BIER

Das Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt I Ausgabe Juni 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

Frühjahr – endlich wieder Sonnenschein! Die Abende sind länger hell. Der Schweizer Bierbrauerei-Verband (SBV) hat diesen April am Vorabend zum Tag des Schweizer Bieres eingeladen – dieses Mal nach Bern. Ein Stelldichein aus allen Teilen der Schweiz sowie die GFB waren dabei.
Innovation ist das Gebot der Stunde: Kleine und Mikro-Brauereien halten die Grossen auf Trab, was die Biervielfalt angeht. Und das ist gut so!
Nach unserer Generalversammlung – mit einem launigen und humorvollen Grusswort von Stadtrat Michael Baumer – ist die GFB jetzt auch in Europa (nicht in der EU) aktiv geworden: EBCU ist unser Dachverband. Wir werden wieder informieren.
Unser Sommerfest geht neue Wege: Wir bleiben in der Stadt Zürich, das Grundkonzept bleibt, aber der Anschluss an den öffentlichen Verkehr konnte erheblich verbessert werden. Der Vorstand freut sich auf wackeren Zuspruch im «Muggenbühl». Bitte Termin in die Agenda eintragen.
Und bald geht es wieder auf Schusters Rappern nach Dändlikon: Juni-Bummel mit unseren Bärenführer Thomas Dähler! Ich bin dabei, weitere Bier-Wandervögel sind herzlich willkommen.
Wie immer: Zum Wohl!

Fell und grau, Kampf und blau

Der Aff

Wer einen «Aff» hat, ist entweder in einem militärischen Einsatz – oder hat einen Rausch. Es gibt aber auch Affen, die Räusche vertragen.

Der Aff unser Grossväter; im Aktivdienst erprobt und bewährt.

Der braune Fell-Tornister der Schweizer Armee, hiess umgangssprachlich «Haar-Aff» oder einfach «Aff». Der Ausdruck hielt sich hartnäckig bis in die heutigen Tage, obwohl der Felltornister in den 50er-Jahren ausgemustert und mit einem feldgrauen rundlichen Rucksack ersetzt wurde, der auch schon wieder ausgemustert ist. Auch heute kennt man den Ausdruck «Aff» noch; allerdings mutiert zum «Kampf-Aff», denn der neue Ordonanz-Rucksack der Schweizer Armee hat weder ein Fell, noch ist er feldgrau. Sondern er ist tarnfarbig. Warum der Rucksack im Militärjargon «Aff» heisst, ist leicht nachzuvollziehen: Der Fell-Tornister, bespannt mit braunem Kuhfell, sah von weitem einem Affen nicht unähnlich, der sich am Rücken des Soldaten festkrallt. Wird ein Rucksack ordentlich gepackt und korrekt, also ergonomisch geschultert, kann er gut und lange getragen werden. Er sitzt dann nämlich wie ein veritabler Affe auf dem Rücken des Trägers und will keinesfalls herunterrutschen und seinem Träger möglichst wenig Ungemach bereiten, damit er lange oben bleibt. (Die heutzutage weit verbreitete Unsitte, den Rucksack, beziehungsweise einen schlaffen Beutel an zwei Schnüren bis ans Gesäss hinunter baumeln zu lassen, hat mit «Aff» nichts zu tun. Kein Affe, der etwas auf sich hält, hängt sich dem Menschen an den Arsch.)

Blauer Aff

Wenn man jemanden sagen hört, «gestern hatte ich einen Aff», dann hatte der keinen

Jetzt mit Basel!

Unser BIER ist in die Erfolgsgerade eingebogen und hat in Basel Fuss gefasst. Ab sofort steigt unsere Auflage um 25 Prozent auf 635 Exemplare. Wie das? Die honorige Brauerzunft Region Basel (www.brauerzunft.ch) orientiert ihre Mitglieder mit einem Newsletter, der ins BIER integriert ist. Die Kosten hierfür übernimmt die Brauerzunft vollumfänglich. Der redaktionelle Inhalt der beiden Seiten wird von der Brauerzunft geliefert und verantwortet; Redaktor ist Zunftmeister Istvan Akos. Layout und Druck werden von der GFB an die Ropress übertragen.
Die GFB heisst die Brauerzünfter beider Basel herzlich willkommen. Den Zünftern wie den GFB-Mitgliedern sei die gegenseitige Lektüre der Fachartikel empfohlen – viel Vergnügen!

Basler Bistro mischt Aff und Engel.

Rucksack geschultert, sondern einen Rausch im Kopf. Dass der Ausdruck «Aff» für einen Rausch herhält, ist nur so zu erklären, dass ein überschwerer Rucksack seinen Träger in die Knie zwingt. Das bewirkt einen schlingernden Gang, der an den Gang von Affen erinnert, denn den Affen fehlt die Gesässmuskulatur, die das aufrechte Gehen über mehr als 20 Sekunden ermöglicht. Wer also einen Aff hat, ist betrunken oder umgangssprachlich blau. Die Steigerung wäre dann der blaue Aff. Und den gibt es tatsächlich in Form von Lokalen. So finden wir in Zürich den «Blue monkey», ein moderates Thai-Restaurant, im Emmental und im thurgauischen Affeltrangen (sic!) je eine Bar namens «Blauer Aff». Je einen Grünen Affen findet man in Selzach (SO) und Willerzell (SZ). In Basel besteht ein Lokal mit skurrilem Namen, nämlich «Ängel oder Aff». Vor dem Lokal auf dem Andreasplatz in der Basler Altstadt steht ein Brunnen mit Säule, auf der ein Affe sitzt und Trauben isst. Und in Bern schliesslich gibt es die Zunftgesellschaft zum Affen; das sind die Steinhauer, Steinmetze und Maurer. Zu behaupten, diese Zünfter hiessen Affen, weil sie zu gewissen Anlässen torkelten, ist grundfalsch. Affen hiessen diese Berufsleute, weil sie Anno Dazumal auf den Baugerüsten der Kathedralen und Dome so behände herumklettern konnten.

Auf zwei legendäre Etablissements sei separat hingewiesen: Der Aff in Sankt Gallen und der für die Gäste (nicht aber für die illustren internationalen Musiker) alkoholfreie Aff in Zürich. Beide Lokale schrieben Jazz-Geschichte und hiessen eigentlich «Africana», wurden aber von ihren Fans liebevoll «Aff» genannt. Tempi passati seit 40 beziehungsweise 50 Jahren.

Wenn wir schon beim Affen sind, machen wir noch einen kleinen Abstecher in die Zoologie. Natürlich im Zusammenhang mit Bier. Alkohol ist chemisch-biologisch gesehen ein Nervengift. «Alle Dinge sind Gift, und nichts ist ohne Gift. Allein die Dosis macht, dass ein Ding kein Gift ist.» Wer hat's herausgefunden? Richtig: wir Schweizer. Der Basler Arzt und Professor, Theophrastus von Hohenheim, genannt Paracelsus, hat diese klugen Worte im 16. Jahrhundert gesprochen. Darum: Ein Bierchen oder zwei, drei ist schon in Ordnung. Wenn es mehr wird, beginnt Paracelsus' Lehrsatz langsam zu wirken.

In ein gewissen Stadien wird manchmal der Affe durch weisse Mäuse ersetzt.

Gute Gene

Dass nun aber der Mensch überhaupt Alkohol trinken kann, ist nicht selbstverständlich. Die Fähigkeit, Alkohol zu «verdauen», also im Körper abzubauen, hat mit einer Genmutation zu tun, die vor vielen Hunderttausend Jahren beim Frühmenschen auftrat. Man vermutet, dass der sehr frühe Mensch, quasi noch Affe, mit der Zeit die Bäume im Wald verliess und sich in die Steppe hinauswagte, wo er sich bald einmal nur noch auf dem Boden aufhielt. Er fand also keine pflückfrischen Früchte auf den hohen Bäumen mehr, sondern nun noch Fallobst. Nun hat aber Fallobst die Eigenschaft, dass es überreif ist, oft bereits in Gärung begriffen ist, also Spuren von Alkohol enthält. Frühmenschen, die angegorenes Obst nicht vertrugen, mussten zurück in den Wald und auf die Bäume. Die anderen konnten dank der Fähigkeit, Alkohol zu vertragen am Boden und in der Steppe bleiben – und sich zu einem kulturellen Wesen entwickeln. Die allerwenigsten Säugetiere können Alkohol verarbeiten; gelangen sie an welchen, sind sie entweder sofort sturzbetrunken, fallen um und werden zur leichten Beute, oder sie kollabieren tödlich. Schon kleinste Mengen führen zu schweren Gangstörungen. Es gibt einzelne Vogel- und Fledermaus-Arten, die aufgrund ihres hohen Beeren- und Fruchtkonsums gegen Alkohol quasi resistent sind. Aber es gibt nur ganz verschwindend wenige Säugetiere, die Alkohol richtig abbauen können. Eines davon ist der Schimpanse (*Pan troglodytes*), wie die Wissenschaft unlängst herausgefunden hat. Genau wie der Mensch hat der Schimpanse eine Gen-Veränderung entwickelt, die den Alkohol verhältnismässig rasch abzubauen ermöglicht. Jetzt gilt es für die Wissenschaft nur noch abzuklären, was ein Schimpanse dem anderen Schimpansen sagt, wenn er gestern betrunken war. Wahrscheinlich: «Gestern hatte ich einen Mensch» *AT*

Fotos: google, zvg.

Sommerbierfest – Neuanfang

Abwechslung macht das Leben spannend. Vielfalt auch. Drum soll das Sommerbierfest einmal an einem anderen Ort stattfinden. Nicht mehr in der Schwamendinger Ziegelhütte, sondern im Restaurant Muggenbühl – am anderen Ende der Stadt Zürich. Nur vier Fussminuten vom ÖV entfernt (S4 bis Zürich-Brunau; Bus 72 bis Thujastrasse). Man sitzt dort in einem wunderschönen Garten unter einer prächtig ausladenden Linde. (Bei Regen exklusiv im 90plätzigen Pavillon.)

Das bewährte Programm unseres GFB-Sommerbierfests wird ohne jeden Abstrich weitergeführt. Ja, es gibt sogar eine Verbesserung: das Essen ist nicht mehr in Selbstbedienung, sondern wird serviert. Muggenbühl: Wir kommen.

Craft Beer vom Allerfeinsten

Trendsetter unterwegs

GFB-Fähnrich Fritz Ledermann kredenzt am 29. Juni 2019 seine Braukunst. Da gehen manche zu Fuss hin. Eine Wallfahrt der Superklasse, mit Super-Bier und Super-Gästen.

Seit 27 Jahren frönt die GFB dem Kraft-Bier-Trend anlässlich des Junibummels, der heuer am 29. Juni 2019 durchgeführt wird. Es gibt zwei Marschvarianten. Erstens der Kleine Bummel (30 Minuten): Abmarsch ab Bushaltestelle «Hombrechtikon, Post» um 13:35 Uhr. Zweitens, der Grosse Bummel für die unverwüstlichen Wandervögel. Sie marschieren ab Bubikon (rund 90 Minuten) und werden diesmal wieder von unserem bewährten Thomas Dähler ins Ziel geleitet. Abmarsch ab Bahnhof Bubikon um 12:35 Uhr.
Selbstverständlich gibt's ab Bushaltestelle Hombrechtikon Post auch einen Gratis-Taxidienst mit Privatfahrzeugen für Personen, die nicht gut zu Fuss sind; bitte anmelden, siehe unten! Sollte es aus Kübeln giessen, wird der Taxidienst ausgeweitet, sodass man trockenen Fusses ab Bushaltestelle Hombrechtikon Post bis zu Ledermanns Festzelt kommt. Das braucht dann aber ein bisschen Geduld.Wer abends die Rückreise nicht zu Fuss machen will, nimmt unseren dann zur Verfügung stehenden Pendelbus (ab 18 Uhr; 12 Franken pro Nase) zum nächsten Bahnhof.

Foto: René Kammer

Die allermeisten Junibummler kommen wacker zu Fuss. Die Wall«fahrer», wie im Hintergrund sichtbar, bekommen weniger Bier.

Auf Genuss abonniert

Vor der Brauerei Herzbräu in Dändlikon steht wieder ein Zelt mit Festbänken und lädt am Samstag, 29. Juni 2019, ab 14:00 Uhr zum vergnügten Sitzen und Verkosten. Bei Regenwetter unter dem Zeltdach. Bier: Allen voran steht natürlich das schwarze Drachenbier auf der Getränkekarte. Dazu kommen Fritz Ledermanns Traditionsbiere Hopfentau hell offen, Häxechrüz dunkelblond und Bäremilch amber. Für Genussfreude sorgen dann noch einen bis zwei Sondersude, die uns überraschen sollen.

Kuchen und Musik

Etwas Warmes für den Bauch gibt es auch: Grilleur Max Wie-

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

Europatauglich Die GFB-Generalversammlung vom 3. März 2019 hat nach gewalteter Diskussion mit 77 zu 24 Stimmen beschlossen, der EBCU beizutreten. Die European Beer Consumers Union (https://www.ebcu.org/) ist die europaweite Dachgesellschaft für verschiedene Bier-Konsumenten-Organisationen. Die GFB betritt damit das europäische Parkett und vertritt die schweizerischen Bierkonsumenten. Die EBCU bezweckt die internationale Vernetzung der Bier-Konsumenten und nimmt Einfluss auf die Qualität und die Vielfalt der Bierproduktion im europäischen Raum (was aber wohlgemerkt mit der EU nichts zu tun hat!). Die EBCU pflegt den Gedankenaustausch zwischen den angeschlossenen Ländern und koordiniert allfällige Aktionen.

Die ausserordentlich gut besuchte GFB-Generalversammlung fällte einen mutigen Entscheid.

Als Delegierten in die EBCU hat die GFB-GV sein Vorstandsmitglied Stef Hösli bestimmt. Er wird an den zwei jährlichen Meetings in Belgien und anderen Mitgliedsländern uns vertreten. Die GFB-GV hat für das gesamten EBCU-Engagement ein jährliches Kostendach von 3000 Franken beschlossen. Stef Hösli wird gelegentlich über die Entwicklung unseres Mittuns orientieren.

sendanger und Carmen Aeberli, die uns schon zum 17. Mal kulinarisch verwöhnen, kredenzen wieder «Aargauer Braten». Und dazu gibt's verschiedene Salate. Selbstverständlich wird am Schluss Kuchen zum Kaffee gereicht. Für den Braten braucht die GFB 14 Franken pro Portion; alles andere geht auf Kasse GFB. Zur Unterhaltung spielen die bewährten Lützelsee-Musikanten auf.
Eingeladen sind wie immer die GFB-Mitglieder und ihre Angehörigen und Freunde. Die GFB offeriert Bier, Brot, Salate und Dessert – alles selbstgemacht von Fritz Ledermann und seinen treuen Helfern! Und selbstverständlich Mineralwasser.
Damit am Samstag, 29. Juni 2019, alles klappt: Bitte bis spätestens 26. Juni 2019 anmelden bei Fritz Ledermann. Er ist telefonisch erreichbar: 055 244 22 86. Oder per Mobiltelefon: 079 734 90 80. Oder per Mail: fritz.ledermann@biervielfalt.ch

Kleine Wanderung 30 Minuten	So kommt man hin	Grosse Wanderung 80 Minuten
12:39 Uhr	Zürich HB ab mit S15	12:09 Uhr
12:42 Uhr	Stadelhofen ab mit S15	12:12 Uhr
12:54 Uhr	Uster ab mit S15	12:24 Uhr
13:01 Uhr	Wetzikon ab mit S15	12:31 Uhr
13:06 Uhr	Bubikon an	12:36 Uhr
Umsteigen		Abmarsch
13:11 Uhr	Bubikon ab mit Bus 880	
13:36 Uhr	Hombrechtikon Post an	
Abmarsch		
14:05 Uhr	Dändlikon zu Fuss an	13:55 Uhr

Gelernt ist gelernt

Zeuch mit Nerds

Bierkurse gibt's landauf, landab und zuhauf. Welcher ist für GFB-Ansprüche der richtige? Unser Mitglied Tom Schläpfer hat ihn gefunden. Hier sein Bericht.

Foto: gastrosuisse.ch

Bier richtig verkosten schafft man nicht einfach so «mit links»...

«Die Biergläser müssen sauber sein.» Und: «Bier stellt man aus Gerste her.» Das ist so etwa das Niveau der meisten Kursangebote zum Thema Bier. Für blutte Laien ganz okay. Für fortgeschrittene GFB-Mitglieder eher nicht. Gerät man trotzdem in einen solchen «Kurs», wird für die gwunderfitzige GFB-Gefolgschaft der vorhandene Wissensdurst nur mangelhaft und in keiner Weise bierfältig gelöscht.
Sicherlich, ein Besuch bei einem (Bier-)Sommelier-Lehrgang würde da Abhilfe schaffen, aber bei rund 2500 CHF Kurskosten überlegt man sich, ob nicht doch wiederholte Besuche im «Fédéral» oder bei «Drinks of the World» angesagter wären. Aber «nöd lugg la» führte mich zum Tageskursangebot «Bierwissen kompakt» von Gastro Zürich. Auf meine Anfrage wurde mir bestätigt, dass dieser Kurs auch von interessierten Nicht-Gastronomen besucht werden kann und so war ich im vergangenen September in Zürich Affoltern dabei – und danach voll begeistert!
Der Ganztageskurs wurde von zwei ausgesprochenen Hopfen-Nerds mit viel Humor, eiserner Disziplin und sehr breitem Fachwissen geführt: Geschichte, Wasser, Gerste, Hopfen, Zeuch (Hefe), Ausschank, Sensorik und Degustation kamen dabei zur Sprache. Eine ausführliche Dokumentation befreite von einem zu allzu grossen Lernzwang, sodass der Kurstag wirklich genossen werden konnte.

Umfassend

Der Arbeitgeber-Verband GastroSuisse gibt bezüglich Bier tüchtig Gas. Sieht man sein umfassendes Angebot an Bierkursen durch, sind die Tage des «Mirau» gezählt (der erste vom Personal nach seinem Wunsch befragte Gast sagt: «eine Stange» und alle anderen am Tisch sagen «mir au»). Die Herbstkurse sind bereits ausgebucht, obwohl – vielmehr: weil – sie anspruchsvoll und nicht ganz billig sind. Qualität hat eben ihren Preis. Gute Lokale, gute Wirte wird man bald daran erkennen können, wie sie ihre Gäste ans Bier heranführen. Und dass sie eine anständige, vielfältige Bierkarte führen – und ihr Personal entsprechend ausbildenlassen. www.gastrosuisse.ch

GFB-Agenda

29. Juni 2019	Samstag: Junibummel zum Herzbräu, Hombrechtikon: Details im Blatt.
18. August 2019	Sonntag: GFB-Sommerbierfest. Restaurant Muggenbühl, Zürich. (www.muggenbuehl.ch) Details folgen.
6 bis 8. September 2019	Freitag bis Sonntag: 2. Emmentaler Mini-Bierfestival, Hasle-Rüeggsau.
20./21. September 2019	Freitag/Samstag: Bier-Festival St. Gallen. In der Olmahalle 7. (www.bierprobier.ch)
	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)

Redaktor Istvan Akos, Meister einer nicht mehr ganz ehrwürdigen Brauerzunft Region Basel*

Sali zämme
Wir freuen uns: Von nun an wird die Brauerzunft Region Basel jährlich zweimal im altehrwürdigen Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, GFB, zwei Seiten mit bierigen Informationen aus Basel und Umgebung füllen. Es ist eine Win-win-Situation: Die Brauerzunft erhält ein eigenes Mitteilungsblatt und zugleich spannende Berichte aus anderen Landesteilen, und die Mitglieder der GFB bekommen Einblick in das, was in der nordwestlichen Ecke der Schweiz braumässig geschieht.

*Auf vielseitigen Wunsch der Zunft zu Rebleuten hat das Küken Brauerzunft auf die Beeichnung E.E. verzichtet, weil die Bezeichnung Eine Ehrwürdige angeblich nur jenen zusteht, die in der Vergangenheit Grosses für Basel geleistet hätten. Wie z.B. die Zunft zu Rebleuten, die sich in der Geschichte immer dafür eingesetzt hatten, dass sich keine Brauerzunft etablieren konnte.

Was ist mit Farnsburger los?

Farnsburger fährt (wie lange?) noch mit grossem Gefährt.

Irgendwie ist im Baselbiet, zumindest biermässig, ein bisschen der Wurm drin. Es gibt zwar mehr biersteuerpflichtige Braustätten als in Basel, doch so richtig Fahrt aufnehmen konnte bislang keine jener Brauereien, die grosse Pläne hatten. Das Baselbieter Bier zum Beispiel hat die Bücher deponieren müssen. Der Gründer und unfähige Geschäftsführer hat nach seinem unschönen Abgang einen riesigen Schuldenberg und enttäuschte Aktionäre hinterlassen. Einige von denen, die auch bei Farnsburger Bier engagiert sind, fragen sich nun, ob der Sissacher Brauerei nicht ein ähnliches Schicksal blüht. Die Zahlen von 2017 jedenfalls sahen katastrophal aus und die Gründungsväter haben sich bis auf einen aus dem Verwaltungsrat zurückgezogen. Das vergangene Jahr soll dem Vernehmen nach auch nicht viel besser gewesen sein, obwohl die Brauerei grosse Hoffnungen auf ihr billiges Büchsenbier aus Deutschland setzt. Ob das auch ein Grund dafür war, warum sich Braumeister Ludwig Stransky neu orientierte? Die Aktionäre sind jedenfalls sehr gespannt, wie der Verwaltungsrat das Problem der massiven Überschuldung zu lösen gedenkt.

Ein schönes Geburtstagsgeschenk

Andere leisten sich zum 53. Geburtstag vielleicht einen Jahrgangs-Armagnac 1953. Oder einen VW aus dem selben Baujahr. Oder gar nichts. Urs G. Berger hat sich was anderes geleistet: Er hat die erste Schweizer Biermarke mit der Nummer 53 reaktiviert! Es ist die Marke Brasserie de l'Espereance der 1746 in Strassburg gegründeten Brauerei, die infolge des Deutsch-Französischen Krieges in die Schweiz verlegt wurde und von 1884 bis 1964 als Actienbrauerei neben dem heutigen Gundeldinger Feld zeitweilig bis zu 100'000 Hektoliter braute. Da die rechtliche Nachfolgerin Sibra nur die Wortmarke Anker schützen liess, muss Urs. G. Berger mit seiner Original-Etikette keine juristischen Scherereien mit Carlsberg befürchten. Diese vertreibt unter gleicher Etikette mit dem Schriftzug Anker ein Billigstbier.

Basel verfügt Produktionsstopp bei Birtel

Birtels Fahrt ist gestoppt.

Die Garagen-Brauerei Birtel, die monatlich rund 30 hl braute, hat vom Kanton Basel-Stadt ungefreute Post bekommen. Aus Gründen mangelnden Brandschutzes und ungenügender Kanalisation musste sie im März die Produktion einstellen. Nun sucht sie, wie ihr Brauer Samuel Rommet berichtet, einen neuen Produktionsort. Die erste Durststrecke, die durch diese behördliche Verfügung entstanden ist, kann sie vorerst mit den 4000 eingelagerten Litern Bier überbrücken. Wenn das Bier ausgeht, wird Birtel beim Farnsburger Bier fremdbrauen. Auch wird Samuel Rommet ab Juni zu 50% dort arbeiten und den Nachfolger von Ludwig Stransky unterstützen.

Das waren noch Zeiten!

Das waren noch Zeiten! Vor 120 Jahren war Basel eine Bierhochburg. Spannend zu lesen, was 1898 der Verkehrsverein der Stadt Basel in seiner Publikation «Die Stadt Basel und ihre Umgebung» schrieb: «Eine bedeutende Ausdehnung hat die Bierbrauerei Basels gewonnen. Hier wie überall gehen die früher so zahlreichen Brauereien eine nach der andern in den modernen Riesenbetrieben auf. 1896 zählte Basel-Stadt nur noch 8 Brauereien, diese produzierten aber über 236'000 Hektoliter Bier im Werte von ca. 4,7 Millionen Franken, durchschnittlich also 30'000 Hektoliter jede, während sich die Produktion aller übrigen ca. 300 Brauereien der Schweiz zusammen auf nur 1'466'000 Hektoliter, im Durchschnitt also nicht einmal auf 5000 Hektoliter belief.
Und heute? Heute produziert Basel mit seinen rund 17 biersteuerpflichtigen Betrieben knapp 10'000 Hektoliter, wovon rund 60 Prozent auf das Konto von Unser Bier gehen.

Brauerzunft mit eigenem Zunftbier

Am Basler Biermarkt und ähnlichen Anlässen nur trockene Informationen zu verbreiten ist eine öde Sache. Deshalb hat ein Brauerteam um die Zunftbrüder Daniel Rast und Rolf Wicki im Rahmen einer samstaglichen Brausession für Bier Basel 100 Liter Red Ale gebraut. Der Stimmung der Zunftschwestern und -brüder am Stand von Bier Basel in der Markthalle tat das nachweislich gut. Was sie und die Besucherinnen und Besucher vom Anlass übrig liessen, wurde an der GV der Brauerzunft gezapft. Es ist vorgesehen, dass weitere Zunftbiere gebraut werden.

Trockenverkostung

18 alkoholfreie Biere verkosten ist auch für starke Kerle kein Schleck.

Eine Degustation, nur mit alkoholfreiem Bier? Als die beiden BrauBudeBasel-Mitglieder Felix und Michi den Kollegen ihre Pläne offenbarten, riskierten sie beinahe den Vereinsausschluss. Das gehe

nicht. Das widerspreche den Statuten. Doch die Degu fand statt, und ein gutes Dutzend Interessierte gesellte sich zu den zweien, um der Frage auf den Grund zu gehen, wie gut das alkoholfreie Bier von heute eigentlich sei. Das Fazit: Durchzogen. Und interessant. 18 Biere tischte Felix seinen Gästen auf – zu viele, wie man sich danach einig war. Denn was schon bei normalem Bier schwierig ist, wird bei den doch meist süsslich, malzigen Alkoholfreien zur Herausforderung. Nicht wenige landeten nach ein paar Schlucken im Kübel.

Teilweise sahen sich die Veranstalter bestätigt. Zu den besten, klassischen Alkoholfreien gehörte erwartungsgemäss jenes von Feldschlösschen, das von den meisten Probanden als «ordentlich» bezeichnet wurde. Barchefin Elena meinte gar zynisch, das Alkoholfreie sei besser als das echte Lager von Feldi. Auch vorne dabei, aber schwächer, Konkurrentin Eichhof. Wenig gut mithalten konnte Appenzeller, auch wenn das bessere «Sondwendlig» gewählt wurde und nicht das viel verkaufte «Leermond».

Bei den Ausländern konnte Jever mit seinem «Fun» überzeugen, das mit einem klassischen Pils-Geschmack und kaum Würze-Noten daherkommt. Auch Heineken «0.0», gebraut in Österreich, kam gut an, und das Pils von Schappeseppel fiel zumindest in der Nase angenehm auf. Positive Überraschung: Das «Atlantik-Ale» von Störtebeker, ein 0,0-Prozent Obergärer. Überraschung bei den Weizen: Schlappeseppel und das berühmte Paula-

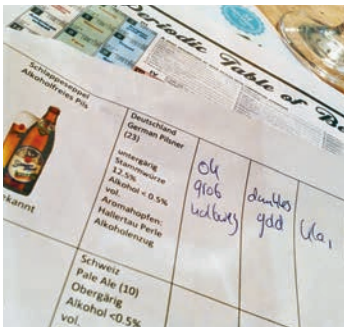
ner versagen mit sehr malzig-vorderwürzigen Getränken, wogegen aus Andechs ein gut gemachtes Weizenbier kommt.

GV Unser Bier

Alle Jahre wieder: Am 9. Mai fand die Generalversammlung der Brauerei unser Bier statt. 2500 der fast 10'000 Aktionärinnen und Aktionäre fanden den Weg auf die Kunsteisbahn, tranken 5000 Liter Bier und hiessen dann alle Anträge des Verwaltungsrates gut. Oder umgekehrt.

GV Brauerzunft Basel

Rund die Hälfte aller Zunftschwestern und -brüder der 130 Mitglieder zählenden Brauerzunft Region Basel versammelte sich am 9. April zur ordentlichen Jahresversammlung. Die statuarischen Geschäfte wurden in Windeseile erledigt, denn im Mittelpunkt des Abends stand das Referat von Marcel Kreber, seines Zeichens Direktor des Brauereiverbandes. Er referierte über den Biermarkt Schweiz. Im Rahmen einer Welturaufführung zeigte anschliessend Unser Bier einen Film über sich selbst.



Diskussionen löste ein Prototyp aus, den Lola zur Verfügung stellte wurde und noch nicht marktreif war. Ein Hibiskus-Bier, das zwar nicht viel mit Bier zu tun hat, aber fruchtig frisch daherkam und vielen gefiel. In einem waren sich die Degu-Teilnehmer einig: Mit Bier haben viele Alkoholfreie noch immer wenig zu tun. Trinkbare gibt es mittlerweile aber durchaus.