

BIER



Gesellschaft zur Förderung
der Biervielfalt

www.biervielfalt.ch

P.P.
8048 Zürich
diepost
ROPESS, Basenstrasse 106, Postfach 1148, 8048 Zürich

Das Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt | Ausgabe März 2022



Carole Gröflin, Präsidentin GFB

In diesem Jahr darf die GFB auf ihre 30-jährige Wirkungsgeschichte zurückblicken. Und diese ist eine Erfolgsgeschichte: Von 32 Brauereien im Jahr 1992 hat sich die Zahl der inländischen Brauereien auf 1278 gesteigert (Stand Dezember 2021). Und das sind «nur» diejenigen Brauereien, die jährlich mehr als 400 Liter Bier produzieren. Die Ziffer der Brauenden im Stillen dürfte zusätzlich ordentlich einschenken. Eine Dunkelziffer, die Freude macht! Vor allem mit Druck und medialer Präsenz haben wir zudem dafür gekämpft, dem Bier in der Schweiz den Stellenwert zu geben, den es verdient.

Die vielfältigen Kleinbrauereien sind der Beweis, dass sich unsere Hartnäckigkeit ausgezahlt hat. Es macht grosse Freude, dass man schweizweit immer wieder neue, unbekannte Biere entdecken kann. An unserem Geburtstag dürfen wir stolz und zufrieden sein. Streng genommen hat die GFB ihren Zweckartikel bereits vor einigen Jahren erfüllt. Erlaubt mir daher die Frage: «GFB – quo vadis?» Brauchen wir nun einen neuen Auftrag, einen neuen Zweck? Oder sollen wir aufhören, wenn es am Schönsten ist? Ich freue mich auf eine angeregte Diskussion an der GV vom 27. März 2022. Prost – und bis dann.

■ Sofort anmelden

Ob Fisch oder Gemüseteller, Chässpätzli oder Filetsteak: Bier geht immer. Auch zum Dessert. Welches Bier zu welchem Essen passt, lernt man beim «beer pairing», der Paarung von Bier mit Essen. Daten auf Seite 4.

Sie ist sehr jung und seit August für Bier im Einsatz

Täglich ums Bier

Als Nina Kähli im August ihre Brauer-Lehrstelle antrat, war sie noch nicht 16 Jahre alt und durfte deshalb ihre Arbeit nicht prüfen. Seit Oktober ist die angehende «Lebensmitteltechnologin EFZ Schwerpunkt Bier» aber total drin im Metier.



Fotos: Carole Gröflin

Seit gut acht Monaten lernt Nina Kähli den schönen Brauer-Beruf bei der Brauerei Erusbacher & paul im aargauischen Villmergen.

«Nina, wo steckst du?», ruft Otto Sorg in einem Raum voller Bier-tanks. «Soeben war sie noch hier», versichert der Arbeitskolle-ge. «Weit kann sie noch nicht gekommen sein!» Fündig werden der Diplom-Brauermeister und ich den Räumen vom «Wirtshaus zur Brauerei», welches sich nahtlos an die Brauerei

anschmiegt. «Hallo, ich bin Nina. Was magst du trinken?», ruft sie freudig. Es ist 16 Uhr, eigentlich ist nun ihr Feierabend losgegangen. Ihr Arbeitstag begann heute schon um halb 7 Uhr.

Liebe auf den zweiten Blick

Der Weg zum Bier hat sie via Wein geführt: «Ich durfte bei einer Weinkellerei schnup-pern», erinnert sie sich. Doch das habe ihr gar nicht zugesagt: «Der Saft wurde angeliefert, im Keller konnte ich handwerklich nicht mehr viel leisten.» So hat sie sich weiter umgeschaut und wurde auf das Bier aufmerksam. Zwei Tage konnte sie in Villmergen in einen Arbeitsalltag hineinschauen. Schnell wurde ihr klar: Hier kann ich handwerklich anpacken, das sagt mir zu – also eine Liebe auf den zweiten Blick. Ihr Faible für den Chemie-unterricht bekräftigte ihren Berufswunsch.

Seit August ist sie nun Lernende bei der Erusbacher Brauerei. Als

Fortsetzung auf Seite 2



Foto: SFB
Johanna Gysin, Agronomin

Auf gutem Weg

Die Agronomin Johanna Gysin managt im Baselbiet das Projekt Regionale Entwicklung «Genuss aus Stadt und Land». Dabei spielt das regionale Malz eine wichtige Rolle. 30 Hektaren Braugerste sind schon angesät. Aber es braucht noch weitere grosse Anstrengungen, bis auch auf dem Markt der Erfolg durchschlägt. Seite 5

Fortsetzung von Seite 1

sie sich für diesen beruflichen Weg entschied, war sie noch keine 15 Jahre alt. Als sie nun die Lehre im vergangenen August antrat, hatte sie für das Konsumieren ihres Produktes noch nicht das richtige Alter. Jetzt trinkt sie gerne Bier, sie hat gerne Spezialbiere. «Da ich mich tagtäglich mit Bier auseinandersetze, sehe ich darin mehr ein Genussmittel», sagt Nina. Zuvor kannte es die Aarauerin vor allem als Durstlöscher. Nun entdeckt sie allmählich die grosse Vielfalt und erfreut sich an unterschiedlichen Stilen. Gemeinsam mit ihrem Vater probiere sie immer wieder unbekannte Biere aus. «Meine Mutter mag Bier nicht gerne, jedoch versucht sie, seit ich in der Lehre bin, immer mal wieder einen Schluck.»

Reisen fürs Bier geplant

Nina will das Bier in allen Facetten aufsaugen: Sie spricht

von Reisen, die sie gerne nach Irland und Deutschland unternehmen will. Dort könnte sie sich sogar ein längerer Aufenthalt zum Abrunden ihrer Braufertigkeiten vorstellen. Dereinst würde sie gerne mal ein Rauchbier selber brauen. Für dieses Vorhaben ist unser nördlicher Nachbar, vorab Oberfranken im Bundesland Bayern, sicherlich keine schlechte Adresse.

Immer auf den Beinen

Vorerst steht ihre Ausbildung im Zentrum. Diese dauert noch zweieinhalb Jahre und hält sie ganz schön auf Trab: «An gewissen Tagen absolviere ich bis zu zehn Kilometer», gibt sie zu Protokoll. Wenn sie vom Brauen nicht zu ausgepowert ist, flitzt sie elegant mit dem Unihockey-Schläger übers Spielfeld. Als Flügel-Spielerin ist sie vor allem fürs Rennen zuständig. Dafür mundet das Feierabendbier umso mehr.

Carole Gröflin

Nina, wir kommen!



Biervielfalt ist für Nina Kähli das A und O in der Ausbildung zur Brauerin.

Am Samstag, 3. September 2022, organisiert die GFB für ihre Mitglieder eine Brauerei-besichtigung in Villmergen AG. Wir werden dann der angehenden Brauerin Nina Kähli bei der Arbeit zusehen können. Wir be-

sichtigen die Brauerei «Erusbacher & paul» unter kundiger Führung und sitzen ein bisschen im angeschlossenen Restaurant Brauerei beisammen. Details folgen in einer nächsten Ausgabe des BIER.

Bierspritzer

Beerblog

Die Untappd App ist eine mobile App, die Menschen hilft, neue



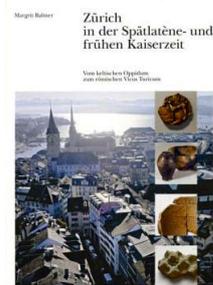
Getränke zu entdecken und ihre Bewertungen von Bierern mit Freunden zu teilen. Das verspricht die Website untappd.com. Mitmachen können alle. Testen, bewerten, finden, herumreden, einfach alles für alle. Angesprochen sind natürlich alle, die ein mobile phone besitzen (also alle) und mit dem Ding richtig umgehen können (fast alle). Man kann irgendwo auf der Welt irgendein Bier trinken und bewerten und das in die App eingeben. Viel Spass und Erhellung beim Vergleichen und Bloggen mit Gleichgesinnten.

Zurich first

Lange wurde herumgeboten, die erste Brauerei in der Schweiz sei im Kloster St. Gallen entstanden. Ist aber nicht so. Ge-

mäss dem Klosterplan aus dem Jahr 800 waren zwar drei Brauereien geplant, aber es kam keine in Betrieb. Heute behauptet die St. Galler Brauerei Schützengarten, die älteste Brauerei zu sein. Alles Nasenwasser. Denn die älteste Brauerei entstand vor über 2000 Jahren in – ja, wo denn? – natürlich in Zürich!

Herausgefunden hat das die an Basler Universität lehrende Archäobotanikerin, Prof. Stefanie Jacomet. Sie war 1999 an Ausgrabungen am Rennweg in Zürich beteiligt, wo sie tief im Boden



auf eine 2 Quadratmeter grosse und 6 Zentimeter dicke Schicht Getreidekörner stiess, die sich als gemälzt erwiesen. Mit der C-14-Datierung wurde herausgefunden, dass das Malz um das Jahr 50 vor der Zeitrechnung entstand. Weil auch allerlei Fragmente von Gefässen gefunden

wurden, war für die Forscherin klar, dass hier gebraut worden sein muss. Ähnliche Funde in ganz Europa wurden von weiteren Forschern auch als Brauerei interpretiert.

Nachzulesen ist das in einer Dissertation, die schon 2009 erschienen ist, mehrere Beiträge verschiedener wissenschaftlicher Autorinnen und Autoren enthält und von unserem Tausendsassa Toni Hutter gefunden wurde.

Zürich in der Spätlatène- und frühen Kaiserzeit
Margrit Balmer, Hrsg. (Dissertation)
FO-Fotorotar-Verlag, Egg b. Zürich
ISBN 978-3-905681-37-6
372 Seiten, 95 CHF als Print
30 CHF als E-Book

Fakten

Es vergeht kaum eine Woche, in der nicht in irgendeinem Blättchen irgendetwas zu Bier und Gesundheit von irgendjemandem geschrieben wird. Mal macht Bier dick, dann hält es schlank, mal ist ein Glas pro Tag gesund, ein andermal dürfen es zwei Glä-

ser sein. Jeder weiss es besser als der andere. In diesem Wirrwarr braucht es eine verlässliche



und seriöse Stimme. Und die gibtes. Im «Verlagshaus der Ärzte» in Wien (www.aerzteverlagshaus.at) ist ein Werk

erschienen, das mit den Mythen und Behauptungen aufräumt und die wissenschaftlichen Erkenntnisse ordnet. Das Buch ist 128 Seiten stark und heisst «Bier & Gesundheit – Ein Faktencheck». Verfasser, Herausgeber und Peers sind Wissenschaftler verschiedener Disziplinen.

Bier & Gesundheit – Ein Faktencheck
Verlagshaus der Ärzte, Wien
ISBN: 978-3-99052-199-1;
128 Seiten, ca. 33 CHF

Reimen

Bier, dir, Gier, hier, ihr, Kir, mir, Pier, Stier, Spyr, schier, Tier, vier, wir, Zier. Wenn das keine Vorgabe fürs Dichten ist!

Pröbeln und Studieren mit vielen schönen Bieren

Vom stud. brac. zum MBA

Manche GFB-Mitglieder liessen sich von Corona nicht unterkriegen. Sie bildeten sich weiter. Einer, nämlich Tom Schläpfer, schaffte es zum Master of Brewing Affairs, MBA. Hier sein Bericht.



Fotos: Istvan Akos

Braumeister Jan Czerny zeigt den Master-Studentinnen und -Studenten, worauf es beim Brauer wirklich ankommt.

Bücher lesen bildet weiter. Aber Praxis muss auch sein. Nachdem sich das Virus (scheinbar) etwas zurückgezogen hatte, war endlich wieder einmal etwas Praxis ange-

sagt. Da kam eine Brauerei (bracina, wie der Lateiner sagt) in Basel wie gerufen. Sie heisst «Unser Bier» und bot an zwei Samstagen ein willkommenes Seminar an. Selbstverständlich reizte mich auch der zu erwerbende schicke Titel MBA, wenn auch diesem noch nicht die breite Anerkennung zugestanden wird, welche ihm eigentlich gebührt. Und so ging es Ende Oktober nach Basel. Wie immer mit den SBB, denn die Brauerei «Unser Bier» steht direkt südlich des Hauptbahnhofs im Gundeli-Quartier, im ehemaligen Sulzer-Burckhardt-Industrie-Areal. Zu Fuss ist man in weniger als 15 Minuten dort. Notfalls bringt einen auch mit dem Trämli Numero 16 bis Tellplatz zur Brauerei.

Ranken wie der Hopfen

Brauer und Biersomelier Jan Czerny (sprich «Tscherni») begrüsst mich mit Kaffee, registrierte mich und führte mich in die Bedienung der Gastro-Kaffeemaschine ein. So lernte ich schon in

der ersten (Privat-)Lektion einen der roten Fäden kennen, welche sich durch die beiden Kurs-Tage zogen, wie frische Hopfenranken. Um es vorwegzunehmen: der Lehrgang besteht nicht aus einem sturen Übermitteln von Wissen, sondern die einzelnen Lernblöcke werden immer wieder von praktischen und aktiven Tätigkeiten aufgelockert. Sei es durch einen praktischen

Zapf-Kurs, eine Degustation, ein Ausschlagen aus der Würzpfanne oder das Entwerfen eines Bierflaschen-Etiketts!

Neunmal ein bisschen

Nachdem die Teilnehmer der Bedienung der Kaffeemaschine mächtig waren, wurde man mit einschlägigen Dokumentationen ausgestattet. Bewertungsblätter, Farbtabelle, Bierstilbeschreibungen und Biertabellen wurden rasch studiert und eingeordnet, derweil unser Dozent uns in die hohe Kunst der Geschmacks-Sensorik einführte. Als bald hatten wir auch das Bierbewertungs-Formular näher kennen gelernt und so wurde stracks zur Tat geschritten: Kurz vor 10 Uhr verkosteten wir ein erstes Bier. Ein glanzfeines Tegernsee light, mit sanften 2,8 Volumenprozenten erfreute unsere Kehlen in diesen frühen Morgenstunden und es sollte nicht das einzige des Tages bleiben! In dessen Verlauf folgten noch acht weitere ausgesuchte Spezialitäten! Aber aufgepasst:

Wein ist nicht Bier

Der Bier-Enthusiast nimmt im Gegensatz zum Weinkenner das Bier auch wirklich zu sich, er spuckt es nicht unter

Impressum

BIER

Das offizielle Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, GFB
Newsletter der Brauerzunft beider Basel (www.brauerzunft.ch)

Auflage: 635 Expl.

Herausgeber: Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, Zürich
www.biervielfalt.ch

Redaktion: Hartmuth Attenhofer,
[hartmuth.attenhofer\[at\]biervielfalt.ch](mailto:hartmuth.attenhofer[at]biervielfalt.ch)

Redaktion Basel: Istvan Akos,
[akos\[at\]magnet.ch](mailto:akos[at]magnet.ch)

Layout, Druck, Versand: Ropress, Zürich

Anzeigen: Hartmuth Attenhofer,
[hartmuth.attenhofer\[at\]biervielfalt.ch](mailto:hartmuth.attenhofer[at]biervielfalt.ch)
www.biervielfalt.ch

PC-Konto 60-522896-2

Erscheint vierteljährlich in Deutsch

Achtung: General!

Am Sonntagmorgen, 27. März 2022, 11:30 Uhr, tritt die Generalversammlung der GFB in der Linde Oberstrass, Zürich, zusammen. Vorab, um 10:30 Uhr, gibt es einen reichhaltigen Brunch. Die Mitglieder haben diesmal besonders wichtige und zukunftsweisende Beschlüsse zu fassen. Die GFB besteht seit 30 Jahren und hat in dieser Zeit ihr ursprüngliches Ziel erreicht. Also aufhören? Oder auf zu neuen Ufern? Aber welche Ufer? Darüber wird an der GV beschlossen. (Diesem BIER liegt für die Mitglieder eine Dokumentation bei.)



Was für eine Pracht: Zwanzig frisch ausgezeichnete Master of Brewing Affairs, MBA, präsentieren stolz ihr Diplom.

Hervorbringung schröcklichster Geräusche in einen Napf zurück! Nein, das Bier soll auch in seinem Abgang bewertet, also wirklich getrunken werden. Die Mengen sind jedoch durchwegs im homöopathischen Bereich anzusiedeln. Mit anderen Worten ist eine professionelle Bierprobe das pure Gegenteil eines Gelages!

Ein paar Ausbildungsschritte weiter, wurde die Gruppe dann in die hohe Kunst des Zapfens eingeführt, sodass jeder Studiosus, wann immer er oder sie von einem leichten Durstgefühl angegangen wurde, fähig war, sich selbst ein bilderbuchgerechtes Bier zu zapfen, welches so manchem Serviceangestellten in der Kunstfertigkeit mehr als reichen wird!

Ohne Extravaganzen

Zu den Mittagszeiten wurden wir von der guten Laure auf das Trefflichste mit Haxe und am zweiten Kurstag mit Fondue bewirtet, sodass auch bei einem leichten Anflug von Übereifer beim Degustieren, dies der Lernbereitschaft aller keinen Abbruch tat!

Der zweite Kurstag ging 14 Tage später (das Gelernte soll sich

gebührend setzten) mit dem Schwerpunkt «Wir brauen» vonstatten. Die Gruppe hatte sich am Schluss des ersten Kurstages auf das Brauen eines Saison-Bieres geeinigt. Und so brachte uns der bewährte Braumeister Jan Czerny, welcher uns wiederum begleitete, einen ausgewogenen und sicheren Rezept-Vorschlag mit. Dieser verzichtete zwar auf die von uns gewünschten, gar nicht

dem bayrischen Reinheitsgebot entsprechenden, extravaganten Essenzen, aber dafür war der Sud auch realisierbar!

Heiliger Berufsstolz

Der muntere MBA-Trupp verschob sich an diesem Tag mehrmals zwischen Seminar- und Degustier-Raum in das Sudhaus, um dort, auf einer kleinen Brauanlage (105 Liter Ausschlagwürze hatten wir uns zum Ziel gesetzt)

alle Schritte des Brauens kennenzulernen. Wir legten tatkräftig Hand an und das Gebräu wurde von uns in seinen verschiedenen Stadien (wiederum in kleinsten homöopathischen Dosen) verkostet. Das heisst, wir erlernten, mit Geruch und Geschmack versetzte Braukunst vom Feinsten! Braumeister Jan Czerny begeisterte uns dabei weiterhin mit seinem umfassenden Fachwissen. Das feu sacré ist bei Czernys Berufsstolz wirklich klar zu erkennen, zumal dieses heilige Feuer bei ihm dauernd brennt – nein, zwischendurch lodert es sogar derart auf, dass einem Angst und Freude werden kann! Die hart erarbeitete MBA-Urkunde wurde den stolzen Absolventen von Istvan Akos, dem Delegierte des Verwaltungsrates, mit Grandezza übergeben. Zu guter Letzt konnten wir am 16. Februar unser Saison-Unser-Bier verkosten! Ein sanftes Amber mit einem stabilen Schaum erwartete die Kritik seiner Brauer. Eine fruchtig Frische von Bitterorange und Pfirsich, gefolgt von einer deutlichen Rezenz und einem tiefgründigen Abgang führte uns zum einhelligen Urteil: Unser Bier ist ein wunderbares Bier!

Die fünf Flaschen, welche jedem Mitbrauer zustanden, wurden sorgfältigst nach Hause transportiert, um dort an eine höchst gelungene Weiterbildung erinnernd, kredenzt zu werden.

Tom Schläpfer

Wieder Bier paaren



Am Stadtrand gelegen, ländlich aufgemacht, aber mit amerikanischem Flair.

Leider mussten wir unser drittes «GFB-Beer & Dine» verschieben, da wir für den ursprünglich

geplanten Termin nicht genug Teilnehmer zusammen bekommen konnten. Gerne wagen wir

einen zweiten Anlauf für diesen Event, welcher nun für Donnerstag, den 12. Mai 2022 im Fork & Bottle (mit schöner Gartenwirtschaft) am Stadtrand von Zürich vorgesehen ist. Wie gehabt werden ausgesuchte Biersorten mit dazu passenden Speisen vermählt, begleitet von einer fachkundigen Moderation mit den interessanten Hintergrundinformationen.

Verbindliche Anmeldungen bitte per E-Mail bitte bis spätestens am 17. April 2022 an stef.hoesli@biervielfalt.ch übermitteln. Weitere Details zum Anlass erfolgen nach der Anmeldung. Der Beitrag für Menu, Bier und Wasser beträgt 60 Franken und wird am Abend in bar einkassiert. (www.forkandbottle.ch)

Altes Bier ist nicht schlecht. Aber kein Bier, das ist schlecht.

To Good To Go!

Neulich, kurz nach Mitternacht: Griff in den Kühlschrank, Blick auf die Etikette, grosser Schreck: gestern abgelaufen! Was nun? Wegleeren, was vor nicht einmal zehn Minuten noch gut war? Quatsch!

Wohin mit dem Bier, das wegen dem Ablaufdatum nicht mehr verkauft werden kann? Die Antwort ist einfach: verkaufen. Aber nicht über die normalen Kanäle, sondern über die Plattform To Good To Go. Diese Bewegung setzt sich gegen die Verschwendung von Lebensmitteln ein und hat nach eigenem Bekunden in der Schweiz schon 4,6 Millionen Mahlzeiten retten können, die in Betrieben übriggeblieben sind und verbilligt über die App togoodto go abgesetzt wurden.

Auch viel Bier fand über diesen Weg seine Abnehmer. «Seit 2018 haben wir 8000 Bierüberraschungspäckli retten können» sagt die Pressesprecherin Aurélie Guillot.

Recht zufrieden

Eine der Basler Brauereien, die diesen Kanal auch nutzt, ist der Bottleshop vom Basler Bierlager. Bei 661 verschiedenen Bieren, die er permanent an Lager hat, ist die Wahrscheinlichkeit hoch, dass die Haltbarkeit des einen

oder anderen abläuft. Andreas Klein, Besitzer des Bottleshop, ist mit dem Absatz über To Good To Go recht zufrieden. Pro Monat verkauft man 55 Päckli mit sechs bis acht Dosen oder Flaschen. Der Warenwert beträgt 43 Franken, das Päckli geht für 13.90 weg. Generell sind die Leute sehr positiv eingestellt, nur hin und wieder reklamiert einer, dass das Datum abgelaufen ist. Dann hat der offensichtlich nicht begriffen, worum es bei To Good To Go eigentlich geht.



Andreas Klein, Besitzer des «Bierlagers Bottleshop» hat 661 Biere im Sortiment.

Aus dem ersten Baselbieter Malz wird ein Baselbieter Whisky

Whisky, Malz und Bier

Malz ist ein famoser Alleskönner. Er ist ein ernährungsphysiologisch gesunder und vielfältig einsetzbarer Rohstoff. Aus ihm entstehen bekanntlich Ovomaltine, Bier und Whisky.



Foto: Istvan Akos

Braugerste liegt im Trend: Für Jakob Schaffners landwirtschaftliche Pionierleistung interessiert sich sogar das Schweizer Radio.

Die Freude ist gross, sowohl bei Jakob Schaffner, Landwirt in Anwil, wie auch bei Christoph Nyfeler, dem Besitzer der grössten Mälzerei der Schweiz. Jakob Schaffner hat im Jahr 2020 auf zwei Hektaren erfolgreich Winterbraugerste angebaut und nach einer Keimruhe von einigen Monaten bei der Getreideannahmestelle Nebiker in Sissach eine qualitativ hochwertige Ernte von zehn Tonnen Braugerste in die

neu errichtete Mälzerei in Wildegg-Möriken liefern können, für die er rund 35 Prozent mehr bekommt als für qualitativ hochwertigen Weizen.

Christoph Nyfeler wiederum ist total happy, dass seine aus Bamberg von Kaspar Schulz gelieferte Anlage die Baselbieter Braugerste wunschgemäss vermälzen konnte. Das Pilsner Malz wartet jetzt in 25-Kilo-Säcken für 1.80 pro Kilo auf seine

Abnehmer. Einer hat sich auch schon eingestellt, der Brenner Roland Buser von der traditionsreichen Brennerei in Sissach, die den etwas aus der Zeit gefallen Namen General Sutter Distillery trägt. Er hat 900 Kilo bestellt und in die neue Spezialitätenbrauerei von Unser Bier nach Liestal liefern lassen, wo in acht Suden à zehn Hektoliter die Würze für den eigenen Whisky gebraut wird. «Für uns ist klar, dass die Rohstoffe für unseren Whisky aus der Region kommen und in der Region verarbeitet werden müssen», sagt der umtriebige Brenner.

Regional ist nicht gratis

Eine weitere Person, die sich darüber sehr freut, ist Johanna Gysin im Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung in Sissach. Die Agronomin managt im Baselbiet das Projekt Regionale Entwicklung «Genuss aus Stadt und Land», in dem verschiedene Teilprojekte mit Unterstützung der Beiden Basel und vom Bund die land-

wirtschaftliche Wertschöpfung in der Region fördern. Eines dieser Teilprojekte ist die IG Juramalz, die seit etwas mehr als einem Jahr analog zur IG Mittellandmalz den Anbau von Braugerste in der Region Baselbiet, Basel, Fricktal und Schwarzbubenland propagiert. Mit einigem Erfolg, denn unterdessen ist auf 30 Hektaren Winterbraugerste im Boden – 9 Hektaren davon in Bio-Qualität.

Ganz ungetrübt ist die Freude allerdings nicht. «Wir haben noch einige Baustellen», sagt Johanna Gysin. «Wir stehen finanziell noch nicht ganz auf eigenen Beinen. Vor allem die Sortenversuche, ohne die es halt nicht geht, belasten unser Budget stark. Ein Versuch kostet gegen 15'000 Franken.» Deshalb will die IG Juramalz in diesem Jahr nicht nur zu ihren aktuell 56 Mitgliedern noch weitere gewinnen, sie plant auch ein Crowdfunding, mit dem die fehlenden Mittel gesichert werden sollen.

www.juramalz.ch

Istvan Akos

Produktion aufgenommen: Unser Bier braut jetzt auch in Liestal

Doppelter Standort

Unser Bier schreitet mutig weiter, expandiert sogar. Corona zum Trotz. In Basellands Hauptstadt Liestal hat die Baslerstädtische Brauerei ein zweites Standbein hingestellt. Die Investition ist vielversprechend.



Foto: Istvan Akos

Aufgestiegen: Geschäftsleiter Luzius Bosshard verkündet den Besuchern stolz die sich anbahnenden Erfolge der neuen Brauerei.

Von Markus Vogt

Seit Mitte Dezember 2021 betreibt die Basler Brauerei Unser Bier in Liestal eine zweite Produktionsstätte und braut dort Spezialitätenbiere. Im gleichen Gebäude, wo noch bis vor wenigen Jahren die Brauerei Ziegelhof zu Hause war, wurden eine Brau- und eine Abfüllanlage eingerichtet.

Unser Bier, in der Region Basel klar die grösste der kleinen Brauereien, aber im Vergleich zu den wirklich Grossen der Branche immer noch ein Zwerg, machte einen mutigen Schritt, sagen Fachleute in der Bierbrauerbranche. Sie expandierte in unsicheren Zeiten, als wegen der herrschenden Corona-Pandemie vieles im Wirtschaftsleben arg beeinträchtigt war. Und sie suchte

sich für ihre Investitionen ein Marktgebiet aus, in dem vor wenigen Jahren die Brauerei Baslerbieter in Ziefen die Segel strich und vor gut einem Jahr die Brauerei Farnsburger in Sissach Konkurs ging.

1,6 Millionen Franken investierte Unser Bier in die neue Spezialitätenbrauerei in Liestal für eine 10-Hektoliter-Anlage für Craftbiere. Eigentlich wollte man in der angestammten Brauerei im Basler Gundeldingerquartier Spezialitäten und Raritäten brauen und machte dies auch, sagt Geschäftsführer Luzius Bosshard von Unser Bier. Da aber der Bierumsatz von Jahr zu Jahr stieg, fehlte für diese Raritäten und Spezialitäten immer mehr Platz. So begann der Verwaltungsrat, über eine zweite Produktionsstätte intensiv nachzudenken.

Barrique für Raritäten

«Am neuen Produktionsort wollen wir Craft-Biere brauen, die nicht unbedingt Bio-Qualität aufweisen müssen, sondern spezielle Biere sind mit kon-

ventionellem Malz und vor allem Hopfen», sagt Luzius Bosshard. Hopfen in Bio-Qualität sei auf dem Markt praktisch nicht zu haben, somit sei man mit der «offenen» Variante nicht so eingeschränkt. In Liestal steht auch ein Gestell mit Holzfässern, worin Spezialitäten zu Raritäten reifen. «Wir sind auch offen für kleinere Brauereien, die einmal einen grösseren Sud brauen möchten», fährt Bosshard fort. Aber auch für «Collaboration Biere» mit benachbarten Brauereien.

In die Beizen

Den Markt im Kanton Baselland habe man eingehend analysiert. «Da ja in Baselland keine grössere Brauerei mehr existiert, erhoffen wir uns, dass wir viele Baselbieter von unseren Bieren überzeugen können, ebenso Restaurateure und Hoteliers», sagt Bosshard. Und erwähnt, dass von den 10500 Unser-Bier-Aktionären viel mehr im Baselbiet leben als in Basel-Stadt. Die Aktionäre stehen denn auch hinter dem Projekt: Als es um die Finanzierung ging, wurde der Grossteil der benötigten Mittel mit Aktionärsdarlehen aufgebracht.

Wenn Unser Bier mit dem zweiten Standbein Erfolg haben will,



Craftvolle Farben für kräftiges Bier.

muss es der Brauerei gelingen, «in die Beizen zu kommen». Das weiss natürlich auch Geschäftsführer Bosshard: «Wir müssen Qualität bieten, wir müssen die Klinken putzen.» Aber die Brauerei hat mit dem Getränkehändler Schweizer AG einen guten und eingeführten Partner.

Zunft-Agenda

Brauereizunft Region Basel

Generalversammlung Brauereizunft Region Basel

Dienstag, 26. April 2022 ab 18 Uhr!

Ausflug nach München

Freitag bis Sonntag, 20. bis 22. Mai 2022

Der Wonnemonat Mai führt die Zunft in die Bierhauptstadt der Welt.

Unser Zunfttag

Samstag, 10. September 2022

Save the Date! Weitere Infos kommen einige Wochen vor dem Zunfttag.

Daneben werden wir 2022 sicher noch den einen oder anderen Anlass dazwischenschieben, bei dem es weniger ums Bier trinken als ums Bier verstehen geht ;-)