

## In Basel braut sich einiges zusammen

Autor(en): Michael Gasser  
Quelle: Basler Stadtbuch  
Jahr: 2014

<https://www.baslerstadtbuch.ch/.permalink/stadtbuch/c04ea03b-6c3c-4b4f-bb13-7ac51e7c27b5>

### **Nutzungsbedingungen**

Die Online-Plattform [www.baslerstadtbuch.ch](http://www.baslerstadtbuch.ch) ist ein Angebot der Christoph Merian Stiftung. Die auf dieser Plattform veröffentlichten Dokumente stehen für nichtkommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung gratis zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrücke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des vorherigen schriftlichen Einverständnisses der Christoph Merian Stiftung.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Online-Plattform [baslerstadtbuch.ch](http://www.baslerstadtbuch.ch) ist ein Service public der Christoph Merian Stiftung.

<http://www.cms-basel.ch>

<https://www.baslerstadtbuch.ch>



Die Kleinbrauereien haben im Biermarkt ein eigenes Kundensegment gefunden

# IN BASEL BRAUT SICH EINIGES ZUSAMMEN

Anfang der Neunzigerjahre teilten internationale Konzerne den Schweizer Biermarkt unter sich auf – es drohte der Einheitsgeschmack, auch in Basel. Als Gegenreaktion entstanden erste Kleinbrauereien wie die Unser Bier AG. Das war der Auftakt zu einem regelrechten Boom.

Das bittere Getränk aus Wasser, Hopfen und Malz namens Bier war im Mittelalter nicht jedermanns Sache, auch weil die Klosterkultur den Wein zum Hauptgetränk erhoben hatte. Selbst im 15. und 16. Jahrhundert galt Basel noch als bierarm, doch dann begannen sich die Gesuche eingewanderter Deutscher, die in der Stadt einen Braubetrieb eröffnen wollten, zu mehren. Heute trinkt der Schweizer durchschnittlich 56,5 Liter Bier pro Jahr. Das klingt nach viel, ist aber gut fünfzehn Liter weniger als noch 1991.

Der Bierkonsum insgesamt mag sinken, nicht jedoch die Zahl der Kleinbrauereien. Als sich die Grosskonzerne Carlsberg und Heineken in den Neunzigerjahren aufmachten, eine Schweizer Brauerei nach der anderen zu übernehmen, kam es zu einer Gegenbewegung. «Eexistierte ein Bier-Vakuum», erinnert sich Istvan Akos, der seinen ersten Gerstensaft in einer Spaghettipfanne braute. Die Aktion war letztlich der Startschuss

zur Brauerei Unser Bier AG, die im Juni 1997 von Istvan Akos, Hans-Ulrich Stauffer, Claude Kuhn und Urs Ulrich gegründet wurde. Noch länger im Basler Bier-Geschäft ist das «Ueli Bier», das vom 2005 verstorbenen Hans Jakob Nidecker ins Leben gerufen wurde – als Reaktion auf den Bescheid des bis 1991 aktiven Bierkartells, der vom Kleinbasler Röntgenarzt verlangte, in der wiedereröffneten Fischerstube Anker-Bier auszuschenken. Was Nidecker partout nicht wollte. Stattdessen beschloss er, seine eigene Marke zu brauen. Das seit 1974 gezapfte «Ueli Bier» genoss von Beginn weg grosse Sympathien, blieb aber ein Nischenprodukt. Es dauerte über zwei Jahrzehnte, bis weitere Kleinbrauereien auf dem Platz Basel auftauchten.

Eine Erfolgsgeschichte  
ohne Wenn und Aber

---

«Wir begannen mit einer 20-Hektoliter-Anlage, einem Aktienkapital von 200 000



Der gut besuchte zweite Basler Biermarkt Ende August 2014 auf dem Vogesenplatz



Volta Bräu: die jüngste Basler Kleinbrauerei im alten E-Werk Volta

Franken und 110 Aktionären», erinnert sich Akos. Inzwischen weist die Unser Bier AG 8557 Aktionäre und ein Grundkapital von 1,8 Millionen Franken aus; im vergangenen Jahr produzierte man 5428 Hektoliter Bier, unter ausschliesslicher Verwendung von Bio-Rohstoffen. Eine Erfolgsgeschichte, an der indirekt auch das «Ueli Bier» schuld ist, wie Akos gerne zugibt: «Deren damaliger Braumeister weigerte sich nämlich, uns einen Braukurs zu geben. Also haben wir es selber ausprobiert. Und daraus entstand «Unser Bier.» Eine Geschichte, die vielleicht erklärt, weshalb die Unser Bier AG selbst derart freigiebig mit ihrer Expertise umgeht: Damit noch mehr Menschen auf den Bier-Geschmack kommen, bietet das Unternehmen nicht nur sogenannte Brau-Erlebnisse, sondern auch Brau-Seminare an. «Schon über zehntausend Interessierte wollten bei uns das Brauen erlernen», so Akos.

Die Verbreitung von derart viel Wissen blieb nicht ohne Folgen, inzwischen finden sich in der Stadt ein gutes Dutzend Klein- und Kleinstbrauereien. Und nicht wenige der Macher hatten ihr Aha-Erlebnis bei der Unser Bier AG. «Wir besuchten gleich zu viert einen der Braukurse und merkten, das macht Spass», erklären Lukas Holm und Daniel Baumgartner, die beide dem Ende 2010 gegründeten Verein BrauBudeBasel angehören. «Unsere Idee ist es, den Konsumenten das Produkt Bier näherzubringen – und zwar vom Rohstoff bis zum Verzehr.» Das Ganze sei für die derzeit neun aktiven Vereinsmitglieder ein Hobby, allerdings «ein sehr zeitintensives». Und eines, bei dem im Kleinbasel wöchentlich hundertfünfzig Liter Bier ausgestossen werden. Wer sich bei den anderen Basler Mikrobrauereien umhört, bekommt meist Vergleichbares erzählt.

«Wir wollten experimentieren und Bier kreieren, das anders schmeckt», betont etwa Otto Schmid, eines von vier Vorstandsmitgliedern des im St. Johann beheimate-

ten Vereins Gleis 1. «Wir brauen nach Lust und Laune und haben deshalb auch keine Ziele bezüglich der jährlichen Menge.» Beim «Basiliske Bier» war es hingegen eine Abschlussarbeit für die Berufsschule zum Thema Bier, die im Jahr 2013 zur Gründung führte. Aktuell produzieren die beiden Inhaber, Tizian Würth und Sandro Waser, ein Lager- und ein Amber-Bier. Allerdings liess sich darüber streiten, ob das «Basiliske Bier» überhaupt noch ein baselstädtisches Bier ist, denn die derzeit auf jährlich fünfzig Hektoliter eingestellte Brauereianlage steht seit Mai 2014 in Oberwil. «Unser Hauptsitz ist in Basel geblieben und wir sind eingefleischte Basler», verteidigen sich die zwei.

Unlängst umgezogen ist auch die Birtel Bier GmbH – vom St. Johann ins Gundeli. Man befände sich deshalb noch in einer etwas turbulenten Phase, wie Johannes Kaufmann wissen lässt. Hinter Birtel, das sein erstes Bier im Mai 2013 verkaufte, stecken in erster Linie Studierende der Universität Basel und eine relativ lose Organisation. «Zusammengefunden haben wir durch die Liebe zum Bier», sagt Kaufmann. Auf eine exakte Braumenge will er sich nicht festlegen. «Heuer dürften es zwischen achtzig und hundertzwanzig Hektoliter werden.»

#### Guter Rat aus den USA

---

Der entscheidende Impuls zur Gründung von Kitchen Brew kam nicht in Basel, sondern in der Ferne: Weil er sich für die All Bar One, wo er als rechte Hand von Inhaber Peter Oppliger fungiert, ein neues Bier wünschte, machte sich Fabian Ehinger auf Amerikareise. «Denn in den USA hat sich in den letzten zwanzig Jahren auf dem Biermarkt enorm viel getan.» Doch aus seinem Wunsch, von dort ein India Pale Ale zu importieren, wurde nichts. Er musste erkennen, dass die meist nichtpasteurisierten US-Biere beim Transport über den Atlantik zu rasch an Frische verlieren. Also nahm er

sich den Rat amerikanischer Brauer zu Herzen und begann 2012 in einer leerstehenden Küche über der All Bar One eine eigene 25-Liter-Brauanlage einzurichten. In seinem «Labor» konnte Ehinger auch von alten Erfahrungen zehren: Schon im Jahr 1998 wurde er von Fischerstube-Braumeister Anton Welti während zwölf Monaten in die Kunst des Biers eingeführt.

Im September 2012 erzeugte Ehinger dann «mit viel Intuition» seinen eigenen Sud. «Er fiel etwas langweilig aus», gesteht er. Doch der zweite Versuch liess sich derart



Am Anfang reichte eine Spaghettipfanne: Fabian Ehinger in seiner Minibraustube

gut an, dass daraus die erste Biersorte der Marke Kitchen Brew entstand, das «Cascade Amber Ale». Inzwischen produziert man auch ein India Dark Ale und ist drauf und dran, ein helles Bier mit markanter Hopfennote auf den Markt zu bringen. Im Jahr 2014 wurden – in den Räumen der Brasserie de Saint-Louis – insgesamt 250 Hektoliter Bier gebraut, was gegenüber dem Vorjahr einer Steigerung von mehr als fünfzig Prozent entspricht. «Das bedeutet auch, dass wir

nun überlegen müssen, ob wir ein Kleinbetrieb bleiben oder einen grösseren Brauereibetrieb in der Region auf die Beine stellen.» Ehinger hegt weitere Zukunftspläne: «Ich träume davon, ein noch mutigeres Bier zu kreieren.» Und das ganz bestimmt in der Region Basel.

Während «Em Basler sy Bier» im fernen Appenzell entsteht, aber immerhin acht Tonnen Gerste vom Bruderholz verwendet, gedeiht das von Ronnie König entworfene «Luusbueb Bier» im Hirzbrunnen-Quartier. Der Nachfahre deutscher Braumeister setzt auf Experimentierfreudigkeit: Neben einem hellen Roggenbier braut König etwa auch ein Brombeer-Stout. Das Riehener «Amselbräu» verdankt seine Entstehung der Tatsache, dass Martin und Andreas Schultheiss ein Bauernhaus geerbt hatten – das kurzerhand in eine Gaststube mit eigener Hausbrauerei verwandelt wurde. Die Produktionskapazitäten seien beschränkt, sagen die zwei. Dennoch reichte es im Jahr 2014 für zweihundert Hektoliter, die sich auf zehn verschiedene Geschmacksrichtungen verteilen. Last but not least muss auch das «Käppelijochbier» erwähnt werden. «Urheber, Eigentümer, Braumeister und einziger Angestellter bin ich selbst», sagt Daniel Nüesch. Bei der 2001 gegründeten Unternehmung handle es sich ein reines Bierkultur-Projekt. «Und den Ausschlag dazu gab nicht zuletzt der damalige Kahlschlag der schweizerischen Bier-Vielfalt.»

Mit ihren Initiativen haben die neuen Kleinbrauereien ein mehr als nur schmackhaftes Scherflein zur Wiederbelebung der Basler Bierkultur beigetragen. Und da und dort ist bereits von weiteren Neugründungen die Rede. «Um Erfolg zu haben, braucht es nicht nur Bier, das eine spezielle Note hat, sondern auch viel Engagement», betont Istvan Akos. Den Basler Mikrobrauereien mangelt es weder am einen noch am anderen.