

19 Bierbrauerei Felsenkeller von 1876

Gässli 5, vormals Zibelegässli
später „Moschi“; heute Wohnhaus und Physiotherapie/Fitness-Center Lachat
erhaltenswert



Der ältere, übermalte Backsteinbau der ehemaligen Bierbrauerei von 1876 auf der Südseite ist ein repräsentativer Vertreter der frühen Industriebauten. Auffallend sind die Mauerstreifen (Ecklisenen) aus rotem Sichtbackstein. Das ca. 1910 nordseitig angebaute Wohnhaus nimmt diese dekorativen Elemente auf und ist mit einem Mittelkerker auf Zickzack-Bügen versehen. Die folgende Chronologie gibt Auskunft über die Nutzung von früher bis heute:

- 1876–1901 Bierbrauerei Felsenkeller: Albert Schlenk braut nach Pilsener und Münchner Art.
- 1916–1935 Emmenthalische Weichkäserei der Kollektivgesellschaft Hofer, Schürch + Cie stellt „Roquefort Suisse“ her.
- 1916–1952 Grossmosterei: ab 1927 auch Süssmost. Produktion 1937: 5200 hl Most;

- 1964–2012 Schreinereien von: Max Liechti, Arthur Eggimann und Christian Ruth;
- Stand 2019 Wohnungen und Raum für Physiotherapie: Besitzer Chr. Ruth

Von der Bierbrauerei Felsenkeller am Fuss des Kürbergs, wo nach mündlicher Überlieferung in alten Zeiten den Dorfvorstehern gehuldigt wurde, wissen wir nur wenig. Das Plakat um die Jahrhundertwende spricht aber für sich. Im gleichen Jahr wie die Bierbrauerei wurde 1876 die Brasserie Brauerei an der Dorfstrasse (23) gebaut. Zur Bierbrauerei gehörte auch ein Eisweiher im oberen, östlichen Bifang.

Die Felsenkeller unter dem Kürberg dienten im Laufe der Geschichte nach der Lagerung von Bier auch für die Lagerung von Most – „Sauergräfler“, „Reinette-Fondant“,

„Wyniger-Champagner“ – sowie von Weichkäse, z.B. „Roquefort Suisse“, welchen man sogar in Berlin kaufen konnte. Mosterei und Weichkäseerei befanden sich gleichzeitig in den Gebäuden der ehemaligen Bierbrauerei. Ab 1944 presste die Mosterei-Genossenschaft in der ehemaligen Brennerei beim Bahnhof (36) und pumpte den Saft durch den Bifang in die Stahltanks im Gässli. Nach Aufgabe der Mosterei im „Defizyt-Gässli“ anfangs der 1950er-Jahre wurden die Felsenkeller zeitweise als Käselager genutzt. Einmal unternahm man sogar den Versuch einer Champignons-Zucht, und das Hauptgebäude diente als Pflichtlager,

z.B. für Kakao. Heute modern im leeren Felsenkeller noch riesige Holzfässer als Zeugen längst vergangener Getränkeveredelung vor sich hin. Aber immer noch wird im Nachbargebäude gemostet – durch die Auftragsmosterei Flückiger, früher Berger.

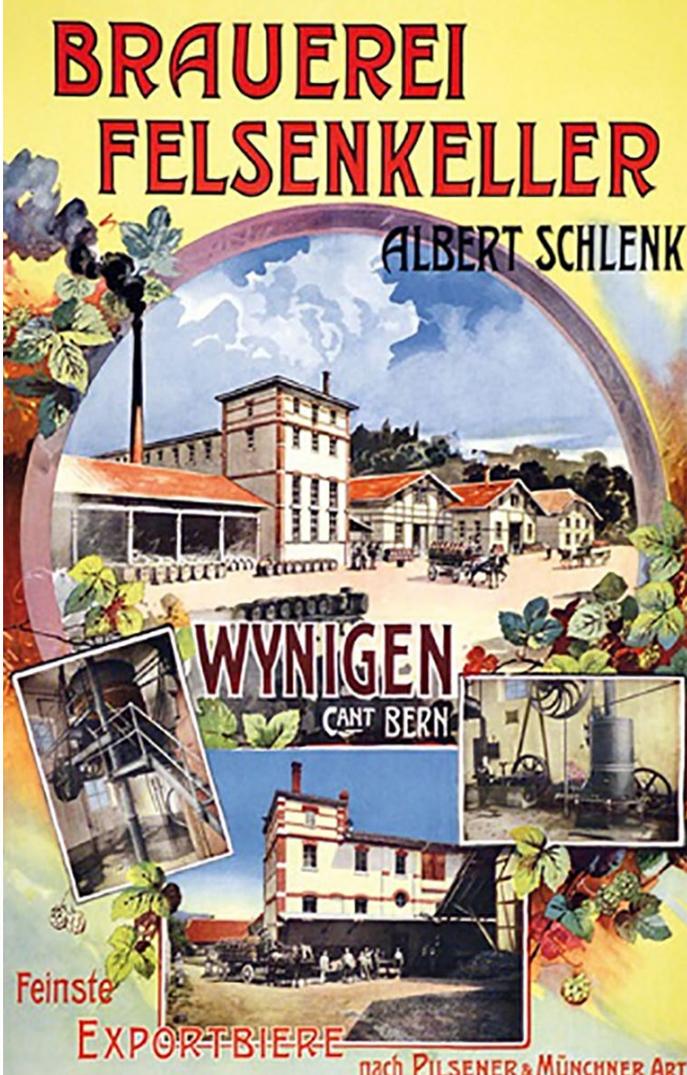
(Quellen: 800 Jahre Wynigen und 825 Jahre Wynigen; Aufzeichnungen bei Samuel Kohler)

Frage 19: Welchen handelstechnischen Begriff lesen wir noch auf dem Plakat?



— Wynigen. (ff-Korr.) Die ehemalige Bierbrauerei in hier, in welcher während vielen Jahren aus Hopfen, Malz und Gerste Bier gebraut wurde, ist in eine Obstmosterei verwandelt worden, in der nun „Sauergräster“, „Reinetten-Fondant“, „Wyniger-Champagner“ u. a. kostbare Sorten, die im Felsenkeller gelagert werden, fabriziert werden. Es ist hier nämlich eine Obstverwertungs-Genossenschaft gegründet worden, die neben der möglichst vorteilhaften Verwertung des Obstes die Hebung und Förderung des Obstbaues bezweckt. Wer Mitglied der Genossenschaft werden will, hat neben der Erfüllung der statutarischen Verpflichtungen, wie Bezahlung des Jahresbeitrages etc., mindestens einen Anteilsschein, dessen Höhe nicht bestimmt ist, zu erwerben. Die Genossenschaftsversammlung, der Vorstand, die Betriebskommission, die Rechnungsrevisoren und der Geschäftsführer bilden die Organe der Genossenschaft. Präsident derselben ist Fritz Schürch, Wirt zum Wilden Mann, in Wynigen; Vize-Präsident: Arthur Bracher, Gutsbesitzer in Grafenschuren bei Burgdorf; Sekretär: C. Christen, Landwirtschaftslehrer, Rütli-Zolltosen; Kassier: Franz Hofer, Kaufmann in Herzogenbuchsee; Beisitzer: Fritz Roth, Gutsbesitzer in Wynigen. Die Genossenschaft ist erstmals mit einem Betrage von 5000 Fr., der durch die Ausgabe von Stammanteilscheinen beschafft wurde, finanziert worden; eine Verstärkung ist durch Aufnahme von Darlehen und Ausgabe von Obligationen vorgesehen. In Strümpfen lagernde Fünfliber, Goldvögel Schahscheine und Banknoten können bei der Genossenschaft zinstragend angelegt werden. Daß das Geld nicht verrottet, wird gemostet.

Im November 1916



BRAUEREI FELSCHKELLER
ALBERT SCHLENK

WYNIGEN
CANT BERN

Feinste
EXPORTBIERE
nach PILSENER & MÜNCHNER ART



Wyniger
Apfelsaft

Obstverwertungsgenossenschaft
Mosterei Wynigen
Cidrerie de Wynigen ^(Bern)

Postscheck III b 217
Burgdorf
Telephon 72 11

Erstklassige
Obstweine
vergoren und alkoholfrei