

★ ★

Bilger Bräu

Seit 1821 ©

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



1821

Johann Nepomuk **Bilger**

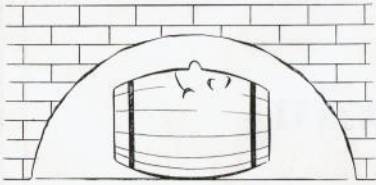
übernahm im Jahre 1821 in Gottmadingen die Realgastwirtschaft zur ‚Sonne‘ und begann selbst Bier zu brauen. - Sicher ahnte er damals nicht, damit der Gründer einer bedeutenden Großbrauerei geworden zu sein. - Thätigkeit und Schaffensfreude von Generationen haben diese Brauerei auf Grund der stets vorzüglichen Qualität des

Bilger Bräu

zu einer der führenden und angesehensten Brauereien Südwestdeutschlands gemacht.



BILGER - BRÄU



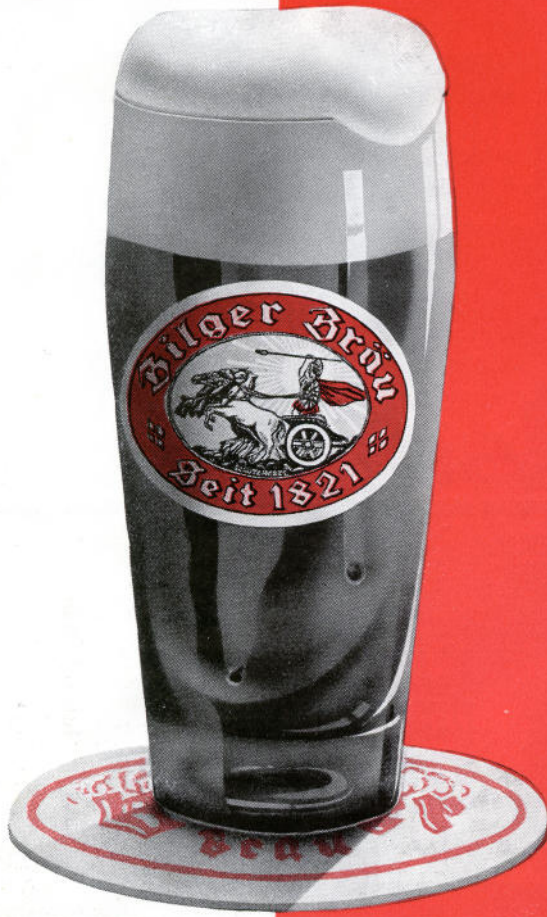
Bilger Bräu wird aus den besten Rohmaterialien hergestellt. Ausgesuchte Gersten werden in eigenen Mälzereien unter ausschließlicher Berücksichtigung von Qualitätsgesichtspunkten zu Malz verarbeitet. Nur hervorragende Hopfen aus bekannten Anbaugebieten kommen zur Verwendung.

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

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

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

IST QUALITÄT



Wie entsteht das **Bilger Bier**?

Bitte folgen Sie unserem Braumeister
zu einer Besichtigung unserer Brauerei



DIE HERSTELLUNG DES MALZES *aus bester Brauereigerste*

Die zunächst eingeweichte Gerste wächst auf übersichtlichen Tennen und wird dann in den Darren im heißen Luftzug getrocknet. Stärke-zucker 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.



Das helle **SUDHAUS**

mit seinen 4 kupfernen Kesseln wird jedem Besucher in Erinnerung bleiben. Die Hopfenpfanne faßt über 30 000 Liter.

Hier wird das Malz mit Wasser vermischt (eingemaischt), verzuckert, gekocht, (ab-)geläutert — um — mit Hopfen versetzt, die richtige Bierwürze zu ergeben.



M Ä L Z E R E I

Vom Bauer angelieferte **GERSTE**



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

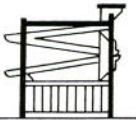
Ausscheiden von Steinen, Erde und Staub durch die **VORPUTZEREI**



Entfernen der Unkrautsamen im **TRIEUR**



SORTIERUNG in Brau- und Futtergerste

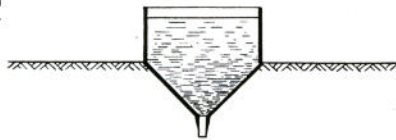


Automatische **WIEGUNG** der zu vermälzenden Gerste

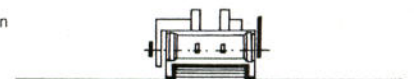
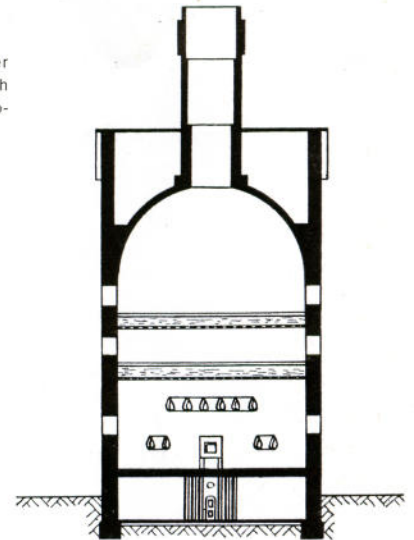


Ausscheiden der Malzkeime in der **MALZPUTZEREI**

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



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



Automatische **WIEGUNG** des gewonnenen Malzes



Lagerung des fertigen Brau- malzes in **SILOS**



BRAUEREI



Nachputzen des Malzes in der **POLIERMASCHINE**



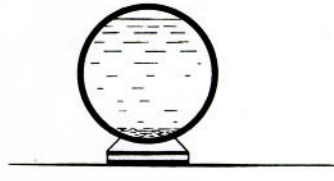
Zusatz der Hefe und Hauptgärung im **GÄRKELLER**



Zollamtliche **KONTROLLWAAGE**



Zerkleinerung des Malzes in der **SCHROTMÜHLE**



Nachgärung und Ausreifung des Bieres im **LAGERKELLER**



Vermengen des Malzschrotes mit Wasser im **EINMAISCHBOTTICH**



Zuckerbildung in der **MAISCHPFANNE**



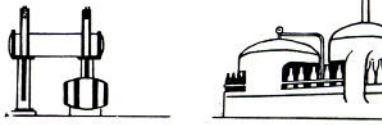
FILTRIERN des fertigen Bieres



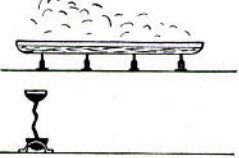
Ausscheiden der Treber und Klärung der Würze im **LÄUTERBOTTICH**



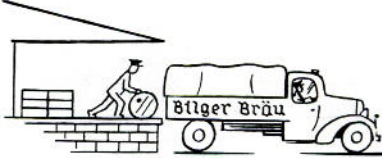
Zusatz von Hopfen und Kochprozeß in der **HOPFENPFANNE**

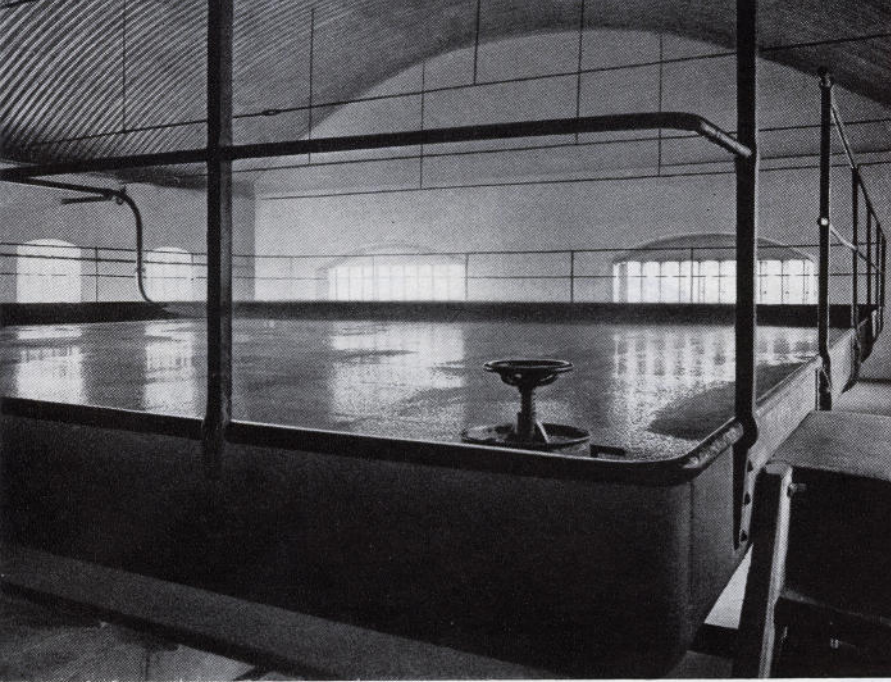


ABFÜLLUNG in Fässer oder Flaschen



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





Das
KÜHLSCHIFF

Die mit hohen Kräusen (Schaum) bedeckten großen Gärbottiche aus Aluminium und Emaille in dem sauber gekachelten

GÄRKELLER

sind eine Freude für jeden Besucher

Die heiße Würze wird auf Kühlschiff und Kühlapparaten 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 Qualität des **Bilger Bräu**





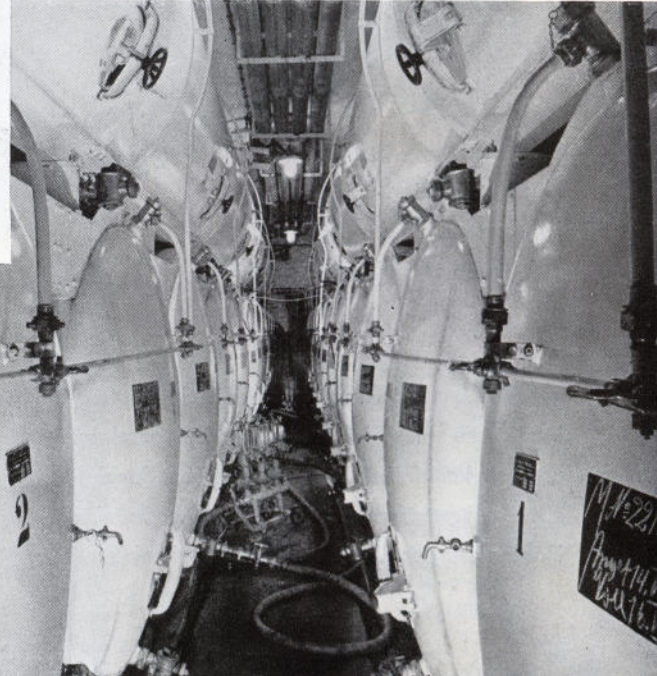
Nach 8tägiger Gärung kommt das Bier in den Lagerkeller. In den Holzfässern und Tanks aus Emaille und Aluminium, deren größte bis zu 25000 Liter aufnehmen, gewinnt das Bier in monatelanger Nachgärung und Lagerung seine endgültige Reife.

Einer unserer tiefgekühlten

FASSKELLER

und einer der blitzblanken

TANKKELLER





Nach beendeter Lagerung wird das Bier auf Fässer und Flaschen abgefüllt.

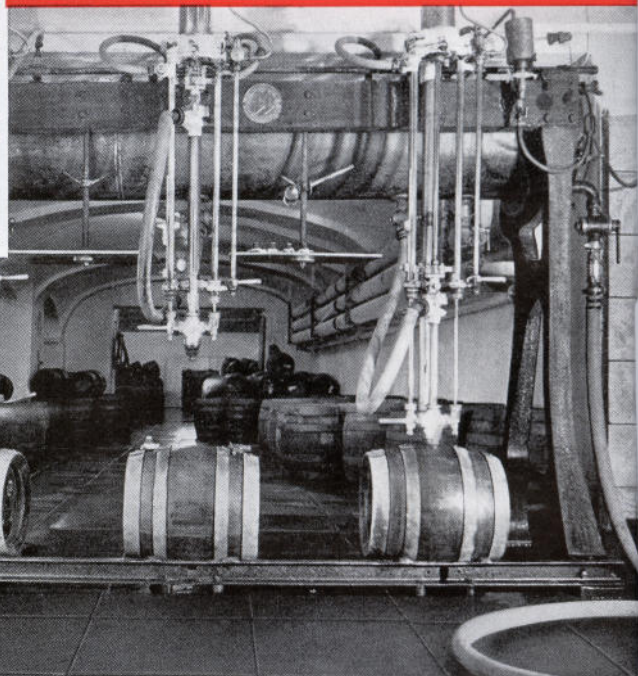
DIE FLASCHENFÜLLEREI

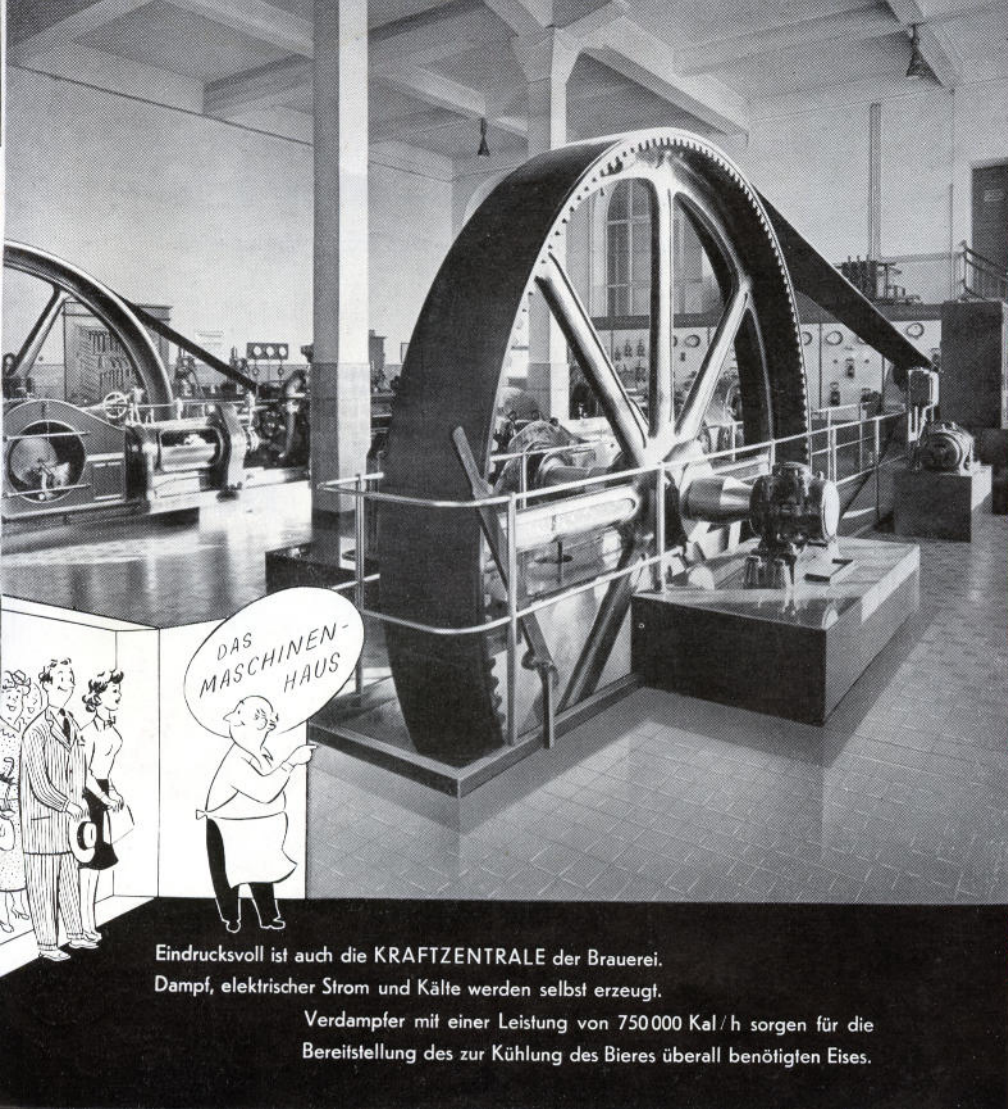
gehört mit zu den modernsten in Süddeutschland. Alle Flaschen werden steril gereinigt und mit keimfreiem Bier gefüllt. Diese Spezialabfüllung gewährleistet eine fast unbeschränkte Haltbarkeit des **Bilger Bräu** - Flaschenbieres.

Eine moderne Faßreinigungsmaschine führt die Transportfässer zu dem

FASSABFÜLLKELLER

Vor dem Abfüllen wird jedes Faß noch einmal auf Sauberkeit kontrolliert





Eindrucksvoll ist auch die KRAFTZENTRALE der Brauerei.
Dampf, elektrischer Strom und Kälte werden selbst erzeugt.

Verdampfer mit einer Leistung von 750000 Kal/h sorgen für die
Bereitstellung des zur Kühlung des Bieres überall benötigten Eises.

Ein umfangreicher

F U H R P A R K

in Verbindung mit einer
entsprechenden Absatz-
organisation sorgt für die
Verbreitung des

Bilger Bräu

im südwestdeutschen
Raum. Die roten Autos
mit der weißen Schrift

Bilger Bräu

und dem Sonnenwagen
als Schutzmarke sind alte
Bekante.

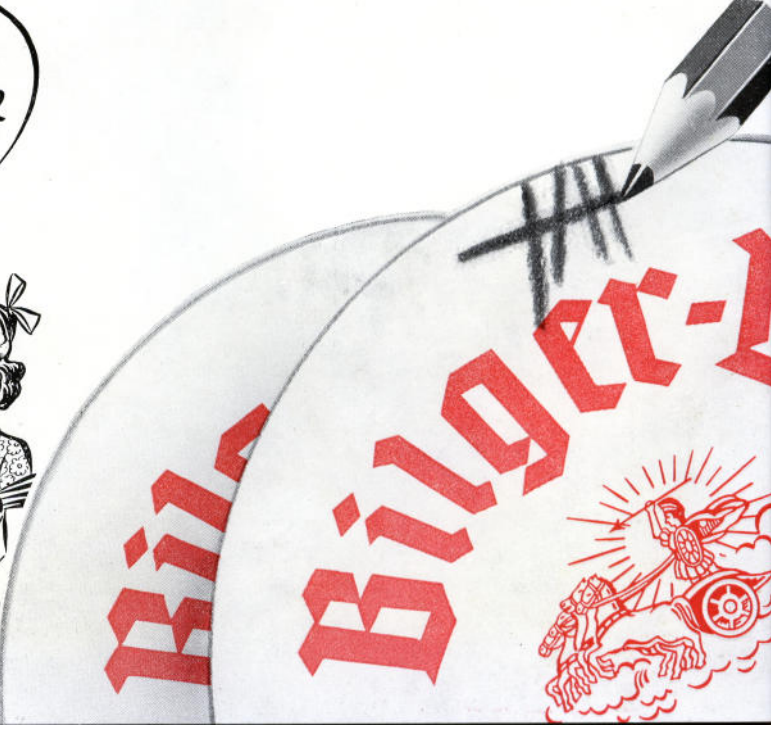




Gleichgeartete Schilder und Transparente

sind der Hinweis dafür, daß Ihnen hier **Bilger Bräu**
— also ein wirkliches Spitzenbier — zum Trunk geboten wird.

HIER
GIBT'S DAS GUTE
BILGER-BIER



FÜR JEDEN GESCHMACK
ETWAS SPEZIELLES:

Pils - Alemannia

Edel

Märzen

Heller Bock

Dominator





HERR WIRT!
DREI BOCK UND
EIN EDEL!

„Erst wollte ich schimpfen —
doch jetzt bleib' ich hier,
denn auch ich trinke gerne
ein **BILGER-BIER!**“



STARKBIER

20

der bekannte Pressezeichner
besuchte unsere Brauerei
und zeichnete daraufhin:

*Trinkt
auch Ihr*

**BILGER
BIER**



Bilger Bräu



„Ein kräftiger Schluck —
und dann Hau-Ruck!“



IHRE FLASCHENKINDER