

EHEMALIGE BRAUEREI ZIRFASS

VOM ROHRER-BIER ZUR ZIRFASS & Co.

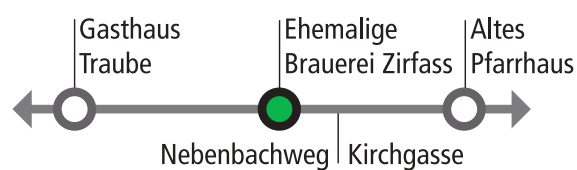


Was im Gasthaus Traube schon vor 1847 als Kleinbrauerei begann, wurde im Jahr 1881 dank Johannes Rohrer zu einer veritablen Brauerei. Der nur wenige Meter entfernte Neubau ermöglichte die Fertigung wesentlich grösserer Mengen und lässt darauf schliessen, dass die Braukunst der Rohrers gut ankam. Als 1890 ein rheinländischer Braumeister namens Zirfass bei Rohrer sein Auskommen und in

dessen Tochter seine Frau fand, war schon ein wichtiger Schritt in der Namensgeschichte dieser Brauerei getan. Als sich der Gründer 1906 zur Ruhe setzte und die Brauerei und das Gasthaus an den Sohn Christian und den Schwiegersohn verkaufte, wurde die Firma in Bierbrauerei Rohrer & Zirfass umbenannt. Die Brauerei ging 1932 ganz in die Familie der Zirfass über und erhielt den Namen Zirfass & Co. In den folgenden Jahrzehnten wurde die Brauerei laufend modernisiert. Doch der Druck des Biermarktes und nicht zu lösende Nachfolgeprobleme zeigten ihre Wirkung. Im Jahr 1982 wurde die Zirfass & Co. von der Brauerei Schützen Garten übernommen und die Bierproduktion in Buchs eingestellt.

NATUREIS FÜR GUTES BIER

Kühlung spielt im Brauprozess eine wichtige Rolle. Die heisse Würze muss auf Anstelltemperatur gebracht werden (Start der Gärung durch Zugabe der Hefe). Danach benötigt man die Kühlung während der Gärung, der Lagerung sowie bei der Filtration des Biers. Zwar wurde die künstliche Kühlung schon im Jahr 1873 erfunden, aber in kleineren Betrieben war man auf natürliches Eis angewiesen. Eis wurde daher aus dem Werdenbergersee oder von sogenannten Eisgalgen gewonnen und in tiefen Kellern gelagert.



«KULTURWEGBUCHS»