

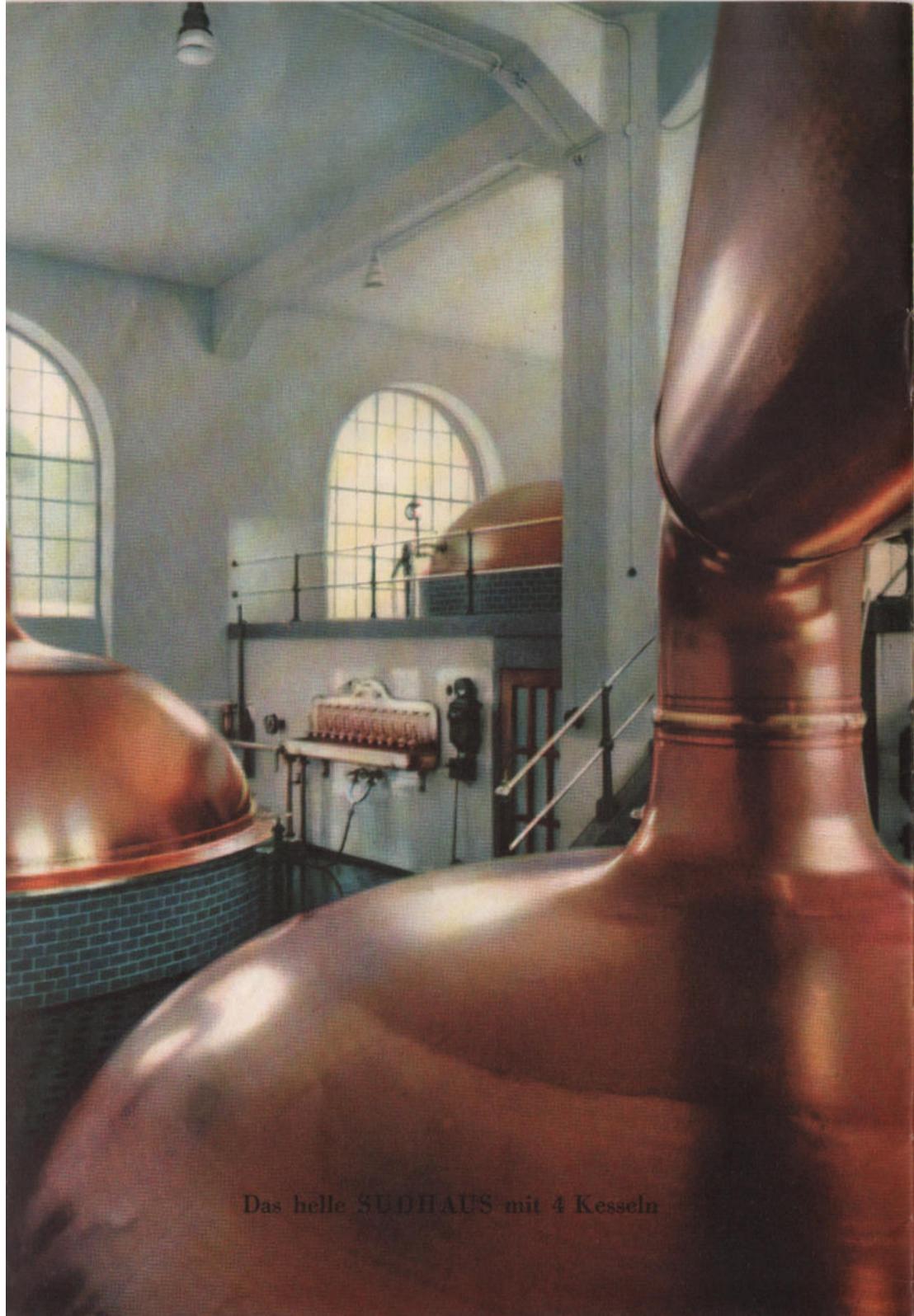
SEIT



1821

Bilger Bräu

G O T T M A D I N G E N



Das helle SUDHAUS mit 4 Kesseln



1821

Johann Nepomuk Bilger

übernahm im Jahre 1821 die Realgastwirtschaft zur „Sonne“ und begann unter dem Zeichen des Sonnenwagens selbst Bier zu brauen.

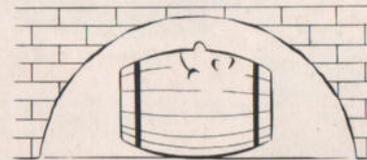
Damit wurde er der Gründer einer bedeutenden Großbrauerei, die sich durch Tüchtigkeit und Schaffensfreude von Generationen zu einer der führenden und angesehensten Brauereien Südwestdeutschlands entwickelte. Und das Geheimnis dieses Erfolges? – Es ist gar kein Geheimnis – nur eine für uns feststehende Tatsache: Die stets gleichbleibende vorzügliche Qualität des **Bilger Bräu**

Es ist ganz selbstverständlich

warum **Bilger Bräu** so köstlich schmeckt und so gern getrunken wird:

Bilger Bräu wird aus den besten Rohmaterialien hergestellt. Ausgesuchte Gersten werden in eigenen Mälzereien unter ausschließlicher Berücksichtigung von Qualitätsgesichtspunkten zu Malz verarbeitet. Nur hervorragende Hopfen aus bekannten Anbaugebieten kommen zur Verwendung.

Bilger Bräu wird nach generationenalten Erfahrungen in Verbindung mit den Erkenntnissen der heutigen Wissenschaft in modernen leistungsfähigen Anlagen gebraut. Qualität und Sauberkeit sind oberstes Prinzip im Betrieb.



Bilger Bräu wird in großen neuzeitlichen Kellern bis zur endgültigen vollen Ausreifung gelagert und mit hygienischen modernen Anlagen abgefüllt.

Bilger Bräu-Flaschenbier kommt ausschließlich in steriler Original-Brauereiabfüllung zum Vertrieb.



ah - Bilger Bräu!

Der sonntägliche Frühschoppen und ein gutes Glas Bier sind eins. In gemütlicher Runde klingt es auf:

ah - Bilger Bräu!

Zum täglichen Mittagstisch und auch zum Abendbrot darf ein Fläschchen Bier nicht fehlen. Wie strahlt die Hausfrau, wenn der Göttergatte mit einem „schmeckt wunderbar“ ihre Kochkünste lobt, zwischen durch einen Schluck trinkt und strahlt:

ah - Bilger Bräu!

Zur Arbeitspause gehört eine Flasche Bier. Nach einem kräftigen Schluck schmeckt die Arbeit noch einmal so gut. Ihre Kollegen wissen das bereits lange und sicher haben Sie von diesen schon oft gehört:

ah - Bilger Bräu!

Beim abendlichen Stammtisch prallen die Ansichten oft hart aufeinander. Wird aber eine neue „Runde“ serviert, gibt es nur noch ein einstimmiges:

ah - Bilger Bräu!

Zu Hause, bei der Arbeit und im Restaurant – vor dem ersten und nach dem letzten Schluck – überall und immer wieder hört man als Ausdruck höchsten Lobes:

ah - Bilger Bräu!



So entsteht das Bilger Bier

Ungezählte Besucher besichtigten unsere Brauerei und folgten interessiert den Erklärungen unseres Braumeisters.

Erstaunt über die Vielfalt der erforderlichen Arbeitsgänge – von der Gerste bis zum fertigen Bier – und beeindruckt von der Größe und Sauberkeit der Anlagen, verließen uns unsere Gäste mit dem Wissen:

So entsteht das Bilger Bier

Ihnen und den Vielen, die bisher noch keine Gelegenheit zu einer Brauereibesichtigung hatten, wollen wir durch Wort und Bild einen kleinen Eindruck vermitteln.

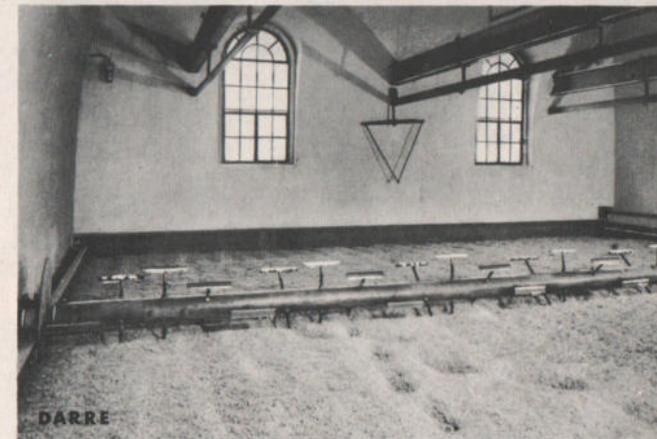
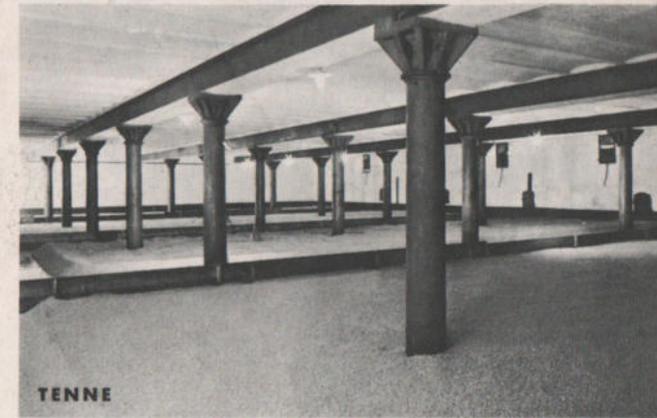
Die Herstellung des Malzes aus bester Braugerste:

Die zunächst eingeweichte Gerste wächst auf übersichtlichen Tennen und wird dann in den Darren im heißen Luftzug getrocknet. Stärkezucker und Aromastoffe werden hier gebildet. Schon bei der Herstellung des Malzes spielt der später zu erzeugende Biertyp eine wesentliche Rolle. Durch die eigenen Mälzereien ist die Brauerei in der Lage, die wirklich dem besonderen Charakter der verschiedenen hellen und dunklen Stark-Spezial- und Lagerbiere entsprechenden Malze zu erzeugen.

In dem hellen SUDHAUS

mit seinen 4 kupfernen Kesseln wird das Malz mit Wasser vermischt (eingemaischt), verzuckert, gekocht, (ab-) geläutert, um – mit Hopfen versetzt – die richtige Bierwürze zu ergeben.

Die Hopfenpfanne faßt über 30000 Ltr.





KÜHLSCHIFF

Auf **KÜHLSCHIFF** und Kühlapparaten wird die heiße Würze wieder abgekühlt. Hier nimmt sie auch den für die Gärung erforderlichen Sauerstoff auf.

Im **GÄRKELLER** wird die Hefe dazugegeben und die Gärung beginnt, d.h. der Malzzucker wird in Alkohol und Kohlensäure umgesetzt. Die Hefe aus eigener Reinzucht ist mit ein Garant für die hohe Qualität des **Bilger Bieres**.

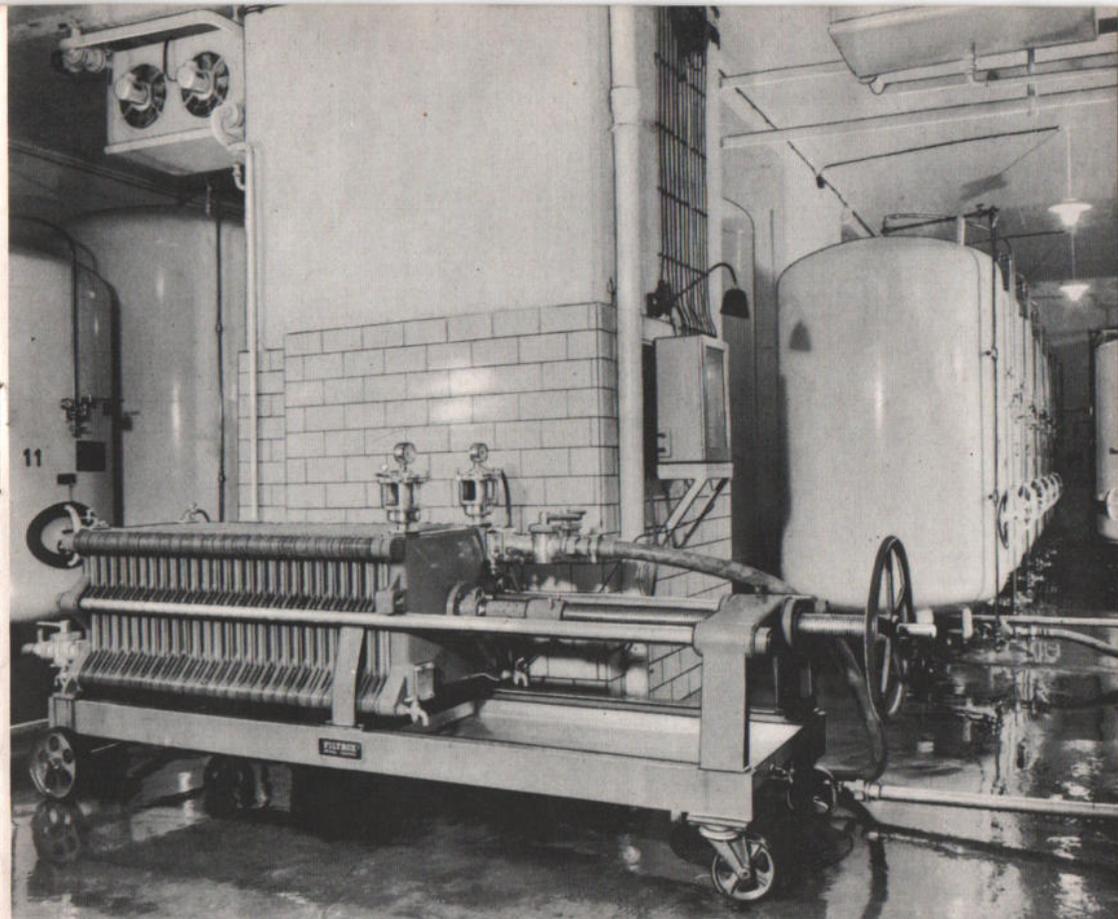
Die mit hohen Kräusen (Schaum) bedeckten großen Gärbottiche aus Aluminium und Emaille sind eine Freude für jeden Besucher.



GÄRKELLER



STARKBIER



Einer unserer **TANKKELLER**

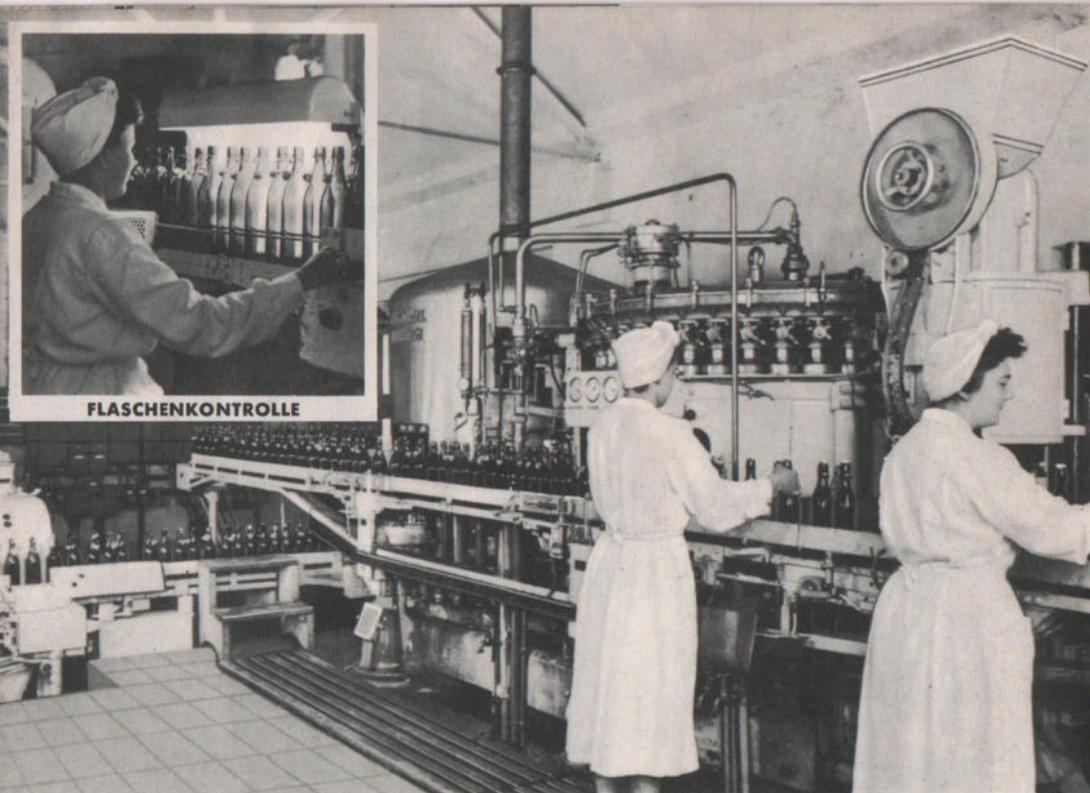
Nach 8 tägiger Gärung kommt das Bier in die tiefgekühlten **FASS- UND TANKKELLER**.

In den Holzfässern und Tanks aus Emaille und Aluminium, deren größte bis zu 25 000 Liter aufnehmen, gewinnt das Bier in monatelanger Nachgärung und Lagerung seine endgültige Reife.

← Einer unserer **FASSKELLER**

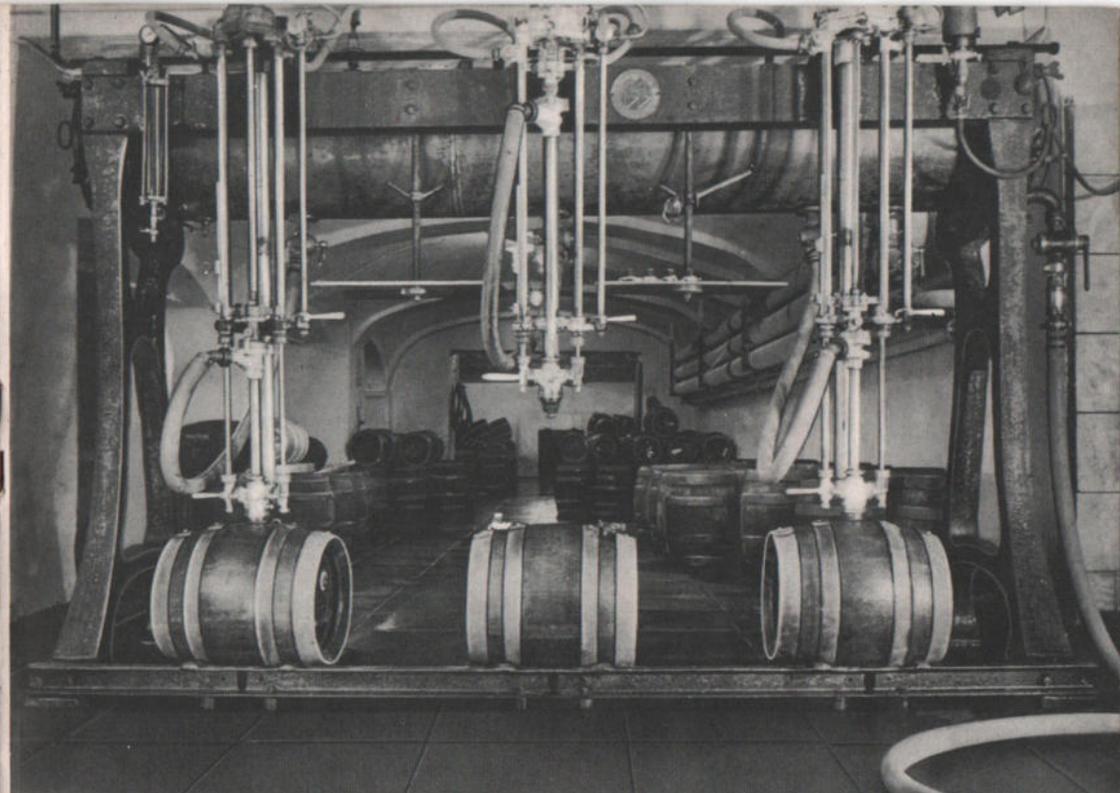


ah-
Bilger Bräu



FLASCHENKONTROLLE

Nach beendeter Lagerung wird das Bier auf Flaschen und Fässer abgefüllt. **DIE FLASCHENFÜLLEREI** gehört mit zu den modernsten in Süddeutschland. Alle Flaschen werden steril gereinigt und mit keimfreiem Bier gefüllt. Diese Spezialabfüllung gewährleistet eine fast unbeschränkte Haltbarkeit des **Bilger Flaschenbieres**.



Eine moderne Fassreinigungsmaschine führt die Transportfässer zu dem **FASSABFÜLLKELLER**. Vor dem Abfüllen wird jedes Faß noch einmal auf Sauberkeit geprüft.

⚡ Dampf, elektrischer Strom und Kälte werden in eigener Kraftzentrale selbst erzeugt. Kompressoren mit einer Leistung von 1 Million Kal/h sorgen für die Kühlung des Bieres und Herstellung des benötigten Eises.



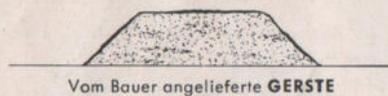
ah-

Bilger Bräu

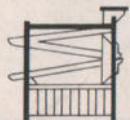
FÜR DIE **Bilger Bräu** - FREUNDE, DIE ES GENAU WISSEN WOLLEN

DIE WICHTIGSTEN STATIONEN DES MÄLZEREI- UND BRAUEREIVORGANGES

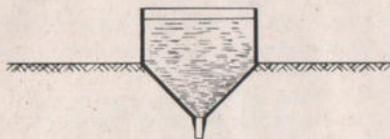
M Ä L Z E R E I



Vom Bauer angelieferte **GERSTE**



SORTIERUNG in Brau- und Futtergerste

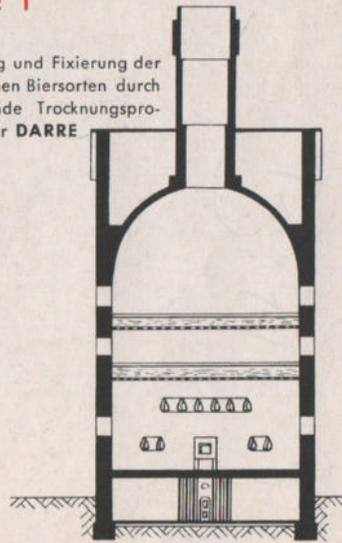


Zuführung des für die Keimung erforderlichen Wassers in der **WEICHE**

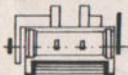


Keimung auf der **TENNE** zur Lösung der Stärke

Farbgebung und Fixierung der verschiedenen Biersorten durch entsprechende Trocknungsprozesse in der **DARRE**



Ausscheiden der Malzkeime in der **MALZPUTZEREI**

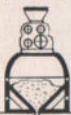


Lagerung des fertigen Braumalzes in **SILOS**



B R A U E R E I

Nachputzen des Malzes in der **POLIERMASCHINE**



Zerkleinerung des Malzes in der **SCHROTMÜHLE**



Vermengen des Malzschrotes mit Wasser im **EINMAISCHBOTTICH**



Zuckerbildung in der **MAISCHPFANNE**



Ausscheiden der Treber und Klärung der Würze im **LAUTERBOTTICH**



Zusatz von Hopfen und Kochprozeß in der **HOPFENPFANNE**



Abkühlung und Sauerstoffaufnahme der Bierwürze auf **KÜHLSCHIFF** und im **KÜHLAPPARAT**

Zusatz der Hefe und Hauptgärung im **GÄRKELLER**



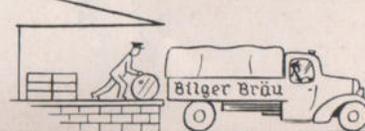
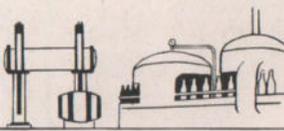
Nachgärung und Ausreifung des Bieres im **LAGERKELLER**



FILTRIEREN des fertigen Bieres



ABFÜLLUNG in Fässer oder Flaschen



Bilger *Stimpfe*

Die Form: neu und gefällig

Der Inhalt: köstlich, wie

sämtliche Bilger Biere



ah-
Bilger Bräu

Bilger Bräu

bietet
für jeden Geschmack
etwas Spezielles:

EDEL *Ein mildes, aber auch süffiges Bier.
Ein wahres Edelbier, das sich ständig steigender
Beliebtheit erfreut.*

PILS *Beliebt durch seine edle Hopfenbittere.
Auch für Diabetiker, da hochvergoren und zuckerarm.*

MÄRZEN *Kräftig, aromatisch, halbdunkel.
Im Charakter wie das Münchner Oktoberfestbier.*

HELLER BOCK *Ein vollmundiges
süffiges Starkbier, das zum Weitertrinken
reizt. Nicht zu herb und nicht zu süß.*

DOMINATOR *Der aromatische
kräftige Doppelbock - das dunkle Starkbier,
das schon unsere Väter mit Vergnügen tranken.*



