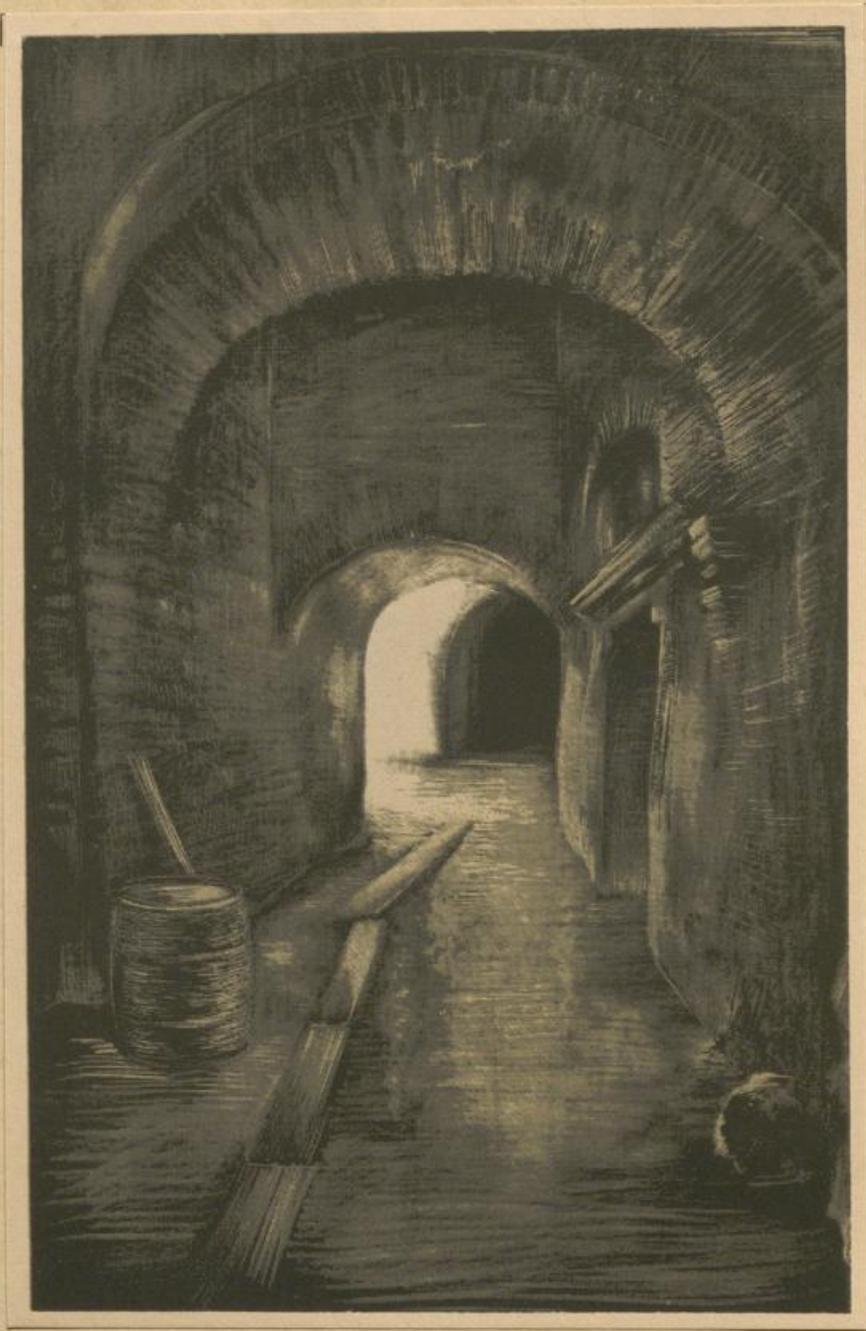


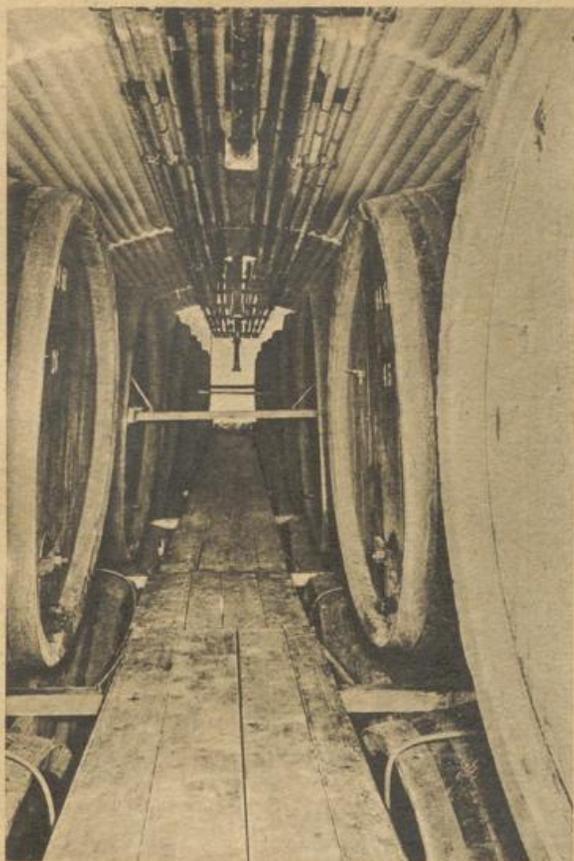
In den historischen Räumen der Schwechater Lagerkeller, in die das „Jungbier“ aus dem Gärkeller „geschlaucht“ wird, haben längst moderne Arbeitsweisen Platz gegriffen.



Die alten Lagerkeller haben ein hübsches Portal

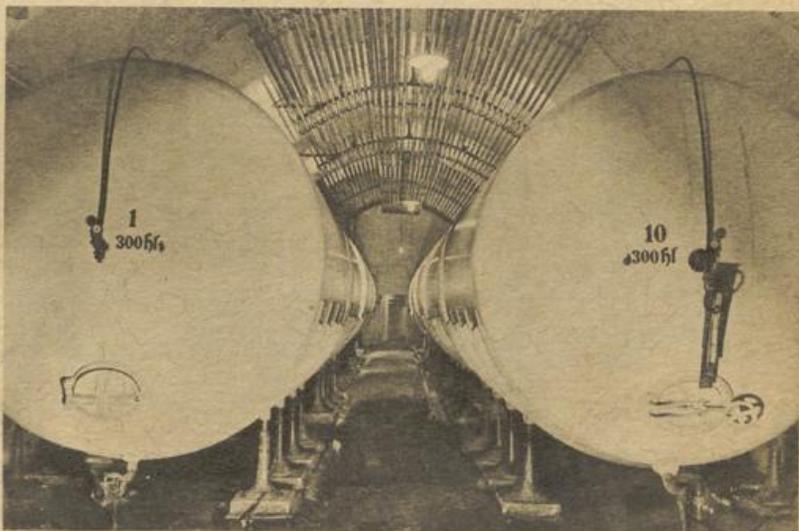


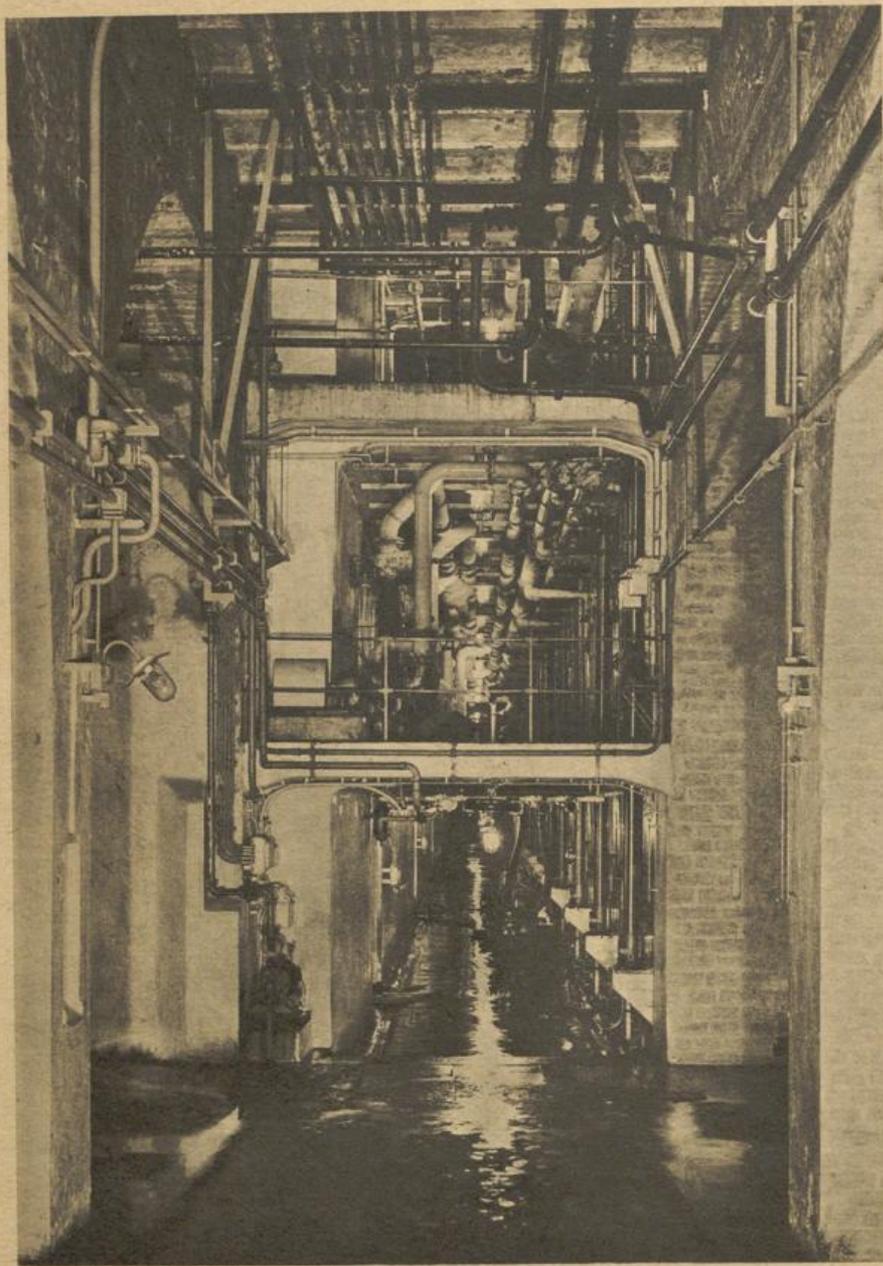
In diesen Kellern lagerte vor hundert Jahren das erste Lagerbier



Noch heute lagert Bier bis zu einer Menge von 50000 Hektoliter in Holzfässern, so wie einst . . .

Praktischer haben sich Lager-tanks aus Reinaluminium und emailliertem Stahl erwiesen.





Imponierend sind die innen neutral und außen mit Fliesen verkleideten Beton-Tankanlagen, die in drei Stockwerken übereinanderliegen. Sie bilden zusammen mit den gleichartigen Gärkellern die größte derartige Anlage Europas.

Fahrzehntelang andauernde Versuche in diesem fast 400 000 hl fassenden Lagerkeller, in dem drei verschiedene Formen von Lagergefäßen verwendet werden, haben eindeutig erwiesen, daß bei entsprechender Arbeitsweise die Art der Lagerung keinen Einfluß auf die Qualität des Bieres hat.

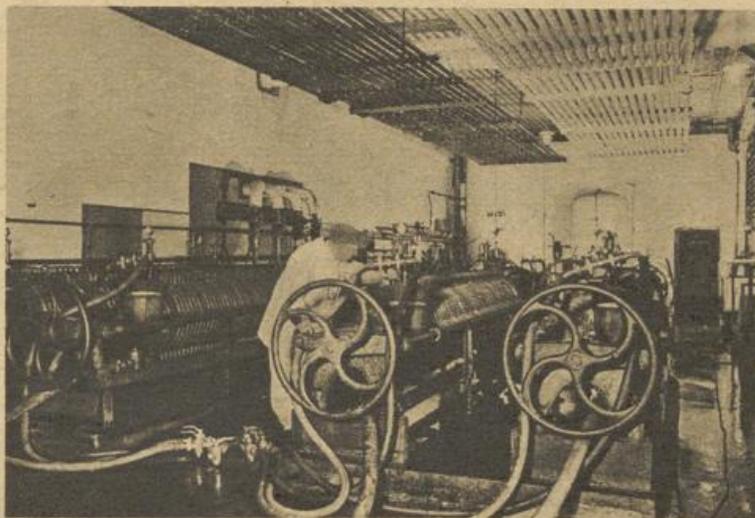
Wesentlich einfacher, genauer und verlässlicher als früher

ist hingegen die Überwachung des lagernden Bieres in dieser modernen Kellerei. Im Lagerkeller macht das Bier die Nachgärung durch, sättigt sich mit der dabei entstehenden Kohlensäure und ist nach drei bis fünf Monaten reif zum Ausstoß.



Kühlrohre

Die Kühlung der Keller besorgen Ammoniakkompressoren mit einer stündlichen Leistung von 1 500 000 Kalorien bei 650 PS Kraftaufwand. Die Tanks werden auch innen gekühlt. Die gesamten Kühlleitungen haben eine gestreckte Länge von 90 Kilometern.



Filter-  
Raum

Nach Passieren der Filter kommt das Bier in die Fassabfüllhalle, die in ihrer Gesamtheit mit den zahlreichen Abfüllkolonnen eine einmalige Sehenswürdigkeit bildet.