

BIER



Gesellschaft zur Förderung
der Biervielfalt

www.biervielfalt.ch

ROPRESS, Basenstrasse 106, Postfach 1148, 8048 Zürich

P.P.
8048 Zürich
DIE POST

Das Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt | Ausgabe Juni 2020



Carole Gröflin, Präsidentin GFB

Erstens kommt es anders, und zweitens als man denkt. Unsere diesjährige GV konnte aus bekannten Gründen leider nicht stattfinden. Nur zu gerne hätte ich persönlich Daniel Reuter für seine langjährigen Dienste im Auftrag des Schweizer Biers gedankt. Auch über eine reguläre Wahl hätte ich mich gefreut. Nun verlangen die Umstände allerdings nach Flexibilität und Geduld. Zum Glück sind Bierliebhaberinnen und Bierliebhaber unkomplizierte und ruhige Wesen! So haben wir einen entscheidenden Vorsprung. Statt Trübsal zu blasen, erfreuen wir uns mehr denn je dem Genuss und haben nun auch die nötige Zeit dafür. Denn der Gerstensaft macht nach wie vor Freude. Zwar wird ein gutes Bier im Kreise von Freunden gleich noch etwas exquisiter. Ich kann Euch für die Durststrecke jedoch sehr empfehlen, sich per Videochat auf ein, zwei Bierli mit Freunden oder Bekannten zu verabreden. Das klappt mit WhatsApp, Skype oder Zoom. Digitale Geselligkeit ist nämlich besser als gar keine. Auch wenn das Erklingen der Gläser beim Zuprosten fehlt. Den sensorischen Horizont kann man sich dazu auch gleich online erweitern: Diverse Schweizer Brauereien – und das sind ja noch immer über 1000 Stück – haben in diesen Tagen ihren eigenen Webshop aktualisiert und ausgebaut. So holt man sich die Biervielfalt direkt zu sich nachhause!
Prost und auf bald.

Die GFB kann nichts erschüttern: Corona? Hopf hoch!

Alles im Glas!

Die Covid-19-Seuche (Corona) hat die ganze Welt ins Stottern gebracht. Auch die GFB wurde getroffen. Der Vorstand musste deshalb unkonventionell handeln: Damit die Gesellschaft weiter funktioniert – und zum Wohl ihrer Mitglieder.

Vorausgesehen habe es wahrscheinlich einige. Gewarnt auch. Als es dann eintraf, waren dennoch alle überrascht. Mit einer Pandemie, die die ganze Erdkugel umspannt, wurde nicht wirklich gerechnet. Jetzt ist sie aber da. Und jetzt muss man handeln. Niemand weiss, was alles zusammenkracht. Niemand weiss, wie es «nach Corona» aussieht. Der GFB-Vorstand hat sich deshalb zusammengerauft und Klarheit geschaffen.

Einstimmig

Der GFB-Vorstand hat – angesichts der aktuellen Lage, die keine verlässlichen Termine für die nächsten drei, vier Monate zulässt – entschieden, die vereinsrechtlich notwendigen Beschlüsse der Generalversammlung selber zu tätigen (Kompetenzdelegation). Alle hier beschriebenen Beschlüsse sind einstimmig erfolgt. **Mitgliederbestand:** Der Mitgliederbestand beträgt aktuell 434. Wir beklagen den Tod von Hans Graf aus Grüningen, Rolf Kuhn und Peter Marti aus Zürich, Hansruedi Badertscher aus Attikon und Hanspeter Süess aus Stäfa und denken ihrer.

Protokoll: Das Protokoll der Generalversammlung vom 3. März 2019 wird genehmigt; es liegt auf der GFB-Website seit letzter GV öffentlich auf.

Kasse: GFB-Kassier Guido De Martin zeigt auf, dass die Lage gegenüber 2017 und 2018 unverändert ist. Es bestehe aber ein strukturelles Defizit von ca. 4500

CHF. Die Deckung reiche noch zwei Jahre. Die Mitgliederbeiträge müssten in ein, zwei Jahren erhöht werden.

- Die Jahresrechnung 2019 der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt wird genehmigt und dem Kassier Guido De Martin verdankt. Bilanz: CHF 8981.02; Rückschlag CHF 4490.14.

- Der Revisionsbericht wird dem Revisor Beat Lindauer verdankt.

- Der GFB-Vorstand ist somit entlastet.

Der am 5. April 2020 wie angekündigt zurückgetretene Präsident Daniel Reuter wird zu einem späteren Zeitpunkt gebührend verabschiedet.

Präsidium: Das vom Vorstand als neue Präsidentin vorgeschlagene GFB-Vorstandsmitglied Carole Gröflin hat wegen der abgesagten Generalversammlung ihr Amt vorläufig als designierte Präsidentin wahrgenommen. Dies ist der Mitgliedschaft per Brief vom 15. März 2020 mitgeteilt worden, wobei darin gesagt wurde, die ordentliche Wahl könnte im August 2020, anlässlich des Sommerbierfestes, vollzogen werden. Aufgrund der zum heutigen Zeitpunkt unklaren Lage kann nicht sicher gesagt werden, das Sommerbierfest (mit eingefügter GV) könne stattfinden. Deshalb hat der GFB-Vorstand beschlossen, die designierte Präsidentin Carole Gröflin zur Präsidentin zu ernennen.

Vorstand: Die bisherigen Vorstandsmitglieder, Mitgliederaktuar

Bruno Bürgisser, Kassier Guido De Martin, EBCU-Delegierter Stef Hösli, Fähnrich Fritz Ledermann und Webmaster Mark Schmid werden wiedergewählt. Das kooptierte Vorstandsmitglied Sarah Kohler wird als ordentliches Mitglied bzw. Beisitzerin gewählt. **Generalsekretär** Hartmuth Attenhofer wird für ein weiteres Jahr wiedergewählt. Er gibt bekannt, dass er spätestens zur Generalversammlung 2023 zurücktritt.

Revisor Beat Lindauer wird für ein weiteres Jahr wiedergewählt. Mit diesen vereinsrechtlichen Formalitäten (Protokoll, Kasse, Wahlen) ist die Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt für das kommende Geschäftsjahr gerüstet und kann verbindlich handeln. Der Vorstand steht der nächsten ordentlichen Generalversammlung (14. März 2021) Red' und Antwort. *at*

Tolle Zeiten



Foto: Retten Akos

Bierfreunde – so weit das Auge reicht. Die Generalversammlungen der Basler Brauerei Unser Bier ist für den Volksauflauf legendär. Heuer, wie auf Seite 5 zu sehen und zu lesen, etwas anders; aber 2021 soll es wieder toll werden. Wir freuen uns schon ein bisschen.

Bundesstadt: Desumloufe, umechärele, ycheere, zuelose, schnouse

Berner Bier per Böss

Zu Fuss und mit dem Bus durch Berns Bierlandschaft: Ein spezielles Abenteuer, das von der Bundesstadt offiziell angeboten wird. Lehrreich und munter. Sobald «Corona» vorbei ist, geht's wieder los.



Schnouse, wie der Berner sagt, wenn er probieren meint. Die fünf Biere im Alten Tramdepot eröffnen die Biertour Bern.

Vor «Corona» wälzten sich fast allabendlich Heerscharen von Bierliebhabern durch Berns Altstadtgassen. Geführt und gesitet, denn das war ganz offiziell. Denn dahinter steckt das Tourismusoffice, anderenorts Stadtmarketing geheissen. In Bern aber spricht man neumodisch beziehungsweise amtlich von «Bern Welcome». Das verstehen alle.

Bummelbern

Und die Stadt meint das ernst. Bierernst. Die Berner Stadtvermarkter, eben «Bern Welcome», bieten Stadtführungen allein zum Thema Bier an: Biertour Bern nennt sich diese

dreistündige Führung durch Bern und seine Bierlokale. Führung? Tour? Ja, aber mit Absitzen in den einzelnen Lokalen. Und Degustieren natürlich. In den 75 Franken, die der Abend kostet, sind die fachlich ausgewiesene Führung, die Biere und das «Gewusst wo» inbegriffen. Teilnehmerzahl: maximal zehn. GFB-Mitglied Tom Schläpfer hat die Berner Biertour mitgemacht. Hier sein Bericht.

Muntere Stunden

Mit den SBB ging es nach Bern Hauptbahnhof. Von dort zu Fuss zum Bundeshaus. Der Brunnen auf dem Bundesplatz stellte bei meinem Vorbeigehen abends um

die Kritik der neun Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Berner Biertour. Unsere Kleingruppe wurde von der ausgebildeten Biersommelière Anna Peyer betreut und in den darauf folgenden drei munteren Stunden mit erfrischendem Fachwissen auf das Trefflichste begleitet und betreut.

Interessante Infos

Die von der Biertour angepeilten Lokalitäten (zwei Gasthausbrauereien und zwei Bierspezialitäten-Beizen) werden zu Fuss und mit dem Böss (berndeutsch für Bus) angegangen. Die rund 17 Bierproben umfassen eine schöne Bandbreite der lokalen

und welschschweizer Craft-Bier-Szene. Klassiker und Spezialitäten werden geschickt geschmacklich ausgewogen präsentiert und mit interessanten Hintergrundinformationen angereichert. So erfuhr ich zum Beispiel, dass im Kanton Bern die grösste Brauereidichte der Schweiz besteht.

Flüssig ernährt

Die drei Stunden Biertour verstrichen im Nu, nur der vom Bierkonsum angeregte Appetit wurde leider bloss von kleinen Brothäppchen oder sehr trockener Brezeln begleitet. Hier wären die besuchten Beizer angesprochen, denn es könnte ja den einen oder anderen Bier-Touristen auch einmal mit einem kleinen Hunger in eine Kneipe verschlagen. Aber alles im allem war es ein lehrreicher und gelungener Abend und so ging es um 22 Uhr dank den SBB zufrieden wieder Richtung Zürich, wo der fehlende Speisewagen, dank der üppigen Bierprobenmenge, nicht einmal vermisst wurde!

Tom Schläpfer

Die Berner Biertouren finden auch «nach Corona» jeden Mittwoch, 18 Uhr, statt. Anmeldung: www.bern.com/de/detail/berner-biertour. Oder telefonisch +41 31 328 12 12.

Länger leben mit Bier



Vergangenen Herbst trafen sich in Brüssel die EBCU-Delegierten zum fachlichen Austausch. Unser Delegierter, Stef Höfli, hat aufmerksam zugehört. Einen sehr spannenden Vortrag erlebte er zum Thema Bier und Gesundheit. Hier sein Bericht: «In aller Kürze zu-

sammengefasst, ergeben sich aus diversen Studien folgende Empfehlungen: Polyphenole in Bier (und Wein und weiteren Lebensmitteln) sind grundsätzliche der Gesundheit zuträglich und wirken lebensverlängernd. Gleichzeitig kann aber der enthaltene Alkohol diesem positiven Effekten entgegenwirken. Neben der

Dosis, welche selbstverständlich auch hier das Gift ausmacht (Paracelsus), hat die Ernährung den entscheidenden Einfluss darauf, ob die positiven Eigenschaften der Polyphenole, oder die negativen Wirkungen des Alkohols überwiegen. Die sogenannte Mittelmeerdiet, mit Nüssen, Olivenöl, Fischen, Gemüse, wenig

Fleisch etc., erweist sich als idealer Begleiter zu einem Glas Wein oder ein, zwei Bieren pro Tag. Wobei hier nicht das Mittelmeer selber ausschlaggebend ist, sondern die Nähe der Küche zum 40. Breitengrad (nördlich oder südlich). Ungesunde Ernährung, wie z.B. Fast-Food, verstärken hingegen die krebserregenden Eigenschaften des Alkohols, und haben dementsprechend eine kürzere Lebenserwartung zur Folge.»

Klein, mittel, gross – es trifft alle Brauereien gleich

Überlebenskampf

Die Corona-Pandemie greift schwer ins Brauereigewerbe ein. Man muss kämpfen. BIER befragte Fachleute von der Front.



Nationalrat Alois Gmür, Präsident der Klein- und Mittelbrauer und Rosengarten-Brauer (links) und Marcel Kreber, Direktor des Schweizer Brauerverbands. Die beiden GFB-Mitglieder analysieren die Lage in Zeiten von Corona.

Wie es den Brauereien heute gehe, hänge davon ab, wie stark sie gastro- und eventlastig seien, sagt Alois Gmür, der Präsident der IG unabhängiger Schweizer Brauereien, dem Zusammenschluss der kleinen und mittleren

Brauereien. Die «Kleinen» seien ja meist gastrolastig, und in diesem Bereich sei der Umsatz total zusammengesackt. «Die machen vielleicht noch 10 Prozent ihres Umsatzes. Die paar Läden, die sie noch beliefern können, machen

den Kuchen auch nicht feiss», konstatiert er. Gmür selbst ist Chef der familieneigenen Brauerei Rosengarten in Einsiedeln.

Ans Eingemachte

Die meisten hätten Kurzarbeit eingeführt, und viele hätten um Liquiditätshilfe nachgefragt. Manche müssten ihre Vorräte vernichten, die jetzt noch im Lagerkeller lägen. Für die Kleinen sei die Situation darum problematisch und dramatisch geworden. Niemand bezahle für die Vernichtung des Lagers.

Bei den kleinen Brauereien gehe es ums Eingemachte. Er weiss, dass viele kleine Brauereien eine Liquiditätshilfe beanspruchen. Dank dieser könne man die Löhne weiter bezahlen. «Aber wie steht es um die Mieten? Gibt es Reduktionen oder Erlass von Mietzinsen?», fragt Gmür besorgt.

Der Direktor des Schweizer Brauerei-Verbandes (<https://bier.swiss/>), Marcel Kreber, beurteilt die Situation als dramatisch. Im Durchschnitt betrage der Gastro-Anteil beim Bierabsatz 40 Prozent, bei manchen Brauereien liege der Anteil gar bei 90 Prozent. «Mit der Covid-19-bedingten Schliessung der Gastronomie ist für unsere Brauereien ein grosser Absatzkanal weggebrochen», stellt Verbandsdirektor Marcel Kreber fest.

Es braucht Zeit

Der Bundesrat müsse so schnell, aber auch so sicher wie möglich die Wirtschaft wieder ankurbeln, fordert der Verbandsdirektor. Das sei nicht einfach und brauche seine Zeit, «aber auch grosse Disziplin von uns allen, wenn es um die Einhaltung der Regeln geht». Kreber weiter: Durch den Wegfall nicht nur der Gastronomie, sondern auch der Sport-, Kultur- und Event-Veranstaltungen werde es künftig schwer sein, in einem sich langsam erholenden Umfeld zu wirtschaften und Bier zu brauen.

Markus Vogt

Das Buch zum Genuss

Der erste Schluck

Wer kennt ihn nicht. Wer könnte das auch vergessen. Der erste Schluck Bier. Seien wir ehrlich: wir haben «bäääh» gesagt. Kein Wunder, wir waren ja erst zweijährig. Heute ist natürlich alles anders.

Das unvergessliche Erlebnis des ersten Schlucks ist ein Dreifaches. Beim ersten Mal sassen wir auf dem Schoss des Vaters oder des Onkels. Beim zweiten Mal sassen wir mit anderen Vorpubertierenden abseits beim prahlerischen Menschwerden und überwand tapfer die ungewohnte Bitterkeit. Und das dritte Mal ist das schönste Mal, denn es findet immer wieder statt.

Auch Bierexperte Urs Willmann erinnert sich an ein erstes Mal in einer Winterthurer Gartenwirtschaft. Von dort aus nimmt er uns mit in die weite Welt des Biers: Er gewährt einen Blick

in die drei Seelen dieses schillernden Getränks, das den Wein an Komplexität weit hinter sich lässt, erzählt von der jungen Craft-Beer-Bewegung und reist von Bamberg, dem Mekka der Malze, einmal rund um den Globus – denn kein anderes Genussmittel beweist geschmackvoller, dass «regional» und «polyglott» wunderbar zusammenpassen. Damit keine Frage unbeantwortet bleibt, gibt es als besondere Würze ein Wikibier, von A wie Amarillo über I wie IPA bis hin zu Z wie Zechen. Unverzichtbar für alle Biertrinkerinnen und Biertrinker und solche, die es gerade werden.



Bier. Das Buch, Urs Willmann
192 Seiten, Kampa-Verlag, Zürich
ISBN 978 3 311 25006 7, ca. 29 CHF

Impressum

BIER

Das offizielle Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, GFB

Newsletter der Brauerzunft beider Basel (www.brauerzunft.ch)

Auflage: 635 Expl.

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

Redaktion: Hartmuth Attenhofer,
hartmuth.attenhofer@biervielfalt.ch

Redaktion Basel: Istvan Akos,
akos@magnet.ch

Layout, Druck, Versand: Ropress,
Zürich

Anzeigen: Hartmuth Attenhofer,
hartmuth.attenhofer@biervielfalt.ch

www.biervielfalt.ch

PC-Konto 60-522896-2

Erscheint vierteljährlich in Deutsch

Jetzt sind wieder die guten Bierideen gefragt

Ob'gsagt is!

Es ist noch immer wieder hell geworden. Darum kriegt uns die Corona-Krise nicht unter. Warten allen genügt aber nicht. Ärmel hoch!

Das einzig faire an der Corona-Krise ist, dass es alle gleichermassen trifft. In der GFB ist es der Sechseläutenausflug in die Brauerei Uster und der Junibummel zu Herzbräu in Hombrechtikon. In Bayern sind es das Oktoberfest in München und der Gilla-moos in Abensberg. Und geschlossen oder nur «halboffen» sind weltweit abertausende von Biergärten, hunderttausende von Restaurants. Es ist ein Jammer. Brauereien bleiben auf Millionen Litern Bier sitzen.

Ob all dem Wehklagen über aus-gebliebene Umsätze darf man aber jene schlaun Köpfe nicht vergessen, die vor Ideen sprühten. Brauer, Beizer und beherzte Bürger packten die Gelegenheiten am Schopf. Als zu Beginn der Covid-19-Pandemie die Desinfektionsmittel ausgingen begannen mehrere Brauereien, ihre Sude, auf denen sie wohl hocken bleiben würden, zu brennen und so

hochprozentigen Alkohol herzustellen. Dieser Rohstoff wurde von der Pharma gerne angenommen und zu Desinfektionsmitteln verarbeitet. Bier ist nämlich auch dann noch etwas Gutes, wenn man es gar nicht trinkt. Einmal mehr: Bier ist gesund.

Vorauszahlung

Der Schweizer Brauereiverband lancierte eine Aktion, mit der man dem darbenen Gastgewerbe helfen kann: Auf ihrer Website www.helpgastro.ch kann man sein Stammlokal finden und für es einen Gutschein kaufen, der bei Wiedereröffnung des Lokals eingelöst wird. Diese «Vorauszahlung» hilft den Wirtsleuten bei der Kalkulation und beim Begleichen der laufenden Rechnung. Einen gewagten Schritt weiter gingen die Wirte im Kanton Basel-land. Über die Website <https://baselland-tourismus.ccvshop.ch/> konnte man eine Stange Bier

für 100 Franken kaufen. Mit der Quittung kann man «nach Corona» damit eine Stange Bier bezahlen. Am 3. Mai 2020 wurde die Aktion geschlossen. Es sind 4026 Stangen verkauft worden. Rechne! Die Solidarität der Gäste mit ihren Restaurants ist unerschöpflich. Bier hält zusammen. Besonders schwer haben es zurzeit die Mikro- und die Nanobrauereien. Wenn ihnen ihre Stammkunden nicht die Treue halten, wird das Überleben für sie schwierig. Wer ein Herz für die Kleinen hat und wer die Biervielfalt wirklich ernst nimmt, holt jetzt sein Bier vermehrt dort, wo die Biervielfalt seit je besonders innig gepflegt und gehegt wird. Es waren und sind und werden die Kleinsten sein, die uns die Biervielfalt garantieren. Sie haben uns aus dem Jammer-tal des Einheitsbiers geführt, jetzt ist es an uns, ihnen unter die Arme zu greifen. Jetzt aber los!

Kluger Kerl



Foto: Gertraud Sjahli

Eugen musste nicht lange rechnen.

Neulich in Fremantle, nahe Perth, Australien. Happy hour! Der Gast bestellt ein «halbe pint», das sind 2,84 Deziliter. Der Kellner will 7 australische Dollar (4.70 CHF). Der Gast wundert sich über den hohen Preis zur happy hour, worauf der Kellner trocken sagt, während der happy hour gebe es nur ganze Pints. Und die kosten 8 australische Dollar. Frage: Was hat GFB-Mitglied Eugen Hubenschmid bestellt?

GFB-Agenda

Alle Angaben zu den Terminen im Jahr 2020 sind aufgrund der Covid-19-Pandemie (Corona-Krise) ohne Gewähr. Zum Zeitpunkt der Drucklegung dieser BIER-Ausgabe konnten nicht für alle Termine verbindliche Angaben ermittelt werden. Am besten ist, man erkundigt sich selbstständig bei den Veranstaltern über die Durchführung. Die GFB empfiehlt ihren Mitgliedern, sich für alle Tätigkeiten innerhalb und ausserhalb der Wohnung an die Anweisungen der Behörden zu halten.

Samstag, 27. Juni 2020: «craft beer festival aarau». 12 Brauereien in der Markthalle Aarau, www.hopfig.ch

Sonntag, 16. August 2020: GFB-Sommerbierfest mit Generalversammlung 2020, Restaurant Muggenbühl, Zürich.

Details folgen. www.muggenbuehl.ch

Freitag/Samstag, 28./29. August 2020: Zum 8. Mal: Basler Biermarkt, Vogesenplatz, Basel.

www.baslerbiermarkt.ch

Samstag/Sonntag, 29./30. August 2020: 2. Huttwiler Biermätli, Schulhausplatz Städtli Huttwil.

www.huttwiler-biermaerit.ch

Donnerstag bis Samstag, 3. bis 5. September 2020: «Zürich Bier Festival», Saal Hotel Spirgarten. www.probier.ch

Montag, 14. September 2020: Ausflug zur Brauerei Uster. Details folgen.

Freitag/Samstag, 18./19. September 2020: Zweites Bierfestival St. Gallen, Olma-Halle 7. www.olma-messen.ch

Samstag, 10. Oktober 2020: Bremgarter Biertag. www.bremgarterbiertag.ch

Montag, 7. Dezember 2020, 18 Uhr, Chlausabend in der Brasserie Örlikon. Details folgen.

www.brasserie-oerlikon.ch

Freitag/Samstag, 12./13. März 2021: Bier Basel, Markthalle. www.bier-ideen.ch

Sonntag, 14. März 2021, 11.30 Uhr: Generalversammlung GFB, Restaurant Linde Oberstrass, Zürich.

Details folgen. www.linde-oberstrass.ch

Donnerstag bis Samstag, 22. bis 24. April 2021: «Solithurner Biertage» 36 Brauereien www.biertage.ch

Seit die Behörden es den Gaststätten erlauben, ihre Türen wieder zu öffnen, treffen sich die Unentwegten jeden ersten Montag des Monats im Jahr 2020 ab 17 Uhr zum Umtrunk am GFB-Stammtisch in der Brasserie Fédéral im Hauptbahnhof Zürich. www.brasserie-federal.ch

Nicht im Glas ist der **Junibummel** zu Fritz Ledermanns Brauerei Herzbräu in Hombrechtikon; er muss schweren Herzens abgesagt werden. Zum Zeitpunkt der Drucklegung des Mai-BIERs konnte keine zuverlässige Aussage zum Pandemie-Verlauf und den behördlichen Vorschriften gemacht werden. Schade zwar, aber 2021 ist ja auch wieder Juni.

Noch nicht im Glas ist das **Sommerbierfest** vom 16. August 2021. Es steht auf der Kippe. Vorderhand lassen wir es in der Agenda so stehen. Im nächsten BIER liest man mehr. (Dringende Empfehlung an alle: Brav sein, inbrünstig beten, Teller leer essen – dann kommt es ganz sicher wieder gut.)

Corona: Der Stillstand in den Brauereien macht erfinderisch.

Kreativ zugepackt

Drei Basler Bierbrauer erzählen, wie sie die Corona-Krise meistern. Ihre Resilienz ist intakt. Sie lassen sich nicht unterkriegen. Sie sind zukunftstauglich.

Von Markus Vogt



UELI BIER Je stärker eine Brauerei von der Gastronomie abhängig ist, desto schlimmer ist die Situation, sagt Anita Tremml, Geschäftsführerin von Ueli Bier in der

Jubiläum 100 Jahre BSG, eines für den Mai. Geplant waren solche für diverse Festivals, zum Beispiel das Hill Chill in Riehen, das jeweils Ende Juni steigt. An Pfingsten hätte auf dem Barfüsserplatz das Festival Imagine stattgefunden, ein Event von jungen Leuten, auch am Summer

gibt, was sie zuvor eingenommen hat», sagt Anita Tremml. Diese eher konservative Geschäftspolitik ist vom Verwaltungsrat vorgegeben und die Geschäftsführerin handelt konsequent nach dieser Devise. «Wir haben uns nie verschuldet und nie Kredite aufgenommen, deshalb sind wir heute in einer komfortablen Situation», betont Tremml. Das Unternehmen konnte Reserven bilden, hat insgesamt sehr erfolgreich gearbeitet und kann mit diesem Polster einige Zeit leben. «Wir haben keine existenziellen Ängste», setzt sie dazu. Ganz wesentlich für ihre Situation sei natürlich, dass die beiden Liegenschaften mit den Restaurants Fischerstube und Linde, in denen gearbeitet und gebraut wird, im Familien- respektive Firmenbesitz blieben.

In der gegenwärtigen Krise hat man zwar Kurzarbeit für die acht Beschäftigten der Brauerei beantragt, aber keine Kredite aufgenommen, weil die Brauerei liquid sei, erklärt Geschäftsführerin Anita Tremml. Die Zeit des Produktions-Stillstands nutzte man für eine Generalüberholung der Einrichtungen. Klar, die Kurzarbeit bringe etwas weniger Hektik. «Ich hätte aber lieber die Festivals mit den Bierspezialitäten beliefert. Und ich sähe viel lieber

Leute mit einem frisch gezapften Bier in der Hand in der Gartenbeiz», meint sie etwas wehmütig. (www.uelibier.ch)

Brauer mussten kreativ sein



Bei der Brauerei Unser Bier hoffte Geschäftsführer Luzius Bosshard

sehnlich, dass die Gastro-Branche bald wieder öffnen kann. «Wir haben in diesem Frühling normal gebraut und einen Tag vor der Basler Fasnacht, die dann nicht stattgefunden hat, in Container abgefüllt. Im Nachhinein betrachtet, war dies eine intelligente Entscheidung», berichtet Luzius Bosshard. Denn so konnte man das Verfalldatum bis Ende Juni aufschieben.

Unser Bier erzielt 35 Prozent des Bierabsatzes im Handel, etwa 65 Prozent stammen aus Gastronomie und Offenausschank. «Das fällt weg und ist verloren. Das können wir auch nicht aufholen, wenn die Beizen bald wieder öffnen», rechnet der Geschäftsführer vor.

Die Brauerei musste kreativ sein. Aus einem Teil des Biers werden Bierbrand und Biermuth hergestellt (in Anlehnung an den Vermont). Weiter dachte man daran, Bieressig herzustellen; im Aargau gab es einen Interes-



Foto: Markus Vogt

Anita Tremml von Ueli Bier hat dank Familienfirma keine Existenzängste.

Basler Rheingasse. Viele kleine Brauereien erzielen 80 bis 90 Prozent ihres Umsatzes aus der Gastronomie und sitzen nun auf dem Trockenen. «In der Gastronomie sind wir stark, aber wir haben zum Glück ein zweites Standbein aufgebaut. 40 Prozent des Umsatzes erzielen wir im Detailhandel», erklärt Anita Tremml.

Gleichwohl traf sie der Stillstand hart. Brutal war die kurzfristige Absage der Fasnacht, wenige Tage zuvor. «Wir haben zwei Spezialitäten für die Fasnacht gebraut», fügt sie an. Ueli Bier sei vor einer ausnehmend guten Saison gestanden, erzählt sie weiter. Man braute ein Spezialbier für das Drei Könige, eines zum

Blues hätte es Ueli Bier gegeben. Einzig das Floss wird diesen Sommer anlegen, wenn auch verspätet. Überall Absagen, und überall ein Bier, das nun nicht gebraucht wird.

Längst hat man sich Gedanken gemacht darüber, was mit den vollen Lagerbeständen geschehen soll. Aus einem Teil hat man bereits einen Kleinbasler Bierbrand brennen lassen. Mit Rampenverkauf konnte die Brauerei wenigstens einen Teil des Flaschenbiers loswerden. Fassware jedoch geht nicht für den Verkauf ab Rampe.

Das Gesellige fehlt

«Ueli Bier ist eine Familienfirma, die immer nur das aus-

GV Unser Bier

Das Volksfest Generalversammlung (GV) fällt dieses Jahr bei Unser Bier Corona-bedingt aus. Statt eine GV mit rund 2500 Aktionärinnen und Aktionären, die um die 5000 Liter Bier trinken, gibt es in der Brauerei eine Versammlung mit vier Verwaltungsräten, einem Geschäftsführer, einem Revisor und einer Notarin als unabhängige Stimmrechtsvertreterin. Kein Gastredner, kein Bier, keine Samariter und keine Securitasleute für alle Fälle, auch keine ToiTois für bestimmte Fälle – nichts, nada. Was aber gleich bleibt, ist die 99,99-prozentige Zustimmung für alle Anträge des Verwaltungsrates.



Foto: Ibrahim Alwis

Santé tristesse: GV ohne Volksauflauf.



Foto: istvan akos

Luzius Bosshard von Unser Bier rechnet mit vielen offenen Beizen.

senten dafür. Schnaps ist haltbar, ebenso Biermuth und Bieressig. Angeboten werden auch Heimlieferungen, was vorab jüngere Leute schätzen. Der Online-Shop laufe ebenfalls gut, und eine weitere kleinere Einnahme ergebe sich aus dem Rampenverkauf. Doch dies alles bringe nicht den Umsatz, den die Brauerei in dieser Jahreszeit eigentlich haben müsste. «Im ganzen April herrschte schönes Wetter, ideal für Gartenrestaurants, Terrassen, Schrebergärten und Grillfeste. Das Bierherz blutet, wenn ich sehe, dass man eigentlich ein Geschäft machen könnte», sagt Bosshard.

Glücklicherweise sei die Brauerei seit anderthalb Jahren schuldenfrei. Darum könnte man die Situation schon noch ein wenig aushalten, denkt Bosshard. Kurzarbeit hat er beantragt, an eine Kreditaufnahme denkt er hingegen nicht.

(www.unser-bier.ch)

Entwicklung beobachten



Volle Tanks und nichts zu tun – das ist derzeit die Situation bei der Basler Brauerei Stadtmauer Brauer, die zur Wyniger-Gruppe gehört. «Ja, alle unsere relevanten Absatzkanäle sind derzeit zu», bestätigt Raphael Wyniger, Gründer und Chef der Firmengruppe, zu welcher das Ho-

tel Teufelhof (Gast- und Kulturhaus) sowie mehrere Restaurants und eben die Brauerei gehören. Die Brauerei hat wie viele andere



Foto: zgg

Raphael Wyniger von der Brauerei Stadtmauer hat noch etwas Schnauf.

auch einen Lieferservice aufgezogen. Man warte noch etwas zu, wie sich die Lage entwickle, und wolle dann sehen, wie man sich

weiter organisiere, sagt Wyniger. Das gebraute Bier geht bei Normalbetrieb grossmehrheitlich in die eigenen Restaurants, weshalb der Betrieb praktisch auf null abgebremst wurde. Weil die Brauerei in eine grössere Struktur eingebunden sei, sprich die Firmengruppe, «haben wir noch etwas Schnauf», erklärt Wyniger, das sei jetzt bestimmt ein Vorteil. Während der Krise und des Stillstands hilft eben die Gruppe aus. (www.stadtmauerbrauer.ch)

Wieder hochfahren: schwierig

Dass die Restaurants ihren Betrieb wieder aufnehmen können, freut die Bierbrauer. Ihre Sorgen sind sie indessen noch nicht los. Ein Basler Brauer sagte es zu BIER so: «Ich weiss noch nicht, was es mir bringt. Jetzt muss ich den Betrieb zuerst wieder hochfahren. Das ist fast schwieriger als ihn stillzulegen.»

Zunft-Agenda

Brauerzunft Region Basel

Keine Generalversammlung, keine Beteiligung mit dem eigenen Alt-Bier an Bier Basel, keine Verkostung von Baselbieter und Solothurner Bieren, kein Weiterbildungsanlass in Saignelégier – das Virus hat unserem Zunftleben arg zugesetzt. Was wir aber noch nicht aus dem Programm gestrichen haben, sind diese beiden Anlässe:

Zunfttag

Samstag, 19. September 2020

Geplant ist ein gefreuter Tag in der Region, mit guten Informationen, feinen Bieren und gluschtigem Essen. Weitere Informationen folgen, wenn der Vorstand definitiv beschliesst, den Anlass durchzuführen.

Generalversammlung

Dienstag, 3. November 2020, um 18 h bei Unser Bier

Mal schauen, ob sich unsere Generalversammlung zu diesem Zeitpunkt tatsächlich durchführen lässt! Bitte Termin reservieren.

Keine Feier der Kleinen

Die IG der unabhängigen Schweizer Brauereien wollte im Sommer eigentlich den 30. Geburtstag ihres Bestehens feiern. Das Fest, das am 9. Juli in der Fischerstube in Basel steigen sollte, ist verschoben. Dort, wo vor Jahrzehnten die Geschichte der kleinen Brauereien in unserem Land ihren Anfang nahm, weil ein Rebell sich gegen das Bierkartell auflehnte.

Der Kleinbasler Röntgenarzt Hans Jakob Nidecker hatte die Fischerstube, ein Restaurant, das während vielen Jahren leerstand, renoviert. Er wollte der Bevölkerung einfach eine Beiz zurückgeben. Als die Liegenschaft an der Rheingasse 45 hergerichtet war, musste er feststellen, dass ihm das Bierkartell die Biermarke vorschrieb.

Nidecker beschloss kurzerhand, sein eigenes Bier herzustellen und liess in der Beiz eine Brauerei einrichten. Im November 1974 floss das erste Ueli Bier. Der Radiologe Nidecker hat dann weder selbst gewirtet noch selbst gebraut; das Restaurant wurde verpachtet, für die Brauerei wurden die geeigneten Fachleute angestellt.

Markus Vogt