BIER

Das Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt I Ausgabe März 2020

GFB

Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt

www.biervielfalt.ch

P.P. 8048 Zürich

ROPRESS, Baslerstrasse 106, Postfach 1148, 8048 Zürich

DIE POST

Daniel Reuter, Präsident GFB

An der Generalversammlung 2019 wurde ich erneut zum GFB-Präsidenten gewählt. Ich sei jetzt quasi «volljährig» geworden, meinte Fritz Ledermann namens des Vorstandes. Nun sind es mit einem Vorlauf eines Jahres als «gewöhnliches» Vorstandsmitglied 19 Jahre geworden, davon 18 Jahre als Präsident. Ich habe viele Leute aus der Bierszene kennen gelernt. Das ist ein Privileg! Der Schweizer Brauerei-Verband hat die Medien beim Thema Biervielfalt immer wieder an die GFB – und damit in der Regel an deren Präsidenten – verwiesen, weil die GFB unabhängig und unbestechlich sei. Das war immer wieder eine Chance! Vieles ist möglich geworden, weil ich als Präsident von einem Vorstand tatkräftig unterstützt worden bin. Und der Generalsekretär sorgte umsichtig für Qualität und Kontinuität betreffend Vor- und Nachbereitung von Generalversammlungen und Vorstandssitzungen.

Wer volljährig geworden ist, mag Veränderung. Der Vorstand schlägt Carole Gröflin zur Wahl als Präsidentin der GFB vor. Als Journalistin kann sie nicht nur lesen, sondern auch schreiben – und sie hat stets einen wachen und kritischen Geist. Das wird der GFB nur gut tun. Und mit Sarah Kohler – sie wird in den Vorstand vorgeschlagen – zeigen wir, dass Bier nicht nur Männersache ist. Der Vorstand hofft darum auf wackeren Zuspruch! Ich verbleibe wie immer: Zum Wohl!

Nussig, fruchtig, wild, sauer, ledrig und harmonisch.

Perfekte Harmonie

Zu gutem Essen gehört gutes Bier. Besonders raffinierte Kombinationen präsentierte die GFB ihren Mitgliedern bei einem exklusiven Anlass im Zürcher Restaurant Grain. Carole Gröflin berichtet.

Foto: Carole Gröflin

Die GFB, edel und munter unterwegs; man isst und trinkt von allem das Beste.

Der grossen Bier-Vielfalt ist es zu verdanken, dass es zu jedem Lebensmittel und jeder Speise auch den passenden Gerstensaft gibt. Um ihn dann aber auch zu finden, steht an diesem Abend Ende Januar Biersommelier Dave beratend zur Seite. «Jedes Bier hat seine richtige Speise», sagt er zu Beginn des Abends. Und er soll mit seiner Äusserung recht behalten.

Zur Vorspeise wird ein Blattsalat mit gerösteten Haselnüssen, Radiesli und Sauerbier-Vinaigrette serviert. Passend dazu kredenzt er ein Saison 227 von der jurassischen Brauerei BFM. Der Bierstil wird auch Farmhouse Ale genannt und wurde früher nur im Winter gebraut, wenn die «Saisonniers» auf den Feldern weniger Arbeit hatten. «Ein wildes Bier!», erklärt Dave. «Es schmeckt sauer und auch etwas ledrig.» In der Salatsauce ist das Bier gemeinsam mit Aceto Balsamico enthalten. Zusammen mit dem knackigen Salat harmonieren sie wunderbar.

Als Zwischengang folgt geschmorter Knollensellerie mit Merrettichsauce, eingelegtem Rettich und Brunnenkresse. Dazu wird ein Chameau gereicht, ein Amber-Bier der waadtländischen Brauerei Dr. Gab's. Dave erläutert: «Bei Amber-Bieren gibt es viel Mittelmässiges. Dies hier ist aber ein besonders tolles Exemplar: Es ist nussig und fruchtig.» Und diese Aromen paaren sich wunderbar mit der Schärfe des Meerrettichs sowie der Frische von Sellerie und Rettich. Zum Hauptgang – gegrillter Schweinebauch mit Alesauce und Härdöpfelstock – servieren Dave und sein Team ein erfrischendes DIPA. Es stammt aus der hauseigenen Brauerei. Das 100-Liter-System ist in der Küche angebracht und wurde später von der GFB-Schar noch beäugt.

Das hopfenintensive Bier passt gut zum herben Znacht. Die Vegetarierin am Tisch erhält eine Portion Chili aus fünf unterschiedlichen Bohnensorten. «Dazu passt

Hoppla: 10 000

Foto: zVg.

Seit Ende 2019 zählt Unser Bier 10 000 Aktionärinnen und Aktionäre! Offensichtlich gehört es in Basel zum guten Ton, eine Aktie von Unser Bier zu haben. Wobei anzumerken ist, dass die 1997 gegründete Basler Brauerei im Baselbiet 1000 Aktionäre mehr hat als in der Stadt. Im Bild von links nach rechts: Martin Gruber (BL), Martin Graf (SO) und Verena Blanke (BS). Mehr über Basel und seine Biere auf Seiten 5 und 6.

Foto: Sarah Kohler

Vom Entrée bis zum Dessert: alles gewürdigt, aufgegessen und ausgetrunken.

das DIPA eigentlich am besten, da es schön mit der Schärfe harmoniert», freut sich Dave. Zum Dessert gibt es einen Bratapfel mit Lebkuchen-Crumble und Vanille-Biersauce auf den Teller. Und ein im Muskateller-Holzfass gelagertes Sauerbier ins Glas. Gebraut hat dieses die Brauerei Storm & Anchor aus Kyburg. «Für das Dessert braucht es ein spezielles Bier, um hervorzustechen», erklärt der Fachmann. Und das gelingt wunderbar, die Säure des Biers harmoniert mit der fruchtigen Säure des Bratapfels. Nicht bei allen ist das letzte Bier das Highlight. Dennoch setzt es einen markanten Schlusspunkt des durchwegs genüsslichen Abends. (Die Bier&Tafel-Abende werden fortgesetzt. Mehr darüber demnächst.)

Neu im Vorstand

An der GFB-Generalversammlung vom Sonntag, 5. April 2020, kommt ein neues Gesicht in den Vorstand, und ein bestehendes Vorstandsmitglied steigt auf. Der Vorstand empfiehlt beide Frauen einstimmig zur Wahl.

Sarah Kohler (37) hat am MAZ in Luzern den Diplomstudiengang Journalismus absolviert. Ihre Sporen hat sie während dieser Zeit auf der Redaktion der Neuen Zuger Zeitung abverdient. Heute ist sie stellvertretende Chefredaktorin des Gastro-Magazins Salz & Pfeffer. Als ausgeprägter Genussmensch ist sie bestrebt, neue Biere kennen und lieben zu lernen. Sie kandidiert als Vorstandsmitglied.

Carole Gröflin (30) hat Politikwissenschaft und Geschichte studiert und auf Redaktionen diverser Tages- und Wochenzeitungen gearbeitet Heute ist sie als freie Journalistin tätig. Derzeit hat sie einen Narren an Sauerbier gefressen – ein Bierliebhaber hat diese Entwicklung jüngst als bedenklich eingestuft, was sie bestärkt, nicht stört. Sie ist seit zwei Jahren GFB-Vorstandsmitglied und kandidiert nun für den zurücktretenden Daniel Reuter als Präsidentin.

«Uschter isch buschber», wie der Berner sagt.

Usterbräu im Doppel

Uster hatte fast 100 Jahre lang eine Brauerei. Dann während 40 Jahren keine. Und jetzt gibt es seit 12 Jahren ein Schmuckstück.

Foto: Brauerei Uster

Blitzblanke Sudpfannen sind für gutes Bier das A und O. Kupfer ist dafür hervorragend geeignet.

Woran erkennt man eine kleine Mittelbrauerei oder eine mittlere Kleinbrauerei? Erstens an den guten Bieren und zweitens daran, dass sie für die Brauereibesichtigung keinen Volksauflauf bewältigen können. Die «Brauerei Uster Braukultur AG» ist so eine Brauerei (www.braukultur.ch). Dass ihre Biere hervorragend sind, hat man am letzten GFB-Sommerbierfest im Restaurant Muggenbühl gesehen. Damit ist grünes Licht für die GFB, diese Brauerei einmal aus nächster Nähe anzusehen.

Am Sechseläuten-Montag, 20. April und am Knabenschiessen-Montag, 14. September 2020 pilgert die GFB nach Uster.

Gemäss der Ustemer Braukultur hat der Konsument den Anspruch, in den Genuss qualitativ hochstehender Produkte aus nachhaltiger, inländischer Produktion zu kommen. Diesem Anspruch wollen die Brauer mit ihren Bieren gerecht werden. Sie stärken und fördern dadurch nicht nur die einheimische Wirtschaft, sondern damit schonen sie auch die Umwelt.

Anfangs dieses Jahrtausends haben sich ein paar Unentwegte zusammengetan und die Brauerei Uster aus dem Boden gestampft. Die alte Brauereianlage war 40 Jahre stillgestanden, nachdem sie von der Brauerei Hürlimann aufgekauft und geschlossen worden war. Die heutigen Aktionäre sind nicht aber nur die Inhaber, sondern auch Konsumenten der Biere und damit Botschafter der Idee. Sie setzen sich nicht nur für geschmacksintensive und naturbelassene Biere ein, sie fördern und unterstützen auch ein Unternehmen, welches nachhaltig und mit Verantwortung regionales Bier herstellt. Sie fördern die regionale Wertschöpfung und tragen so dazu bei, Arbeitsplätze in ihrer Region zu schaffen und erhalten. Allerhand, potztausend. Das sehen wir uns an.

Hier wurde 120 Jahre lang gebraut. Dann war 40 Jahre lang zu. Seit 12 Jahren wird endlich wieder gebraut.

Anmelden, Kosten, Reisen

Anmelden zu den beiden Daten, 20. April bzw. 14. September 2020, kann man sich an der GFB-Generalversammlung vom Sonntag, 5. April 2020 (siehe Seite 4) und ab 6. April 2020 beim GFB-Generalsekretär per Mail: hartmuth.attenhofer@bluewin.ch. Anmeldungen werden nach Eingangszeit der Reihe nach berücksichtigt. Ist eines der beiden Daten voll, wird den Überzähligen das andere Datum angeboten. Die Teilnahmegebühr beträgt 35 Franken; inkasso vor Ort. Darin eingeschlossen sind die Führung durch Fachpersonen, die Getränke und Fleischkäse mit Härdöpfelsalat.

Besammlung um 14 Uhr bei der Brauerei Uster, Brauereistrasse 16, Uster. Essen: 16 Uhr; Schluss: 17:30 Uhr.

Ab Zürich Hauptbahnhof fahren alle paar Minuten die S-Bahnen S5, S9, S14 und S15. Fahrzeit: Je nach Linie 14 bis 23 Minuten Ab Bahnhof Uster 750 Meter, also 12 Fussminuten bis zur Brauerei. Oder ab Bahnhof Uster mit Bus 842 eine Station bis Zentrastrasse, dann 350 Meter, 6 Fussminuten bis zur Brauerei. Hin- und Rückreise organisiert jedes für sich selbst.

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
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

Bierzelt ade. Jetzt ist die ganz mondäne Kulisse in.

Wunderbar!

Basel hat neben dem Münster auch einen Dom. Darin wird die Biervielfalt gefeiert. Tom Schläpfer war dort. Hier sein Bericht.

Die Basler Markthalle ist durch ihre zykloide Formgebung mit einer Spannweite von 60 Metern bei einem achteckigen Innengewölbe wirklich beeindruckend. Ende November fand darin der «Beer Dome Basel» statt; 25 Brauereien aus aller Welt stellten aus. Und ich als Geniesser mitten drin. Es roch überhaupt nicht nach bayrischem Bierzelt, nein ein leichter Ketchup-Duft unterstützt mit einem etwas welken Pommes-Schwall liess mich erahnen was mich erwarten könnte zumal eine Thai-Texmex-Note sanft nachschwang.

Schlangen und Säckli

Eine Warteschlange munterer Bierenthusiasten verwies auf das Zutrittsprozedere, wo wiederum eine fröhlich agierende Schar, bezeichnet mit «Staff», die rasch anwachsende Besuchermenge mit pfadfinderartigem Charme, also «learning by doing» abarbeitete. Wunderbar! Und dann, plötzlich, stehe ich, mit einem Bändel markiert, einem Säckli mit 1-CHF-paritätischen Jetons gefüllt, einem Glas, einem Situationsplan in der Hand mitten in der Halle. Vor mir ein klassischer Marktstand, der an einen skelettierten Regenschirm erinnert. Das liegt aber nicht an den noch zu konsumierenden Bieren, sondern daran, dass dem Stand ein Dach abhanden gekommen ist. Dies ist bei allen weiteren Ständen auch so, und scheint somit beabsichtigt zu sein, und verleiht der Halle von Innen einen imposanten aber auch etwas spartanischen Eindruck.

Munter propellernde Kühlanlagen und Hinweisschilde mit verschiedensten Biersorten verführen zum Probieren und so lasse ich mich spontan auf ein erstes niederprozentiges, dafür umso spannenderes Berliner Weisse Double dry Holunder ein. Wunderbar!

Übersicht verschafft

Mit dem Situationsplan bewaffnet setze ich mich an einen Tische, und studiere und plane die Möglichkeiten, die sich mir ergeben könnten und schon schiebt sich ein unvorhergesehener Bier-Markt-Stand in mein eigentliches Vorhaben und so genehmige ich mir als nächstes, spontanes Bier, ein Sour Idaho von der dänischen Tool Brewery. Wunderbar!

Schliesslich gebe ich mich dem Zufall hin, lasse mich treiben, bespreche mit den verschiedensten Brau-Cracks ihre Kreationen, probiere und geniesse, vergesse wie die Zeit vergeht. Wunderbar!

Und dann werde ich doch von der zur Neige gehenden Jetons angemahnt (3-5 pro Bier), mich wie es sich für ein GFB-Mitglied geziemt, zu mässigen. Was ich dann auch zu Herzen nehme, denn alle 25 Brauereien mit ihren verschiedensten Kreationen sind an einem Abend nicht zu bewältigen und so begebe ich mich wieder einmal in die Obhut der SBB und freue mich heute schon auf die «Bier Basel 2020» wo mich die zykloide Formgebung der Markthalle wieder in ihren Bann schlagen möge.

Tom Schläpfer

Foto: Tom Schläpfer

Eine Wucht, diese Basler Dom-Architektur. Und erst das Bier!

Full Member in the European Beer Consumer Union

Wir sind voll dabei

Die GFB ist nun in der Europäischen Bierkonsumenten-Union Vollmitglied. Darum berichtet unser Delegierter, Stef Hösli, regelmässig, was in der EBCU los ist.

Ein Dauerbrenner ist die Entwicklung von AB InBev. Für die grösste Brauereigruppe der Welt steht leider nicht die Biervielfalt und der Konsument im Vordergrund, sondern Gewinnmaximierung mit teilweise fragwürdigen Mitteln. In der Schweiz wissen wir ja aus eigener Erfahrung, dass sich Monopole und Vielfalt schlecht vertragen. Es ist daher gut zu vernehmen, dass AB InBev aktuell an einem Wendepunkt steht, und versucht, einzelne Bereiche abzustossen.

Bierstile gesucht

Die EBCU ist aktuell daran, eine Publikation mit allen weltweit bekannten Bierstilen zu erstellen. Federführend ist hier der renommierte Bier-Autor Tim Webb. Falls der geneigte Leser in seinen Archiven Details zu wenig bekannten oder ausgestorbenen Biervarianten aus der Schweiz findet, dann wäre die EBCU um einen Hinweis via stef.hoesli@biervielfalt.ch froh, damit diese allenfalls für die Publikation berücksichtigt werden können. Weiter plant die EBCU, eine elektronische Zeitschrift herauszugeben, welche, vorerst nur in englisch, über aktuelles zum Thema Bier, natürlich ebenfalls aus der Perspektive des Konsumenten, berichten wird. Aktuell ist geplant, dass ein Abonnement über sechs Ausgaben 10 Euro kosten wird, wobei GFB-Mitglieder von 50 Prozent Rabatt profitieren.

Kommunikation

Wie in allen Vereinen wird diskutiert, wie man neue Mitglieder anwerben und anschliessend auch behalten Kann. Gerade für junge Menschen ist Mehrwert wichtig, den eine Mitgliedschaft in einem Verein mit sich bringt. Weiter gilt es, die neuen Medien professionell zu bedienen, und auch mit bewähren Kanälen, in unserem Fall das «BIER», am Puls der Zeit zu bleiben, wie eine Studie der PINT (die holländische Mitgliederorganisation in der EBCU) gezeigt hat. Dieses Thema wird die GFB in den nächsten Jahren weiter beschäftigen, und als EBCU-Mitglied werde wir hier von einem fruchtbaren Austausch mit unseren Partnerorganisationen in Europa profitieren können.

Stef Hösli

GFB-Agenda

Samstag/Sonntag, 29. und 30. März 2020: «Bier Basel», 26 Brauereien in der Markthalle Basel. www.bier-ideen.ch. Details im Blatt.

Sonntag, 5. April 2020, 10.30 Uhr: Brunch und **Generalversammlung GFB,** Restaurant Taverne zur Linde, Zürich. Einladung und Traktandenliste im Blatt.

Montag, 20. April 2020: Besichtigung der Brauerei Uster in Uster. Details hier im Blatt.

Donnerstag bis Samstag, 16. bis 18. April 2020: «Zürich Bier Festival», 37 Brauereien im Saal Hotel Spirgarten, Zürich. www.probier.ch

Donnerstag bis Samstag, 23. bis 25. April 2020: «Solothurner Biertage» 36 Brauereien in der Rythalle Solothurn www.biertage.ch

Samstag, 13. Juni 2020: Junibummel zur Brauerei Herzbräu in Hombrechtikon Dändlikon. Details folgen.

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

Sonntag, 16. August 2020: GFB-Sommerbierfest, Restaurant Muggenbühl, Zürich. Details folgen.

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

Einladung zur 29. Generalversammlung

der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt, GFB

Sonntagmorgen, 5. April 2020, Restaurant «Taverne zur Linde Oberstrass» (Saal 1. Stock), Universitätstrasse 91, 8006 Zürich.

Ab 10:30 Uhr sehr reichhaltiger Brunch für 17 Franken pro Person (GFB zahlt weitere Fr. 11.50 drauf!). Bierkonsumation bis 13 Uhr auf Kasse GFB. Schluss der Veranstaltung: 14 Uhr.

11:30 Uhr: Generalversammlung.

Traktanden

1. Begrüssung

2. Protokoll der Generalversammlung vom 3. März 2019. (Ist auf der GFB-Website abrufbar: www.biervielfalt.ch)

3. Mitteilungen

4. Kasse

4.1. Kassenbericht 2019

4.2. Bericht des Revisors 2019

4.3. Jahresbeitrag 2020 (bereits an GV 2019 genehmigt)

5. Wahlen

5.1. Vorsitz
Daniel Reuter tritt als Präsident nach 19 Vorstandsjahren, davon 18 als Präsident, zurück.
Der Vorstand beantragt der Generalversammlung einstimmig, Vorstandsmitglied **Carole Gröflin** zur Präsidentin zu wählen.

5.2. Bisherige Vorstandsmitglieder
Mitgliederaktuar **Bruno Bürgisser**, Kassier **Guido De Martin,** EBCU-Delegierter **Stef Hösli,** Fähnrich **Fritz Ledermann** und Webmaster **Mark Schmid** bleiben im Vorstand.

5.3. Neues Vorstandsmitglied
Der Vorstand beantragt der Generalversammlung einstimmig, **Sarah Kohler** zu wählen.

5.4. Generalsekretär
Hartmuth Attenhofer tritt zum 29. Mal an.

5.5. Revisor
Beat Lindauer hält, wie immer, ein kritisches Auge auf die Finanzen.

6. Bericht EBCU (European Beer Consumer Union; Europäische Vereinigung der Bier-Konsumentinnen und -konsumenten.)

7. Veranstaltungen

7.1. Besichtigung «Brauerei Uster»: Montag, 20. April 2020

7.2. Junibummel nach Hombrechtikon: Samstag, 13. Juni 2020

7.3. Sommerbierfest, Restaurant Muggenbühl: 16. August 2020

7.4. Beer pairing (Das richtige Bier zum feinen Essen)

7.5. Umtrunk am Stammtisch Fédéral

7.6. Chlausabend in der Brasserie Örlikon

8. Anträge
Anträge können bis spätestens 25. März 2020 schriftlich eingereicht werden. Senden an: Daniel Reuter, Postfach 72, 8051 Zürich; oder: daniel.reuter[ät]biervielfalt.ch

9. Verschiedenes

Der Vorstand freut sich auf zahlreiches Erscheinen. Bitte meldet Euch wenn immer möglich bis am 31. März 2020 bei GFB-Generalsekretär Hartmuth Attenhofer an: hartmuth.attenhofer[ät]biervielfalt.ch.

Und so kommt man hin: Das Restaurant Taverne Linde Oberstrass in Zürich befindet sich direkt an der Tramhaltestelle Winkelriedstrasse. Tram 10 fährt alle zehn Minuten ab Hauptbahnhof Richtung Flughafen. Tram 9 fährt alle zehn Minuten ab Paradeplatz oder Bellevue/Stadelhofen Richtung Hirzenbach ebenfalls bis Haltestelle Winkelriedstrasse. Fahrzeit je etwa 8 bis 10 Minuten.
Achtung: Parkplätze gibt es keine!

Brauerei Farnsburg auf stabiler Grundlage

Wieder auf dem Weg

Uff, das war knapp. Aber dank beherztem Engagement wurde Farnsburger kurz vor dem Konkurs gerettet.

Fotos: Markus Vogt

Nach der Führung: Fachsimpeln im Farnsburger Foyer.

Die Tepula Holding AG stieg im Frühjahr 2019 in die Brauerei Farnsburger ein und bewahrte sie vor dem Konkurs, buchstäblich in letzter Minute. Denn die Brauerei, die ihren Namen von einer im Jahr 1862 gegründeten Firma übernommen hatte, stand vor dem Konkurs, weil in einem hart umkämpften Markt zu viele Fehler gemacht worden waren. Grischa Heinz, der Geschäftsführer der Tepula Holding, erläuterte den Mitgliedern der Brauerzunft beider Basel anlässlich einer Brauerei-Besichtigung, wie die Brauerei Farnsburger in den letzten Monaten gerettet wurde.

Falsch geschäftet

Begonnen hat die Geschichte des Farnsburger Biers in der Neuzeit in einer Garage. Hobbybrauer stellten da ein Bier her, was sich am Anfang gar nicht so schlecht anliess. Bald wurde daraus eine Aktiengesellschaft mit 870 Aktionären (die Aktie kostete 500 Franken). Man suchte und fand zunächst einen Standort in Lausen, wo die Pläne sich aus diversen Gründen zerschlugen. Die nächste Station war Gelterkinden, aus dem am Schluss auch nichts wurde. Als die Brauerei schliesslich in Sissach ankam, hatte sie nicht nur einige Jahre verloren, sondern auch um die 400 000 Franken verbrannt. Bei Eptinger eingemietet tätigten die Verantwortlichen teure Investitionen und installierten eine moderne Brauanlage, «die beste, die auf dem Markt verfügbar war». Braumeister Uli Graulich sagt, die Anlage sei unter ihresgleichen «der Mercedes». Man wähnte sich auf gutem Weg, doch das Kapital war viel rascher verbraucht als die Brauer voraussahen. Unternehmerische Fehlentscheide führten zum finanziellen Debakel, man hatte versucht, mit den Grossen der Branche mitzuhalten und hatte die Verkaufspreise pro Flasche auf das Niveau von Feldschlösschen und anderen angepasst, was nicht gut gehen konnte. Als die Einnahmen nicht im erforderlichen Mass flossen, versuchte man es mit einem Büchsenbier, was überhaupt nicht ankam. «Das war marketingmässig ein Schuss in den eigenen Fuss», sagt Grischa Heinz. Das Unternehmen stand vor dem Konkurs – das war im Juni 2019.

Schwarze Null als Ziel

Eine hohe sechsstellige Summe musste eingeschossen werden, um den Konkurs abzuwenden. Danach erfolgte ein Kapitalschnitt, man baute neues Kapital auf, trennte sich von Mitarbeitenden; heute gehört die Brauerei zu 70 Prozent der Tepula Holding. Die Situation präsentiert sich nach wie vor schwierig, denn 85 Prozent der Kosten sind Fixkosten. Das Unternehmensziel lautet heute, in der Rechnung eine schwarze Null zu erreichen. Von den Mitarbeitenden ist heute nur der Braumeister Uli Graulich fest angestellt. Dazu stossen bei Bedarf etwa ein halbes Dutzend Personen, die dann im Stundelohn arbeiten. Derzeit weist die Brauerei einen Ausstoss von rund 1000 Hektoliter Bier auf. Auch die Qualität stimmt, merkt Braumeister Uli Graulich an: Am letzten schweizerischen Beer Award wurden zwei der vier Biere des Angebots ausgezeichnet, das

Das aktuelle Sortiment: Lager, Amber, Zwickel, Pale Ale.

Bier Basel

Basler Biermarkt, Bier Basel, Beer Dome, geführte Verkostungen hier und geführte Verkostung dort – was will man als Bierliebhaber noch mehr? Der nächste grosse Bieranlass findet am 29. und 30. März 2020 in der Basler Markthalle statt. Angemeldet sind 26 Craftbrauereien. Mit dabei ist auch die Brauerzunft Region Basel, die mit einem eigens für diesen Anlass gebrauten Bier für weitere Mitglieder werben wird. Die Liste der Brauereien: www.bier-ideen.ch

Braumeister Uli Graulich informiert präzis und verständlich.

Zwickel und das Amber. Dieses Resultat darf sich sehen lassen. Eine einschneidende Massnahme war, den Preis pro Flasche Bier (3dl) auf 3.30 Franken anzuheben, und zwar einheitlich für alle Biere im Angebot. Im Sortiment stehen neben dem Amber und dem Zwickel auch ein Lager und ein Pale Ale; die Produktion eines Weizenbiers wurde eingestellt – vorläufig. Die neue Geschäftsleitung arbeitet auch an einem Re-Branding; das Farnsburger Bier erhielt beispielsweise ein neues Logo und neue Etiketten auf der Flasche. An einem Tag der offenen Tür im November nahm die Bevölkerung von Sissach und Umgebung grossen Anteil an der Brauerei, die Anstrengungen lösten in der Öffentlichkeit ein enorm grosses Echo aus. «Wir haben hier ein supergutes Umfeld», sagt denn auch Grischa Heinz.

Grischa Heinz, Geschäftsführer der Brauerei Farnsburger.

Vorwärts in die Region

Allerdings ist die Brauerei aus dem Verteiler der Grossverteiler herausgefallen – der höhere Preis wurde vom Detailhandel nicht goutiert. Jetzt ist das Bier allein über den Rampenverkauf und via Internet erhältlich, das Unternehmen kämpft um den Zugang zu neuen Märkten. Die Sanierung sei jetzt gemacht, die Überschuldung abgetragen, und man richte sich nun mit einem positiven Blick in die Zukunft. Das Angebot besteht aus einem qualitativ hochwertigen Lokalprodukt, «einem Bier aus der Region für die Region», wie Heinz es ausdrückt. Das Zielgebiet wird geografisch mit den drei Oberbaselbieter Bezirken Liestal, Sissach und Waldenburg abgesteckt. Das sind 58 Gemeinden mit rund 110 000 Einwohnern.

«Für eine kleine Brauerei wie uns ist der Getränkemarkt ein schwieriges Pflaster» ist sich Grischa Heinz bewusst. In der Branche herrscht ein gnadenloser Verdrängungskampf. Als konkretes Nahziel nennt er, 125 000 Liter Bier zu verkaufen. Die Brauerei sucht mögliche Joint Ventures und Partnerschaften, allenfalls auch internationale. Gross geschrieben werde im übrigen das Thema Nachhaltigkeit; beispielsweise prüft die Firma den Umstieg auf Mehrwegflaschen und die Einführung einer Literflasche. *Markus Vogt*

Zunft-Agenda

Brauerzunft Region Basel

Bier Basel

Freitag und Samstag, 29. und 30. März 2020, Markthalle Basel
Wir sind mit einem Stand und einem selber gebrauten Bier dabei.

Geführte Verkostung Baselbieter und Solothurner Biere

Donnerstag, 23. April 2020, 18.30 bei Unser Bier
Nach der erfolgreichen Verkostung von Basler Bieren widmen wir uns jetzt der Umgebung. Schwarzbueb, Stettli-Bier, Arli Bräu, Zipfel Bier, Blaue Ente etc. Wir verkosten wieder mit Biersommelier Jan Czerny. Mit dem Essen kostet der Anlass 49.50 pro Person, Mitglieder der Brauerzunft zahlen 14.50 weniger. Anmeldung: info@unser-bier.ch

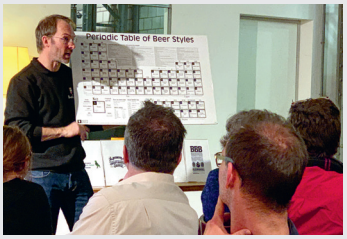
Weiterbildungsanlass in Saignelégier

Samstag, 13. Juni 2020, Besuch der Brasserie des Franches-Montagnes
Anreise mit ÖV, Führung durch die Brauerei und Verkostung aller Biere mit entsprechender Verpflegung.

Zunfttag

Samstag, 19. September 2020
Geplant ist ein gefreuter Tag in der Region, mit guten Informationen, feinen Bieren und gluschtigem Essen. Mehr dazu zu einem späteren Zeitpunkt Auf der Website www.brauerzunft.ch sind alle Daten stets aktuell.

Basels Bierszene brummt



Jan Czerny, ausgewiesener Bier-Fachmann, weiss über fast alles Bescheid.

Diese neun Kandidaten beweisen, dass Basels Bierszene mächtig brummt.

Man sieht es ihnen an: die Stimmung steigt nach der lehrreichen Führung.

Fotos: Istvan Akos

Wenn ein in Hamburg geborener und bei Freiburg lebender Brauer und Biersommelier, der an der Weltmeisterschaft von 2011 Fünfter wurde, eine geführte Verkostung von Basler Bieren durchführt, dann kann es schon passieren, dass sich ein Baselbieter Bier in die Verkostungsreihe verirrt. So geschehen an einem Anlass bei Unser Bier, als Jan Czerny die Allschwiler Brauerei Kitchen Brew zu den Basler Brauereien zählte.

In gewohnt souveräner Weise stellte er neun verschiedene Biere vor, ohne sie aber zu bewerten. Darunter Red Ale, Brown Ale, Milkstout, Randen-Ginger-Bier – um nur einige zu nennen. Die Verkostung, an der 42 bieraffine Frauen und Männer teilnahmen, zeigte eindrücklich, dass die Basler Bierszene seit einigen Jahren gewaltig brummt und eine grosse Vielfalt von spannenden Bieren auf den Markt bringt. An der Verkostung wurden bewusst keine Biere des Gastgebers vorgestellt, die konnten vorher, in der Pause und auch danach genossen werden. Auf besonderen Zuspruch stiess dabei das Wiener Lager, das anfangs Jahr in einem Collaboration Brewing mit Öufi entstand. Am Donnerstag, 23. April, gibt es eine Folgeveranstaltung mit Bieren aus Baselland und Solothurn. Der Anlass mit Nachtessen startet um 18.30 und kostet 49.50. Infos und Anmeldung: www.unser-bier.ch