

# Gymnasium Dinkelsbühl

Kollegstufenjahrgang 2009/2011

## Facharbeit

zum Thema

### Brauerei Hauf – 109 Jahre Dinkelsbühler Geschichte



**Brauerei Sr. Hauf, Dinkelsbühl, Bayern**

Leistungskurs: Geschichte

Verfasser: Maximilian Hauf

## Inhaltsverzeichnis

Vorbemerkung	3
1. Einleitung	4
2. Brauerei Hauf – 109 Jahre Dinkelsbühler Geschichte	5
2.1. Gründung	5
2.2. Besitzer und Rechtsformen	6
2.3. Gebäudeentwicklung	7
2.3.1. Wilder Mann (Wörnitzstraße 1)	7
2.3.2. Brauereigelände (Feuchtwanger Straße 8)	9
2.3.3. Logistikzentrum (Von-Raumer-Straße 11)	12
2.3.4. Logistikzentrum (Heiningerstraße 28)	13
2.3.5. Getränkemarkt „Top1“ (Von-Raumer-Straße 15)	13
2.4. Distribution	14
2.4.1. Auslieferung	14
2.4.2. Kundenstruktur	19
2.4.3. Kinderzeche	20
2.5. Brauwesen	20
2.5.1. Brautechnik	20
2.5.1.1. Sudhaus	20
2.5.1.2. Gärkeller	22
2.5.1.3. Lagerkeller	23
2.5.2. Maschinenteknik	24
2.5.2.1. Abfüllung	24
2.5.2.1.1. Flaschenabfüllung	24
2.5.2.1.2. Fassabfüllung	25
2.5.2.2. Kältetechnik	26
2.5.3. Rohstoffe	26
Anhang	28

### **Vorbemerkung**

Die vorliegende Arbeit soll einen Überblick über die bis heute fast elf Jahrzehnte umfassende Geschichte der Brauerei Hauf in Dinkelsbühl darstellen, wobei sie keinesfalls den Anspruch erhebt, eine komplette Ausarbeitung zu sein.

Die Wahl erwies sich in diesem Fall als nicht allzu schwierig, da ich das Thema durch meinen persönlichen Bezug schon lange im Kopf hatte. Auch die Tatsache, dass ich mich auf völligem Neuland bewegte, da keinerlei Ausarbeitungen zu diesem Sachbestand existierten, reizte mich.

Nach anfänglicher Suche nach Unterlagen und Sekundärliteratur im Stadtarchiv musste ich mit Ernüchterung feststellen, dass kaum historische Informationen über die Brauerei Hauf vorliegen. Somit sah ich meine einzige Möglichkeit darin, ehemalige Mitarbeiter zu befragen, um produktives Material zu erhalten.

Aufgrund ihres fortgeschrittenen Alters erwies es sich anfangs als schwierig, Personen ausfindig zu machen, die etwas über die Zeit vor 1940 berichten konnten. Doch nach umfangreicher Suche fand ich einige im Ruhestand befindliche Mitarbeiter, die sich noch an diese Zeit erinnern konnten. Hier sind besonders Erich Babel, Heinrich Kirsch und Ernst Stöcklein hervorzuheben, die mir über diesen problematischen Zeitraum viel berichten konnten.

Doch auch allen anderen Interview-Partnern, die sich ebenfalls bereitwillig zu einem Gespräch zur Verfügung stellten und mir außerdem mit alten Bildern und anderen Dokumenten weiterhalfen, möchte ich aufs Herzlichste danken, denn ohne sie wäre diese Arbeit nicht möglich gewesen.

## **1. Einleitung**

Bier ist für viele moderne Menschen der Inbegriff von Geselligkeit und Genuss. Die wenigsten wissen dabei, dass sie mit dem Bierglas auch ein Stück Kulturgeschichte in der Hand halten. Das erste bierähnliche Getränk wurde vor etwa 6000 Jahren hergestellt. Bier, wie wir es heute kennen, wurde zum ersten Mal im frühen Mittelalter produziert, als sich Klöster dieses Handwerks annahmen. Das erste Kloster, in dem Bier gebraut wurde, war nach einer Chronik aus dem Jahr 820 n. Chr. das Kloster St. Gallen in der heutigen Schweiz. Die Mönche erlernten früh die Kunst, ein nahrhaftes, wohlschmeckendes Getränk zu brauen, das ihre kargen Mahlzeiten bereicherte. Besonders wichtig war dies in der Fastenzeit, wenn der Gürtel noch enger geschnallt werden musste. Dann war ein starkes Bier der willkommene Ausgleich, denn "was flüssig ist, bricht kein Fasten". Die Tradition der Starkbiere, deren Saison am Anfang des Frühjahrs beginnt, hat sich bis heute, vor allem in Bayern, erhalten. Die Klöster machten den weltlichen Braustätten in früheren Jahrhunderten durch den Verkauf ihrer Biere heftige Konkurrenz. Schon Anfang des 15. Jahrhunderts wurde deshalb ein Verbot des öffentlichen Verkaufs von Klosterbier erlassen. Viel genutzt hat es nicht. Erst als im Zuge der Französischen Revolution auch in Deutschland die Klöster säkularisiert wurden, war Anfang des 19. Jahrhunderts das Schicksal der meisten Klosterbrauereien besiegelt. Doch noch heute gibt es elf Klöster, in denen Bier gebraut wird. Zu den bekanntesten zählen Weltenburg, Andechs und Ettal in Bayern. Mit dem Aufblühen der deutschen Städte entwickelte sich auch auf weltlicher Ebene das Braugewerbe zu einem angesehenen Wirtschaftszweig. Erster und ältester Brauhandelsplatz großen Stils war Bremen, das bereits um 1300 große Mengen Exportbier nach Holland, Flandern, England und Skandinavien lieferte. Hamburg galt als das "Brauhaus der Hanse". Immerhin zählte die Stadt im 16. Jahrhundert 600 Brauereien, in denen die Hälfte aller Gewerbetreibenden tätig war. Brauereien waren zur damaligen Zeit oft die wichtigste Finanzquelle der städtischen Wirtschaft. Im 19. Jahrhundert fielen die Schranken der Zünfte und Gilden, die Gewerbefreiheit wurde propagiert. Es war eine Epoche des Aufbruchs. Als sich 1835 die erste Eisenbahn von Nürnberg nach Fürth auf den Weg machte, hatte sie als Fracht Bier geladen. Der überall einsetzende technische Fortschritt nutzte auch den Brauern. Drei Namen sind mit der technischen Entwicklung der Brauwirtschaft besonders eng verbunden: Louis Pasteur entdeckte die Mikroorganismen in der Hefe und ihre Rolle beim Brauprozess. Emil Christian Hansen gelang es als

Erstem, eine einzelne Bierhefezelle zu isolieren. Und Carl von Linde erfand die Kältemaschine und schuf damit die Voraussetzung, untergäriges Bier auch im Sommer zu brauen. Untergäriges Bier braucht mit Temperaturen zwischen 4 und 9 Grad Celsius beim Gären eine entsprechende Kühlung, die früher nur durch Einlagerung von großen Eismengen möglich war. Deshalb wurden bis dahin überwiegend obergärige Biere gebraut. Die Zeiten änderten sich und mit ihnen die Bedürfnisse derjenigen, die Bier brauten, ausschenkten und tranken. So lösten Aluminiumfässer (später Kegs) in der Gastronomie die Holzfässer ab. Die Bierkästen sind heute meistens aus leichtem Kunststoff und nicht mehr aus Holz. Der Wunsch der Verbraucher, ihr Bier gepflegt zu Hause zu trinken, führte zur vermehrten Abfüllung des Bieres in Flaschen und Dosen und damit zur Entwicklung immer schnellerer Flaschenwasch-, Füll- und Etikettieranlagen. Prozesssteuerung und Computer hielten Einzug in die Brauereien. Neue Spezialitäten, wie alkoholfreies Bier oder Biermischgetränke, kommen modernen Trinkgewohnheiten entgegen und erfüllen die Ansprüche der Konsumenten von heute. Die deutschen Brauer haben es stets verstanden, Tradition und Fortschritt miteinander zu verbinden. Doch auch dies konnte nicht verhindern, dass bis heute der Bierkonsum deutlich rückgängig ist. Viele Brauereien, vor allem kleine und mittelständische, müssen ihre Produktion einstellen und den Betrieb schließen. Gründe dafür sind billig produzierende Großbrauereien, Sparzwänge unter den Konsumenten und Nachfolgeprobleme. In Dinkelsbühl gab es zwischenzeitlich 13 Brauereien, von denen heute nur noch eine einzige übrig ist: die Brauerei Hauf. Durch geschickte Führung konnte sie die Welle der Brauereischließungen überstehen und in ihrer 109-jährigen Geschichte ein stetiges Wachstum verzeichnen.

## **2. Brauerei Hauf – 109 Jahre Dinkelsbühler Geschichte**

### **2.1. Gründung**

Ihren Ursprung hat die Brauerei Hauf im Hause der Brauerei Hauf, Dentlein a. F.. Die Söhne des damaligen Besitzers hatten beide eine Ausbildung als Brauer hinter sich und meldeten Anspruch auf die Nachfolge der Brauerei an. Doch da zu dieser Zeit die Nachfolgeregelung stets den Älteren vorzog, musste sich der jüngere Bruder Friedrich nach einer anderen Möglichkeit umsehen, seinen Beruf auszuüben. In Dinkelsbühl bot sich die Möglichkeit, das Gasthaus „Zum Wilden Mann“ käuflich zu erwerben. Mit dem

Geld, das ihm aufgrund seines Anrechts an der Brauerei in Dentlein zustand und das ihm sein Bruder ausbezahlen musste, konnte er das Objekt finanzieren. Somit stand der Eröffnung seiner eigenen Brauerei mit Gasthaus und Landwirtschaft nichts mehr im Weg.

## **2.2. Besitzer und Rechtsformen**

Friedrich Hauf gründete im Jahr 1901 die „Brauerei zum Wilden Mann, Friedrich Hauf“.<sup>1</sup> Er baute sie gemeinsam mit seiner Frau Babette auf.

Aus der Ehe gingen zwei Söhne hervor. Der ältere Sohn Emil trat im Jahr 1928 in die Brauerei ein. Nun wurde aus dem Betrieb eine „Offene Handelsgesellschaft“, die „Hauf Brauerei OHG Friedrich und Emil Hauf“.<sup>2</sup> Der jüngere der beiden Brüder, Ernst, machte noch eine Ausbildung zum Brauer in einer Münchner Großbrauerei und seinen Abschluss als Braumeister, ehe auch er im Jahr 1936 in den elterlichen Betrieb einstieg. In diesem Jahr sah der Gründer der Brauerei, dass es an der Zeit war, den Söhnen das Ruder zu überlassen. Also übertrug er den neu aufgebauten Betrieb zu gleichen Teilen seinen beiden Söhnen, und es entstand die „Hauf Brauerei OHG Emil und Ernst Hauf“.<sup>3</sup> Emil übernahm die kaufmännische Führung und trat stets in Anzug und Krawatte auf. Der jüngere Ernst war ein typischer Brauer. Er machte sich weniger aus Äußerlichkeiten. Somit waren die Rollen klar verteilt. Doch zwischen den beiden Brüdern gab es oft Meinungsverschiedenheiten, da es ein Problem war, Technik und Verwaltung unter einen Hut zu bringen.

Im Jahr 1942 fusionierte die „Hauf Brauerei OHG Emil und Ernst Hauf“ mit der „Brauerei zum Koppen“ in der Segringer Straße.

Die Ehe Emil Haufs mit Hildegard Altreuter, die eine Tochter des Inhabers der „Brauerei zum roten Ochsen“ und damit aus dem Haus der Konkurrenz stammte, wurde von Emils Eltern nicht gern gesehen. Aus dieser Ehe gingen erneut zwei Söhne hervor.

Da Emils Bruder mit seiner Frau Luise keine Kinder hatte, fiel die Nachfolge der Brüder auf Emils Söhne Günter und Eberhard. Als der ältere Sohn Günter jedoch kein Interesse an der Brauerei zeigte, sollte Eberhard den Betrieb übernehmen. Dieser stieg im Jahr 1961 allerdings anfangs nur als Angestellter in den Betrieb ein.

---

1 Vgl. Hermann Hahn, Seite 33.

2 Vgl. Hahn ebd.

3 Vgl. Hahn ebd.

Ein Jahr später übernahm die „Hauf Brauerei OHG Emil und Ernst Hauf“ die „Brauerei Ruttmann“ aus Gerolfingen, die jedoch sofort stillgelegt wurde.

Zwölf Jahre lang wollte keiner der beiden Senior-Partner Anteile abgeben. Erst 1973 einigten sie sich, und Eberhard übernahm den Betrieb komplett. Er formte die Firma zur „Brauerei Hauf KG“ um.<sup>1</sup> Mit seiner Frau Marianne hatte er zwei Kinder. Die Tochter Anja verzichtete auf ihren Erbteil, da Eberhard aus eigener, schlechter Erfahrung keine Doppelspitze wollte. Somit konnte der ältere Sohn Bernd das Brau-Handwerk erlernen.

Während Bernds zweitem Studium ereignete sich an der Kinderzeche 1984 ein tragischer Unfall. Weil eine Krugspülmaschine defekt war, musste ein Anhänger umrangiert werden. Bei dieser Aktion stellte sich die Deichsel des Anhängers quer und dieser kippte inklusive geladenem Tank um. Dabei verstarb Eberhard Hauf im Alter von 53 Jahren.

Daraufhin brach der Weihenstephan-Absolvent das BWL-Studium ab, um im Alter von 25 Jahren den Betrieb weiterzuführen. Unterstützt wurde er dabei von seiner Mutter. Unter seiner Leitung erfolgte eine Betriebsaufspaltung, die zu der „Hauf Brauerei GmbH“ und „Bernd Hauf KG“ führte.<sup>2</sup>

Mit seiner Frau Christa leitet Bernd Hauf bis heute die Geschäfte der Brauerei. Im Gegensatz zu anderen Brauereien muss sich die Brauerei Hauf keine Sorgen um die Nachfolge machen, denn Sohn Florian wird in der fünften Generation die Geschäftsleitung übernehmen. Er absolviert zur Zeit nach beendeter Ausbildung zum Brauer und Mälzer sein Brauerei-Studium in Weihenstephan.

## **2.3. Gebäudeentwicklung**

### **2.3.1. Wilder Mann (Wörnitzstraße 1)**

Ihren Anfang nahm die Brauerei Hauf im Gasthaus „Zum Wilden Mann“ in der Wörnitzstraße 1. Friedrich Hauf kaufte das Anwesen von der Familie Wieser zu einem Preis von 65.000 Mark, um es zu einer Brauerei umzubauen. Neben den beiden Hauptgebäuden (Bild 1,A und B) gehörte zu diesem Anwesen außerdem das Bleichtor (Bild 1,C), ein Eiskeller im Nebenhaus (Bild 1,D) und ein Sommerkeller mit Kegelbahn

---

1 Vgl. Hermann Hahn, Seite 33.

2 Vgl. Hahn ebd.

in der Feuchtwanger Straße 8. Letzterer war ein jeweils im Sommer angelegter Biergarten, der von der Brauerei selbst bewirtet wurde. Solche Sommerkeller gab es zu dieser Zeit häufiger, wie zum Beispiel im „Stern“ oder im „Braunen Hirsch“.<sup>1</sup> Das Bleichtor, das ehemals „Hebammenthörlein“ genannt wurde, war bereits 1700 von der Familie Schäfer zugekauft worden.

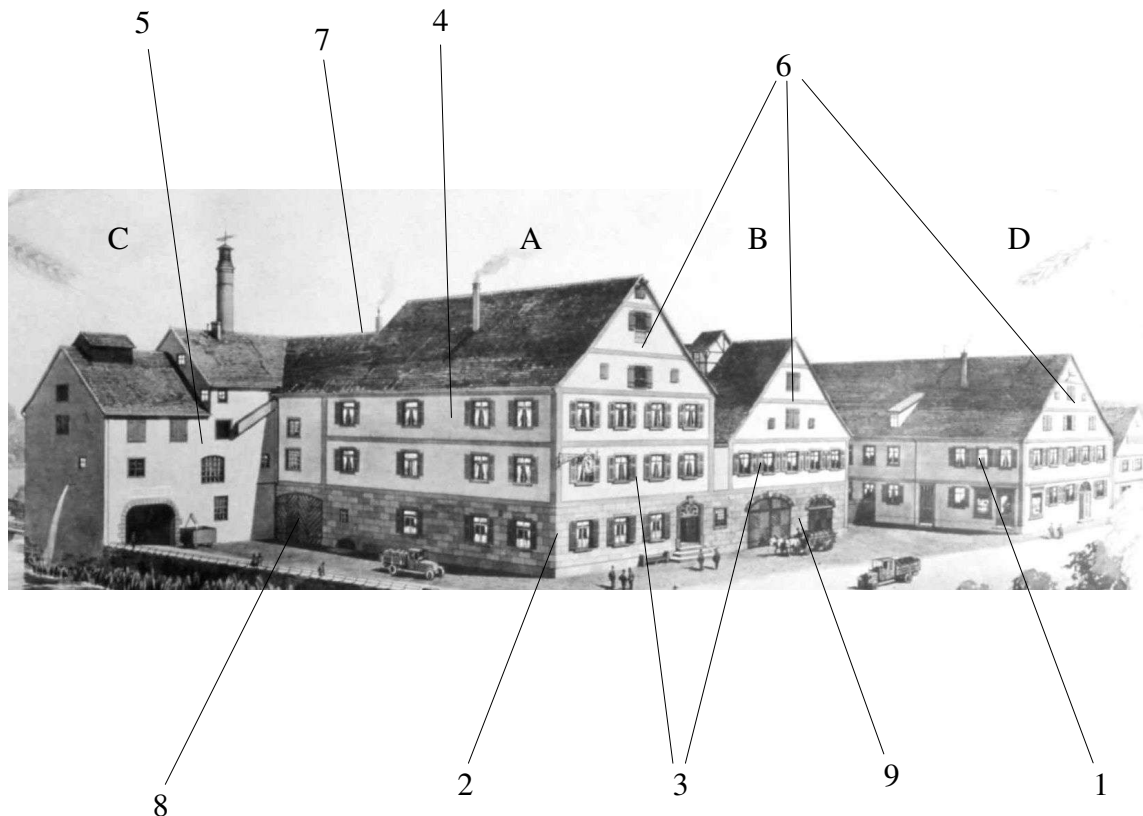


Bild 1: Gebäudekomplex „Wilder Mann“

Später erwarb der Brauereieigentümer noch das ganze Nebenhaus. Die beiden Dachgeschosse des Hauses nutzte man aus Platzgründen als zusätzlichen Lagerplatz für Gerste. Das erste Stockwerk (Bild 1, 1) dieses Hauses wurde zu einer Wohnung umgebaut, in der der Braumeister Stöcklein mit seiner Familie lebte.

Im Erdgeschoss des großen Hauptgebäudes (Bild 1, 2) befand sich die Gaststube, wie es auch heute noch der Fall ist. Der komplette erste Stock der beiden Hauptgebäude (Bild 1, 3) wurde zu Fremdenzimmern umgebaut. Gäste waren hier vor allem Kaufleute und Durchreisende. Tourismus spielte damals noch keine große Rolle. Auf der zweiten Etage (Bild 1, 4) wohnte die Familie Hauf. Hier lebte Friedrich mit seiner Frau Babette und später mit den Söhnen Emil und Ernst. Doch auch Bier wurde in dem Gebäudekomplex

<sup>1</sup> Vgl. FLZ vom 17. Okt. 1973, Seite 33.



hergestellt. In dem Anbau über dem Bleichtor (Bild 1, 5) befand sich die hauseigene Mälzerei. Die dazu benötigte Gerste wurde zuerst auf vier, später auf sechs verschiedenen Malzböden (Bild 1, 6) gelagert. Diese befanden sich jeweils in den Dachböden der Häuser, anfangs nur in den beiden Hauptgebäuden, später auch im oben erwähnten Nebenhaus. Die eigentliche Brauerei war im hinteren Teil des Komplexes untergebracht (Bild 1, 7). Dort wurde das Bier produziert, abgefüllt und im Innenhof (Bild 1, 8) verladen. Im Erdgeschoss des kleinen Haupthauses (Bild 1, 9) befanden sich die Stallungen. Die Landwirtschaft wurde aber im Lauf der Zeit aufgegeben.

### **2.3.2. Brauereigelände (Feuchtwanger Straße 8)**

Nach einem rasanten Wachstum entschied man sich im Jahr 1928, die Brauerei aus dem „Wilden Mann“ auszulagern. Da der Sommerkeller und die Kegelbahn bereits in der Feuchtwanger Straße angesiedelt waren, bemühte man sich um das nebenan gelegene Grundstück des Holzlagerplatzes Dürr in der Bechhofener Straße.



Bild 2: Blick über den Holzlagerplatz

Die Bemühungen waren erfolgreich, und somit kaufte Friedrich Hauf das Areal zu einem Preis von ungefähr 8200 Reichsmark dazu. Das entstandene Gelände umfasste 5481 Quadratmeter und bot daher genug Platz, um eine neue Brauerei bauen zu können. Schritt für Schritt wurde der Betrieb ab 1928 aus dem „Wilden Mann“ auf das neue Gelände verlagert. Nur die Mälzerei blieb als einziger Teil an der alten Wirkungsstätte. Man entschied sich jedoch, nicht an der Bechhofener, sondern an der Feuchtwanger Straße zu bauen. Der komplette Umzug dauerte sechs Jahre. 1934 wurde als letzter Teil

das Sudhaus fertiggestellt. Das neu errichtete Gebäude bot wesentlich mehr Platz als die alte Brauerei in der Wörnitzstraße. Man konnte jeden Bereich großzügig anlegen, was auch ein einfacheres Arbeiten zur Folge hatte.



Bild 3: Hauptgebäude der neuen Brauerei

Bereits vor dem Neubau existierte das Sommerkeller-Haus (Bild 3, 1), das, wie schon erwähnt, bereits seit 1901 zur Brauerei gehörte. Dieses Gebäude war der Ausgangspunkt für den Bau des neuen Firmengeländes. Neben dem Keller wurde ein großes neues Haupthaus gebaut, das, wie deutlich zu sehen ist, in zwei Bauabschnitten errichtet wurde. Zuerst entstand der hintere Teil, in dem sich im Erdgeschoss (Bild 3, 2) die Abfüllanlage, das Lager und die Warenausgabe befanden. Die neue Laderampe war eine echte Erleichterung im Vergleich zu dem kleinen, engen Törchen im „Wilden Mann“. Über den Lagerräumen, im ersten Stock (Bild 3, 3), wurde die Verwaltung untergebracht. Auch dies war eine Neuheit, denn Büroräume waren in der alten Brauerei nicht vorhanden. Dort nutzte man in den letzten Jahren ein Gastzimmer, in dem die Geschäfte abgewickelt wurden. Des Weiteren befand sich in diesem Teil des Neubaus im zweiten Stock (Bild 3, 4) die Hausmeisterwohnung der Familie Stark. Das 1934 beendete Sudhaus (Bild 3, 5), das Herzstück einer jeden Brauerei, war der Abschluss dieses Neubaus. In dem neuen Bau (Bild 4, 1) parallel zur Bechhofener Straße wurde der Rest der eigentlichen Brauerei untergebracht, nämlich das sogenannte Kühlschiff, der Gärkeller und darunter der Lagerkeller. Zusammen mit dem Sudhaus und der Abfüllung bilden diese Einrichtungen die wesentlichen Teile einer Brauerei.



Bild 4: Gebäudekomplex der neuen Brauerei

Hinter den beiden entstandenen Bauten gab es bereits zu Zeiten des Holzlagerplatzes eine freie Fläche (Bild 4, 2), die auf zwei Terrassen angelegt war und durch die ebenfalls bereits bestehende Kegelbahn (Bild 4, 3) Richtung Feuchtwanger Straße abgegrenzt wurde. Diese Fläche wurde seit jeher im Sommer als Biergarten genutzt. Durch die Aufteilung auf zwei Ebenen konnte man einen ebenerdigen Zugang zu einem Eiskeller einrichten (Bild 4, 4). Der Eiskeller war unter der etwas erhöhten Ebene ins Gestein geschlagen.

Mit der zunehmenden Umstellung von Pferdekutschen auf motorisierte Fahrzeuge benötigte man einen Unterstellplatz für den entstehenden Fuhrpark. Also entschloss man sich später, eine Garage (Bild 4, 5) am oberen Teil des Grundstücks zu bauen. Dadurch entstand eine zweite Einfahrt, die es ermöglichte zum einen Tor herein und zum anderen Tor hinauszufahren. So bildete sich eine halbkreisförmige Fahrbahn und damit eine freie Fläche im Inneren des Rondells, auf der die Familie Hauf einen Garten anlegte.

Dieser musste jedoch 1962 weichen, um Platz für das neue Füllereigebäude, wie wir es heute kennen, zu schaffen. Gründe für den Umzug der Abfüllung und des Vertriebs waren zum einen Platzmangel durch das Wachstum der Brauerei. Ein weiterer Grund war aber auch, dass beim Be- und Entladen der Lkws immer die B 25 blockiert wurde und die Verwaltung der Stadt Dinkelsbühl deshalb der Firmenleitung nahelegte, eine Lösung für dieses Problem zu finden. Diese bestand darin, eine neue Füllerei zu bauen, was auch logistische Vorteile mit sich brachte. Die Durchfahrt zwischen den beiden Gebäuden wurde überdacht, und somit schuf man die Möglichkeit, die Fahrzeuge stets

im Trockenen beladen zu können. Im neuen Gebäude befanden sich die Flaschen- und Fassabfüllung, der Vertrieb und diverse Lagerräume.

Im Zuge des Ausbaus der B 25 im Jahr 1975 wurden die an der Feuchtwanger Straße liegenden Gebäude überholt. So entfernte man zum Beispiel die mittlerweile überflüssige Laderampe, erneuerte die Fassade und setzte neue Fenster ein. Neben der ehemaligen Kegelbahn, auf der freien Fläche, die bis 1914 als Biergarten genutzt wurde, entstand eine weitere Halle, die bis zum Umzug in die Von-Raumer-Straße als Lagerhalle für antialkoholische Getränke genutzt wurde.<sup>1</sup> Anschließend baute man sie zu einem Lagerkeller um. Bei der Gebäudeaußenanierung im Jahr 1994 wurde die ehemalige Kegelbahn zum untergärigen Gärkeller umgebaut. Um Platz für den obergärigen Gärkeller zu schaffen, riss man im selben Jahr das Sommerkeller-Haus ab.<sup>2</sup>

### **2.3.3. Logistikzentrum (Von-Raumer-Straße 11)**

Durch die Umstrukturierung des Betriebs und eine Sortimentserweiterung wurde das Betriebsdreieck mit der Zeit zu eng. Vor allem der Vertrieb, beziehungsweise die Lagerung der abgefüllten Waren, nahm extrem viel Platz in Anspruch. Auch die Verwaltung sollte auf ein neues Betriebsgelände verlagert werden. Man sah sich also nach einem geeigneten Objekt um und wurde schnell unweit der Brauerei fündig. In der Von-Raumer-Straße 11 musste das Areal einer insolventen Gabelstaplerfirma zwangsversteigert werden. Für Eberhard Hauf war dies das ideale Objekt, und deshalb ersteigerte er das Gelände gegen den Willen seines Vaters Emil.

An dieser Immobilie mussten kaum Umbauarbeiten vorgenommen werden. Die Lagerhalle und das Bürogebäude waren bezugsfertig, und so verlagerte man im Jahr 1974 das komplette antialkoholische Sortiment sowie das abgefüllte Biersortiment von der Brauerei auf das neue Firmengelände. Von jetzt ab waren Brauerei und Vertrieb voneinander getrennt.

---

1 Vgl. Anlage 1, Seite 28.

2 Vgl. Anlage 2, Seite 29.

#### **2.3.4. Logistikzentrum (Heiningerstraße 28)**

Fast 30 Jahre lang steuerte man von der Von-Raumer-Straße aus die Geschäfte des Betriebs. Im Jahr 2000 ergab sich die Möglichkeit, dieses Areal zu verkaufen und an anderer Stelle einen völlig neuen Gebäudekomplex zu errichten. Aufgrund des alten und maroden Zustands der Halle entschied man sich kurzerhand, dieses Großprojekt in die Tat umzusetzen. In der Heiningerstraße, im Industriegebiet Ost, gab es ein Grundstück zu erwerben, das zwar aufgrund seiner Größe optimal für den Neubau war, jedoch in ziemlich großer Entfernung zur Brauerei lag. Wegen logistischer Probleme, die dadurch entstehen könnten, zögerte die Geschäftsleitung anfangs, entschied sich aber dann doch für dieses Grundstück.

In einer Bauzeit von knapp sechs Monaten wurde das 12250 Quadratmeter große Gelände bebaut. Die dort errichteten Hallen bieten mit einer Länge von 68 und 30 Metern genug Platz, um alle Getränkesorten, aber auch das zusätzliche Material (Klappgarnituren, Gläser und sonstiges) unterzubringen. Das neue Verwaltungsgebäude bot im Vergleich zu dem engen Bürogebäude, das 1974 übernommen wurde, wesentlich mehr Platz und ist auch technisch viel besser eingerichtet.

Der Umzug erfolgte am 28. März 2001, wobei Lagerhaltung, Vertrieb und Verwaltung völlig neu strukturiert wurden.

#### **2.3.5. Getränkemarkt „Top1“ (Von-Raumer-Straße 15)**

Die Möglichkeit, im Jahr 2000 das Grundstück in der Von-Raumer-Straße 11 zu verkaufen, bot sich dadurch, dass die Firma Lidl, die ihre Filiale auf dem Grundstück nebenan hatte, auf die Geschäftsleitung zukam und anfragte, ob sie der Bernd Hauf KG das Grundstück abkaufen könne. Lidl wollte auf dem deutlich größeren Areal eine neue Filiale bauen, da die aktuelle allmählich zu klein wurde. Dies ermöglichte es dem Geschäftsführer Bernd Hauf, das neue Firmengelände in der Heininger Straße zu bauen. Doch er verfolgte noch einen weiteren Plan. Er wollte aus dem Gebäude der aktuellen Lidl-Filiale einen einzigartigen Getränkemarkt machen.

Beide Seiten einigten sich darauf, dem jeweils anderen das Grundstück zu verkaufen. Nach dem „Tausch“ der Grundstücke baute man an das ehemalige Lidl-Gebäude eine Durchfahrt. Dadurch entstand ein Drive-In, wie es ihn als solchen in ganz Deutschland noch nicht gab. Das Prinzip ist einfach: Der Kunde fährt mit dem Auto durch ein Tor

herein, wird bedient, bezahlt und fährt zu einem zweiten Tor wieder hinaus.

Während der Umbauarbeiten richtete man übergangsweise einen provisorischen Getränkemarkt in einem Zelt auf dem Parkplatz ein.

Der neue Getränkemarkt mit Drive-In wurde im November 2001 auf dem ehemaligen Lidl-Grundstück in der Von-Raumer-Straße 15 eröffnet.

## **2.4. Distribution**

### **2.4.1. Auslieferung**

Nach der Gründung der Brauerei braute man die ersten Jahre lediglich zum Eigenbedarf für die Gaststätte „Zum Wilden Mann“. Nach kurzer Zeit jedoch begann man aufgrund großer Nachfrage mit der Belieferung anderer Wirtshäuser. Die Ware wurde mit Pferdekutschen in sogenannten „Bunzen“ mit 33 Hektoliter Inhalt an die Abnehmer geliefert.<sup>1</sup> Diese begrenzten sich vorerst lediglich auf Dinkelsbühl. Später belieferte man mit diesen Pferdefuhrwerken auch Kunden in weiterer Entfernung. So waren Tagesfahrten wie zum Beispiel nach Wieseth keine Seltenheit.



Bild 5: Karl Engelhardt neben Pferdefuhrwerk mit „Bunze“

Mit einem solchen Gespann belieferte man die Wirtshäuser, und der jeweilige Wirt konnte sich so viel Bier abzapfen, wie er brauchte. Für die Fuhrmänner war dies eine dankbare Arbeitsweise. Sie mussten keine schweren Arbeiten verrichten, da die Wirte das Bier noch nicht in Fässern geliefert bekamen. Ihre Hauptaufgabe war es, das

<sup>1</sup> Vgl. Anlage 3, Seite 29.

Fuhrwerk zu steuern und die Pferde zu versorgen.

Im Jahr 1917 verzeichnete die Brauerei Friedrich Hauf eine Bierausstoß von 1756,30 Hektoliter und war somit nach der Brauerei „zum roten Ochsen“ der zweitgrößte Bierlieferant in Dinkelsbühl.<sup>2</sup>

Die großen Eichenfässer mussten alle zwei Jahre neu abgedichtet werden. Beim sogenannten „Pichen“ überzog man die Fässer innen mit Pech, um zu verhindern, dass sie undicht wurden.



Bild 6: „Pichen“ der Lagerfässer vor Sommerkeller-Haus

Bis 1935 nutzte man Pferdekutschen als Transportmittel. In diesem Jahr erwarb man das erste motorisierte Fahrzeug. Einen vollgummibereiften Lkw der Marke Chevrolet konnte die Brauerei nun ihr Eigen nennen.<sup>1</sup> Man arbeitete zwar trotzdem noch mit Pferdefuhrwerken, stellte jedoch in den folgenden Jahren komplett auf Lkws um.

Mit der Umstellung auf motorisierte Fahrzeuge veränderte sich auch die Auslieferungsweise. Von nun an fuhren die Bierfahrer nicht mehr mit einem großen Fass zu den Wirten. Das Bier wurde jetzt in kleineren Fässern geliefert. Das Fassungsvermögen erstreckte sich von zehn bis 200 Liter. Die Regel waren jedoch Fässer von ungefähr 40 Liter Inhalt. Die Fassgröße variierte jedoch, weil es noch nicht möglich war, einheitliche Fässer fertigen zu lassen.

Durch die Umstellung auf kleine Fässer wurde die Arbeit allerdings erheblich schwerer,

---

<sup>2</sup> Vgl. Anlage 4, Seite 30.

<sup>1</sup> Vgl. Anlage 5, Seite 30.

weil die Fahrer ihre Lkws mit der Hand auf- und abladen mussten.

Nach dem Zweiten Weltkrieg hatte man bereits zwei Lastwägen, den 1,5-Tonnen-Chevrolet und dazu noch einen Opel Blitz, der auch „Holzgaser“ genannt wurde. Der Name entstand aus der Tatsache, dass der Opel Blitz mit einem Holzvergaser ausgestattet war. Dies war eine im Krieg aufgrund von Treibstoffknappheit entwickelte Notlösung.

Um 1935 wurde zudem das erste Flaschenbier abgefüllt. Die Flaschen wurden manuell gereinigt und befüllt. Dies war eine gute und erleichternde Alternative zu den unhandlichen Fässern.

1954 war der erste Lkw bereits aus dem Verkehr gezogen worden. Der etwa 20 Jahre alte Chevrolet erfüllte nicht mehr die Ansprüche, und deshalb ersetzte man ihn durch einen Magirus und einen Hanomag. Mit letzterem hatte man erstmals ein Fahrzeug, das mehr als 2,5 Tonnen Ladung befördern konnte. Mit seinem Gesamtgewicht von fünf Tonnen konnte er ungefähr 45 40-Liter-Fässer transportieren. Doch damals war es noch üblich die Lkws so zu beladen, dass die komplette Ladefläche ausgenutzt war, und so konnte es vorkommen, dass die Fahrer auch mit bis zu 60 Fässern losfuhren.

Diese Holzfässer gab es jedoch nicht mehr lange. Im Jahr 1962 wurden alle Fässer entsorgt. Man stellte auf neuartige Aluminiumfässer in geeichten Größen von 15, 30, 50 und 100 Liter um. Diese Fässer waren natürlich um ein Vielfaches leichter als die hölzernen.

Ende der Sechziger Jahre wurde der Fuhrpark modernisiert und erweitert. Die nun gängigen Fahrzeuge waren Mercedes-Benz der Baureihe L311 und L312, die aufgrund ihres langen Motorraums „Schnauzer“ genannt wurden.

In den folgenden Jahren ergab sich die Möglichkeit, einige neue Kunden aus dem schwäbischen Raum zu gewinnen. Firmenchef Eberhard Hauf verwirklichte die Geschäftsbeziehungen mit den Großhändlern, um auch überregional bekannt zu werden. Durch die Fahrten nach Baden-Württemberg, speziell in den Großraum Stuttgart, veränderte sich auch die Auslieferungsweise. Zu Beginn der Geschäfte im Stuttgarter Raum war es lediglich ein bis zwei Mal im Monat nötig, diese weiten Fahrten anzutreten. Mit den damaligen Fahrzeugen waren diese sehr beschwerlich, da es für die Route noch keine Autobahn gab. Vor allem die Ellenberger Berge stellten im Winter ein großes Hindernis dar, da die damalige „Straße“ einem besseren Feldweg glich und „Winterdienst“ mit der heutigen Form nicht zu vergleichen war.

Der Absatz in dieser Region expandierte stark, was die Anschaffung von zwei 36-



Tonnen-Zügen nötig machte. Diese Mercedes-Benz-1620-Zugmaschinen, jeweils mit 20-Tonnen-Dreiachshänger, hatten ein Zuggewicht von 36 Tonnen. Zur Hauptabsatzzeit fuhren beide Züge diese Strecke fünfmal die Woche.

Durch diese Expansion wurde die Anschaffung von Gabelstaplern nötig. Diese brauchte man, da die Großkunden ihr Bier ausschließlich auf Paletten erhielten. Dies war auch für die Fahrer eine körperliche Erleichterung, da nur noch mit Gabelstaplern entladen wurde.

Für die Kunden im Nahbereich wurde die Ware auf Großpaletten kommissioniert und mit einem Schwerlaststapler, der eine komplette Lkw-Ladung (zehn Tonnen) heben konnte, mit einem Hub auf den Lkw geladen. Erwähnenswert ist, dass dieser Stapler bereits bei der Luftbrücke in Berlin zur Entladung der „Rosinenbomber“ im Einsatz war.<sup>1</sup>

Gegen Ende der Siebzigerjahre umfasste der Fuhrpark der Brauerei Hauf fünfzehn Fahrzeuge, Kleintransporter, Geschäfts-Pkws sowie große und kleine Lkws.



Bild 7: Fuhrpark gegen Ende der Siebzigerjahre

Eigentlich waren es sogar sechzehn Fahrzeuge. Nach dem Umzug 1974 in die Von-Raumer-Straße benötigte man einen Lkw, der extrem viel laden konnte, um die abgefüllte Palettenware von der Brauerei in das neu entstandene Lager zu transportieren. Bei der Suche stieß man auf eine alte Bundeswehr-Zugmaschine vom Typ MAN 630 L2A. Der 1955 gebaute Sattelzug konnte 22 gefüllte Bierpaletten, das heißt ungefähr 20 Tonnen Ladung befördern. Bis ins Jahr 2001 war er mit seiner

---

<sup>1</sup> Vgl. Anlage 6, Seite 32.

Spitzengeschwindigkeit von sechs km/h zwischen der Brauerei und der Von-Raumer-Straße unterwegs und blockierte dabei grundsätzlich den Verkehr. 2001 wurde er wegen der großen Entfernung zur Heininger Straße abgeschafft.

Gegen Ende der Siebzigerjahre waren 70 Angestellte in dem Betrieb beschäftigt. Dies war bis heute das Maximum der Beschäftigtenzahlen.

Aufgrund fehlender Rentabilität wurde dieses überregionale Geschäft 1980 wieder aufgegeben. Niedriger Ertrag und hohe Kosten waren dafür ausschlaggebend. Man konzentrierte sich von nun an lediglich auf das regionale Geschäft. Dies hatte zur Folge, dass die extra für den Fernverkehr gekauften Lastzüge verkauft wurden und die Zahl der Arbeiter um etwa 50 gesenkt werden musste. Das Problem der Entlassungen löste sich allerdings fast von selbst, denn viele der Fernfahrer quittierten freiwillig ihren Dienst, da diese Fahrer es gewohnt waren, ihre Ware nur zu den Kunden zu fahren und dort maschinell abladen zu lassen. Die schwerere Arbeit, Kunden im Nahbereich zu beliefern, konnten sie sich nicht vorstellen.

Eine weitere Folge der Aufgabe der Geschäfte im württembergischen Raum und eine sich abzeichnende Wandlung im Konsumverhalten war eine Umstrukturierung des Angebots. Da man von jetzt an lediglich Kunden im Umkreis von 30 bis 40 Kilometern um Dinkelsbühl belieferte, fing die Brauerei Hauf an, ihr Sortiment zu erweitern. Bisher bot man ausschließlich das eigene Bier sowie ab 1970 wenige Sorten der Firma Franken-Brunnen an, mit der man bis heute gut zusammenarbeitet. Mit diesem Umbruch wurde besonders der antialkoholische Bereich erweitert. Neben der Brauerei entwickelte sich jetzt zusätzlich ein Getränkehandel.

In den Neunzigerjahren wurden die „Schnauzer“ nur noch im Sommer für Feste verwendet. Für die Auslieferung stieg man auf Lkws mit einer neuen, bahnbrechenden Aufbautechnik um. Der Getränke-Schwenkwandaufbau löste die unpraktischen Planen-Lkws ab. Diese neuartige Technik war stabiler und bei schnellem Be- und Entladen, wie es im Getränkehandel üblich ist, einfacher in der Handhabung.

Im Jahr 1992 kaufte der Betrieb einen dreiachsigen Mercedes vom Typ 2228. Er ersetzte alle für den Festebetrieb benötigten „Schnauzer“. Dies war möglich, da der neue Mercedes mit einer Wechselbrückenfunktion ausgestattet war, die man von nun an für Feste nutzte.

Für diese wurden auch Kühlanhänger immer wichtiger, die eine kühle Lagerung der Getränke garantieren sollten. So schaffte man bei einer günstigen Gelegenheit zwei ehemalige Post-Lkw-Anhänger an, die zu Kühlwägen umgerüstet wurden. In der

Gegenwart arbeitet man hauptsächlich mit Pkw-Tandem-Kühlanhängern.

Die Brauerei Hauf hat heute einen Ausstoß von 1,6 Millionen Liter. Im Getränkehandel wird zusätzlich ungefähr dieselbe Menge an antialkoholischen Getränken vertrieben.

Für die heutigen Angestellten im Vertrieb ist die Arbeit vergleichsweise angenehm. Eine große Erleichterung bieten Sackkarren, modernste Gabelstapler und Hebebühnen an den Fahrzeugen.

Der heutige Fuhrpark umfasst drei Lkws, einen Kleintransporter, drei Lkw-Anhänger, vier Pkw-Kühlanhänger, zwei Ausschankwägen und vier Gabelstapler. Mit 14 Angestellten hat man heute etwa genau so viele Mitarbeiter wie im Jahr 1930.

#### **2.4.2. Kundenstruktur**

In den Anfangsjahren der Brauerei braute man nur zum Ausschank in der eigenen Gaststätte. Dies änderte sich jedoch schnell. Wenige Jahre später belieferte man andere Wirtshäuser, die kein eigenes Bier herstellten. Dies begrenzte sich anfangs auf die Stadt Dinkelsbühl. Nach und nach wurden auch Landgasthöfe auf das Bier aufmerksam. Mit dem erweiterten Kundenkreis war die Belieferung mit den Pferdekutschen zeitlich aufwändig, da man bis zu 20 Kilometer zurücklegen musste.

Das Belieferungsgebiet änderte sich mit der Motorisierung kaum. In diesem Jahr, 1935, wurde jedoch mit der Flaschenabfüllung auf den Trend reagiert, auch zu Hause Bier zu trinken. Nun gab es neben Gastwirtschaften auch Privatkunden.

Bis Anfang der Siebzigerjahre kamen zwar noch einige Kunden hinzu, doch das Einzugsgebiet änderte sich kaum. Dann ergaben sich die Geschäfte in Baden-Württemberg. Bis 1980 wurden neben den regionalen Wirtshäusern auch Großkunden speziell im Großraum Stuttgart beliefert.

Nach der Aufgabe dieser Geschäfte konzentrierte man sich ausschließlich auf das regionale Geschehen. Aus dem neu entstandenen Lager wurde immer mehr ein Abholmarkt für Privatkunden. Auch in den Getränkeabteilungen der Supermärkte wird das Bier gern gekauft.

### **2.4.3. Kinderzeche**

In den Fünfzigerjahren gab es auf der Kinderzeche noch vier verschiedene Zelte: Brauhaus Dinkelsbühl, Tremel Hellenbach, Hauf und Fragners Weinzelt. Als die Brauerei in Hellenbach geschlossen wurde und die Familie Fragner die Bewirtung einstellte, teilten sich die Brauerei Hauf und das Brauhaus, mittlerweile unter der Leitung der Firma Tucher-Bräu Nürnberg, die Lieferung für ein Zelt. Anfangs wechselte dies jährlich, später teilte man sich jedes Jahr die sechs Tage.

Während dieser Zeit, im Jahr 1973, entwickelte Eberhard Hauf eine neuartige, bahnbrechende Schanktechnik. Diese sah vor, das Bier aus Großbehältern auszuschenken.<sup>1</sup> Schnell etablierte sich dies auch in anderen Festzelten.

Nach der Schließung des Brauhauses 1982 lieferte Tucher die Ware direkt aus Nürnberg.

Ab 1994 übernahm Hauf die komplette Belieferung des Festzeltes, wie es bis heute der Fall ist.

## **2.5. Brauwesen**

### **2.5.1. Brautechnik**

#### **2.5.1.1. Sudhaus**

Über das 1901 im „Wilden Mann“ gebaute Sudhaus sind keinerlei Informationen vorhanden, so dass eine Ausarbeitung in dieser Arbeit nicht möglich ist. Anzunehmen ist, dass das alte Sudhaus dem in der neuen Brauerei sehr ähnlich war, was jedoch nicht belegt werden kann.

In dem Sudhaus an der Feuchtwanger Straße waren ein kupferner Läuterbottich sowie eine Maisch- und Würzpfanne mit Kupferhaube und einem Eisenboden installiert. Diese Pfanne wurde mit Kohle direkt befeuert. Möglich machte das ein Kohlelager unter dem Sudhaus, von wo aus die Pfanne mit einem Ofen beheizt wurde. Eine gängige Methode war zu dieser Zeit die Trockenschrotung, die auch die Brauerei Hauf anwendete.

---

<sup>1</sup> Vgl. Süddeutsche Zeitung vom 6./7. Okt. 1973, Seite 33.  
Vgl. FLZ vom 1. Sep. 1973, Seite 33.

Die Pfanne hatte eine Ausschlagmenge von 40 Hektoliter, das heißt 40 Hektoliter waren ein Sud.

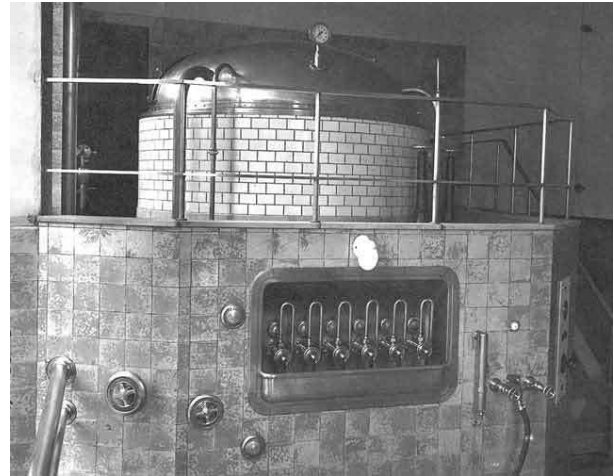


Bild 8 und 9: Maisch- und Würzpfanne (links) und Läuterbottich (rechts) im Sudhaus von 1934

Der Neubau des Sudhauses 1966 machte eine Verlängerung des Sudhausgebäudes nötig. Auch die vielen Kamine entfernte man und errichtete stattdessen einen großen.<sup>1</sup> Das komplette Sudhaus wurde ausgebaut und durch ein neues Hydroautomatik-Sudwerk ersetzt. Dieses war mit der Fabriknummer drei eines der modernsten Sudwerke der Welt. Hydroautomatik bedeutet, dass man die Pfanne mit eckiger Bauform mit heißem Wasser von 148 Grad und einem Druck von acht Bar beheizte. Bei dieser Erneuerung wurde auch die komplette Verrohrung und die Elektroinstallation ersetzt. Die Brautechnik hatte sich mittlerweile weiter entwickelt, was zur Folge hatte, dass nun nass geschrotet wurde. Nassschrotung heißt, dass das Malz nicht mehr trocken, sondern eingeweicht verwendet wurde. Die dafür benötigte Schrotmühle und den Braukessel brachte man in dem neuen Anbau unter. Alle neuen Geräte außer dem aus Messing hergestellten Senkboden im Läuterbottich waren nicht mehr aus Kupfer, sondern aus Edelstahl gefertigt. Während dieses Umbaus nutzte die Brauerei Hauf das Sudhaus der seit 1961 übernommenen Brauerei Ruttmann in Gerolfingen. Das heißt, man musste die Rohstoffe mit dem Lkw von Dinkelsbühl nach Gerolfingen, und später den fertigen Sud wieder zurückfahren.

In den nächsten Jahren brachte man das Sudhaus immer wieder auf den neuesten Stand.

---

<sup>1</sup> Vgl. Anlage 2, Seite 30.

Die Nassschrotung wurde in eine Conti-Schrotung umgewandelt, was bedeutet, dass das Malz jetzt nur noch besprüht und nicht mehr eingeweicht wird. Zudem wurde nun auch der Senkboden in Edelstahl umgerüstet. Die größte Neuerung war im Jahr 2007 die Umstellung vom konventionellen Würzekochen auf Vakuum-Verdampfung. Diese Änderung hat den Vorteil, dass im Sudhaus etwa 30 Prozent Primärenergie eingespart werden kann und die Abwärme rückgeführt wird. Des Weiteren ist diese Methode umweltfreundlicher, da sie weniger CO<sub>2</sub>- und keine Geruchsemission erzeugt.

### **2.5.1.2. Gärkeller**

Im „Wilden Mann“ waren die Gärbottiche noch klein und aus Holz.

Später in der Feuchtwanger Straße hatte man anfangs vier aus Aluminium gefertigte Bottiche. Jeder hatte ein Fassungsvermögen von 40 Hektoliter. Damit konnte man genau einen Sud unterbringen.

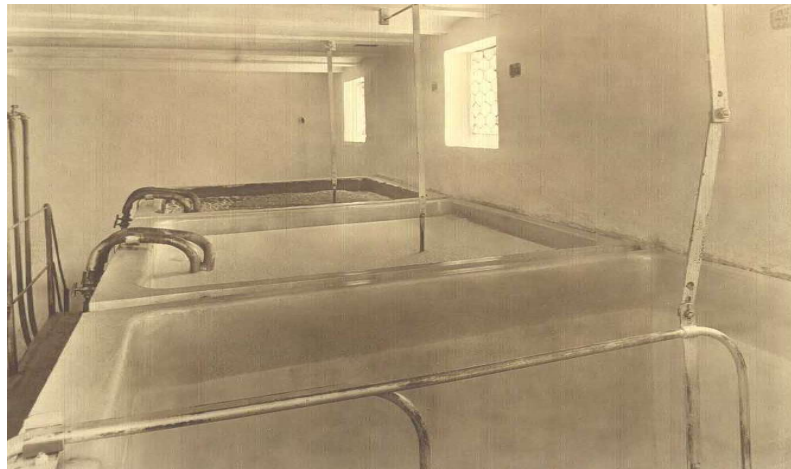


Bild 10: Gärkeller von 1934

Der Gärkeller wurde beim Sudhaus-Umbau 1966 um elf solcher Bottiche erweitert. Diese waren deutlich größer und konnten eine Füllmenge zwischen 140 und 180 Hektolitern fassen.

1996 schaffte man diesen Keller ab, da Aluminium dafür nicht das beste Material war. Es wurde rissig, brüchig und bekam Lochfraß. Es wurde ein neuer Gärkeller für untergäriges Bier in dem Gebäude der ehemaligen Kegelbahn eingerichtet. Dieser beinhaltet fünf Bottiche mit einem maximalen Inhalt von 188 Hektoliter. Da man mittlerweile begonnen hatte, auch Hefe-Weißbier zu brauen, errichtete man an der Stelle

des ehemaligen Sommerkeller-Hauses einen weiteren Gärkeller für obergäriges Bier.<sup>1</sup> Dort gibt es lediglich zwei dieser Bottiche. Diese waren zu dieser Zeit die ersten freistehenden Gärkeller mit offenen Edelstahl-Bottichen in der Welt. Freistehend im Unterschied zu allen vorherigen Gärbottichen, die eingemauert waren. Erstmals in der Geschichte wurden runde statt eckige Gärbottiche verwendet.

### **2.5.1.3. Lagerkeller**

Seit jeher waren Holzfässer die einzige Möglichkeit, das Bier zu lagern. 1962 wurden diese Fässer komplett entsorgt und durch damals noch moderne Aluminium-Tanks ersetzt.



Bild 11 und 12: Lagerkeller vor (links) und nach (rechts) 1962

Nach dem Umzug in die Von-Raumer-Straße 1974 wurde die bis dahin als Lager genutzte Halle neben der ehemaligen Kegelbahn frei. Darin entstand ein weiterer, mit Stahl-Tanks ausgestatteter Lagerkeller.

Ein moderneres Material ersetzt heute alle Aluminium- und Stahl-Tanks. Im Lagerkeller stehen jetzt 35 Edelstahl-Tanks.

---

<sup>1</sup> Vgl Anlage 2, Seite 30.

Füllmenge in hl	Lagertanks	Drucktanks
285	3	
210	5	
165	3	
160		6
70	10	
60	8	

## **2.5.2. Maschinentchnik**

### **2.5.2.1. Abfüllung**

#### **2.5.2.1.1. Flaschenabfüllung**

Während der Zeit im „Wilden Mann“ wurde das Bier noch in Fässer abgefüllt. Flaschen füllte die Brauerei Hauf erstmals 1935 ab. Die Füllerei war damals noch im Erdgeschoss des Hauptgebäudes in der Feuchtwanger Straße. Hier wurden die Flaschen manuell gereinigt, befüllt, verschlossen und etikettiert. Zum Reinigen der Flaschen gab es eine sogenannte Flaschenrundspritze, die jedoch von Hand bedient werden musste. Diese spritzte die Flaschen lediglich aus, worauf eine sehr primitive Befülltechnik folgte. Man stellte eines der gläsernen Behältnisse unter eine der beiden Füllstellen. Anschließend musste man die Flaschen von Hand mit einem Bügelverschluss verschließen, etikettieren und in Kästen stellen. In der Öffentlichkeit warb man mit dem Slogan: „Plombe ohne Klebstoff, das freut den Biertrinker.“<sup>1</sup> Später stellte man auf Kronenkorken um.

1962 wurde das neue Füllereigebäude an der Bechhofener Straße gebaut. In diesem Gebäude installierte man eine halbautomatische Flaschenfüllerei mit einer Leistung von 5000 Flaschen pro Stunde. Dabei musste man die Flaschen nur noch mit der Hand aus den Kästen nehmen. Gereinigt, etikettiert und in die Kästen eingesetzt wurden sie maschinell, was damals sehr innovativ war.

1973 wurde diese Anlage ausgebaut, da sie die Anforderungen nicht mehr erfüllte. Während dieser Zeit musste aufgrund der großen Expansion im württembergischen

---

1 Vgl. Babel, Donnerstag 4.11.2010 ca. 15.30, Seite 34.



Raum rund um die Uhr gefüllt werden, wozu die Anlage eine zu geringe Leistung brachte. Von der Stuttgarter Brauerei Wulle kaufte man eine gebrauchte, jedoch kaum gelaufene Anlage, die in Stuttgart ausgebaut, überholt und in Dinkelsbühl wieder eingebaut wurde. Sie hatte die doppelte Leistung ihrer Vorgängerin, nämlich 10000 Flaschen pro Stunde. Mit dieser Anlage kam ein automatischer Flascheninspektor und später eine halbautomatische Palettierung hinzu. Ein Flascheninspektor überprüft automatisch den Innenraum der Flaschen auf Restverschmutzung und Gegenstände.

Diese Füllerei lief bis 1988, als eine mehr Energie sparende Anlage mit gleicher Leistung sie ersetzte. Diese neuen Maschinen waren im Vergleich zu den aus Stahl bestehenden vorherigen Maschinen aus Edelstahl. Jetzt hatte man noch einen automatischen Ein- und Auspacker, der die Flaschen aus den Kisten herausholte beziehungsweise in die Kisten hineinstellte.

1999 tauschte man die halbautomatische in eine vollautomatische Palettierung um. 2008 erneuerte man die Flascheninspektion, die nun minimalste Rückstände erkennen konnte. Ein Jahr später wurde eine neue Waschmaschine mit einer Leistung von 14000 Flaschen eingebaut.

#### **2.5.2.1.2. Fassabfüllung**

Die einzige Art, Bier zu transportieren, war bis 1935 das Fass. Die Holzfässer füllte man mit einem Isobarometer. Die Fässer wurden nur mit kaltem Wasser ausgespritzt. Mit heißem Wasser oder Reinigungsmittel konnte man die Fässer nicht behandeln, da sich sonst das innen zur Abdichtung verwendete Pech lösen würde. Dies hatte zur Folge, dass das Bier in Holzfässern keine lange Haltbarkeit hatte, da diese alles andere als steril waren.

Bis 1962 nutzte man diese Methode. Dann wurden alle Holzfässer entsorgt und Aluminium-Fässer eingeführt. Diese hatten den Vorteil, dass man sie mit heißem Wasser, Dampf und Reinigungsmittel bearbeiten konnte. Dadurch war es möglich, die Fässer zu sterilisieren, was eine längere Haltbarkeit des Bieres zur Folge hatte.

Fast 30 Jahre lang erfüllten sie die Anforderungen, bis sie ähnlich wie die Gärbottiche brüchig und porös wurden. Außerdem dehnten sich die Fässer aufgrund des Materials mit der Zeit aus und hatten nicht mehr das geeichte Volumen. 1991 wurden sie durch Edelstahl-Fässer, sogenannte Kegs ersetzt. Diese gibt es nur in den Größen 30 und 50 Liter. Sie werden von einer vollautomatischen Fassfüllanlage gereinigt und befüllt. Die

15-Liter-Partyfässer waren noch bis ins Jahr 1998 aus Aluminium, bis sie durch von Kunststoff ummantelte Edelstahlfässer ausgetauscht wurden. Diese haben den Vorteil, dass sie kälte- beziehungsweise wärmeisoliert sind, wodurch das Bier länger kühl bleibt. Heute gibt es auch 30-Liter-Fässer dieser Art.

### **2.5.2.2. Kältetechnik**

Die erste Kältemaschine wurde erst im Jahr 1962 eingebaut. Bis dahin war die einzige Möglichkeit der Kühlung die Einlagerung großer Eismengen. Das „Eisen“, wie es die Leute nannten, fand immer statt, wenn die Wörnitz dick genug zugefroren war. Dies war oft mehrmals in einem Winter der Fall. Es war immer ein Großereignis für die ganze Stadt. Viele Bauern, Wirte und auch andere Bürger halfen dabei, große Eisblöcke von der Wörnitz in die Eiskeller der Brauerei zu schaffen. In diesen herrschte auch im Sommer eine Temperatur von maximal null Grad, so dass das Eis auch über den Sommer vorrätig war. Entlohnt wurden die Helfer mit einer Brotzeit und Freibier. Gerade die Wirte waren dabei sehr eifrig, denn sie wollten im Sommer von der Brauerei auch Eis zum Kühlen haben. Hierzu mussten die Fahrer vor ihrer Tour in die Eiskeller und Eis aus den großen Blöcken herausschlagen, das dann in Fässern zu den Wirten transportiert wurde. An sehr heißen Tagen und bei langen Fahrten konnte es vorkommen, dass die Fahrer nur noch mit einem Fass voll Wasser bei einem Wirtshaus ankamen.

Ende der Fünfzigerjahre begann in der Brauerei ein neues Zeitalter der Kältetechnik. Die ersten Ammoniak-Kältemaschinen wurden angeschafft.

Im Laufe der Zeit kamen Frigenmaschinen dazu. Diese wurden in den Neunzigerjahren durch FCKW-freie, umweltfreundliche Anlagen ersetzt.

### **2.5.3. Rohstoffe**

Da in der Brauerei im „Wilden Mann“ eine Mälzerei eingebaut wurde, konnte man das Malz bis ins Jahr 1964 selbst herstellen. Die dafür benötigte Gerste bezog man anfangs aus Karlsholz, später auch von anderen Landwirten aus der Region, da der bisherige Lieferant nicht die Mengen bereitstellen konnte, die die Brauerei benötigte.

Das Wasser kam damals noch aus der städtischen Leitung. Auf dem neuen Brauereigelände wurde ein Brunnen gebohrt, der bis heute Wasser bester Qualität

liefert. Das geförderte Wasser reicht für eine Komplettversorgung des gesamten Brauereikomplexes.

Seit der Aufgabe der hauseigenen Mälzerei wird Malz von verschiedenen Lieferanten gekauft.

Der für den Brauprozess benötigte Hopfen stammt seit jeher aus der Holledau/Hallertau.

## Anhang

### Anlagenverzeichnis

Anlage 1: Blick auf Brauerei mit neuer Lagerhalle	29
Anlage 2: aktuelles Luftbild der Brauerei	30
Anlage 3: Brief Karl Engelhardt	30
Anlage 4: Bierausfuhr 1917	31
Anlage 5: Chevrolet, erster Lkw	31
Anlage 6: Großer Stapler	32

#### Anlage 1:



Anlage 1: Brauerei mit neuer Halle 1975

Anlage 2:



Anlage 2: Luftbild der aktuellen Brauerei

Anlage 3:

*Dieses Photo mit einer Bierbunze 2 Pferden und einem Fuhrmann drauf  
Zeugt von meiner 32-jährigen Tätigkeit bei der Brauerei Hauf  
Eine arbeitsreiche aber auch schöne Zeit  
Und es hat mich noch nie gereut!*

*Mit der hölzernen Bunze hab ich oft 33 Hektoliter Bier von der  
Brauerei zu den Bierkellern gefahren  
Gezogen von meinen 2 Rössern die mir lieb und teuer waren*

*Mit ihnen hab ich auch manche Fuhr Bier zu unseren Wirten gebracht  
Viel Gutes erlebt und manche Erfahrung gemacht!*

*Möge die Brauerei Hauf unter der jungen Führung noch recht  
lange weiter bestehn  
Dies würden alle Dinkelsbühler recht gerne sehn  
Denn ohne unsere " Brauerei Hauf "  
Hörte sonst wieder ein Stück " Alt Dinkelsbühl " auf.*

*Dies wünscht von ganzen Herzen!*

*Karl Engelhardt*

*Karl Engelhardt*

Anlage 3: Brief von Karl Engelhardt

Anlage 4:

2. Bierausfuhr 1917 (in hl)  
(Akten Biersudwesen, VI/1 Nr.22)

Die Ziffern bedeuten: 1 = Stadtbier      5 = Dunkelbier  
   2 = Einheitsbier          6 = Vollbier  
   3 = Schenkbier          7 = Doppelbier  
   4 = Dünnbier            8 = Hellbier

Engel	1: 627,58	2: 135,23	(Summe: 762,81)
Hecht	2: 419,70	3: 446,89	4: 158,19 (Summe: 1.024,78)
Br.Hirsch	2: 290,78	4: 226,14	5: 155,10 6: 248,67 (Summe: 920,69)
Koppen	2: 210,74	3: 89,11	4: 219,70 6: 170,24 (Summe: 689,79)
Ochse (rot)	1: 469,30	2: 833,89	3: 356,27 4: 867,13 6: 6,37 (Summe: 2.533,01)
W.Mann	1: 243,96	2: 610,98	4: 372,17 7: 518,94 8: 10,25 (Summe: 1.756,30)

Anlage 4: Statistik über Bierausfuhr 1917

Anlage 5:



Anlage 5: Chevrolet von 1935



Anlage 6:



Anlage 6: Gabelstapler, der bereits bei der Luftbrücke im Einsatz war