



Abbildung 1: Eingang zum Weildorfer Bierkeller

## *Aus Weildorfs Dorfgeschichte*

Bierkeller der ehemaligen Weildorfer Brauerei

Gerhard Wachter  
2022

# Der Bierkeller, Zeuge ehemaliger Kühl- und Lagertechnik

Von Mitte des 19. Jh. bis Anfang 20. Jh. wurde in Weildorf Bier gebraut, ein Lebensmittelprodukt, das vor allem nur zeitlich begrenzt haltbar bzw. genießbar ist, insbesondere bei unsachgemäßer Lagerung. Aber nicht nur für die Lagerung dieses Produktes, sondern auch für den Brauprozess (vgl. Abbildung 2) spielt die Temperatur (Kühlung) eine entscheidende Rolle.

## Ohne Kühlung und Lagerung kein schmackhaftes Bier!

Vor über 6.000 Jahren<sup>1</sup> soll das erste Bier gebraut worden sein und stets hat eine nur mäßige Kühlmöglichkeit lange Zeit die Bierproduktion, die Bierhaltbarkeit und seine Vermarktung entscheidend beeinflusst, um nicht zu sagen eingeschränkt. So konnte bei relativ hohen Gärtemperaturen um die 20° C das zunächst meistangewandte obergärige Brauverfahren während beinahe acht Monaten im Jahr unter natürlichen Bedingungen praktiziert werden. Dieses Bier war aber nur kurze Zeit haltbar, im Sommer zwei und im Winter vier Wochen. Mit Hilfe des sog. untergärigen Brauverfahrens konnte eine längere Haltbarkeit erzielt werden. Dieses Verfahren gelang aber nur bei Gär- und Lagertemperaturen unterhalb 10 °C, ein Verfahren, das sich zunächst für die kältere Jahreszeit empfahl. So wurde beispielsweise in Bayern nur zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (23. April) untergärig gebraut. In der Regel aber war das „Märzenbier“ das letzte, das man unter natürlichen Bedingungen brauen konnte. Nach der Reifung im Lagerkeller bei Temperaturen nahe dem Gefrierpunkt und einer Zeitdauer von 2 – 3 Monaten war das „Lagerbier“ bis weit in den Sommer hinein haltbar, zumal es etwas stärker „gehopt“ war. Mit anderen Worten: Die Kühlung war für Brauereien die größte Herausforderung vor der Erfindung der Eismaschine 1876.

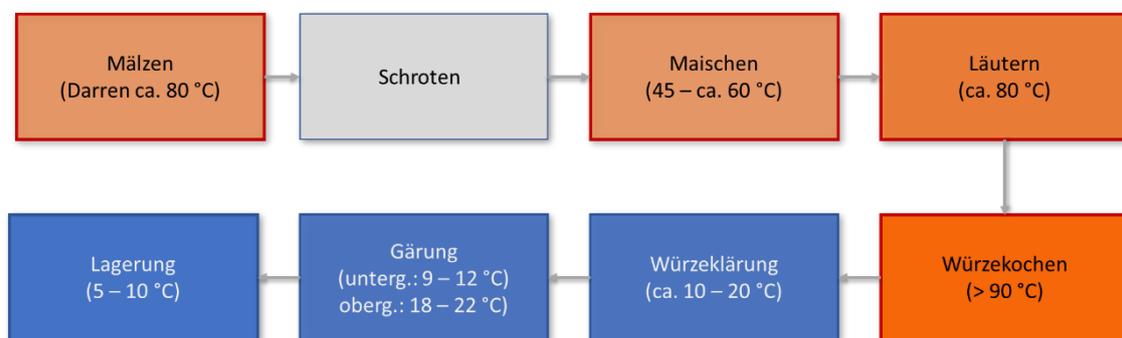


Abbildung 2: Schematischer Ablauf des Brauprozesses mit den dabei üblichen Temperaturen<sup>2</sup>.

Die wohl meistangewandte Methode zur Temperaturabsenkung ist das Kühlen mit (fließendem) Wasser, gefolgt von Lagern an kühlen Orten wie z.B. unter der Erde, in (beschatteten) Kellern. Insbesondere zur Lagerung und Reifung des Biers benutzte man vor dem Einsatz von Eismaschinen meist in Felsen geschlagene Keller, die ggf. mit Natureis zusätzlich gekühlt wurden. Sie ergänzten die Gär- und Lagerkeller bei der Brauerei, deren Kühleffekt gesteigert wurde durch Biergärten mit Schatten spendenden Kastanienbäumen über den Kellern. Das in sog. Eiskellern gelagerte Natureis wurde im Winter aus gefrorenen Weihern oder aufgestauten und gefrorenen Wiesen gewonnen. Dazu zogen Tagelöhner, „Iser“ genannt, mit Äxten und Sägen ausgerüstet hinaus, um die Eisdecken aufzubrechen und abzubauen. Auf Pferdeschlitten wurde das so gewonnene Natureis in die Eiskeller geschafft.

<sup>1</sup> [www.bierentdecker.com/bierwissen/geschichte-und-mythen](http://www.bierentdecker.com/bierwissen/geschichte-und-mythen)

<sup>2</sup> Vgl. WIKIPEDIA „Bierbrauen“

Alternativ dazu wurden meterhohe Balkengerüste („Eisgalgen“) bei Minusgraden mit Wasser übergossen und die dadurch gebildeten Eiszapfen abgeschlagen und in den Eiskeller gebracht, dies insbesondere, wenn keine oder nur unzureichende Gewässer zur Eisbildung zur Verfügung standen. In warmen Wintermonaten hatten die hiesigen Bierbrauer nur eine dritte (kostenträchtige) Alternative, den Transport von Gletschereis aus den Alpen.

Die Weildorfer Brauerei bezog ihr Natureis hauptsächlich aus aufgestauten und gefrorenen Riedwiesenflächen nahe des Schwarzen Grabens. Georg Schweiger, einer der Mitinhaber der Brauerei nach dem Tod von Alois Spohrer, veranlasste noch 1905 die Errichtung einer Eisweiheranlage auf Weildorfs Gemarkung im Gewann „Hangenwiesen“.

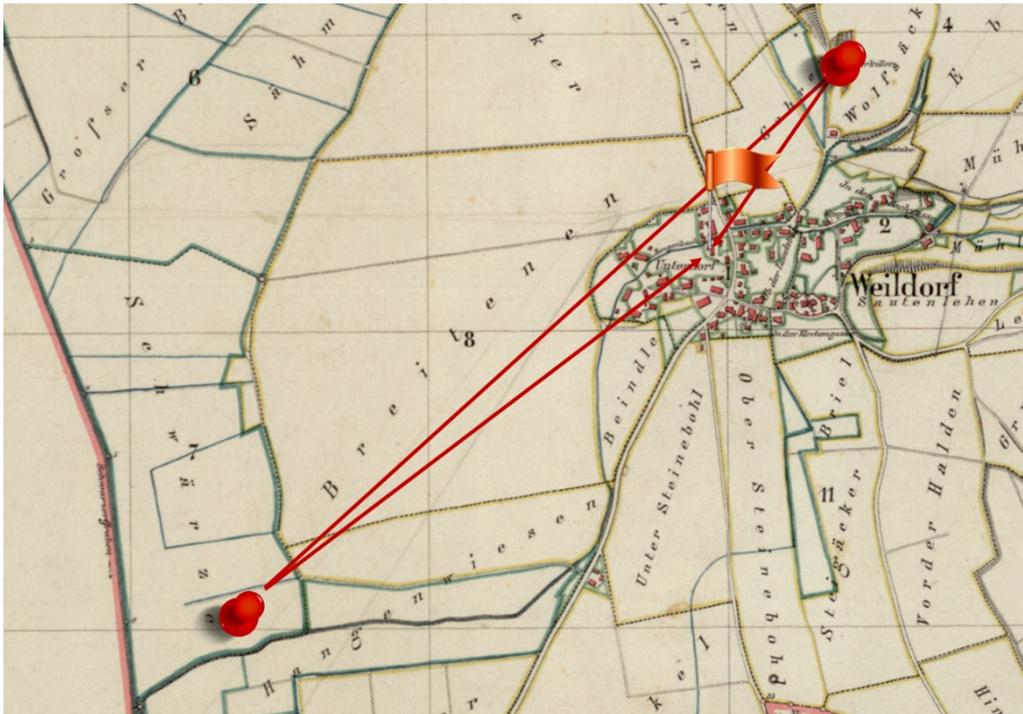


Abbildung 3 Das Natureis für die Weildorfer Brauerei wurde in den Riedwiesen gewonnen (Ausschnitt aus Übersichtskarte der Gemarkung Weildorf aus dem Jahr 1878; Staatl. Vermessungsamt Bodenseekreis)

Transportiert wurde das Eis auf Lastschlitten, von denen das letzte erhaltene Exemplar der Weildorfer Brauerei heute in der Weildorfer Holzkegelbahn als „Stammtisch“ dient (s. Abbildung 4).



Abbildung 4 Lastenschlitten der früheren Weildorfer Brauerei (l.) und seine heutige Verwendung als „Stammtisch“ (r. hier mit den Initiatoren und Ausführenden beim Umbau des Schlittens: Christian Decker mit Sohn Lukas, Sylvia Decker, Alfons Dierberger und Tobias Decker)

## Bierkeller der Brauerei in Weildorf

Wie bereits angedeutet, ist neben der Besonderheit des Brauprozesses insbesondere die Kühlung für die Produktion eines schmackhaften Biers und dessen Haltbarkeit bis zum Verzehr entscheidend. Die im Brauprozess erste Kühlung (s. Abbildung 2) dient der „Würzeklärung“ bzw. „Würzekühlung“. Bei Ersterem sollen die unlöslichen Eiweiß-, Gerbstoffe und Hopfenreste von der Würze, dem späteren Bier, abgetrennt werden.

Die Kühlung der Würze ist notwendig, weil die Hefen bei hohen Temperaturen sterben und damit ein kontrollierter Gärprozess nicht stattfindet. Während die heutige Brautechnik für diese Schritte Zentrifugen (zur Filterung) bzw. Wärmetauscher (zur Abkühlung) einsetzen, wurde in den Brauereien Ende des 19. Jahrhunderts die heiße Würze in sog. „Kühlschiffen“ (kupferne Becken) eingeleitet und „luftgekühlt“. Dabei setzten sich die unlöslichen Braurückstände – „Bruch“ genannt – ab, und die abgekühlte Würze konnte für die Hefezugabe abgezogen werden.

Auch in der Kohlhund'schen Brauerei<sup>3</sup> in Weildorf ist offensichtlich so verfahren worden, wie die nach dem Brauereibrand noch vorhandenen Füße des Kühlschiffs zeigen (vgl. Abbildung 5).



Abbildung 5 Beispiel eines „Kühlschiffs“ zur Würzeklärung und -kühlung. Rechts ein aus dem Brauereibrand übrig gebliebener Fuß für das Kühlschiff der ehemaligen Brauerei in Weildorf.

## Die Gär- und Lagerkeller in/unterhalb der Brauerei

Mit der Zugabe der Hefe zur abgekühlten und geklärten Würze beginnt der Gärprozess, bei dem der Malzzucker in der Würze zu Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt wird. Je nach Brauverfahren geschieht dies bei Temperaturen im Bereich um 20 °C (= obergäriges Verfahren<sup>4</sup>) oder unter 10 °C (= untergäriges Verfahren<sup>5</sup>). Untergärige Biere (Pils, Export, Lagerbier) konnten vor Erfindung der Kühlmaschinen nur in der kalten Jahreszeit gebraut werden, während die obergärigen Biere (Weißbiere) ganzjährig gebraut werden konnten. Für die Dauer des Gärprozesses (ca. eine Woche) ist bei beiden Verfahren Kühlung notwendig, weil der Gärprozess selbst Wärme produziert. Dies geschah im sog. Gärkeller, heute in den Gärtanks. Nach Abschluss des Gärprozesses wurde/wird das von den Heferesten getrennte „Jungbier“ zur Reifung bei Temperaturen nahe dem Gefrierpunkt ca. drei bis vier

<sup>3</sup> Als einer der ersten Gastwirte in der Region gründete **Joseph Kohlhund** in den 1850er Jahren in Weildorf eine Brauerei, die seinen Familiennamen bis zur Jahrhundertwende trug.

<sup>4</sup> Die Hefe bekommt beim Gärprozess dank ihrer Struktur und dem gebildeten Kohlendioxid einen Auftrieb und wird dabei an die Oberfläche gebracht

<sup>5</sup> Die Hefe arbeitet bei tieferen Temperaturen und setzt sich auf den Grund ab.

Wochen im sog. Lagerkeller (heute Lagertank) gelagert, bevor es abgefüllt und bis zum Vertrieb gekühlt gelagert wurde/wird.

Gär- und Lagerkeller befanden sich in Weildorf unterhalb des Brauereigebäudes. Sie wurden nach dem Brand mit Bauschutt zum Teil verfüllt (s. Abbildung 6)<sup>6</sup>.



Abbildung 6 Gär- und Lagerkeller unterhalb des ehemaligen Sudhauses der Brauerei in Weildorf

Um sich ein Bild von der Örtlichkeit zu machen, sei das Brauerei Areal der Brauerei Kohlhund kurz skizziert:

Ein Ausschnitt aus einer Postkarte<sup>7</sup>, die in den 1890er erworben werden konnte, sowie Unterlagen zu Baugenehmigungsverfahren<sup>8</sup> geben uns ein Bild vom damaligen Ensemble Gasthof Adler mit der Brauerei, wie sie von Josef Kohlhund gebaut wurde (s. Abbildung 7).

<b>Josef Kohlhund</b>	<b>bis 1876</b>
<b>Otto Kohlhund</b>	<b>bis 1884</b>
<b>Geschwister Kohlhund</b>	<b>bis 1892</b>
<b>Richard Kohlhund</b>	<b>bis 1899</b>

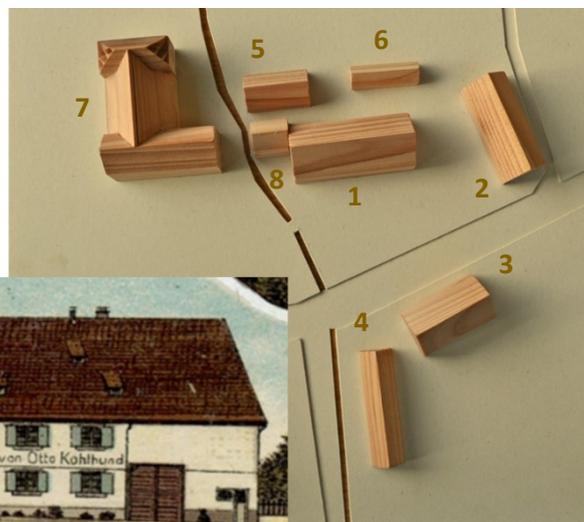


Abbildung 7: Modell<sup>9</sup> und Ansicht des Ensembles Gasthof Adler mit Brauerei Kohlhund in Weildorf

<sup>6</sup> Aus der Dokumentation des Architekturbüro Siegelin, Waldhof, Herdwangen (2010)

<sup>7</sup> Aus der Sammlung von Matthias Schmid, Weildorf, freundlicherweise zur Verfügung gestellt.

<sup>8</sup> Staatsarchiv Freiburg

<sup>9</sup> Daniel Keller, Zum Tag des offenen Denkmals 2015 (Baugeschichte des Eiskellers der ehemaligen Brauerei in Weildorf)

Zum Gast- und Wohnhaus (1) gehörten ein stattliches Ökonomiegebäude mit Stallungen<sup>10</sup> (2) sowie jenseits der Ortsdurchfahrt eine Fruchtscheune (3). Ebenfalls auf der anderen Straßenseite befand sich ein Fasslager (4), von dem aus dem Jahr 1953 Fotos<sup>11</sup> Zeugnis geben (s. Abbildung 8). Das heute nicht mehr vorhandene Gebäude (5) enthielt ursprünglich einen Backofen, später Schweineställe und eine Brennerei. Auf dem Grundstück südlich des Hangenbachs befand sich das Brauereigebäude<sup>12</sup> (7), unterhalb dem sich in östlicher Richtung die oben erwähnten Gär- und Lagerkeller befanden. Der Anbau (8), das sog. Leibgedinghaus an der Gaststättensüdseite wurde lt. dendrochronologischen Untersuchungen erst um 1860 erstellt, also nachdem die Brauerei gegründet wurde.



Abbildung 8: Ehemaliges Fasslager der Brauerei



Abbildung 9: Postkartenansicht der Brauerei Weildorf um 1905

<sup>10</sup> Die heutige Kubatur entspricht in ihrer Größe nicht mehr dem 1937 abgebrannten und danach wieder etwas kleiner errichteten Gebäude.

<sup>11</sup> Staatsarchiv Freiburg (W134, Nr. 052629)

<sup>12</sup> Im Modell ist die Kubatur des Brauereigebäudes mit Eiskeller (westlicher Gebäudeteil) dargestellt, wie sie sich erst nach der Erweiterung um 1900 durch Alois Sporer ergab.

## Der Bierkeller im Weildorfer Gewann Wolfsäcker

Für den kontinuierlichen Brauereibetrieb war die Kapazität des Lagerkellers unterhalb des Sudhauses zu gering, weshalb die Brauerei im Weildorfer Gewann Wolfsäcker (Oberösch) für die längerfristige Bierlagerung<sup>13</sup> einen Bierkeller stattlicher Größe (s. Abbildung 10) eingerichtet hatte. Staiger berichtet in seinem 1863 erschienenen Buch<sup>14</sup> eigens über die Brauerei Kohlhund in Weildorf und einen „besonderen Felsenkeller in einem Molassefelsen im Oberösch<sup>15</sup>“. Über die Größe wird angegeben: „Dieser Bierkeller besteht aus zehn Abteilungen, die zusammen 550 Fuß<sup>16</sup> Länge, 10-15 Fuß Höhe und 10-18 Fuß Tiefe haben.“

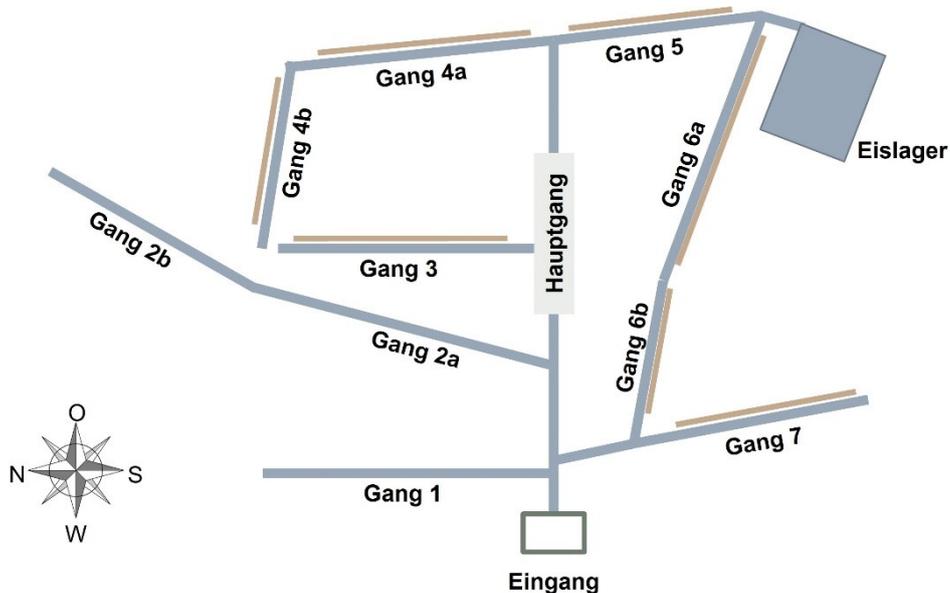


Abbildung 10: Skizze zum Aufbau des ehemaligen Eiskellers im Weildorfer Gewann Wolfsäcker (Die Benennungen der einzelnen Stollen sollen der Textzuordnung bei der Beschreibung des Kellers dienen).

Tatsächlich erstreckt sich dieser Felsenkeller in Nord-Süd-Richtung über ca. 60 m und in Ost-West-Richtung über etwa 30 m. Wann genau dieser Keller angelegt wurde, ist unbekannt. Der Aufwand für die Schaffung dieses Bierkellers war aber gewaltig, mussten doch für den Keller der Kohlhund'schen Brauerei – gegründet Mitte des 19. Jh. - geschätzte 2.000 m<sup>3</sup> Material – manuell! – abgebaut und abgefahren werden. Alois Sporer hat den Keller 1899 um die Gänge 2a und 2b (s. Abbildung 10) erweitert und dafür noch einmal mehr als 500 m<sup>3</sup> zusätzliches Abraummateriale veranlasst.

<sup>13</sup> Gebraut wurde nicht ganzjährig (vgl. Ohne Kühlung und Lagerung kein schmackhaftes Bier!), sondern „nur“ – wenn man einer bayrischen Brauregel folgte – zwischen St. Michael (29. September) und St. Georg (23. April). Um Bier auch außerhalb dieser Zeit anbieten zu können, bedurfte es vor dem Einsatz von Eis- bzw. Kühlmaschinen eines gekühlten Kellers, in dem das Bier gelagert werden konnte. Eismaschinen wurden erstmals 1887 in einer Brauerei eingesetzt.

<sup>14</sup> Staiger, Franz Xaver Conrad: *Salem oder Salmonsweiler ehemaliges Reichskloster Cisterzienser-Ordens jetzt Großh. Markgräfl. Bad. Schloß und Hauptort der Standesherrschaft Salem sowie die Pfarreien Bermatingen, Leutkirch, Mimmenhausen, Seefeld und Weildorf mit ihren Ortschaften und Zugehörungen*; Konstanz 1863.

<sup>15</sup> Gewann „Wolfsäcker“ (s. Abbildung 3).

<sup>16</sup> Das Längenmaß „Fuß“ war nicht einheitlich, entsprach aber in der süddeutschen Region etwa 30 cm.



Abbildung 11: Blick in die Eiskammer (Eis Lager) mit Einfüllöffnung an der Decke und Lüftungsschächten (r.) an ihrer nördlichen Wandseite<sup>17</sup>

Zum Bierkeller gehört u.a. eine Eiskammer, die als „Eis Lager“ für das in der Brauerei gebrauchte Kühlmittel diente und gleichzeitig die Kühlfunktion des Felsenkellers unterstützte. Ursprüngliche Durchbrüche zum Gang 6a lassen diese Vermutung zu (s. Abbildung 12 und Abbildung 12). Beschickt wurde das Eis Lager durch eine Öffnung in seiner Decke, womit das auf Lastschlitten herbeitransportierte Natureis eingelagert werden konnte, ohne dazu durch einen Kellergang fahren zu



müssen.

Abbildung 12: Zugemauerte ehemalige Lüftungsschächte vom Eis Lager in den Gang 6a

<sup>17</sup> Der am Boden liegende Sandhaufen ist einem teilweisen Einsturz des Deckengewölbes geschuldet.



Abbildung 13: Eingang zum Bierkeller aus der Innenansicht, die die Maurerarbeiten aus der Zeit des 2. Weltkrieges wiedergibt.

Der Zugang zum Bierkeller liegt auf der Westseite fast diametral gegenüber dem Eis Lager. Seine heutige Form (s. Abbildung 1) erhielt der Eingang erst während des 2. Weltkrieges, als der Keller als Lebensmittellager diente. Gelagert wurden insbesondere Kartoffel, aber auch Obst. Gleichzeitig wurden damals auch verschiedene Abschnitte mit gemauerten Türdurchlässen abgetrennt. Zeitzeugen berichteten, dass für diese Arbeiten vom Hof Blaser ein Ochse und von Maurermeister Kudermann Zement etc. gestellt wurden.



Abbildung 14: Blick vom Eingangsbereich in den Hauptgang. (Links Eingang zu Seitengänge 2a und 2b, dahinter hell ausgeleuchtet links der Eingang zu Seitengang 3 und im rückwärtigen Bereich die Verzweigung zu den Gängen 4a und 5)

Vom Eingang führt der nach Osten verlaufende Hauptgang zu den verschiedenen Seitengängen. Bis zum Seitengang 3 verläuft der Hauptgang um ca. 20 cm höher verglichen zum hinteren Bereich. Dadurch dass sich kein Fasslager in diesem Gang befindet, erhält der knapp 30 m lange Hauptgang mit

einer Breite von 3,3 m und einer durchschnittlichen Höhe von 3 m für den An- und Abtransport eine ausreichende Fahrbreite.

Während die hinteren Gänge (Abteilungen) heute wegen möglicher Einsturzgefahr nicht mehr genutzt werden, wird der nach Norden verlaufende Gang 1 noch als Lager für Leergut genutzt (Abbildung 15). Er ist dem Eingang am nächsten und war bereits zu Zeiten der Brauerei offensichtlich ebenfalls nicht als Bierlager, sondern zur Lagerung von Lebensmitteln (für die Gastronomie) vorgesehen. Eine Rampe als Bierlager fehlt in diesem Gang, der eine Länge von 21 m ausweist und mit einer Breite von bis zu 4,25 m - gemessen an den übrigen Gängen - auffallend breit ist.



Abbildung 15: Blick in den Gang (Abteilung) 1, früher als Lebensmittellager genutzt.



Abbildung 16: Westwärts gerichteter Lüftungsschacht im Gang 7

Gegenüber dem Eingang zu Abteilung 1 betritt man über einen kleinen Vorraum den oben mit Gang 7 bezeichneten nach Süden verlaufenden Abschnitt, von dem aus auch gleichzeitig der Zugang zu den Gängen 6b / 6a führt. Gang 7 mit einer Länge von 16,4 m und einer Breite von 3,15 m ist rechtsseitig mit einer Rampe ausgestattet, die einem erhöhten Fasslager diente. Ein westwärts gerichteter Lüftungsschacht sorgt(e) für Frischluftzufuhr. Heute wird dieser Abschnitt noch als Kartoffellager genutzt.



Abbildung 17: Blick in den Gang 6a und 6b (im Hintergrund)

Die leicht gewinkelten Gänge 6a (Länge: 19,1 m) und 6b (Länge: 13,3 m) verbinden den Zugang zum Eis Lager mit dem Vorraum zum Eingangsbereich bzw. Gang 7. Sie sind jeweils mit einer Rampe für Fasslager ausgestattet und besitzen eine Breite zwischen 2,80 m und 3,60 m, was darauf hindeutet, dass diese Gänge nicht zur Beschickung des Eis Lagers dienten, sondern ausschließlich als Bierlager genutzt wurden.



Abbildung 18: Gang 6 b (im Hintergrund Übergang zu Gang 7)



Abbildung 19: Blick von Gang 5 auf den Zugang zum Eis Lager (geradeaus) und zum Gang 6a (vor der Messstange rechts) mit einer bemerkenswerten Ausbuchtung (r.), dank der offensichtlich der spitze Winkel von Gang 5 zu Gang 6a besser passiert werden konnte (vgl. Abbildung 10).

Der am Ende des Hauptgangs in südliche Richtung verlaufende Gang 5 mit einer Länge von 16,8 m und einer mittleren Breite von 3,1 m ist mit einer Rampe für ein Fasslager ausgestattet. Über ihn ist der Zugang zum Eis Lager und zu den Gängen 6a und 6b möglich.



Abbildung 20: Gang 4a (erste Hälfte); im Hintergrund Zugang zum Hauptgang

Ebenfalls am Ende des Hauptgangs verläuft in nördliche Richtung der 24,5 m lange und etwa 3,1 m breite Gang 4a, der offensichtlich etwa auf halber Länge durch eine Verengung und Unterbrechung des Fasslagers ursprünglich zweiteilig genutzt wurde. Am Ende führt ein fast rechtwinkliger Abgang zu Gang 4b, der ebenfalls für ein Fasslager mit einer Rampe ausgestattet ist und nach ca. 13 m Länge mit

einem Mauerwerk endet. Letzteres gehört wahrscheinlich zu den Maurerarbeiten, mit denen im 2. Weltkrieg die verschiedenen Abteilungen des Kellers abgetrennt wurden.



Abbildung 21: Gang 4a (zweite Hälfte); im Hintergrund der rechtwinklige Abzweig zu Gang 4b

Ursprünglich bildeten die Gänge 4a, 4b und Gang 3 zusammen mit dem hinteren Teil des Hauptgangs einen „Rundgang“, der verglichen zu den vorderen (nach Westen gerichteten) Gängen auch eine gemeinsame Fußbodenhöhe besitzt und ca. 20 cm tiefer liegt als der vordere Teil des Hauptgangs mit den Gängen 2a, 2b und Gang 1. Die Frage stellt sich, ob dies darauf hindeuten könnte, dass dieser Rundgang erst in einem zweiten Bauabschnitt entstand. Aus der Beschreibung des Bierkellers von F. X. C. Staiger (s. Fußnote 14) muss aber geschlossen werden, dass der Keller mit Ausnahme der Gänge 2a und 2b zumindest mit der Herausgabe seines Buches 1863 wie in Abbildung 10 skizziert bereits bestand.

Gang 3 mit einer Länge von 21 m und einer mittleren Breite von 3,4 m ist ebenfalls für ein Fasslager mit einer Rampe ausgestattet.



Abbildung 22: Gang 4b am Ende mit einem Mauerwerk abgeschlossen



Abbildung 23: (l.) Ende von Gang 3 oder Übergang von Gang 3 zu Gang 4b mit vertikalem Lüftungsschacht  
(r.)

Das Ende von Gang 3 ist nicht nur mit einem Mauerwerk von Gang 4b getrennt. Auffällig sind dort auch zwei Durchbrüche in der westseitigen Stollenwand, die offensichtlich bei der Schaffung von Gang 2a und 2b - sehr wahrscheinlich unabsichtlich - entstanden. Die Gänge 2a und 2b sind erst 1899 vom damals neuen Besitzer der Brauerei, Alois Sporer, im Zuge seiner Brauereierweiterung veranlasst worden. Nicht nur die Jahreszahl über dem Eingang weist auf die spätere Schaffung dieser beiden Gangabschnitte hin, auch ihr Verlauf weist sie als eigenen Bauabschnitt aus. Bemerkenswert ist dabei, dass Gang 2a zum Hauptgang nicht rechtwinklig angelegt ist, sondern durch den größeren Winkel auf das Ende von Gang 3 zuläuft und bei entsprechender Nähe zu den oben angesprochenen Durchbrüchen führte (s. Abbildung 25).



Abbildung 24: Jahreszahl 1899 über dem Eingang zu Gang 2a (darunter das Mauerwerk, mit dem im 2. Weltkrieg der einzelnen Kellerabteilungen abgetrennt wurden).



Abbildung 25: Übergang von Gang 2a zu Gang 2b. Rechts Wanddurchbrüche zu Gang 3



Abbildung 26: Abschlusswand von Gang 2b

Gang 2a hat eine Länge von 23 m und eine Breite von 3,4 m. Von ihm gelangt man durch einen relativ schmalen Übergang (s. Abbildung 25) in den 17 m langen, mit 4,4 m ungewöhnlich breiten und mit 3,7 m ebenso ungewöhnlich hohen Gang 2b. Beide Gänge besitzen keine Rampe für ein erhöhtes Fasslager. Bleibt noch nachzutragen, dass sich am Ende von Gang 2a ein westwärts gerichteter Lüftungsschacht befindet, der offensichtlich ursprünglich bis Bodenhöhe abfiel. Die Vermutung, dass dieser Schacht vielleicht für das bequemere Beschicken des Kellers mit Fässern gedacht war, ist nicht ganz abwegig, zumal die Öffnung von außen zwar erhöht, aber zugänglich ist.



Abbildung 27: Westwärts gerichteter Schacht nach außen in Gang 2a

## Konkurrenz für den Bierkeller

Der Bierkeller hatte eine beachtliche Kapazität und bot sich mit seiner nahezu konstanten Temperatur unter 10 °C für die Lagerung des Biers an. Nachteil: Er ist/war ungefähr 500 m von der Brauerei entfernt.

Als nach fast 50 Jahren erfolgreicher Brautätigkeit die Dynastie Kohlhund endete und **Alois Sporer** 1899 Brauerei und Gaststätte erwarb, verfolgte er offensichtlich sehr früh die Idee, u.a. die Brauerei zu modernisieren und zu erweitern. Dabei galt seine erste Erneuerung dem Kellerwesen und dessen Kühlung. Wie oben beschrieben gehörte dazu auch die Erweiterung des Bierkellers mit einem 40 m langen Stollen (Gang 2a und 2b; vgl. Abbildung 10). Ebenfalls reichte er bereits im Oktober 1899 einen Bauantrag<sup>18</sup> zum Bau eines oberirdischen Eiskellers<sup>19</sup> ein, der in westlicher Verlängerung zur bestehenden Brauerei errichtet werden sollte und der den um 1880 veröffentlichten Empfehlungen zur Kühlung in Lebensmittel relevanten Betrieben entsprach<sup>20</sup>.

---

<sup>18</sup> Staatsarchiv Freiburg

<sup>19</sup> Noch heute bestehendes Backsteingebäude westlich der Kegelbahn (s. Abb. 19)

<sup>20</sup> Vgl. z.B.: **Menzel, C. A. und Nowak, E.:** Der Bau der Eiskeller sowohl in wie über der Erde und das Aufbewahren des Eises in denselben. [4. Auflage, 1879]



Abbildung 28: Östliche Giebelseite des nach dem Brauereibrand 1909 teilweise wiederaufgebauten Brauereigebüdes mit dem im rückwärtigen Teil erhaltenen Eiskeller

Durch diesen (oberirdischen) Eiskeller direkt bei der Brauerei, boten sich für das Brauen und das Lagern neue und effizientere Kühlmöglichkeiten an<sup>21</sup>. Bereits ein Jahr danach lässt er eine Machbarkeitsstudie<sup>22</sup> zur Brauereierweiterung anfertigen. Ein Jahr später, 1901, wird der entsprechende Bauantrag<sup>23</sup> (s. Abbildung 29) eingereicht. An der Südseite des Brauereigebüdes sollte ein Bierkeller (als Bierlager) entstehen, in östlicher Richtung davon ein Maschinenraum und schließlich in der Mitte der Westseite des ehemaligen Brauereigebüdes ein neues Sudhaus.

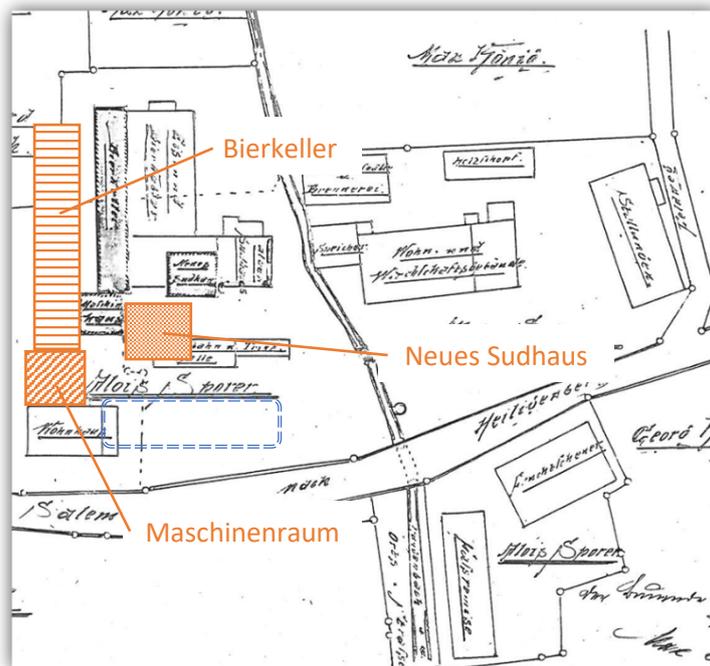


Abbildung 29: Lageplanausschnitt zum Bauantrag des Alois Sporer zur Brauereierweiterung 1901

<sup>21</sup> Vgl. G. Wachter: Aus Weildorfs Dorfgeschichte Das Eishaus mit Gär- und Lagerkeller der ehemaligen Brauerei in Weildorf, veröffentlicht in [www.Kegelbahn-Weildorf.de/Eiskeller.html](http://www.Kegelbahn-Weildorf.de/Eiskeller.html)

<sup>22</sup> Gemeindearchiv Salem, Bestand H01 Weildorf: Handkolorierte Projektzeichnung mit Grundrissplan v. 02.08.1900

<sup>23</sup> Staatsarchiv Freiburg

Aus dem ehemaligen Eiskeller der vom Brand zerstörten Brauerei wurde schließlich ein Bierauslieferungslager. Der Gasthof Adler führte nun zusätzlich im Namen die Bezeichnung „**Bierdepot der Bierbrauerei Zussdorf**“ (s. Abbildung 30).



Abbildung 30: *Fastnachtsgesellschaft vor dem Gasthof Adler mit der Zusatzbezeichnung „Bierdepot der Bierbrauerei Zussdorf“ (1925)*



Abbildung 31: *Der Gasthof Adler im September 2013 (vor dem Verkauf und seiner Umnutzung zum reinen Wohngebäude)*

## Nachwort und Bildnachweis

Ein lang gehegter Wunsch des Autors, den Bierkeller in seiner Größe zu erfassen, erfüllte ihm die Vorstandschaft des *Freundeskreises Historische Kegelbahn Weildorf*. Dafür gilt Alfons Dierberger, Christian Decker, Tobias Decker, Wolfgang Frey und Alfons Lohr ein besonderer Dank für deren Einsatz beim Erfassen der wichtigsten Daten des Bierkellers und nicht zuletzt danken wir Richard Biller für die

freundliche Erlaubnis, den Bierkeller zu betreten, aber auch für seine tatkräftige Unterstützung sowohl beim Ausleuchten als auch beim Vermessen des Kellers. Die dabei aufgenommenen Bilder (s. Bierkeller der Brauerei in Weildorf) sowie alle anderen Abbildungen wurden vom Autor erstellt oder befinden sich in seiner Bildersammlung.

In Ermangelung schriftlicher Archivalien ist eine niedergeschriebene Erinnerung an frühere Ereignisse nicht unbedingt vollständig oder zweifelsfrei richtig. Deshalb sind dem Autor Ergänzungen oder Richtigstellungen willkommen. Auch gilt allen, die in irgend einer Form zum Inhalt des vorliegenden Aufsatzes beitrugen, ein aufrichtiges Danke!