

BIER



Gesellschaft zur Förderung
der Bierkultur

bierkultur.org

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

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



Carole Gröflin, Präsidentin GFB

Gross war meine Freude, als ich letztthin in einem Badener Brewpub ganz unverfroren ein Pils bestellen konnte. Es war höchste Zeit, dass bei Gluscht auf ein solches Bier nicht mehr nach einem «Spezli» gebeten werden muss. Weshalb in der Folge nun in Tschechien Lækkerli produziert werden dürfen, lest ihr auf Seite 3.

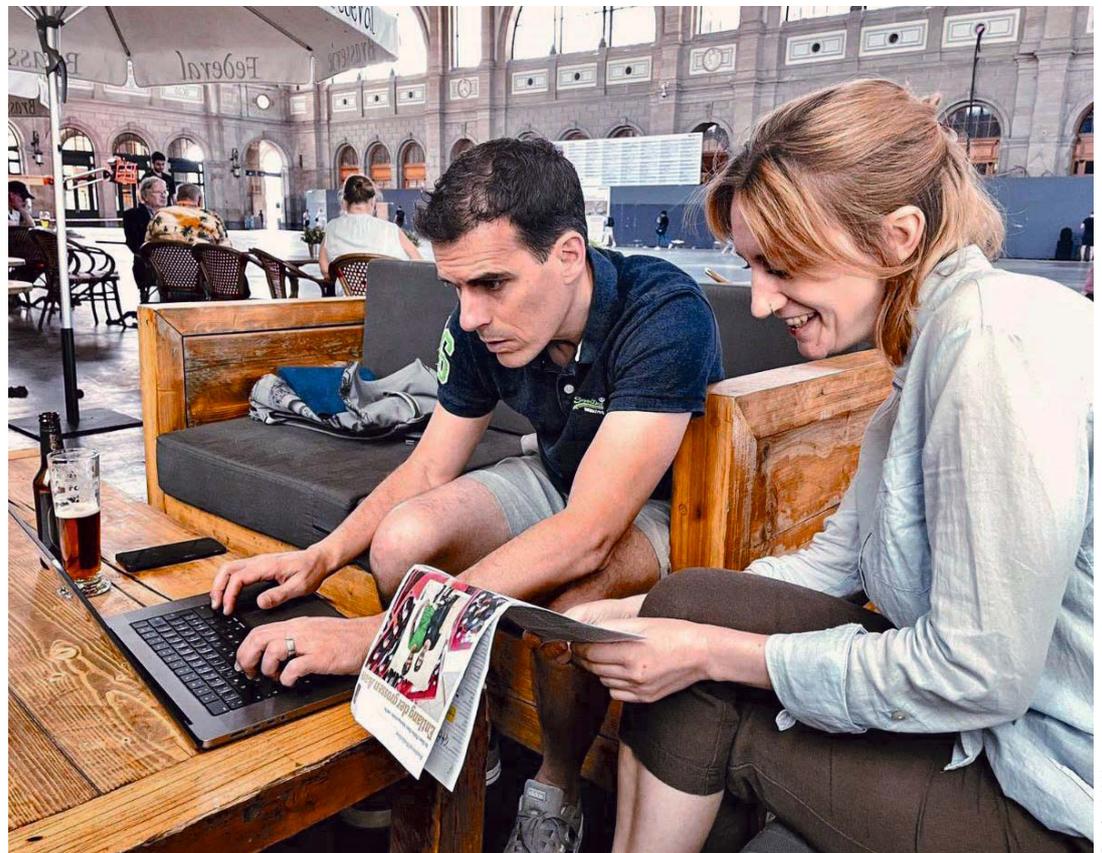
Doch dieser Tage freue ich mich noch mehr über eine Ankündigung unserer Gesellschaft: Wir haben eine neue Website. Unter bierkultur.org ist die GFB vom Laptop, Handy, Tablet und PC aus erreichbar. Und wird auf dem jeweiligen Display attraktiv dargestellt. Die Website wird wie bisher vom Vorstand unterhalten. Je nach inhaltlicher und finanzieller Entwicklung der Gesellschaft wird die Website ausgebaut und angepasst. Mehr zu diesem Projekt erfährt ihr im Artikel rechts.

Und dann verspüre ich selbstverständlich auch noch ganz viel Vorfreude. Schliesslich steht ein Highlight des Vereinsjahres bevor: das Sommerbierfest im Restaurant Muggenbühl. Organisator Hartmuth Attenhofer ist es gelungen, zehn spannende Biere dafür zu kuratieren. Details zum Anlass vom 20. August entnehmen ihr der Beilage zu dieser BIER-Ausgabe. Ich kann es kaum erwarten, mit euch gemeinsam an einem schönen Sommer-Sonntag die Bierkultur zu zelebrieren. Prost und auf bald!

Die GFB kriegt eine neue digitale Visitenkarte

Online à jour

Dank dem an der GV gesprochenen Budget kann sich die Gesellschaft einen neuen Auftritt leisten. Möglich machts Webmaster Mark Schmid.



Standesgemäss werfen Webmaster Mark Schmid und Präsidentin Carole Gröflin in der Brasserie Federal einen prüfenden Blick auf die neue GFB-Website.

Unsere Website biervielfalt.ch war spürbar in die Jahre gekommen. Wer vom Smartphone darauf zugriff, erhielt eine Desktop-Version angezeigt. Damit die Gesellschaft auch im digitalen Raum würdig vertreten ist, war ein neuer Webauftritt unumgänglich. Zum Glück haben wir in unseren eigenen Reihen mit Mark Schmid einen ausgewiesenen Fachmann hierfür: «Unsere ursprüngliche Website habe ich vor zirka 20 Jahren von meinem Vorgän-

ger übernommen. Wegen den neuen technischen Möglichkeiten war es an der Zeit, der

Gesellschaft einen neuen Auftritt zu verpassen», sagt der 47-Jährige.

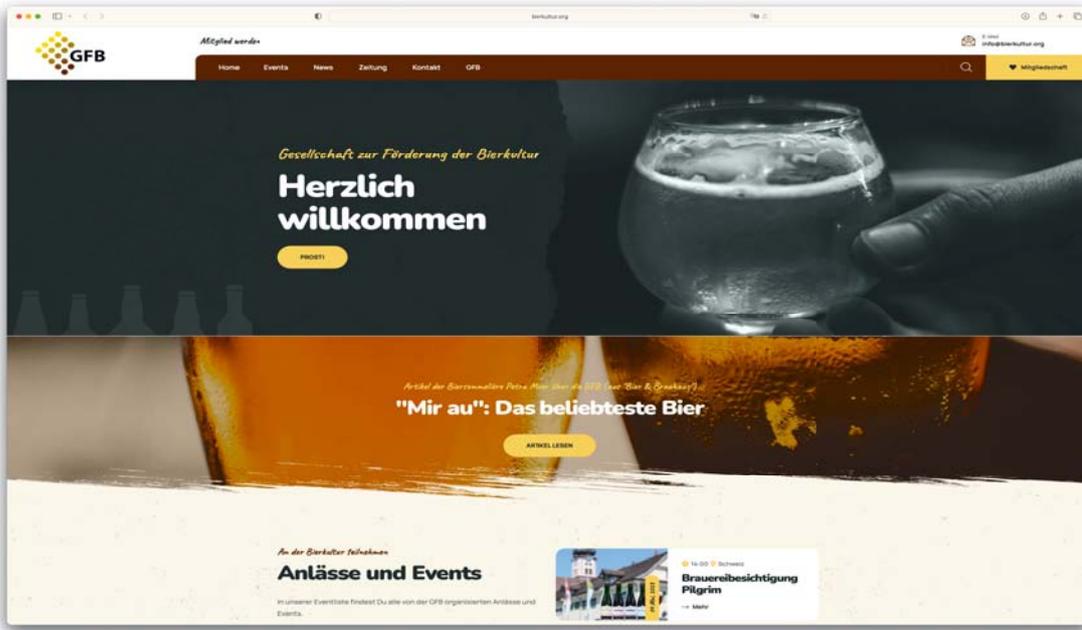
Fortsetzung auf Seite 2

Ein-Mann-Betrieb



Brauer Ivo Rutz

Ivo Rutz von der Brauerei Hard Labor Brew braut, kümmert sich um die Finanzen und liefert notabene sein Bier aus. Angefangen hat er mit einem Bierbrauer-Set, das er zum Geburtstag erhalten hatte. Das Bier schmeckte fürchterlich. Nun hat er am neuen Standort im Basler Klybeckquartier eine Kapazität von 1000 Litern und kann im Dreikesselsystem brauen. Sein Bier mundet unterdessen. Mehr auf Seite 5.



So sieht der neue Online-Auftritt auf dem Desktop und dem Handy aus.



Fortsetzung von Seite 1

Viel Engagement

Das Projekt «neue Website» wurde an der letzten GV im Mai gutgeheissen. Neben den dafür budgetierten 2800 Franken flossen von Mark Schmid und seinem Geschäftspartner Luzian Scherrer etliche Stunden Gratisarbeit ein. «Wir waren sehr bestrebt, das Projekt möglichst kostengünstig und dennoch qualitativ auf einem hohen Niveau umzusetzen», erläutert das langjährige Vorstandsmitglied Mark Schmid. Das Resultat seiner Arbeit ist ab sofort unter bierkultur.org

erreichbar. Wer heute darauf surft, findet zum Beispiel Bilder von der Generalversammlung im März. Herzlichen Dank an Eugen Hubschmid, der für uns den Anlass fotografisch festgehalten hat. So sollen künftig auch unterjährige Informationen mit den Mitgliedern geteilt werden. Fotos von Bildungsreisen und Neuigkeiten rund um die Bierkultur sollen proaktiver kommuniziert werden, damit alle Gesellschafterinnen und Gesellschafter à jour sind. Die Verwaltung der Inhalte wird über das Content Management System Wordpress sichergestellt.

Der jetzige Webauftritt ist nur eine Momentaufnahme, wie Mark Schmid erklärt: «Wir starten nun mit diesem ersten Wurf. Selbstverständlich werden sich die Website und damit verbunden auch die Inhalte noch weiterentwickeln.» Das sei das Schöne an einem digitalen Produkt, denn es könne quasi dazu lernen und auf flexible Weise erweitert werden.

Nun seid ihr gefragt, liebe Gesellschafterinnen und Gesellschafter: Stöbert auf unserer neuen Website bierkultur.org und teilt uns mit, wie sie euch gefällt (per Mail an redaktion@bierkultur.org).

(cin)



Kleinanzeigen

Forschungsbrauerei G48
Winterthur ZH
5 hl
brauerei-g48.ch

Brauerei Stadtguet AG
Winterthur ZH
2000 hl
stadtguet.ch

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

Brauerei Uster Braukultur AG
Uster ZH
4000 hl
braukultur.ch

Brauerei Stadtbühl AG
Gossau SG
6000 hl
hammersud.ch

Brauerei Adler AG
Schwanden GL
9000 hl
brauereiadler.ch

Aare Bier
Bargen BE
5000 hl
aarebier.ch/de

Brauerei Luzern AG
Luzern LU
2300 hl
brauerei.lu

Altes Tramdepot AG
Bern BE
3100 hl
altestramdepot.ch

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

Birtel AG
Münchenstein BL
450 hl
birtel.ch

Brauerei Kloster Fischingen
Fischingen TG
1000 hl
pilgrim.ch

Brauerei Seebueb
Hombrechtikon ZH
1200 hl
seebueb-bier.ch

Stadtmauer Brauerei GmbH
Basel BS
? hl
stadtmauerbrauer.ch

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

Officina della Birra
Bioggio TI
2800 hl
officinadellabirra.ch

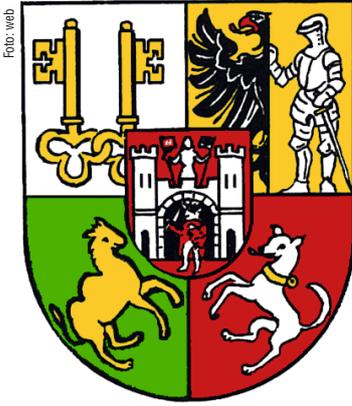
Brasserie du Jorat SA
Ropraz VD
1000 hl
brasseriedujorat.ch

Fidibus Works GmbH
Schmerikon SG
30 hl
fidibus.beer

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

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

Vítejte na Läckkerli



Stadtappen von Pilsen ohne Bier

2017 hatte die GFB Bundesrätin Simonetta Sommaruga zum Zwangsmittglied er-

nannt. Grund: Sie hatte sich der Forderung von Nationalrat Alois Gmür, Einsiedler-Brauer und GFB-Mitglied, widersetzt, den Marken-Vertrag mit Tschechien aufzulösen. Dieser Vertrag machte es in der Schweiz unmöglich, ein Bier als «Pils» zu bezeichnen. Pils, also Pilsener, war den Tschechischen Brauereien vorbehalten, und nur dieses durfte in der Schweiz verkauft werden. Mit anderen Ländern hatte Tschechien diesen Vertrag nicht, weshalb in Deutschland Pils gebraut und getrunken wird, während bei uns

das Wort «Pils» auf importierten Flaschen, die nicht aus Tschechien kamen, überdeckt werden musste. Im Gegenzug war es den Tschechen untersagt, Züri-Tirggel zu vertreiben, die nicht original aus der Schweiz kamen.

Das alles ist Schnee von gestern. Denn per Jahresbeginn ist der Pils-Knebel-Vertrag mit Tschechien aufgelöst worden. Und im Gegenzug dürfen die Tschechen nun auch echte Basler Produkte selber herstellen. Vítejte na Läckkerli, wie der Tscheche sagt, willkommen Läckkerli. (at)

Noch Plätze frei



Der Landgasthof Sternen in Oetwil am See lädt zum kulinarischen Bierabend.

Wie im Juni-BIER schon ausgeschrieben, findet diesen Herbst wieder ein Beer & Dine für GFB-Mitglieder statt. Während eines ausgesuchten Fünf-Gänge-Menüs werden ebenso erlesene Biere kredenzt, die uns Bier-Sommelier Ralph Burger sachkundig näherbringt. Kostenpunkt pro Person: 100 Franken. Der kulinarische Bierabend findet am Donnerstag, 21. September im Landgasthof Sternen in Oetwil am See statt und startet um 18 Uhr (Anreise nach Oetwil Zentrum: Bus 842 ab Uster oder Bus 940 ab Männedorf). Es hat noch ein paar wenige Plätze frei. Stef Hösli nimmt Anmeldungen entgegen und erteilt bei Bedarf weitere Auskünfte (stef.hoesli@bierkultur.org).

Mit Warnung...

An den Tagungen der EBCU, also der europäischen Bierkonsumentenvereinigung, nimmt GFB-Vizepräsident Stef Hösli regelmässig teil. An der jüngsten Zusammenkunft kam zum Vorschein, dass die Schweiz im Gegensatz zu den anderen europäischen Ländern wegen der Covid-19-Pandemie merklich weniger Brauereischliessungen zu beklagen hat. Ob sich Europas Brauereien-Landschaft erholt, ist noch offen.

Die Brauereien haben aber auch mit weiteren Problemen zu kämpfen. Fast überall besteht die Tendenz, Bier und andere Alkoholika höher zu besteuern, was sich natürlich auf die Konsumpreise auswirkt. Einzelne Staaten erwägen zudem vorzuschreiben, Bierflaschen und Bierwerbung mit Warnhinweisen zu bedrucken, wie man das mit dem Tabak schon kennt. Solche Tendenzen beobachtet die EBCU kritisch und wird sie sachlich bekämpfen. Bier ist ja ein Genussmittel und nicht einfach ein medizinisches Phänomen. Es vermittelt auch Wohlbefinden und Geselligkeit. Gerade bei den Jüngeren rückt das indes je länger je mehr in den Hintergrund, und so trinkt die heutige Generation U-30 nachweislich weniger Bier, als dies in der Vergangenheit der Fall war.

Klar ist die Haltung der EBCU zu menschenverachtenden und sexistischen Abbildungen auf Etiketten und in der Bierwerbung. Hierzu will man einen Leitfadern erarbeiten. (at)

GFB-Agenda

- 20. August 23** **Sonntag: Sommerbierfest im Restaurant Muggenbühl.** Einladung liegt bei.
- 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 & Dine mit einem Fünf-Gänge-Menü.**



Mein Bierleben Maikäfer-Philosophie

Biergartenwetter ist dann, wenn es im Freien so warm ist, dass man mindestens eine Stunde im Hemd draussen sitzen kann. Der Biergarten hat in Literatur, Theater, Malerei, Film und Oper seinen festen Platz. Auch in der Philosophie. Der bayerische Kabarettist und Autor Gerhard Polt hat sich mehrmals mit dem Biergarten befasst. In der Num-

mer «Gemütlichkeit» philosophiert er über das Zerrinnen der Zeit und das Aufkommen der Gemütlichkeit. Beides liesse sich im Biergarten am besten erleben und verinnerlichen.

Polts philosophischer Diskurs geht so: Man sitzt im Biergarten bequem am Tisch vor seinem Bier. Und wartet zuerst einmal. Fliegt dann ein Maikäfer vorbei, grüsst man ihn – vielleicht grüsst der Maikäfer zurück. Dann schaut man sich die Schaumkrone auf dem frisch gezapften Glas Bier an und

lockert die Glieder. Jetzt ergreift man ohne Hast das Glas und führt es zum Mund, und zwar genau so. Also nicht mit dem Kopf zum Glas, sondern umgekehrt! Kurz vor dem Ansetzen der Glaskante an den oberen Rand der Unterlippe, hält man ganz kurz inne – vielleicht kommt noch ein Gedanke! – kommt aber keiner, also trinkst.*

Hektik im Biergarten ist Gift. Lärm auch. Biergärten sind Orte der Musse, des Relaxens, der tiefgründigen Auseinandersetzung.

Keine Musik, kein Grölen, keine Hässigkeiten. Man redet gesittet und philosophiert, man hält nach Mai-, Juni- und Augustkäfern Ausschau und pflegt die Seele. Sommer unter Kastanien, was braucht man mehr? (at)

* Trägt Polt diesen Sketch in Bayern vor, braust zustimmender Applaus auf. In Zürich jedoch platzen im Publikum die Gröhler los und die Schickeria bepisst sich vor Vergnügen. Ist halt so, wenn man nichts versteht.



Die Leiter hoch, die Treppe runter – Stufe für Stufe gehts zum Bier

100 Prozent Aargau



FOTOS: ZVG

Der Umweg zum Schloss Lenzburg hinauf lohnt sich.



Vom Bahnhof Lenzburg folgt man dem Wanderweg in Richtung Villmergen. Durch ein Tor gelangt man in die Altstadt. Den Aufstieg zum Schloss kann man auf einer Treppe oder auf einer weniger steilen Asphaltstrasse bewältigen. Obwohl der Wanderweg östlich und etwas unterhalb des Schlosses vorbeiführt, empfiehlt es sich, ganz hinauf zu steigen. Man geht durch ein Tor zum Eingang des Museums und durch ein weiteres Tor auf ein Strässchen, auf dem man die ganze Anlage auf der Ausenseite der Schlossmauer umrundet. So gelangt man wieder auf den Wanderweg nach Villmergen.

Kurz darauf geht man auf einer Himmelsleiter genannten Treppe auf den Hügel Gofi, mit einem prächtigen Blick auf das Schloss. Nach einem kurzen Abstieg umrundet man den waldigen Hügel Lütisbuech und geht ins Dorf Ammerswil. Bei der



Bei Erusbacher & Paul setzt man mitunter auf Zutaten aus der Region.

Kirche hat es ein paar Sitzbänke und einen Brunnen.

Von Ammerswil geht es durch den Wald auf den Rietenberg. Der Wanderweg führt etwas östlich vom höchsten Punkt vorbei. Meist auf gekiesten Waldstrassen geht es schräg den Hang hinunter nach Villmergen. Über Treppen gelangt man am Friedhof vorbei ins Dorf. Bei der Mitteldorfstrasse überquert man den Erusbach. Dann zweigt man nach rechts ab und erreicht nach gut 200 Metern die Alte Bahnhofstrasse. Hier verlässt man den Wanderweg und geht nach rechts. Nach 100 Metern steht man vor dem Wirtshaus zur Brauerei Erusbacher & Paul.

In der Gartenwirtschaft oder im Lokal kann man Biere der beiden Brauereien probieren. Da man nicht alle auf einmal schafft, kann man die restlichen Sorten im BrauiShop kaufen. Ganz regional ist das «AG – Aargauer Bier»: Gebraut wird es mit im Kanton Aargau angebauter Braugerste, die in Möriken-Wildegg gemälzt wird, mit Hopfen aus dem Fricktal und natürlich Wasser aus Villmergen.

Abkürzung

Wenn man mit dem Bus ab Lenzburg nach Ammertswil Kirche fährt, dauert die Wanderung 1 ¾ Std.

Rückfahrt

Man geht zurück bis zur Stelle, an der man den Wanderweg verlassen hat, und danach geradeaus weiter zur Bushaltestelle Villmergen Zentrum mit Ver-



Trinkbare Souvenirs gibts im BrauiShop zu kaufen.

bindungen zum Bahnhof Wohlen. Von der Brauerei zur Bushaltestelle braucht man fünf Minuten. (Monika Saxer)

Impressum

BIER

Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Bierkultur, GFB (bierkultur.org)

Newsletter der Brauerzunft beider Basel (brauerzunft.ch)

Auflage: 635 Expl.

Herausgeberin: Gesellschaft zur Förderung der Bierkultur, Zürich

Redaktion: Carole Gröflin (cin) und Sarah Kohler (sak), redaktion@bierkultur.org

Redaktion Basel: Istvan Akos (ak), akos@magnet.ch

Regelmässige Mitarbeit: Hartmuth Attenhofer (at), Monika Saxer, Tom Schläpfer, Markus Vogt

Layout, Druck, Versand: Ropress, Zürich

Anzeigen: redaktion@bierkultur.org

PC-Konto: CH09 0900 0000 6052 2896 2

Erscheint vierteljährlich in Deutsch

Die GFB ist Mitglied der europäischen Bierkonsumentenvereinigung (European Beer Consumers' Union, ebcu.org).

Strecke, Höhen:

Lenzburg (406m) - Schloss Lenzburg - Ammertswil - Rietenberg (663m) - Villmergen

Dauer:

3 ¾ Std, ↑ 460 m, ↓ 430 m

Bier:

Erusbacher & Paul, erusbacher.ch

Karte:

Blatt 225, Zürich

Hard Labor Brew jetzt im Klybeck zu Hause

Bierbrauen ist harte Arbeit



Fotos: Markus Vogt

Das Motto der Hard Labor Brew: «Hard Labor, Easy Drinking»

Im Untergeschoss einer ehemaligen Produktionshalle der Novartis ist Hard Labor Brew seit fast einem Jahr zu Hause, im Klybeck-Quartier, das vor einem Umbruch steht. Hier betreibt Ivo Rutz seine Brauerei. Das Interieur ist das Übliche, das einen in einer Brauerei erwartet. Braukessel, Steuerungsanlage, Bierlager, Theke, Zapfhähne, Sitzgelegenheiten für Events, die man hier starten kann. Bis jetzt war Ivo Rutz hauptsächlich damit beschäftigt, die Brauerei einzurichten, weshalb andere Aktivitäten wie die Kundenakquisition und das Marketing etwas warten mussten.

Hard Labor Brew ist im Wesentlichen ein Ein-Mann-Betrieb, wobei es im Hintergrund schon noch die eine oder andere helfende Hand gibt. Brauen, Finanzen, Administration, Auslieferung, das alles macht Ivo Rutz selber. Einst hatte er eine Lehre als Papiertechnologe absolviert, doch dieser Beruf gefiel ihm nicht. Er bildete sich weiter in IT (Informationstechnologie) und wurde zum Software-Entwickler. Das behagte ihm schon

viel besser. Und als er zum Geburtstag ein Bierbrauer-Set geschenkt bekam, packte ihn das Interesse am Gerstensaft. Sein erstes Bier habe fürchterlich ge-



Ein echter Allrounder: Ivo Rutz

schmeckt, worauf er es genau wissen wollte. Er besorgte sich die nötigen Informationen, recherchierte alles Mögliche und begann, in der Küche mit einer 30-Liter-Anlage zu experimentieren.

Das funktionierte nicht schlecht, und so kaufte sich Ivo Rutz eine 200-Liter-Anlage und startete in Pratteln in grösserem Stil. «Ich merkte rasch, dass sich mein Bier verkaufen liess», erzählt er. Das Echo im Freundes- und Bekanntenkreis jedenfalls fiel sehr gut aus. Die Lokalität in Pratteln wurde zu eng, es war auch nur eine Zwischennutzung, und als er raus musste, wollte er auch gleich vergrössern.

Am neuen Standort im Klybeckquartier hat Ivo Rutz nun eine Kapazität von 1000 Litern und kann im Dreikesselsystem brauen. Der 34-jährige Self-made-Unternehmer denkt, dass er es dieses Jahr auf eine Menge von 20'000 bis 30'000 Litern bringen kann. Auch dieser Standort ist eine Zwischennutzung.

Acht Hauptsorten

Zu seinem Sortiment gehören acht Hauptsorten, nämlich Blond Ale, Pale Ale, IPA, NEIPA, Witbier (belgisch), Double Ambrée, Double Blonde, Plum Sour und Double IPA. Dazu kommen fassgereifte Biere, Saisonspezialitäten und ein «Whiskey Barrel

Aged Imperial Stout» mit einem Alkoholgehalt von 9,5 Prozent. Sein Bierstil sei amerikanisch und belgisch ausgerichtet, fügt Ivo Rutz noch an. Seine Biere sind im Onlineshop erhältlich, aber auch schon in einzelnen Läden. Er will sich auch um mehr Laufkundschaft bemühen, aber das sei immer noch schwierig. Der Name übrigens ergab sich nach einer Diskussion mit einem Freund aus Holland. Dieser fand, das sei doch harte Arbeit, «hard labor», was Ivo Rutz gefiel. Er leitete davon auch das Motto seiner Brauerei ab: «Hard Labor, Easy Drinking». Prost! Hardlaborbrew.ch

(Markus Vogt)

Zunft-Agenda Brauerzunft Region Basel



Freitag und Samstag,
25. und 26. Aug. 2023
Basler Biermarkt in
St. Johann

Samstag, 2. September 2023
Zunftausflug ins Elsass

Einladungen werden rechtzeitig als
Newsletter verschickt

Kurzer Abriss der Basler Biergeschichte

Das Bier war in der Weinstadt Basel nicht willkommen



Bierbrauen ist eine schweisstreibende Tätigkeit. Anstrengend war früher auch, dass der ganze Sud besteuert wurde.

Dank den weinbezogenen Zünften hatten es die Brauer in Basel schwer. Gern hatte man sie nur, wenn die Weinernte unbefriedigend war. Sonst erschwerte man ihnen das Handwerk, vor allem mit einer ungerechten Besteuerung. Während in den deutschen Fürstentümern und Klöstern schon seit Jahrhunderten Bier gebraut wurde, kam der Gerstensaft erst 1488 nach Basel. Der Brauer, über den man sonst nichts weiss, hiess Hans Berwanger und stammte aus Spyr. Man weiss aber, dass Basel zu jener Zeit und auch später eine Weinstadt war: In und um Basel gab es Reben, Wein war in Hülle und Fülle vorhanden – und billig zu haben.

Hier das Bier einzuführen, war ein schwieriges Unterfangen. Die Brauer kamen meist aus deutschen Landen und hatten ihre liebe Mühe, die Bewilligung zum Brauen zu erhalten. Ein Grund war, dass bei offenem Feuer in der engen Stadt Brandgefahr herrschte. Aber auch wenn eine Bewilligung erteilt wurde, litten die Brauer unter der Besteuerung. In Basel hatten damals die Zünfte das Sagen. Die beiden Zünfte der Rebleute und Weinleute hatten alles Inte-

resse daran, dass ihnen vom Bier her keine Konkurrenz entstand. Bei der Besteuerung der Brauer wurde einfach das System der Weinsteuer übernommen und der ganze Sud besteuert, ungeachtet dessen, dass aus einem Sud nur drei Viertel zu Bier wurde und dass ab und zu ein Sud auch ganz misslang. Die Brauer versuchten immer wieder, mit Bittschriften die Obrigkeit zur Einsicht zu bewegen, aber ohne Erfolg. Das blieb über die Jahrhunderte so. Unter diesen Umständen konnte keine Brauereiwirtschaft entstehen. Hinzukam, dass der Braubetrieb eine saisonale Angelegenheit war. Gebraut wurde nur in

der kalten Jahreszeit, im Sommer mussten die Brauer einer anderen Tätigkeit nachgehen. Trotz dieser Erschwernisse gab es in Basel zwischen 1488 und 1900 rund 100 kleine Brauereien.

Dies änderte sich erst, als Napoleon die Vorherrschaft der Zünfte brach, die neue Schweiz 1874 die Gewerbefreiheit einführte und 1887 die kantonale Bierbesteuerung aufhob. Die Brauwirtschaft erlebte einen Aufschwung, doch mit der Industrialisierung (Eisenbahn, Dampfmaschinen, künstliche Kühlung, wissenschaftlicher Fortschritt) kam das Ende des kleigewerblichen Brauens. Hatte Basel 1870 bei rund 50'000 Ein-

wohnern noch 19 Braubetriebe, so sank deren Zahl um die Jahrhundertwende auf sieben. Mit-halten konnten nur kapitalstarke Firmen, doch auch nur so lange, bis sie von einem Konkurrenten, in der Regel von Warteck, aufgekauft wurden. 1988 war es dann auch mit dieser Brauerei vorbei, und was danach folgte, ist uns allen bestens bekannt: Dank der hohen Anzahl von grösseren und kleineren engagierten Braubetrieben in Basel und Umgebung erfreuen sich Bierliebhaberinnen und Bierliebhaber einer immens grossen Vielfalt von verschiedensten Bierstilen. (ak)

E.E. oder E.E.E.?

Nicht genug, dass die Zunft zu Rebleuten im Verlauf der Geschichte den Brauern das Leben schwer machte, unangenehm trat sie auch bei der Gründung der E.E. Brauerzunft Region Basel in Erscheinung (anno 2016). Sie verlangte, dass die Brauerzunft auf die Bezeichnung E.E. (Eine Ehrenwerte) verzichte, denn diese sei in Basel Persönlichkeiten und Institutionen vorbehalten, die im Verlauf der Basler Geschichte Grosse geleistet hätten. Statt auf die zwei E zu verzichten, fügte die Brauerzunft an einer Generalversammlung ein weiteres E hinzu und nennt sich jetzt Eine Ehemals Ehrenwerte Brauerzunft.

Ausgezeichnet



Doppelt prämiert: Istvan Akos.

An der Generalversammlung von Unser Bier trat der Initiant und Mitbegründer der Braue-

rei, Istvan Akos, aus dem Verwaltungsrat zurück. Für seine Verdienste wurde er von Un-

ser Bier zum Ehrenpräsidenten ernannt und vom Direktor des Schweizer Brauerei-Verbandes, Marcel Kreber, mit dem Orden «Ad Gloriam Cerevisiae» ausgezeichnet. Beide Auszeichnungen nahm der sichtlich Gerührte stellvertretend für all jene im Empfang, die an der Erfolgsgeschichte von Unser Bier in den letzten 25 Jahren mitgewirkt haben.

(ak)