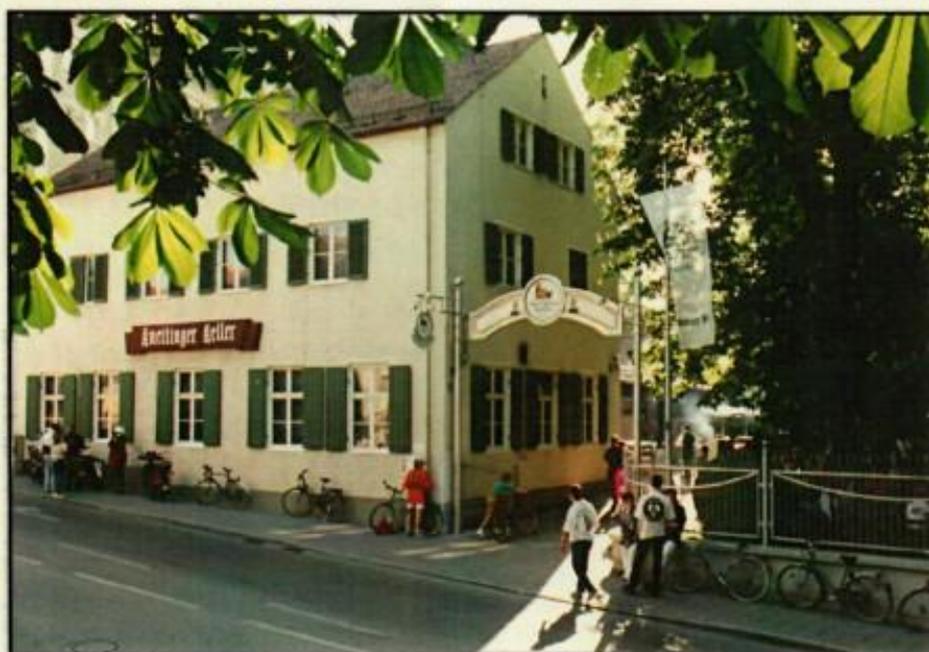


TAG DES OFFENEN DENKMALS

SONNTAG, 08. SEPTEMBER 2002



Galgenbergstraße 18 – Kneitinger Keller

Der ehem. Bierlagerkeller, erbaut 1836, ist weitgehendst in seiner ursprünglichen Bausubstanz erhalten geblieben.

Der Betrieb des Sommerkellers wurde 1947 aufgegeben.

- Durch die imposante Kelleranlage führt Herr Helmut von Sperl:
10.00 / 11.00 / 12.00 / 13.00 / 14.00 / 15.00 / 16.00 Uhr.
- Die max. Teilnehmerzahl beträgt jeweils 20 Personen.
- Treffpunkt: Im Biergarten der Gastwirtschaft Kneitinger Keller.

Inventar hab ich auf meinem Sommerkeller:

*160 Maßkrieh mit Deckel 50 ohne Deckel. 116 Stückl Krichele 40 Stutzen 50 Deller 12
Salzbixele 2 Messin. Wechsele. 6 Lampen.*

*Die Kellerpacht von Herrn Adler ist richtig bezahlt. Macht 200 fl/jährlich auf
Allerheiling hab ich es erhalten. Kneitinger*

Um das Jahr 1875 bekommt das Kelleranwesen eine neue Hausnummer nämlich K 158 (früher J 65) ⁷. Ein weiteres Inventarverzeichnis, ⁸ vom 10. Mai 1875 unterzeichnet vom Pächter Josef Adler ist erhalten:

Verzeichnis über sämtliches Inventar auf dem Sommerkeller:

*200 Maßkrüge 110 Halbekrüg'l'n 8 schöne Krüg'l'n 2 Gläßer
45 Bleschkrüge 51 Stutzgläser 36 Teller 2 Wechsel 6 Lampen 1 Zuber
1 Scheffel 1 Schenkstuhl 2 Stander'l'n 29 kleine Stähle 11 Tische 7 Bänke
detto 30 Maßkrüge und 12 Halbe Krüge. Sind es 230 Krüg 122 Halbe Krügeln
Regensburg den 10 ten Mai 1875 Josef Adler*

Die Kellerpacht bleibt auch noch im Jahre 1876 und 1877 bei 200 Gulden jährlich, welche am 15. September bzw. am 3. Oktober von Herrn Adler entrichtet wird ⁹. Im Jahre 1878 bezahlte Herr Adler am 6. November 300 Mark Pacht, auch 1879 wird die Pachtzahlung erwähnt ¹⁰. Im Jahre 1880, vermutlich im Frühjahr, lässt Kneitinger I. Malerarbeiten auf dem Galgenberg machen, im Einschreib-Buch ¹¹ notiert er:

*Der Graf Pippi hat mir mein Zimmer gemacht am Keller.
Kosten mich 18 fl - 15 fl das Fenster Anstreichen
das Boten Zimmer 1fl 30 kr.*

Nach dem Tod von Johann Kneitinger I. († 11. April 1892) übernimmt sein Sohn Johann Franz Kneitinger II. das Brauereianwesen und reicht bei der Stadt Regensburg das Gesuch ein ¹², eine Gastwirtschaft in seinem Anwesen auf dem Arnulfsplatz zu errichten. Am 27. Oktober 1892 wird dem Ersuchen stattgegeben ¹³. Er heiratet am 26. September 1892 Pauline Helene Rosalia Häring. Aus der Ehe gehen 4 lebende Kinder hervor, unter diesen ist auch der spätere Brauereinachfolger Johann Kneitinger III.

Im Zuge der Baumaßnahmen „Kellerweg“ wird der Biergarten durch Johann Franz Kneitinger II. 1898 neu gestaltet¹⁴. Das vergorene Bier wird mittels eines Pferdefuhrwerks, auf dem ein Transportfass von ca. 30 hl Fassung ist, auf den Galgenberg gebracht. Dort angekommen wird das Bier durch Schläuche geleitet und in die vorgesehenen Fässer gegeben. Eine Postkarte¹⁵ aus der Zeit um 1930 zeigt das Fuhrwerk vor der Brauerei am Arnulfsplatz. Aus dem Jahre 1910 bis 1913 sind noch die Kellerbelegungsnotizen¹⁶ erhalten. Es sind Einzelblätter, auf denen die Lage der Boden und Sattelfässer angegeben wird. Dazu Vermerke der Zugabe von Jungbier, Datum von Befüllung und Verspundung. Die Kühlung der einzelnen Keller wird durch Natureis vorgenommen. Das Eis wird meist vom Regenfluss herbeigeholt und in den dafür vorgesehenen Eiskeller, den schon Johann Islinger errichtete, gebracht. Um 1940 holte man auch Eis aus dem eigenen Weiher, der sich in Kumpfmühl ¹⁷ befand.

Am 15.09.1923 stirbt Johann Franz Kneitinger II. An seine Stelle tritt nun sein Sohn Johann Paul Ignazius August Kneitinger III. Er kommt frisch von der Brauerschule Doemens und geht mit enormen Fleiß an seine Arbeit, ist es doch notwendig die Brauerei den neuen Anforderungen anzupassen. Im Jahre 1928 heiratet er am 27. August Sofie Gast, mit der er das Brauereianwesen mit angegliederter Landwirtschaft weiterführt. Diese Ehe bleibt aber kinderlos. Im Jahre 1927 ¹⁸ denkt man daran, in der Brauerei am Arnulfsplatz einen eisgekühlten Lagerkeller einzurichten. Es bleibt aber bei einer Überlegung ¹⁹. Dagegen wird auf dem Galgenberg die Entwässerung des Lagerkellers neu gemacht ²⁰.

Unter Leitung des Büros Josef Zangerle, Baubüro für Brauerei- Mälzerei, Keller-, Kühl- und Ventilations-Anlagen, München, wird im Jahre 1932 am Keller groß umgebaut. Die gesamte Kelleranlage wird überholt. Die Bodenpflasterung im Keller wird erneuert, das Erdreich über den Kellergewölben wird teilweise entfernt und die Gewölbe mit getrockneter Kohlschlacke abisoliert. Der Eiskeller wird dazu auch innen isoliert und mit einem neuen Eisrost aus grünem entrindetem Fichtenholz versehen. Auch ein Eiselevator mit Eisrutsche von der Firma Seeger aus Cannstatt wird installiert. Dazu werden noch Türen versetzt, Wände verputzt und gestrichen. Auch das über den Keller-räumen stehende Gebäude wird von Grund auf überholt. Allein die Baurechnung der Firma Johann Hifinger aus Regensburg vom 10. Oktober 1932 beläuft sich auf 11.596, 55 RM ²¹. Im Hofraum des Sommerkellers wird ein demontierbarer Eisgalgen aufgestellt, auf dem man in den Frosttagen Natureis herstellen kann. Der „Natureiserzeugungs-Apparat“ ist in einem Plan von der Firma Zangerle im Maßstab 1:50 erhalten ²². Ein Nachbau im Maßstab 1:50 wurde vom Autor erstellt ²³.

Im Jahre 1937 wird die Gaststätte durch Johann Kneitingen III. und seiner Frau Sofie renoviert. Eine Gedenktafel daran ist im jetzigen Gasthaus auf dem Galgenberg an der westlichen Außenwand erhalten.

Durch einen Bombenangriff auf Regensburg im Jahre 1945 wird das Gasthaus auf dem Galgenberg zerstört. Gleich nach Kriegsende geht man daran das Gasthaus neu aufzubauen. Es wird eine Kellerwirtschaft mit Wohnung für den Pächter, dazu auch Räume für das Personal, errichtet ²⁴. Die Arbeiten auf dem Sommerkeller werden doch sehr unwirtschaftlich und Sofie und Johann Kneitingen III. entscheiden sich in der Kreuzgasse, gegenüber dem Sudhaus, ein Kellerhochhaus zu errichten. Dieses Betriebsgebäude wird in der Zeit von 1947 bis 1949 ²⁵ errichtet. Durch diesen Kellerhausbau wird bereits im Jahre 1947 der Betrieb im Keller auf dem Galgenberg aufgegeben. Von nun an wird das Kelleranwesen nur noch als Gaststätte mit Biergartenbetrieb verwendet. Der Kneitingen Keller, wie er genannt wird, ist der einzige noch verbliebene Bierkeller auf dem Galgenberg und er erfreut sich einer Beliebtheit, die bald seine Grenzen sprengt. Im Jahre 1972 entschließen sich Sofie und Johann Kneitingen die Gaststätte „Kneitingen Keller“ umzubauen und einen Saal mit zu errichten.

Am 14. September 1972 wird damit begonnen das alte Betriebsgebäude, welches von den Bomben verschont geblieben ist, abzureissen. Unter der Bauleitung von Architekt Josef Koch aus Regensburg entsteht eine neue große Küche, dazu Kühlräume für Bier und Fleisch. Das Herzstück des Umbaues ist der Neubau eines 170 Quadratmeter großen Saales, der in Gewölbeform gebaut, die spezielle Atmosphäre eines Kellers vermittelt. Der Saal welcher 250 Gästen Platz bietet, wird am 14. Oktober 1973 mit einem Bockanstich eingeweiht.

Am 20. Juli 1975 stirbt Johann Kneitingen III., seine Frau führt nun das Brauerei-anwesen im Sinne ihres Mannes weiter. Im Jahre 1985 richtet sie eine Stiftung ein, die das Weiterbestehen der Brauerei garantiert. Durch ihren Tod am 27. Januar 1991 tritt die Stiftung voll ein. Die Brauerei mit ihren eigenen Gaststätten wird von nun an durch eine rechtsfähige, örtliche Stiftung des bürgerlichen Rechts mit Sitz in Regensburg geführt.

Die früher noch am Galgenberger Keller verwendeten Bierlagerfässer, welche im Kellerhaus der Brauerei Kreuzgasse verwendet wurden, sind im Jahre 1992 ausgemustert worden. Einige der besterhaltenen hölzernen Fässer hat man als Erinnerungsstücke an vergangene Zeiten aufgehoben und zeigt sie bei Festlichkeiten. Durch den eintretenden Aufschwung der Brauerei und den immer zahlreicher werdenden Gästen des Biergartens wird 1995 der Biergarten neu gestaltet. Er bietet nun Gästen Platz, die mit bayerischer Küche und ausgezeichneten Bieren der Brauerei Kneitingen verwöhnt werden. Die gesamte Kelleranlage, Gaststätte wie Biergarten, hat sich zu einem Inbegriff Regensburger, ja sogar bayerischer Biergarten-tradition entwickelt.

Quellennachweis:

Anmerkung: Originale, die in Besitz der Hans und Sofie Kneitinger Stiftung Regensburg sind, werden mit Kneitinger Stiftung bezeichnet.

Personennamen wurden so geschrieben wie sie in den Unterlagen erscheinen.

Da noch einige Unterlagen, die beim Umbau der Gaststätte am Arnulfplatz 1999-2000 gefunden worden und noch nicht ausgewertet worden sind, können sich noch Änderungen bzw. Ergänzungen ergeben.

Die Personennamen sind wie in den Unterlagen geschrieben wiedergegeben.

- 1) Auszug aus dem Grundsteuer-Kataster der Steuer-Gemeinde Stadt Regensburg, Rustikal-Besitzstand von Hausnummer 65 Litt. J. in Regensburg. Bierbrauer Johann Islinger (24.Aug. 1836) jetzt der Sohn Franz Joseph Islinger und dessen Hochzeiterin Maria Maßinger (2. Dez. 1841). Kneitinger Stiftung.
- 2) Zeugnis der „Gewerbs-Prüfungs-Commission Regensburg“ vom 4. Dez. 1865. Original verschollen, Kopie in Sammlung v. Sperl
- 3) Vatergutsvertrag per 36.000 f. – Verlassenschaft des Bierbrauers Josef Islinger vom 11.2.1862. Kneitinger Stiftung.
- 4) Rechnungen von Pflastermeister Ch. Kohlmannssperger 26. 11- bis 2.12.; 3.12. bis 9.12.; 10.12. bis 16.12.; 17.12. bis 23.12. 1866. Kneitinger Stiftung.
- 5) Rechnung von Pflastermeister Ch. Kohlmannssperger vom 4. Juli 1869. Kneitinger Stiftung.
- 6) Einschreib-Buch KB 04.00 Seite 3. Kneitinger Stiftung.
- 7) Die Stadt Regensburg teilt die Hausnummern neu ein.
- 8) Einzelblatt, Handschrift vom Pächter Josef Adler datiert 10. Mai 1875. Kneitinger Stiftung.
- 9) Einschreib-Buch KB 04.00. Kneitinger Stiftung.
- 10) Einschreib-Buch KB 04.00. Den 6. November 1878 hat mir Herr Adler meine Kellerpacht bezahlt. 300 Mark. Den 4. November 1879 hat mir der Herr Adler meinen Kellerpacht bezahlt. Kneitinger Stiftung.
- 11) Einschreib-Buch KB 04.00. Kneitinger Stiftung.
- 12) Gesuch um die Errichtung einer Schankwirtschaft in Arnulfplatz 3 vom 22. Oktober 1892. Stadtarchiv Regensburg, Familienbücher Akt 1, Fach 2
- 13) Erlaubnis zur Ausübung der Bierschenke im Brauereianwesen vom 27. Oktober 1892. Stadtarchiv Regensburg, Familienbücher Akt 1, Fach 2
- 14) Plan über Herstellung einer neuen Einfriedung und Verlegung der Aborte im Kelleranwesen Lit. K 158 M 1:100 vom 5. Oktober 1898, J. Wagner u. F. Pfundl Baugeschäft. Kneitinger Stiftung.
- 15) Postkarte um 1930, Brauerei J. Kneitinger, Regensburg, Arnulfplatz 3, Telefon 2877. Kneitinger Stiftung.
- 16) Kellerbelegungsnotizen 11 Einzelblätter von 1910 bis 1913, Keller I, II und III. Kneitinger Stiftung.
- 17) Jetzt Karl Freitag Park, Weiher existiert noch. Früher Wiese mit Weiher in Kneitinger Besitz, laut Herrn Babl. (Brauereibüro zu dieser Zeit bei Kneitinger)
- 18) Kellerbauskizze, Umbauplan Oktober 1927, M 1:100, Architekt Josef Ulrich Nürnberg. Kneitinger Stiftung.
- 19) Kellerhausskizze von Josef Ulrich Nürnberg vom Oktober 1927. Kneitinger Stiftung.
- 20) Kostenanschlag Entwässerung Lagerkeller Galgenberg, 10. 08.1927, Lachner u. Thirion. Kneitinger Stiftung.
- 21) Kostenberechnung für Natureiskelleranlage vom 10. Oktober 1932, Johann Hifinger G.m.b.H. Baugeschäft Regensburg, Abgezeichnet Baubüro Josef Zangerle. Kneitinger Stiftung.
- 22) Plan, Natureis-Erzeugungs-Apparat, M 1:50, Nov. 1932, Josef Zangerle München. Kneitinger Stiftung.
- 23) „Eisgalgen“ Sammlung v. Sperl, Inv. Nr. 1857, Neg. Nr. 6289
- 24) Plan M 1:100, ohne Datum. Plan ist im Ordner, der im Brauereibüro aufbewahrt wird. Kneitinger Stiftung.
- 25) Tafel im Kellerhochhaus Kreuzgasse.

Alle Rechte vorbehalten durch Helmut von Sperl, 93047 Regensburg Königsstraße 4.

Ohne ausdrückliche Genehmigung des Verfassers ist es auch nicht gestattet, das Schriftstück oder Teile daraus fotomechanisch oder auf andere Weise zu vervielfältigen. Dies gilt auch für Bilder oder Zeichnungen.

Regensburg, 14. Februar 2002 Blatt 4/4

„Sommerkeller“ - Regensburger Bierkeller (Helmut von Sperl)

Um das Bier über das Jahr frisch und gut zu halten ging man schon vor Jahrhunderten dazu über es in kühlen trockenen Räumen für einige Monate aufzubewahren. Bald reichten die im Brauhaus befindlichen Keller der Biermenge nicht mehr aus und man ging daran, eigene Bierlagerkeller außerhalb des Brauhauses zu bauen. So wurden Keller in den Fels geschlagen, sog. Felsenkeller, oder Erdreich wurde ausgehoben und ein Keller gemauert, der mit den Aufbauten über das Terrain ragte. Diese unterirdischen Kellerräume mussten gegen Wärme und Wasser gut isoliert sein. Meist entstanden diese sogenannten Sommerkeller in Berghängen. In Regensburg waren dies insbesondere der Galgenberg, Eisbuckel sowie Kumpfmühl als auch teilweise der Dreifaltigkeitsberg in denen man solche Keller anlegte. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstanden so die ersten Sommerkeller auf dem Galgenberg zu Regensburg.

Früher befand sich auf dem Galgenberg das Hochgericht der Freien Reichsstadt Regensburg. Hier hing man die Sünder auf und verscharrte sie auch gleich bei der Richtstätte. Der Galgen nahm das Areal des heutigen Anwesens Regerstraße 4 ein (lt. Bauer). Von dieser Richtstätte bekam der Berg seinen Namen. Der Eisbuckel bekam seinen Namen von einem Eiskeller, den die Stadt Regensburg im Jahre 1644 auf diesem Höhenrücken anlegte. 1658 ließ der Rat die Grube mit 153 Eisfuhren füllen. Das Eis lieferte der vom Vitusbach gespeiste Vitusweiher. Im RAB 1876 wird ein Sommerkeller des Bierbrauers Fikentscher auf dem Eisbuckel genannt. In der Zeit von 1852 bis 1855 hat Fikentscher die Brauerei des Johann Schmid Lit. Nr. I 35 b erworben und errichtet später den Sommerkeller.

Sogar zwei Brauer der Stadt Regensburg bauten mit den Sommerkellern gleich ihre Brauerei neu auf. Es war dies der Brauer Georg Bolland der die Zahnbrauerei 1890 von der Unteren Bachgasse auf den Galgenberg verlegte. Später wurde daraus die „Regensburger Brauhaus AG“, dann Thurn und Taxis Brauerei. Als weitere Brauerei verlegte die Familie Bergmüller ihre erworbene Brauerei Hoehstetter um die Jahrhundertwende von der Innenstadt auf den Galgenberg. Einige Jahre später wurde daraus die Sternbrauerei GmbH. Beide Braustätten bestehen nicht mehr. Noch etliche Brauereien bauten auf dem Galgenberg ihre Sommerkeller und machten ihn zum Regensburger Bierberg. Im Jahre 1884 gab es nicht weniger als 17 Kellergaststätten auf dem Galgenberg.

Das Bier wurde von der Braustätte aus in großen Holzfässern mit Pferdefuhrwerken zu den Sommerkellern gebracht. In den unterirdischen Gewölben lagerte bei ca. 8° C das Bier. Das Betreiben eines Sommerkellers war für die Brauerei eine aufwendige, aber lohnende Arbeit, musste doch das Kellergebäude über das Jahr hinweg gleiche Temperatur und Luftfeuchtigkeit haben und meist auch über eine Fasspicherei und Fassabfüllanlage verfügen.

Die Tiefkeller wurden im Winter bei Minusgraden die Nacht über geöffnet, um eine geeignete Luftzirkulation zu erhalten, welche die Keller innerhalb 6 bis 8 Nächten auf die erforderliche Temperatur brachten. Hatten die Keller die gewünschte Temperatur, so wurden die Luftzüge fest verschlossen. Bei einigen Kellern war es nicht möglich während

der Sommermonate Bier zu lagern, da sie zu warm wurden, man ging dann dazu über sie künstlich zu kühlen und zwar mit Eis.

Dazu wurde dem Kellerraum ein Eisraum vorgelagert. Dieser Eisraum musste nach außen hin bestens isoliert sein, sei es mit Holz, Mauerwerk, Stein, Stroh, Lufthohlräumen, Lehm und Erdreich. In diesen Eisraum, der nach oben eine Öffnung hatte, brachte man im Winter Eis aus sauberen Teichen und Flüssen. War der Eisraum bis an die Decke gefüllt so wurde der Einfüllschacht fest verschlossen. Im unteren Teil des Eisraumes waren große Öffnungen die zu den Bierlagerräumen führten. Durch Verstellen der Regulierschieber in den Luftzügen konnte man steigende Warmluft durch nachdrückende Kaltluft aus den Gewölben vertreiben. Anfallendes Wasser wurde in Rinnen gesammelt und in den Abwasserkanal geleitet. Somit hielt ein Eiskeller den Bierlagerkeller das ganze Jahr über kühl.

Da es aber im Winter hart war Eis aus Flüssen und Teichen zu holen, ging man dazu über Eis im Winter selbst herzustellen. Man baute einen sogenannten „Eisgalgen“, der aus einem Holzgerüst besteht, auf dem in 2,5 m Höhe in Abständen von 50 cm Rundhölzer von 15 cm Durchmesser liegen. Darüber in ca. 2,5 m Höhe dieselbe Lage Rundhölzer jedoch horizontal um 90° versetzt. Über diese 2 Etagen wurde mittels speziellen Düsen Wasser gesprüht. Bei anhaltenden Minustemperaturen von mindestens -3° C gefror innerhalb 3 bis 4 Tagen das Wasser zu 2 bis 2,5 m langen Eiswänden. Nun wurde es abgeschlagen und in den Eisraum sauber eingebracht. Der Aufwand dieser Eiserzeugung war gegenüber dem Heranschaffen aus Flüssen und Teichen weitaus geringer.

Im letzten noch erhaltenen Galgenberger Sommerkeller, dem „Kneitinger Keller“, wurde 1932 ein solcher Eisgalgen errichtet. Von diesem Eisgalgen gelangte danach das Eis in den angrenzenden Eisraum, der dann die Kälte an den jetzt noch erhaltenen, aber nicht mehr betriebenen Bierlagerkeller abgab.

Um die Sommerkeller im Sommer recht kühl zu halten, bepflanzte man den darüber befindlichen Hof oder Garten mit schattenspendenden Bäumen. Daraus wurden die bei uns so beliebten Bierkeller.

In einem Keller auf dem Galgenberg stand vor seinem Umbau noch ein Vers:

*Vor altersgrauen Zeiten stand
Ein Galgen hier, ragt weit ins Land.
Die heutige Zeit, die ist viel heller,
Die baut statt Galgen Sommerkeller.*

Alle Rechte vorbehalten durch Helmut von Sperl, Königsstr. 4 93047 Regensburg

Ohne ausdrückliche Genehmigung des Verfassers ist es auch nicht gestattet, das Schriftstück oder Teile daraus fotomechanisch oder auf andere Weise zu vervielfältigen.

Regensburg, den 14. Febr. 2002, Blatt 2/2

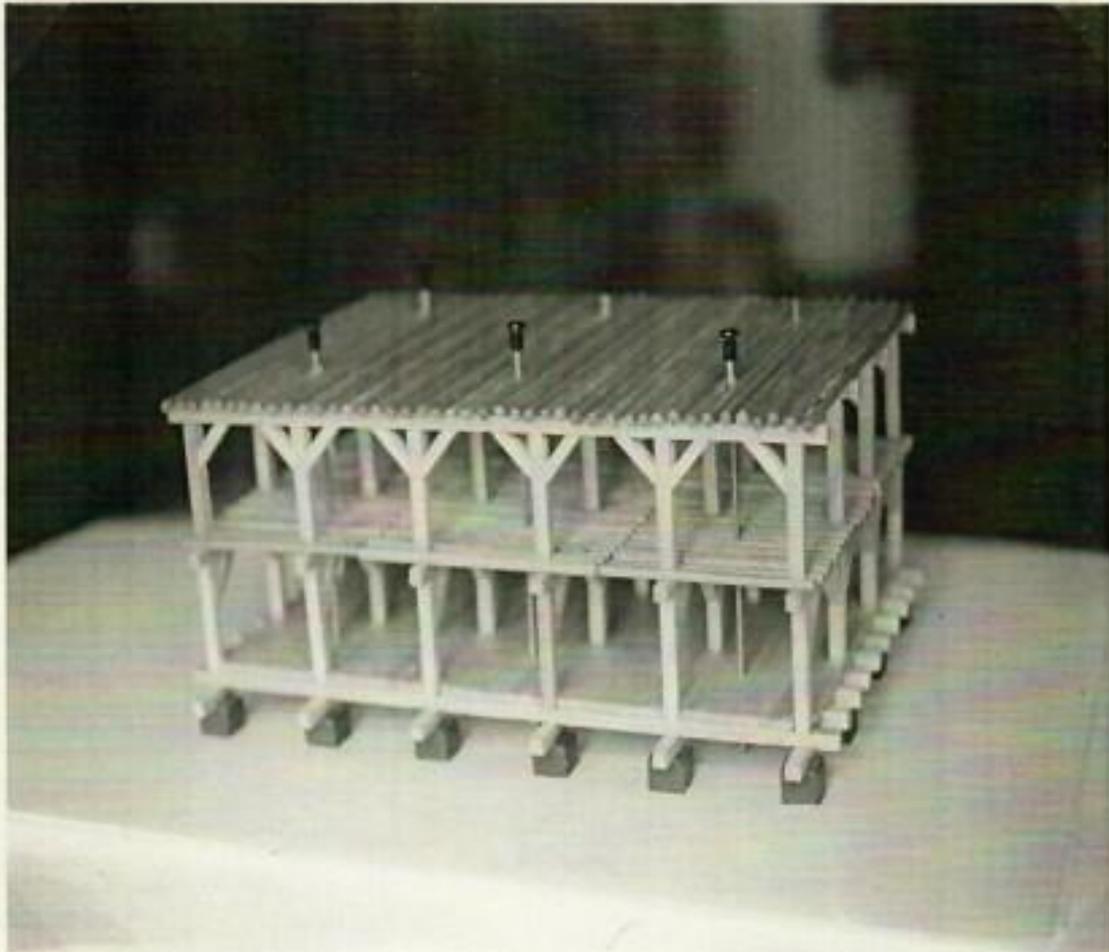
NATUREIS - ERZEUGUNGS - APPARAT

mit 6 Patentmundstücken für die
Brauerei Joh. Kneitinger Regensburg.
Maßstab 1:50

München im Nov. 1932

Technischer Spezial - Betrieb
für
Brauerei, Mälzerei-, Keller-, Kühl-
und Ventilations - Anlagen
Josef Zangerle, Architekt
München.

Das Modell wurde nach obigen Plan im Maßstab 1:50 durch Helmut v. Sperl im Jan.
2001 erstellt. Originalplan in Besitz der Hans und Sofie Kneitinger Stiftung Regensburg.
Kopie in Sammlung v. Sperl. Modell in Sammlung v. Sperl, Inv. Nr. 1857, Neg. Nr. 6289
Dieser Natureiserzeugungs-Apparat wird auch Eisgalgen genannt.



Natureiszerzeugung
Aufgenommen 1939/40
Eisgalgen im Sommerkeller auf
dem Galgenberg. Repro
Neg.Nr.5313/16



Natureiszerzeugung
Aufgen.1939/40
Repro
Neg.Nr.5317



Ehemaliger Kneitinger Eisweiher

Zwischen Karl Freitag Park in Kumpfmühl und dem von Müller Gymnasium liegt ein Feuchtbiotop welches in den Jahren 1988/89 durch die Stadt Regensburg angelegt wurde. Dies war dadurch möglich, da Sofie Kneitinger das Grundstück, welches in Besitz der Brauerei Kneitinger war, der Stadt überließ. Aus diesem Weiher holten die Arbeiter der Brauerei Kneitinger im Winter das Eis. Etwa von 1937 bis Anfangs der 40er Jahre (siehe Blabl). Eis wurde aber auch vom Regenfluß bei der Regenbrücke, gleich neben dem Auerbräu, geholt. Mit dem Errichten eines Kellerhauses in der Kreuzgasse 1948 wurde eine künstliche Kühlung mit installiert, somit brauchte man nicht mehr die beschwerlichen Eistransporte tätigen. Zudem wurde zu dieser Zeit auch der Lagerkeller auf dem Galgenberg aufgegeben.

Foto aufgenommen im März 2002, v. Sperl Neg. Nr. 6949 –Schilde, 6950/ 51 - Weiher



Ehemaliger Kneitinger Eisweiher

Foto aufgenommen im März 2002, v. Sperl Neg. Nr. 6949 –Schilder, 6950/ 51 - Weiher



Der Namen Zwickel- oder Kellerbier stammt noch aus der Zeit als man Bier ausschließlich in Holzfässern reifen ließ und auch lagerte.

Zwickelbier

Wenn das Bier nach der Hauptgärung in den Fässer heranreift wird es laufend vom Braumeister überwacht. Dazu entnimmt er von Zeit zu Zeit eine Probe. Zur Probenentnahme wurde früher eine Hohlschraube mit einem Dichtungsstift verwendet. Diese Schraube wurde in den vorderen Fassboden geschraubt und ragte etwa 2 cm in das Fass hinein. Mittels eines Schlüssels konnte man den Dichtungsstift heraus drehen und so dem Fass eine Bierprobe entnehmen. Nach der Probe wurde der Stift wieder hinein gedreht und der Schlüssel abgezogen. Diese Schraube, welche immer im Fassboden blieb, nannte man Zwickel. Bier, welches man also aus dem Fass mittels des Zwickels herausließ, wurde Zwickelbier genannt. Zwickelbier entnahm man nur zum Zweck der Kontrolle oder der Braumeister genehmigte sich einen Krug voll. Das Braupersonal bekam aus dem Zwickel nichts. Der Braumeister verwahrte nämlich den Schlüssel zum Zwickel an seinem Schlüsselbund.

Kellerbier

Mit dem Name Kellerbier bezeichnete man das gleiche Bier wie das Zwickelbier, also unfiltriertes Bier, nur wurde das Kellerbier direkt vom Lagerfass über einen Zapfhahn in kleinere Fässer abgefüllt und an die Gastwirte verkauft. Die Haltbarkeit dieses Bieres hielt sich aber in Grenzen. Erst nach der Einführung der Filtration (um 1870) konnte man die Zeit der Haltbarkeit erhöhen.

Der Name Zwickel- oder Kellerbier sagt noch nichts über die Biersorte aus. (Hell, Dunkel, Bock etc.)

Echtes Zwickel- oder Kellerbier erhält man eigentlich nur in der Brauerei selbst (Sommerkeller) oder in der nächstgelegenen Brauereigaststätte.

Durch neuzeitliche Forschungen ist es nun auch möglich dieses Zwickel- oder Kellerbier so herzustellen, dass es für längere Zeit haltbar ist. Es gibt für diese Bierbezeichnungen auch eigene Qualitätsmerkmale:

Bei Zwickel- oder Kellerbier handelt es sich um untergährige Vollbiere, die es in hellem bis bernsteinfarbenen sowie in dunklen Varianten gibt. Sie sind meist vollmundig und hefeblumig im Geschmack mit ausgeprägtem Malzaroma. Einige Biere sind sehr hopfenbetont. Gemeinsam ist den meisten dieser Spezialbiere, dass sie unfiltriert sind. Die Stammwürze liegt bei etwa 12%, der Alkoholgehalt liegt zwischen 4,6 und 5,2 voll. %. Beheimatet sind diese Biere vorwiegend in Franken.

Alle Rechte vorbehalten durch Helmut von Sperl, 93047 Regensburg Königsstraße 4.

Ohne ausdrückliche Genehmigung des Verfassers ist es auch nicht gestattet, das Schriftstück oder Teile daraus fotomechanisch oder auf andere Weise zu vervielfältigen. Dies gilt auch für Bilder oder Zeichnungen.

Regensburg, 14. Februar 2002 Blatt 1/1

Gesetzlich
geschütztes
Warenzeichen.



Man achte auf unsere
Originalpackung,
welche nebenstehende
Zeichnung trägt.

Qualität 2 A H

f. Schraubenspunde von 43 50 58 68 85 90 mm Durchmesser
1000 St. RM. 7.— 9.50 12.— 20.— 28.— 32.—
75 83 90 110 120 125 mm Durchm. d. Lämpchens
Die Spundläppchen können auch in andern Größen geliefert werden.

Qualität Sp

für Schraubenspunde von 43 mm Durchmesser 1000 St. RM. 4.—

Zwickellochkorken.

Größe wolle man immer genau angeben.

1a Qualität 1000 St. RM. 8.—

Syphonkorken für Kromersche Syphonspunde.

1a Qualität 1000 St. RM. 12.—

Lagerfaßzwickel von Messing, blank bearbeitet.



Mit Nadelverschluss und Sicherheitsdeckel (die Nadel wird mittelst des Schlüssels drehend herausgezogen).

80 mm ganze Länge . . . RM. 1.70
90 mm ganze Länge . . . RM. 2.—
100 mm ganze Länge . . . RM. 2.25
120 mm ganze Länge . . . RM. 2.80
Dieselb. ohne Deckel RM. 0.20 billiger.

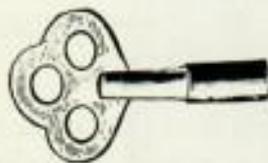


Mit Hahnverschluss und gebogenem Ablaufröhrchen

80 mm lang RM. 2.10
90 mm lang RM. 2.40
100 mm lang RM. 2.60
110 mm lang RM. 3.—
120 mm lang RM. 3.15

Zwickel „Stetsdicht“ mit Spindelverschluss

80 mm lang RM. 2.10, 90 mm lang RM. 2.30, 100 mm lang RM. 2.65.

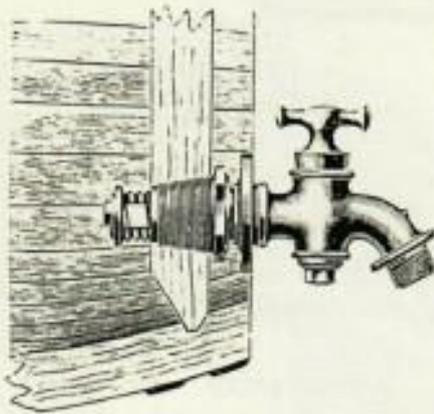


Zwickel-Schlüssel von Messing, blank bearbeitet RM. 0.45
desgl. von Stahl RM. 0.70
Zwickel-Eindreher RM. 0.70

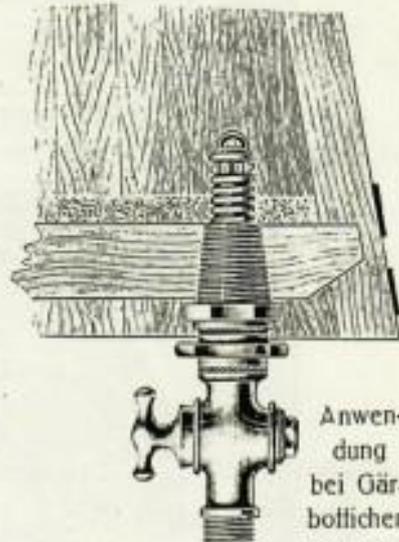
Für Vernickelung der Zwickel und Schlüssel tritt ein Aufschlag ein.
Andere Größen und Sorten sowie Tankzwickel auf Wunsch.

Schraubenspund-Fabrik WM. KROMER A.-G., Freiburg in Baden.

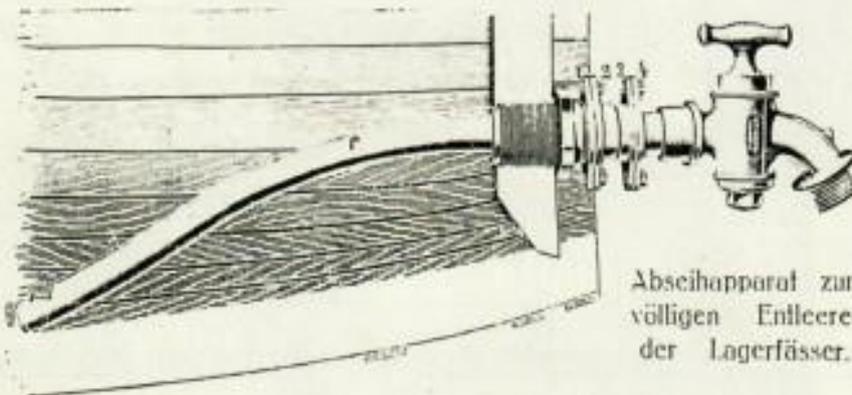
Kromersche Vorrichtung zum Füllen und Ablassen der Lagerfässer und Gärbottiche.



Einfacher Zapfhahn zum Füllen und Ablassen der Lagerfässer.



Anwendung bei Gärbottichen.



Abseihapparat zum völligen Entleeren der Lagerfässer.

Diese anerkannt bestbewährte und meisteingeführte aller Zapfvorrichtungen hat gegenüber den alten amerikanischen die großen Vorzüge, daß sie äußerst leicht handlich ist, während des Ansteckens bzw. Ablassens keinerlei Trübungen und Entweichungen von Bier stattfinden und daß jeder Tropfen hellen Bieres aus dem Fasse bzw. Gärbottich gewonnen werden kann; die Keller bleiben stets trocken und pilzfrei, Mittels dieser Vorrichtung können auch die Fässer bequem von unten gefüllt werden, wobei jede Schaumbildung vermieden wird.

Einen besonderen Vorzug bietet die unbedingte Sicherheit der Abdichtung der Zapflochbüchsen unseres Systems in geschlossenem Zustande.

Eine solche Einrichtung deckt, was insbesondere betont werden muß, infolge der genannten Vorzüge schon nach kurzem Gebrauche die Anschaffungskosten.

Ausführliche Beschreibung und Muster stehen zu Diensten.

In Tausenden von Brauereien eingeführt. — Prima Referenzen!

Schraubenspund-Fabrik WM. KROMER A.-G., Freiburg in Baden.

Brennkolben

für Spund- und Zapflöcher aus Ia Gußstahl.



Oberer Kolbendurchmesser	25	30	35	40	45	50 mm
Preis	RM. 8.60	9.50	10.50	11.40	12.30	14.20
Oberer Kolbendurchmesser	55	60	65	70	80	90 mm
Preis	RM. 16.—	17.—	20.—	22.—	24.—	26.—

Es wird gebeten, bei Bestellungen von Brennkolben außer dem oberen Kolbendurchmesser auch den unteren und die Länge des Kolbens anzugeben!

Kompletter Brenneisenofen.



Starke Konstruktion mit Füßen aus schmiedbarem Guß.

Innerer Durchm. des Mantels 28½ cm . . RM. 27.—

Innerer Durchm. des Mantels 40 cm . . RM. 45.—

Dieser Ofen wird auch in größeren Dimensionen zu entsprechenden Preisen geliefert.

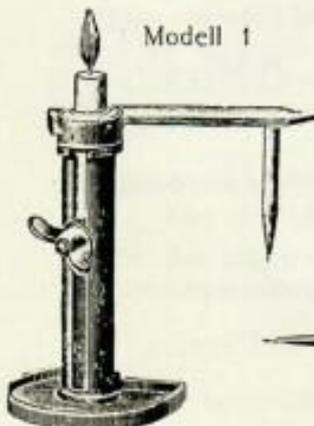
Zahlen, Buchstaben u. Namen

aus Ia Gußstahl zum Einschlagen in Holz und Eisen
je nach Größe.

Stempel und Vorrichtungen zum Brennen von Korken und Holzspunden
nach Angabe.

Kellerleuchter.

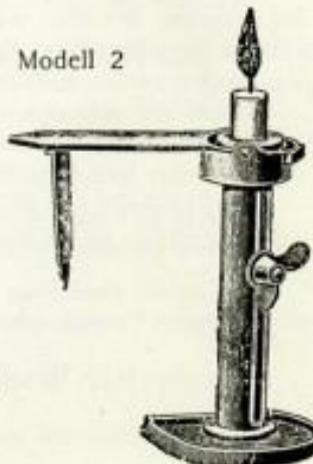
Modell 1



Modell 1
mit festem Halter
RM. 5.—

Modell 2

mit beweglichem Halter
RM. 5.50



Stechleuchter RM. 2.70

Bellner's Bierabsatz-Apparat, mittelst Luftdruck.

