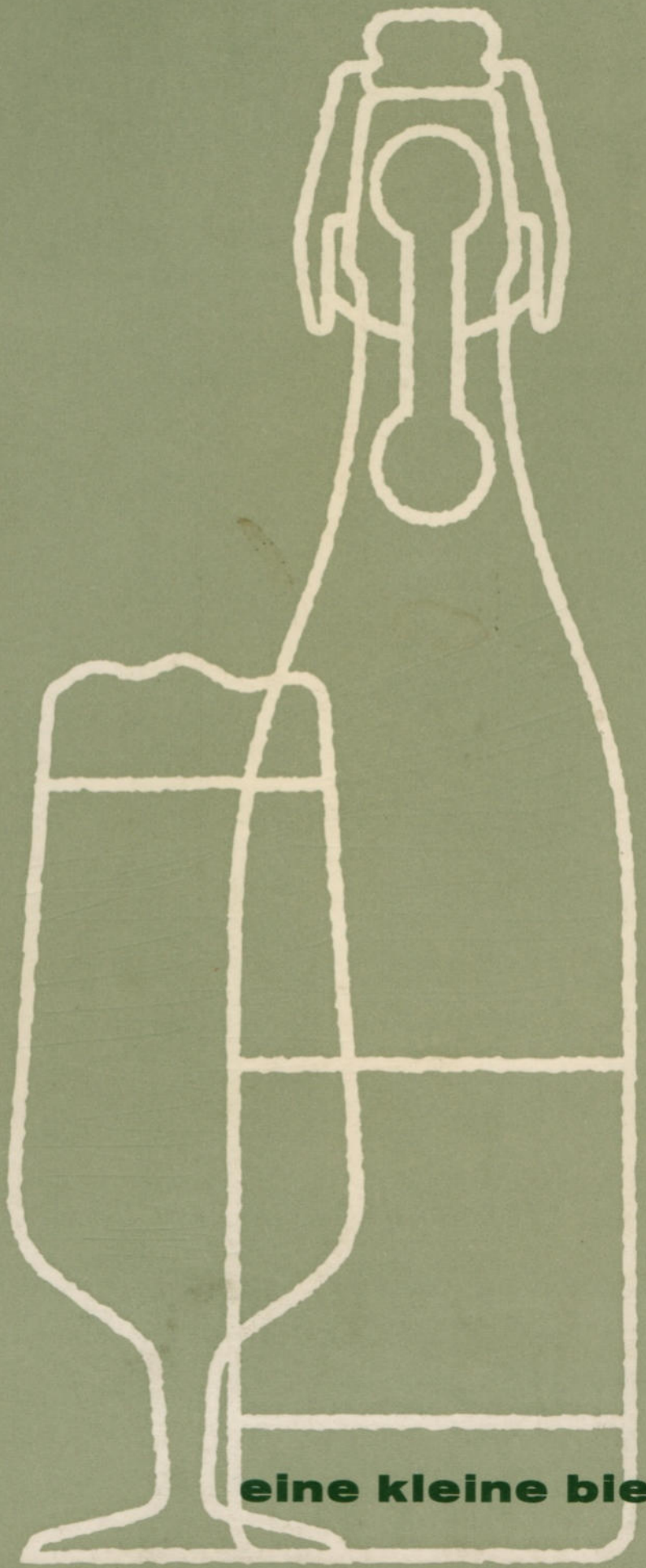
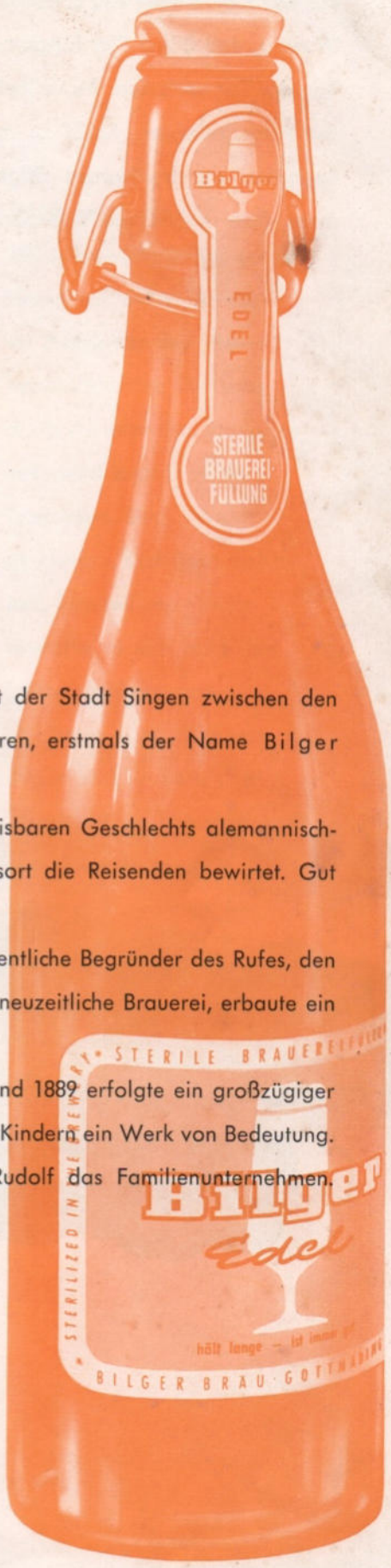
Bilger



eine kleine bierologie

1821



erscheint in den Kirchenbüchern der Gemeinde Gottmadingen, die unweit der Stadt Singen zwischen den Straßen liegt, die von der Schweiz ins Badische und Württembergische führen, erstmals der Name Bilger als Wirt und Brauer des Gasthauses mit Brauerei „Zur Sonne".

Johann Nepomuk Bilger ist es, Sproß eines bis ins 17. Jahrhundert nachweisbaren Geschlechts alemannisch-schwäbischen Ursprungs, der hier im 1000jährigen Grenz- und Durchgangsort die Reisenden bewirtet. Gut bewirtet, wie mehrfach bezeugt ist.

1849 übernimmt sein Sohn Johann Baptist Bilger den Betrieb. Er ist der eigentliche Begründer des Rufes, den Bilger-Bräu heute hat. Als Unternehmer großen Formats errichtete er eine neuzeitliche Brauerei, erbaute ein modernes Sudhaus und sah auf Qualität.

Unter seinem Sohn Albert wurde Bilger zur Großbrauerei. Zwischen 1876 und 1889 erfolgte ein großzügiger Umbau, und als Albert Bilger 1909 die Augen schloß, hinterließ er seinen 11 Kindern ein Werk von Bedeutung. Unter der Firmierung A. Bilger Söhne übernahmen August, Edwin und Rudolf das Familienunternehmen. Rationalisierungen und Erweiterungen kennzeichnen diese Epoche.

Heute führen August's Sohn, Dr. Albert Bilger, und Rudolf's Sohn, Dr. Harald Bilger, das Unternehmen. Sie machten den Namen BILGER zum Markenbegriff. Beide Bilger-Chefs sind gelernte Braumeister. Sie bauen auf den Kenntnissen und Erfahrungen ihrer Väter auf und nutzen die heutigen Methoden der Braukunst. Kein Wunder, daß Bilger-Bier hierzulande einen guten Ruf hat.

Tag um Tag verlassen die vollbeladenen Bier-Autos Gottmadingen, um die Bilger-Freunde im ganzen Land mit ihrem geliebten „Stoff" zu versorgen. 600 Fahrzeugen kann man auf den Straßen der Bundesrepublik begegnen, die den Namen „Bilger" verbreiten. Allein 85 Wagen umfaßt der eigene Fuhrpark des Unternehmens. Eine vorbildliche Transport-Organisation ist der Grundpfeiler des Bilger-Kundendienstes.

im ganzen land als gut bekannt

Wenn vor mehr als 100 Jahren Bilger-Bier nur im Hegau getrunken wurde, so drang der Ruf dieses hervorragenden Getränks durch die reisenden Kaufleute sehr bald auch in andere Gegenden. Durch Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit, Reinheit und Frische eroberte es sich bald den ganzen Südwestraum, und heute kann man sein Bilger auch in Köln und Düsseldorf, in Frankfurt und Mannheim, ja sogar in München bekommen. Ein schöner Beweis dafür, daß sich Qualität überall durchsetzt.

Bilger – das große süddeutsche Markenbier – so heißt es, so ist es.

export pils

An der Spitze
des Bilger-Sortiments steht,
wenn Beliebtheit ein Maßstab
ist, Export Pils.
Ein Bier für Kenner, ein spritziges, zart-gehopftes
Edelbier mit eigenem
Charakter.
Mit diesem köstlichen, pikanten Bier legt man bei
seinen Gästen stets Ehre ein.

edel export

Ein Konsumbier im
besten Sinne ist Edel Export.
Ein mildes, helles Spezialbier aus edelster Gerste,
gebraut mit Wasser aus
den frischen Quellen
des Vulkangesteins im Hegau,
kräftig und bekömmlich!
Ein echtes Bilger-Bräu,
so recht nach dem süddeutschen Geschmack.

das bilger-sortiment

märzen dunkel

Wer Abwechslung liebt, findet unter der Bilger-Marke noch mancherlei Exquisites. Hier ein halbdunkles Spezialbier, kräftig und doch angenehm im Geschmack, also das Richtige für reine Bierabende. Mit Märzen Dunkel haben wir eine Brauart, wie sie heute noch auf dem Münchner Oktoberfest zum Ausschank kommt.

heller bock

Ein Starkbier für Anspruchsvolle. Ein Bier, bei dem man zu der Erkenntnis kommt: lieber eins weniger, aber ein solches! Zu den Festtagen noch stärker eingebraut und als Osterbock oder Weihnachtsbock erprobt und gelobt. Heller Bock – der hats in sich!

dominator

Das süffige, dunkle Stark-Bier. Ein Trunk für festliche Stunden. Ein Stimmungsmacher. Wer dieses Bier im Hause hält, der hat ein Bier, das stets gefällt. Dominator ist kein Getränk für alle Tage, aber wenn es um mehr geht, als ums Durststillen, dann ist ein Kasten davon am Platze.

bilger sonnenmalz

Ein erfrischendes, alkoholfreies Gesundheitsgetränk. Das Richtige für den Autofahrer. Vitamingesättigt und mit Traubenzucker angereichert. Ein Kraftquell für Kranke und Gesunde, und das beste Getränk für Mutter und Kind; nahrhaft, wohlschmeckend und immer bekömmlich. Auch für ältere Leute empfehlenswert. Genuß und Nahrung zugleich!

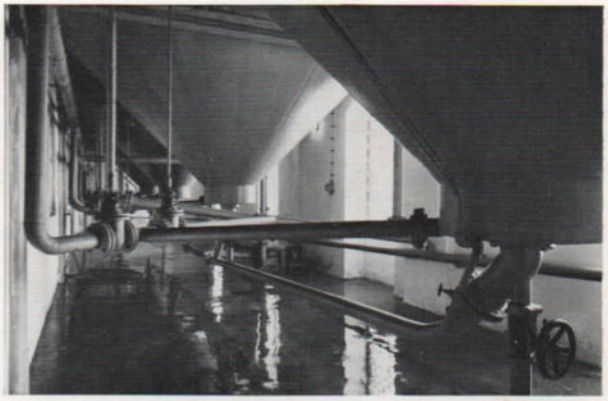
Eines der weiträumigen Gerstenlager 1

In großen Bottichen wird die Gerste geweicht 2

Hier keimt die Gerste zum „Grünmalz" heran 3

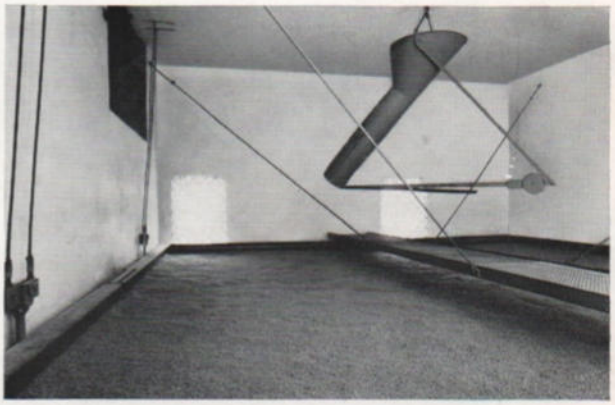
In der Darre erhält das Malz seinen endgültigen Charakter 4

1



2

3



4

die bilger-brauerei

hat seit langen Jahren viel für den Anbau guter Brau-Gerste getan. So wurde deren Qualität laufend gesteigert, und heute wird bei Bilger nur Edelgerste verwendet. Diese wird in der eigenen, nach den modernsten Erkenntnissen eingerichteten Mälzerei zu hervorragenden Qualitätsmalzen verarbeitet. Das ist ein unschätzbarer Vorzug und trägt wesentlich zur Bilger-Qualität bei.

Hinzu kommt ein anderes:

An den sonnigen Gestaden des Bodensees liegt eines der besten Hopfenanbaugebiete Deutschlands; von dort bezieht Bilger seine Hopfen, die den edlen Charakter der Bilgerbiere mitbestimmen.

Schließlich ist auch Wasser nicht gleich Wasser. Jeder weiß, daß bestimmte Wasserarten sich besonders gut zur Bierherstellung eignen und andere wieder nicht. Bilger bezieht das seine aus den Quellen des Heilsberges. Schon dieser Name sagt, daß es gutes Wasser ist.

In der Bilger-Brauerei stehen die modernsten, hygienischen Maschinen und Geräte. Hier wurde erstmals in Süddeutschland das gesamte Flaschenbier steril abgefüllt. Daher rührt seine außerordentliche Haltbarkeit. Das Sterilisieren erfolgt auf kaltem Wege ohne jeden Zusatz von Chemikalien. Nun kann das Bier nicht mehr „umfallen", wie der Fachmann sagt, Infektionen sind ausgeschlossen, und der Wohlgeschmack bleibt sehr lange erhalten.

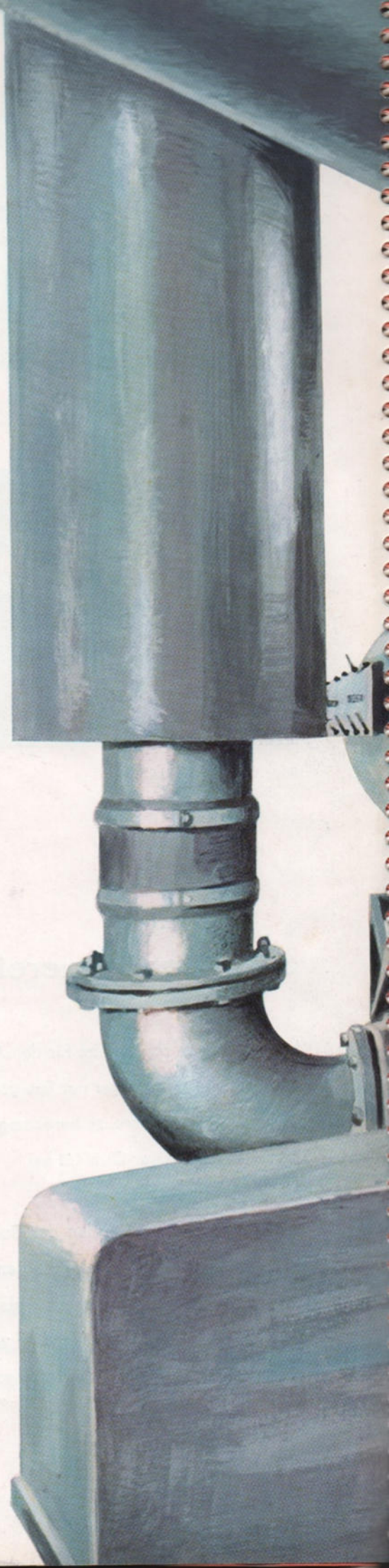
Alle Anlagen werden laufend überwacht und wenn nötig weiter modernisiert. Bilger hat den Ehrgeiz, eine der modernsten Brauereien zu sein, und man weiß in Gottmadingen, daß der Kunde von heute das schätzt.

In unserer Zeit legt man Wert darauf, daß keine unnötige Hand das berührt, was wir als Nahrung und Genußmittel zu uns nehmen.

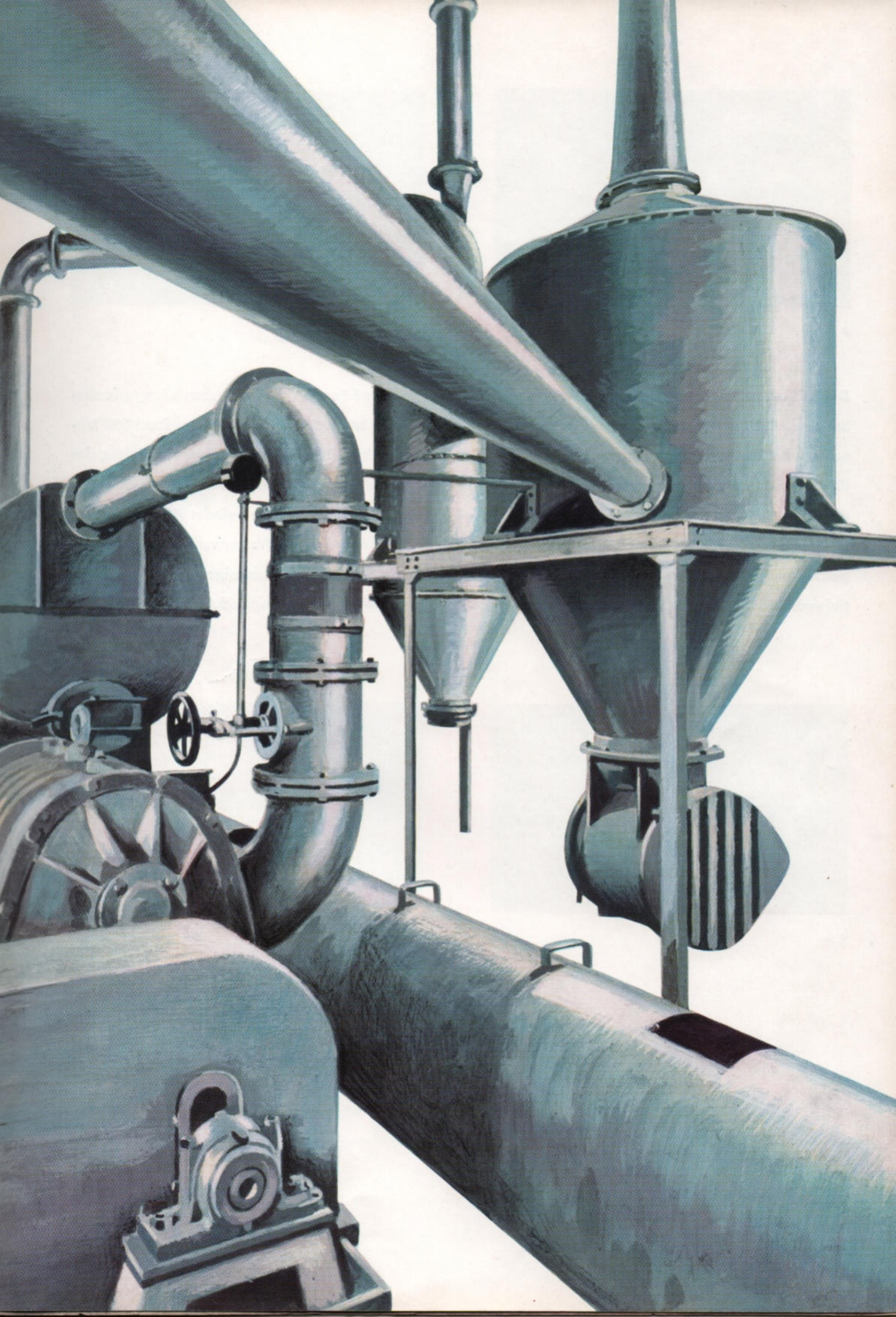
In dieser Hinsicht ist Bilger vorbildlich eingerichtet. Dem modernen Zuschnitt der Betriebsanlagen entspricht auch der Geist des Hauses.

Als Familienunternehmen atmet es im gesunden Klima einer patriarchalischen Ordnung, in der alles am rechten Platz ist.

Wo aber Arbeitsfreude den Ton angibt, ist auch die Leistung gut.



5 Die pneumatische Pumpanlage befördert die Gerste automatisch durch ein Röhrensystem an den Verarbeitungsort



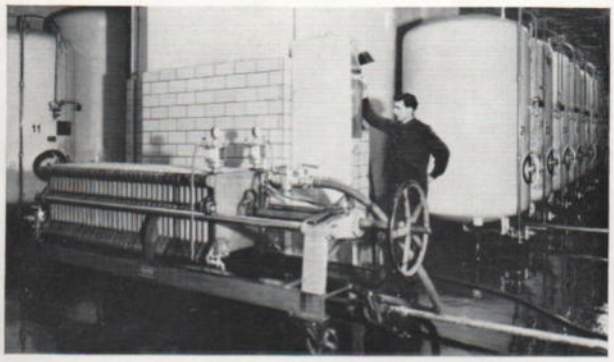
6

7

Der Laie macht sich bestimmt keine rechte Vorstellung von der Mühe und Sorgfalt, die zur Bierherstellung erforderlich sind. Aber auch den Fachmann wird die Einrichtung der Bilger-Brauerei noch überraschen. Rund 250 Mitarbeiter hat das Werk heute, und viele davon sind erfahrene Spezialisten. Schon die Herstellung des Malzes, das für die verschiedenen Biere einen durchaus unterschiedlichen Charakter hat, ist eine Kunst für sich. Vom Einweichen der Gerste bis zur Bildung der feinen Aromastoffe ist es ein langer Weg. Im Sudhaus befindet sich die Hopfenpfanne mit ihrem Fassungsvermögen von 30000 Litern. Hier nun wird das Malz mit Wasser vermischt (gemaischt), gekocht und geläutert, um schließlich mit dem Hopfen versetzt, die Stammwürze zu ergeben. Durch Zusatz von Hefe wird der Gärungsprozeß eingeleitet, der im Gärkeller vollzogen wird. Nachgärung und Ausreifung des Bieres

8

9



10

11

erfolgen dann im Lagerkeller, und schließlich kann man das fertige Bier filtrieren und abfüllen. Das alles liest sich sehr schnell und einfach, ist in Wahrheit aber ein äußerst komplizierter Prozeß, der viel Umsicht und Gewissenhaftigkeit erfordert. Wir wollen den freundlichen Leser hier nicht mit Einzelheiten ermüden, bitten aber, uns zu glauben, daß in der Bilger-Brauerei in Gottmadingen alles aufs Beste eingerichtet ist und jeder an seinem Platze sich für die Qualität unserer Erzeugnisse verantwortlich fühlt. Vom Braumeister bis zum Ausfahrer weiß jeder, was er dem Namen Bilger schuldig ist. Das Unternehmen kann auf seine Mitarbeiter stolz sein – und die Werksangehörigen sind auch auf ihr Bilger-Bier stolz. Was freilich immer hinzukommen muß, um ein Bier zu einem Marken-Bier zu machen, ist die Zuneigung und Treue des Verbrauchers. Daß wir auch sie haben, erfüllt uns mit Freude und Dankbarkeit.

12

13

6 Teilansicht des Sudhauses mit seinen großen Kupferkesseln

7 Sauerstoffaufnahme der Bierwürze im Kühlschiff

8 Einer der modernen Gärkeller

9 3 Monate reift das Bier in den Lagerkellern heran

10 Im Filterkeller wird dem Bier die Hefe entzogen

11 Ein Blick in die Abfüllhalle für Transportfässer

12 Großbehälter für den Fernversand

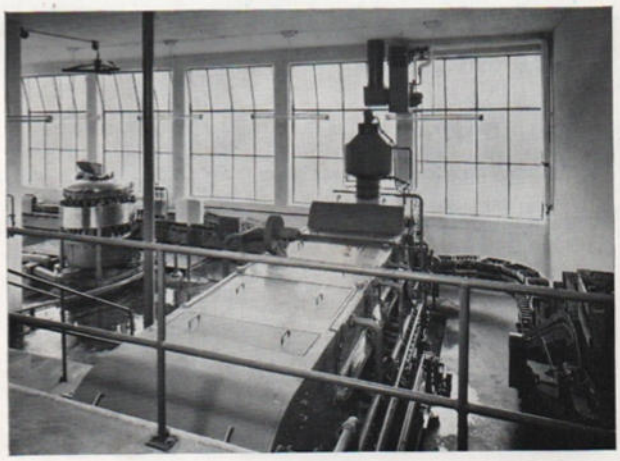
13 Einer unserer Fernlastzüge

mannheim

14 Teilansicht der Abfüllerei

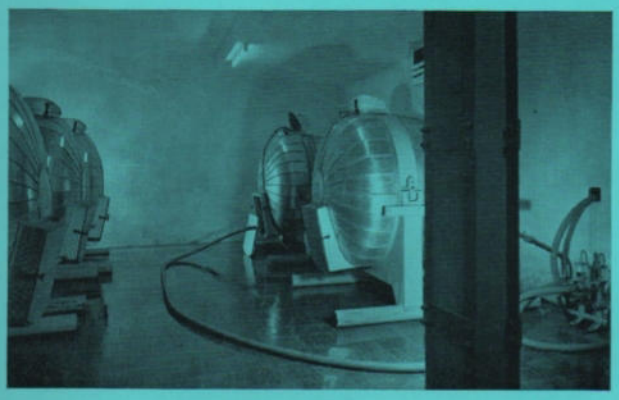
Bilger hat 12 brauerei-eigene Niederlassungen, die hier im Bilde zu zeigen, langweilig werden würde. Anders ist es schon mit den Abfüllereien. Hier ein Blick in die Station Mannheim, die 1956 eröffnet wurde. Der Betrieb wird von einem Braumeister geleitet, der darüber wacht, daß die Prinzipien von Gottmadingen streng eingehalten werden.

15 Ankunft eines Fernlastzuges aus Gottmadingen

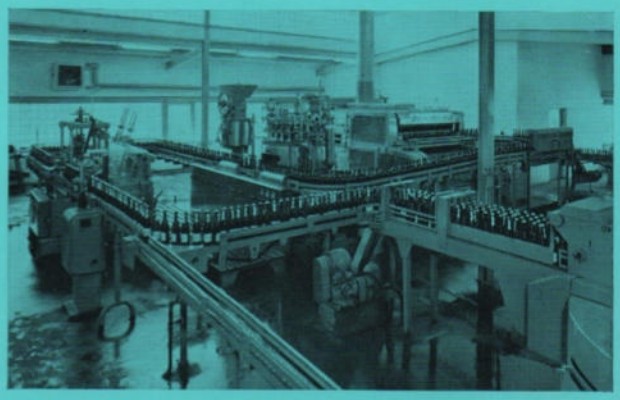


16 Flaschenreinigungs- und Füllanlage

stuttgart-echterdingen

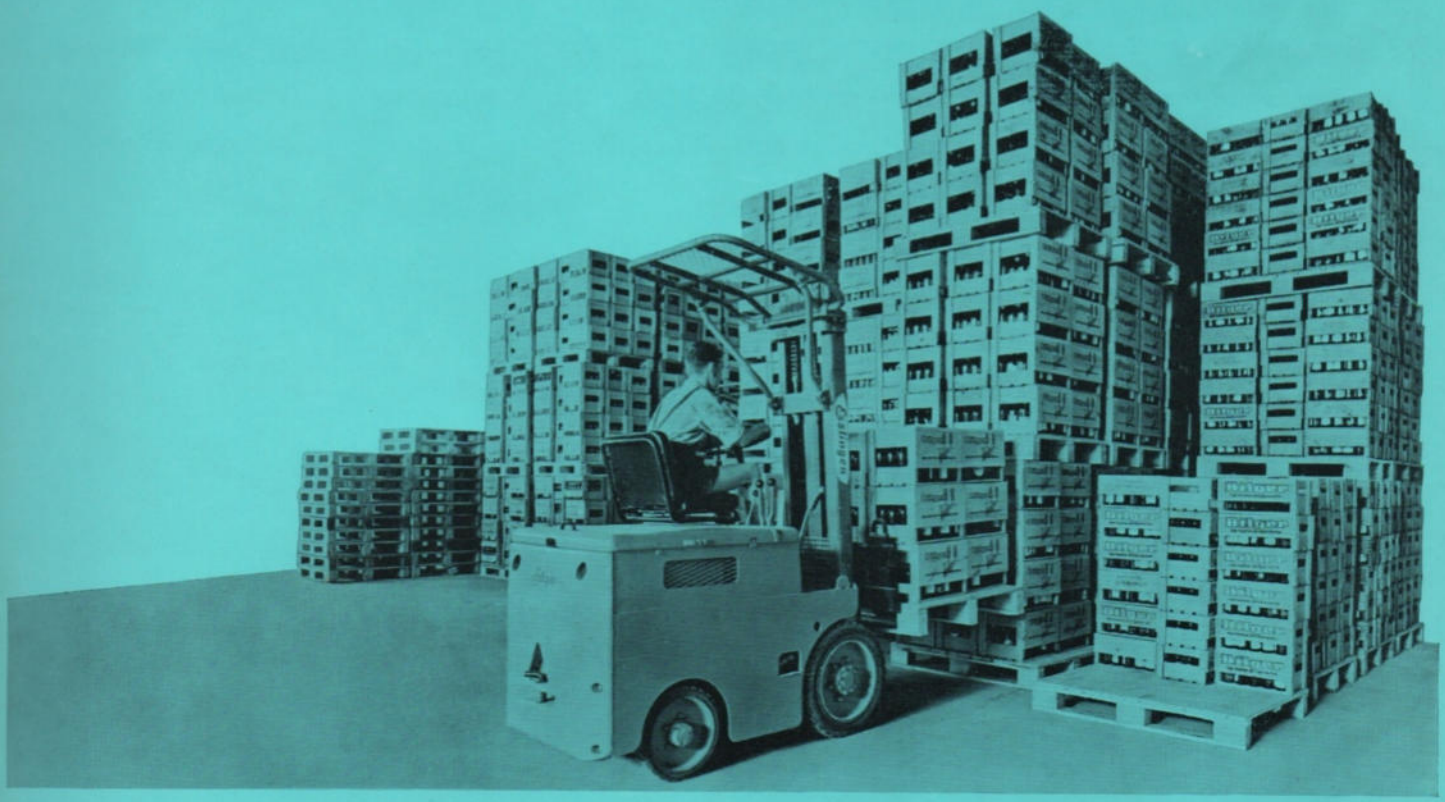


17 Lagerraum für Großbehälter



18 Vollautomatische Flaschenfüllerei

Die Abfüllerei Echterdingen bei Stuttgart ist erst 1959 eingerichtet worden und dürfte zu dem Modernsten zählen, was auf diesem Gebiet bisher gebaut wurde. Auch hier versorgt ein Braumeister die Einhaltung der Vorschriften des Stammwerks. Beide Abfüllstationen verfolgen den Zweck, die Bilger-Kunden schneller als bisher zu versorgen. Das Abfüllen erfolgt mit modernsten automatischen Vorrichtungen.



19 Gabelstapler bei der Arbeit in der Lagerhalle

im labor

Im Labor werden die Bilger-Biere ständig überprüft. Bier ist ja etwas Lebendiges; seine Güte hängt ab vom Ausfall der Gersten- und Hopfenernte, von der Qualität der Hefe und von manch anderem, das nicht immer konstant bleibt, sondern oft wechselt. So ist es wichtig, den ganzen Betrieb sauber und hygienisch zu halten und auch entsprechend zu kontrollieren, damit der Geschmack gleich bleibt, wie man es von einem Markenbier erwarten darf.

20 Vor dem Befüllen werden alle Flaschen durchleuchtet

unsere werbung

Werbung wird bei Bilger groß geschrieben. Sie soll die Brücke zum Verbraucher sein, ihn über die Unterschiede zwischen den einzelnen Biersorten unterrichten und ihn veranlassen, nur Qualitätsbier, wie Bilger es herstellt, zu konsumieren.

Durch die Werbemittel wird aber auch der Kontakt zwischen der Brauerei und den Bierverlegern verstärkt, und schließlich wird auch dem Bierverkäufer und dem Gastwirt eine Umsatzförderung geboten, wie sie in unserer Branche selten ist.

Neben den klassischen Werbemitteln, wie sie in der Brauerei üblich sind, hat Bilger auch Plakate, Prospekte und viele andere Dinge eingesetzt, die zumeist in humorvoller Weise Bilger-Biere ins rechte Licht rücken. „Ein Bier für hohe Ansprüche" und „Bilger – das große süddeutsche Markenbier" – das sind Schlagworte, die sich durchgesetzt haben. Die moderne optische Werbung wird ergänzt durch eine großzügige Rundfunkwerbung, die den Namen Bilger weit hinaus trägt über die Landesgrenzen und die zugleich das Wissen um diese Qualitätsbiere vertieft.

Wenn diese kleine Schrift im gleichen Sinne gewirkt hat, so ist ihr Zweck erreicht, und wir dürfen dem geschätzten Leser unseren Dank sagen.

Wer Durst hat – nun – das wissen wir,
der greift bekanntlich gern zum Bier.
Das ist ja auch nicht weiter schändlich,
im Gegenteil, es ist verständlich.
Denn Bier, das lehrt uns die Erfahrung,
ist nicht Genuß nur, ist auch Nahrung!
Es ist ganz rein – aus Malz und Hopfen
und gutem Wasser! Sonst kein Tropfen.
Das muß ja wohl bekömmlich sein!
Und nebenbei schmeckt's auch noch fein.
Ob alt, ob jung, ob krank, gesund,
ob spindeldürr, ob kugelrund,
ob Eingesess'ner, Reingeschmeckter,
ob Arbeitsmann, ob Amtsinspektor,
ob arm, ob reich, ob groß, ob klein,
Bier wird für jeden richtig sein.
Und wünschst du was Besond'res dir,
dann lieber Freund, trink Bilger-Bier!
Und laß den guten Rat dir geben:
Wer Bilger trinkt, versteht zu leben!

Bilger das bier für hohe ansprüche

Unser Werk steht jedermann zur Besichtigung offen. Wir freuen uns über jeden Besuch, und wessen Weg am Hohentwiel vorbeiführt, der sollte uns Guten Tag sagen. Für unsere Freunde haben wir hier immer Zeit.

herausgegeben von der brauerei a. bilger söhne gmbh, gottmadingen grafik: h. c. frey text: heinz hartwig