

BIER



Gesellschaft zur Förderung
der Biervielfalt

www.biervielfalt.ch

PP.
8048 Zürich
dipost
ROPESS, Basenstrasse 106, Postfach 1148, 8048 Zürich

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



Carole Gröflin, Präsidentin GFB

Was war das für eine schöne GV Ende März! Ich habe die Geselligkeit und den Brunch mit euch sehr genossen. Danke allen Anwesenden für eure Engagement am Anlass. Zürichs Regierungspräsidentin Jacqueline Fehr beglückwünschte uns in ihrer Grussbotschaft zu unserem Mut. Denn unter dem Traktandum 6 stellten wir euch die Vertrauensfrage: Wollen wir den Verein auflösen oder mit angepasstem Fahrplan weitermachen? Zwölf Mitglieder und der Vorstand treffen sich im Mai zu Gesprächen am runden Tisch. Ich freue mich auf den Austausch. An der ausserordentlichen GV vom 18. Juni werden wir euch einen ausgearbeiteten Fahrplan aufzeigen, den der Vorstand anhand der Gespräche ausarbeiten wird. Es tut derweil gut, immer wieder mit Leuten zuzuprosten. Dies durfte ich zum Beispiel am Swiss Beer Award ausgiebig tun. Die steigenden Temperaturen kurbeln den Bierdurst zusätzlich an. Es kommt also die Zeit, in der man wieder gemütlich im Biergarten beisammensitzt und sich am Bier labt. Welch Freude! Ich wünsche euch in diesem Sinne viel Durst und einen wunderbaren Sommer. Die diesjährige Böögg-Prognose verspricht ja keine allzu freundliche Sommerzeit ... Gut, dass ich als Baselbieterin da nicht so darauf vertraue. Mein Glas ist immer halb voll. In diesem Sinne: Prost und auf bald!

Endlich wieder Awards für die Besten des Landes

Ausgezeichnete Biere

400 Gäste aus Braubranche, Wirtschaft, Politik und Kulturszene strömten Ende April nach Baden, um den besten Schweizer Bieren die Ehre zu erweisen. 101 Gold-, Silber- und Bronzemedailles wurden verteilt.



Foto: Schweizerischen Brauerei-Verband (SBV)

«And the winner is...». Gebannt harren die Ehrengäste am Swiss Beer Award der Verkündigung der Gewinner.

Karierte Hemden, bestickte Brauerei-Kleidung, kurze und längere Kleider oder im Hemd, mit Krawatte und Sakko: Der Dresscode «dem feierlichen Anlass entsprechend», wie es in der Einladung des Schweizer Brauerei-Verbands geheissen hatte, wird an diesem feierlichen Abend von den Gästen vielfältig ausgelegt. Entsprechend bietet sich am Swiss Beer Award 2022 ein buntes Bild in der Trafohalle zu Baden. Essens- und Bierstände säumen den Raum. Das leibliche Wohl kann mit Antipasti, Risotto, Weisswurst und Brezel versorgt werden. Dazu gibt es über 50 unterschiedliche Schweizer Biere, die an verschiedenen Ständen ausgeschrieben werden, und die

unter der Handvoll anwesender GFB-Mitglieder unterschiedlich, aber wohlwollend bewertet wurden.

Bierorden jubiliert

An der Bar in der Mitte des Raumes kommt nach einiger Wartezeit die Enttäuschung: «Wir haben hier keine Gläser, du musst vorne eines holen.» Alles klar,

zurück zum Anfang. Auffällig viele Männer tragen eine rostfarbene Schärpe mit einem grossen Anhänger vom Bierorden «ad gloriam cerevisiae» – zu Ehren des Bieres – um den Hals. Der Orden wurde 1972 unter dem Patronat des Schweizer Brauerei-Verbandes gegründet und feiert das 50-jährige Bestehen. Dem Orden gehören heute rund

Fortsetzung auf Seite 2

Hopfen-Kampf

Hopfen wächst nicht einfach so. Er braucht Luft, Licht, Sonne, Platz und Wasser. Also alles das, was jede andere Pflanze auch braucht. Wirklich?



Reife Hopfen-Dolden.

Nicht ganz. Ein Hopfengarten braucht nämlich in Basel eine Baubewilligung! Blumenkohl nicht. Nur Hopfen braucht eine Baubewilligung. Und die will hart und geduldig erkämpft sein. Die Baubehörden haben drum wenig Erfahrung mit Hopfen. Mehr darüber auf Seite 6.



Vier Mitte-Nationalräte (vormals CVP) nehmen an der Beer-Award-Feier die GFB-Präsidentin in die Mitte: Martin Candinas (GR), Nicolo Paganini (SG), Carole Gröflin (GFB), Alois Gmür (SZ) und Philipp Kutter (ZH); v.l.n.r.

Fortsetzung von Seite 1

400 Personen an, ist auf der Webseite zu lesen. Im «Goody»-Bag gibt's ein Ordensbier für den Heimweg. Der obergärige Amber-Bock wurde – den beiden Ordensgründern Toni Glanzmann und Martin Hürlimann zu Ehren – von Lernenden gebraut. Zurück an der Bar, nun mit Glas. Plötzlich ertönt ein lautes Zischen. Das Geräusch vom Öffnen einer Bierflasche kennen die Leute reichum zur Genüge. Köpfe werden gereckt. Schauspielerin und Moderatorin Kiki Maeder tritt auf die Bühne und eröffnet den Anlass. Um ihren Hals trägt auch sie stolz ihren Bierorden; sie hat ihn 2015 erhalten. Maeder interviewt auf der Bühne Ex-

perten, stellt die Bier-Sommelier-Nationalmannschaft vor und bittet um Applaus für das Steering Committee. Steering Committee, what's that? Das ist der Steuerungsausschuss in dem die GFB Einsitz hat und der den Organisatoren des Swiss Beer Awards während der Vorbereitungsphase beratend zur Seite stand. Der Lärmpegel war beachtlich, denn viele Bierfreundinnen und -freunde sind nach der langen Durststrecke froh um den Austausch und das gemeinsame Zuprosten.

40 Mal Gold verliehen

Über 400 Biere wurden bewertet, 74 Brauereien nahmen am Award teil. 40 Bierprofis waren in der Sensorik-Jury und haben für den Wettbewerb während acht Tage verkostet. Dazu wurde eine labortechnische Untersuchung der Bierproben durchgeführt. Resultat: 40 Mal gibt's eine Goldmedaille, 34 Biere erhalten Silber und 27 Biere werden mit Bronze ausgezeichnet. Die Brauerei Calanda und somit das Heineken-Team kann am lautesten jubeln: Sie holen gleich vier Mal die Goldmedaille. Das Eichhof Retro erhält zudem die Auszeichnung als bestes Golden Ale. Alois Gmür hat ebenfalls einen vernünftigen Abend: Seine Brauerei Rosengarten gewinnt drei Mal Gold.

Die Villmerger Brauerei «Erusbacher & paul», wohin der Septemberausflug der GFB führt, ist mit einer Silber- und eine Bronzemedaille ausgezeichnet worden. Die Brauerei Uster, wohin die GFB im November pilgert, ergattert je einmal Gold und Sil-

ber. Der Raum Basel ist mit vier ausgezeichneten Brauereien gut vertreten: Prämiert wurde das Hefeweizen von Unser Bier und das Stout der Fermento Brewery in Oberwil. Geradezu abgeräumt hat die Allschwiler Kitchen Brew mit zwei Gold-, vier Silber und einer Bronzemedaille. Auch die Fischerstube bekam für ihre Ueli-Biere je eine Gold-, Silber- und Bronzemedaille. Detaillierte 2022er-Liste unter <https://swissbeeraward.ch/>.

Carole Gröflin

Urkunde

Alle Preisträger erhalten neben den Medaillen eine Siegerurkunde, in denen ihr Erfolg gewürdigt wird, und die auch von GFB-Präsidentin Carole Gröflin unterschrieben ist. Der nächste Swiss Beer Award, der Oscar des Schweizer Biers, findet erst wieder im Jahr 2024 statt.

Der Mohr bleibt!

Mohr ist in unseren Breitengraden ein geläufiger, wenn auch nicht sehr häufiger Familienname. In den meisten Familienwappen ist ein Kopf mit afrikanischem Profil dargestellt. So auch bei der Vorarlberger Mohrenbrauerei (Dornbirn), die auf Josef Mohr zurückgeführt wird,

dem Personal Rassismus vorgeworfen wurde. Es soll sogar zu Sachbeschädigungen und Handgreiflichkeiten gegen Brauerei und Personal gekommen sein. Die liessen sich aber nicht provozieren und blieben korrekt und hielten die Tradition hoch. Bestärkt durch eine Internet-Um-



Foto: Mohrenbrauerei

Mohr bleibt Mohr. Und das ist gut so. Denn: Porträt ausgedünnt, Flascheninhalt nicht.

der 1742 das Gasthaus «Zum Mohren» führte (www.mohrenbrauerei.at). Während vieler Jahrzehnte zierte die Flaschenetiketten ein Mohr, beziehungsweise ein vereinfacht und überzeichnet dargestellter Kopf eines Schwarzafrikaners. 2020 entbrannte über diese Darstellung eine wüste Debatte in den Medien, in der der Brauerei und

frage blieb die Brauerei dem Namen treu, versprach aber, das Logo etwas anzupassen, die überzeichnete Darstellung also abzuschwächen (BIER berichtete darüber im August 2020). Seit diesen März ist nun der Kopf des Mohrs dem heutigen Geschmack angepasst. Das optische Profil hat also geändert, der Inhalt der Flaschen gottseidank nicht. At.

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
Die GFB ist Mitglied der Vereinigung Europäischer Bier-Konsumenten (European Beer Consumers Union, www.ebcu.org)

GFB-Agenda

18. Juni 2022

Samstag, 11 Uhr: Ausserordentliche Generalversammlung. «Venus Bistro», Franklinstrasse 9, 8050 Zürich. Schriftliche Einladung erfolgt 10 Tage vorher.

25. Juni 2022

Samstag: Junibummel; Details hier im Blatt.

21. August 2022

Sonntag: Sommerbierfest; Einladung folgt.

3. September 2022

Samstag: Besichtigung Brauerei «Erusbacher & paul». Einladung mit Anmeldung folgt.

5. und 19. November 2022

Samstage: Besichtigung Brauerei Uster. Einladung mit Anmeldung folgt.

5. März 2023

Sonntag: Generalversammlung.

Junibummel ohne Craft Beer. Dafür mit Kraft Bier

Fritz lädt ein

GFB-Führer Fritz Ledermann kredenzt am Samstag, 25. Juni 2022, wieder einmal seine Braukunst. Die meisten gehen zu Fuss auf die Wallfahrt der Superklasse.



Foto: Eugen Hübschmid

Fritz Ledermann blickt stolz auf 30 Jahre Brauerei Herzbräu. Er erwartet wieder rund 100 Gäste am Junibummel.

Seit 30 Jahren würde die GFB dem Kraft-Bier-Trend anlässlich des Junibummels frönen, wenn da nicht Corona zweimal dreingeschlagen hätte. Jetzt ist es halt der achtundzwanzigste Junibummel im dreissigsten Jahr des Bestehens der Brauerei Herzbräu. Heuer steigt das Fest am Samstag, 25. Juni 2022.

Es gibt zwei Marschvarianten. Erstens der Kleine Bummel (30 Minuten): Abmarsch ab Bushaltestelle «Hombrechtikon, Post» um 13:40 Uhr. Diese Marschgruppe führt Bruno Bürgisser. Zweitens, der Grosse Bummel für die unverwüstlichen Wandervögel: Sie marschieren ab Bubikon (90 Minuten) und werden diesmal von Mike Bosch ins Ziel geleitet, der kurzfristig für Daniel Reuter einspringen konnte. Abmarsch ab Bahnhof Bubikon um 12:40 Uhr. Selbstverständlich gibt's ab Bushaltestelle Hombrechtikon Post auch einen Gratis-Taxidienst mit Privatfahrzeugen für Personen, die nicht gut zu Fuss sind; bitte anmelden, siehe unten! Sollte es aus Kübeln giessen, wird der Taxidienst ausgeweitet, sodass man

trockenen Fusses ab Bushaltestelle Hombrechtikon Post bis zu Ledermanns Festzelt kommt. Das braucht dann aber ein bisschen Geduld. – Wer abends die Rückreise nicht zu Fuss machen will, nimmt unseren dann zur Verfügung stehenden Pendelbus (ab 18 Uhr; 14 Franken pro Nase) zum nächsten Bahnhof.

Auf Genuss abonniert

Vor der Brauerei Herzbräu in Dändlikon steht wieder ein Zelt mit Festbänken und lädt am Samstag, 25. Juni 2022, ab 14 Uhr zum vergnügten Sitzen und Verkosten. Bei Regenwetter unter dem Zeltdach. Bier: Allen voran steht natürlich das schwarze Drachenbier auf der Getränkekarte. Dazu kommen Fritz Ledermanns Traditionsbiere Hopfentau hell offen, Häxechrüz dunkelblond und Bäremlisch amber.

Kuchen und Musik

Etwas Warmes für den Bauch gibt es auch: Grilleur Max Wiesendanger und Carmen Aeberli, die uns schon zum 18. Mal kulinarisch

verwöhnen, kredenzen diesmal einen saftigen Schweinsbraten mit Jägersauce. Und dazu gibt's verschiedene Salate. Selbstverständlich wird am Schluss ein Hefezopf zum Kaffee gereicht. Für den Braten braucht die GFB 15 Franken pro Portion; alles andere geht auf Kasse GFB. Zur Unterhaltung spielen die bewährten Lützelsee-Musikanten auf.

Eingeladen sind wie immer die GFB-Mitglieder und ihre Angehörigen und Freunde. Die GFB

offeriert Bier, Brot, Salate und einen Hefezopf – alles selbstgemacht von Fritz Ledermann und seinen treuen Helfern – und vom Bäcker! Und selbstverständlich Mineralwasser. Damit am Samstag, 25. Juni 2022, alles klappt: Bitte bis spätestens 22. Juni 2022 anmelden bei Fritz Ledermann. Er ist telefonisch erreichbar: +41 55 244 22 86. Oder per Mobiltelefon: +41 79 734 90 80. Oder per Mail: fritz.ledermann@biervielfalt.ch

Kleine Wanderung 30 Minuten	So kommt man hin	Grosse Wanderung 90 Minuten
13:24 mit S5	Zürich HB ab	12:09 mit S15
13:27 mit S5	Stadelhofen ab	12:12 mit S15
13:39 mit S5	Uster ab	12:24 mit S15
13:45 mit S5	Wetzikon ab	12:30 mit S15
13:50 mit S5	Bubikon an	12:35 mit S15
Umsteigen		12:40 Abmarsch
13:56 mit Bus 880	Bubikon ab	
14:07	Hombrechtikon Post an	
14:15 Abmarsch		
14:45	Dändlikon zu Fuss an	14:10 Uhr

Die Ankunftszeiten der Wandergruppen sind gestaffelt, damit die anstürmenden Volksmassen vom Gastgeber und seiner Crew vernünftig bewältigt werden können.

Der Buchtipps für Geniesserinnen und Geniesser

Klare, helle Gedanken

Es gibt Bücher, welche man nicht ohne Bierbegleitung lesen darf, ja eigentlich, ohne ein Bier zu geniessen, gar nicht lesen kann!

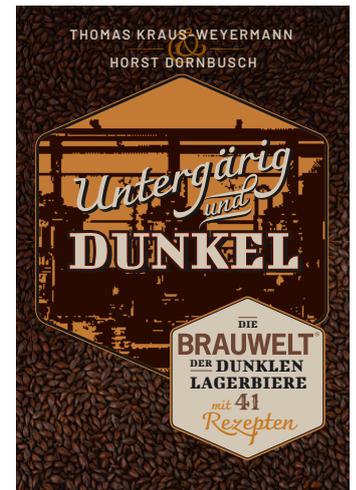
Das Buch «Untergärig und Dunkel» gehört ohne Wenn und Aber in diese löbliche Kategorie! Die beiden Autoren Thomas Kraus-Weyermann und Horst Dornbusch gehören zu den Experten im Brau- und Mälzereiwesen. Auf über 300 Seiten führen sie die Leser durch die ganze Palette ihres fundierten Wissens. Beginnend mit geschichtlichen Aspekten des dunkeln Bieres, über das Auftauchen der «neuen» untergärigen Hefen, leiten uns die beiden Verfasser zu Rezepten des Brauens und zu guter Letzt

zur Kulinarik. Sie überhäufen den Leser nie mit übermässigem Fachwissen, sondern sie lockern den Text mit unzähligen interessanten Fassetten immer wieder aufs Neue.

Die geschichtlichen Hintergründe werden mit neuen Thesen angereichert, und so befinden wir uns – um nur ein Beispiel zu nennen – kurz nach München in Patagonien, um zu erfahren «was die Cervisia mit dem Eubayanus getrieben haben könnte». Die beiden Arten der Zuckerhefe (Saccharomyces), wohlbekannt als Bierhefe, sind sich dort offenbar etwas näher gekommen. Einzig der Abschnitt über die Sudhaus- und Gärkeller-Ver-

fahren und den nachfolgenden (experimentellen) Rezepten, richtet sich hauptsächlich an den aktiven (Hobby-) Brauer. Dies erlaubt dem unerfahrenen Leser jedoch, beim Überspringen dieser Seiten, aus dem Kühlschrank Nachschub zu organisieren.

Zu guter Letzt führt uns das Fachbuch, mit 18 Rezepten in die Küche, wo auch den Köchen mit begleitenden Bieren sinnestiftet wird. Kurz, es handelt sich hier um das Buch für Dunkel-Bier-Freunde, ob selbstbrauend oder geniessend, sofern der Lese-Abend, wie schon erwähnt, mit den entsprechenden Begleitbieren ausgestattet werden kann. *Tom Schläpfer*



Helle Gedanken zum dunklen Bier: Lese-stoff vom Feinsten.

«Untergärig und Dunkel» / Die Brauwelt der dunkeln Biere
 Fachverlag Hans Carl GmbH,
 Nürnberg
 (ISBN 978-3-418-00135-7)
 1. Auflage 2020
 320 Seiten, ca. 26 CHF

Es geht weiter!



Foto: Carole Griffin

Zürchs amtierende Regierungspräsidentin Jacqueline Fehr beehrte die GFB-Generalversammlung mit einer historisch und cereviologisch profunden Festansprache.

Die Generalversammlung (GV) der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, GFB, vom 27. März 2022, hat mit 39 zu 25 Stimmen den Antrag des Vorstands abgelehnt, die GFB aufzulösen; 2 Stimmen fielen auf Enthaltung. Damit besteht die GFB zwar weiterhin, jedoch soll eine neue, der Aktualität und den Fakten angepasste Zweckbestimmung erarbeitet werden.

Die GV beschloss nämlich, wie vom Vorstand beantragt, einen Runden Tisch einzusetzen, an dem neue Ideen kreiert und Aufträge verteilt werden. Mit dem Resultat aus diesem Runden Tisch geht der Vorstand in die ausserordentliche GV vom 18. Juni 2022.

Im Übrigen hat die GV vom 27. März 2022 die Rechnung genehmigt, das Budget 2023 be-

willigt und dem Vorstand Entlastung erteilt. Der Vorstand wurde wiedergewählt; ebenso der Revisor. Generalsekretär Hartmuth Attenhofer kündigte seinen Rücktritt auf die nächste ordentliche GV an, was er dem Vorstand schon vor zwei Jahren offenbart hatte. Das ausführliche Protokoll der GV ist auf der Website der GFB einsehbar: www.biervielfalt.ch.

Eröffnet worden war die GV mit einem Grusswort von Jacqueline Fehr, der aktuellen Regierungspräsidentin des Kantons Zürich. In ihrer launigen Ansprache zeigte sie sich als Kennerin der Bier-Geschichte mit speziellem Augenmerk auf den grossen Anteil, den die Frauen daran haben. Der ihr gependete Applaus war herzlich und anhaltend.

Die ungewöhnliche Biergeschichte am Rhein

Bitte, ein Lager!

Die Biervielfalt hat in der Stadt Basel einen Namen: Andreas Klein, der Erfinder des Bierlagers. Über sein Bierlager fließen Tausende Liter ausländisches Bier in der Stadt – und darüber hinaus.



Klein im grossen Lager.

Von Markus Vogt

Andreas Klein, der studierte Betriebsökonom mit Schwerpunkt Logistik stammt aus der Nähe von Frankfurt, kam 1995 in die Schweiz, schlug in der Region Basel Wurzeln, gründete seine Familie, bekam Kinder und betätigte sich zunächst mehrere Jahre mit einer eigenen Firma in der Speditionsbranche. So sehr, dass er früh in ein Burn-out schlitterte und eine längere Auszeit nehmen musste. Er wollte danach, was Arbeit betraf, nur noch das machen, was ihm wirklich gefällt.

Auf das Bier kam er gemeinsam mit einem Freund. Bald war die GmbH gegründet (2013), das erste Lager an der Thanerstrasse gemietet. Die beiden wollten anfänglich nur so viel verdienen, damit sie davon den Mietpreis bezahlen und sich dadurch den eigenen Bierkonsum sichern konnten. Doch Stefan Ingold, der Freund, stieg bald aus. Klein machte allein weiter und bearbeitete die Basler Gastronomie; nach und nach entstand ein Kundenkreis. Der erste Mitarbeiter musste angestellt werden (2015), ein grösseres Lager musste her, ein Fahrzeug et cetera. Er absolvierte die Ausbildung zum Bier-Sommelier, was ihm sehr half und einige Türen aufsties. Als Sommelier hatte

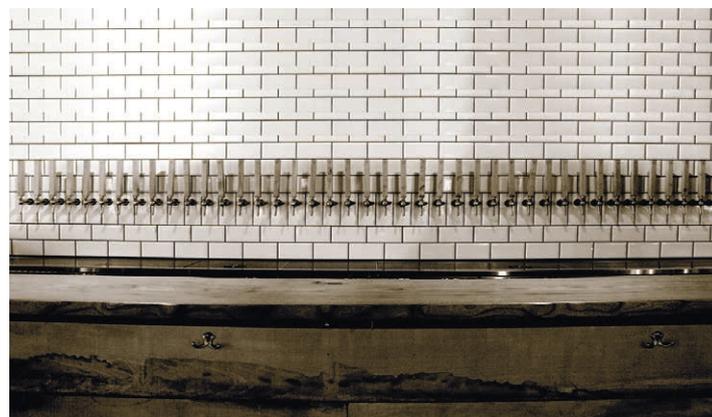
er grössere Glaubwürdigkeit. Er reiste viel in Europa herum, besuchte Craft-Beer-Brauereien, suchte nach interessanten Bieren und begann, sein Bierangebot Stück für Stück auszubauen.

Johann cancelt Schänzli

Als er seine heutige Geschäftspartnerin Julia Füzési bei einem der vielen Biertastings, die er veranstaltete, kennenlernte, ging's wie ein Ruck weiter nach oben. Im St.-Johann-Quartier wurde ein kleines Lokal frei – Klein und Füzési griffen zu und machten aus dem «Rhyschänzli» den «Bierjohann». Die Leute standen Schlange, das Lokal war vom ersten Tag an voll, und das, obwohl der Garten des Lärms wegen schon um 20 Uhr geschlossen werden muss. Die beiden hatten den Zahn der Zeit getroffen. Das alles mit ausländischen Bieren!

40 Zapfhähnen

Nun wollten Füzési & Klein in die Markthalle, ganz in der Nähe des Bahnhofs, und schafften dies



Nachzählen! Es sind tatsächlich 40 Zapfhähnen. Ist ja wahnsinnig.

ein Jahr später. Im «Bierrevier» installierten sie 40 Zapfhähnen und boten 750 Flaschenbiere an – mit dieser riesigen Auswahl sollte alles bisher Bestehende in der Schweiz überboten werden. Ein Volltreffer, auch dieses Konzept. «Das Bierrevier ist heute ge-

wissermassen der Showroom des Bierlagers», sagt Andreas Klein heute. Wie recht er damit hat, erkennt man sofort, wenn man sich dort umsieht.

Bei allem, was die beiden taten, war die Devise stets die glei-

halten. Man sei mit zwei blauen Augen davongekommen.

Schliesslich ergab sich die Gelegenheit, der Firmengruppe einen dritten Gastrobetrieb anzufügen: Die Rhyschänzli-Gruppe bot ihnen das Kultlokal «Klingeli» im Kleinbasel an. Andreas Klein und Julia Füzési sahen die Chance, dort in den Sommermonaten auch einen Biergarten zu betreiben. Sie taufte das Lokal um in «Die Sauerei» und eröffneten im Januar 2022. «Manche hielten uns für verrückt, in einer solchen Zeit zu expandieren», er-



Die Tafel verschafft rasche Übersicht bei rasch wechselndem Angebot.

che: So rasch als möglich in die schwarzen Zahlen kommen. So weit war man dann im Dezember 2019, als der Abschluss gemacht wurde. Zum Glück, denn dann

zählt Klein. «Fantastische Biere und deftige Küche» lautet das Rezept für dieses Lokal; die Idee hat er von Kopenhagen mitgebracht.

Über die Gasse

Heute zählt die Firma rund 30 Mitarbeitende. Das Bierlager an der Margarethenstrasse ist die Zentrale, wo Unmengen von Bieren zwischengelagert sind, bevor sie in den eigenen Gastrobetrieben oder bei «Drittkunden» in den Verkauf gelangen. Auch der Direktverkauf ist hier, dazu gibt es einen Webshop. «Unser Wunsch ist, Biervielfalt zu schaffen», erklärt er nicht ohne Stolz. Obwohl er auf dem richtigen Weg ist, denkt er aber daran, kürzer zu treten. Ein Burn-out in seinem Leben hat er ja schon hinter sich, das will er nicht noch einmal erleben. Das tolle Team um ihn herum ist bereit, den Laden zu schmeissen, so dass der 53-Jährige sich langsam und beruhigt aus dem Tagesgeschäft verabschieden kann. www.bierlager.ch

kam Corona, mit den bekannten Folgen, und einer unglaublich harten Durststrecke. «Wir verlockten während der Pandemie praktisch alle unsere Reserven», blickt er zurück. Das grosse Ziel war eigentlich nur noch, den Laden und vor allem das Personal zu

Schnell über die Bühne



Foto: Istvan Akos

Stillsitzen, zuhören, nachdenken – wie es sich gehört für eine zünftige Generalversammlung.

Jahresversammlung: Der Meister der Brauerzunft Region Basel, Istvan Akos, nahm es recht locker und verzichtete auf die in den Basler Zünften üblichen althergebrachten Anreden

wie hochgeachtete Herren Altmeister, sehr geachtete Statthalter und Altstatthalter. Er begrüßte alle 65 Anwesenden an der Generalversammlung in der Brauerei Unser Bier ganz ein-

fach mit liebe Zunftschwestern und Zunftbrüder. Der statutarische Teil mit Jahresbericht, Jahresrechnung, Revisionsbericht, Wahlen in den Vorstand und Wahl des Revisors

ging schnell über die Bühne, so dass mehr Zeit blieb für die Informationen von Joel Wirth vom Brau- und Rauchshop, der mit 27 Mitarbeitenden die Bierszene der Schweiz beliefert und mit 20'000 Kunden einen Umsatz von 6,5 Millionen Franken macht. Während z.B. die Brauerei Unser Bier wegen Corona eine Umsatzeinbusse von rund 20 Prozent verzeichnen musste, entwickelte sich der Absatz beim Brau- und Rauchshop explosionsartig. Offensichtlich verleitete der Lockdown manche Bierliebenden, zuhause den eigenen Sud anzusetzen.

Regiobier unterstützt IG Juramalz



Das erste Regiobier, das Unser Bier mit Juramalz von der Delsberger Malticulture gebraut hatte, war im Nu ausverkauft. Nun ist der zweite Sud auf den Markt, allerdings mit einem kleinen, aber wichtigen Unterschied: Die Flaschen werden mit einem Auf-

preis von 20 Rappen zugunsten der IG Juramalz verkauft, die sich für den Anbau von Braugerste in der Nordwestschweiz engagiert.

Hopfentruppe



Foto: Istvan Akos

Hopfen schüttert, Unkraut fett. Jetzt rückt die Hopfentruppe aus.

Der 11 Aren grosse Hopfengarten von Unser Bier beim Predigerhof in Münchenstein stand bis vor kurzem unter keinem guten Stern. Da neuerdings für das Rankgerüst eine Baubewilligung mit allem Drum und Dran

verlangt wird (mit Vernehmlassungen ohne Ende) und da die Brauerei zur Nachpflanzung eines Hochstammkirschenbaumes im Hopfengarten (!) verknurrte wurde, gab es eine rechte Verzögerung. Als dann der Hopfen

endlich gepflanzt war, wuchs das Unkraut schneller als die jungen Hopfentriebe. Mangels Lichts und Nährstoffe wuchsen sie nur kümmerlich bis gar nicht. Doch jetzt hat Unser Bier eine brauereieigene Hopfentruppe gebildet, die sich mit Hingabe um den Humulus lupulus kümmert.

Zunft-Agenda

Brauerzunft Region Basel

Weiterbildung in München

Freitag bis Sonntag, 20. bis 22. Mai 2022

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

Unser Zunfttag

Samstag, 3. September

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

Der Vorstand wird im Laufe des Jahres weitere Anlässe organisieren, bei denen es weniger ums Bier trinken als ums Bier verstehen geht ;-).