

★ ★

# Bilger Bräu

Seit 1821 ©

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



1821

## Johann Nepomuk **Bilger**

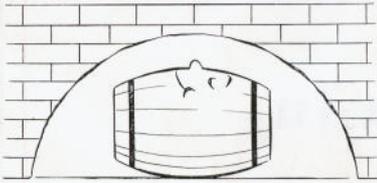
*übernahm im Jahre 1821 in Gottmadingen die Realgastwirtschaft zur ‚Sonne‘ und begann selbst Bier zu brauen. - Sicher ahnte er damals nicht, damit der Gründer einer bedeutenden Großbrauerei geworden zu sein. - Tüchtigkeit und Schaffensfreude von Generationen haben diese Brauerei auf Grund der stets vorzüglichen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



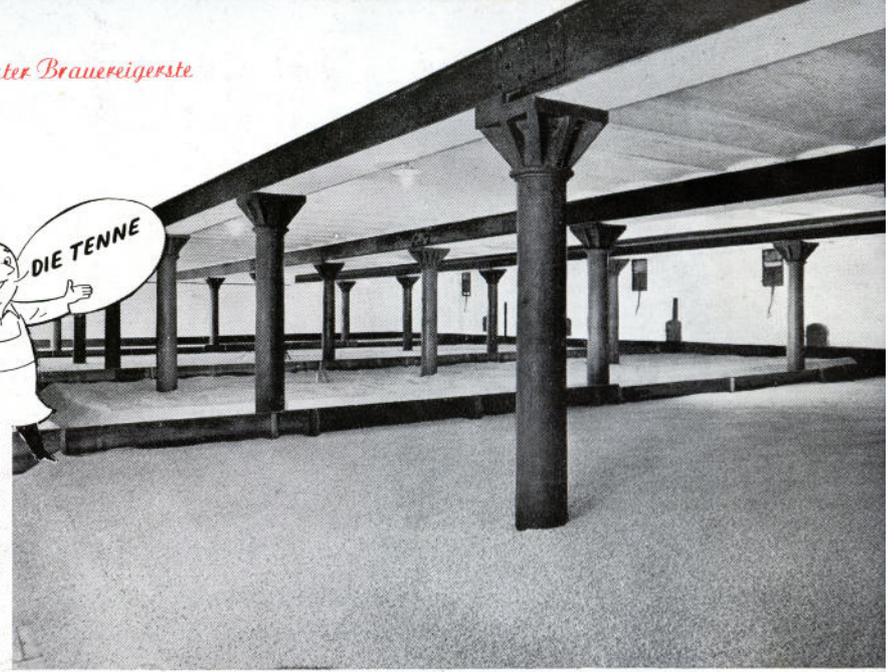
Wie entsteht das **Bilger Bier**?

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**

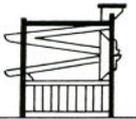
Ausscheiden von Steinen, Erde und Staub durch die **VORPUTZEREI**



Entfernen der Unkrautsamen im **TRIEUR**



**SORTIERUNG** in Brau- und Futtergerste

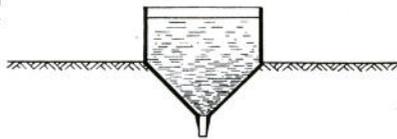


Automatische **WIEGUNG** der zu vermälzenden Gerste



Ausscheiden der Malzkeime in der **MALZPUTZEREI**

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

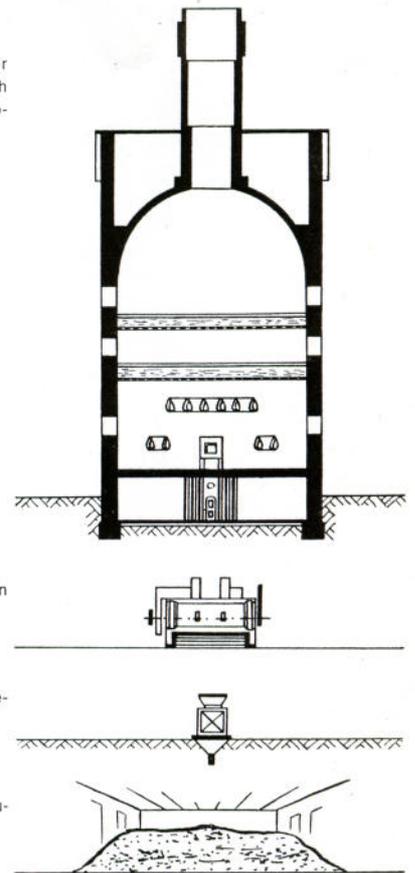


Automatische **WIEGUNG** des gewonnenen Malzes

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



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



# BRAUEREI



Nachputzen des Malzes in der **POLIERMASCHINE**



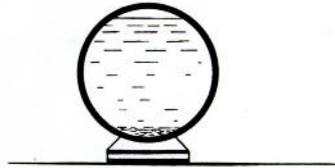
Zusatz der Hefe und Hauptgärung im **GÄRKELLER**



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**



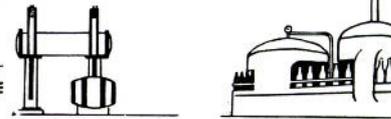
**FILTRIERN** des fertigen Bieres



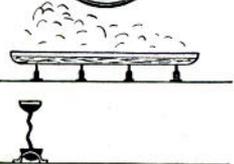
Ausscheiden der Treber und Klärung der Würze im **LÄUTERBOTTICH**



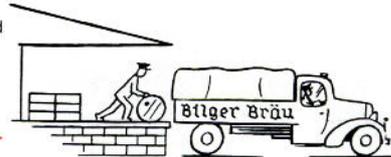
Zusatz von Hopfen und Kochprozeß in der **HOPFENPFANNE**

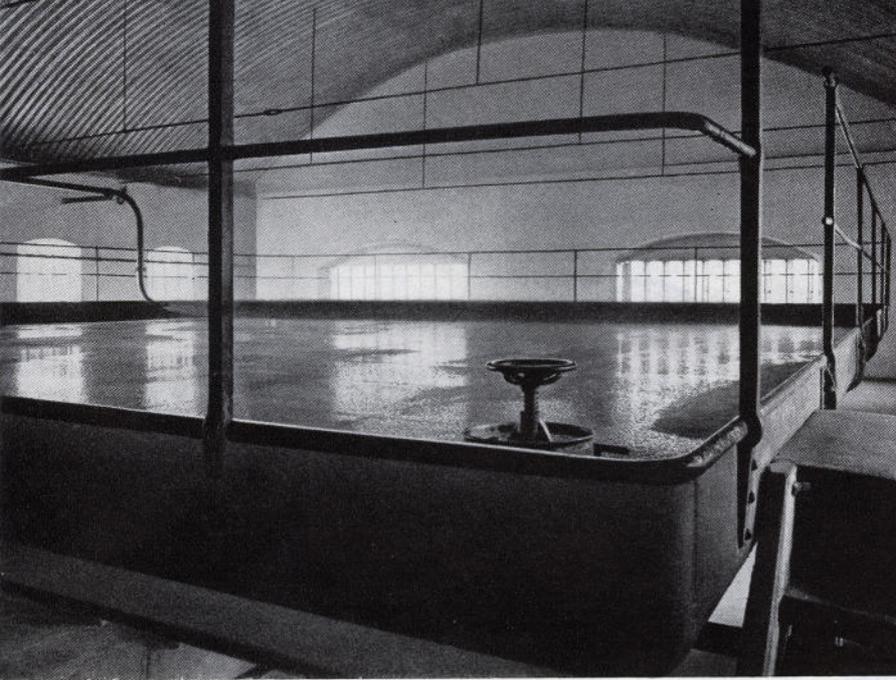


**ABFÜLLUNG** in Fässer oder Flaschen



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**





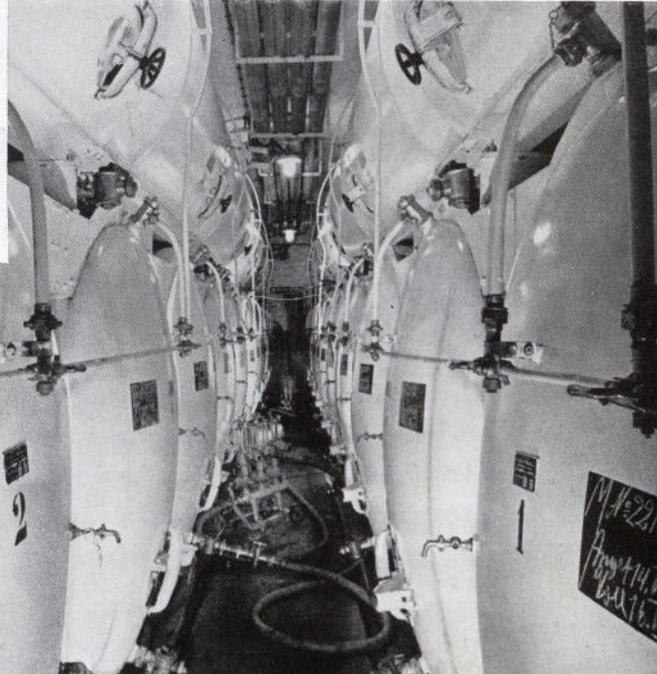
Nach 8tägiger Gärung kommt das Bier in den Lagerkeller. In den Holzfässern und Tanks aus Emaille und Aluminium, deren größte bis zu 25000 Liter aufnehmen, gewinnt das Bier in monatelanger Nachgärung und Lagerung seine endgültige Reife.

Einer unserer tiefgekühlten

**FASSKELLER**

und einer der blitzblanken

**TANKKELLER**





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

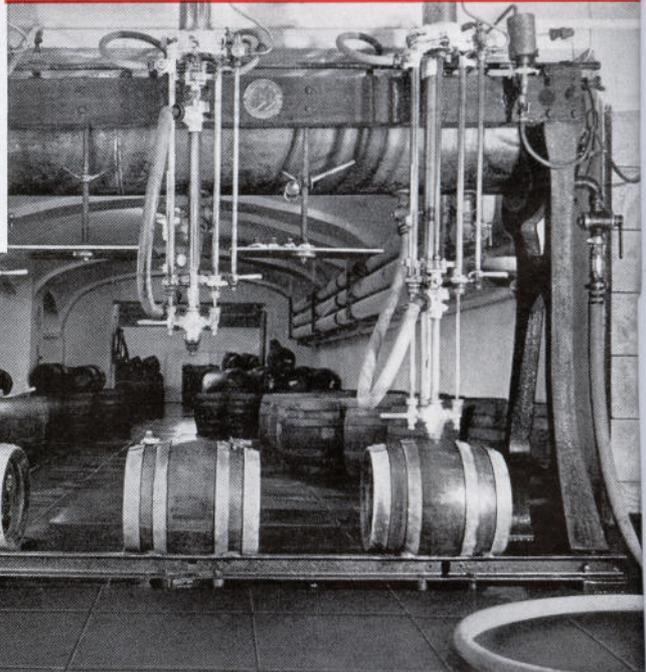
### **DIE FLASCHENFÜLLEREI**

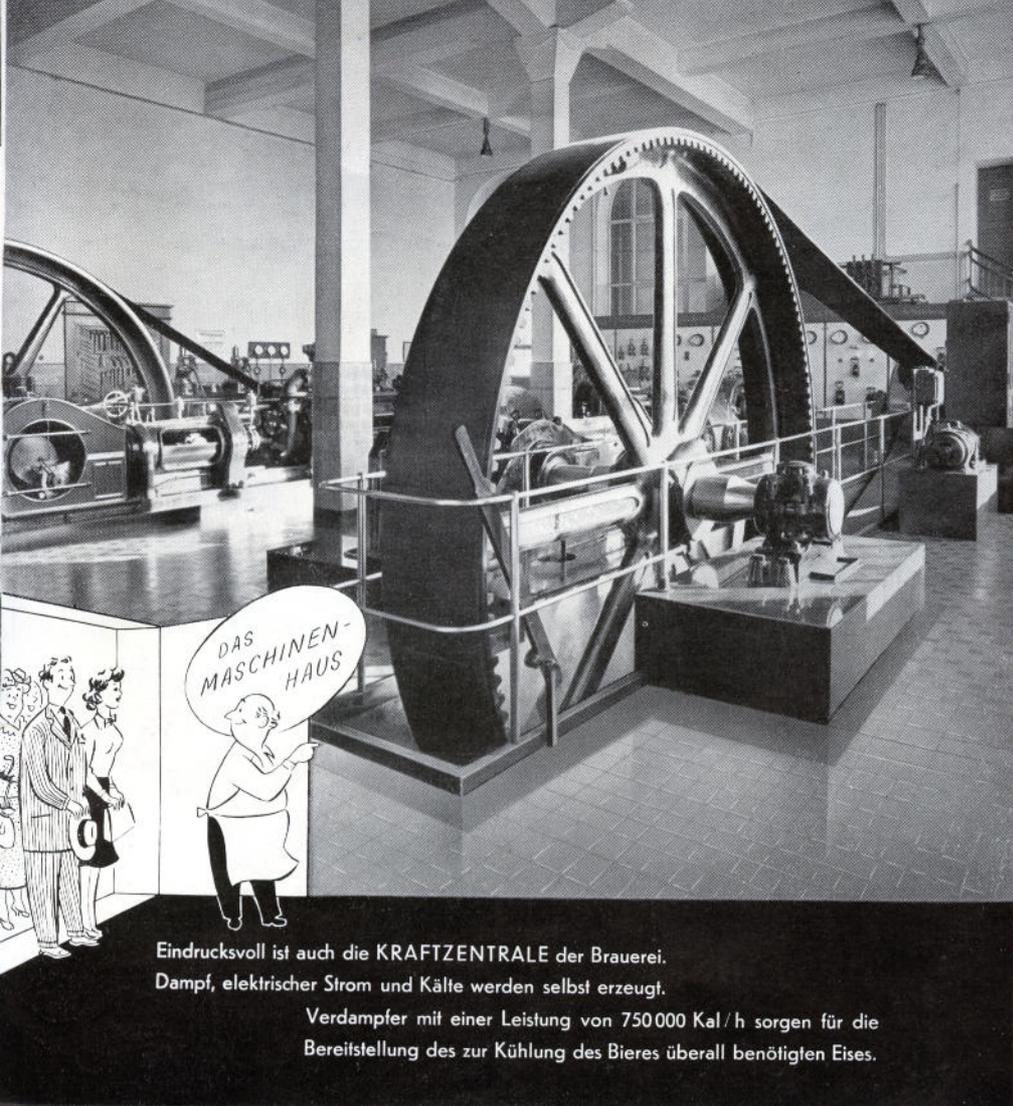
gehört mit zu den modernsten in Süddeutschland. Alle Flaschen werden steril gereinigt und mit keimfreiem Bier gefüllt. Diese Spezialabfüllung gewährleistet eine fast unbeschränkte Haltbarkeit des **Bilger Bräu** - Flaschenbieres.

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



SEIT 1821



Bilger  
Bräu

**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