

BIER



Gesellschaft zur Förderung
der Bierkultur

www.biervielfalt.ch

PP.
8048 Zürich
die post
ROPRESS, Baslerstrasse 106, Postfach 1148, 8048 Zürich

Das Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Bierkultur | Ausgabe Juni 2023



Carole Gröflin, Präsidentin GFB

Nicht nur in der Natur, sondern auch bei der GFB macht in diesem Jahr der Frühling alles neu. Die Statutenrevision ist geglückt, wir haben nun einen angepassten Namen. Wir setzen uns nicht nur für die Biervielfalt im Kleinen, sondern auch für die Bierkultur im Grossen ein. Ich freue mich darauf, mit euch und dem Verein weitere spannende Aktivitäten in Angriff zu nehmen.

Die Zeichen stehen auf Aufbruch. Unseren langjährigen Generalsekretär Hartmuth Attenhofer haben wir an der Generalversammlung würdig verabschiedet. Auch auf diesem Weg nochmals ein herzliches Dankeschön für dein engagiertes und beherztes Handeln im Namen des Bieres, lieber Hartmuth. Liebe Gesellschafterinnen und Gesellschafter, ihr haltet die letzte von ihm kuratierte BIER-Zeitung in euren Händen.

Ab der Sommerausgabe übernehmen Sarah Kohler und ich die Leitung der BIER-Zeitung. Damit der Vorstand weiterhin stark aufgestellt ist, amtiert Stefan Hösli als mein Stellvertreter. Er ist langjähriges Vorstandsmitglied, EBCU-Abgeordneter und hat unseren Erneuerungsprozess eng begleitet. Ich freue mich überaus auf die Zusammenarbeit. Natürlich werden wir aber auch Dinge, die gut sind, genau so belassen. So werden wir etwa am Sonntag, 20. August das allseits beliebte Sommerbierfest im Restaurant Muggenbühl abhalten. Im September wird dann erneut ein Beer-Tasting-Anlass durchgeführt. Interessierte lesen in dieser BIER-Ausgabe mehr dazu. Prost und auf bald!

Ein wachsamer Bierfreund stoppt erfolgreich den amtlichen Bildersturm

Kulturkämpfer

In Zürichs Stadtregierung sitzen Schildbürger. Ihr neuester Streich: Sie wollen die weitverbreiteten Wirtshausschilder mit Bierwerbung verbieten.



Flurin Capaul kämpft für den Erhalt der Bierschilder.

Wenn es den Software-Ingenieur Flurin Capaul nach einem Feierabend-Bier gelüftet, blickt er sich auf dem Trottoir um, denn er sucht nach dem nächsten Bierlokal. Restaurants, die Bier auschenken, pflegen seit Jahrhunderten die schöne Sitte, ihr Angebot mit einem markanten Schild kundzutun, das weit von der Hauswand absteht. Gut sichtbar für alle, nachts sogar beleuchtet, und im Stadtbild nicht mehr wegzudenken. Doch Zürichs Stadt-

regierung hat diesen Restaurantschildern den Kampf angesagt. Sie müssen weg, weil Werbung

bös ist und nachts die Schilder Strom brauchen. Und das städtische BFS (Büro für Schön) hat befunden, die Schilder hielten ästhetischen Ansprüchen nicht stand. Flurin Capaul nimmt den Kampf auf. Er ist Mitglied des Stadtparlaments (Gemeinderat) von Zürich und hat mit einem politischen Vorstoss erreicht, dass der Stadtregierung das Herunterreissen der Restaurantschilder gestoppt wurde. Capaul hat seine Forderung im Parlament mit 90 zu 22 Stimmen durchgebracht, was ein klares Zeichen an die Stadtregierung ist. Der zuständige Hochbau-Stadtrat hat zwar schon mal signalisiert, dass er das Verbot endgültig zurückziehen will. Doch die anderen acht Mitglieder der Stadtregierung haben noch zwei Jahre Zeit, sich zu überlegen, ob sie den Bildersturm wieder aufnehmen, etwas modifizieren oder endgültig begraben wollen.

Flurin Capaul hat schon einmal gegen die Stadt gekämpft. Damals, 2016, ging es um die Biervielfalt im Stadion Letzigrund. Weil dort zu den Fussballmatches und vielen Grossanlässen nur ein

Fortsetzung auf Seite 2

Biermuseum



Wartecks Aufbruch in die Moderne.

Warteck-Bier wird zwar nicht mehr bei Warteck gebraut, aber die Erinnerung daran ist in Basel hellwach. Das Warteck Bier Museum hortet einige Trouvaillen, die manchem Bierfreund das Herz höher schlagen lässt. Die bildlichen und schriftliche Zeugnisse aus alten Zeiten werden jetzt digitalisiert. Beim Herumstöbern in den Beständen stösst man auf schöne Erinnerungen. Mehr auf Seite 5

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 Bargaen 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 2800 hl www.officinadellabirra.ch
Brasserie du Jorat SA Ropraz VD 1000 hl www.brasserieujorat.ch	Fidibus Works GmbH Schmerikon SG 30 hl www.fidibus.beer	Brauerei Unser Bier AG Basel BS 5055 hl www.unser-bier.ch	Brauerei Oerlikon AG Zürich ZH 240 hl www.brauerei-oerlikon.ch

Blick hinter historisches Gemäuer in die moderne Brauerei

Bier ist seinen Preis wert

Nicht nur die Weltlage, auch lokale Behörden sind für Brauereien eine Herausforderung. Das bekamen 27 GFB-Mitglieder vermittelt, als sie nach Uster pilgerten.

November 2022, an einem Samstagnachmittag hob unser ehemaliger Generalsekretär Hartmuth Attenhofer zu einer Laudatio auf die Brauerei Uster an und öffnete seine Schatulle gewählter Worte verdientermassen weit. Denn Verwaltungsrats-Präsident Hanspeter Bucher bot eine bierreife Leistung der Sonderklasse! Die Historie konnte man ja bereits im BIER vom März 2020 nachlesen, sodass uns Bucher die Gratwanderung zwischen Denkmalschutz vs. Sicherheitspolizei vs. Braupraxis aufzeichnete, welche die Ustermer offenkundig sportlich bewältigten!

Bodenlose Preisspirale

Auch der nicht minder anspruchsvollen Gegenwart stellen sich die sechs Brauleute, davon die Hälfte familiär, schnörkellos. Die Preise, so die bittere Erfahrung, hoben sich 2022 in kürzester Zeit für Gas um das Drei-, für Strom um das Zweifache. Das ist spürbar, denn die Energie verschlingt gegen 25 Prozent des Gesamtaufwands. Nicht nur die Energiekosten explodierten. Glas kostet einen Drittel mehr, Harassen wurden um die Hälfte teurer – die Preisspirale dreht sich ins Bodenlose. Hinzu



Foto: Toni Hutter

Zwischen den gekühlten Gärtanks zwängt sich die fachlich interessierte GFB-Schar.

gerät obendrein die Abhängigkeit von der Gastronomie, welche 60 Prozent des Umsatzes bestreitet! Doch der Verwaltungsrats-Präsident verströmt eherne Zuversicht! Lieber präsentiert Hanspeter Bucher die professionelle Infrastruktur für den Brau-, Gär- und Reifeprozess, wobei die beiden Letz-

teren im angrenzenden gewölbten Felsenkeller passieren. In gut verständlichen Worten schildert er die geläufige Bier-Herstellung, hierorts umfassend zehn authentische Sorten, sowohl ober- als auch untergäriger Observanz. Total sind das über 5000 Hektoliter jährlich, separiert in Offenaus-schank (20-Liter-Tanks), Flaschen und Dosen sowie in die Linie Usterbräu für das «Züriobertland», und «Züri» für städtische Klientel.

Das Rad der Zeit...

Ennet der Gasse betreut uns untadelig die Biersommelière Daniela Brauchli, welche für ein rustikales Zaabig sorgt und jeden hier

möglichen Bier-Wunsch speditiv erfüllt. Vom herb-frischen Usterbräu Original mit dessen speziellem Honigton bis zum malzigen Dunkel mit einer Röstaromatik und dem Anflug von Schokolade reicht die Palette. Um sich diese hohen, herrlichen Genüsse jedoch zu verdienen, gleich wie die Braukultur allsinnlich erlebbar zu gestalten, bewundern die Gäste die unikale Backsteinoptik ebenso wie im Herzen der Brauerei die schon antik wirkenden Maische- und Würzpfannen von 1962. Star des Abends aber war die eindrucksvolle, jetzt mit Druckluft betriebene Dampfmaschine von 1897, die uns zu Ehren angeworfen wurde, sodass wir uns in die gute alte Zeit zurückversetzt vorkamen. Die in jedem Betracht reich beschenkte GFB-Familie zeigte sich hochoerfreut!

Jürg Johner

Fortsetzung von Seite 1

einzigster Bierlieferant berücksichtigt wurde, wandte sich Capaul an die GFB und wurde von uns beraten. Er konnte einige Etappenziele erreichen; der Fall ist aber noch am Laufen.

Was bewegt Flurin Capaul dazu, der rot-grünen Stadtregierung derart aufzusitzen? Zuallererst ist es das Bier in seiner ganzen Vielfalt; es ist sein Lieblingsgetränk. Und er stört sich grundsätzlich an der Regulierungswut der rot-grünen Po-

litik, der Einhalt zu gebieten sei. Dann ist es für ihn als FDP-Mitglied die Ökonomie, die freie Wirtschaft. Und damuss Werbungmöglich sein und der Bürger soll selber entscheiden dürfen, was er wann und wo konsumiert. Zu einer Stadt, sagter, gehören die Wirtshaus-schilder seit alters her, sie sind im Stadtbild nicht mehr wegzudenken, sie bieten Orientierung und seien zu einem Kulturgut geworden.

Hartmuth Attenhofer

Bierkultur – Sprachenvielfalt

Alla Dooch!

Am Tor zur Fränkischen Schweiz, dem Bierparadies, liegt die Stadt Forchheim. Für Kenner der deutschen Sprache so interessant, wie für Kenner des Bieres.



Wahre Kenner speisen fränkisch. Übersetzung siehe Seite 5.

Spricht man im nordöstlichen Drittel des Bundeslandes Bayern die Einheimischen an, ist mit Bedacht vorzugehen. Denn: «Wir sind keine Bayern! Wir sind Franken!», hört man sie mit kerniger Inbrunst sagen. Aber sonst sind sie recht

beim Hotelfrühstück in München zum Beispiel auf ächt bayerisch «oa Oa», bekommt man ein Ei serviert. Will nun jemand am Tisch auch ein Ei, sagt man natürlich «oa oa Oa» – und der Wunsch wird erfüllt. Aber das ist alles nichts gegen

zugänglich. Nicht so leutselig wie die Bayern zwar, aber immerhin. Und wenn man im Wirtshaus statt einer «Hoibe» (bayerisch) ein «Seidla» (fränkisch) bestellt, wird alles gut – und es kommen 5 Deziliter Bier. Schon Bayerisch ist eine schwierige Sprache. Bestellt man

Fränkisch – siehe Bild. Das kommt daher, dass die fränkischen Biere vollmundig sind und einen spannenderen Charakter aufweisen als die bayerischen Biere.

Auf den Berg!

Das muss man sich unbedingt einmal zu Gemüte führen, das fränkische Bier und seine Sprache. Gelegenheit dazu bietet das Annafest in Forchheim, das heuer vom 21. bis 31. Juli jeden Nachmittag und bis in die Nacht hinein, also «alla Dooch» (fränkisch für «alle Tage») Zehntausende auf den Berg in den Wald zieht. Dort trifft man auf 23 Keller, 7 Musikbühnen und eine Chilbi. Wieso Keller? Keller, das sind Freiluftlokale unter Bäumen – jedes von einer anderen Brauerei. Ein Paradies für die Biervielfalt. Der ganze Berg, auf dem das Annafest gefeiert wird, ist mit Kellern unterhöhlt. Einige sind aber nicht mehr in Betrieb, weil sie einzustürzen drohten. In diesen in den Hang hineingegrabenen und hineingehauenen Kellern wird das Bier kühl gelagert. Dazu beigelegt sind die Festwirtschaften. (www.alladooch-annafest.de)

Forchheim ist ab Nürnberg in 20 Bahnminuten erreichbar. Forchheim ist das Tor in die Fränkische Schweiz, jenem Landstrich, der weltweit die höchsten Brauereidichte aufweist. Selber schuld, wer da nicht hingeht.

Hartmuth Attenhofer

Verpflichtend



Nicoló Paganini vom Schweizer Brauer-Verband hat Freude an der GFB.

Die Generalversammlung der GFB vom 19. März 2023, die damals noch unter dem Namen Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt tagte, hat sich neue Statuten gegeben. Das Resultat ist eindrucklich: Bei 2 Enthaltungen stimmten 77 Mitglieder dafür, 1 war dagegen. Wesentlich an den neuen Statuten ist die Ausdehnung des Zwecks der GFB, nämlich, dass neu auf die Förderung der Bierkultur fokussiert wird, was klarerweise mehr als «nur» die Biervielfalt umfasst. Das verpflichtet nun den Vorstand, sich auch programmatisch auszuweiten, was er im Laufe des Jahres bekannt geben wird. Denn neu heisst die GFB Gesellschaft zur Förderung der Bierkultur. Mitte-Nationalrat Nicoló Paganini, überbrachte eine Grussbotschaft des Schweizer Brauer-Verbands, dem er als Präsident vorsteht. Als Dank für sein Loblied auf die GFB schenkte ihm GFB-Präsidentin Carole Gröflin eine GFB-Jahresmitgliedschaft.

Die GV verabschiedete sich mit grossem und anhaltendem Applaus vom zurückgetretenen Generalsekretär Hartmuth Attenhofer, der als regelmässiger Mitarbeiter im BIER erhalten bleibt.

Das GV-Protokoll ist auf der GFB-Website einsehbar.

5-Gang-Bier-Menu



Der Sternen in Oetwil liegt zentral.

Dass Bier ein edles Getränk ist, das zu allen Gängen des klassischen Menus passt, weiss man ja längst. Dieses Wissen unterziehen wir regelmässig dem

praktischen Test. Am Donnerstag, 21. September 2023, 18 Uhr, ist es wieder so weit. Im Landgasthof Sternen, im Zentrum von Oetwil am See, kredenzt uns Biersommelier Ralph Burger die passenden Biere zum 5-Gang-Menu aus der Küche von Mauro de Ruvo. Erreichbar ist Oetwil Zentrum mit Bus 842 ab Uster oder Bus 940 ab Männedorf. Das Top-Menu mit den Top-Bieren hat mit rund 100 Franken natürlich seinen Preis.

Anmeldungen nimmt GFB-Vizepräsident Stef Hösli gerne entgegen stef.hoesli@bierkultur.org. Rasch anmelden, Platzzahl beschränkt. Stef Hösli wird den Angemeldeten Details zusenden.

GFB-Agenda

- 20. August 23** **Sonntag: Sommerbierfest im Restaurant Muggenbühl. Einladung mit Details folgen.**
- September 23** **Züri-Bier: Da die Josefweise ab September 2023 wegen Sanierungsarbeiten geschlossen ist, entfällt der von uns geplante öffentliche Anlass.**
- 21. September 23** **Donnerstag, 18 Uhr: Beer tasting mit einem 5-Gang-Menu. Details hier im Blatt.**



Via Knopflischlinge zum absturzbrew



Foto: zvg

Die Absturz-Brauleute von Bubikon: Valerie Oriet, Leandro Schweiss, Niklas Krause, Tobias Forster, Ueli Bürgler.

Von der Haltestelle Riedikon, Chis/Naturstation geht man auf dem Veloweg ein paar Meter Richtung Naturstation Silberweide. Dann zweigt man nach rechts ab auf einen Fussweg und gleich darauf zweigt man nach links ab. Parallel zur Strasse gelangt man zu einem

und macht zuerst einen kurzen Abstecher nach rechts zum Aaspitz mit Aussicht über den Greifensee. Zurück vom Abstecher folgt man dem Wanderweg nach Grüningen, der meist am Bachufer verläuft.

Gleich auf der anderen Seite der Strasse kann man die Natur-

sich verpflegen oder Proviant für die Wanderung kaufen (Winterpause November-März). Nach etwa 500 Metern erreicht man die Knopflischlinge. Das ist ein Altarm des Aabachs, ein wichtiger Lebensraum für Wasserpflanzen und -tiere. Ein paar Meter weiter ist in einem Schrank ein kleiner Hofladen untergebracht.

Man durchquert Mönchaltorf und folgt weiter dem Bach. In der weiten Landschaft hat man oft Aussicht in die Glarner Berge. Ab und zu sieht man sogar noch mehr von den Alpen.

Nachdem man die Autobahn unterquert hat, sieht man Grüningen, ein altes Städtchen, das auf einem Hügel thront. Der Wanderweg führt unterhalb des Hügels an Grüningen vorbei zur Bushaltestelle Haufland. Weil es schade ist, das Städtchen nicht zu besuchen, geht man kurz vor der Haltestelle nach rechts eine Treppe hinauf. Nach einem Bummel durch die Gassen geht man durch die Stedtligass zur Haltestelle Haufland. Hier befand sich bis 1950 ein Bahnhof der Wetzikon – Meilen-Bahn. Von der Haltestelle Haufland folgt man dem Wanderweg nach Itzikon und von dort dem Wanderweg Richtung Reipen. Nach ca. einem Kilometer folgt man dem Wanderweg nach Bubikon. Er führt durch eine flache Riedlandschaft und an Waldrändern vorbei. Manchmal sieht

man links das Alpsteinmassiv, manchmal rechts die Glarner Alpen. Bei Sennschür hat man dann das ganze Panorama vor sich.

Kurz nach der Kirche in Bubikon geht man nicht direkt zum Bahnhof, sondern macht einen kleinen Umweg über das Ritterhaus. Die ältesten Gebäude stammen aus dem 12. Jahrhundert. Heute ist es ein Museum mit Ausstellungen und einem Kräutergarten.

Vom Ritterhaus geht man zum Bahnhof Bubikon. Im Restaurant Bahnhofli befindet sich die Brauerei absturzbrew. An den vier Zapfhähnen gibt es ein wechselndes Angebot mit den neusten Kreationen.

Andere Wegführungen

Ab Mönchaltorf, Mönchhof dauert die Wanderung 3 Stunden. Diese Haltestelle erreicht man mit dem Bus 842 ab Uster. Ab Grüningen Haufland dauert die Wanderung 2 Stunden. Diese Haltestelle erreicht man mit dem Bus 845 ab Uster und mit Bus 867 ab Wetzikon. Kurz nach der Kirche in Bubikon kann man nach links abzweigen und gelangt ohne den Umweg über das Ritterhaus direkt zum Bahnhof. Damit wird die Wanderung 20 Minuten kürzer.

Monika Saxer



Bild: Monika Saxer

Wahres Bijou in der Landschaft: Brugglen Riet bei Itzikon.

Aussichtsturm mit Sehschlitzen, wo man Vögel beobachten kann, ohne sie zu stören. Man überquert die Mönchaltorfer Aa

station Silberweide besuchen. Hier gibt es Informationen über die Tier- und Pflanzenwelt am Greifensee. Im Bistro kann man

Impressum

BIER

Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Bierkultur, 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:

Die Haltestelle Riedikon, Chis/Naturstation erreicht man mit dem Bus 842 ab Uster.

Rückfahrt:

Bubikon liegt an der Bahnlinie Zürich – Pfäffikon SZ.

Dauer: Je nach gewählter Strecke 1,5 bis 4 Stunden

Strecke, Höhen:

Riedikon (440m) - Aaspitz - Mönchaltorf - Grüningen - Bushaltestelle Haufland - Itzikon - Sennschür - Bubikon Dorf - Ritterhaus - Bubikon Bahnhof (509m)

Bier:

absturzbrew

<https://www.absturzbrew.ch>

Karte:

Blatt 226, Rapperswil

Fundstücke, Artefakte, Trouvaillen – und einer schafft die Übersicht

Warteck-Museum jetzt digital

Ein Stück Basler Beizen- und Biergeschichte ist im Warteck-Museum zu sehen. Jetzt wird die Sammlung digitalisiert. Das ist eine Riesenarbeit, aber in guten Händen.



Bild: Markus Vogt

Daniel Jansen ist Präsident, Direktor, Konservator, Kurator und Digitalisator des Warteck-Museum in Basel.

Die Brauerei Warteck, die letzte in Basel verbliebene Grossbrauerei, stellte die Produktion ihres Biers zwar im Jahr 1990 ein, doch Warteck-Bier gibt es immer noch. Hergestellt wird es seither von Feldschlösschen, welche die Traditionsmarke Warteck übernommen hatte. Der Name Warteck leuchtet immer

noch, denn geblieben sind eine Reihe von Warteck-Beizen – und das seit elf Jahren bestehende Warteckmuseum. Seit 2012 betreibt der Verein Warteck Museum eine sehenswerte Sammlung rund um das ehemalige Kleinbasler Bier. Der Gründer und Vereinspräsident Daniel Jansen hatte einige

Jahre lang als Betreiber des Warteck-Sudhauses am Burgweg im Kleinbasel fungiert und nebei herausgefunden, dass Nikolaus Emanuel Merian-Seeber, der Gründer der Brauerei, einer seiner Vorfahren war.

Riesiger Fundus

Der Museums-Verein fand rasch Anklang in der Bevölkerung – von Beginn an trafen beinahe täglich Sammlungsgegenstände ein, bis heute. Auch aus der Gastronomie-Szene kamen etliche Gegenstände, etwa Zapfanlagen und andere Wirtshauseinrichtungen. Die Sammlung enthält heute rund 5000 Objekte mit allem Möglichen, was mit

dem Warteckbier zusammenhängt. Einige hundert Bierdeckel, Dutzende von verschiedenen Biergläsern vom Becher und Stangenglas bis zum Stiefel, Bierflaschen, Tonkrüge, Etiketten, Gastronomieeinrichtungen wie Zapfhähnen, hölzerne Bierharassen und vieles mehr. Sogar Zaumzeug für die Pferdegesspanne, die einst das Bier lieferten, sind zu sehen. Weiter Wirtshaus schilder, Werbematerial, Laternen, Modelleisenbahnwagen mit dem Warteck-Sujet und vieles mehr – vor allem auch mehrere Tausend Fotos. Da sind Papierbilder, Negative und Dias, insgesamt gut 10'000 Stück.

Mitforschen, mithelfen

Rund 6000 Fotos hat Daniel Jansen mittlerweile digitalisiert und damit öffentlich zugänglich gemacht (www.warteckmuseum.ch/archiv). Die allermeisten Bilder waren nicht beschriftet, was zum Teil aufwendige Recherchen nötig machte. Jansen widmete sich dieser Arbeit während der letzten zwei, drei Jahre, also während der Corona-Zeit. Noch konnten nicht alle Bildinhalte bestimmt werden, weshalb der Verein Warteck Museum zu einem Crowd-Searching aufgerufen hat: Die ins Internet gestellten Bilder können per Link mit Hinweisen und Legenden versehen werden. *Markus Vogt*

Auflösung Bildlegende von Seite 3:

Häbbla-Breddla: Häppchen-Bretchen.
Gerbrä: Gerupfer, also Obatzter, angeraucherter Weichkäse.
Dsiberkeskes: Ziebleskäse, Schnittlauchquark (Ziebele = Junguhnrn; mudernde Junguhnrn, auch Stubenküken genannt, werden mit Quark hochgepöppelt).
Dswädschgenbaames: Zwetschgenbaames, Rinds-Trockenfleisch (ähnlich Mostbröckli), wird dünn aufgeschnitten, sieht aus wie eine Zwetschgenbaamenscheibe, aussen dunkel, innen hell.
Haddwurscht: Hartwurst.
Donsfleisch: eingemachte gerollte Schweinsbrust.

Zunft-Agenda

Brauerzunft Region Basel

Mittwoch, 31. Mai 2023, 18:30 Uhr

Besuch der Microbrauerei Blaue Ente in Münchenstein

Freitag und Samstag, 25. und 26. August 2023

Basler Biermarkt in St. Johann

Samstag, 2. September 2023

Zunftausflug ins Elsass

Einladungen werden rechtzeitig als Newsletter verschickt

Die Brauerei Chastelbach ist zu haben



Urs Meier hat aus dem Milchhüsli eine feine Brauerei gemacht. Jetzt sucht er einen Nachfolger. Alles da für einen erfüllenden Halbtagsjob.

Urs Meier hat sich seine Zukunft als Brauer anders vorgestellt, als er vor drei Jahren seinen Job als Pressesprecher von Coop kündigte und von Gilbert Olson die kleine Brauerei Chastelbach in Himmelried übernahm. Mit viel Elan hat er die Gerätschaften im alten Milchhüsli erneuert, seinen feinen Bieren einen neuen Auftritt verpasst und mit Begeisterung Gesellschaf-

ten von nah und fern zur Besichtigung, Verkostung und Verpflegung empfangen. Und das mit Erfolg, auch wenn die Arbeitsbelastung für den Einmannunternehmer nicht eben klein war.

Knall auf Fall

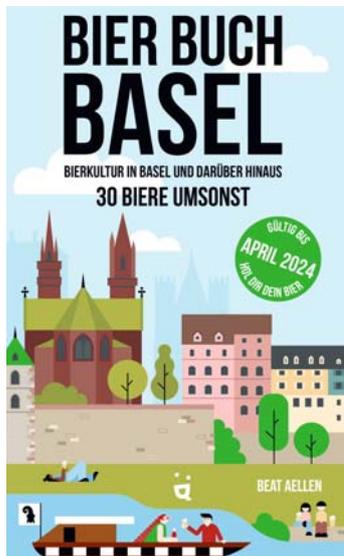
Doch wie das Leben so spielt, hat ein Krankheitsfall in der Familie alle Pläne über den Haufen geworfen. Knall auf Fall hat er den Betrieb einstellen müssen. Seither bemüht er sich, die schmucke Brauerei zu verkaufen. Die Preisvorstellung liegt bei 90'000 Franken für die gut eingeführte Marke und die gesamte Brauerei, mit der maximal 100 Hektoliter gebraut werden können. Mit dem Reingewinn könne man, weiss Meier, eine Halbtagsstelle finanzieren.

Klare Aussicht

Interessiert? Himmelried ist übrigens ein Dorf mit knapp 1000 Einwohnerinnen und Einwohnern an schöner Aussichtslage. Wenn das Mittelland unter einer Nebeldecke liegt, geniessen die Einheimischen prächtigen Sonnenschein. Ak

www.chastelbach.ch
Tel. +41 79 429 88 29

Gute Biere für 1 Franken!



Der Buchpreis entpuppt sich als gute Investition ohne Risiko.

Da hat einer noch und noch Ideen zum Thema Bier! Er lanciert den tollen Basler Biermarkt, er leitet Biertouren durch die Stadt (vor allem im Kleinbasel), betreibt ein Bierabonnement mit Bieren aus Basel und Umgebung, er organisiert in der Markthalle die Veranstaltung Bier Basel und gibt jetzt sogar noch ein Buch heraus: Das ist Beat Aellen, früher Lehrer und heute Biersommelier und Inhaber der Firma Bierideen.

Bon-Buch

Das Buch, das er im Helvetiq-Verlag herausgegeben hat und den Titel «Bier Buch Basel» trägt, ist ein ganz spezielles: Es

stellt einerseits 30 Brauereien und Bierbetriebe aus Basel und Umgebung vor, andererseits beinhaltet es Bons, die mit einem Gratisbier zum Besuch dieser Betriebe animieren. Das sehr schön gestaltete Buch kostet 29 Franken und der Wert der Biere, die man und frau beim Besuch aller Betriebe kostenlos haben könnte, beläuft sich auf 150 bis 210 Franken. Mann rechne! Frau auch. Ak

Beat Aellen
Bier Buch Basel
Helvetiq Verlag, Basel
160 Seiten, 29 Franken
ISBN 978-3-03964-013-3

Jedes Jahr...

...dasselbe: Protokoll der letzten GV, Jahresbericht des Präsidenten, Jahresrechnung etc. etc. – so, wie das halt in Vereinen üblich ist. Da der Meister Istvan Akos nichts mit Vereinsmeierei am Hut hat, geht das bei der Brauerzunft Region Basel ruck-zuck über die Bühne. Das Bier war ein Kölsch mit etwas zu viel Alkohol, aber sonst lecker, das die zunfteigenen Brauer gebraut hatten. Das interessante Gastreferat hielten Raphael Kuhn und Alexandra Barreña, das Thema war ihr prosperierender Bierabodienst Bierliebe. Sg

Zünftig kurz führte der Meister durch die Traktandenliste.



Bild: Thomas Weber, Gundeckinger Zeitung