

BIER



Gesellschaft zur Förderung
der Biervielfalt

www.biervielfalt.ch

PP
8048 Zürich
dieser
ROFRSS, Baslerstrasse 106, Postfach 1148, 8048 Zürich

Das Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt | Ausgabe Februar 2023



Carole Gröflin, Präsidentin GFB

Mit dem Auftrag in der Tasche, die Vereins-Statuten zu überarbeiten, ist der Vorstand aus der ausserordentlichen GV im Sommer 2022 gegangen. Seither hat sich das Gremium intensiv mit den 20 Artikeln auseinandergesetzt und Anpassungen daran vorgenommen. Das Resultat finden GFB-Mitglieder diesem BIER beigelegt. Die angepassten Statuten sind schlank, klar und weisen unserer Gesellschaft den Weg für künftige Vorhaben. Ich freue mich auf den Austausch anlässlich der ordentlichen GV vom 19. März mit euch. Nach so viel Kopfarbeit bedarf es auch wieder einer aktiven Auseinandersetzung mit unserem liebsten Genussmittel. Diese gelingt zum Beispiel im Mai an der Besichtigung der Brauerei Pilgrim im Kloster Fischingen. Oder aber im Herbst, wenn GFB-Mitglieder in der Stadt Zürich an einer Ausstellung vielfältige Biere feil bieten werden. Mehr dazu erfährt ihr zu gegebener Zeit im BIER. Bereits heute ans Herz legen kann ich euch die Biere der Bülacher Brauerei St. Laurentius. An ihrem Red Ale habe ich schon seit geraumer Zeit meine Freude. Schön, hat die Stadt Bülach den Stellenwert der Brauerei erkannt und Sarah Hildebrand den Kulturpreis verliehen. Prost und auf bald!

Die Stadt Bülach prämiert eine richtig gute Bieridee

Kultur gewinnt

Bier ist «in». Biervielfalt sowieso. Jetzt ist Bierkultur ganz vorne. Das zeigt der Kulturpreis der Stadt Bülach, der an eine Brauerin wegen ihres Biers verliehen wurde.



Foto: Stattdreher Bülach

Applaus und Konfetti für die Bülacher Bier-Kultur: Sarah Hildebrand erhält von Stadtpräsident Mark Eberli den städtischen Kulturpreis.

GFB-Mitglied Sarah Hildebrand ist kulturell auf dem Damm. Die gelernte Kommunikationsfachfrau hat beruflich umgesattelt und führt heute zusammen mit Ehemann John eine Brauerei mit 1800 Hektolitern Bierausstoss pro Jahr und ein Restaurant mit 200 Plätzen. Hier werden ihre 16 Sorten Bier ausschenkt, davon 12 direkt ab Zapfhahn. Das allein würde ei-

nen Orden für die Biervielfalt begründen. Doch Sarah Hildebrand kann noch mehr. Sie ist in der Stadt Bülach (22'000 Einwohner) und im ganzen Zürcher Unterland (300'000) als Veranstalterin kultureller Anlässe bekannt. Heuer findet das «Bülacher Bier Fest», das sie ins Leben gerufen hatte, zum fünften Mal statt. Es werden zwölf Brauereien ihre Biere

ausschenken. (2./3. Juni 2023; buelacherbierfest.ch)

Verdiente Ehre

Sarah Hildebrands Aktivitäten sind bis in die Bülacher Amtsstuben vorgedrungen. Vergangenen November ernannte die Stadt Bülach Sarah Hildebrand zur Kulturpreisträgerin 2022. Diese Ehrung war verbunden mit einer Feier, an der sie von Stadtpräsident Mark Eberli einen Check über 4000 Franken erhielt. In der Begründung für den Kulturpreis hiess es: «Sarah Hildebrand zeichnet sich insbesondere dadurch aus, dass sie Menschen zusammenbringt, Verbindung herstellt und Events organisiert. Damit schafft sie unentwegt neue Räume für Kultur und Geselligkeit. Sie versteht es ausserordentlich gut, bereits vorhandene Orte intelligent zu nutzen und zu beleben. Mit ihrer Verbundenheit zu Bülach und ihrem unermüdlichen Unternehmergeist bewirkt sie gesellschaftlich und kulturell viel in Bülach.» Bravo, kann man da nur sagen, die Ehrung ist verdient.

Gut aufgestellt

Sarah und John Hildebrand waren 2015 von einer USA-Reise zurückgekehrt, wo sie von der dortigen Biervielfalt angesteckt und begeistert wurden. Sie waren voller Bierideen, doch in Bülach war nichts vorhanden, wo sie ihre Ideen einbringen konnten. Deshalb wurden sie selber aktiv und riefen die «St. Laurentius Craft Beer GmbH» ins Leben, die sie dank einem er-

Basel platzt...



Foto: Wyniger Gruppe

Raus aus der Enge. Zum Wohl!

...aus allen Nähten bzw. Sudkesseln. Was Franz Wyniger vor fünf Jahren im Keller des Teufelhofes als Hobby begann, wurde zum Erfolg. Die herzige 3-Hektoliter-Anlage der Stadtmauer-Brauerei genügte sehr bald nicht mehr, sodass man sich umsah. Und etwas fand. Mit diesem «Problem» sind die Nordwestschweizer Brauereien nicht allein. Mehr auf Seite 5

Fortsetzung auf Seite 2


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



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




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



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



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




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



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



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



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



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




Birtel AG
Münchenstein BL
450 hl
www.birtel.ch




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



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



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



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



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



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



Fidibus Works GmbH
8716 Schmerikon
? hl
fidibus.cyon



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



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



Fortsetzung von Seite 1

folgreichen Crowdfunding finanzieren konnten. Schon 2019 kam die Umwandlung in eine Aktiengesellschaft und 2020 liessen die beiden eine weitere Idee Wirklichkeit werden: sie eröffneten ein «echtes Brewpub», ein Bierrestaurant. Dann schlug Covid-19 zu... Doch dank ihrer Resilienz und ihrer Bekanntheit kamen sie gut durch die Krise und die Brauerei St. Laurentius (<https://stlaurentius.beer/>) steht heute bestens aufgestellt da. Der Laden brummt. Für ihr Doppel-IPA und ihr Sourbeer kommen die Kennerinnen und Kenner von weit her. Und auch das ist in den Büchler Amtsstuben angekommen, heisst es doch in der Kulturpreis-Ehrenurkunde, Sarah Hiltbrand und ihr Ehemann hätten «massgeblich dazu beigetragen, dass Büchler heute eine Stadt mit einer eigenen Brauerei und eigenem Bier ist.» at

Recycling-Kunst



Foto: Eugen Hubschmid

Leere Bierflaschen gehören nicht in den Abfall. Sondern sie werden zur Altglas-Sammelstelle gebracht und nach Farben getrennt entsorgt. Von dort gelangen die ausgedienten Flaschen in die Glashütte, wo sie eingeschmolzen werden. Und

daraus entstehen neue Flaschen. Wertstoff-Kreislauf nennt man das. Sehr vernünftig. Unser in Sachen Bier rund um die Welt reisender Fotograf Eugen Hubschmid hat in Vietnam in einem Tempel eine Bierflaschen-Wiederverwendung

gefunden, die das künstlerische Auge erfreut. Aus weit über 12'000 leeren Bierflaschen hat ein einheimisches Künstlerkollektiv einen eindrücklichen Lindwurm von 49 Metern Länge gestaltet. Das beweist, dass auch leere Bierflaschen eine Kulturbotschaft vermitteln können.

Leider kann Fritz Ledermann den Junibummel nicht mehr durchführen. Der Aufwand ist für ihn zu gross geworden und die Infrastrukturen stehen nicht mehr im gewohnten Rahmen zur Verfügung. Das ist natürlich schade, aber unabänderlich. Immerhin hatten wir 30 Mal grosses Vergnügen bei ihm am Junibummel. Und das ist doch auch etwas!



Mein Bierleben Bierkarte

2017 feierte die GFB ihren 25. Geburtstag im Au Premier (Candrian Gastro) im Zürcher Hauptbahnhof. Es gab gehaltvolle Reden, Apéro-riche und eine grosse Palette verschiedenster Biere. Die Festredner wurden nachher von der GFB zum Nachtessen geladen. Es kamen: der Zürcher Regierungspräsident Markus Kägi, der damalige Präsident des Schweizer Brauerei-Verbands Nationalrat Markus Zemp,

der Präsident der Klein- und Mittelbrauer Nationalrat Alois Gmür, der Direktor der «Forschungsbrauerei» Marcel Kreber, der damalige GFB-Präsident Daniel Reuter und ich. Also die Schweizer Bierprominenz! Natürlich hatte ich uns im «Da Capo» (Candrian Gastro) einen Tisch reservieren lassen und vorinformiert, wer da so kommt. An unserem Tisch lagen Wein- und Speisekarte auf. Ich fragte nach der Bierkarte. Die Bedienung schmunzelte, weil sie glaubte, ich hätte ein Witzchen gemacht, zeigte auf die

Weinkarte und sagte treuherzig, Biere gäbe es nur in der Bar-Karte. Die liess ich mir kommen. Und tatsächlich: In der Bar-Karte waren drei Biere gelistet. Und zwar genau so, wie es hier steht, säuberlich auf drei Linien verteilt: «Stange Hell», «Feldschlösschen» und «alkoholfreies Bier». Mehr nicht. Nicht zu fassen! Die Bedienung kann ja nichts dafür, und so liess ich nach dem Geschäftsführer rufen; er trägt den sinnigen Namen Bieri. Als der mich von weitem sah – die Be-

dienung hat ihm gesagt, worum es geht – kam er angerannt, nahm Haltung an und entschuldigte sich, inzwischen auf die Knie gesunken, mit hochrotem Kopf für die «Informationspanne». Dann sprang er auf und eilte von dannen. Nach zwei Minuten war er zurück mit der Bierkarte vom nebenan gelegenen Fédéral (Candrian Gastro). Wird nicht mehr vorkommen, murmelte er. Wir sind zuversichtlich, denn das «Da Capo» gibt es so nicht mehr.

Hartmuth Attenhofer

Pilger, Holzfass, Klosterkeller

Unsere Wallfahrt zum Bier

Andere latschen wochenlang auf dem Jakobsweg durch halb Europa nach Santiago de Compostela, um sich am Ziel mit Blasen an den Füssen an billigem Rotwein und trockenem Brot zu laben. Wir nicht! Denn wer Bier trinkt, ist klüger! Wir wallfahren auch, aber wörtlich, nämlich mit Bahn und Bus (siehe Kästchen).

Bilder: Grütziger, Pilgrim.



In den Klöstern ging es schon immer hoch zu und her. Die Mönche wussten eben, was gut ist, zufrieden macht und ein langes Leben beschert. Bilder: Klosterleben früher (links) – und heute in Fischingen (rechts); dazwischen Pilgrim-Brauereibesitzer Martin Wartmann, der das alles am Leben hält.

Die GFB setzt sich seit Jahrzehnten für Biervielfalt und Bierkultur ein. Das weiss Pilgrim-Brauer Martin Wartmann sehr zu schätzen und lädt uns deshalb in seine Pilgrim-Brauerei ein. Er offeriert uns den Willkommenstrunk und die Brauereiführung mit Degustation seiner Biere, was wir ihm herzlich verdanken.

Am Samstag, 13. Mai 2023, trifft man sich also um 14 Uhr

bei der Brauerei Pilgrim in Fischingen im schönen Kanton Thurgau. Nach einem klösterlichen Apéro und Begrüssung zeigt uns Martin Wartmann seine Brauerei und die berühmte Holzfass-Reifung nebenan im Klosterkeller.

Um 16 Uhr geht's nahtlos über zu warmem Fleischkäse mit Kartoffelsalat aus der Klosterküche. Das Getränk zum Essen zahlt man aus eigener Tasche.

Die maximale Teilnehmerzahl ist 35! Die Teilnahmegebühr ist 30 Franken (Menu, Apéro); sie wird vor Ort in bar kassiert. Anmelden kann man sich nur an der Generalversammlung vom

Sonntag, 19. März 2023. Falls noch Plätze frei sind, werden sie ab 20. März 2023 vergeben; Anfragen nimmt ab dann entgegen: sarah.kohler@biervielfalt.ch

Anzeige

UNSERBIERABO



Viermal jährlich je zwei von drei aktuellen Spezialitäten aus unserer Craftbeer-Brauerei in Liestal. Info: www.unser-bier.ch

Und so kommt man am Samstag, 13. Mai 2023 hin:

12:39 Uhr, Zürich HB ab, Gleis 33, IC1

13:25 Uhr, Wil an Gleis 1
13:36 Uhr, Wil ab Gleis B, Bus 734

14:00 Uhr, Fischingen Kloster an

Oder:

13:11 Uhr, Winterthur ab Gleis 1, S35

13:37 Uhr, Sirmach an Gleis 1
13:45 Uhr, Sirmach ab Bus 734

14:00 Uhr, Fischingen Kloster an
Bahnillet auf eigene Kosten.

Rückfahrt immer ...01 Bus ab Kloster

GFB-Agenda

19. März 23 Sonntag: **Generalversammlung**. Einladung mit Traktandenliste und Unterlagen liegt den GFB-Mitgliedern mit dem vorliegenden BIER bei. (Restaurant Linde Oberstrasse.)

13. Mai 23 Samstag: **Besichtigung Brauerei Pilgrim im Kloster Fischingen, TG** Anmeldungen werden an der Generalversammlung entgegengenommen.

September 23 an einem Samstag: **Die GFB bringt (fast) alle Zürcher Biere auf die Josefwiase.**



Alte Bäume, Pfahlbau-Hütten, Industriegeschichte – und Bier

Entlang der grossen Aare



Bild: Monika Saxer

Die beiden Brauerinnen Linda Wirz und Sabine Eleganti verwenden nur «Winznauer Hahnenwasser» für ihre Biere, die sie in ihrem kleinen Universum brauen.

Diesmal startet unsere Wanderung in Schönenwerd. Der Startwegweiser für diese Wanderung steht auf der Westseite des Bahnhofs Schönenwerd. Man folgt dem Wanderweg zum Ballypark. Er führt zur Aare und dann flussaufwärts. Nachdem man an ein paar Holzhäusern vorbei gegangen ist, sieht man links ein grosses, hellgelbes Gebäude. Hier verlässt man den Wanderweg und geht schräg nach links in den Park mit grossen, alten Bäumen und einem nachgebauten Dorf aus der Pfahlbauzeit. Wer mehr über seine Geschichte

erfahren möchte, kann sich einer Parkführung anschliessen. Auch das Museum über die Schuhfabrik Bally ist interessant. Man durchquert den Park bis an sein südliches Ende. Bei einem Tennisplatz gelangt man wieder auf den Wanderweg.

Man geht auf dem rechten Aareuferweg flussaufwärts. Der Weg ist zum Teil schmal und sandig und verläuft durch einen schmalen Waldstreifen. Kurz vor dem Atomkraftwerk Gösgen, bei Däniken Aarenfeld, geht man über eine Brücke und geht auf dem linken Aareufer-

weg weiter flussaufwärts. Immer wieder sieht man Kiesbänke und Inseln in der Aare.

Kurz darauf ist erstmals Winznau auf den Wegweisern angegeben. Nach einem kurzen Wegstück auf einem breiten Waldweg etwas abseits der Aare folgt wieder ein Uferweg mit schönen Ausblicken auf den wasserreichsten* Fluss der Schweiz. Bei der Infotafel 11 (Silberweidenaue) der Solothurner Waldwanderung zweigt man nach rechts ab nach Winznau Bushaltestelle. Man überquert eine Ebene und den zweiten Arm der Aare. Dann folgt die einzig spürbare Steigung dieser Wanderung, damit es einen richtig schönen Durst gibt.

Der Wanderweg führt direkt zur Brauerei 47 Grad Nord, wo die beiden Brauerinnen Linda Wirz und Sabine Eleganti mitten im Dorf vier obergärige Biere in uriger Handarbeit produzieren. Das Malz wird eigenhändig geschrotet und die Etiketten werden ebenso auf die Flaschen geklebt. Echtes Handwerk! (Nicht

simples Craftbeer.) Die Öffnungszeiten sind auf der Webseite unter News publiziert. Für Gruppen empfiehlt sich eine Anmeldung.

Das ist meine Lieblingsbrauerei und hier wurde das Jubiläumsbier für meine SAC-Sektion Baldern gebraut.

Monika Saxer

* Die Aare bringt 560 Kubikmeter Wasser pro Sekunde (m³s) in den Rhein, der bis dahin nur 457 m³s führte.

Impressum

BIER

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

Newsletter der Brauerzunft beider Basel (www.brauerzunft.ch)

Auflage: 700 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)

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 CH09 0900 0000 6052 2896 2

Erscheint vierteljährlich in Deutsch

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

Hinfahrt:

Via Olten oder Aarau nach Schönenwerd.

Rückfahrt:

Winznau Dorf liegt an der Buslinie Schönenwerd–Egerkingen via Bahnhof Olten.

Dauer: 2 ½ Std, á70 m, á50 m

Strecke, Höhen:: Schönenwerd (377m) - Ballypark - Aareuferweg - Winznau (400m)

Bier:

Brauerei 47 Grad Nord, <https://braui47nord.ch>

Karte:

Blatt 224, Olten

Die Wyniger-Gruppe muss wegen Platzmangel fremdbrauen lassen

Man wächst über Basel hinaus

Das bringt der Erfolg halt mit sich: Die Kundschaft will mehr und mehr vom guten Bier. Und das wiederum bringt die Brauer in Raumnot. Es wird langsam eng in Basel.

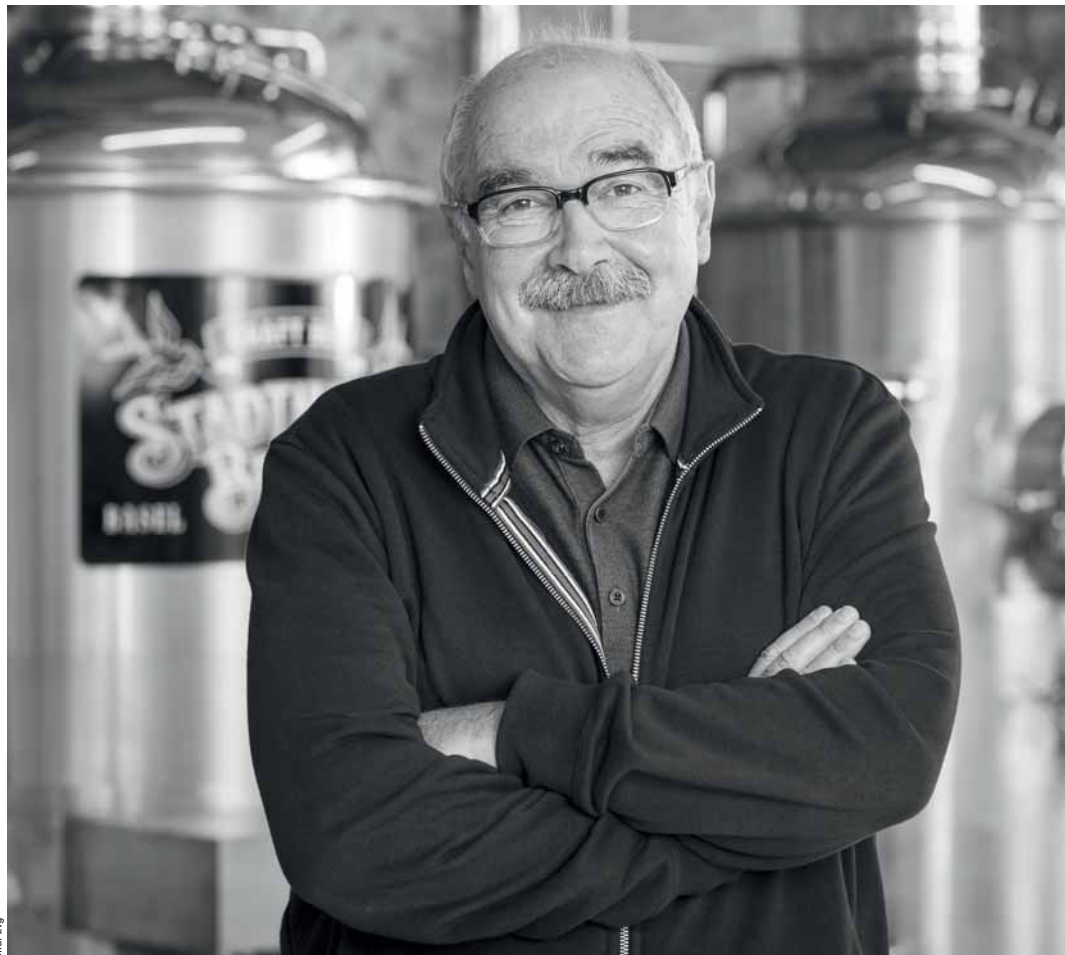


Bild: zqg

Der Stadtmauer-Brauer Franz Wyniger ist in der Wyniger-Gruppe für das Bier zuständig.

Die Basler Wyniger-Gruppe von Raphael Wyniger wächst und wächst (www.wyniger.com). Was mit dem Teufelhof angefangen hat, umfasst heute eine respektable Anzahl von Bars, Cafés und Restaurants (Ufer 7, Taverne St. Johann, Beef 7, Matisse oder 1777, um nur einige zu nennen). Da war bald einmal klar, dass die kleine 3-Hektoliter-Anlage, die Vater Franz Wyniger im Januar 2017 im Keller

des Teufelhof unter dem Namen Stadtmauer Brauer in Betrieb genommen hat, nirgends hinreicht. Deshalb plante die Gruppe, in der ehemaligen Coop Verteilzentrale Pratteln eine neue Brauerei mit einer 10-Hektoliter-Anlage von Wengert einzurichten. Doch dann kam Corona und die Planung war schnell vom Tisch. Stattdessen behalf sich Franz Wyniger, indem er auf der 4,5-Hektoliter-Anlage bei

Stocha Bräu in Rodersdorf zu brauen liess (www.stocha.ch). So konnten die Kapazitäten für die 400 Hektoliter Bier, die vor Corona benötigt wurden, gesichert werden.

Kennt Bier keine Grenzen?

Doch die Wyniger-Gruppe wächst weiterhin. Anfangs Februar ist nach umfassender Renovation das Waldhaus in Birsfelden eröffnet

worden, im März kommt die Buvette bei der Florastrasse im Kleinbasel dazu. Franz Wyniger rechnet, dass mit diesem Zuwachs weitere 400 bis 450 Hektoliter Bier benötigt werden. Da sich die Wyniger-Gruppe bei der Stadt Basel für den Zuschlag der Flora-Buvette mit einem ausgefeilten Nachhaltigkeitskonzept beworben hatte, lag es gemäss Franz Wyniger nahe, mit Ueli Bier (www.uelibier.ch) eine Kooperation einzugehen: «Das Bier muss nicht weite Weg machen, von der Brauerei zur Florastrasse ist nur ein Katzensprung.» Auf die Frage, ob sie vertraglich vereinbart hätten, dass das Bier nicht von Lasser aus Deutschland* kommt, meint er: «Wir haben keinen Vertrag, wir vertrauen unserem Partner voll und ganz.»

Für Schlingel und Bengel

Eine ähnliche Kooperation geht die Wyniger-Gruppe mit Unser Bier (www.unser-bier.ch) für das Waldhaus in Birsfelden ein, wobei sich da die Frage wegen Deutschland nicht stellt. Dieses Fremdbrauen erlaubt Franz Wyniger und seinem Team, ihre Spezialitätenlinie zu pflegen und vermehrt auch ihre Craft-Biere Schlingel und Bengel zu brauen. Und zur Frage, ob eine neue Brauerei nicht doch einmal ein Thema werden könnte, meint der Hobbybrauer: «Sag niemals nie.» *Istvan Akos*

* Ueli lässt alle seine 33-cl-Flaschen und sein Büchsenbier bei Lasser in Deutschland (www.lasser.de) brauen und vertreibt diese Biere in der Schweiz mit dem Slogan «Ein Schluck Basel».



DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

Die Stadtmauer-Biere sind in Basel sehr präsent. Man findet es in den meisten Lokalen der Wyniger-Gruppe.

Bilder: iwq

Der Erfolgssträhne verpflichtet, sah sich Landskroner um und wurde fündig

Landskroners Quantensprung

Im basellandschaftliche Grellingen wird im planungsrechtlich neu konzipierten Ziegler-Areal bald auch Bier gebraut. Die Landskroner Bräu richtet sich an ihrem neuen Standort ein.



Fotos: Markus Vogt

Braumeister Thomas Haas (oben) und Geschäftsführer Dominik Neff (unten) haben den Laden fest im Griff. Ihre umgetauften Biere sind kantonsweit nachgefragt.

Von Markus Vogt

Vor wenigen Tagen sah es noch aus wie auf einer Baustelle, man wählte sich auf einem Rohbau. Wenn da nicht schon die Metall-Tanks montiert gewesen wären, hätte man nie darauf getippt, dass hier eine Brauerei einziehen könnte. Doch seither ist viel gegangen, jeden Tag ist etwas Neues dazugekommen, und nun ist die Landskroner Bräu an ihrem neuen Standort startbereit (www.landskroner.ch). Am 1./2. April steigt das offizielle Einweihungsfest für die Öffentlichkeit; Bier gebraut wird seit Mitte Februar.

Die installierte Braukon-Anlage ist auf eine Produktion von 10 Hektoliter pro Sud ausgerichtet. Die Kernelemente einer Brauerei waren bei unserem Besuch bereits installiert, also Braukessel, Gärtanks, Lagertanks und so weiter. Was noch fehlte, war beispielsweise die Einrichtung für die Stickstoffherzeugung. Dafür lagerten in der Halle bereits grosse Mengen von Paletten mit leeren Flaschen und Gebinden.

Für die Feier zum Brauer

Die 12 Lagertanks fassen je 1000 Liter. Die Kapazität der Anlage beträgt circa 1500 Hektoliter im

Jahr und könnte, bei Bedarf, auf bis gegen 3000 Hektoliter gesteigert werden. Geplant ist die Installation einer Kombi-Abfüllanlage, welche sowohl Flaschen als auch Dosen bedienen kann.

Für Landskroner Bräu stellt die neue Anlage in Grellingen quasi einen Quantensprung dar: Hier, im Areal der ehemaligen Papierfabrik Ziegler, heute unter dem Namen Ziegler-Areal bekannt, stehen fast 1000 Quadratmeter auf zwei Stockwerken zur Verfügung. Hier entsteht nicht nur eine schöne neue Brauerei, sondern auch ein Event-Raum, den man für Firmenanlässe, Jubiläumsfeiern, Partys und so weiter mieten kann. Landskroner wird auch Führungen anbieten und Verkos-

tungen durchführen, sich aber auf Events beschränken und keinen Restaurantbetrieb eröffnen.

Den alten Standort wird man nicht aufgeben, sagen Dominik Neff, der Geschäftsführer, und Thomas Haas, der Braumeister. Sie sind die einzigen operativ tätigen Angestellten der Brauerei. Am neuen Standort Grellingen werden die Standardbiere des Sortiments gebraut und abgefüllt, im Milchhüsli von Hofstetten ein paar Spezialitäten und «verrückte Sachen», die man bewusst separat produzieren will, wie etwa Sauerbier. Raphael Stöckli (Strategisches) und Luca Siciliano (Marketing, Kommu-

nikation) komplettieren das Leitungsteam. Hinter der Brauerei steht übrigens ein Verein, den man noch vergrössern möchte.

Neue Namen für alle

Mit der Kapazität von Grellingen muss nicht mehr auswärts gebraut werden – bis anhin produzierte Öufi in Solothurn einen wesentlichen Teil des Landskroner-Angebots. Das Sortiment enthält auch künftig die Sorten Blond, Brunette, Pale Ale und White IPA, verraten die beiden Chefs. Gleichzeitig mit der Züglete der Brauerei überarbeiten sie das Marketing-Konzept und sagen deshalb nicht viel mehr zum Sortiment ausser: «Unsere Biere erhalten alle einen neuen Namen.» Ein Weizen und ein Stout sollen das Kernsortiment erweitern, und bei den Spezialitäten soll es ein alkoholfreies Bier geben, woran Thomas Haas derzeit tüftelt.

Bis jetzt vertreibt Landskroner Bräu seine Biere über Basler Gastbetriebe wie die Kabar und das Sud oder Finkmüller in der Basler Markthalle, aber auch über Läden im Leimental, etwa in Dorfläden oder Metzgereien. Landskroner hat sich bewährt als Bierlieferant beispielsweise am Dorrfest von Therwil oder am Hill-Chill-Festival in Riehen. Der Online-Shop ist für Privatkunden im Moment der wohl beste Anlauf für Privatkunden. Für diese gibt es bald auch einen wöchentlichen Rampenverkauf in Grellingen.

Zunft-Agenda

Brauerzunft Region Basel

Mittwoch, 8. März 2023, 18:30 Uhr
Stamm bei Landskroner in Grellingen

Dienstag, 18. April 2023, 10:00 Uhr
bei Unser Bier

GV Brauerzunft Region Basel

Samstag, 2. September 2023

Save the date: Zunftausflug

Einladungen werden rechtzeitig als Newsletter verschickt