

BIER



Gesellschaft zur Förderung
der Bierkultur

bierkultur.org

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

PP.
8048 Zürich
dte post 7
ROPRESS, Baslerstrasse 106, Postfach 1148, 8048 Zürich



Carole Gröflin, Präsidentin GFB

Das Leben ist unberechenbar. Und so kam es, dass ich dem Sommerbierfest im Restaurant Muggenbühl fernblieb. Obwohl ich mich in der letzten Ausgabe des BIER an dieser Stelle noch auf das gemeinsame Anstossen mit euch gefreut hatte. Ich bedaure, dass ich mein Wort gebrochen habe. Auch wenn ich den Tag nicht mit euch verbrachte, so habe ich mich dennoch für die Bierkultur engagiert. Ich war in der estnischen Hauptstadt Tallinn und besuchte dort die Brauerei Põhjala. Wie das obige Foto beweist, habe ich mich rege durch deren Angebot degustiert. Dazu gab es ebenfalls passendes Essen. Wie genial es sein kann, wenn das Essen aufs Bier abgestimmt ist, hat Stef Hösli abermals an einem Beer-Pairing-Anlass gezeigt. Auf Seite 2 lest ihr nach, was ihr verpasst habt. Dass ich in Basel mit speziellem Bier aufwachen konnte, verdanke ich nicht zuletzt der Brauerei Unser Bier. Sie braut seit 25 Jahren und geniesst weit über die Stadtgrenzen hinaus Kultstatus. Mit der Eröffnung ihres zweiten Standortes auf Baselbieter Boden hat sie bewiesen, dass etwas, das für Stadtmenschen gut ist, durchaus auch für die Landbevölkerung stimmig sein kann. Wer am 20. oder 21. Oktober Zeit hat, um nach Basel zu pilgern, sollte dies unbedingt tun. Leider kann ich nicht teilnehmen. An diesem Wochenende weile ich in Nancy und tausche mich mit Abgeordneten der EBCU zu Bierthemen aus. Selbstverständlich werde ich euch aus der Ferne zuprosten. Santé et à bientôt!

Festbier für zwei Franken

Grosse Jubiläumssause



Mit einer zweitägigen Party begeht die Basler Brauerei Unser Bier ihren 25. Geburtstag – und zeigt sich gegenüber den Gästen spendabel.



Foto: ZVG

Die GV der Brauerei ist ein Volksfest, denn die Dividende wird flüssig ausbezahlt.

Was mit 18 Litern Bier in einer Spaghettipfanne begann, ist heute die 19. grösste Brauerei der Schweiz. Einbilden tut sich die Brauerei Unser Bier deshalb aber nichts, denn trotz ihrer Grösse ist sie unter den Grossen klein – und nur unter den Kleinen gross.

Den Betrieb nahm Unser Bier Ende Oktober 1998 an der Laufenstrasse in Basel auf. Da den Gründern das Geld für die Finanzierung der Investitionen fehlte, veranstalteten sie in kapitalistischer Manier ein Crowdfunding, indem sie eine Aktiengesellschaft gründeten und bis heute 19000 Aktien an insgesamt 10995 Menschen verkauf-

ten, denen Bier von hier statt Bier von dort am Herzen liegt und die mit den liquiden Dividenden am Volksfest (sprich: der Generalversammlung) voll zufrieden sind.

Weil der vor 14 Jahren bezogene Standort auf dem Gundeldinger Feld mit Kapazitätsproblemen zu kämpfen hatte, gründete Unser Bier vor drei Jahren in Liestal eine kleine Spezialitätenbrauerei. Dort werden in erster Linie Craftbiere gebraut. Dank diesen neuen Kapazitäten kann Unser Bier immer um die zehn bis 15 Biere auf dem Markt haben.

Das 25-Jahre-Jubiläum feiert die Brauerei Unser Bier am

20. und 21. Oktober mit einem grossen Fest auf dem Gundeldinger Feld. Start ist an beiden Tagen um 16 Uhr mit Drehorgelmusik und Ländlerkapellen, geboten werden zudem stündliche Führungen und ein Schaubrauen. Der Freitagabend gehört dem jugendlichen Publikum – mit den Rappern von Pyro & Friends. Am Samstagabend begeistert die bekannte Basler Blueslady Manu Hartmann die Gäste.

Eintritt wird keiner verlangt, dafür kostet das Festbier nur zwei Franken pro Becher – und auch die Wurst dazu ist mit einem Preis von drei Franken eher ein Schnäppchen. *Istvan Akos*

Eine Reise wert

Mit der Kombination von gutem Essen und ebenso gutem Bier beschert die GFB ihren Mitgliedern nicht nur Momente des Genusses, sondern auch der Geselligkeit. Bestes Beispiel: ein Ausflug nach Oetwil am See.

Foto: Stef Hösli



Bier-Yakitori-Spiesse mit Fleisch und Gemüse passen zu einem dunklen Andechser Doppelbock.

Ende September hat sich einmal mehr ein kleines Grüppchen GFB-Mitglieder zu einem Beer & Dine zusammengefunden. Wie immer bot der Vereinsanlass eine tolle Gelegenheit, die Sinne zu verwöhnen und die Vielfalt der Bierkultur zu erkunden.

In Zusammenarbeit mit Bier-Sommelier Ralph Burger von Inbeertween hatten wir uns dazu entschieden, die Stadt Zürich diesmal zu verlassen und im

Landgasthof Sternen in Oetwil am See einzukehren, in dem uns ein Fünf-Gänge-Menü und sechs verschiedene Biere erwarteten. Den Auftakt zu dieser kulinarischen Reise machte das zum Apéro gereichte erfrischende Ginger Ale von Octopus-Bräu. Mit seinem geringen Alkoholgehalt von nur 2,4 Volumenprozent und seinen belebenden Noten von Ingwer und Limette erwies sich das Bier als perfekter und leichter Einstieg in den Abend.

Das erste Duo in der Speisenfolge bildeten anschliessend ein Apfel-Käse-Salat mit geräucherter Scamorza und ein ebenfalls von Octopus-Bräu kreiertes Alt-Bier. Das gehaltvolle und charaktervolle Getränk harmonierte wunderbar mit den intensiven Aromen der Vorspeise.

Im zweiten Gang stand eine Kürbissuppe auf dem Programm, die mit einem prima passenden Kürbis-Ale vermählt wurde. Das Bier stammte nicht wie angekündigt von St. Laurentius aus Bülach, weil dieses noch nicht reif genug war. Stattdessen durfte das Kürbis-Brown-Ale von Pilgrim als Pairingpartner auftrumpfen.

Die Halbzeit des Menüs erreichten wir mit einem Risotto, das

dank Radicchio eine wunderschöne violette Färbung aufwies und mit Birnen, Bier und Speck verfeinert worden war. Abermals wurde das Gericht mit einem obergärigen Bier ergänzt, diesmal allerdings nicht aus der Schweiz. Das Atlantik-Ale von Störtebeker erwies sich als hervorragende Begleitung zu diesem perfekten und intensiven Risotto.

Im Hauptgang schaltete die Küchencrew sowohl alkoholisch als auch geschmacklich nochmals einen Gang höher. Ins Spiel kam ein dunkler Andechser Doppelbock mit einem Alkoholgehalt von 7,1 Volumenprozent, der optimal zu den Bier-Yakitori-Spiessen mit Fleisch und Gemüse passte.

Schliesslich näherten wir uns der Zielgeraden des Menüs: Ein gehaltvolles Kokosnuss-Stout-Tiramisu schloss die kulinarische Reise ab. Dazu wurde noch einmal ein lokales Bier eingesetzt, nämlich das Kokosnuss-Stout von Octopus-Bräu, das die Dessertkreation schön ergänzte. Lediglich in Bezug auf die Menge erreichten einige der Gäste an dieser Stelle ihr Limit. Es musste definitiv niemand hungrig das Lokal verlassen.

Stef Hösli

Korrigendum: Lächerli-Schutz

Die Freude in der Brauereibranche war gross, als Anfang Jahr das «Pils-Verbot» fiel. In der Juni-Ausgabe von BIER berichteten wir ausführlich darüber und schrieben völlig korrekt, dass der Staatsvertrag zwischen der Schweiz und Tschechien insofern gelockert worden sei als die Schweiz nun Bier als Pils beziehungsweise als «im Pilsner Stil gebraut» verkaufen kann. Allerdings übersahen wir, dass der ominöse Staatsvertrag nur eine Änderung erfahren hat, was das Pils betrifft. Alle anderen Schutzbestimmungen wie etwa in Bezug aufs Basler Lächerli bleiben bestehen. (at)

Lust auf mehr?

Papier setzt Grenzen. Dass der Platz in Printprodukten beschränkt ist, liegt also in der Natur der Sache: Mehr als eine gewisse Anzahl Worte und eine bestimmte Menge Fotos passt schlicht nicht auf eine Seite. Ganz anders sieht das im Internet aus – respektive in unserem Fall auf der neuen Website der GFB. Auf bierkultur.org findet das geneigte Mitglied deshalb auch, wofür der Platz in der BIER-Zeitung selbst nicht mehr reichte: zusätzliche Meldungen aus dem Verein beispielsweise, oder Bildergalerien von Events. Es lohnt sich also, hin und wieder online vorbeizuschauen. (sak)



Sechs Biere, von links nach rechts getrunken, waren an diesem Abend die Stars.

Foto: Stef Hösli

Sommerbierfest im neuen Modus

Voll des Lobes

Im Biergarten des Muggenbühls zu Zürich kam wieder zusammen, was in der GFB zusammeng gehört: Freundschaft, Sachkenntnis und Genuss. Zehn gute Biere sorgten für zufriedene Gäste.



Foto: Stef Hösli

Auch in diesem Jahr war das Fest im wohl schönsten Garten der Stadt Zürich ein Genuss.

Als das GFB-Organisationskomitee die Köpfe zusammensteckte, um die brennende Frage zu beraten, wie viele Mitglieder diesmal zum Sommerbierfest erscheinen würden, bekroch sie die nackte Angst. Denn dieses Jahr, so hatte der Vorstand beschlossen, sollten alle Gäste ihre gesamte Konsumation aus eigen-

er Tasche berappen; die Generalversammlung hat das genehmigt. Die früher so beliebten 40-Franken-Gutscheine sollte es also nicht mehr geben. «Hoffentlich kommen wenigstens 30», meinte man bei der Ausschreibung, «schön wäre, wenn sich 50 anmelden.» Alles falsch. Es meldeten sich 72, und sie kamen alle!

Die Angst war verfliegen. Das ist ein sicheres Zeichen dafür, dass die GFB-Mitglieder gut aufgestellt sind und ihr Verein wieder ein finanziell gesundes Fundament bekommt.

Die weit ausladenden, dicht belaubten Äste im Biergarten des Restaurants Muggenbühl wiesen am Sonntag, 20. August die erbarmungslos herunterbrennenden Sonnenstrahlen erfolgreich in die Schranken. Im Schatten der alten Bäume herrschte ein freundliches Klima, in dem sich die zehn Biersorten fabelhaft degustieren – und keine Frage offen liessen. Das Schwarzbier von Herzbräu Hombrechtikon entfaltete wie gewohnt seine Pracht und beglückte Auge, Nase und Gaumen mit tiefdunkler Farbe, schoko-kaffee-karamelisierendem Odeur und einem gutturalen Abgang. Stürmisch zugegriffen wurde auch bei den sechs Win-

terthurer G48-Bieren, die den eingefleischten (oder sagt man hier eingemaischten?) Fachleuten entzückte Lobeshymnen entlockten. Besonders die sauren Spezialitäten regten zu breiten Diskussionen an und rannen als erregende Wohltaten in offene Kehlen. Die beiden Burgdorfer Biere wurden für ihre Süffigkeit gepriesen und rundeten so die Palette wohltuend ab. (Nächstes Jahr wird die GFB nach Burgdorf reisen, und diese Brauerei aus der Nähe ansehen; Infos folgen.)

Dank der ausserhalb des Baum-schattens wütenden Sommerhitze wagte sich kaum eine Wespe aus ihrem Haus, sodass man seinen warmen Fleischkäse für sich allein geniessen konnte. So gepflegt erging es auch den Weisswürsten zuvor und der Cremeschnitte hernach.

Grosse Tradition am Sommerbierfest haben die munteren und ernstesten Gespräche, der tiefgründende fachliche Gedankenaustausch und die flotten Sprüche über die Tische hinweg. Für jede und jeden ist etwas dabei, jedes nimmt etwas mit nach Hause – und kommt gerne wieder.

Hartmuth Attenhofer

Retrospektive in Wort und Zahlen

Gigantische Dimensionen

Die Badenfahrt ist in vielerlei Hinsicht einzigartig. Rückblickend ein paar bemerkenswerte Fakten zum Event.

Es waren nicht die Badener, sondern die Zürcher, die der puritanischen Grossstadt entfluchten, um sich in Baden zu verlustieren.

Und es war die Spanischbrötlibahn, die anno 1847 erstmalig einen reisefreudigen Trupp

Zürcher nach Baden transportierte – und damit den Impetus zu diesem einzigartigen Volksfest lieferte.

Im August dieses Jahres war es wieder einmal so weit: Rund 1,2 Millionen Besucherinnen und Besucher verwandelten das

Kleinstädtchen Baden heuer während zehn Tagen in einen brodelnden Grossanlass.

Wie so oft war es auch in diesem Kontext die Vorbereitungsphase, die es in sich hat. Dies gilt erst recht für ein solch gigantisches Fest, das nur alle zehn Jahre steigt.

(Selbstverständlich gibt es Ausnahmen, denn die Badener sind als äusserst festfreudig zu bezeichnen – und zehn Jahre ist dann doch eine lange Zeit, um kein Fest zu feiern.)

Zusätzlich zu den bestehenden Lokalen wurden von Vereinen rund 100 Beizen geplant, aufgebaut, betrieben und wieder abgebrochen. Notabene in Fron-

arbeit der lokalen Bevölkerung, denn das aktive Mitmachen an der Badenfahrt ist Ehrensache.

Im Hintergrund arbeitete schon Jahre im Voraus ein 30-köpfiges Organisations-Komitee, das die gesamte Getränke-Logistik der einheimischen Brauerei Müller übertrug. Diese meisterte ihre Aufgabe mit Bravour. Freilich echauffierten sich einige Zeitgenossinnen und -genossen über die Vergabe dieses Biermonopols an der Badenfahrt. Doch eine derartige Leistung ist wohl nur von einem Profiuunternehmen zu stemmen, zumal sich bei schlechtem Wetter die Umsatzzahlen auch deutlich nach unten bewegen könnten.

Gwunderfitzige konnten dann doch noch in der einen oder anderen Festbeiz Lägerebräu, Chopfab, Mischmasch, Bier Paul und Falkenbräu Baden entdecken und geniessen.

Tom Schläpfer

Zahlen rund um die Badenfahrt aus Sicht von Müllerbräu-CEO Felix Meier:

- In der Festlogistik waren 50 Mitarbeitende beschäftigt.
- Während der Badenfahrt wurden 265 000 Müller Lager Neo Edition ausgeschenkt.
- Total flossen während des Fests 350 000 Liter Müllerbräu, dazu 20 000 Liter andere Biere sowie 300 000 Liter weitere Firmengetränke.
- Zusätzlich stellte die Brauerei Müller für den Festbetrieb folgendes Mobiliar: 850 Kühlschränke, 215 Durchlaufkühler, 200 Buffets, 25 Kühlwagen sowie 24 Kühlcontainer.



Am Turm vorbei, über den Zäpfle Weg – bis zum Rothaus

Vorbildlicher Service public



Foto: zvg

Auf dem Gelände der Brauerei Rothaus gibt es auch einen Biergarten, einen Gasthof und einen Laden.

Mit einer Staatsbrauerei sorgt das deutsche Bundesland Baden vorbildlich für seine Einwohnerinnen und Einwohner. Auch aus der Schweiz ist die Brauerei Rothaus gut zu erreichen: Je nach Ausgangsort führen drei Varianten nach Schluchsee. Erstens: mit den SBB nach Waldshut, mit dem Bus nach Seebrugg und dann noch eine Station mit der Dreiseenbahn nach Schluchsee. Zweitens: von Basel nach Freiburg im Breisgau, mit der Höllentalbahn nach Titisee, anschliessend mit der Dreiseen-

bahn nach Schluchsee. Drittens: mit der Hochrheinbahn von Schaffhausen nach Tien- gen, dann mit dem Bus nach Seebrugg und zum Schluss noch eine Station mit der Dreiseenbahn nach Schluchsee. Die Wegweiser am Bahnhof Schluchsee beachtet man für diese Wanderung nicht. Man geht durch die Unterführung unter der Strasse durch, die parallel zur Bahnlinie verläuft, und dann links durch die Fischbacherstrasse zur Touristinformation. Hier kann man für 50 Cent einen Orts-

plan kaufen, auf dessen Rückseite sich eine Karte der Umgebung befindet.

Von der Touristinformation folgt man dem Wanderweg zum Riesenbühlturn. Innerhalb des Orts sind die Wanderwegmarkierungen spärlich, aber da der Weg zum Riesenbühlturn auf dem Ortsplan eingezeichnet ist, findet man ihn problemlos. Ab dem Hotel Flora ist der Weg gut markiert. Er verläuft am Rand des Kurparks, führt in den Wald und hat unterhalb des Turms eine ganz kurze Steilstrecke.

Der Weiterweg nach dem Turm ist nur mit einem Pfeil ohne Ortsangaben markiert. Man geht leicht bergab bis zu einer Wegkreuzung und folgt von dort dem Weg zum Vogelhaus. Das ist ein Wohnhaus am Waldrand mit einer kleinen Kapelle daneben. Hier geht man nach rechts. Nach ein paar Schritten zweigt man auf den Wanderweg nach Glashütte ab (auf der Karte: Glaserhaus). Dieser Weg ist blau markiert und mündet in den Mittelweg des Schwarzwaldvereins. Ab hier folgt man dem gut markierten Mittelweg bis Rothaus. Leicht auf und ab durch Wald und Wiesen gelangt man bei Dürrenbühl auf eine Strasse ohne Trottoir. Man folgt ihr 500 Meter und erreicht den Zäpfle Weg. Auf Schautafeln erfährt man Interessantes über die Brauerei und die Region. Der Zäpfle Weg führt direkt auf das riesige Gelände der Brauerei mit Biergarten, Brauereigasthof und Laden. Täglich gibt es zwei Führungen. Wer noch mehr wissen will, besucht die Ausstellung «Zäpfle Heimat».

Weiter wandern

Man übernachtet im Brauereigasthof und wandert auf dem Mittelweg des Schwarzwaldvereins weiter Richtung Waldshut. Der Wegweiser befindet sich vis-à-vis der Haltestelle des Rothaus Express. Diese Strecke bin ich noch nicht gewandert.

Rückfahrt

Nach Waldshut: Man geht vom Brauereigelände zu einem Kreisel und weiter Richtung Grafenhausen. Gegenüber der beiden riesigen Tannenzapfen befindet sich die Haltestelle Grafenhausen Rothaus mit direkten Busverbindungen nach Waldshut. Nach Freiburg: Man geht vor dem Kreisel nach rechts und nimmt den Bus nach Seebrugg.

GFB-Agenda

4. Dezember 23 Chlausabend, Brauerei Oerlikon, Schärenmoosstrasse 151, 8052 Zürich

Mitte März 24 GFB-Generalversammlung, Einladung folgt

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:

Schluchsee Bahnhof (932m) – Schluchsee Touristinformation – Riesenbühl (1095m) – Vogelhaus – Glashütte – Zäpfle Weg – Grafenhausen Rothaus (972m)

Dauer:

3 ½ Std, ↑ 260 m, ↓ 210 m

Bier:

Badische Staatsbrauerei Rothaus, rothaus.de

Karte:

Ortsplan von Schluchsee oder Freizeitkarte Baden-Württemberg F509 Waldshut-Tiengen des Schwarzwaldvereins

Brauerzunft-Ausflug in die französische Bierlandschaft

Auf den Spuren des Elsässer Biers

Die Basler Zunftbrüder und -schwestern reisten ins nahe Ausland und verbrachten einen ebenso genussvollen wie lehrreichen Tag.

Bier wird im Weinland Frankreich immer mehr zum Thema. Wobei französisches Bier eigentlich immer elsässisches Bier war, bis vor wenigen Jahren die beiden Grossen Frankreichs, Kronenbourg und Fischer, in den noch grösseren Konzernen Carlsberg und Heineken verschwanden. Also kein Bier mehr im Elsass? Mitnichten! Davon konnte man sich am Zunfttag der Brauerzunft Region Basel überzeugen. Bei sommerlichem Prachtswetter ging's am 2. September mit dem Car ins Elsass, zu-

nächst nach Colmar. Nach einer Stadtbesichtigung führte der Weg in die Brasserie du Vignoble in Ribeauvillé – eine hochprofessionelle Brauerei – und danach in den Biergarten dieser Brauerei zum Mittagessen. Wunderschön gelegen, mitten in den Rebbergen. Das letzte Highlight bildete der Besuch der Brasserie Boum'r in Wettolsheim, nur ein paar Kilometer weiter. Da stellen Brauer Max und seine Freunde auf dem ehemaligen Bauernhof ihr Craftbeer her – ebenfalls ein Volltref-



Die Bildungsreise führte durch die von Fachwerkhäusern gesäumten Gassen von Colmar.

fer. Mit Herzblut zeigten die Brauer ihren kleinen, familiären Betrieb – die Zunftbrüder und -schwestern genossen die

Verkostung. Fazit also: Nach wie vor gibt es Elsässer Bier, und es ist nicht das schlechteste. *Markus Vogt*

Mit stärkerem Schweiz-Bezug

Frischer Wind im Bierrevier

Die neuen Betreiber des Bierreviers sind in der nationalen Brauerszene bestens bekannt. Diese Nähe pflegen sie auch an den Zapfhähnen.

Das Bierrevier, Teil der ehemaligen Bierlager-Gruppe, ist am angestammten Ort in der Markthalle wieder aufgestanden. Timothy Hall und Rindra Randriaminahy, bisher Angestellte des Lokals, haben den Betrieb mit leicht angepasstem Konzept übernommen. Am Grundkonzept des Bierreviers halten die beiden neuen Besitzer fest, sie haben aber ein paar nicht unwichtige Details

verändert. Das offensichtlichste: Das Biersortiment hat sich etwas in Richtung Schweizer Produkte verschoben. Die Betreiber wollen einen ausgewogenen Mix zwischen der internationalen und der schweizerischen Craftbier-Szene, und entsprechend kommen mehr helvetische Biere an die 40 Zapfhähnen. Das Bierrevier pflegt die Zusammenarbeit mit den unabhängigen Schweizer Brauereien:

«Die Nähe zu den Brauern ist uns wichtig», sagt Timothy Hall. Gerade das internationale Publikum schätze die einheimischen Biere sehr. Touristen zum Beispiel suchten gerne Schweizer Spezialitäten. Optisch hat sich nur wenig verändert. Um die Lokalität etwas aufzuhellen, wurden die Wände neu weiss gestrichen. Der Bottle-Shop wurde um gut die Hälfte reduziert, dafür finden nun die Kegs in den Kühlelementen mehr Platz. Timothy Hall und Rindra Randriaminahy sind keine Neulinge im Geschäft. Ersterer ist der ehemalige Betriebsleiter des Bierreviers und mit seinem Gipsy-Brau-Projekt Brau Rebel in der Craftbier-Szene bestens vernetzt. Letzterer bringt mit 17 Jahren in der Gastronomie viel Erfahrung mit und verfügt dank zwei Jahren in einem Business-Studiengang über wichtige Einblicke in die Betriebsökonomie. Zwei Gastronomen also mit Erfahrung im Brauen und in der

Ökonomie – eine gute Kombination. Sie seien gut gestartet, erzählen die beiden, seit einem Monat führen sie ihr eigenes Geschäft. Mit dem Bierlager haben sie nichts mehr zu tun – sie können ihr Lokal ohne Altlasten führen und sind sehr froh darum. Die Bierlager-Gruppe bestand aus dem Bierlager (einem Verkaufsgeschäft) sowie den Restaurationsbetrieben Bierjohann, Bierrevier und Sauerei (Biergarten nach bayerischem Vorbild). Die Gruppe hatte sich innert weniger Jahre rasant vergrössert. Die Zeit der Corona-Pandemie machte dem Besitzerpaar Andreas Klein und Julia Füzesi allerdings sehr zu schaffen, wie sie der Öffentlichkeit anfangs Mai dieses Jahres ziemlich abrupt mitteilten. Die Rückzahlung der Corona-Kredite brach der Gruppe das Genick. «Wir sind ein kleines Unternehmen und kein grosser Player mit ausreichend Reserven im Rucksack», liessen die Verantwortlichen verlauten. Weil sich im Frühjahr 2023 ein weiterer Einbruch abzeichnete, warfen sie das Handtuch. Wie es mit dem Bierjohann und der Sauerei weitergeht, ist unklar. Die Lokale stehen immer noch leer. *Markus Vogt*



Die beiden neuen Besitzer des Bierreviers: Timothy Hall und Rindra Randriaminahy

Neuausrichtung mit Blick in die Zukunft

Die BrauBudeBasel rüstet auf

Die BrauBudeBasel hat eine neue Brauanlage gekauft und wird diese in den nächsten Wochen installieren. Damit erhöht sich die Kapazität, aber die Investition soll in erster Linie der Qualität dienen.



Foto: Markus Vogt

Mit Leib und Seele dabei: Das Team der BrauBudeBasel vor ihrer Birreria

An der Oetlingerstrasse im Unteren Kleinbasel ist die BrauBudeBasel (BBB) zu Hause, dort braut sie seit rund zehn Jahren mit einer Ausrüstung für den ambitionierten Hobbybrauer. Die drei 50-Liter-«Braumeister»

haben jetzt ein Alter erreicht, für das sie nicht konzipiert wurden; Reparaturen jedenfalls lohnen sich nicht mehr. Zudem hat die Neuausrichtung der Brauerei auf möglichst viele Spezialitätenbiere dazu geführt, dass

man immer mal wieder auch qualitativ an Grenzen stösst. Das grundsätzlich sehr praktische Prinzip der «Braumeister» stehe gewissen Bierstilen etwas im Wege. Von der neuen Anlage verspricht sich die BBB mehr Freiheiten beim Brauen.

Mit der Zwei-Hektoliter-Anlage von Wengert (eine gut erhaltene Occasion) können die Kleinbasler künftig grössere Mengen bewältigen, setzen aber in erster Linie auf Qualität. Die vorhandene Kapazitätserhöhung nehme man aber gern, um an der Oetlingerstrasse vermehrt auch wieder mal grössere Sude zu brauen. «Dabei bleibt es jedoch bei unserer bewährten Arbeitsteilung», sagt Sprecher Michi Heim. Das heisst: Ein grosser Teil, vor allem die Spezialitäten für die eigene Bar, die Birreria, wird in der BBB hergestellt. «Daneben brauen wir gerne Collabs mit anderen oder lassen Bier für unsere Sondereditionen bei befreundeten Brauereien im Auftrag produzieren», sagt Heim.

Die BBB produziert heute schon zahlreiche Biersorten – «vermutlich so viele verschiedene wie keine andere Brauerei in Basel», wie es Michi Heim ausdrückt. Daran soll sich nichts ändern: «Wir wollen unseren Gästen in der Birreria eine grosse Vielfalt anbieten und zeigen, was wir können.» Kleinstsude werden weiterhin mit den «Braumeistern» erstellt, massentauglichere Biere auf der neuen Anlage. Gut möglich sei aber, dass das eine oder andere Bier, das bislang nur für die Birreria der gebraut wurde, künftig auch Drittabnehmern als Fassbier angeboten werden kann.

Die BBB hat derzeit ein gutes Dutzend Aktivmitglieder, die regelmässig am Braukessel stehen, und ein paar Dutzend Passivmitglieder als «Hopfenfreunde». Sie freut sich über alle welche das Unternehmen unterstützen, denn der Betrieb ist nicht profitorientiert – und schreibt auch keinen Gewinn.

Markus Vogt

Kleinanzeigen

Forschungsbrauerei G48
Winterthur ZH
5 hl
brauerei-g48.ch

Brauerei Stadtguet AG
Winterthur ZH
2000 hl
stadtguet.ch

Bier Vision Monsteiner AG
Davos Monsteiner 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

Stadtmuer Brauerei GmbH
Basel BS
? hl
stadtmuerbrauer.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