



Bild: Eiskeller der ehemaligen Weildorfer Brauerei (Aufnahme 2013)

*Aus Weildorfs Dorfgeschichte*

*Das Eishaus mit Gär- und Lagerkeller der  
ehemaligen Brauerei in Weildorf*

Gerhard Wachter  
2021

## Weildorfs ehemaligen Brauerei

1863 berichtete F. X. Conrad Staiger in seinem Buch<sup>1</sup> über Salem und die umliegenden Dörfer/Pfarreien u.a. zur Ortschaft Weildorf: „...auch ist hier eine Wirthschaft (Taverne) zum Adler mit einer Bierbrauerei und Sommerwirthschaft in einem nahe gelegenen Garten, deren Besitzer Wirth und Bräumeister Joesph Kohlhund jährlich gegen 160 Fuder Bier braut...“

Diese Kohlhund'sche Brauerei ging 1898 in den Besitz von Alois Sporer über, der sofort damit begann, Brauerei und Gastwirtschaft zu modernisieren. Für die Brauerei wurden mehrere Baumaßnahmen und Erweiterungen zwischen 1899 und 1902 in Angriff genommen, zu denen neben einem neuen Sudhaus und dem Ausbau der Keller auch der Bau des oberirdischen Eiskellers (auch als Eishaus bezeichnet) gehörte.

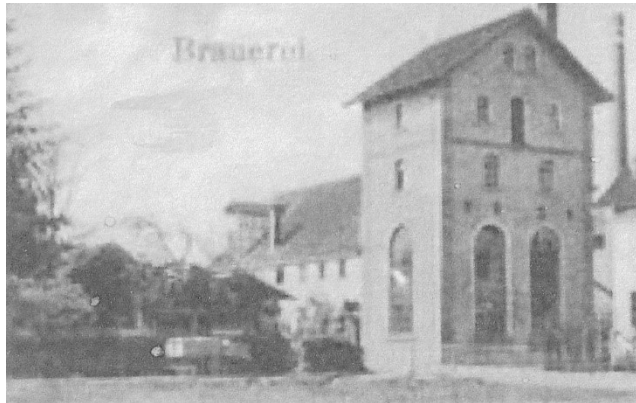


Abbildung 1: Ausschnitt aus einer Postkarte vom Gasthof Adler mit Brauerei in Weildorf vor 1909

Der allzu frühe Tod von Alois Sporer ließ die Brauerei zunächst zum Spekulationsobjekt werden. Sie wurde schließlich bis zu ihrer völligen Zerstörung durch einen Brand im Mai 1909 in Form einer GmbH geführt. Nach dem Brand wurde die Brauerei nicht mehr aufgebaut und betrieben. Der noch heute bestehende ehemalige Eiskeller diente aber bis in die 1930er Jahre als „Bierdepot der Brauerei Zuszdorf“<sup>2</sup>.

## Funktion des Eiskellers

Das imposante Backsteingebäude hinter der historischen Holzkegelbahn ist nicht nur Teil der ehemaligen Brauerei in Weildorf, es steht auch für eine Technik, die für den Brauvorgang und die Haltbarkeit des Biers von besonderer Bedeutung war. Das nach dem ursprünglich obergärigen Brauverfahren bei ungefähr 20° C gewonnene Bier hatte eine geringe Haltbarkeit, im Sommer zwei, im Winter vier Wochen. Die Haltbarkeit konnte mit Hilfe des untergärigen Brauverfahrens deutlich verlängert werden. Dieses Verfahren setzte aber Temperaturen um 4° C bis 8° C voraus, womit in Brauereien die Kühlung nicht nur für das Lagern des Bieres, sondern auch bereits für den Brauvorgang eine besondere Herausforderung darstellte. Nach der Reifung im Lagerkeller bei Temperaturen nahe dem

<sup>1</sup> Vollständiger Buchtitel: *Salem oder Salmansweiler ehemaliges Reichskloster Cisterzienser-Ordens jetzt Großh. Markgräfl. Bad. Schloß und Hauptort der Standesherrschaft Salem sowie die Pfarreien Bermatingen, Leutkirch, Mimmenhausen, Seefelden und Weildorf mit ihren Ortschaften und Zugehörungen*

<sup>2</sup> Zuszdorf, Gemeinde Wilhelmsdorf bei Ravensburg

Gefrierpunkt und einer Zeitdauer von zwei bis drei Monaten war das sog. „Lagerbier“ bis weit in den Sommer hinein haltbar.

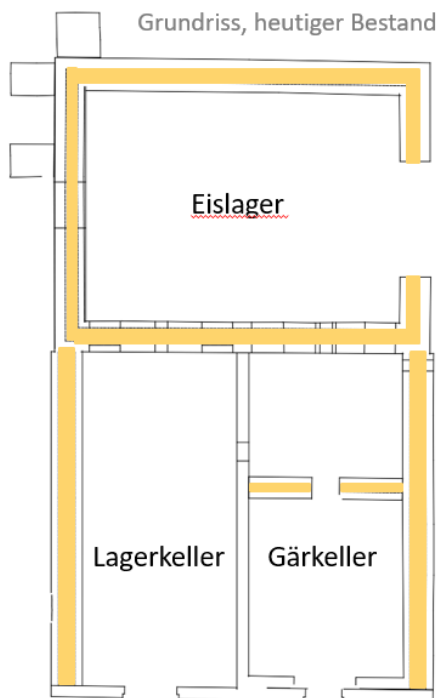


Abbildung 2: Grundrisskizze des heutigen(zweiteiligen) Bestands aus dem Eishaus/-lager einerseits und den Kellern andererseits. Letztere waren ursprünglich länger und hatten eine unterirdische Fortsetzung.

Bevor die Eismaschinen erfunden waren und z.B. in Brauereien eingesetzt wurden, bediente man sich sog. Eiskeller, die meist in Felsen geschlagen und mit zusätzlichem Natureis gekühlt wurden. Das Natureis wurde im Winter aus Weihern oder aufgestauten Wiesen gewonnen. Die Weildorfer Brauerei hatte ebenfalls einen solchen Keller mit der beträchtlichen Ausdehnung über eine Fläche von 60 x 30 Meter, der sich allerdings nicht unmittelbar bei der Brauerei befand. Mit der Modernisierung der Brauerei durch Alois Sporer wurde in einem ersten Bauabschnitt 1899 der Bau eines oberirdischen Eiskellers mit Gär- und Lagerkeller als Anbau an die bestehende Brauerei in

Angriff genommen. Das Besondere daran war, dass dabei die Konzeption eines „Eishauses“ aus den 1880er Jahren umgesetzt wurde, das in doppelschaliger Bauweise erstellt wurde.

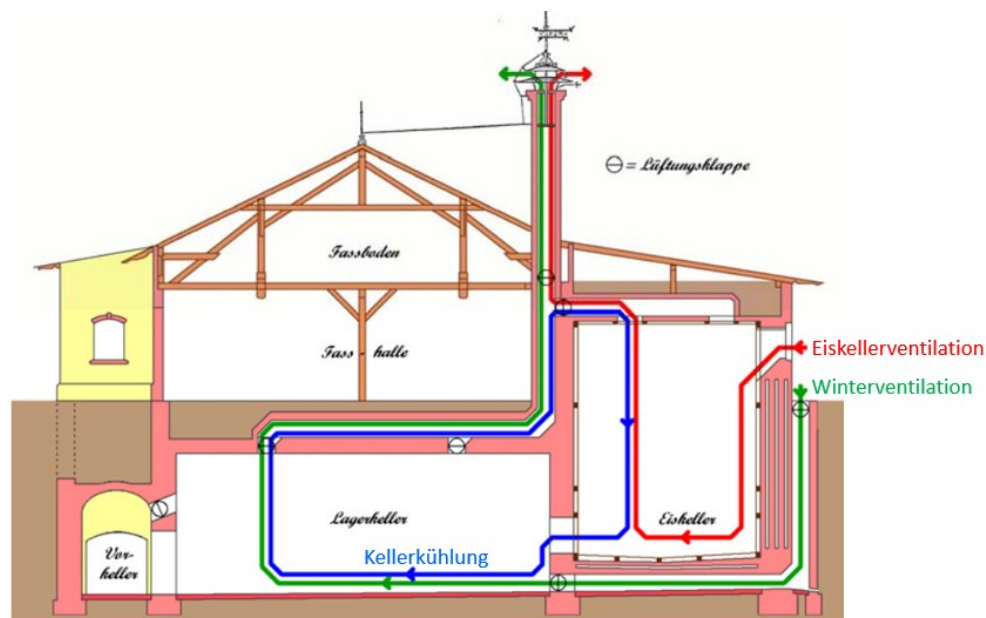


Abbildung 3  
Lüftungsschema in Eishäusern nach N. Heintzes Monographie: „Eiskeller und Eiswerke in Berlin und Brandenburg“

D.h.: Sowohl bei den Außenwänden als auch bei den im Gebäude befindlichen Trennwänden war jeweils zwischen zwei 24 cm starken Ziegelwänden eine dämmende Torfschicht eingebaut. In dieses stark isolierte Eishaus wurde ebenfalls im Winter Natureis



aus den naheliegenden aufgestauten Riedwiesen eingebracht. Über ein ausgeklügeltes System von Kühl- und Lüftungsschächten wurde die kalte Luft aus dem Eisraum in den Gär- bzw. Lagerkeller geleitet oder zur Abkühlung der sog. „heißen Würze“ aus dem Sudhaus genutzt, deren Dämpfe über den Schornstein abgeführt wurden. Nach N. Heintze (s. Abb. 3) waren folgende Belüftungsarten in den so konzipierten Eishäusern möglich:

1. Winterventilation (grün)

Bei ausreichend tiefen Temperaturen wurde Frischluft auf den Boden des Lagerkellers eingeleitet. Dort erwärmte sie sich, stieg an die Decke und wurde dort über einen zweiten Schacht zu einem Ventilationskamin abgeführt.

2. Kellerkühlung (blau)

Der Eiskeller lag höher als der Lagerkeller. Durch eine Öffnung in Fußbodenhöhe des Eiskellers sank die kalte Luft in den Lagerraum. Die warme Luft wurde dann zur Decke des Eiskellers und über das Eis geleitet, wo sie sich wieder abkühlte und zum Boden sank.

3. Eiskellerventilation (rot)

Wenn man im Winter den Eiskeller belüften oder ausfrieren lassen wollte, wurden die seitliche Eiseinwurföffnung und die Schächte zum Kamin geöffnet. Die kalte Luft konnte dann in den Eiskeller eindringen und über den Kamin wieder abgeführt werden.

Neben der Kühlung war die Kellerlüftung wichtig, womit nicht nur das bei der Gärung entstehende Kohlendioxid abgeführt wurde, sondern auch die hohe Luftfeuchtigkeit verringert werden konnte, die an den Wänden und Decken kondensierte, womit die Gefahr bestand, dass sich Schimmelpilze und Keime im Keller bildeten, die das Bier ungenießbar machen konnten.

Abbildung 4: Noch vorhandene Lüftungselemente (Stand 2013)



Im Dachgeschoss über dem Lager- und Gärkeller befand sich das Kühlschiff, eine kupferne flache Wanne, in der die „heiße Würze“ vor der Hefezugabe (Gärung) geklärt und abgekühlt wurde. Vorhanden sind noch eiserne Füße der Kupferwanne.

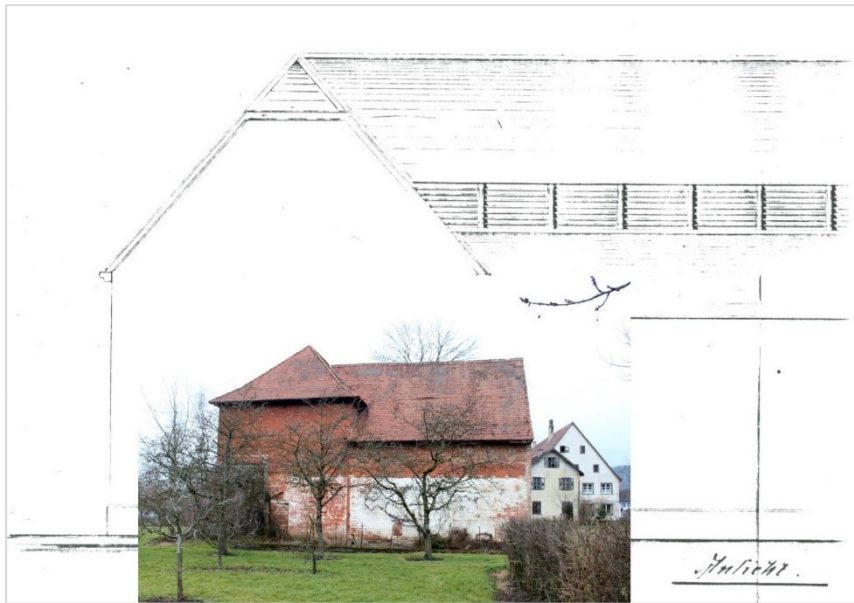


Abbildung 5

*Südansicht des Eiskellers vor dem Bauplan aus dem Jahr 1899. Die im Plan eingezeichneten Lüftungslamellen dienten der Kühlung der heißen Würze, sind aber im aktuellen Baubestand nicht mehr vorhanden.*

Bleibt abschließend zu bemerken, dass die mit diesem Haus umgesetzte Kühltechnik damals zwar für Kleinbrauereien als fortschrittlich bezeichnet werden musste, dass sie aber dank der 1859 von Ferdinand Carré entwickelten und insbesondere von Carl Gottfried von Linde verbesserten (1871) Eismaschinen bereits nicht mehr dem neuesten Stand entsprach. Kältemaschinen nach dem Linde'schen Prinzip wurden 1877 erstmals in Brauereien eingesetzt, um von der Eisbildung im Winter unabhängig zu werden. Damit konnte außerdem der „Eisraum“ als zusätzliches Bierlager genutzt werden.