BIER

Das Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt I Ausgabe Oktober 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

Personalplanung heisst, den Einsatz des Personals rechtzeitig zu planen. Der Vorstand hat an seiner letzten Tagung darüber beraten. Der Präsident meinte, er wolle gehen, wenn es noch schön sei, für die GFB aktiv zu sein. Konkret: Nach 19 Jahren werde ich auf die Generalversammlung (GV) im April 2020 zurücktreten. Es werden dann sehr spannende und innovative Jahre für die Biervielfalt gewesen sein.

Die Nachfolge ist, sofern die GV zustimmt, geregelt: Carole Gröflin ist bereit, die Geschicke der GFB als Präsidentin zu leiten. Der Vorstand freut sich sehr darüber und hofft, dass die GV diesem Wahlvorschlag folgt.

Und keine Bange – die Kontinuität im Vorstand bleibt gewahrt: Unser bewährter und umtriebiger Generalsekretär, Hartmuth Attenhofer, wird bis spätestens 2023 weiter für die GFB dabei sein. Damit ist eine rollende Personalplanung gewährleistet.

Viele unserer Ziele haben wir erreicht, dennoch gibt es weiterhin viel zu tun. Gerade Ende September wurde mir bei einem Ausflug mit 30 Personen in einem renommierten Restaurant mitgeteilt, sie hätten keine dunklen Biere, aber einfach eine «Stange hell» im Angebot. Und Bier in Flaschen. – Das ist ein schwerer Mangel in der Gastronomie. Hier müssen wir dranbleiben und Biervielfalt überall einfordern. In diesem Sinne wie immer: Zum Wohl!

Philatelie

Nur Hell und Dunkel

Die Schweizer Post hat in der Bierszene den Anschluss verpasst.

Fotos: Die Post

Rustikal und stämmig. Das reicht nicht für die Schweizer Biervielfalt.

Anfangs September 2019 gab die Schweizer Post zwei neue Briefmarken aus. Sie dürften dem an Biervielfalt geeichten Biertrinker ins Auge stechen und einige Fragen aufwerfen. Die eine Briefmarke zeigt ein helles «Grosses» vor einer Bretterwand, die andere zeigt ein Weissbierglas mit dunklem Inhalt vor einer Backsteinwand. Auf beiden Briefmarken sieht man unverkennbaren frischen Hopfen und verhältnismässig kurzgranniges reifes Getreide, die akkurat ums Glas herum platziert sind. Die beiden Briefmarken heissen «Helles Bier» und «Dunkles Bier»; erschienen sind sie in der «Serie Bierbraukunst», die damit eröffnet und alsogleich abgeschlossen wird. Beide haben den Frankaturwert von einem Franken, sind also vorab für A-Post-Briefe gedacht. Sie sind am Postschalter und bei www.postshop.ch nicht einzeln erhältlich, sondern nur als Kleinbogen à 8 Franken mit je vier Marken der beiden Sujets. (Zähnung 13½:13¼; gummiert).

Ein neues Sujet...

Wie diese beiden Neuschöpfungen der Schweizer Post bei der Philatelie ankommen, ist schwer auszumachen. Ein neues Sujet, schön, aber es geht in der schieren Inflation der schweizerischen Briefmarkeneditionen unter. In Bierfachkreisen hingegen dürften sich die kritischen Augen geweitet haben. Die anfängli-

Präsent

Foto: Istvan Akos

Die Brauerzunft Region Basel legte einen starken Auftritt hin am Basler Biermarkt, einem Trendsetter helvetischen Brauschaffens. An ihrem Stand gab's spannende Biere und ebensolche Infos. Bericht auf Seite 5. Im Bild: Beat Michel, Seckelmeister; Thomas Dähler, Statthalter, Patricia Wynne, Zunftschwester.

che Freude weicht aber bald, wenn man die beiden Briefmarken unter der Lupe betrachtet. Die Grafik ist sehr brav, weichgezeichnet und unverbindlich. Ob es sich bei den Getreidegarben um Braugerste oder Weizen handelt, ist kaum verlässlich auszumachen. Die Sujets, also die beiden Gläser, sind handfest bis grobschlächtig und sprechen heutige Geschmäcker wenig an. Und warum die beiden Gläser vor einem rustikalen Hintergrund stehen müssen, erschliesst sich dem Betrachter nicht. Alles in allem: Hier mag der von Vielfalt verwöhnte Biertrinker nicht zugreifen. Schweizer Bier hat Besseres verdient. Nur so nebenbei: Die Deutsche Post brachte zur 500-Jahrfeier des Reinheitsgebots eine tadellose 45-Cent-Briefmarke heraus, wie BIER im Juni 2016 berichtete.

Schlechter Witz

Will die Post «Bierbraukunst» ehren, wie sie vorgibt, muss sie sich besser aufs Thema einstellen. Die rund 1000 Braustätten in der Schweiz brauen rund 5000 verschiedene Biere in über 30 Stilen. Der Schweizer Brauerei-Verband hat im September 2019 anlässlich des Swiss Beer Awards wieder die besten Biere aus 31 Kategorien und ihre Brauerinnen und Brauer auszeichnen. Da klingt es wie ein schlechter Witz, wenn die Post bloss «hell» und «dunkel» zeigt. Das Dunkle zwar im Weizenbierglas, was für den Kenner aufschlussreich ist, den Laien aber nicht berührt. «Hell» und «dunkel» ist definitiv zu wenig. Damit wird weder die Bierbrauerkunst noch die in der Schweiz geradezu explodierende Biervielfalt abgebildet. Die heutige Bierszene ist spritzig und frech. Die beiden Briefmarken aber sind schal und brav. *at; nzz*

117 Ausgezeichnet.

Im Swiss Beer Award, quasi dem Oscar der Schweizer und Liechtensteiner Biere, sind 117 Bieren mit dem Label 2019/2020 ausgezeichnet worden. Sämtliche rund 1000 Braustätten waren zur Teilnahme eingeladen. Mitgemacht haben schliesslich 71, die 389 Biere in 31 Kategorien einreichten.
Der Swiss Beer Award wird vom Schweizer Brauereiverband ausgerichtet. Dem begleitenden Steuerungsausschuss gehören die wichtigsten «bierologischen» Fachorgane an; auch die Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, GFB. Die 38-köpfige Fachjury bestand aus ausgebildeten Sensorikern der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Bier-Sommeliers, Braumeistern, Bierexperten und erfahrenen Prüfern.
Die mit dem Swiss Beer Award Label ausgezeichneten Biere sind sehr gute Vertreter des jeweiligen Bierstils und stehen für hervorragende Braukunst. Das ist eine verdiente Anerkennung für die erfolgreichen Brauereien. Die ausgezeichneten Biere finden sich unter www.swissbeeraward.ch.

Feine Nase und gschpüriger Gaumen

Winterthur ist Vize

Grenzenloser Jubel bei der Brauerei Doppel-Leu in Winterthur: Ihr Technischer Leiter, Patrick Thomi ist Vize-Weltmeister der Bier-Sommeliers.

Foto: zvg

Doppelleus Technischer Leiter Patrick Thomi (2. v. r.) und seine Kollegen freuen sich gesittet über den Vize-WM-Titel.

78 Teilnehmer aus 19 Nationen kämpften im September in Italien um den Titel des Weltmeisters der Bier-Sommeliers. Der Winterthurer Patrick Thomi schaffte es bis ins Finale, erreichte dort den hervorragenden zweiten Platz und ist somit Vize-Weltmeister der Bier-Sommeliers.
Patrick Thomi überzeugte im Halbfinale mit seinem Bierwissen und kam so eine Runde weiter. Im Finale bekamen die Bier-Sommeliers drei Biere vorgesetzt und durften ihren Favoriten daraus auswählen und präsentieren. Die Finalpräsentationen hatten ein hohes Niveau und es war offensichtlich, dass sich die Bier-Sommeliers gut auf diesen Event vorbereitet hatten. Die Freude der Schweizer Delegation war riesig, als verkündet wurde, dass Patrick Thomi den hervorragenden zweiten Platz erreichte. Patrick Thomi ist somit Vize-Weltmeister der Bier-Sommeliers, hinter der deutschen Gewinnerin Elisa Raus. Unter die ersten zehn schaffte es mit Martin Droeser aus Gelterkinden ein weiterer Schweizer.

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

Lesebrief zum August-BIER

Magere Vielfalt

Im Editorial des August-BIER schreibt GFB-Präsident Daniel Reuter: «Wir leben auch jetzt den Statuten 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.»
Mir fällt auf, dass u.a. am Sommerbierfest (schon) wieder Herzbräu-, G48, Feldschlösschen und Schneider Weisse (Biere von nichtkommerziellen und von grossindustriellen Brauereien) offeriert werden (viele kleine und mittlere Brauereien könnten das Geschäft gut gebrauchen). Weiter schaue ich mir die Bilder an und zähle 6 Mal Grossbrauerei XY. Für mich die Krönung dieser Ausgabe ist auf Seite 4 unter «Bierpanorama», wo drei «Kampftrinker» mit ihren x Bieren (mit u.a. ausländischem Bier) abgelichtet werden. Auch wenn das Bierpanorama als Aufheiterung gedacht war, steht es für mich ganz klar im Widerspruch zum Editorial von Daniel Reuter. Mit Biervielfalt hat das nichts zu tun.
Für mich ist diese BIER-Ausgabe «unterste Bierschublade» und ein Rückschritt in die Zeiten des Bierkartells. Es ist ein Affront gegen all die Brauer und Brauereien in der Schweiz, die Tag für Tag dabei sind mit viel Herzblut, Leidenschaft und Freude geschmackvolle unterschiedliche Biere brauen und zur Biervielfalt beitragen.
Ich bin nun seit einigen Jahren Mitglied der GFB. Ich kann in diesem Verein keinen Fortschritt, bzw. ein Abbild der hiesigen Brau- und Biergenusskultur attestieren. Und als einer, der selber mit traditionellem Malz und besten Zutaten seit Beginn der Schweizer Bierrevolution kommerziell dabei ist, den Biergaumen nicht einfach mit einem «Hellen» zu befriedigen, bin ich sehr enttäuscht von der Haltung der GFB gegenüber der Biervielfalt. Gäbe es doch so viele interessante Eigenschaften über das hochkomplexe Bier und die Bunte Bierszene zu berichten. Ich hoffe (und bin zuversichtlich) das sich der Vorstand der GFB baldmöglichst auf die Schweizer Biervielfalt einstellen kann. Die Chancen stehen gut im Brauereiland Schweiz.
Ich freue mich auf eine «bierfältige» nächste Ausgabe der GFB Zeitung.
Martin Halter, Mönchaltorf

Bier und Dinieren zum Zweiten

Das Bier zum Essen

Wer offen ist für gutes Essen und das richtige Bier dazu, kann sich freuen. Denn es erwartet uns ein stilvoller Winterabend mit einem erfüllenden Programm.

Fotos: google, zvg, facebook

Wenn sich verführerische Düfte vereinigen, stehen tolle Biere und gutes Essen auf dem gepflegten Tisch.

So kommt man hin:
Grain Bar & Restaurant (vormals Rest. Vorderberg), Zürichbergstrasse 71, 8044 Zürich
Tram 5: Bhf Enge – Bellevue – Kunsthaus – Kirche Fluntern.
Tram 6: Bhf Enge – Paradeplatz – Bahnhofstrasse – Central – ETH/Unispital – Kirche Fluntern.
Bus 33: Triemli – Albisriederplatz – Bhf Hardbrücke – Bhf Wipkingen – Schaffhauserplatz – Seilbahn Rigiblick – Kirche Fluntern.
Bus 751: Bahnhof Stettbach–Dübendorf Kämmaten–Gockhausen Dorf–Kirche Fluntern.

Die nächste Ausgabe in unserer Reihe Bier-Paarungen wird im Lokal «Bar & Restaurant Grain» (grain.ch) bei der Kirche Fluntern in Zürich am Donnerstag, 30. Januar 2020, ab 18:30 Uhr stattfinden. Wir haben die positiven Anregungen nach dem letzten Anlass dankbar entgegengenommen, und sind überzeugt, die Zweitauflage noch lukullischer und informativer gestalten zu können, als dies beim ersten Streich der Fall war.

Gehaltvoll Neues

Das Programm ist gastronomisch ausgewogen und informativ: Wieder erwartet uns eine breite Palette an unterschiedlichen Bierstilen, vermählt mit passenden kulinarischen Köstlichkeiten. Ein Bierkenner wird uns durch den Abend begleiten, und sowohl die einzelnen Biere im Detail vorstellen, wie auch deren Vereinigung mit den Speisen. Der Abend verspricht einmal mehr, ein Fest für alle Freunde von Bier jenseits von Lager und Spezial zu werden. Willkommen sind jene GFB-Mitglieder, die ihre Bierkenntnisse erweitern und ihr Fachwissen konsolidieren wollen. Speziell empfohlen sei der gehaltvolle Abend jenen, die Neuem zugänglich sind, und die sich angenehm überraschen wollen.

Es wird gebeten, sich möglichst bald, jedoch bis spätestens am 30. November 2019, definitiv für den Anlass anzumelden. Mit Angabe, ob lieber mit oder ohne Fleisch an stef.hoesli@biervielfalt.ch. Der Beitrag pro Mitglied für diesen Anlass beträgt 60 Franken. Darin enthalten sind das Essen und die dazu passenden Biere sowie eine fachkundige Begleitung. Platzzahl beschränkt. *hö*

GFB-Agenda

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
9. November 2019	14 bis 23 Uhr: Craft Basel, Craftbier im Kraftwerk. Altes Kraftwerk, Birsstrasse 301. Speziell: 6 Craftbierbrauereien aus Italien!
2. Dezember 2019	Montag, 18 Uhr: Chlausabend in der Brasserie Örlikon, Bahnhof Örlikon. Details im Blatt.
30. Januar 2020	Donnerstag, 18:30 Uhr: Bier und Dinieren. Ein Abend für GFB-Mitglieder, die offen für Neues sind. «Grain», Kirche Fluntern in Zürich. Details mit Anmeldung hier im Blatt. www.grain.ch
5. April 2020	Sonntag, 11.30 Uhr: Generalversammlung GFB, Restaurant Taverne zur Linde, Zürich. Einladung und Traktandenliste folgen.
13. Juni 2020	Samstag: Junibummel zur Brauerei Herzbräu in Hombrechtikon Dändlikon. Details folgen.
28./29. August 2020	Freitag/Samstag: Zum 8. Mal: Basler Biermarkt, Vogesenplatz, Basel. www.basler-biermarkt.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

Im August... traf sich eine Hundertschaft an GFB-Mitgliedern samt einer Handvoll Mitläufer zum Sommerbierfest erstmals im Restaurant Muggenbühl in Zürich Wollishofen. Der Anlass war eine Wucht. Wir wurden noch nie derart professionell bewirtet. Zum Einstieg wurden Obatzter, Radi und Weisswürst mit Breze und süssem Senf herangetragen. Mittags wurde Fleischkäse (mit Nachschlag!) mit Härdöpfelsalat serviert. Und zum Dessert gab es die umwerfenden Crèmeschnitten. In Selbstbedienung konnte man sich aus zwölf verschiedene Bieren das Passende aussuchen. Das Wetter war ein Knüller und der Biergarten auch. Das Muggenbühl haben wir bereits wieder gebucht. Vormerken: Sonntag, 16. August 2020.

Foto: Daniel Grimm

Satt und zufrieden unter schattigen Bäumen. So muss ein Sommerbierfest sein.

Im September... liessen sich rund 40 Mitglieder der Brauerzunft Region Basel die Stadt Zürich zeigen. Die Reise begann mit einer Tramfahrt vom Hauptbahnhof zur Brauerei «sBier EMC Bräu» wo die wackeren Zünfter auf Kosten der GFB verköstigt wurden. Dann gab es ein für ächte Basler ungewöhnliches Abenteuer, nämlich eine Fahrt über den Zürichsee. Schliesslich fuhren die Basler auf den Üetliberg zum Mittagessen. Den Abschluss machten sie im Bauamt II, wo sie von GFB-Mitglied und Stadtrat André Odermatt empfangen wurden, der ihnen das eindrückliche 1:1000-Stadtmodell vorstellte und erklärte. Ausgetrunken haben die Basler schliesslich in der Brasserie Fédéral im Hauptbahnhof Zürich. Begrüsst und verabschiedet worden war die muntere Gesellschaft von GFB-Präsident Daniel Reuter und GFB-Generalsekretär Hartmuth Attenhofer.

Foto: Georges Grosy

GFB-Stadtrat André Odermatt zeigt mit dem Finger auf «sein» Stadtmodell.

Im Oktober... ist wieder Bierzelt angesagt. Auch auf dem Zürcher Bauschänzli im See. Mit dem Wirtewechsel zu Candrian hat sich eine massgebende Änderungen ergeben. Diese betrifft die vier Sonntagsfrühschoppen vom 13., 20. und 27. Oktober sowie vom 3. November 2019. Neu muss man eine Eintrittskarte (3 CHF) und Konsumationsgutscheine (40 CHF) über das Internet beziehen (https://zuercher-oktoberfest.com/). Aber ein Direktbezug an der Kasse sei auch noch möglich. Im Gegensatz zu den Vorjahren reserviert die GFB keine Tische an den Sonntagsfrühschoppen. Die Belegung war in den vergangenen Jahren zu schwankend. Wie sich die Neuorganisation auf den Besuch auswirkt, ist noch offen. Es bleibt zu hoffen, dass wir ab 2020 wieder reservieren.

Foto: zvg.

Die GFB sitzt im Karree. Trinkt Bier von hier. Eine Mass, das wars.

Im November... schäumt der Beer Dome in Basel über. Am 29. und 30. November 2019 trifft sich in der Markthalle Basel, Steinentorberg 20, die halbe Bierwelt zum schweizweit grössten internationalen Craft Beer Festival. Man kommt in den Genuss von Bieren, die nicht in jedem Supermarktregal zu finden sind, Biere, die man sich schon lange einmal hat zapfen lassen wollen; es sind die Leute angesprochen, die neue Kreationen aus der Welt der Craft-Brauereien kennen lernen möchten. Wer die Crème de la Crème, den Schaum der Schäume degustieren will, zahlt CHF 23.70 Eintritt und bekommt eine grossartige Bier-Übersicht. Vorverkauf: www.ticketcorner.ch Beer Dome Basel.

Im Dezember... lobt uns der eilige Nikolaus wieder für unsere guten Taten. Wie alle die Jahre zuvor angedroht, würde er aber jene durch den Schmutzli mit der Fitze durchschwarten lassen, die kein Versli vorsagen können oder sich im abgelaufenen Jahr sonstwie scheusslich benommen haben. Solche Sünder gibt's aber nicht in der GFB. Bisher jedenfalls. Wir werden sehen.

- Am Montag, 2. Dezember 2019, 18 Uhr, in der Brasserie Örlikon im Bahnhof Zürich Örlikon.
- Bitte per Mail bis spätestens 28. November 2019 anmelden bei René Kammer: r.kammer@ggaweb.ch

Foto: René Kammer

Auch Brasserie-Wirtin Bettina Gottwald steht dem Chlaus Red' und Antwort.

27 Brauereien, 140 Biere, 5500 Besucher

Junge Wilde, reife Fässer

Der siebte Basler Biermarkt ist eine Erfolgsgeschichte. 27 Brauereien zeigten, was Trend ist in der Schweiz.

Der Vogesenplatz wird eng ob dem Ansturm der Bier-Affinen, die sich über Bier-Trends informieren und sich nur ein bisschen umsehen wollen.

Der siebte Basler Biermarkt ist Geschichte – bei wunderbarem Wetter kamen am letzten Augustwochenende gegen 5500 Besucherinnen und Besucher auf den Vogesenplatz. Insgesamt 27 Brauereien präsentierten sich und ihre Produkte. Die Organisatoren des Vereins St. Johannsmarkt mit Geschäftsführer Beat Aellen sind mehr als zufrieden. Erstmals schufen die Veranstalter für die Besucher eine Bierliste, welche einen Überblick über das Angebot gab. Über 140 Biere standen auf der Liste, vom Barrel Aged über Imperial Stout bis zum Sauerbier auf der Basis von Berliner Weisse; Sauerbier sei eine neue Entwicklung.

Die Mehrheit der Marktteilnehmer kam aus der Deutschschweiz, aber es hatte auch solche aus der Restschweiz wie White Frontier aus Martigny oder Barfuss und Mükon aus der Ostschweiz. Beat Aellen hat beobachtet, dass die Sortenvielfalt in den letzten Jahren massiv zugenommen hat und dass die Qualität deutlich gestiegen ist. «Klar, es gibt unter den Marktteilnehmern auch neue, die noch etwas üben müssen», sagt er lachend, aber insgesamt sei die Qualität der angebotenen Biere recht ansprechend.

Sauer im Vormarsch

«Manche Brauer versuchten sich an einem neuen Bierstil, präsentierten Sachen, an die sie sich noch nicht gewagt hatten», findet er anerkennend. Ueli Bier zum Beispiel sei mit völlig neuen Bieren gekommen, Stout und New England IPA. Die Brauerei Unser Bier habe sowieso noch nie ein Bier aus ihrem Standardprogramm an den Biermarkt gebracht. Oder es kamen «junge Wilde», die etwas ausprobierten mit Sauerbier und Früchten. Und er sah mehr fassgereifte Biere.

Fotos: Markus Vogt

Zufriedener Beat Aellen, auch wenn «einige noch etwas üben müssen».

Am Biermarkt ging es nicht nur bierernst zu, stellt Beat Aellen fest. Klar gab es das interessierte Fachpublikum, aber auch viele andere, die nur ein bisschen schauen und ein gutes Bier trinken wollten. «Der Biermarkt ist auch ein Volksfest, und der Vogesenplatz bald zu klein dafür», meint Aellen.

Markus Vogt

Der 8. Basler Biermarkt findet am 28./29. August 2020 statt. www.baslerbiermarkt.ch

Kleinbrauerei gerettet, Farbtupfer erhalten

Chastelbach bleibt!

Coop übernimmt? Bewahre! Es ist «nur» ein Manager, der bei Coop aussteigt, weil er handwerklich zupacken, also Bier brauen will. Chastelbach ist gerettet, dank Urs Meier.

Foto: Istvan Akos

Der neue Brauer Urs Meier (links im Bild) übernimmt vom erleichterten Gilbert Oberson und seiner Frau Silvia die Brauerei Chastelbach.

Schön: Da träumt einer nicht nur, sondern verwirklicht seine Träume. Lässt per Ende Jahr seinen gut bezahlten Job als Leiter der Coop-Medien sausen und macht etwas, was er noch nie im Leben zuvor gemacht hat: Bier brauen. Urs Meier, 49, ausgefuchster PR-Mann mit Stationen bei Warner Bros. Schweiz und Coop übernimmt ab 1. Januar 2020 die 2005 gegründete kleine Chastelbach-Brauerei von Gilbert Oberson in Himmelried.

Die Erleichterung steht dem 67-jährigen Gilbert ins Gesicht geschrieben. Nach langer Suche hat er endlich jemanden gefunden, der die mit viel Herzblut aufgebaute Brauerei von ihm und seiner Frau Silvia übernimmt. Gesundheitliche Probleme, die Gilbert am Heben von Lasten hindern, zwangen ihn zur Suche nach einer Nachfolge. Mit zwanzig Interessenten hatte der frühere Werbefachmann Kontakt, drei kamen in die engere Auswahl und am Schluss war es Urs Meier aus Himmelried, der das Rennen machte. Als Grund für seinen Quereinstieg nennt der studierte Germanist den Wunsch nach mehr Hand- und weniger Kopfarbeit.

Zupacken für 1000 Hekto

Diese Handarbeit wird er von nun an haben, wie sein zweiter Sud mit Gilbert auf der 150-Liter-Anlage an einem Dienstag im September zeigte. Hier einen Hahn auf, dort einen zu, Würze umpumpen, abläutern, Hopfen kochen, Würze runterkühlen, also all das, was

der Brauer tagein-tagaus machen muss. Dann: Fässer reinigen, Flaschen abfüllen, Bier liefern, Leergebinde zurückholen – das gibt zu tun. Und was am Ende bei einem jährlichen Ausstoss von 800 bis höchstens 1000 Hektolitern im Portemonnaie zurückbleibt, steht in keinem Verhältnis zum bisherigen Kadereinkommen. Schlaflose Nächte hat Urs deswegen nicht. Seine Frau sorgt fortan für das Haupteinkommen der Familie und Urs erhält von Gilbert jede erdenkliche Hilfe, damit er anfangs 2020 die gut eingeführte Kleinbrauerei übernehmen kann. Von dieser Unterstützung zeugt auch ein Ordner, in dem Gilbert Oberson den ganzen Brauprozess sehr sorgfältig Schritt für Schritt beschrieben hat und den Urs Meier an seinem zweiten Brautag intensiv konsultierte.
Für die Brauerzunft Region Basel ist die geglückte Nachfolge eine erfreuliche Nachricht, denn Chastelbach sorgte mit seinen Bieren immer für schöne Farbtupfen in der regionalen Bierszene. (www.chastelbach.ch)

Istvan Akos

Zunftagenda

29. Oktober	Dienstag, 19:00 Uhr: Stamm bei Arlibrau in Arlesheim
12. Dezember	Donnerstag, 18:30 Uhr: Erlenmattstrasse 93, Basel, Weihnachtsapéro/-essen bei Matt & Elly Anmeldung für beide obigen Anlässeobligatorisch: www.t53.ch/brauerzunft/anlaesse
24. Januar 2020	Freitag, 19:00: Besuch bei Farnsburger Bier in Sissach

Matt & Elly – gutes Essen kombiniert mit Bier

Brauerei mit Küche

Zwei Profis legen im Dezember los: Biersommelière Denise Furter und Gastronom Jarin Huber eröffnen ihr «Brewery & Kitchen». Sie servieren sechs eigene Craft Biere zu gutem Essen.

Foto: Markus Vogt

Jarin Huber und Denise Furter versprechen interessante Einblicke in die Kunst, gutes Bier mit gutem Essen zu verbinden.

Im jüngsten Basler Quartier, der Erlenmatt, entsteht im Bâleo-Gebäude auch ein neuer Treffpunkt, in dem das Bier eine gewichtige Rolle spielt: Matt & Elly, ein neues Restaurant mit Barbetrieb, kombiniert mit einer Brauerei. Gutes Essen und qualitativ gutes Bier soll es geben, der Trend zu Craft Beer, der in der ganzen Schweiz erkennbar ist, soll aufgenommen werden.
Dahinter stecken Denise Furter (33), ausgebildete Hotelière und Bier-Sommelière, und Jarin Huber (35), gelernter Koch und bereits viele Jahre in der Gastronomie tätig. Beide haben Erfahrungen gemacht mit Neueröffnungen: Denise Furter hat seinerzeit in Basel das Nomad mitkonzipiert und miteröffnet. Jarin Huber hat als Geschäftsführer das Voltabräu eröffnet und geführt; zuvor arbeitete er als Chef de Bar und als Koch.

Bierbeiz? Biergarten? Jein, aber...

Natürlich werde es in ihrem Lokal auch Wein zu trinken geben, doch im Mittelpunkt soll das Bier stehen. «Wir wollen zeigen, dass Bier auch hervorragend mit Essen funktioniert», sagt Jarin. Eine reine Bierbeiz soll es nicht werden, auch kein «deutscher Biergarten». Vielmehr saisonale, regionale, innovative und moderne Küche, mit vielfältigem Craft Beer. «Wir werden mindestens sechs verschiedene Biere im Offenausschank haben. Diese produzieren wir selber», sagt Jarin. Dies in der hauseigenen Brauerei. Das Besondere daran: Ein Teil der Sitzgelegenheiten befindet sich quasi mitten in dieser Kleinbrauerei drin.
Das ganze ist kein Schnellschuss. Vor drei Jahren begannen die beiden, die auch privat ein Paar sind, mit den Konzeptarbeiten, haben lange an ihrer Idee geschraubt. Danach kam die Ausschau nach einer passenden Lokalität, was gar nicht so einfach war. «Die Brauerei muss hineinpassen, die Bodenbelastung muss stimmen, der Raum muss stimmig sein, eine offene Küche muss Platz haben. Das sind ziemlich viele Anforderungen, denen nicht viele Räume in Basel genügen», weiss Denise Furter aus reicher Erfahrung.

Das Team steht parat

Mit Martin Reich haben sie bereits den Küchenchef, mit Max Näf den passenden Brauer, notabene mit abgeschlossenem Studium der Lebensmittel- und Getränketechnologie. Er soll die angebotenen Biere weiterentwickeln.
Jarin wird eher im Hintergrund wirken, Denise an der Front, als Gastgeberin. Sicher, dieses Konzept sei auch eine Art Versuch. Doch in anderen Städten und Ländern funktioniere dieses ausgezeichnet. «Wichtig ist in jeden Fall, dass die Qualität hinsichtlich Angebot und Service stimmt.», betont Denise. Am 3. Dezember 2019 geht's los. (https://matt-elly.com/)

Markus Vogt