unter Null, welche ihrerseits im Kreislauf durch die Keller und andere Kühlstellen gepumpt wird, können die gewünschten Temperaturen automatisch reguliert werden (Thermostaten). Die Eisfabrikation (siehe die Eiszellen) ist nur noch in seltenen Fällen für Festanlässe etc. in Betrieb.

4

Sudhaus

Die wichtigsten Geschmackseigenschaften jedes Bieres werden hier beim «Brauen» bestimmt. Bei verschiedenen Temperaturstufen werden Eiweissstoffe abgebaut und die Stärke in Malzzucker verwandelt. Nach diesem «Maischprozess» wird die zuckerhaltige Würze von den unlöslichen Teilen getrennt und während ca. 2 Stunden mit dem Hopfen in der «Panne» gekocht. Der ganze Sudprozess dauert 8 Stunden, dann wird die Würze auf das Kühlschiff gepumpt. Die jeweilige «Ausschlagmenge» beträgt 10 000 Liter.

5

Wasseraufbereitung

Da der hohe Kalkgehalt des Wassers unserer Region den Geschmack des Bieres nachteilig beeinflussen würde, wird der Kalk fast restlos in einem speziellen Ionenaustauschverfahren entfernt.

6

Malzförderanlage

Der vertikale Transport des Malzes geschieht teils durch Rohrleitungen mittels eines Gebläses, welches eine Luft-Malzmischung hochsaugt. In speziellen Abscheidern werden Luft und Malz wieder getrennt. Der horizontale Transport wird mit Förderbändern und Schleppketten vollzogen.

7

Eine automatische Waage sorgt für gleichmässige Malzmischung.

Betriebslabor

Biologische Untersuchungen auf dem Produktionsweg von der Würze bis zum Bier sowie Haltbarkeitsprüfungen der einzelnen Abfüllungen werden mikroskopisch durchgeführt. Die Härte des präparierten Brauwassers wird täglich kontrolliert.

8

Würzezentrifuge und Plattenkühler

Die heisse Würze vom «Kühlschiff» wird in der Zentrifuge von Trubbestandteilen befreit und anschliessend im Plattenkühler auf 5—6° Celsius heruntergekühlt. Die Kühlung geschieht in 2 Stufen, und zwar zuerst mit Leitungswasser und anschliessend mittels Wasser von 0° C.

9

Produkteschau

Immer vielfältiger werden die verschiedenen Flaschensorten und Verpackungen. Sie alle enthalten die nachfolgenden Biertypen:

Helles Lagerbier enthält ca. 3,6 % Alkohol

Dunkles Lagerbier (aus dunklem Malz) enthält ca. 3,2 % Alkohol

Helles Spezialbier, welches stärker gehopft ist, enthält 4,5 % Alkohol

Dunkles Spezialbier mit ca. 4,0 % Alkohol

Im Vergleich zu Most, Wein und «schärferen Sachen» ist Bier also das harmloseste alkoholische Getränk

10

Sie gelangen nun wieder in das 500-jährige Hofgebäude und haben als Abwechslung die Möglichkeit, eine Treppe höher das **Brauereimuseum** sowie das **Ortsmuseum** zu besuchen, oder zwei Treppen tiefer den Rundgang direkt fortzusetzen.

11

Lagerkeller

In den Lagerkellern spielt sich die Nachgärung und gleichzeitig eine Reifung und Klärung des Bieres ab. Sie dauert 2—4 Monate und bringt, da die Tanks ja geschlossen werden, eine Sättigung des Bieres mit natürlich entstandener Kohlensäure. Der Kohlensäuregehalt ist für Geschmack und Schaumbildung äusserst wichtig.

Die Hofbrauerei verfügt über **69 Tanks mit 450 000 Liter Totalinhalt**. Sie werden jährlich mehrmals gefüllt.



Filtration-Drucktanks

Durch eine Zentrifuge mit nachfolgendem Schichtenfilter wird das von den Tanks kommende Bier geklärt bzw. filtriert und in sogenannten Drucktanks zu den Abfüllstationen gedrückt.



Stapelkeller und Fassfüller

Die Stapelung der gefüllten Harasse wird durch einen Automaten besorgt, wobei jeweils die gewünschte Höhe eingestellt werden kann.

In diesem Raum befindet sich auch der Fassfüller, wo die abzufüllenden Fässer, welche zuvor einer eingehenden Reinigung unterzogen wurden, gefüllt und verschlossen werden.



Flaschen-Abfüllkolonne

Das unter Druck gelagerte und filtrierte Bier gelangt in einen speziellen Flaschenfüller, wo die leeren Flaschen vorerst mit Druckluft vorgespannt werden, um eine schaumfreies Abfüllen zu ermöglichen.

Die schmutzigen Bierflaschen werden in einer automatischen Waschmaschine bei verschiedenen Temperaturstufen mit Lauge behandelt und wiederum heruntergekühlt, bevor sie zum Füller gelangen.

Das Verschliessen erfolgt entweder von Hand (Bügelflaschen) oder automatisch mit Kronenkorken.

Nach der Etikettierung werden die Flaschen wieder in die inzwischen ebenfalls gewaschenen Harasse eingefüllt. Die Stundenleistung der Anlage beträgt bis zu 4 000 Flaschen.



Mineralwasser- und Spirituosenabteilung

Vor rund 25 Jahren wurde der Brauerei auch ein Depot für alkoholfreie Getränke und Spirituosen angegliedert. Ein Gang durch die Lager dieser Abteilung würde zu weit führen und wäre auch organisatorisch nur schwer möglich.

Um Ihnen einen Eindruck über die Vielzahl der durch uns vertriebenen Produkte zu verschaffen, haben wir unter Nummer 15 eine Sortimentsauswahl der **wichtigsten Markenprodukte** zusammengestellt.

Und übrigens, damit Sie «sie» nicht vergessen, geben wir Ihnen gleich noch unsere Telefonnummern mit nach Hause.

Sie lauten:

22 11 60 oder 22 06 28

Ausserdem besteht an der Tonhallestrasse 45 — 47 ein Rampenverkauf für sämtliche Produkte, wo Sie sich sehr preisgünstig eindecken können.

Zum Abschluss folgen Sie der Markierung zum Imbissbuffet.

Prosit und «en Guete»



