

Bierbrauerei, Eisgewinnung und Gemeinschaftsgefrieranlage in Bätterkinden



Hans Franck, Biermesser,
Mendel Band I (1506), Seite 125v

Die Wirtschaft, Bierbrauerei und später der Landgasthof Krone Bätterkinden ist seit 1848 im Besitz der Familie Hubler.



Die Wirtschaft zur Krone vor dem Dorfbrand vom 21. / 22. August 1882

Zeichnung von Th. V. Lerber 1947 (Familienalbum Hubler)



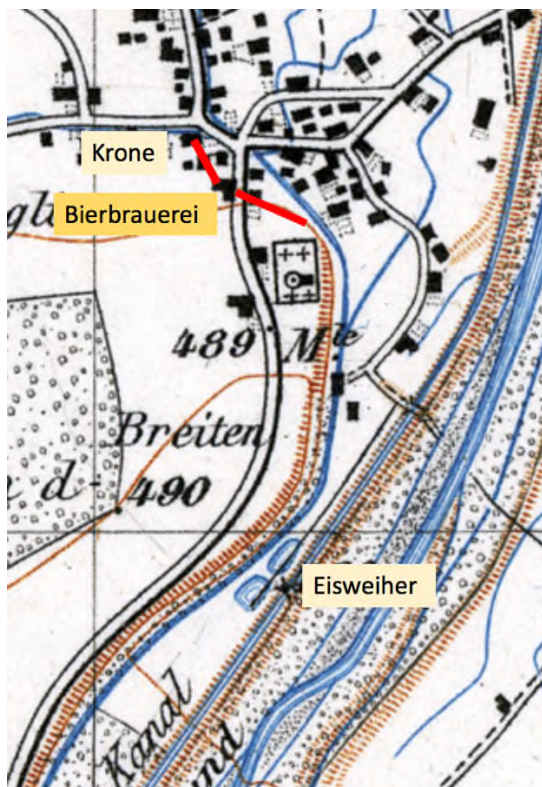
Bierbrauerei¹ zur Krone nach dem Wiederaufbau 1884 Aufnahme um 1916
Jakob Hubler mit Enkel Max (Jahrgang 1914) (Familienalbum Hubler)

¹ Die 1870er Jahre waren gekennzeichnet durch eine tiefgreifende Wandlung der Brauverfahren. Die Entdeckungen von Louis Pasteur auf den Gebieten der Konservierung der Hefen, und die technische Beherrschung des bis dahin noch empirischen Brauverfahrens trugen dazu bei, einen bescheidenen Produktionszweig in eine Industrie umzuwandeln. Die Bierbrauer lieferten sich einen erbitterten Konkurrenzkampf, der ihnen abträglich war. (Hist. Lexikon der Schweiz.). In der Folge schlossen rund zwei Drittel der Brauereien, so auch jene der Krone um 1900 nach 32 Jahren (1883 bestanden 423 schweizerische Brauereien, 1918 noch deren 102 und 1928 noch 61) Das Schild der Brauerei blieb bis 1958 als der neue Eingangsbereich und die Terrasse erstellt wurden und die Krone das von Peter Stoller geschmiedete Schild die neue Bezeichnung Landgasthof erhielt.

Aus dem Familienalbum der Familie Hubler:

«Jakob Hubler 1848 – 1917 zusammen mit seinem ledigen Onkel bauten sie im Jahre 1868 die Bierbrauerei zur Krone, was der bescheidenen Wirtschaft zum Aufschwung verholfen hatte. Es war sehr grosse Arbeit die tiefen Keller in den Sandstein zu hauen, hatte man zu dieser Zeit noch keine Maschinen dazu. Zwei grosse Keller, die ca. 6m unter der Erde liegen, dienen zur Bierfabrikation und ein dritter mit einem Rutschkanal diente als Eiskeller. Zu jener Zeit kannte man noch keine Kühlschränke und so musste der Eisvorrat bis über den Sommer hinaus für die Bierkunden genügen. Während der Wintermonate, die zu der Zeit viel kälter waren, wurden auf den Weihern im Hopfenschachen, das Eis in Stücke gesägt und per Wagen zur Brauerei transportiert, durch die Rutsche in den Keller befördert, wo es von einem Mann mit langer Stange schön geschichtet wurde und zum Schluss mit einer dicken Schicht Sägemehl isoliert. Für die Bierproduktion wurde ein tüchtiger, deutscher Brauer angestellt und der junge Fritz musste bereits als Schuljunge mithelfen. Mit dem Koli und Bockwagen verführte er das Bier bis nach Brunnental und in die Dörfer dem Bucheggberg entlang. Jakob legte im Hopfenschachen einen Hopfengarten an, der aber leider des ungünstigen Klimas wegen kein Qualitätsprodukt erzeugte und so noch mit deutscher und tschechischer Hopfe gemischt werden musste, um ein gutes Bier zu produzieren. Beim grossen Brauereisterben um 1900 musste auch ihre Brauerei liquidiert werden. Durch die Brauerei erlangte aber auch die Wirtschaft einen Aufschwung zur «Brauerei zur Krone».» Der Text wurde verfasst von Elisabeth Hubler

Die Anlage der Bierbrauerei und was davon erhalten ist



Die Bierbrauerei ist in der nebenstehenden Siegfried-Karte von 1870 eingezeichnet. Die beiden künstlich angelegten Eisweiher liegen im Areal des heutigen Ponyhofes. Einer ist bis heute erhalten. Die Krone, die 1882 abbrannte hatte ungefähr den gleichen Standort wie heute. Südlich davon liegt die Bierbrauerei, die Keller sind bis heute erhalten, das Gebäude darüber wurde vermutlich beim Dorfbrand ebenfalls beschädigt, die Sandstein-Mauern in der heutigen Garage Gerber zeigen jedoch deutlich dass noch einige alte Substanz erhalten sein dürfte. Die drei auf der Siegfried-Karte eingezeichneten Gebäude zwischen den beiden Bauten wurde nach 1882 anscheinend nicht wiedererrichtet, dort befindet sich heute der Parkplatz. Rot eingezeichnet sind zwei damals ebenfalls in den Felsen gehauene Verbindungsstollen, einer zur Krone und einer zum Pfarrhaus.

Jener zur Krone ist noch erhalten und zugänglich. Der zum Pfarrhaus hin ist eingestürzt und wurde in der Bierbrauerei zugemauert. Der Eingang auf der Pfarrhausseite ist noch vorhanden und bildet einen recht grossen Keller. Er liegt gleich neben dem Brücklein auf der Westseite des Dorfbaches. Als Jugendliche versuchten wir ihn auszubauen, gaben aber bald auf, er ist sehr feucht und nicht sehr stabil.

Die Eisproduktion

Aus Bätterkinden gibt es dazu leider keine Aufnahmen. Die hier wiedergegebenen stammen von den Teichen des Schlosses Nymphenburg, wo die grossen Brauereien Münchens ihre Eisvorräte bezogen. Die Arbeitsschritte entsprechen jenen von Bätterkinden, ausser dass das Eis in München nicht in Kellern sondern in Lagerhäusern aufbewahrt wurde.



Natureis wurde noch bis weit ins 20. Jahrhundert so gewonnen. Die Kunden der Pariser Bars waren überzeugt, dass das Eis aus dem Val de Travers das beste sei und zogen es künstlich hergestelltem vor. In Österreich wurde gar das Eis des Birnbachloch Gletscher südwestlich von Salzburg zu diesem Zwecke abgebaut und bis nach München geliefert.

Die Eisernernte in Davos hatte andere Zwecke. Es diente vornehmlich zum Kühlen in der Gastronomie und Eis wurde auch gewerblich und medizinisch eingesetzt².



Das Eis wurde in Davos nicht in Kellern oder Lagerhallen aufbewahrt, sondern draussen aufgeschichtet und dann abgedeckt.

² Die meisten Informationen und die Bilder von Davos stammen von der IG Berlin zur Erhaltung der dortigen Eisfabrik. Sie haben viel Material zur Eisgewinnung gesammelt <https://www.berlin-eisfabrik.de/index.html>



Die Eisernernte im See, im Hintergrund werden die Blöcke für den Pferdetransport vorbereitet und auf dem Hügel die Holzwand mit den eingelagerten Eisblöcken



Der Transport erfolgte mit Schlitten

Auch andere solche Eis-Ernten sind dokumentiert. Z.B vom Lauerzersee: https://www.gasthaus-kreuz.ch/Archiv/reportagen_iischae.htm oder in der Stadt St. Gallen. <https://www.oldtimerclubfeldschloessen.ch/brauereigeschichte/historische-geschichten-details/>

Eine andere Form der Natureisgewinnung sind die sog. Eisgalgen. Ab einer Temperatur von unter $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$ wird ein Stangegerüst mit Wasser besprüht, die riesigen Eiszapfen werden dann regelmässig abgeschlagen (geerntet) und in den Keller gebracht. Solche Anlagen waren weitverbreitet, dokumentiert sind sie aus dem aargauischen Mutschellen und in Chateau d'Oeux.

Eisernte in Mutschellen AG 1911



<https://www.berlin-eisfabrik.de/Geschichte/Eisernte/Mutschellen.html>



Auch in Deutschland waren solche Anlagen üblich.



<https://www.berlin-eisfabrik.de/Geschichte/Eisernte/Allgaeu.html>



<https://www.merkur.de/lokales/region-holzkirchen/holzkirchen-ort288317/als-in-holzkirchen-eiszeit-herrschte-was-es-mit-den-eisgalgen-auf-sich-hatte-90193488.html>



Sie wurden von kleineren Brauereien bis in die 1960er Jahre genutzt.

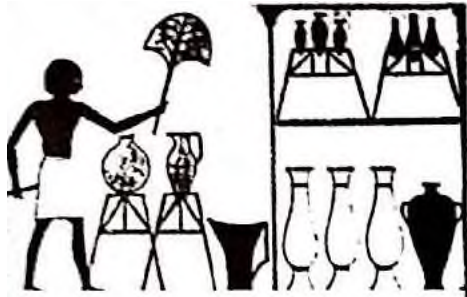


Heute haben einige Brauereien aus Gründen des Klimaschutzes auch wieder darauf umgestellt.

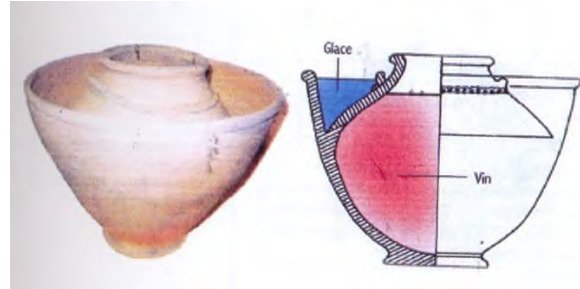
<https://www.berlin-eisfabrik.de/Geschichte/Eisernte.html>

Eiskeller

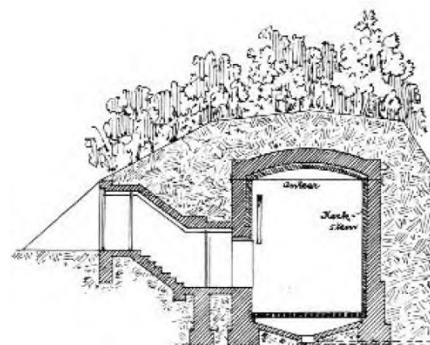
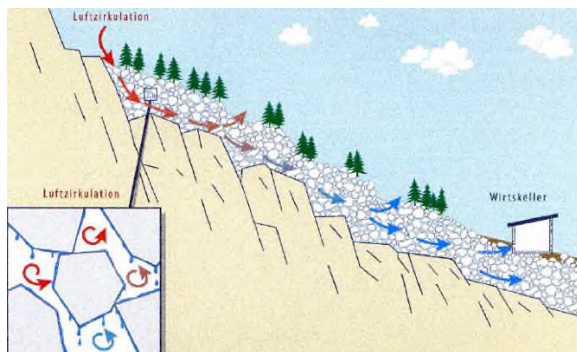
Erfunden haben Eishäuser die Perser, sie bauten unterirdische Kühlhöhlen, die sie Yachtschal nannten. Die Ägypter übernahmen das Prinzip und Alexander der Grosse liess 330v.Chr. Gräben mit Schnee füllen um seinen Soldaten gekühlten Wein servieren zu können. In heisseren Gegenden wurden solche Eiskeller wie Brunnenschächte ein getieft. Sie wurden mit Eis oder oft auch nur mit Schnee gefüllt und dienten zur Lagerung von Lebensmitteln.



Amphoren hatten offene Poren, wodurch es zur Verdunstung und zur Kühlung des Inhalts kam. Hier ein Sklave bei wedeln zur besseren Verdunstung und Kühlung.



Auch mit der Verdunstungskälte doppelwandiger Gefässe arbeiteten die Ägypter.



Die Römer nutzten auch das Gelände und bauten an geeigneten Stellen Kühlräume. Solche sog. Passivlüftungssysteme wurden im 19.. Jahrhundert in Villen, Theatern und Schulen eingebaut. Das Eis wurde über weite Strecken nach Rom gebracht und war teurer als der Wein der damit gekühlt wurde.



Ein wohl bis ins frühe Mittelalter zurückgehender Eiskeller (mit dem Namen Habicher See) steht im Naturpark Ötztal in Österreich.

Eiskeller an Fürstenhöfen



<https://www.chateauversailles.fr/decouvrir/domaine/domaine-trianon/jardins-francaise/le-buffet-deau>



Die Eiskeller in Versailles im Petit Trianon in Versailles waren von 1668 – 1909 in Betrieb. Er erste entstand um 1630, später gab es 13 Eiskeller, heute erhalten sind nur noch drei. Die Schächte waren bis 1 - 36 Meter tief. Einige waren nur für medizinische Anwendungen, besonders für Blutungen, bei Entzündungen oder zur Fiebersenkung reserviert.



Die Eiskeller waren meist Point de Vue in den Gärten der Schlösser und von aussen war ihre Funktion kaum erahnbar. „Pyramide (Neuer Garten Potsdam)“ Architekt: Andreas Ludwig Krüger, Baujahr 1791



Einer der prächtigsten Eiskeller steht im Park von Schloss Wustrau bei Berlin (Ruppin) das 1690 entstand. Der Eiskeller kam 1750 dazu er ist mit von Friedrich Christian Glume geschaffenen Hermen verziert, von ihm stammen auch die Fassadendekorationen des Schlosses Sanssouci in Potsdam.

Und übrigens, auch das Schloss Landshut hat einen Eiskeller.

Künstliche Kälte




Das Bedürfnis nach Kühlung war in heißen Sommertagen immer vorhanden. Wenn wir die Klimakurve betrachten, war es zu Zeiten des römischen Reiches und der mittelalterlichen Kreuzzüge etwa gleich warm wie heute mit der Klimaerwärmung. In Rom und weiter südlich war es also unglaublich warm. Die wohl künstlerisch schönste Lösung für das Problem hat sich in der Alhambra erhalten. Die Räume des Palastes sind Bächen durchzogen und Teiche boten den oberen Zehntausend die Möglichkeit sich an der Verdunstung des Wassers zu erlaben. Das Bedürfnis ist klar abzulesen, die Römer zogen sich in Fensterlose, dunkle, aber dadurch auch kühle Räume zurück in deren Mitte möglichst ein Brunnen stand. Der Fächer wurde zum wichtigsten Attribut damit Damen nicht in Ohnmacht fielen.

Industrielle Kühlung

Doch die Industrie verlangte nach anderen Lösungen. Die technische Kühlung überwand verschiedene Hindernisse bis sie eingesetzt werden konnte.

William Cullen

* 15. April 1710
† 5. Februar 1790



- Experimente mit Diethylether durch Unterdruck zur Verdampfung
- Herstellung geringer Mengen von Eis
- keine wirtschaftliche Bedeutung


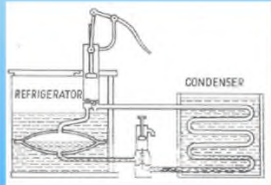
1756

Auch wenn er nicht zum Erfolg kam ist er doch der Erste der Eis künstlich herstellen konnte.

Jacob Perkins

* 9. Juli 1766
† 30. Juli 1849

- Entwicklung und Patent einer Kompressionsdampf-Kältemaschine mit Äther

1834

Auch er fand den Durchbruch nicht, aber hundert Jahre später legte er wenigstens den Boden für die Wissenschaft.

John Gorrie

* 3. Oktober 1802
† 29. Juni 1855




- Erfindung der ersten offenen Kaltluftmaschine zur Klimatisierung von Krankenhäusern

1851

Ferdinand Philippe Carré

* 11. März 1824
† 11. Januar 1900

- Erste Kompressionskältemaschine mit dem Kältemittel NH₃ (Ammoniak)
- Leistung: 200 kg Eis/h





1859

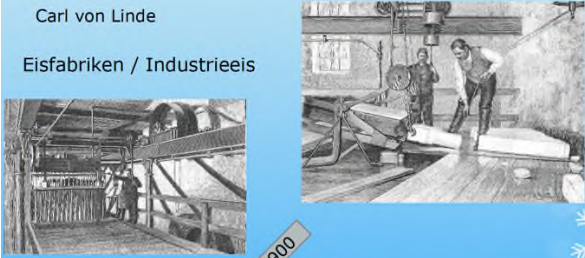
Na ja mit 200 Kg in der Stunde war auf jeden Fall die Gartenparty gesichert.

Carl von Linde
 * 11. Juni 1842
 † 16. November 1934

1871: Kältemaschine mit Methyläther
 1876: erste Ammoniak Anlagen

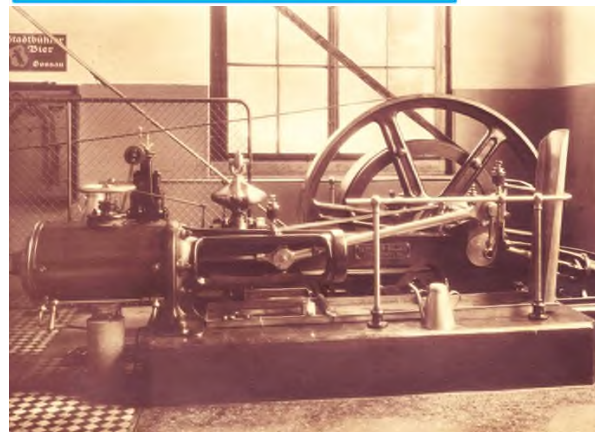
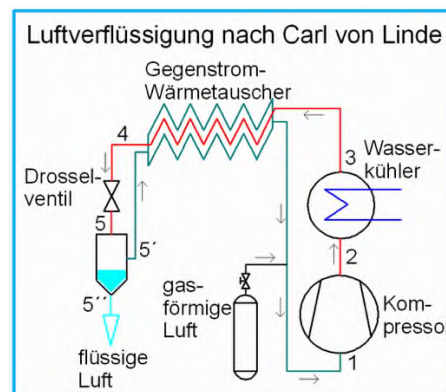
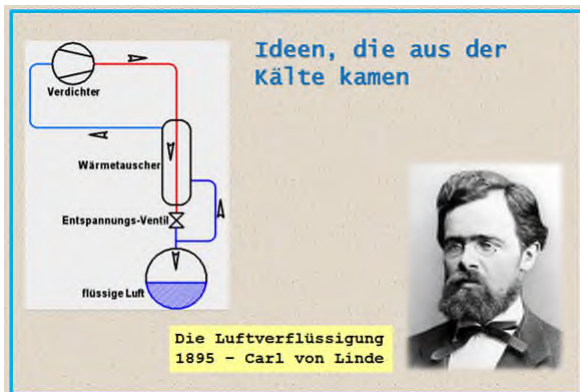


Carl von Linde
 Eisfabriken / Industrieeis



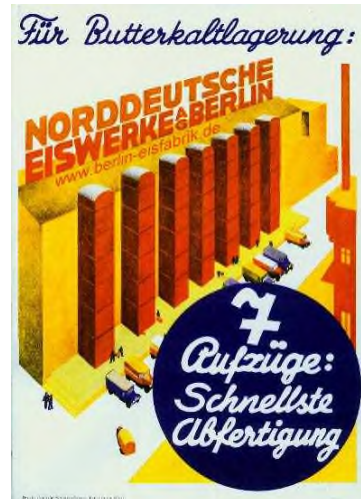
Bierbrauer traten an den Professor heran und baten ihn eine taugliche Lösung zu finden. Dies wurde dann auch seine Lebensaufgabe. Er gilt damit als Erfinder der ersten industriemässig brauchbaren Maschine. Seine Patente wurden dann von zahlreichen Firmen übernommen und ab den 1880er Jahren ist die Produktion von Kunsteis in grossen Mengen kein Problem mehr.

Mit der Erfindung Lindes konnten in kurzer Zeit gewaltige Mengen an Eis hergestellt werden. Die Maschinen arbeiteten wirtschaftlicher und die Furcht vor warmen Wintern gehörte der Vergangenheit an.



Eine der ersten Anlagen zur Luftverflüssigung von 1899 (im Deutschen Museum München). Rechts der Kompressor, in der Mitte der Vorkühler, links der Verflüssiger mit dem Gegenstrom-Wärmetauscher und Drosselventil

Kältemaschine von 1911, heute noch in Betrieb in der Brauerei in Gossau



Bilder des Kühlhauses in Berlin, dieses produzierte enorme Mengen Eis für die Sektkübel der wilden 20er Jahre.

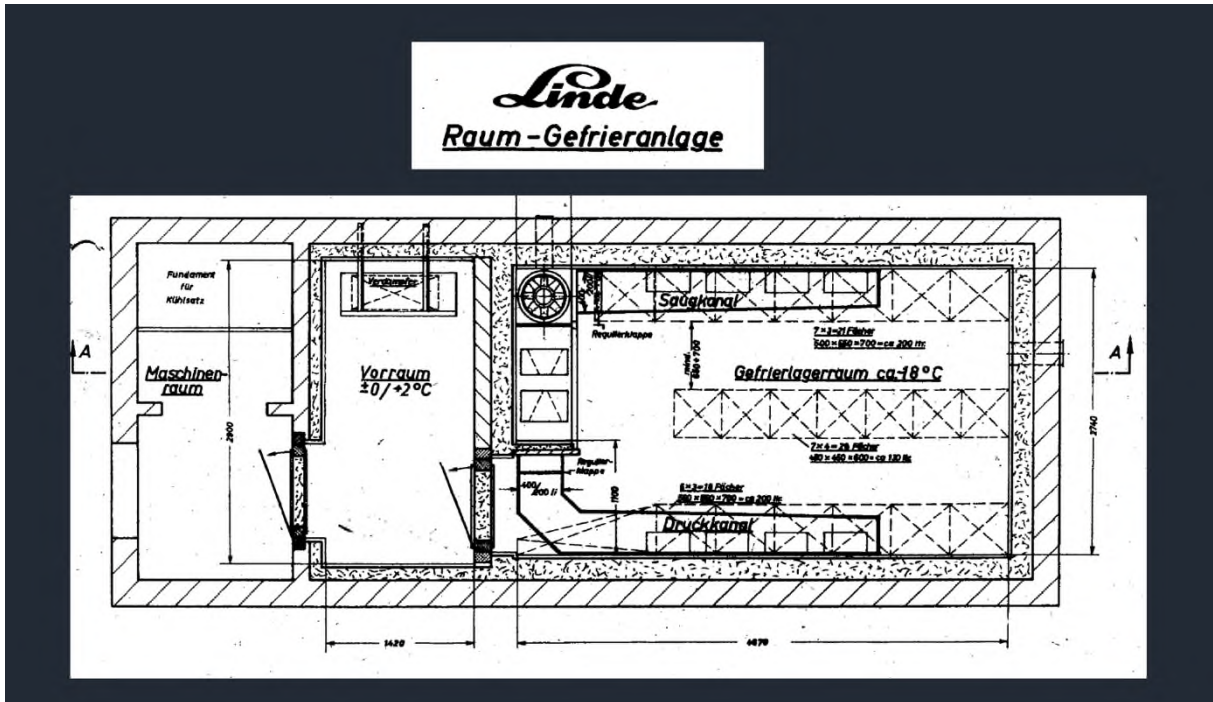
Die Gemeinschaftsgefrieranlage in der Krone 1962

In den 1950er Jahren eroberte der Kühlschrank langsam auch die Privathäuser, nach dem Zweiten Weltkrieg konnten sich jedoch nur die wenigsten Privathaushalte in Deutschland, Österreich oder der Schweiz eine eigene Tiefkühltruhe leisten. Aus diesem Grund entstanden vielerorts Gemeinschafts-Gefrieranlagen in Gefrierhäusern, die aus einer grossen Gefrieranlage mit vielen einzelnen Tiefkühlfächern bestanden.

Es gab zwei unterschiedliche Prinzipien:

1. In Kaltraumgefrieranlagen, bei Linde als Raum Gefrieranlagen bezeichnet wurde der gesamte genutzte Raum gekühlt.
2. In Warmraumgefrieranlagen, bei Linde als Schrankgefrieranlagen bezeichnet, stand lediglich die eingebrachte und nach aussen isolierte Gefrieranlage, ähnlich einer grossen Gefriertruhe

Laut einem Prospekt des Marktführers Linde existierten 1957 in Deutschland erst 300 solcher Anlagen. Diese nahmen jedoch rasch zu. In Bätterkinden wurde bei der Krone 1962 eine Kaltraumgefrieranlage eingerichtet. Sie hatte Holzregale die man in verschiedener Grösse mieten konnte.



Ungefähr so sah es in dem Kühlraum aus.

Persönliche Erinnerungen

Die Erinnerungen an diesen Raum sind sehr gegenwärtig und nie verblasst. Er war etwas Besonderes, eine Art Eis-Zauberschloss unter der Erde. Das begann mit der Aussentreppe neben dem Haupteingang, zwar prominent, aber doch etwas verborgen und nicht ganz würdig für den Zugang. Ich mochte sie nie, diese Treppe, sie war das Hindernis, das ein mutiger Ritter überwinden musste, wenn er zur Gralsburg gelangen wollte. Wir begegneten uns jedenfalls immer in gegenseitiger Verachtung. Unten angekommen, vor der, ihrer Aufgabe kaum entsprechenden, Türe steigerte das Betreten des nüchternen Vorraums die Erwartung an das was da nun kommen würde - draussen ein heisser Sommertag, Schweiß, staubige Strassen, lästige Fliegen und ein erbarmungsloser Himmel – und hier man spürte es in allen Fasern des Körpers – wenn man es schaffte, die Grosse Türe zu öffnen, gelangte man in das Reich der Eisprinzessin. Es roch wunderbar, kalt, ganz kalt, so kalt wie es in Wirklichkeit draussen fast nie, nur ganz selten im Winter höchstens einmal an einem ganz kalten Morgen – und wenn so roch, war man sofort im Reich der Eisprinzessin der Krone. Es war natürlich so, dass sie genau wusste, dass man da nicht hingehörte, die Eiskönigen der Krone, sie war unbarmherzig und die kurzen Hosen untauglich, ihr zu begegnen. Rasch merkte man, dass diese Welt nicht für Menschen wie uns gemacht war, und es besser war, die Treppe nach oben zu nehmen, als hier in dem zauberhaften Reich gefangen zu werden. Die Märchen hatten uns gelehrt, dass wir der Zauberkraft widerstehen müssen. Also nochmals diese unglaubliche Kälte einatmen und zurück. Doch beim Verlassen des Raumes fiel der Blick auf etwas das zum Innersten Zauberreich der Prinzessin gehörte und das sie wohl hütete, unzugänglich für uns Sterbliche aber verlockend wie Sirenengesang. Da standen unscheinbare Alubecher nicht silbern sondern eisig, das Alu war von einem Hauch Eis überzogen und glitzerte wie eine Quelle im Morgenlicht. Es war unglaublich, so nah und doch so weit weg. Diese aufgetürmten Becher mit Haselnuss-Parfait. Wie ich es geschafft habe an einen solchen Becher zu gelangen ist das Geheimnis der Eiskönigin und mir. Aber ich sass am Mitarbeiter Tisch in der Küche - jawohl der Küche in der Krone – abgetrennt durch eine unsichtbare Mauer - vom Kochbereich, und Max Hubler stülpte mir so ein Haselnussparfait auf einen Teller..... was soll ich sagen ich bin seither auf der Suche, ich weiss natürlich diesen einen Moment in der Küche der Krone wird es nie mehr geben. 30 Jahre später in Castiglione della Pescaia an einem deutschen Bio – Gelato Stand, versetzte ein Nocciola-Eis mich fast in die Kronenküche zurück. Aber der Besitzer war unnahbar, arrogant und ein Jahr später Konkurs. So bleibt mein Traum weiter in der Schwebel, man kann und soll nichts festhalten. Doch Geruch und Geschmack meiner Eisprinzessin haben mich nun ein Leben lang begleitet.



Eisfiguren Wettbewerb 1906 in Davos nach der Eisernernte. Der Sieger ist leider nicht bekannt.