



Suchergebnisse: Lagerkeller

13. Mai 1553 – Winterbier und Sommerbier

München * Das verhängte Sommersudverbot zwingt die Brauer, zu Beginn der Brausaison zunächst ein schnell reifendes, hopfen- und alkoholärmeres Bier herzustellen. Dieses Winterbier benötigt nur eine kurze Lagerzeit und kann rasch ausgeschenkt werden. Bis Ende März müssen die Brauer anschließend so viel untergäriges Bier in ihren Kellern einlagern, dass der Vorrat für den gesamten Sommer ausreicht. Dieses Sommerbier muss wegen der höheren Temperaturen besonders lange haltbar sein, da ständig die Gefahr besteht, dass es sauer wird. Für seine Herstellung verwenden die Brauer mehr Malz. Dadurch steigen die Stammwürze und der Alkoholgehalt. Zusätzlich geben sie dem Bier mehr Hopfen bei, um seine Haltbarkeit weiter zu erhöhen. Anschließend lagert das Sommerbier in den tiefen Kellern am Gasteigberg und an der Schwanthaler Höhe. Ausgeschenkt wird es erst nach dem Ende der Brausaison. Dennoch verdirbt das Bier immer wieder, weil die Münchner Lagerkeller nicht ausreichend kühl sind. Für die Brauer bedeutet dies nicht nur einen finanziellen Schaden, sondern auch den Verlust der eingesetzten Rohstoffe Hopfen und Malz.

1791 – Bau des Zengerbräukellers

München-Graggenau * Franz Xaver Freytag, Eigentümer der Zengerbrauerei, lässt auf einem Grundstück des Leprosenspitals in der Kellerstraße einen eigenen Bierkeller errichten. Der neue Zengerbräukeller dient fortan der Brauerei als Lagerkeller.

1880 – Die Franziskaner-Brauerei liegt an dritter Stelle beim Bierausstoß

München-Au * Mit einem Bierausstoß von 360.000 Hektolitern liegt die Franziskaner-Brauerei an dritter Stelle in München. Acht Dampfmaschinen erzeugen eine Leistung von 800 PS. Fünf Kälteerzeugungsmaschinen ersetzen täglich 4.000 Zentner Eis und diesen zur Kühlung der Lagerkeller.

Mai 1881 – Das Bürgerliche Brauhaus wächst rasant

München-Haidhausen * Die Bürgerliche Brauhaus AG erlebt bereits in ihrem ersten Geschäftsjahr



einen bemerkenswerten Aufschwung. Die vorhandenen Kapazitäten reichen schon bald nicht mehr aus, sodass das Gärhaus und die Lagerkeller erweitert werden müssen. Im Braujahr 1880/81 erreicht die Brauerei einen Bierausstoß von rund 28.000 Hektolitern. In den folgenden Jahrzehnten setzt sich das starke Wachstum fort: Bis 1905 steigt die jährliche Produktion auf rund 230.000 Hektoliter – mehr als das Achtfache der ursprünglichen Menge. Damit entwickelt sich das aus dem Zengerbräu hervorgegangene Bürgerliche Brauhaus innerhalb weniger Jahrzehnte zu einer bedeutenden Münchner Großbrauerei.

2006 – Die Garagenbrauer im „Giesinger Bierlaboratorium“ machen Ernst

München-Untergiesing * Die Garagenbrauer im „Giesinger Bierlaboratorium“ in der Birkenau 5 machen aus einem Hobby ihren Beruf. Sie beginnen mit einer 100-Hektoliter-Anlage. Die Brauanlage besteht im Wesentlichen aus einer umgebauten Doppelgarage, einem Gärkeller und einem darunterliegenden Lagerkeller.
