

Zeitschrift: Baselbieter Heimatblätter
Herausgeber: Gesellschaft für Regionale Kulturgeschichte Baselland
Band: 80 (2015)
Heft: 4

Artikel: Ohne Eiseskälte kein Biergenuss : von Eisweihern, Eiskellern und dem eiskalten Geschäft
Autor: Wunderlin, Dominik
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-860407>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 04.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Ohne Eiskälte kein Biergenuss

Von Eisweihern, Eiskellern und einem eiskalten Geschäft

Während die Mittel zur Erzeugung von Wärme zum Theil uralt sind und die Menschheit sich aus den rohesten Zuständen erst entwickeln konnte, nach dem sie Methoden kennen gelernt hatte, Feuer zu erzeugen, ist es erst der neuesten Zeit gelungen, in grösserem Masse und zu industriellen Zwecken Abkühlungsmittel herzustellen. In der That ist auch das Bedürfniss nach solchen erst von einer gewissen Kulturstufe an ein zwingendes und selbst unsere vor 150 Jahren lebenden Vorfahren würden sicherlich nicht geglaubt haben, wenn ihnen gesagt worden wäre, dass dereinst ein grossartiger Handel mit Eis getrieben würde, und dass man verschiedenartige Maschinen zur Eisbereitung in Thätigkeit sehen würde.¹

Prolog: Die Bierbrauerszene im Wandel

Wie schnell kann es doch gehen: Musste der passionierte Biertrinker doch in den letzten Jahrzehnten erleben, wie manche alteingesessene Brauerei schliessen musste oder der Konkurrenz verkauft wurde. Auch in der Region Nordwestschweiz wurde gründlich «aufgeräumt».² Der seit 2000 von der dänischen Carlsberg kontrollierten Feldschlösschen-Brauerei, die sich zuvor eine ganze Reihe von regional verankerten Brauereien einverleibt hatte, stand schliesslich nur die Liestaler Brauerei Ziegelhof als mittelständisches Traditionsunternehmen gegenüber. Mit «Bedauern, Ohnmacht und ein bisschen Wut» nahm man 2006 den Verlust eines «kleinen Stücks Heimat» auf,³ als Ziegel-

hof an die Luzerner Eichhof-Brauerei verkauft wurde, die knapp zwei Jahre später vom holländischen Heineken-Konzern geschluckt worden war.

Doch das Verschwinden von Traditionsmarken ist das eine, die Entstehung einer neuen, erst noch vielfältigen Mikro- und Kleinbrauerei-Szene ist das andere. Weit voraus dem heutigen Boom war der Basler Röntgenarzt Hans Jakob Nidecker, der sich 1974 als Besitzer einer Wirtschaft an der Rheingasse gegen das damals noch alles diktierende Bierkartell auflehnte. Ihm war das auf das Lokal zugewiesene Bier nicht genehm, er bevorzugte das damals noch am Rande der Altstadt gebraute Warteck-Bier. Da ihm dies nicht gestattet wurde, gründete er kurzerhand die eigene Kleinbrauerei Fischerstube, die seither das Ueli Bier in verschiedenen Sorten herstellt. Es wird heute in Stadt und Land in zahlreichen Wirtschaften ausgeschenkt und ist sogar beim Grossverteiler erhältlich.

Erst einige Jahre nach dem Verkauf von Warteck an Feldschlösschen (1989) entstand mit der Brauerei Unser Bier ein lokaler Konkurrent: Nachdem der Kommunikationsberater Istvan Akos und der Verfahreningenieur Claude Kuhn im Sommer 1996 erfolgreich erste Versuche

¹ Das neue Universum, Jahrbuch für die reifere Jugend. Stuttgart 1880, S. 236.

² Vgl. dazu: Dominik Wunderlin, «Über die Feiertage Bock-Bier», Zur Tradition des Festbiers und zur Geschichte des Brauereiwesens im Baselbiet, in: Baselbieter Heimatblätter 63, 1998, S. 11–21; Dominik Wunderlin/Jürg Walser/Karl Bischoff: Weiteres zur Baselbieter Brauereigeschichte, in: Baselbieter Heimatblätter 63, 1998, S. 63–68.

³ Basler Zeitung, 16. März 2015: «Das langsame Verschwinden einer Biermarke, Ziegelhof-Bier ist in den Regalen der Liestaler Verkaufsläden nicht mehr anzutreffen» (Thomas Gubler).

mit einem selber gebrauten Bier gemacht hatten, organisierten sie an der Mustermesse 1997 die Sonderschau «Heimbierbrauen». Noch im Spätfrühling desselben Jahres entstand die Brauerei Unser Bier als Aktiengesellschaft. Nach ersten Standorten im Klybeck und an der Laufenstrasse ist die Brauerei seit 2010 auf dem Areal der ehemaligen Maschinenfabrik Burckhardt-Sulzer, dem sogenannten Gundeldinger Feld, angesiedelt; nur eine Parzelle östlich davon befand sich bis 1964 die Aktienbrauerei, die dort das Anker-Bier braute.⁴

Als Unser Bier auf den Markt kam, existierte das mächtige Schweizer Bierkartell nicht mehr. Dieses regulierte zwischen 1935 und 1991 den heimischen Biermarkt sehr umfassend⁵ und erlaubte

beispielsweise den einzelnen Brauereien bis 1972 keine Eigenwerbung in Form von Plakaten oder Inseraten; erlaubt war natürlich Werbung am und im Wirtshaus, wozu auch die Bieruntersetzer (Bierfilze, Bierdeckel) zählen.

Gab es im Jahre 1990 in unserem Land bloss noch 32 Braustätten, so stieg seither die Zahl der bei der Eidgenössischen Zollverwaltung registrierten Mikro- und Kleinbrauereien auf rund 500 im Herbst 2015.⁶ Die oft sehr handwerklich arbeitenden Bierbrauerinnen und Bierbrauer warten nun mit einer derart grossen Vielfalt auf, die alles weit übertrifft, was zu Kartellzeiten auf dem Markt war.

Zu dieser bunten Palette tragen auch die gegenwärtig rund 40 Kleinbrauereien zwischen Jura und Rhein bei, die oft nur in überschaubaren Mengen produzieren und nicht wirklich auf Expansion aus sind. Höhere Ziele haben jedoch zweifellos die Initianten der Baselbieter Brauerei AG und der Brauerei Farnsburg AG. Nachdem erstere am 20. Juni 2014 in Ziefen das erste Fass anzapfen konnten, ist bei den «Farnsburgern» nun klar, dass im Sommer 2016 ihr erstes Bier ausgeschenkt werden kann. Nachdem mögliche Standorte in Gelterkinden und in Lausen gescheitert waren, steht der Standort der Brauerei nun fest: die nicht mehr benötigte Sissacher Abfüllanlage der Mineralquelle Eptingen AG. Die Initianten wollen bewusst an die Bierkultur der von 1862 bis 1907 existierenden Brauerei gleichen Namens anknüpfen und ein Vertrag mit der darin erfahrenen Mineralquelle erlaubt Synergien bei der Distribution.

⁴ Diese Brauerei hat ihre Wurzeln in Strassburg. Dort gründete im 18. Jahrhundert die Familie Hatt eine Brauerei, die zeitweise «de l'esperance» (zur Hoffnung) hiess und als Zeichen den Anker, das christliche Symbol für Hoffnung, gebrauchte. 1874 wurde in Basel eine Filiale gegründet und das Unternehmen hiess danach «Aktienbrauerei Basel-Strassburg». Allerdings kauften die Basler Aktionäre bereits 1883 die Rechte für die Schweiz und lösten sich allmählich vom elsässischen Unternehmen, das heute zu Heineken-France gehört. Da die 1964 nach Frenkendorf gezogene Brauerei (heute Migros-Fabrikationsbetrieb) über den SIBRA-Konzern schliesslich zu «Feldschlösschen» kam, besitzt die Schweizer Carlsberg-Tochter den Markennamen «Anker», das heute als Aktionsdosenbier bei Coop im Regal steht.

⁵ Als die kleine Brauerei Ziegelhof 1950 die erste Dosenabfüllanlage der Schweiz in Betrieb nahm, passte dies auch nicht ins Kartellkonzept. Ziegelhof durfte deshalb nur für den Export Dosen abfüllen und war damit schneller als die deutsche Henninger, welche 1951 ihr Export als erste deutsche Brauerei in Dosen anbot. Als dann Bierdosen vom Kartell erlaubt waren, verzichtete Ziegelhof auf eine neue (teure) Anlage und liess das um 2000 lancierte «Drachen Gold» in Deutschland in die Dose abfüllen.

⁶ Bei der Eidgenössischen Zollverwaltung registriert sind alle Bierproduzenten, die mehr als 400 l / Jahr für den Eigenverzehr oder 800 l / Jahr auf Vereinsbasis herstellen. Bis zu diesen Grenzen gilt die Steuerbefreiung.

Eines ist längst sicher: Auch der kleinste unter den heutigen Bierherstellern muss sich nicht mehr fragen, wie er bei Produktion und Lagerung zu den nötigen kühlen Bedingungen kommt. Diese Frage war noch um 1900 keineswegs stets leicht zu lösen und eigentlich trennen uns bloss einige Jahrzehnte, seit hierzulande der Kühl- und Eisschrank zur Selbstverständlichkeit in unserem Alltag geworden ist. Zuvor war die Kühllhaltung verderblicher Waren meist nur dank grossen Anstrengungen möglich und eher kostspielig. Doch der Mensch hat sich im Laufe der Jahrtausende Techniken angeeignet, Lebensmittel haltbar zu machen und so Vorräte zu bilden. Das Kühlen und Einfrieren sind definitiv Konservierungsmethoden, die erst im Laufe des 20. Jahrhunderts allgemein wurden. Bei allen Vorzügen

dieser Geräte entfremden sie uns doch auch von Essensgewohnheiten, die einst durch die Jahreszeiten diktiert wurden.

Eisfabriken für Firmen und Private

Noch in den 1960er Jahren konnte man auch im Basler Raum die Bierfuhrwerke und -lastwagen sehen, die einen kleinen Einachser angehängt hatten. In dem gut isolierten Wagenkasten mit der zwei-flügeligen Türe wurde das Stangeneis transportiert, das als Kühlelement für die Ausschankbuffets und die Kühlräume der Kundschaft diente. Der Autor, aufgewachsen unweit des Liestaler Feldschlösschen-Depots an der Seestrasse, erinnert sich noch gut daran, dass der Anhänger nach dem Auslad des Eises in der Allee abgestellt wurde. Bei dieser Gelegenheit kippte der Fuhrmann

vi 67722

Fabrik von Eispavillons, Eiskellern neuester Construction, Eisschränken, Glacemaschinen u. Weinkühlern.
EM. RIGGENBACH,
 EISHANDLUNG in BINNINGEN.
 bei BASEL.

Weinkühler mit 2 Fässern
 von Frs. 100 bis 130.

Weinkühler mit 4 Fässern
 von Frs. 200 bis 250.

Eispavillon
 von Frs. 2000 an nach Verhältniss des Cubikinhaltes.

Einfacher Speiseküh
 von Frs. 70 bis 130.

Milch-, Speise- u. Flaschenkühl
 von Frs. 150 bis 200.

Glacéreservoir
 von Frs. 120 bis 200.

Glacemaschine
 von Frs. 70 bis 140.

Eissecrétaire
 von Frs. 250 bis 300.

Wein- u. Speisekühler
 von Frs. 150 bis 200.

Auflösige werden schnellstens besorgt, die Verpackung wird fälligst besorgt.

Abb. 1: Aus einer anderen Zeit: Affiche der Eishandlung E. Riggenbach, Binningen, um 1890. (Museum der Kulturen Basel, Inv. Nr. VI 67722).

die beim Auslad zerbrochenen Stangen auf den Boden. Wir machten uns dann das Vergnügen, die Stücke so zu legen, dass es eine kleine Rutschbahn gab. War das Eis sichtbar sauber, lutschten wir es auch wie eine Glacé.

Bevor der elektrisch betriebene Kühlschrank ab den fünfziger Jahren ein unabdingbares Requisit in unseren Küchen wurde, erfolgten auch gewerbliche Eislieferungen in die Häuser und Wohnungen der oberen Gesellschaftsklasse. Dort standen die klobigen und schweren Speisekühler und «Eissecrétaires», wo ein besonders dafür reserviertes Fach regelmässig mit Stangen- oder Blockeis beschickt werden musste. Und vergessen wir nicht, dass auch in Spitälern zunehmend erkannt wurde, dass ein Bedarf nach Eis bestand.

Das Kunsteis stammte aus Brauereien (als Zusatzgeschäft) und vor allem aus den Eisfabriken, die ihr kühles Geschäft teilweise noch Ende des 19. Jahrhunderts aufgenommen hatten. Man kannte verschiedene Sorten: Mit dem milchig trüben Stangeneis kühlte man Transportfahrzeuge oder beschickte Kühlräume und Eisschränke, das kristallklare, aus destilliertem Trinkwasser erzeugte Eis diente der Kühlung von Speisen und Getränken. Die Eisfabriken, welche jahraus jahrein teilweise gewaltige Tonnagen von Block- und Stangeneis maschinell herstellten, sind heute alle verschwunden. Die Basler Eisfabrik beim Bahnhofkühlhaus schloss am 1. September 1993 ihren Betrieb und die «Fabbrica di Ghiaccio Marco Celoria SA» (gegr. 1938) in Chiasso stellte ihre Eisproduktion im Jahre 1999 ein. Der Grund für diese Entwicklung liegt bei Änderungen im internationalen Bahn-Kühltransportgeschäft; heute sind Güterwagen ebenso wie Lastwagen mit Kühlaggregaten ausgestattet.

Eis- und Bierkeller garantieren einen ungetrübten Trinkgenuss

Vielfach über eigene Anlagen zur mechanischen Herstellung von Eis und zur Kühlung der Keller verfügten auch die Bierbrauereien. Zuvor war das Bierbrauen ein eigentliches Saisongewerbe, denn Brauzzeit war das Winterhalbjahr. An Johanni (24. Juni) mussten die Lagerkeller voll sein. Den Schluss der Brausaison markierte ein Festessen der Braugesellen; hernach suchten sie sich für die Zeit bis Spätherbst eine andere Beschäftigung.⁷

Damit das Bier in den Sommermonaten nicht «umkippte», sauer wurde, war man auf gute Kelleranlagen angewiesen. Falls der Standort der Brauerei, welche die Nähe zum Kunden bevorzugte, für gute Keller nicht geeignet war, grub man sie mit Vorzug in einen nordexponierten, bewaldeten Berghang.

Gelegentlich weisen Flurnamen wie «Bierkeller» oder «Eiskeller» auf das Vorhandensein solcher Lagereinrichtungen hin. So wird in Sissach am Burgenrain/Reusli ein Graben «Bierchäller» genannt. Dabei handelt es sich um den 1853 vom Sissacher Bierbrauer Jakob Wirz-Bürgin (1830–1899) erstellten Eiskeller. Die Brauerei Wirz (gegr. um 1850) befand sich in jenem Gebäude, das heute der Gemeindeverwaltung dient. Unter dem rückwärtigen Platz liess Wirz einen dreigeschossigen Keller zur kühlen Lagerung des Biers anlegen.

Manche Keller gingen aber auch vergessen und wurden nur durch Zufall wieder entdeckt, wie zum Beispiel am 20. März 2001 in Binningen. An diesem Tage stiess ein Bagger an der Bündtenmattstrasse auf einen Hohlraum. Obwohl sofort allerhand Gerüchte über den einstigen Zweck des

⁷ Ein weiteres Saisongeschäft war einst auch das handwerkliche Zieglergewerbe, das nur zwischen Mai und Oktober produzierte.

entdeckten Gewölbes die Runde im Dorf machten, wurde den Fachleuten rasch klar, dass es sich nicht etwa um einen Geheimgang aus den Zeiten handelte, als der niederländische Täuferführer David Joris Besitzer des nahegelegenen Ho-leeschlösschens war, sondern um einen Eiskeller. In der Binninger Heimatkunde von 1863 fand sich dann der Hinweis, dass der Basler Bierbrauer Rudolf Siegrist um 1840 diesen unterirdischen Bau veranlasst hatte. Die Archäologie Basel-land untersuchte den langgezogenen Gewölbekeller von rund 30 m Länge und mit drei Abteilungen von jeweils 4,5 m Breite und gut 3 m Höhe. Die vorderen zehn Meter sind einem Neubau geopfert worden, der Rest liegt unter einer Nachbarparzelle und ist weiterhin erhalten.⁸

Wohl bekannt ist bei alten Leuten und bei Gelterkinder Lokalhistorikern wie etwa alt Gemeindeverwalter Erich Buser, dass beim ehemaligen Armee-Munitionsdepot an der Rünenbergerstrasse ein Eiskeller im Dornröschenschlaf lag. Buser war es auch, der schon vor Jahrzehnten (wir meinen in den 1980er Jahren) angeregt hatte, den Gewölbekeller freizulegen, war er doch anlässlich der Bauarbeiten für die militärische Anlage mit Aushubmaterial verfüllt worden.

Im Dezember 2013 war es dann soweit: Mit Erlaubnis des Gelterkinder Bürger-rats und des Amts für Wald beider Basel griffen einige Initiantinnen und Initianten um alt Nationalrat Caspar Baader zu Schaufel und Pickel und staunten sehr rasch über den hervorragenden Erhaltungszustand des Kellers. Dieser besteht aus einem 12 m tiefen, fünf Meter breiten und fünf Meter hohen Gewölbekeller

aus Jurakalkstein. Der Zugang erfolgt über einen zwölf Meter langen Stollen. Das genaue Baujahr ist unbekannt, doch dürfte er seit den 1860er Jahren zur Einlagerung von Natureis der Brauerei Farnsburg (gegr. 1862) gedient haben. Die von Jakob Buess-Segesser gegründete Brauerei ging allerdings 1868 in Konkurs, wurde aber noch im gleichen Jahr von dem aus Deutschland eingewanderten Bierbrauer Max Flüge-Hassler ersteigert. In der Gantanzeige erschien neben einigen Gebäulichkeiten auch ein «neuerbauter Bierkeller im Mühletal (Strasse gegen Rünenberg)» zum Preis von Fr. 12'000.–.⁹ Der im Mai 2014 gegründete Verein, der nun den Schlüssel zum Keller hat, bezweckt die Pflege des kulturhistorischen Denkmals und beabsichtigt im benachbarten alten Munitionsdepot die Einrichtung eines kleinen Museums, welche sich der Natureisgewinnung und der früheren Braukunst widmen soll.¹⁰

Während also einige dieser Keller, die mit viel Handarbeit erbaut worden waren, noch heute erhalten sind, erwähnt seien auch jener zwischen Riehen und Bettingen oder die zahlreichen am Wanderweg zwischen Rheinfelden und Magden, so sind andere längst verschwunden. So wissen nur noch wenige, dass auch auf dem Areal zwischen den stillgelegten Druckereigebäuden von Lüdin AG und Landschäftler AG ein längst abgetragener Eiskeller bestand. Nur ein kurzes Stück einer Rampe soll noch an den um 1830 gebauten Keller erinnern, der vielleicht bis an die Bahnhofstrasse reichte. Wir schliessen dies aus der Ausdehnung einer Parzelle (bezeichnet mit «Brauerei») auf einem Katasterplan von ca. 1850. Erbauerin und Besitzerin des

⁸ Reto Marti, Binningen: ein «rätselhaftes» Gewölbe im Untergrund. URL: http://www.archaeologie.bl.ch/Pages/News/news_0011.html (Zugriff: 13.12.2015).

⁹ Basellandschaftliche Zeitung, 4. April 1868.

¹⁰ Volksstimme, 16. September 2014; Basellandschaftliche Zeitung, 10. Dezember 2015.

Kellers war die an der Rathausstrasse gelegene Brauerei zum Stab, die von ca. 1830 bis 1867 nachgewiesen ist. Aufgekauft wurde sie von der Brauerei Ziegelhof, die in der Folge und bis ins 20. Jahrhundert den erwähnten Keller nutzte.

Auch von der ältesten Liestaler Brauerei ist ein heute verschwundener Eiskeller bekannt. Er befand sich am Westende des heutigen Spittelerhofes und war mit seinem mächtigen Gewölbe kurz zu sehen, als diese Liegenschaft im Hinterhof des Restaurants «alte Braui» errichtet wurde. Am Standort der spätbarocken Liegenschaft an der Kasernenstrasse wird 1808 eine Brauerei erwähnt und als Besitzer ein Basler Bürger namens Benedikt Meyer genannt. 1820 erscheinen als Betreiber von Brauerei, Gastwirtschaft und Landwirtschaft die Gebrüder Andreas und Rudolf Brodbeck. Wie eine Gedenktafel am Haus verrät, kam hier 1842 der nachmalige Literaturnobelpreisträger Carl Spitteler zur Welt; in seinen «Frühesten Erlebnissen» erzählt er vom Leben in diesem Haus und auf dem Land dahinter bis hinauf zum Burg hügel. Die Brauerei Brodbeck wurde 1885 ebenfalls an die Brauerei Ziegelhof verkauft.

Wie eng oft die persönlichen Verbindungen unserer Brauer vor allem zu Bayern, aber auch Österreich und Tschechien waren und sind, lässt sich an vielen Beispielen zeigen. Dazu ist hier aber nicht der Platz. Erwähnt sei aber, dass der Münchner Braumeister Gabriel Sedlmayer («zum Spaten») sich nicht bloss eingehend mit den baulichen Eigenschaften eines guten «Sommerkellers» befasste, sondern 1842 auch seinen Schweizer Kollegen Alois Dietschy («Salmenbräu», Rheinfelden) darüber ausführlich informierte und ihm in der Folge bei seinem eigenen Kellerprojekt sogar beratend zur Seite stand.

Eis aus Teichen, Weihern und Bergseen
Sedlmayer erwähnte in seinem Schreiben auch die künstliche Kühllhaltung des Lagerbiers durch Natureis. Was in Nordamerika seit Beginn des 19. Jahrhunderts konsequent betrieben wurde, nämlich ein Eisabbau grossen Stils und zu kommerziellen Zwecken, fand bald danach auch in Deutschland Nachahmung, worauf etwa die königlich-bayrische Anweisung zum Bau von Eishäusern (1837) hinweist. Grosse Eislagerhäuser, häufig mit Schrägaufzügen versehen, waren noch bis in die ersten Dezennien des 20. Jahrhunderts unverwechselbare Holzgebäude an der Peripherie vieler Grossstädte. In München standen sie z. B. gleich reihenweise am Nymphenburger Kanal.

Den Wunsch nach einer sicheren Lagerhaltung und vor allem nach einer Bierherstellung, die von den Jahreszeiten unabhängig war, hatten auch schweizerische Bierbrauer. So wurde bald nach dem Vorbild des Auslandes im Winter auf Seen, Weihern und Teichen Eis gebrochen, das zur Einlagerung in die dafür gebauten Eiskeller kam.

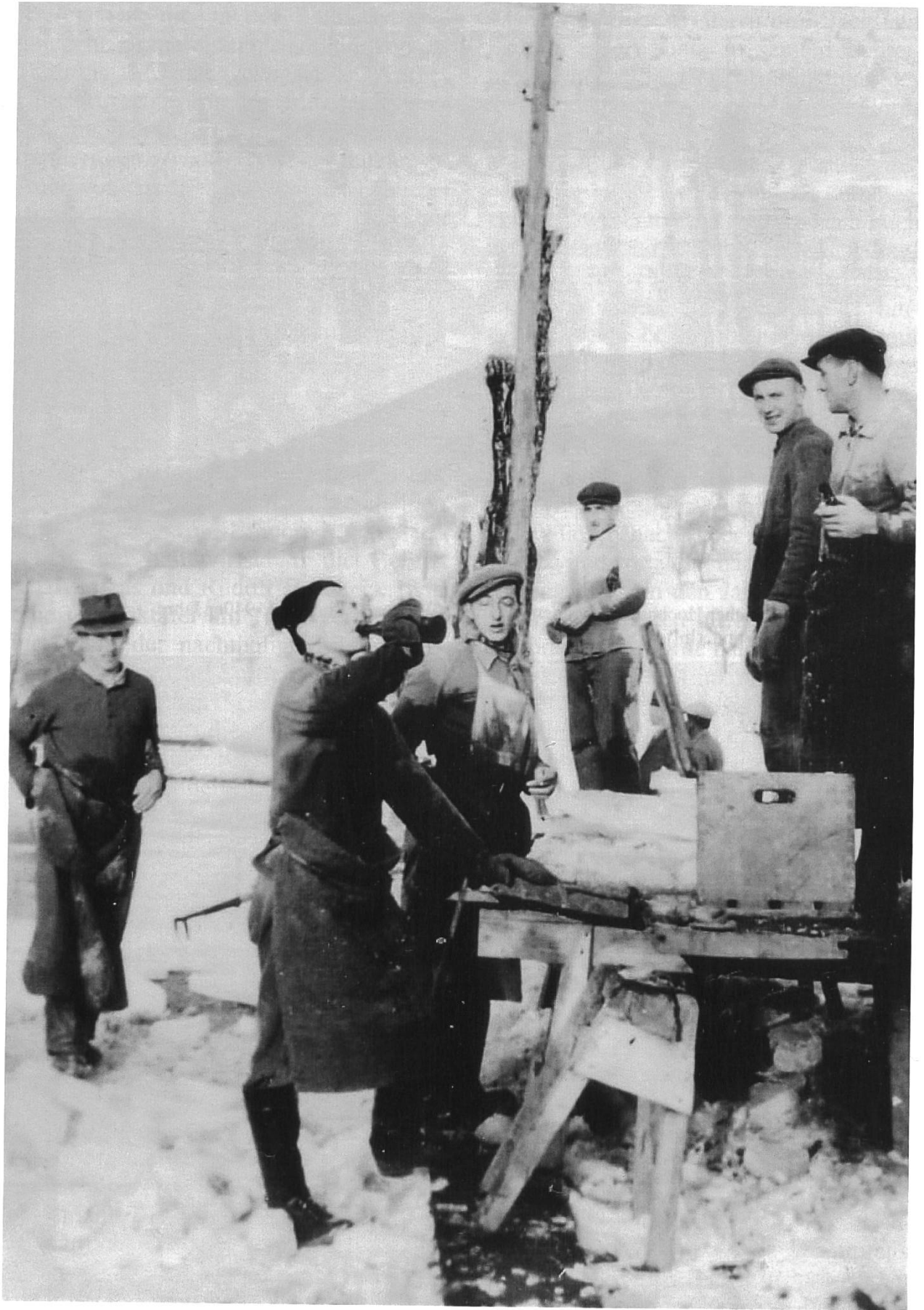
Wo immer die finanziellen Verhältnisse einer Brauerei es erlaubten, kaufte sie passende Grundstücke zur Anlegung eines Eisweihers oder sie erwarb geeignete Flachgewässer. In der Region Nordwestschweiz gibt es zahlreiche Örtlichkeiten, die den Namen «Eisweiher» tragen oder einst der Natureisgewinnung dienten.

Das Natureis, das im vorerwähnten Eiskeller an der Strasse zwischen Gelterkinden und Rünenberg eingelagert wurde, stammte sowohl aus dem längst verschwundenen Eisweiher in der Weihermatt und aus den beiden Eisweihern zwischen Gelterkinden und Rickenbach. Die heute als Naturschutzgebiet ausgewiesenen Weiher in der «Schleipfen» wurden 1884 vom Farnsburg-Brauer Flüge angelegt, doch kennt sie der Volks-



Abb. 2 – 4: Winterlicher Hochbetrieb bei den «Warteck-Weihern». Ende der 1940er Jahre.
(Archivbilder: D. Wunderlin).





mund längst als «Warteck-Weiher». Die Basler Brauerei hatte 1907 die Brauerei Farnsburg gekauft und mit ihr auch die Weiher, die noch in den späten 1940er Jahren als Eislieferanten dienten. 1971 schenkte Warteck den ersten Weiher der Einwohnergemeinde Gelterkinden, der 1984 auch der zweite geschenkt wurde. Im Jahre 2000 gab die Gemeinde die beiden Kleingewässer an den Kanton weiter. Der Basler Brauerei reichte das Eis aus Gelterkinden sicher nicht, so hatte sie auch am Fasanenweg in den Langen Erlen einen Eisweiher und bezog wohl auch aus Oberwil. Dort, wo in Oberwil Birsig und Marchbach zusammenfliessen, befand sich nämlich früher ein grosser Weiher, der ab 1885 von der «Eisgesellschaft Oberwil» zur Eislieferung an Brauereien und Wirtschaften genutzt wurde; die bereits 1891 an die «Basler Eisgesellschaft» verkaufte Firma, die 1910 an die «Birseck'sche Produktions- & Konsum-Genossenschaft» ging, besass auch einen eigenen Eiskeller, von dem auch im Sommer Eis an die Abnehmer geliefert werden konnte.

Auch die Liestaler Brauereien hatten ihre Weiher. Natureis lieferten die drei vom Orisbach versorgten Weiher westlich und nördlich der Altstadt. Die im Bereich der heutigen Allee und unweit des vorerwähnten Eiskellers an der Schützenstrasse gelegenen Weiher verschwanden allerdings um 1855 im Zusammenhang mit dem Eisenbahnbau. Verblieben war somit in Stadtnähe nur der von der Brauerei Ziegelhof genutzte unterste Weiher nördlich von Rebasse und Weierweg [sic!], aber von grösserer Bedeutung waren ohnehin die Weiher im Oristal.

Sobald ein Gewässer zugefroren und tragfähig war, zogen sie sogleich die Menschen zu allerlei Freizeitvergnügen, zum Eissport an. Kein Eisweiher, der nicht dem Eissport diene; im Falle des grossen Weihers der Brauerei Feldschlösschen



Abb. 5 und 6: Inserate in der Basellandschaftlichen Zeitung, Januar 1889.

wurde er 1947 sogar zur Geburtsstätte des Eishockey-Clubs Rheinfelden.

Mancher Besitzer eines Eis Weihers zog aus der Attraktivität der glatten Eisfläche auch einen nachvollziehbaren Nutzen: In Oberwil entstand schon vor 1900 ein Musikpavillon mit Gaststätte (heute Jugendhaus!) und am Liestaler Orisweiher wurde schon um 1890 eine Gelegenheitswirtschaft betrieben; später entstand am romantischen Gewässer ein Restaurant mit Fischküche aus eigener Zucht.

Wenn dann aber in der Tagespresse Inserate erschienen mit einem Text wie «Eiser gesucht», dann wussten alle, dass es mit dem Eisvergnügen ein Ende hatte. Da nun das Eis die gewünschte Stärke von mindestens 7 cm hatte, rückten starke Männer, oft Tagelöhner, mit ihren Gerätschaften an, um das Eis zu ernten und auf die Fuhrwerke und Lastwagen zu laden.

Somit freute eine bis ins Unterland gedrungene, lang anhaltende Winterkälte nicht nur die Schlittschuhsportler, sondern in erster Linie die Bierbrauer, die «von der köstlichen kalten Ernte einheimen, was Ross, Mann und Wagen zu bewältigen vermögen».¹¹

¹¹ Basellandschaftliche Zeitung, 23. Dez 1891.



Abb. 7–9: In Einsiedeln wurde vor allem für das örtliche Gewerbe (Brauereien!) Natureis geerntet, während das Eis im benachbarten Rothenthurm zumeist ins Unterland und bis nach Lörrach ging. (Repros aus Walter Kälin).





Milde Winter hingegen brachten Sorgen. Dann hiess es für viel Geld, das Natureis aus entfernteren und zumeist auch höheren Lagen herbeizuführen. Dann kam Eis sogar aus Norwegen, doch oft war die Winterkälte so ausreichend, dass die Brauereien das kühle Eis aus dem Sempachersee, dem Rootsee und dem Ägerisee, aus Rothenthurm und Einsiedeln, aber einmal sogar vom Grindelwalder Gletscher, aus dem Klöntalersee oder aus dem Lac de Joux im Waadtländer Jura beziehen konnten.

Im Vallée de Joux wurde der Eisgewinnung eine ähnlich grosse wirtschaftliche Bedeutung zugemessen, wie nachstehend noch ausführlich am Beispiel des Klöntalersees gezeigt werden kann. Im Waadtländer Jura begann das grosse Geschäft mit dem kalten Gold Ende des 19. Jahrhunderts. Der aufkommende Hoteltourismus verlangte nach Eis und die Brasserien in Dijon und Paris hatten ebenfalls grossen Bedarf. So wurde das Eis zunächst mit

Fuhrwerken über Petrafelix und über den Mollendruz an die Bahnstationen gekarrt. Man kann sich gut vorstellen, dass das in isolierten Hütten am Seeufer gelagerte Eis bei einem sommerlichen Transport auf dem Fuhrwerk – trotz Einwickeln in Decken – recht verlustreich war. So entschloss sich die «Société des glaciers» in Le Pont zum Bau der Stichbahn Vallorbe – Le Pont, die am 30. Oktober 1886 eingeweiht wurde. Das Eisgeschäft florierte danach erst recht, bloss gedämpft durch die Jahre des Ersten Weltkriegs. Auch ein Grossbrand anfangs April 1927, welcher das ganze Eislager von Le Pont vernichtet hatte, bedeutete nicht das Ende. Dieses kam erst 1942, nachdem ein weiterer Weltkrieg den Export unterband und die Kunsteisfabrikation eine zu mächtige Konkurrenz geworden war. Dass seither die zwar bis Le Brassus verlängerte Bahn seit dem Ende der Natureistransporte sehr stark an Wichtigkeit eingebüsst hat, muss nicht weiter überraschen.

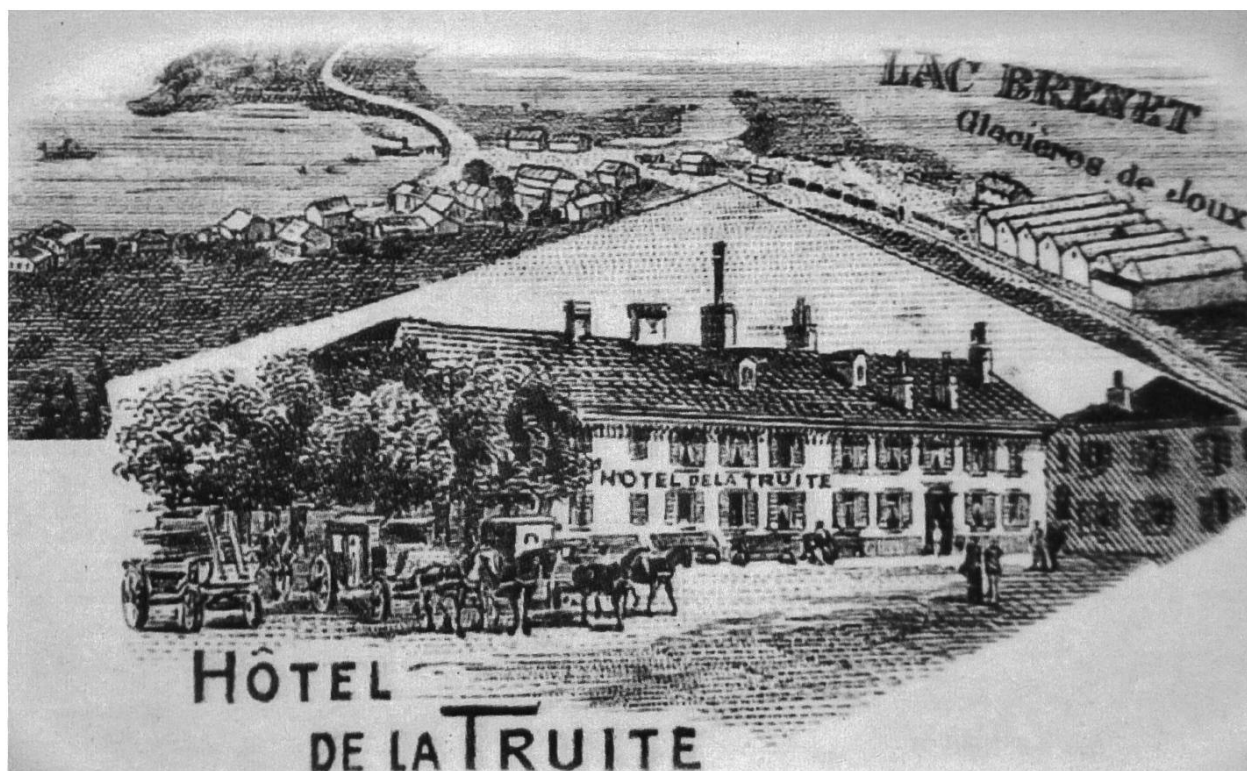


Abb. 10: Auf dieser Postkarte deutlich erkennbar sind die bei der Endstation stehenden Eishütten am Lac Brenet.

Tafeleis-Export aus dem Glarnerland

Wohl die Mehrzahl der mittleren und grösseren Brauereien der deutschen Schweiz bezog in milden Wintern ihr Eis vor allem aus dem Klöntalersee. Der eisige Schatz brachte dafür über ein halbes Jahrhundert hinweg Holzern, Bauern und Tagelöhnern aus dem Glarnerland, dem einheimischen Gastgewerbe sowie den zumeist aus der March und aus dem Gaster stammenden Fuhrleuten eine willkommene Verdienstquelle. Dass auch die Brauereien aus der Region Basel zu den Bezüglern von Klöntalereis gehörten, braucht nicht weiter betont zu werden. Da Gewinnung und Handel gut dokumentiert ist, lohnt es sich, hier näher darauf einzugehen.

Die Anregung zur Eisgewinnung will nach eigenem Bekunden der rührige Lehrer und spätere Redaktor und Verleger Walter Senn (1844-1913) aus Buchs SG gehabt haben. Er konnte den Zürcher Eisapparate-Fabrikanten C. A. Bauer zu einem dann auch glücklichen Spekulationsversuch animieren;

diese erste Ernte, die im Jahre 1872 erfolgte, beschäftigte zeitweise bis zweihundert Mann und über hundert Fuhrwerke.

In dem von Walter Senn herausgegebenen Wochenblatt «Alpenpost» vom 21. Januar 1872 stand zu lesen:

Das Klönthal gewährt jetzt einen überwältigenden Anblick: Rings die steilen Felswände blendend weiss von Eis und Schnee wie Allabastersäulen aufstrebend aus dem engen Alpenkessel, der See fest zugefroren, darauf flinke Schlittschuhläufer, gewaltige Holzfuhrwerke mit gutbeslagenen Rossen, Schlitten mit Wildheulasten etc. und daneben die fleissigen Eissäger, welche aus der krystallhellen, 50 cm dicken Eiskecke Blöcke von 90 cm Länge und 75 cm Breite kniend heraussägen, diese alsdann aus der Fluth herausfischen und auf die bereitstehenden Schlitten laden, welche die krystallene grüne Last in die Eiskeller zu Stadt und Land befördern. Dieses Eissägen ist keine angenehme Beschäftigung, besonders jetzt, wo dem Arbeiter bei der



Abb. 11: Eisbruch im Klöntal. Illustration von J. Weber in der «Neuen Alpenpost», 17. März 1877.

enormen Kälte sogleich alles in den Händen erstarrt. Da muss eben tüchtig mit Veltliner eingeheizt werden. Sehr wahrscheinlich hat das ganze Alpengebiet keine so schönen Eistafeln aufzuweisen und es steht nicht in Frage, dass manches Hotel in weiter Ferne seine Keller mit Klönthalerseeis füllen würde, wenn die Schönheit der gewaltigen Blöcke in weitem Kreise bekannt wäre. Wenn diese Eisausbeute und der Eishandel rationell betrieben würden, so könnten jeden Winter 20 Millionen Kubikfuss des reinsten Eises in einem Werthe von 6 Millionen Franken dem Klönthalersee abgewonnen werden; es fänden mehrere hundert Eissäger und ebenso viele Fuhrwerke Monate lang gute Beschäftigung, kurz es würde sich da eine Winterindustrie entwickeln, die ohne Konkurrenz und in ihrer Art ganz eigenthümlich wäre. Der Absatz sollte leicht zu erzielen sein; denn der Kubikfuss kommt franko Bahnhof Glarus oder Netstall auf nur 35 Cts. Zu stehen und von da aus sind ja Trans-

portmittel zur Genüge vorhanden. Dabei sind es Blöcke, die sich im höchsten Sommer noch ohne Verlust in beliebige Würfel sägen lassen, und so rein sind, dass sie jeder Fürstentafel Ehre machen würden. Für das feinste Tafel Eis wird nämlich nur die ca. 25 cm dicke, vollkommen glashelle, zweite Schicht verwendet, welche sich von der ersten, der obersten, im Wasser durch einige kräftige Schläge leicht abspalten lässt. Ein gut gebauter, am Bahnhof Netstall platzirter Eiskeller, mit solchem Eis gefüllt und im Hochsommer für den Verkauf geöffnet, müsste gewiss eine enorme Rentabilität aufweisen. Die «Alpenpost» glaubt, im Hinweise auf diese Verhältnisse manchen Lesern einen Dienst zu thun und ist auf Anfragen gerne zu weiterer Auskunft bereit.

Das Interesse war zumindest seitens der Konsumenten tatsächlich vorhanden. Denn in der «Alpenpost» vom 11. August 1872 war dann unter dem Titel «Eis! Eis!» u. a. das Folgende zu lesen:

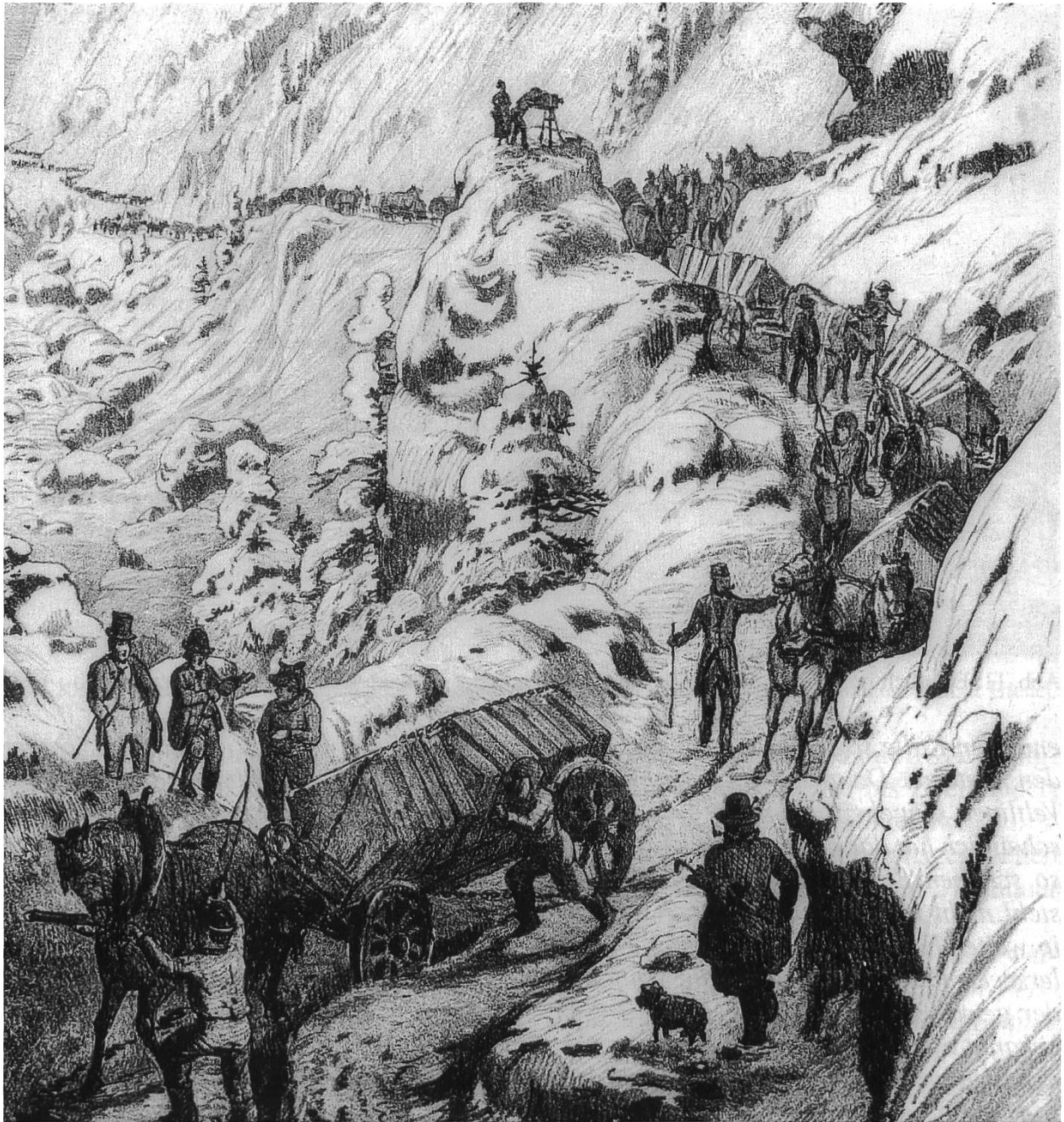


Abb. 12: Eistransport aus dem Klöntal. Illustration von J. Weber in der «Neuen Alpenpost», 17. März 1877.

«Wer liefert hübsches, billiges Alpeneis?» wird die Redaktion der Alpenpost angefragt, aber sie kann leider keine Antwort geben; denn so viel ihr bekannt, befasst sich kein Geschäftshaus rationell mit dem Export von Alpeneis, obschon dabei enorme Geschäfte gemacht werden könnten. Wir (...) verweisen die eisbedürftige und eishandelslustige Welt heute abermals auf jenen Artikel [in der Januar-Nummer der

Alpenpost]. Wer billiges und krystallhelles Eis haben will, der Sorge eben im Januar und Februar dafür, nicht erst wenn Noth an Mann ist.

Der Klöntaler «Eisexport» nahm in den kommenden Jahren tatsächlich merklich zu. Ein eindruckliches Zeugnis dafür ist ein Artikel von J. J. Binder in der «Neuen Alpenpost» vom 17. März 1877, dem zwei Illustrationen von J. Weber beigege-



Abb. 13: «Der Eisgewinn im Klönthal». Foto: H. Weiss, März 1877.

ben sind. Aus seinem Bericht «Eisbruch im Klönthal» sei hier jener Teil wiedergegeben, in dem der Autor seine Eindrücke von der Eisernernte schildert:

Der See, 804 Meter hoch gelegen, hat, da er drei Monate lang im Winter keinen Sonnenstrahl erhält, bald eine Eisdecke von mehreren Zollen und wird desshalb besonders in milden Wintern, zum mächtigsten Eisreservoir. Schon früher wurde daselbst Eis geholt, diesen Winter aber gewann der Eisbruch und Transport eine ganz unerhörte Ausdehnung. Der See ist wie alle öffentlichen Gewässer Staatseigentum. Jeder Glarner hat daher das Recht, sich Eis zu holen. Kein Wunder, wenn verschiedene speculative Köpfe von Netstal und Glarus sich rasch ans Werk machten. Nach einer Mittheilung in der «Neuen Zürcher Zeitung» wurde das Eis in 6 Zoll dicken Platten gebrochen und per Centner à 45 Cts franko nach Zürich geliefert. Ein Einspannerfuhrwerk zum Transport vom See zur Station Netstal kostete pr. Tag 10 Franken. Nach dem Neujahr nahm die Nachfrage nach Eis bei der steten milden Temperatur in der Ebene täglich grössere Dimensionen an,

und im gleichen Verhältniss stieg der Kostensatz für Tagelöhne und Pferd, erstere bis auf 8, letztere bis auf 30 Franken pr. Tag. Ende Februar zahlte man franco Station Netstal Fr. 1.50 pr. Centner. Jetzt sind die Preise wieder erheblich zurückgegangen, da das Eis durch Schneefall weniger rein und kompakt geworden ist. Ein Besucher der grossen Exportstation fand mehr als 300 Pferde mit dem Transport beschäftigt. Da das Strässchen in's Thal hinein nur einspurig ist, wurde die Fahrordnung polizeilich dahin bestimmt, dass alle dreihundert Fuhrwerke gleichzeitig beladen an die Station hinausfahren, und dass alle zusammen leer zurückgehen. Begegnet man der beladenen Exportkolonne, so thut man am besten, sich sofort auf irgend ein Felsstück zu flüchten, und sich's daselbst bequem zu machen, denn das Defiliren dieser Wagenburg dauert in dem schrecklich zusammengekartten Weg über eine Stunde. Man hat dabei vielfache Gelegenheit, das Fuhrmannslexikon in seinen hervorragendsten Flüchen kennen zu lernen. Bis Anfang März stieg die tägliche Ausfuhr auf 12 000 Centner, und man rechnet, dass bis dorthin im Ganzen



Abb. 14: Die Eis-Karawane aus dem Klöntal. Foto: H. Weiss, März 1877.

wohl 300000 Centner von Netstal abspe-
dirt worden seien. Unwillkürlich gedenkt
man bei dieser endlosen Wagenkolonne
jener Tage, da Suwarow mit seinen todmü-
den, hungernden Soldaten, aus dem Muot-
tathal zurückgeworfen, jene Felsenstrasse
herunterzog, ein geschlagener Held – Seit
jenen Tagen war wohl nie mehr solches
Leben in diesem verlorenen Winkel. Auf
der beschneiten, weiten Seefläche öffnet
sich ein anderes lebendiges Bild. Hunder-
te von Arbeitern sägen die krystallinen
Quadern fleissig aus, Andere schleppen
die Klötze auf praktischen Hackenleitern
an's Ufer und beladen die Fuhrwerke,
auch allerlei müssiges Volk treibt sich
zwischen den Fleissigen herum und gibt
den Marketendern etwas zu verdienen, die
sich selbstverständlich herbeigemacht ha-
ben, um womöglich den Löwenantheil von

dem reichen Arbeitslohn zu erhalten.
Bald wird der mächtige Herrscher des
Landes, der Föhn, die fleissigen Arbeiter
und die speculirenden Zeltwirthe mitein-
ander von der Krystallfläche seines stil-
len Heiligthums jagen – die Decke bricht
krachend, die Lawinen stürzen, der Sturm,
der den Lenz bringt, tost durch die Thäler
– dann verschwindet das Ameisenvolk, das
einen Winter lang um sein tägliches Brot
gekämpft und gelistet hat, und wieder lä-
chelt dem einsamen Besucher das selige
Idyll entgegen.

Das herausgesägte Eis wurde übrigens –
wie im Vallée de Joux – nicht vollständig
abtransportiert. Wohl aus Spekulations-
gründen lagerte man einen Teil in grossen
Eishütten in der Nähe des Sees; die Blöcke
wurden bei Bedarf noch im Sommer ins
Tal und auf die Bahn geführt. Nach Wal-



Abb. 15: In der volkskundlichen Ausstellung «Ziger, Schiefer, bunte Tücher» wurden auch Geräte zur Eisgewinnung der Ortssammlung Gelterkinden gezeigt. (Foto: Museum der Kulturen Basel, Peter Horner).

ter Senn wurde das Eis schon in den ersten Jahren nicht nur bis Zürich und Basel transportiert sondern auch nach Frankfurt, Köln, Paris und Marseille: «Wie manchen erfrischenden Trunk in heisser Sommerszeit verdanken die Bewohner der genannten Städte, ja selbst die Passagiere der atlantischen Dampfer dem Klöntalereis!»

Werkzeuge und Geräte

Für das Recht zum «Gletschern», wie die Eisgewinnung auch genannt wurde, erhob man eine Gebühr, die zum Unterhalt der Strasse bestimmt war.

Die von den Eisern verwendeten Werkzeuge waren einfach, aber zweckmässig: Waldsägen, Pickel, Flösserhaken, Hämmer, grosse Zangen und Leitern. In den Museen finden sich diese zwar oft, doch

nur selten kann auch belegt werden, dass sie tatsächlich von Eisern benutzt wurden. Im Museum der Kulturen Basel gibt es zwei Eissägen, die bei der Einlieferung unter dieser Bezeichnung ins Inventar aufgenommen wurden. Die eine stammt aus Rotkreuz / ZG (VI 36509) und fand wohl beim Binzmühleweiher Verwendung, die andere kam aus Worb / BE (VI 22172) und war im Besitz der Brauerei Egger.

Als Glücksfall erwies sich, dass sich der Verantwortliche der Ortssammlung Gelterkinden vor dem 1993 erfolgten Abbruch des Gebäudes der ehemaligen Brauerei Farnsburg noch in Keller und Dachboden umsah und dabei Geräte, wie sie einst für die Natureisgewinnung benutzt wurden, sicherstellen konnte. Es waren dies: drei Kärste, zwei je ca. 5,5 m lange Stangen

Patentregister heisst. Leider ist in Bern der Briefwechsel mit den Erfindern nicht mehr vorhanden, da der Gesetzgeber eine Aufbewahrungsfrist von lediglich fünf Jahren nach Patentlöschung vorgesehen hat.

Die Gebrüder Streiff waren notabene keineswegs die ersten Erfinder eines Eispflugs. So hatte bereits 1825 der Amerikaner Nathaniel J. Wyeth einen pferdegezogenen Eispflug erfunden. Bei Darstellungen von Eisgewinnung sieht man recht oft solche Pflüge im Einsatz, so auch in einer Illustration im «Scientific American» vom 10. Februar 1872. In den USA bildete die Eisgewinnung einen eigenen Zweig der Werkzeugproduktion. So hatte allein die «Knickerbocker Ice Company» in Philadelphia über sechzig verschiedene Geräte im Angebot.

Carl von Linde revolutioniert das Geschäft mit der Kälte und bringt Jakob Meyer in Stress

Die Gewinnung und der Transport von Natureis waren eine kostspielige Angelegenheit. Eine Zusammenstellung des Schweizerischen Bierbrauer-Vereins, gedruckt für die Landesausstellung 1883, nannte einen Gesamtbedarf von über einer Million Doppelzentner Eis und einen Aufwand von 535'700 Franken für Fuhr- und Tagelöhne. Diese Rechnung wurde zu einer Zeit gemacht, da in Brauereikreisen erstmals eine Maschine für Gesprächsstoff sorgte, eine Maschine, welche nur wenig später das ganze Braugewerbe (und ebenso unseren Alltag, denken wir nur an den Wandel der Ernährungsgewohnheiten!) grundlegend verändern sollte: die Linde-Kältemaschine.

Der deutsche Ingenieur und Physiker Carl [von] Linde (1842–1934) entwickelte seine Maschine dank der finanziellen Unterstützung von zwei Brauern (G. Sedlmayer, «Spaten», München;

A. Deigelmeier, «Dreher», Schwechat/Wien) in den 1870er Jahren. Eine der ersten Linde'schen Eismaschinen überhaupt wurde 1879 bei Hürlimann in Betrieb genommen; wie noch viele nachher hatte sie die Gebrüder Sulzer in Winterthur gebaut. Auch hierzulande erkannte man in Fachkreisen sehr rasch, dass eine maschinelle Kälteerzeugung die Leistungsfähigkeit eines Unternehmens und somit seine Konkurrenzfähigkeit zu steigern vermochte. Dank Linde, der für seine Entwicklung in den Adelsstand erhoben wurde, setzte die Industrialisierung des Braugewerbes ein. Der Besitz dieser Kühleinrichtung brachte Vorteile, die letztlich über den Fortbestand einer Brauerei entschieden.

Dies erkannte auch Bierbrauer Jakob Meyer. Da es aber zum wirtschaftlichen Betrieb einer Kälteerzeugungsmaschine Elektrizität brauchte, war Meyer engagierter Mitbegründer der Elektra Basel-land (EBL) und dann auch Verwaltungsrat. Der Strom sollte vom Flusskraftwerk Rheinfelden kommen und oberirdisch herangeführt werden. Dagegen gab es Proteste, die 1899 den Bau der Hochspannungsleitung um Monate verzögerten und Meyer nervös machten. Als nämlich der «Ziegelhöfler» sah, dass der Gründung der EBL nichts mehr im Wege stand, bestellte er unverzüglich bei Sulzer eine Eismaschine «System Linde». Zu seiner grossen Enttäuschung musste er aber erfahren, dass in Winterthur der Auftragsbestand derart gross war, dass er zwei Jahre bis zur Lieferung warten müsse. Das gefiel Meyer aber gar nicht und so wandte er sich umgehend an seinen freisinnigen Parteifreund Jonas Furrer, den nachmaligen Bundesrat. In dessen Anwaltskanzlei beschwor er Furrer, sich doch bei Sulzer für ihn einzusetzen. Mit Erfolg: Die Maschine wurde schliesslich sogar rascher geliefert, als die Stromleitung vom Kraftübertragungswerk Rheinfelden (KWR)



Abb. 17: 1953 wurde zum letzten Mal Natureis für die Brauerei Wädenswil geerntet.

aufgerichtet war. Doch Meyer wollte auch jetzt nicht warten und gleich mit der erkämpften Neuerwerbung Eis produzieren und die Gär- und Lagerkeller auf moderne Art kühlen. Darum liess er ein Lokomobil, eine fahrbare Dampfmaschine, auf den Zeughausplatz fahren. Diese produzierte über einen Generator den Strom, der für den Betrieb des Kältekompressors nötig war.

Das schnaubende und rauchende Vehikel lief während knapp drei Monaten. Am 22. September war es dann soweit: Die EBL konnte ihre ersten Kunden in Liesetal mit elektrischem Strom beliefern und auch die Kältemaschine der Brauerei Ziegelhof war endlich am Netz. Das von Sulzer installierte Gerät mit dem grossen Schwungrad versah dann bis in die 1950er Jahre brav seinen Dienst.

Wer nicht wie Jakob Meyer über die nötigen Finanzmittel verfügte, konnte weder eine Kälteerzeugungsmaschine anschaffen noch beim 1892 beginnenden Flaschenbiergeschäft einsteigen. Deshalb schlossen um die Jahrhundertwende sehr viele Brauereien: Allein in der Schweiz verschwanden zwischen 1886 und 1915 nicht weniger als 404 Brauereien; 1885 existierten in unserem Land 530 Brauereien. Heute (2015) sind wir fast wieder

bei der gleichen Anzahl, wenn heute auch viele Betriebe als Mikrobrauereien tätig sind.

Mit dem Einzug der maschinellen Kälteerzeugungsgeräte begann auch langsam, aber stetig der Bedarf an Natureis nachzulassen. Drei Endmarken seien angeführt: 1949/50 holte die Basler Brauerei Warsteck ein letztes Mal Eis von seinen Weihern zwischen Gelterkinden und Rickenbach; 1953 wurde im Klöntal nochmals für die Brauerei Wädenswil geeist; und in Rothenthurm waren 1960 zum letzten Mal gegen 50 Mann damit beschäftigt, mit Motorsägen (!) Eisplatten zu gewinnen.

Ein Nachtrag: Der Einsatz von Natureis und nunmehr von Kältemaschinen hat auch die Trinkgewohnheiten verändert. Damals, als die Bierherstellung ausschliesslich im Winterhalbjahr betrieben wurde, war die «obergärige» Brauart bei den Tagestemperaturen üblich. Die Entwicklung der Kühltechnik machte es aber möglich, nach dem Vorbild der Münchner Bierbrauer das «untergärige» Brauverfahren anzuwenden, wo die Gärung zwischen 5° und 10° C erfolgt und das Bier bei noch tieferen Temperaturen reift. Obergärige Biere sind heute in der Schweiz ausgesprochene Spezialitätenbiere.

Gedruckte Quellen und Literatur

Alpenpost. Repertorium der gesamten Alpenkunde. Populär-wissenschaftliche Blätter für die gebildete Welt. Glarus 1871 ff.

Anonymus, Ice Harvesting on the Hudson. In: Scientific American, 10./17. Februar 1872.

Anonymus, Hundertfünfzig Jahre Salmenbräu, Fünf Generationen Bierbrauer-Tradition. Rheinfelden [1949].

Anonymus, 100 Jahre Brauerei Ziegelhof Liestal 1850–1950. [Liestal 1950].

J. J. Binder, Eisbruch im Klönthal, in: Neue Alpenpost 5 (11, 1877).

Paul Dreverhoff, Brauereiwesen II: Brauerei. Berlin/Leipzig 1914.

Sigfried Giedion, Die Herrschaft der Mechanisierung, Ein Beitrag zur anonymen Geschichte. Frankfurt/Main 1982.

Martin Hürlimann et al.: 150 Jahre Brauerei Hürlimann-Bier 1836–1086. Zürich 1986.

Walter Kälin, Die Eisgewinnung. In: Einsiedler Winter. Schriften des Vereins «Fürs Chärnehus». [Ausstellungspublikation]. Einsiedeln 1985, S. 11–17.

Roland Moser, Weg frei für Feldschlösschen. Nr. 2 der Sonderreihe. Rheinfelden [o. J., um 1990].

Christine Reinke-Kunze, Die PackEISwaffel, Von Gletschern, Schnee und Speiseeis. Basel-Boston-Berlin 1996.

Rémy Rochat, *Glacières du Pont, Lac de Joux, Suisse : 1879–1942*, Les Charbonnières, Éd. Le Pèlerin, coll. « Études et documents / Matériaux pour une histoire des glacières » (no 79, 3), 2000.

Rémy Rochat, *Pour une histoire chronologique des glacières du Pont: 1879–2005*, Les Charbonnières, Éd. Le Pèlerin, coll. « Études et documents » (no 265), 2009

Heinz Ruprecht, Brauerei Haldengut, Vom gewerblichen zum industriellen Brauen, in: Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik 57, Meilen 1993.

Fritz Schoellhorn, Das Braugewerbe und die Brauereien des Kantons Zürich. Winterthur 1922.

Heinrich Stüssi, 150 Jahre Bierbrauerei Adler, Schwanden, in: Neujahrsblatt für das Glarner Hinterland 13, 1979, S. 84–89.s.

Hans-Christian Täubrich / Jutta Tschoeke, Unter Null, Kunsteis, Kälte und Kultur. [Ausstellungspublikation]. München 1991.

Gustav Adolf Wanner, Aus der Geschichte der Brauerei zum Warteck AG vormals B. Füglistaller 1856–1856. [Basel 1956].

Dominik Wunderlin et al., Ziger, Schiefer, bunte Tücher aus dem Glarnerland. [Ausstellungspublikation]. Basel 1993.

Dominik Wunderlin, «Über die Feiertage Bock-Bier», Zur Tradition des Festbiers und zur Geschichte des Brauereiwesens im Baselbiet, in: Baselbieter Heimatblätter 63, 1998, S. 11–21.

Dominik Wunderlin/Jürg Walser/Karl Bischoff: Weiteres zur Baselbieter Brauereigeschichte, in: Baselbieter Heimatblätter 63, 1998. S. 63–68.