BIER

Das Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt I Ausgabe August 2019

GFB

Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt

www.biervielfalt.ch

P.P. 8048 Zürich

DIE POST

ROPRESS, Baslerstrasse 106, Postfach 1148, 8048 Zürich

Daniel Reuter, Präsident GFB

Die Brauerzunft Region Basel macht zum zweiten Mal in unserem BIER mit. Wir freuen uns darüber, denn wir erreichen damit noch mehr Leute mit dem Anliegen der Biervielfalt. Und wenn wir seit der letzten Generalversammlung über die EBCU europaweit vernetzt sind, steht uns ein direkter Draht in Richtung Basel nur gut an. Der Vorstand der GFB wünscht allen angeregte Lektüre!

Endlich ist es Sommer – und wie! Die hohen Temperaturen laden zum Bade und verführen uns dazu, Gedanken und Seele baumeln zu lassen. Ein kühles Bier – nicht einfach nur «ä Schtange» – kommt da gerade richtig. Wir aber leben auch jetzt den Stauten der GFB nach, wonach wir uns der sinnlosen und masslosen Völlerei enthalten. Vorsicht bei besonderes hohen Temperaturen! Dann ist Bier stets mit Bedacht zu trinken – wie wir es beim Juni-Bummel auf Fritz Ledermanns Brauereihof getan haben.

Bald ist es wieder soweit – unser Sommerbierfest am letzten Sonntag der Schulsommerferien: Auf ins Muggenbühl! Auch hier wollen wir der Biervielfalt frönen – mit Bedacht und Umsicht, mit Geselligkeit und launigen Worten. Denn Bier ist viel zu gut, um es einfach gedankenlos und in grossen Mengen zu konsumieren. Denn Bier ist ein Genuss. Der Vorstand freut sich auf wackeren Zuspruch. Und wie immer: Zum Wohl!

Muggenbühl, wir kommen!

Auf zum neuen Sommerbierfest!

Der Sommer ist da. Und damit ein weiterer unserer Grossanlässe. Diesmal im Restaurant Muggenbühl. Wir sitzen in einem fantastischen Garten bei guter Küche und grandiosen Bieren. Und kommen mit dem Bus bis fast vors Haus.

Bier hält jung, macht schön und ist gesund, wissen die klugen Frauen.

Bier hält frisch, macht stark und stimmt fröhlich, wissen kluge Männer.

Fotos: René Kammer

Wie im letzten BIER angekündigt, findet das traditionelle Sommerbierfest der GFB diesmal im Restaurant Muggenbühl in Zürich Wollishofen statt (www.muggenbuehl.ch). Ab ÖV-Haltestelle in zwei bis drei Fussminuten erreichbar. Am Sonntag, 18. August 2019, zwischen 10 und 17 Uhr. Mit dem Wechsel von der Ziegelhütte ins Muggenbühl zelebriert die GFB die Vielfalt auch auf «Lokaler» Ebene. Muggenbühl-Wirt Ernst Bachmann hat vor Kurzem erst das Präsidium der Zürcher Wirte abgegeben, das er viele Jahre innehatte. Er wirtet seit über 50 Jahren und weiss, was Gäste mögen. Wir sind gespannt.

Der prächtige Garten des Muggenbühls ist insofern wetterfest, als man einerseits bei Sturzregen in die geräumige Dépendance wechseln kann. Andererseits hat die riesige Linde im Garten ein so dichtes wie lichtes Blätterdach, dass sowohl aggressive Sonnenstrahlen wie auch vorwitzige Regentröpfchen abgehalten werden. Beides ist nämlich dem Bier abträglich.

Bewährt hat sich die Stückelung der Coupons im Wert von 40 Franken, die jedes Mitglied erhält. Man kann den Kaufpreis für Speisen und Getränke mittels Coupons zwischen 3 und 7 Franken begleichen. Das vereinfacht die Konsumation für uns Gäste und die Abrechnung für das Personal. Aber aufgepasst: Man muss recht genau zirkeln, denn es gibt kein Herausgeld für die Coupons! Geht also der Konsumationspreis mit den Coupons nicht auf, muss man mit Bargeld nachhelfen. Und wichtig zu wissen: Herausgeld auf die Coupons gibt es nicht!

Kraft-Programm

Am Sonntagmorgen, dem 18. August 2019, wird um 10 Uhr morgens das Bierfest mit Weisswurst, Brezen und Weizenbier eröffnet; es darf aber auch irgendein anderes Bier aus dem grossen Sortiment sein. Mittags um 12 Uhr kommt warmer Fleischkäse mit Kartoffelsalat aus der Küche und nach 13 Uhr gibt's schon Kaffee und Kuchen. Ein spezielles Augenmerk sei natürlich auf die famose Bierauswahl gerichtet:

Die Weizenbiere:

- «Schneider Weisse Original», Brauerei Schneider, Kelheim; 50 cl, 5,4 %
- «Franziskaner Weissbier»,

Brauerei Franziskaner, München; 50 cl, ca. 5 %
- «Feldschlösschen Weizen Alkoholfrei», Brauerei Feldschlösschen, Rheinfelden; 33 cl

Das Schwarzbier, mit dem Fritz Ledermann am Swiss-Beer-Award die Silbermedaille holte:
- «Drachenbier», Brauerei Herzbräu, Hombrechtikon; 50 cl; 5 %

Die aussergewöhnlichen Biere der Brauerei G48 in Winterthur von Yvonne und Peter Dürsteler:
- «De Generaal Pannehop» (Belgisches Starkbier), 50 / 33 cl, ca. 8 %
- «Mystic Irish» (Ale, nach alter Brauart), 50 cl, ca. 5,8 %
- «Le Flobard Doux» (Bière de Garde, likörartiges Dessertbier), 50 cl; ca. 9 %

Die Sauren von G48:
- «Jonge Lambiek» (junges Lambic), 35 cl, ca. 8 %
- «Lambiek Abricot» (Aprikosen-Lambic), 35 cl, (ohne Frucht) ca. 6,9 %
- «Lambiek Bessen» (Beeren-Lambic), 35 cl, (ohne Frucht) ca. 6,9 %

Und die drei Ausflugs-Biere der Brauerei Uster, die wir 2020 in Uster besuchen:
- «Usterbräu Original», 33 cl, 5 %
- «Usterbräu Amber», 33 cl, 5 %
- «Usterbräu Dunkel», 33 cl, 5 %

Am Sommerbierfest der GFB kann man also Craft-Biere reihenweise geniessen. Aber sie heissen eben nicht simpel Craft-Bier, sondern haben gehalt- und phantasievolle Namen. Richtiges Handwerk hat etwas mit Kraft zu tun. Darum trinken wir am GFB-Sommerbierfest Kraft-Bier. Auf ins Muggenbühl!

Wer, wie und womit
Eingeladen sind die GFB-Mitglieder; sie erhalten auf dem Platz Coupons im Gesamtwert von 40 Franken. Gäste und Freunde zahlen die Konsumationspreise aus eigener Tasche. Neumitglieder, die ihren Jahresbeitrag von 40 Franken gleich hinlegen, erhalten die Coupons natürlich auch.
Zum Restaurant Muggenbühl, Muggenbühlstrasse 15, 8038 Zürich Wollishofen, kommt man am besten mit den öffentlichen Verkehrsmitteln, denn Parkplätze gibt es nur wenige.
Der beste Weg ins Muggenbühl ist zurzeit mit dem Bus 72 bis Haltestelle Thujastrasse; von dort sind es 2 bis 3 Fussminuten bis ins Muggenbühl (Weglein rechts neben Garage hinauf). Der Bus fährt alle 10 Minuten: Milchbuck–Bucheggplatz–Bahnhof Hardbrücke–Albisriederplatz–Schmiede Wiedikon–Sihlcity Nord–Thujastrasse–(Morgental).

Achtung: Zurzeit finden Umbauarbeiten (noch bis 1. September) an der S-Bahn-Strecke Hauptbahnhof-Selnau statt. Man kann die S4 erst ab Bahnhof Selnau benutzen; sie fährt alle 20 Minuten zur Haltestelle Zürich Brunau; von dort sind es 2 bis 3 Fussminuten (Treppe) zum Muggenbühl. Zum Bahnhof Selnau kommt man mit dem Tram 8.

Brauerei Rakefet

Älteste Brauerei gefunden

Die Bier-Geschichte muss umgeschrieben werden. Denn Bier gibt es seit rund 13'000 Jahren.

zvg.

Vor 13'000 Jahren entstand hier Bier. Maische- und Läuterbottich waren damals noch überschaubar.

Bis anhin galt gesichert, dass Bier schon seit 6000 bis 8000 Jahren getrunken wird. Ein erstes Biergesetz findet man im Codex Hammurapi, der vor rund 3800 Jahren entstand. Sicher ist jedenfalls, dass Bier älter ist als Wein.
Nun haben israelische Archäologen südlich der Küstenstadt Haifa bei Ausgrabungen in der Höhle Rakefet einen spektakulären Fund gemacht. Bereits vor rund 13'000 Jahren sollen hier in einer Brauerei alkoholische Getränke entstanden sein. «Wenn wir uns nicht täuschen, ist dies der älteste Hinweis auf eine Alkoholproduktion weltweit», sagte der Archäologieprofessor Daniel Nadel von der Universität Haifa. Die untersuchte Felshöhle diente den Menschen in der Kultur des Natufien (12'500 bis 10'000 v. Chr.) als Grabstätte. Hier seien Tote auf einer von Blumen und Pflanzen bedeckten Plattform beigesetzt worden, so die Archäologen.
Für das Zeitalter des Natufien wurde auch das älteste Brot nachgewiesen; 14'500 Jahre sind dafür verbürgt. Damit ist ein weiterer Beweis dafür erbracht, dass Brot und Bier letztlich zusammen gehören, denn in der Höhle wurde «offenbar eine Flüssigkeit hergestellt, die an Suppe erinnert, tatsächlich aber ein alkoholisches Getränk war».
Die Forscher gehen davon aus, dass in der Höhle ein bierähnliches Getränk produziert wurde, das an Festen kredenzt wurde. Es habe deutlich weniger Alkohol enthalten als das heutige Bier, sei aber gegoren gewesen. In zwei 40 bis 60 Zentimeter tiefen Gruben seien Getreide gelagert worden, eine dritte diente wohl der Fermentation. Die Ergebnisse der Forschungsarbeit, an der auch Wissenschafter der US-Universität Stanford beteiligt waren, wurden in der Fachzeitschrift «Journal of Archeological Science: Reports» veröffentlicht, was weltweit beachtet und in den Fachkreisen diskutiert wurde.

Verführerisch

Etikettenwahrheit

Schwedische Beamte verstehen nichts von Kunst. Und nichts von Bier. Aber sie machen gute Werbung.

Ängöl

Vom Amt verboten, vom Gericht erlaubt. Von der Kunst beeindruckt, vom Inhalt begeistert. Bier auf Schwedisch.

Die kleine Brauerei Ängöl im südschwedischen Kalmar hat just zum 24. Juni ein Midsommaröl gebraut. Öl heisst auf Schwedisch Bier und Midsommar heisst Mitte Sommer, meint aber Sonnenwende. An diesem Tag herrscht in Schweden allgemeiner Ausnahmezustand, weil im ganzen Land zu Hering und Knäckebrot die Sonnenwende gefeiert wird. Bier spielt auch eine Rolle.

Die künstlerisch wertvoll gestaltete Etikette des Midsommaröls zeigt eine friedlich musizierende Gesellschaft am lauschigen See mit hübschen Booten. Doch das ging der Alkoholbehörde zu weit! Das Bier durfte nicht in den Verkauf. Begründung: Die friedliche lauschige Stimmung passe nicht zum Bier, die Etikette wirke verführerisch; dabei müsse sie sachlich und nüchtern sein. Die schwedische Alkoholbehörde übt nämlich das Monopol über den Verkauf alkoholischer Getränke mit mehr als 3,5 Volumenprozenten aus. Und streicht damit natürlich wacker Gewinne ein. Um mit seinem Bier in den Verkauf gelangen zu können, muss der Brauer der Behörde ein Muster vorlegen.

Was mit dem von Ängöl eingereichten Muster in der Amtsstube weiter passierte, weiss man nicht. Immerhin gelangten die verführerisch etikettierten Midsommaröls schliesslich doch noch in den Verkauf, denn das Gericht, an das sich die Brauerei gewandt hatte, gab der Brauerei recht. Da war aber das Mitsommerfest schon vorbei. Das Bier fand Tage später dennoch reissenden Ab-satz. Und den Namen der bald nicht mehr so kleinen Brauerei kennt jetzt dank übereifriger Beamter ganz Schweden. (http://angol.se)

Impressum

BIER

Das offizielle Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, GFB

Auflage: 635 Expl.

Herausgeber: Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, Zürich
www.biervielfalt.ch

Redaktion: Hartmuth Attenhofer, hartmuth.attenhofer(ät)biervielfalt.ch

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

Layout, Druck, Versand: Ropress, Zürich

Anzeigen: Hartmuth Attenhofer, hartmuth.attenhofer(ät)biervielfalt.ch

www.biervielfalt.ch

PC-Konto 60-522896-2

Erscheint vierteljährlich in Deutsch

Bierspritzer

Bier-Oscar. Der Schweizer Brauerei-Verband führt alle zwei Jahre den Swiss Beer Award durch. Das ist die Schweizer Bier-Auszeichnung oder kurz: der Bier-Oscar. Präsident Daniel Reuter und Generalsekretär Hartmuth Attenhofer begleiten diesen Award als Mitglieder des Steuerungsausschusses.
Alle registrierten Brauereien und Braustätten der Schweiz und Liechtensteins konnten mitmachen. Die eingereichten Biere sind inzwischen in Zusammenarbeit mit dem Lebensmittellabor Veritas AG und der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften genau geprüft und klassifiziert worden. Eine breit abgestützte Fachjury hat die Biere degustiert. Die Gewinner sind nun ermittelt.
An einer grossen und feierlichen Prämierungsveranstaltung in Bern vom 19. September 2019 werden die Diplome verteilt und die Sieger-Biere verköstigt. Das ist eine einmalige Gelegenheit, die Spitze des helvetischen Brauens und der Biervielfalt zu geniessen. Details und Anmeldung: www.swissbeeraward.ch

Beerxit. Der Ganz Britannien lechzt nach einem Ende des Brexit-Theaters. Was Theresa May nicht wollte, John Bercow nicht managte, Jeremy Corbin nicht verhinderte und nun an Boris Johnson klebt, beschreibt eine simple Wirtshaustafel mit einfachen und klaren Worten. Wahrscheinlich ist das die Lösung...

Foto: Tom Schläpfer

Bierpanorama. Was drei flotte Burschen nicht alles wegputzen! Sieben Flaschen pro Nase – und immer noch wichtig dreinschauen. Das ist grosse Kunst. Und Vielfalt steckt auch drin, wie die diversen Etiketten unbestechlich zeigens.

Foto: Jean-Pierre Huber

International. Expandiert nun die GFB auf die Philippinen? Solches wird jedenfalls in Asien herumerzählt. Der GFB-Vorstand hat drum das Mitglied Kurt Kellenberger (Bild), der 2018 dorthin ausgewandert ist, losgeschickt um die Sache zu klären. Er wurde auf der Insel Panglao im Südwesten der Provinz Boho fündig, konnte aber Entwarnung geben. Es handle sich um eine normale Autonummer, berichtete er.

Hochschulbier. Selber Bier brauen wird immer beliebter und ist in sämtlichen Gesellschaftsschichten gefragt. Jetzt bietet die Zürcher Volkshochschule ein Bierbrau-Seminar an. Man lernt mit Gerstenmalz, Wasser, Hopfen, Hefe und haushaltsüblichen Mitteln selber zu Hause ein echtes Bier zu brauen. Der Kurs besteht zum Grossteil aus Praxis, indem man handfest mitmacht und so jeden Schritt eines Brauvorganges versteht – egal ob im heimischen Topf oder in der Industriebrauanlage. Neben dem eigentlichen Brauen werden auch Hintergrundinformationen zur Geschichte dieses Kultgetränks sowie eine Verköstigung diverser Biersorten nicht fehlen.
Datum: Samstag, 14. September 2019, 9 bis 16 Uhr. Ort: Bärengasse 22, Zürich. Preis: 100 Franken. Anmeldung und Infos: www.vhszh.ch., +41 44 205 84

Auf und ab. Während die 20jährige Gasthausbrauerei in Burgdorf (BE) prächtig floriert, schnappt das 27jährige Wädibräu (ZH) mal wieder nach Luft. Wädibräu hatte eine turbulente Generalversammlung mit «fortlaufendem» Erfolg, an der die Aktionäre verbittert hinnehmen mussten, dass ihre Brauerei einen Verlust von 480'000 CHF eingefahren hat und ihre Titel auf null Franken gesetzt wurden; aber freundlicherweise dürfen sie natürlich wieder aufstocken – sofern die Brieftasche das noch mitmacht. Völlig anders verlief die GV in Burgdorf, wo ein Jahresgewinn von 480'000 CHF vermeldet wurde und obendrein mitgeteilt wurde, dass keine Schulden bestehen. Irgendetwas machen die beiden anders.

Dschungelbier. Auch an den Ufern des Mekong wird Bier gebraut. Dani Grimm hat es im thailändischen Chiang Kahn gekostet und dabei auf einer lauschigen Terrasse hinüber nach Laos geblickt. Der thailändische Brauer ist stolz auf seinen Offenausschank.

Foto: Dani Grimm

GFB-Agenda

18. August 2019	Sonntag, 10 bis 17 Uhr: GFB-Sommerbierfest. Restaurant Muggenbühl, Zürich, www.muggenbuehl.ch. Details hier im Blatt.
30./31. August 2019	Freitag/Samstag, 7. Basler Biermarkt, Vogesenplatz, Basel. www.baslerbiermarkt.ch
6. bis 8. September 2019	Freitag bis Sonntag: Emmentaler Mini-Bierfestival, Hasle-Rüeggsau. Fünf hiesige Brauereien. www.dorfturnier.com/
19. September 2019	Donnerstag, 17 Uhr: Feierliche Prämierungsveranstaltung für die Gewinner des Swiss Beer Awards (Bier-Oscar): Bierhübeli Bern. www.bierhuebeli.ch/. Details im Blatt.
20./21. September 2019	Freitag/Samstag: Bier-Festival St. Gallen. In der Olmahalle 7. www.bierprobier.ch
26. Oktober 2019	Samstag: Bergbierfestival mit sechs hiesigen Brauereien. Tschlin
7. bis 10. November 2019	Donnerstag bis Sonntag: Craft-Beer-Festival Thun. www.thun.beer
2. Dezember 2019	Montag, 18 Uhr: Chlausabend in der Brasserie Örlikon, Bahnhof Örlikon.
	Und sowieso jeden ersten Montag der Monate Januar bis November treffen sich ab 17 Uhr die Unentwegten zum Umtrunk am GFB-Stammtisch in der Brasserie Fédéral im Hauptbahnhof Zürich. www.brasserie-federal.ch

Farnsburger Bier kann wohl weitermachen

Rettung in letzter Minute

Massive Eingriffe ins Management und ein tüchtiger finanzieller «Zustupf» haben die Sissacher Brauerei Farnsburg vor der Bruchlandung bewahrt.

Wie es genau mit Farnsburger Bier weitergehen wird, wird erst nach Redaktionsschluss dieser BIER-Ausgabe bekannt sein. Was aber die rund 1000 Aktionärinnen und Aktionäre jetzt schon aufgrund der Einladung zur Generalversammlung vom 25. Juli wissen, ist Folgendes: Die vollkommen überschuldete Sissacher Brauerei, die sich Ende 2016 noch damit rühmte, einen Senkrechtstart hingelegt zu haben, stand kurz vor der Bruchlandung. Die Gründe dafür sind unter anderen verzögerter Markteintritt mit mässigen Verkaufserfolgen, gepaart mit davonlaufenden Kosten, wie Verwaltungsratspräsident Roger Holzer in seinem Bericht zum Geschäftsjahr 2018 schreibt.

Als Retter in der Not konnte VR-Präsident Holzer die zur Tepula-Holding gehörende Wintraxis AG aus Basel gewinnen. Diese hat in kurzer Zeit massive Restrukturierungs- und Sanierungsmassnahmen durchgeführt (Entlassung Geschäftsführer und Aussendienstmitarbeiter, Einschuss von Finanzen) und damit die Konkurseröffnung in letzter Minute verhindert. Vorgesehen ist nun, dass die Familien-Holding Tepula AG von Markus Haubensak und Familie die Aktienmehrheit mit einem Budget von 700'000 Franken übernimmt. Das Sanierungskonzept, das dem Aktionariat zur Beschlussfassung vorgelegt wird, kann seit 18. Juli auf der Website www.farnsburger-bier.ch eingesehen werden. Roger Holzer, inzwischen als VR-Präsident zurückgetreten, ist zuversichtlich: «Der Brauerei ist eine tolle Zukunft beschieden – davon bin ich überzeugt.» Na dann hoffen wir mal.

Basler Biermarkt

Ein kleiner Tipp an die Mitglieder der etwas zürilastigen GFB: Ende August findet auf dem Vogesenplatz im Basler St. Johann der baslerBIERMAKT statt, und das bereits zum siebten Mal, gut organisiert von Beat Aellen und dem Verein St. Johannsmarkt. 26 Brauereien aus Basel und Umgebung sind am 30./31. August 2019 dabei. Einige unter ihnen bringen nicht einfach ihre Standardbiere, sondern eigens für diesen Anlass gebraute Bierspezialitäten. Nicht dabei ist der Etikettenschwindler Em Basler sy Bier, der vor einem Jahr Konkurs angemeldet hat und eigentlich keine Lücke hinterlassen hat. Die Brauerzunft Region Basel ist mit einem selber gebrauten IPA am Biermarkt. www.baslerbiermarkt.ch

Kitchenbrew: Herzblut statt Hektoliter

Grosser Andrang: 14 Zapfhähne versprechen grosse Vielfalt.

Der Slogan wie oben im Titel steht auf den T-Shirts aller Mitarbeitenden von Kitchenbrew, was freilich Fabian Ehinger, den Gründer und Geschäftsführer (Head of Operations) der Allschwiler Brauerei nicht von der Aussage abhält, «Es wäre schön, wenn wir Ende Jahr die 2000 Hektoliter erreichen würden.» Daran zweifelt wohl niemand, der am Mittwochabend die Brauerei aufsucht und geschlagene zehn Minuten auf sein Bier warten muss, obwohl sechs Personen an den 14 Zapfhähnen nonstop Bier zapfen. Sowohl in der alten Shedhalle, in der auf einer 10-hl-Caspar-Schulz-Anlage vorwiegend American-Style-Biere gebraut werden, wie auch auf den Platz davor, geniessen Hunderte von zumeist englisch sprechenden Gäste, Expats, ihr charaktervolles Bier: Wheat Ale, Session IPA, Cascade Amber Ale oder India Dark Ale, um nur einige der aktuell zwölf erhältlich Biere zu erwähnen.

Die Brauerei Kitchen Brew, die tatsächlich den ersten Sud in einer leeren Küche machte, ist nach einigen Jahren des Fremdbrauens im Elsass und Schwarzwald vor zweieinhalb Jahren mit der eigenen Brauerei gestartet. Finanziert wurde sie vom Gastrounternehmer Peter Oppliger, der das nötige Kleingeld hatte, um das Sudhaus, die grosse Abfüllanlage und einen grossen Eventraum mit drei sehr grossen und extrem teuren Grossbildschirmen zu finanzieren. Dass die Abfüllanlage für die kleine Brauerei überdimensioniert ist, spielt keine Rolle, denn auf ihr werden zweimal pro Woche die verschiedenen Tonic-Water Swiss Mountain Spring, die heimische Konkurrenz von Fevertree, abgefüllt. Apropos Herzblut: Davon hat Fabian Ehinger jede Menge, wie die Teilnahme an einer Führung zeigte. Da sprudelte während den anderthalb Stunden jede Menge Begeisterung auf die Besucher.

Blitzblanke Brauerei: Profis liefern spannende Informationen.

Bildungsreise nach Bamberg

Es hat sich gelohnt

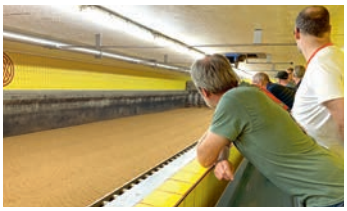
Malz, Kranz und Rauchbier. Das sind die Ingredienzen, mit denen den Zunftschwestern und Zunftbrüder ihre dreitägige Bildungsreise unvergesslich gemacht wurde.

In Bamberg, der Welt-Hauptstadt des Biers gab es für die Basler Brauerzünfter viel zu sehen, ein Kaiserpaar zu ehren und Rauchbier zu degustieren.

Mitte Juni unternahm die Brauerzunft Region Basel einen als Bildungsreise getarnten Ausflug nach Bamberg. Natürlich stand in der Bierhauptstadt das Bier im Mittelpunkt, aber es gab bei dieser Reise, die von Statthalter Thomas Dähler, dem ehemaligen Leiter der Parlamentsdienste von Basel, vorbildlich organisiert wurde, auch Aspekte der Weiterbildung. Der Besuch der Spezialitätenmälzerei Weyermann zählt da ebenso dazu wie die lange Führung durch den Dom von Bamberg.

Malz-Weltmeister

Doch der Reihe nach: Mit einiger Verspätung, weil ja die Autobahnen in Deutschland notorisch von



Weyermanns Malzstrasse.

Lastwagen verstopft sind, erreichten die 35 Zunftschwestern und -brüder die Mälzerei Weyermann. Da waren gleich zwei Überraschungen zu verdauen. Keine Teilnahme an der Führung mit Sandalen und Fotografierverbot. Punkt 1 konnte mit einem Abstecher ins Hotel schnell abgehakt werden, bei Punkt 2 musste man bei der Besichtigung jenes Familienbetriebes, deren Produkte in fast allen kleineren Brauereien weltweit zu Einsatz gelangen und die rund um die Uhr an 363 Tagen 84 verschiedene Malzsorten produziert, ein bisschen kreativ sein. Obwohl weltweit Weyermann der grösste Hersteller von Spezialmalzen und damit Garant für viele gute Biere ist, ist die Mälzerei trotz ihrer beachtlichen Grösse, verglichen mit andern, ein kleiner Betrieb.

Heinrich und Kunigunde

Das Nachtessen im Schenkerla mit seinem unübertrefflichen Rauchbier und der nicht eben kleine Bierkonsum dort wie auch in weiteren Gaststätten und auf der Strasse hinderten einige Zunftbrüder daran, am nächsten Morgen bei der Kranzniederlegung am Grab von Heinrich und Kunigunde im Dom dabei zu sein. Wie bitte, Brauerzunft und Kranzniederlegung? Haben denn die das Bier erfunden? Nein: Das später heilig gesprochene Kaiserpaar Heinrich II und seine Gemahlin Kunigunde

Istvan Akos bei Kaisers.

hat vor exakt 1000 Jahren das Basler Münster gestiftet, was einer in Basel beheimateten Zunft nicht ganz egal sein kann. Leider gab es im Dom kein Sandalenverbot, was sich am ungebührlichen Outfit des Kranzniederlegers Zunftmeister Istvan Akos schmerzhaft bemerkbar machte. Die übrigen Stationen der lohnenswerten Bildungsreise: Lindenbräu in Gräfenberg, Elchbräu in Thuisbrunn, Rothenburg ob der Tauber, Hohenasperg und Donaueschingen.

BrauBudeBasel braut fremd

Die BrauBudenBrauer gehen gerne fremd. Hier in T-Shirts einer anderen Brauerei.

Die BrauBudeBasel BBB, die in einer ehemaligen Bäckerei Memminger an der Oetlingerstrasse 84 im minderen Basel untergebracht ist, die der Kleinbasler Höschkultur mit der alten Gassensprache frönt (Hösch, Digge, mach keini Lämpe, hösch!) und deren neun BudenBrauer auf einigen kleinen Baumeister-Geräten zwar liebevoll, aber ziemlich ineffizient ihre verschiedenen Biere brauen (zum Beispiel Gurkenbier mit der Werbung Holunder können alle, Gurkenbier gibt es nur bei uns) und sehr handwerklich, aber höchst mühsam von Hand abfüllen, die also hat beschlossen, in neue Dimensionen vorzustossen.

Die Brauer sind (obwohl das in Basel auch möglich gewesen wäre) nach Solothurn gepilgert und haben bei Öuifi mit BBB-Original-Zutaten einen grossen Sud Rotes brauen lassen. «Nachdem wir nun fast zehn Jahre Erfahrung mit unseren kleinen Braukesseln haben, war es für uns ein spannendes Experiment, mal einen Gang höher zu schalten. Gleichzeitig wollten wir uns mit dem Auswärtsbrauen auch etwas Luft verschaffen, um mehr Zeit für verrückte Bier-Experimente zu haben.»

Offen ist die gemütliche Birreria, die auch Höscherei heissen könnte, von Mittwoch bis Samstag ab 18 Uhr (Sommerpause bis 14. August).

http://www.braubudebasel.ch

Aufruf zu Mithilfe und Unterstützung

Unsere Zunftschwester Tonie Beatrice Oester betreibt in Basel eine kleine Kombucha Craft Brauerei und sucht Hilfe. Besonders für Tipps im Marketing und für Kontakte zu kleinen Läden und Gastrobetrieben wäre sie sehr froh. Falls jemand Lust hat, Tonie bei diesen Aufgaben und auf den Märkten in der Markthalle zu unterstützen, möge er/sie sich mit ihr in Verbindung setzen. Kontakt: Tonie B. Oester, Tel. +41 61 482 18 60 und +41 76 335 18 60, tonie.beatrice@gmx.ch