



- 1 Brauwasser**  
Heineken Switzerland verwendet frisches Quellwasser aus den Schweizer Bergen zum Brauen ihrer Biere.
- 2 Schrotten**  
Im Sudhaus, dem Herzstück jeder Brauerei, wird das Qualitätsbier gebraut. Eine Schrotmühle zerkleinert das Gerstenmalz.
- 3 Maischen** (ca. 2 Stunden)  
In der Maischepfanne wird das Malz mit warmem Brauwasser vermischt. Dadurch entsteht die so genannte «Maische». Diese wird in verschiedenen Etappen langsam auf 76 °C erhitzt.
- 4 Abläutern** (ca. 2 bis 3 Stunden)  
Als Abläutern bezeichnet man den Vorgang, der die Maische im Maischefilter oder im Lauterbottich von den festen Teilen trennt. Die gefilterte Flüssigkeit nennt man «Würze». Der feste Bestandteil, der «Treber», gibt durch das Übergießen mit heissem Brauwasser seine Extraktstoffe vollständig ab. Der Treber wird danach dank seines hohen Proteingehalts bei den Bauern gerne als wertvolles Viehfutter verwendet.
- 5 Würze kochen** (ca. 1 Stunde)  
Die Würze wird unter Zugabe von Hopfen (Bitter- und Aromahopfen) während ca. 60 Minuten bei ca. 100 °C gekocht.
- 6 Würze klären**  
Die Würze wird im Whirlpool weiter geklärt. Sie wird in eine kreisförmige Bewegung versetzt, wodurch sich die festen Stoffe wie Eiweiss in der Mitte des Bodens absetzen.
- 7 Kühlen** (ca. 1 Stunde)  
Bevor die Hefe beigegeben werden kann, muss die Würze von Kochtemperatur auf Gärtemperatur (ca. 9 °C) gekühlt werden. Die entzogene Wärme fließt zurück in den Energiekreislauf und dient dazu, das Brauwasser für das Maischen zu erwärmen (Punkt 3).
- 8 Gären** (ca. 1 Woche)  
Auf dem Weg in den Gärtank kommt die Hefe zur gekühlten Würze. Sie zerlegt den beim Maischen gebildeten Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure. Nach 12 bis 20 Stunden sind erste Zeichen der Gärung sichtbar: Auf der Oberfläche bildet sich Schaum, auch «Kräusen» genannt. Nach etwa einer Woche ist die Hauptgärung beendet.
- 9 Lagern** (3 bis 4 Wochen)  
In der Nachgärungsphase reift das Jungbier. Die Hefe setzt sich in diesem Zeitraum am Boden des Lagertanks ab. Sie wird in einem Hefetank zwischengelagert und ist für weitere fünf Gärungen wieder verwendbar. Bei einer Temperatur von 0 °C klärt sich das Jungbier. Dabei reichert es sich mit natürlicher Kohlensäure an und erreicht nach drei bis vier Wochen seine Konsumreife.

- 10 Filtrieren** (ca. 12 Stunden)  
Beim Filtrieren werden die letzten Eiweisspartikel und Hefezellen entfernt, damit das Bier seine Klarheit bekommt.
  - 11 Drucktanks**  
Das filtrierte Bier wird in den Drucktanks zwischengelagert. Jetzt ist es bereit für die Abfüllung.
- Abfüllerei**  
Heineken Switzerland füllt Fässer, Dosen, Mehr- und Einwegflaschen ab. Der Einfachheit halber ist hier lediglich das Abfüllen von Mehrwegflaschen dargestellt.
- 12 Entpalettisieren**  
Die Harassen mit dem angelieferten Leergut werden maschinell von den Paletten genommen.
  - 13 Auspacken**  
Die Flaschen gelangen auf ein Förderband.
  - 14 Reinigen**  
In der Waschmaschine werden die Flaschen gründlich gereinigt und mit reinem Wasser ausgespült. Ähnliches geschieht separat mit den Harassen, die danach bereit sind, um wieder frisch bestückt zu werden.
  - 15 Kontrollieren**  
Der Leerflascheninspektor kontrolliert die gewaschenen Flaschen minutiös auf Verunreinigungen oder Beschädigungen und sortiert alle aus, die den hohen Qualitätsansprüchen nicht gerecht werden.
  - 16 Füllen**  
Nur einwandfreie Flaschen werden mit frischem Bier gefüllt und mit einem Kronkorken verschlossen. Stündlich können das bis zu 40'000 Stück sein.
  - 17 Etikettieren und Datieren**  
Die Etikettiermaschine klebt die Etiketten auf die Flaschen. Eine separate Datierung mit Identifikationsnummer auf jedem Gebinde garantiert, dass alle jederzeit rückverfolgbar bleiben.
  - 18 Einpacken**  
Die Flaschen werden angehoben und in die gereinigten Harassen gestellt. Ein elektronischer Kontrolleur stellt sicher, dass jedes Gebinde komplett bestückt ist. Ansonsten wird es aussortiert.
  - 19 Palettisieren**  
Die vollen Harassen werden auf Paletten gestapelt und mit Plastik oder einer Schnur für den Transport gesichert. Jetzt sind unsere Biere versandbereit. Wir beliefern Kunden in der Gastronomie und im Detailhandel in der ganzen Schweiz.