

BIER



Gesellschaft zur Förderung
der Biervielfalt

www.biervielfalt.ch

PP.
8048 Zürich
dte post
ROBRESS, Baslerstrasse 106, Postfach 1148, 8048 Zürich

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



Carole Gröflin, Präsidentin GFB

Mit Freude habe ich den Sommer mit neuen wie auch bekannten Bieren zugebracht. Ich hoffe, ihr könntet ebenfalls die eine oder andere exzellente Entdeckung machen.

Apropos: Kleine Brauereien haben ein kleines Budget für kleine Inserate. Grosse Brauereien haben ein grosses Budget für grosse Inserate. Das Herz der GFB schlägt für die Kleinen! Fortan soll im BIER jeweils die ganze Seite 2 mit vielen kleinen feinen Inserätli erscheinen. Berücksichtigt werden Brauereien, die maximal 9999 Hektoliter pro Jahr brauen. Details dazu findet ihr auf der nächsten Seite.

Erfreut habe ich zudem aus den GFB-Reihen eine Mitteilung aufgefasst: Der Stammtisch lebt! Die Corona-Pandemie hatte unseren Stammtisch geschlossen. Nun hat sich ein inoffizieller Stammtisch entwickelt. Jeden ersten Montagabend im Monat trifft sich eine Handvoll GFBler in der Brasserie Ölrikon. Das zeigt, dass sich die Freundinnen und Freunde der Biervielfalt ihr Engagement für Geselligkeit nicht so leicht nehmen lassen.

Nach einer kurzen Winterpause freue ich mich darauf, mit euch an der GV mit grosser Statuten-Debatte vom 19. März 2023 anzustossen. Prost und auf bald!

Müllerbräu bleibt Baden erhalten. Einfach etwas kleiner.

Glanzvoll in die Zukunft

Der Müller-Biergarten im aargauischen Baden ist legendär. Direkt beim Bahnhof gelegen, kennt ihn der ganze Kanton, die halbe Schweiz. Jetzt bekommt er sogar ein eigene Brauanlage und einen Gasträum. Tom Schläpfer hat Details erfahren.



Foto: Tom Schläpfer

Es glänzt überall: Geschäftsführer Felix Meier kann mit seiner neuen Brauanlage bald sein erstes «Müllerbräu handcrafted hell» ausschenken.

Erschrocken ist sie schon, die Müllerbräu-Fangemeinde, als die lokale Presse berichtete, das Müllerbräu würde fürderhin nicht mehr in Baden, sondern in Schaffhausen gebraut. Aber eben: Mitten in der Stadt Bier zu brauen, schien in Zukunft kaum weitere Expansionspläne zuzulassen, zumal auch die Logistik unter diesem Standort litt. Sobald die ersten kritischen Gäste realisierten, dass das Bier nun von Falkenbräu gekocht wird, began-

nen sie das Servierpersonal zu stressen. «Frölein isch das es Pansaschee?», gifelten manche ob der etwas strohigen Farbe und andere mutmassten vorlaut, der knappe Schaum auf dem Grossen sei auf dem langen Weg von Schaffhausen nach Baden zusammengesackt. Was mancher dieser Stänkerer nicht bedacht hatte, war das, was wir im BIER Nr. 2 von 2021 längst verbreitet haben. Müllerbräu hat nämlich beim Vorstel-

len des Überbauungs-Projektes des Brauerei-Areales immer ausdrücklich auf den Erhalt des Biergartens und einer dazugehörigen Kleinbrau-Anlage hingewiesen. Und in dieser Anlage wird aktuell die letzte Schraube angezogen. Im Jahr 2026 werden auch Teile des Biergartens winterfest und dann wird das Sudhaus in den kastanienbäumigen Garten integriert. Momoll, das wird öppis.

Bald wird angestochen

Ende August wurde mit den Installationen begonnen, und schon war BIER-Reporter Tom Schläpfer vor Ort. Dort wurde er freundlicherweise vom Geschäftsführer Felix Meier him self empfangen. Das sind Privilegien, welche das Leben eines jeden BIER-Korrespondenten nachhaltig aufwertet – und das ihnen natürlich gegönnt sei. Doch nun zur Sache: Fast die gesamten Elemente von Müllers bewährten 120-Hektoliter-Brau-Anlage konnten nach Tschechien verkauft werden. So wurde in der einen Hälfte der ehemaligen Lagertank-Halle Platz frei, sodass das neue Craft-Sudhaus, sowie die

Fortsetzung auf Seite 3



Foto: Ishaan Aloys

Hochblicken, ziehen, sichern. Hopfenernte ist anspruchsvoll.

Doch der Segen...

...kommt von oben, wusste schon weiland Friedrich Schiller in seinem Lied von der Glocke. Und das ist auch beim Hopfen so. Das wissen alle, die sich mit Bier intensiv und seriös auseinandersetzen. So wie diese zwei Aktionäre von Unser Bier, die sich im Spätsommer im AG-eigenen Hopfengarten in die Hopfenernte stürzten und kraftvoll die sechs Meter hohen Triebe sorgsam herunterzogen. Dann hiess es zupfen, zupfen, zupfen, wie man auf Seite 5 lesen kann.

Forschungsbrauerei G48
Winterthur ZH
5 hl
www.brauerei-g48.ch

LägereBräu AG
Wettingen AG
2600 hl
www.laegerebraeu.ch

Mischmasch Rissi Brewing
Baden AG
250 hl
www.mischmasch.beer

Ponäli
Kerns OW
? hl
www.ponaly.ch/die-bieresel.ch

Monsterbräu GmbH
Dübendorf ZH
15 hl
www.monsterbraeu.ch

Bier Vision Monstein AG
Davos Monstein GR
3000 hl
www.monsteiner.ch

Stadtmauer Brauerei GmbH
Basel BS
? hl
www.stadtmauerbrauer.ch

Rathaus Brauerei Luzern AG
Luzern LU
1220 hl
www.rathausbrauerei.ch

Kleinbrauerei Herzbräu
Hombrechtikon ZH
30 hl
+41 79 734 90 80

Altes Tramdepot AG
Bern BE
3100 hl
www.altestramdepot.ch

Brasserie BFM SA
Saignelégier JU
5000 hl
www.brasseriebfm.ch/de

Sooser Bier AG
Sursee LU
800 hl
www.soobier.ch

Rümlanger Brauwerkstatt
Rümlang ZH
50 hl
www.hammerbier.ch

Brauerei Uster Braukultur AG
Uster ZH
4000 hl
www.braukultur.ch

Aare Bier
Bargen BE
5000 hl
www.aarebier.ch/de

Brauerei Luzern AG
Luzern LU
2300 hl
www.brauerei.lu

Brauverein
Braubude Basel / 85 hl
Basel BS
www.braubudebasel.ch

Brauerei Unser Bier AG
Basel BS
5055 hl
www.unser-bier.ch

Brau AG Langenthal
Langenthal BE
1300 hl
www.49er.li

Brasserie de l'Abbaye de
Saint-Maurice SA / ? hl
St-Maurice VS
www.biere-stmaurice.ch

Brauerei Oerlikon AG
Zürich ZH
240 hl
www.brauerei-oerlikon.ch

Brauerei Erusbacher & Paul AG
Villmergen AG
5700 hl
www.erusbacher.ch

Burgdorfer
Gasthausbrauerei AG / 7100 hl
Burgdorf BE
www.burgdorferbier.ch

Zermatt Matterhorn Brauerei
Zermatt VS
1000 hl
www.zermattbier.ch

Birtel AG
Münchenstein BL
450 hl
www.birtel.ch

Brauerei Stadtbühl AG
Gossau SG
6000 hl
www.hammersud.ch

Strättligen Bier
Thun BE
10 hl
www.straettligenbier.ch

Brauverein
Sierra VS
700 hl
www.sierrivoise.ch

danibier GmbH
Herrenschwanden BE
450 hl
www.danisbrewtower.com

Brauerei Fischerstube AG
Basel BS
8000 hl
www.uelibier.ch

Chastelbach
Himmelried SO
800 hl
www.chastelbach.ch

Officina della Birra
Bioggio TI
1500 hl
www.officinadellabirra.ch

Brauerei Kloster Fischingen
Fischingen TG
1000 hl
www.pilgrim.ch

Brauerei Adler AG
Schwanden GL
9000 hl
www.brauereiadler.ch

Brauerei BoFo
Herisau AR
40 hl
www.bofo.ch

La Nébuleuse
Renens VD
6000 hl
www.lanebuleuse.ch

Sudwerk AG
Pfäffikon ZH
1100 hl
www.sudwerk.ch

Brauerei Maihof Luzern
Luzern LU
Landskroner: 300 hl
www.verein-bier-kultur-luzern.ch/
brauerei-maihof

Bodenseebräu
Egnach TG
12 hl
www.bodenseebraeu.ch

Brasserie du Jorat SA
Ropraz VD
1000 hl
www.brasserieujorat.ch

Brauerei Seebueb
Hombrechtikon ZH
1200 hl
www.seebueb-bier.ch

Landskroner Bräu GmbH
Hofstetten BL
300 hl
www.landskroner.ch

Brauage du Garage à la
Plage, Schaffhausen SH
10 hl
www.brauage.ch

La Comète Sàrl
La chaux-de-fonds NE
250 hl
www.bierelacomete.ch

Bieraria Tschlin SA
Martina GR
1500 hl
www.bieraria.ch

Mikrobrauerei Blaue Ente
MuttENZ BL
? hl
www.blaueente.ch

VIB Verein interessierter
Bierbrauer, Immensee SZ
24 hl
www.vib.ch

Brasserie du Père Jakob
Genf/Soral GE
1400 hl
www.perejakob.ch

Brauerei Stadtguet AG
Winterthur ZH
2000 hl
www.stadtguet.ch

Brauverein
Zürich ZH
? hl
www.bierwerkzueri.ch

Brauerei Einhorn AG
Hünenberg ZG
360 hl
www.einhornbraeu.ch

Kornhausbräu AG
Rorschach SG
1300 hl
www.kornhausbraeu.ch

Brauerei Kitchen Brew
Allschwil BL
2000 hl
www.kitchenbrew.ch

Matt & Elly AG
Basel BS
250 hl
<https://matt-elly.com/>

Kleinbrauerei Stiar Biär AG
Altdorf UR
900 hl
www.stiarbiär.ch

Hier ist Platz für Ihr Inserätli. Für alle BIER-Ausgaben 2023 kostet das total nur 80 Franken. Sie werden viermal im Jahr von rund 700 Bier-affinen Leuten gesehen! Senden Sie Ihr Logo und Ihre Koordinaten bis spätestens 10. Dezember 2022 an: hartmuth.attenhofer@biervielfalt.ch.

Fortsetzung von Seite 1

Gär- und Ausschanktanks eingebaut werden konnten. Die andere Hälfte der Halle wird als Gast- und Eventraum hergerichtet. Der erste Sud «Müllerbräu handcrafted hell» wurde schon Ende September eingebraut, sodass höchstwahrscheinlich schon im Oktober die darben- Fangemeinde wieder mit lokalem Bier erfreut werden kann.

Das von der Bamberger Brauereimaschinenfabrik Kaspar Schulz ins aargauische Baden gelieferte 10-Hekto-Sudhaus wird sicherlich alle Gäste mit seinem wunderbaren Kupferglanz begeistern. Die Firma Schulz besitzt nämlich noch eine der letzten Kupferschmiedewerkstätten in Deutschland. Ihre innovative firmeninterne Technik wird bestimmt alle interessierten Besucher zu vielen Fragen veranlassen. Das Sudhaus besitzt ein spezielles Würzkochsystem (Schoko), welches Dank einem Nachdampfungsverfahren im Vakuum Energieeinsparungen bis zu 70 Prozent aufweist. Vielleicht wird dies einmal einen Wiederholungs-Ausflug generieren oder eine ausführliche GFB-Reportage auslösen.

Vorerst wird der erste Anstich des «Müllerbräu handcrafted. hell» gespannt erwartet.

GFB-Agenda

5. Nov. 22 Samstag: Besichtigung Brauerei Uster. (ausgebucht)

19. März 23 Sonntag: Generalversammlung. Einladung mit Traktandenliste und Unterlagen folgen.

13. Mai 23 Samstag: Besichtigung Brauerei Pilgrim im Kloster

Buchbesprechung

Bierdeckel und Zensur



Schlichte Hülle, aufregender Inhalt: Wie mit dem Bierdeckel Politik gemacht wird.

Die Bierdeckel der letzten Jahre seien ein Zeitdokument, mit denen belegt werden könne, dass die «Säuberung von Sprache und Werbung» voranschreite. Das steht ganz am Schluss des handlichen Büchleins von 82 Seiten. Der Autor Rudolf Elhardt gibt einen tour d'horizon über die Geschichte des Bierdeckels als (vorab politischem) Werbeträger. Aber auch andere Schmonzetten zeigt er auf. Zum Beispiel diese: «Es kommt nicht darauf an, was auf einem Bierdeckel draufsteht, sondern was auf einem Bierdeckel drauf steht.» (Ganz genau lesen, dann merkt

man öppis.) Oder als die Brauerei Traunsteiner Hofbräu von einer Behörde gerügt wurde, weil sie auf dem Bierdeckel den Spruch schrieb «Was darf's denn sein?», und ihn bebildert mit einer fieschen Kellnerin im tief ausgeschnittenen Dirndl-Oberteil, die zwei «Halbe» (Glas Bier) zeigt. Dem Gekeife der Sittenwächter(innen) hielt der Geschäftsführer der Brauerei entgegen: «Ein Dirndl ist keine Burka!» Und «die Kellnerin ist in Bayern der Inbegriff für eine starke, ruhige und witzige Frau», wie die Marketingleiterin der Brauerei nachschob. Mehr muss man da wirklich nicht sagen.

Heikel und mutig

Eigenartigerweise, so stellt der Autor fest, hat sich weder der Mauerbau in Deutschland 1961, noch der Mauerfall 28 Jahre später, in Bierdeckelmotiven niedergeschlagen. Ganz anders aber der Mohrenkopf! Die Stadt Coburg hat in ihrem Wappen den Heiligen Mauritius abgebildet, ein seitliches Kopfporträt eines Schwarzafrikaners, so, wie der katholische Märtyrer St. Mauritius weltweit in den Kirchen dargestellt wird und auf vielen weiteren Gemeinde- und Landesfahnen und Familien-

wappen prangt. Auch die ortsansässige Brauerei hat den Mohrenkopf als Emblem und folglich auf dem Bierdeckel. Doch als die Nationalsozialisten an die Macht kamen, musste der Mohr weg und stattdessen kam ein Schwert mit Hakenkreuz ins Coburger Stadtwappen – und auf den Bierdeckel. Kurz nachdem die Nazi-Katastrophe weg war, kam aber der Mohr wieder ins Wappen und auch ins Brauerei-Logo, wo er heute noch mutig prangt. Der Mohrenkopf hat die Nazi-Zensur überlebt. (In Zürich geht's dem Mohr aber an den Kragen, denn hier wirkt die Sozi-Zensur.)

Auch für die Grünen ist im Büchlein etwas drin: «Rettet die Erde! Sie ist der einzige Planet mit Bier». Abgebildet sind Dutzende von Bierdeckel; allerdings ist die Bildqualität gewöhnungsbedürftig. Aber als Dokumentation und als Inspiration gehen die Bilder durch. Schliesslich ist dasselbe auch vom Text zu sagen, der eine gehörige Redaktion hätte vertragen können. Was soll's. *At*

Der Bierdeckel als Zeitdokument, Rudolf Elhardt, S. Roderer Verlag, Regensburg 2021, ISBN 978-3-89783-961-8 82 Seiten, viele Illustrationen 17.95 €, ca. 18 CHF



Foto: Valentin Hehl, AZ

Tom Schläpfer...

... erkennt am Geräusch der aufsteigenden Kohlensäurebläschen die Feinporigkeit des Bierschaums. Zusammen mit Generalsekretär Hartmuth Attenhofer rollte er im Auftrag der Aargauer Zeitung die dortige Bierlandschaft auf. Zwei Tage lang degustierten sich die beiden durch Lager-, Ale- und Weizenbiere hindurch, um klar festzuhalten, dass die Biervielfalt im Aargau fabelhafte Resultate zeigt. Den grossen Bericht kann man sich online hier ansehen: www.aargauerzeitung.ch → Biertest.



Mein Bierleben

Das erste Mal

Fragt man sich unter Seinesgleichen um, sagen fast alle, das erste Bier sei ein halber Mund voll Schaum von Vaters Bier gewesen. Das ist heute noch so; auch meine Kinder haben von meiner Schaumkrone etwas abbekommen.

Da ich ohne Vater aufgewachsen bin, kenne ich den Bierschaum auf meiner kindlichen Lippe nicht.

Mein erstes Bier war das meiner Mutter. Und das kam so: Eines Tages hörten mein jüngerer Bruder und ich, dass die Mutter und unsere Schwester ein Geheimnis haben: eine Flasche Bier! Man solle sorgsam damit umgehen, dann reiche es noch weiter, sagte die Mutter leise, dass wir Buben es nicht hören sollten. Als die beiden Damen aus dem Haus waren, suchten und fanden wir die angebrauchte Bierflasche. Flugs füllten wir je ei-

nen kleinen Schluck in zwei Gläser und stellten die Flasche zurück. Dann kam die Verkostung. Es war grauenvoll und wir schütteten die Plörre weg. Uns war klar: nie wieder Bier! Nie!

Anderentags hörten wir Aufregung aus den Frauengemächern: «Du hast alles verschüttet», schimpfte die Mutter, und die Schwester wehrte sich, «nein, ich habe vorgestern nur eine kleine Haarspülung gemacht und alles Bier von

der Blechschüssel mit dem Trichter in die Flasche zurückgeleert». Da dämmerte es uns beiden Buben und den beiden Damen, wie der Bierschwund zustande kam. Fortan glänzte und wallte Mutters und Schwesters blondbrünettgelocktes Haar dank den Bierduschen, dass es eine Pracht war. Meine Bierskepsis hielt sich aber nur bis in die Pubertät.

Hartmuth Attenhofer



Alte Weisheit: Schwarze Amseln sind nie blau – und Amselbier ist grün

Zum Amselbräu via Niederholz



Bild: Monika Saxer

Zwei Pionierinnen.

Bild: Wrene Lüdi

Prächtiger Ausblick vom Hornfelsen: via Birsfelder Rheinhafen und mit etwas Phantasie bis zur Nordsee.

Kurze Teile dieser Wanderung führen durch Deutschland. Man hat darum vorteilhaft seine ID dabei. Das deutsche und das schweizerische Wanderwegnetz überlagern sich hier. Es gibt Pfosten, an denen weisse Schilder von deutschen Routen und gelbe Pfeile der Schweizer Wanderwege befestigt sind. An diesen Stellen folgt man jeweils den gelben Pfeilen.

Von der Bahnstation Riehen Niederholz geht man auf die Strasse hinunter und folgt ihr Richtung Süden bis zur Bushaltestelle «Friedhof am Hörnli».

Impressum

BIER

Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, GFB (www.biervielfalt.ch)

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)

Der Wanderwegweiser befindet sich neben dem Tor zum Friedhof. Man folgt dem Wanderweg zum Hornfelsen. An diesem Aussichtspunkt mit Blick über Basel, in den Jura und auf den Birsfelder Rheinhafen hat es einen grossen Picknickplatz. Vom Hornfelsen folgt man dem Wanderweg nach St. Chrischona. Er verläuft zum grössten Teil an der Grenze zu Deutschland. Alle paar Meter stehen alte, wappengeschmückte Grenzsteine. Meist ist man im Wald, doch beim «Strick» und auf dem Wegstück südlich des Chrischona-Cam-

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

Autoren: Monika Saxer, Tom Schläpfer, Markus Vogt

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)

pus hat man eine schöne Aussicht über die weite Landschaft. Von St. Chrischona folgt man dem Wanderweg Richtung Riehen Grenze. Durch den Wald hinunter erreicht man Haid. Dann geht es durch eine Wiesenlandschaft mit vielen Bäumen bis zur Bahnlinie. Dort geht man nach links und folgt dem Gleis etwa 500 Meter bis zu einer Unterführung. Man unterquert die Bahnlinie und verlässt den Wanderweg. Man geht weiter parallel zum Bahngleis auf der Strasse Haselrain, später auf der Rössligasse in die Altstadt von Riehen. Wo die Rössligasse einen Bogen nach rechts macht, geht man geradeaus weiter zwischen der Migros und der Migrosbank in eine kurze autofreie Ladenstrasse. Am anderen Ende dieser Strasse überquert man die Schmiedgasse schräg nach links und geht in die Hausbrauerei «Zur grünen Amsel» (<https://amsel.s30.ch/>). In der gemütlichen Amselstube kann man aus einer Vielfalt von auserlesenen Amselbieren wählen.

Im Juni 1958 führte Riehen als erste Schweizer Gemeinde das Frauenstimmrecht ein und schon im September 1958 wurde Gertrud Späth-Schweizer in den Bürgergemeinderat gewählt. Zu Ehren ihres 100. Geburtstags benannte Riehen 2008 einen Weg nach ihr. Er liegt am Rand eines Parks, etwa 2 Meter breit und 40 Meter lang; bei der Haltestelle Bettingerstrasse.

Rückfahrt: Wenn man die Amselstube verlässt, geht man nach rechts und erreicht den Bahnhof Riehen nach rund 100 Metern.

Start:

Ab Basel SBB mit der S 6 oder Bus 42 bis Riehen Niederholz

Dauer:

3 ¼ Std; ↑380 m, ↓360 m

Strecke, Höhen: Niederholz (265 m) - Hörnli - Hornfelsen - Im Strick - St. Chrischona (522 m) - Riehen (283 m)

Bier:

Amsel-Bräu, <https://amsel.s30.ch/>

Karte:

Blatt 213, Basel

Der Hopfen ist da!



Foto: Susan Akos

Hopfenzupfen ist eine tief erfüllende Arbeit – an der frischen Luft und mit der Aussicht auf ein grossartiges Bier.

Zwanzig engagierte Aktionärinnen und Aktionäre haben am Samstag, 10. September 2022, im Hopfengarten von Unser Bier beim Predigerhof die Hopfen-

dolden von den Ranken gezupft. Die Dolden kamen nach Sorten getrennt in Säcke, anschliessend wurden sie beim Hopfenbauer Bernhard Wolf in Zeiningen ge-

trocknet. Mit dem Hopfen aus Reinach braut Unser Bier sein Regiobier, dessen Malz von der jurassischen Mälzerei Malticulture stammt. *ak*

Kaum gegründet, schon begraben

Die Interessengemeinschaft Jura-malz ist im Dezember 2020 mit einem grossen Anspruch an die Öffentlichkeit getreten: Sie wollten mit ihren 56 Mitgliedern den Anbau und die Verarbeitung von Braugerste in der Region Baselland, Basel-Stadt, Fricktal und Schwarzbubenland ebenso fördern wie den Aufbau einer Mälzerei.

Daraus wird jetzt nichts. Am 21. September 2022 hat die IG beschlossen, nur noch die laufenden Geschäfte abzuwickeln und nächstes Jahr den Verein aufzulösen. Der Grund: Wozu Braugerste anbauen, wenn die lokalen Brauereien das daraus gewonnene Malz nicht kaufen? Wie es jetzt aussieht, wird nur ein kleiner Teil der rund 70 Tonnen Malz aus der diesjährigen Winterbraugertenernte den Weg in die hiesigen Sudpfannen finden. Der Tenor bei den Brauereien: Wegen der allenthalben steigenden Preise für Energie, Flaschen, Karton und Etiketten wollen sie nicht auch noch einen Sonderzuschlag für das regionale Malz zahlen. Na ja. *ak*

Bei Konrad, Irma, Arthur und Dagmar



Brauereibesichtigungen dienen der Bildung, der Geselligkeit und dem fachmännischen Genuss des Bieres.

Vierzig Zunftschwestern und -brüder machten sich am ersten September-Samstag auf den Weg

nach Aarau, um dort in der Brauerei Stadtwächter (www.stadtwaechter.ch) Bekanntschaft mit

Konrad, Irma, Arthur und Dagmar zu machen. So heissen dort die Biere. Einen Katzensprung

weiter besuchten sie in Wildegg/Möriken die neue Schweizer Mälzerei von Christoph Nyfeler, der die Gesellschaft mit seiner Fachkenntnis und Eloquenz zu beeindrucken wusste. Nach dem Essen liessen sich die Zünftigen auf einer Stadtführung das schöne Städtchen Aarau zeigen. So schön! *ak*

Zunft-Agenda

Brauereizunft Region Basel

Dienstag, 18. Oktober 2022, 18:30h
Besuch der Destillerie Zeltner in Dornach

Donnerstag, 1. Dezember 2022
Stamm mit Nachtessen in der Bierbeiz Die Sauerei (ehemals Klingeli)

Weitere Anlässe werden auf der Website und im Newsletter bekannt gegeben.

«Die Sauerei» setzt ganz neue Trends in der Gastronomie

Bier-Genuss bei der Kaserne

Seit einem halben Jahr gibt es im Kleinbasel unmittelbar bei der Kaserne «Die Sauerei», ein Bierlokal, in dem die Bierkultur hochgehalten wird, in dem man aber auch essen kann. Der für Basel neue Beizentyp ist ein Volltreffer. Fleisch zum Bier, das rät man hier.



Fotos: Markus Vogt

Die Wirtinnen Luiza Hangartner und Viviane Meyer legen Wert auf gute Küche. Und gutes Bier.

Von Markus Vogt

Die Sauerei, das ist der dritte Restaurantbetrieb, der zur Bierlager-Gruppe gehört. Dazu gehören der «Bierjohann» im St. Johann-Quartier und das «Bierrevier» in der Markthalle beim Bahnhof (mit 40 Zapfhähnen!). Auch in der «Sauerei» wird das Thema Bier ganz gross geschrieben, doch hier kann man auch essen, und hier gibt es auch einen stattlichen Biergarten. Die Küche passt zum Bier, sie ist heftig und deftig, wie die Betreiber sagen. Ein wenig der bayerischen Ess- und Trink-Kultur nachempfunden.

Das Restaurant gleich neben der Basler Kaserne steht unter der Leitung von zwei jungen Wirtinnen: Viviane Meyer, die seit gut 15 Jahren in der Gastronomie tätig ist und hauptsächlich von der Catering- und Bankettsparte herkommt, und Luiza Hangartner, die ihre Ausbildung in der Gas-

tronomie und Hotellerie absolviert hat. Das Restaurant verfügt über 65 Innenplätze und etwa 20 in der Bar, dazu weitere rund 90 im Gartenbereich.

150 Sorten

In der Sauerei gibt es 18 Zapfhähne, ausgeschrieben wird vom hellen Lager bis zum dunkelsten Spezialbier so ziemlich alles, was es an Bierstilen überhaupt gibt. Also Lager, Weizen, Alt, Pils, Gose, Rauchbier, Bockbier, Doppelbock und so weiter. Sie kommen hauptsächlich aus der Schweiz und aus Deutschland, vorzugsweise Bayern, wobei im wechselnden Angebot auch internationale Biere

ihren Platz am Zapfhahn finden. Darüber hinaus bietet das Lokal gut 150 Biersorten als Flaschen- und Dosenbiere an, und in einer extra verfassten Bier-Bibel werden all diese



Scurriler Beizenname mit gediegener Atmosphäre: In der «Sauerei» fühlt man sich schnell wohl.

Biere erklärt und beschrieben. Und: Das ganze Angebot gibt es auch im Take-Away. Das alles muss sich rasch herumgesprochen haben, denn der

Laden war praktisch vom ersten Tag an voll.

Die Speisekarte der «Sauerei» ist eindeutig fleischlastig, auf der Karte stehen Geschmortes, Haxe, Rippe, Kartoffelsalat, Brezel, Obazda, Knödel, Cordon bleu, halbes Hähnchen, Fleischkäse, Bayrischer Krautsalat – das typische Brauhaus-Essen, wie Viviane Meyer erklärt. Heftig-deftige Küche, passend zum Bier.

Alles erschwinglich

Wein gibt es auch, und auch Prosecco, Spirituosen und Cocktails, doch das Bier steht ganz klar im Vordergrund. «Wir betreiben ein Bierlokal, in dem man auch essen kann, und sind nicht ein Speiselokal, wo man zufällig auch noch ein Bier gezapft bekommt», stellt Viviane Meyer klar. Alles zu erschwinglichen Preisen.

Das Lokal ist für unkomplizierte Leute gedacht, hier duzt man sich, Tischtücher gibt es keine, und auch keinen Essenszwang. Die Gästeschar ist bunt, Leute aus dem Quartier, Familien mit Kindern, Rheinschwimmende, Gruppen von jungen Leuten, Gruppen aus Bayern, Freunde des Feierabendbiers und des Stammtisches.

Die Sauerei, Klingental 20, Basel. Di-Do 17-24 Uhr, Fr/Sa 17-01 Uhr, So/Mo geschlossen. Küche jeweils bis 22 Uhr.

www.die-sauerei.ch