BIER

Das Publikationsorgan der Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt I Ausgabe Februar 2021

GFB

Gesellschaft zur Förderung der Biervielfalt

www.biervielfalt.ch

P.P. 8048 Zürich

ROPRESS, Basiserstrasse 106, Postfach 1148, 8048 Zürich

DIE POST

Carole Gröflin, Präsidentin GFB

Aus England schwappte Anfang Februar eine für Bierliebhaber unliebsame Nachricht herüber: 50 Millionen Liter Bier wurden seit Beginn der Pandemie im Frühjahr 2020 weggeschüttet. Dies teilte der Branchenverband British Beer and Pub Association mit und bezeichnete es als «herzzerreissend». In Deutschland geht der Brauer-Bund von ungefähr 600 Millionen Litern Bier aus, welches gebraut, aber nie getrunken wurde. Genaue Zahlen liegen aus der Schweiz nicht vor. Doch kann mit dem Beizen-Lockdown davon ausgegangen werden, dass einiges an Fassbier im Abfluss statt in der Kehle landet.

Der Schweizer Brauerei-Verband musste erneut die Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers verschieben. Auch die Durchführung des diesjährigen Swiss Beer Award bleibt ungewiss.

Trotz dieser trüben Aussichten schaut der GFB-Vorstand zuversichtlich in die Zukunft. Die GV findet zwar postalisch statt. Doch wollen wir in diesem Jahr wieder physisch mit euch anstossen! Unsere erste virtuelle Vorstandssitzung im Januar ergab, dass wir unsere allseits beliebten Outdoor-Events verhalten optimistisch planen. Zudem tüfteln wir noch an anderen Möglichkeiten, wo wir uns wieder auf ein Bierli treffen könnten. Dazu zu gegebener Zeit mehr. Bis dahin: Prost und auf bald.

Eidgenossinnen, Eidgenossen! Helft dem Land, trinkt Bier!

GFB zahlt Biersteuer

Wer Bier trinkt, füllt die Staatskasse. Wer Wein trinkt, nicht. Das mag ungerecht sein, ist aber ein feiner Zug von uns GFB-Mitgliedern.

Foto: Keystone & Segma

Bundesräte, Brauerinnen und Biertrinker wissen: Wein statt Bier macht die Bundeskasse stier. Bier statt Wein bringt Geld herein. Bundespräsident Guy Parmelin prostet Finanzminister Ueli Maurer zu.

2018 scheiterte SVP-Nationalrat Claudio Zanetti mit seinem Sololauf zur Abschaffung der Biersteuer. 2019 wurde er nicht wiedergewählt. Das hat er nun davon. Hätte er nämlich seinen Vorstoss breiter abgestützt, wäre die Abschaffung vielleicht geglückt und er wiedergewählt. So kann's gehen. Weitere Anläufe wollen wohlüberlegt sein, denn in National- und Ständerat macht sich seit einiger Zeit Lustfeindlichkeit und Frohlosigkeit bemerkbar. Auch auf anderen politischen Ebenen greift das um sich, indem uns manche Politikerinnen und Politiker vorschreiben wollen, was auf unsere Teller darf und wie viel ins Glas.

Hin und her

Die Biersteuer in der Schweiz hat eine bewegte Geschichte. Während «Schnaps» mit der Spirituosensteuer jahrzehntelang exklusiv besteuert wurde, gingen Wein und Bier daran vorbei. Dann aber wurde eine Getränkesteuer eingeführt, die alles Flüssige betraf. Das aber machte Probleme, weil nicht klar war, ob Milch ein Nahrungsmittel oder ein Getränk ist, weshalb die Getränkesteuer abgeschafft wurde; die Schnapssteuer blieb aber erhalten. Mal so, mal so ging das mit diesen Steuern in den letzten 120 Jahren. Erst in wirtschaftlichen Notzeiten besann man sich der neuen alten Steuer und liess die Biersteuer auferstehen. Seither ist das so. Ohne Weinsteuer.

Im Jahr 2019 lieferten wir Biertrinkerinnen und Biertrinker dem Staat volle 116,7 Millionen Franken ab. 90 Prozent davon flossen in die AHV, den Rest bekamen die Kantone mit dem Auftrag, mit diesem Geld Alkoholprävention zu betreiben. Die Spirituosensteuer ergab im Jahr 2019 so-

Eigenes Malz

Foto: zvg

Auch Malz braucht Heimat.

Jahrzehntelang war die schweizerische Bierlandschaft öde und die Felder waren leer. Niemand baute mehr Braugerste an. Und Mälzereien gab's sowieso nicht mehr. Doch jetzt tut sich etwas. Im Jura, Basels hügeligem Vorland, soll Braugerste angebaut und sogar eine veritable Mälzerei hochgezogen werden: Seite 6.

gar 253,5 Millionen Franken; sie wird ähnlich verteilt wie die Biersteuer.

Hosensack-Finanzen

Und was ist mit der Weinsteuer? Eine Weinsteuer gibt es nicht hierzulande. Das hat folgenden Grund: Der Anbau von Wein wird unter Umständen und je nach Sorte und Lage subventioniert. Da scheint es doch recht seltsam, wenn der Staat mit der einen Hand die Weinsteuer kassiert, die er mit der anderen Hand als Subvention ausgegeben hat. Das Geld vom einen Hosensack in den anderen umlegen ist finanzpolitisch nicht die beste Idee. Folgerichtig ist der Weinbau samt Kelterung im Bundesamt für Landwirtschaft des SVP-Bundesrats Guy Parmelin angesiedelt, wo das Geld der Steuerzahler ausgegeben wird. Das Bier und die Spirituosen aber sind beim Finanzdepartement von SVP-Bundesrat Ueli Maurer aufgehoben, wo das Geld von uns Biertrinkern hereinkommt. Bei Staatsempfängen, Politapéros und anderen grosskopfeten Anlässen fliesst der Wein in Strömen. Verlangt einmal jemand schüchtern nach einem Bier, wird er komisch angeschaut. Gewisse Leute sind es sich halt nicht gewohnt, dass sich auch einmal ein Steuerzahler unter die Grosskopfeten wagt. Daraus folgt finanzpolitisch sonnenklar: Wer Bier (und Schnaps) trinkt, hilft dem Staat. Wer Wein trinkt, schadet ihm. Nur, dass das auch wieder einmal gesagt ist. *At.*

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(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

Steter Tropfen füllt das Fass

Klein im Grossen

Statistik sei Dank: In der Liste der zehn grössten Brauereien der Welt mischt die Schweiz ganz weit vorne mit. Dank Heineken und Carlsberg.

Mit viel gutem Willen kann man erkennen, dass die Erfolgszahlen der beiden Big-Player Heineken und Carlsberg in der Weltrangliste nicht so grossartig abschneiden würden, wenn nicht Helvetiens durstige Kehlen mitgeholfen hätten, deren Bierausstoss tüchtig nach oben zu treiben.

Tradition half mit

Der niederländische Heineken-Konzern ist in der Weltrangliste auf Platz 2. Heineken stiess im Jahr 2019 (neuere Zahlen sind noch nicht bekannt) 241,4 Millionen Hektoliter Bier aus. Da sind ein paar ordentliche Schweizer Tropfen Bier drin. Denn zum Heineken-Konzern gehören die ehemals selbstständigen Traditionshäuser Calanda GR, Eichhof LU, Haldengut und Ittinger ZH sowie Ziegelhof BL. Diese fünf Biermarken werden von Heineken immer noch geführt. Allerdings erfuhren die Brauereistandorte eine Konzentration. Die Brauerei Calanda in Chur braut das Haldengut und das Ittinger, während die Brauerei Eichhof in Luzern die Ziegelhof-Biere braut. Die «Billig-Biermarken» namens «Tell» und Prix Garantie» zählen ebenso zum Heineken-Konzern.

Straff begradigt

Der belgische Brauereikonzern Carlsberg ist in der Weltrangliste auf Platz 4. Carlsberg stiess im Jahr 2019 (neuere Zahlen sind noch nicht bekannt) 112,5 Millionen Hektoliter Bier aus. Auch diese stolze Position verdankt die Nummer 4 in der Weltrangliste verschiedenen Schweizer Brauereien. Nämlich: Cardinal FR, Feldschlösschen AG, Gurten BE, Hürlimann ZH, Löwenbräu ZH, Valaisanne VS, Warteck BS, Haldengut ZH, Ittinger TG sowie Ziegelhof aus dem schönen Baselland. Die Begradigung der Standorte erfolgte auch bei Carlsberg Schweiz sehr straff. Brauereistandorte sind nur noch Rheinfelden im Aargau mit Cardinal, Feldschlösschen, Gurten, Hürlimann, Löwenbräu und Warteck. In Sion im Wallis werden die Valaisanne-Biere gebraut. Die «Billig-Biermarken» namens «1291» und das auferstandene «Anker» gehen ebenfalls auf das Carlsberg-Konto.

Die Schweiz ist also mit ihren Bieren im Weltmarkt recht gut vertreten; zwar nicht im Export, dafür umso stärker in der Inland-Versorgung, decken doch die in der Schweiz gebrauten Heineken- und Carlsberg-Biere rund 75 Prozent des gesamtschweizerischen Bedarfs.

Am dichtesten

Hierzulande kommen auf 8,6 Millionen Einwohner rund 1400 Brauereien. Das sind 6142 durstige Menschen pro Brauerei. Kein Staat braut dichter. Wobei fairerweise zu sagen ist, dass in der Schweiz schon als Braustätte bezeichnet wird, wenn pro Jahr 400 Liter Bier hergestellt wird; ab diesen 400 Litern wird man nämlich Biersteuer-pflichtig. Die Eidgenössische Finanzverwaltung, Abteilung Biersteuer, vergibt allen Brauereien eine fortlaufende Nummer. Hört eine Brauerei auf, bleibt aber die Nummer bestehen. Derzeit steht die Nummerierung bei 1559. *At.*

Die 10 Grössten Brauereien der Welt

Rang	Land, Länder	Name der Brauerei	Bier-ausstoss	Anteil Welt-produktion
1		AB InBrev	561,4 Mio hl	29,3 %
2		Heineken	241,4 Mio hl	12,6 %
3		China Res. Snow Breweries	114,3 Mio hl	6,0 %
4		Carlsberg	112,5 Mio hl	5,9 %
5		Molson Coors	92,7 Mio hl	4,8 %
6		Tsingtao Brewery Group	80,5 Mio hl	4,2 %
7		Asahi	57,3 Mio hl	3,0 %
8		Yanjing	38,2 Mio hl	2,0 %
9		BGI / Groupe Castel	36,7 Mio hl	1,9 %
10		Efes Group	36,2 Mio hl	1,9 %

Quelle: Barth.

Die Chinesen beherrschen bereits 12,2 Prozent des Bier-Weltmarkts. Die Schweiz gehört dank ihres Anteilchens bei Heineken und Carlsberg mit 18,5 Prozent zu den ganz Grossen.

Bild: Finnisches Fremdenverkehrsamt

Kalsarikännit

Von den Finnen weiss man ja, dass sie eigenartig ticken. Sie essen «Vorschmack», das ist ein Fleisch-Fisch-Gemisch, und sie trinken Salmiakki, das ist Wodka mit Bärendreck (Lakritze). Und wenn sie davon genug haben, lassen sie sich mit 100 Grad heissem Dampf anblasen, um sich kurz vor dem Garwerden ins Eiswasser zu stürzen; dem sagen sie dann Sauna. Verstehe das, wer wolle!

Etwas aber haben die Finnen der Menschheit vor. Nämlich ein Wort für ein Gefühl, das wir zwar alle kennen, es aber nicht benennen können. Das Wort heisst «Kalsarikännit» und beschreibt, wie es auf der offiziellen Website heisst: «Das Gefühl, wenn man sich allein zu Hause, nur mit Unterwäsche bekleidet, betrinkt – ohne jegliche Absicht, noch auszugehen». Das verstehen alle. Auch Nicht-Finnen! (https://finland.fi/de)

Geläutert

Unter dem Titel «Angezapft» erhält Carole Gröflin in ihrer Funktion als GFB-Präsidentin eine Kolumne. Diese wird in jeder zweiten Ausgabe des Gastromagazins *Salz & Pfeffer* erscheinen. Darin äussert sie sich zum Thema Schweizer Bier. Die erste Kolumne mit dem Titel «Volles Glas, gutes Glas» erscheint in der Ausgabe 1/2021 vom 23. Februar. Die Kolumne wird nach Publikation auf der GFB-Website zu finden sein.

Vogel Gryff

Bild: Schweizerische Post

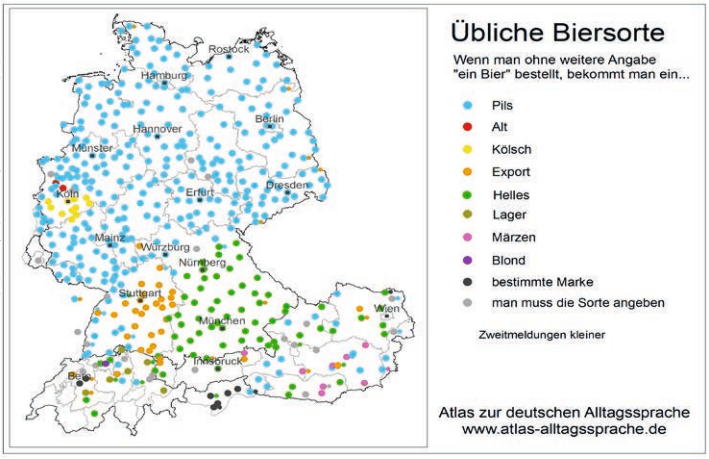
Briefmarkenwürdiger Volksbrauch

Einer der ergreifendsten Volksbräuche der Schweiz ist der Vogel Gryff. Er findet im Jänner (Januar) in Glaibasel (Kleinbasel) statt. Heuer aber geht es am Samstag, 24. April 2021, in der Kleinbasler Altstadt hoch zu und her. Beschlossen haben die Verschiebung die drei Ehrengesellschaften Zum Rebhaus, Zur Hären und Zum Greifen, die den Vogel Gryff immer organisieren (www.vogel-gryff.ch/web/). Mit von der Partie ist auch die Brauerei Fischerstube in der Rheingasse (www.uelibier.ch/), die, wie alle Jahre zuvor, extra für diesen Tag ein Bockbier braut, für das manche Kenner von weither anreisen. Wer die dramatischen Tänze des Wilden Manns, des Leus und des Vogel Gryffs erleben will, kommt vormittags nach Glaibasel.

Mirau ist nur so herbeigeredet

Ein Bier, bitte!

Ein Bier ist ein Bier. Aber nicht überall. Manchmal heisst es Alt, Seidla, Stange oder Kölsch.



Quelle: Atlas zur deutschen Alltagssprache (Elspaß/Möller) – www.atlas-alltagssprache.de

«Ein Bier» ist eben nicht einfach ein Bier. Sondern Kölsch, Märzen, Lager, Helles...

Im deutschsprachigen Sprachraum ist es Sitte, dass man im Restaurant «ein Bier» bekommt, wenn man «ein Bier» bestellt. Ob in Flensburg oder im Oberwallis, ob in Wien oder in Biel. Ein Bier ist ein Bier. Der Kellner und die Servierfrau liefern fraglos das Gewünschte. Nur ist das hingestellte Bier nicht überall das gleiche Bier.

Das Glas macht das Bier

Die Universitäten Salzburg (Österreich) und Lüttich (Belgien) betreuen den Atlas der deutschen Alltagssprache (www.atlas-alltagssprache.de/). Mit regelmässigen Umfragen im gesamten deutschsprachigen Raum Europas werden Redewendungen, Redensarten, Variationen, Benennungen und andere Eigenarten ermittelt und verglichen. Man will damit die Lebendigkeit der Sprache abbilden. 2017 war das Bier dran. Fast überall kennt man «Bier» und wird auch so beliefert, wenn man «Bier» bestellt. Wenn man aber in Köln «ein Bier» bestellt, bekommt man zwar eines, aber der Köbes (Kölner Kellner) weiss sogleich, dass man fremd im Lande ist. In Köln bestellt man als Einheimischer natürlich ein «Kölsch» und bekommt zwei Deziliter obergäriges Bier. In Düsseldorf heisst das «Alt» und hat 2,5 Deziliter. Und im bayerischen Franken bestellt der Kenner ein «Seidla» und bekommt fünf Deziliter untergäriges vollmundiges Bier; wer einfach «Bier» sagt, wird vielsagend angeschaut. In der Schweiz hält sich noch immer die Sitte, nicht den Inhalt, sondern das Gebinde zu bestellen: ein Herrgöttli, eine Stange, eine Tulpe, ein Grosses, ein Becher, ein Rugeli. Der oder die Zweite und alle anderen am gleichen Tisch bestellen dann «mir au». Das «Mirau» ist das bekannteste Schweizer Bier! (Aber auch das einfältigste...)

Was typisch ist

Wie gesagt, im deutschsprachigen Raum verdurstet man nicht, wenn man «ein Bier» bestellt. Aber man bekommt nicht überall das gleiche Bier. Die Universität Salzburg hat eine Karte des deutschsprachigen Raumes erstellt, aus der hervorgeht, was man bekommt, wenn man «ein Bier» bestellt. Die Daten haben viele Hundert Frauen und Männer geliefert, die professionell weder mit Sprache noch mit Bier befasst sind. Es sind einfach Leute, die nach dem Zufall ausgewählt wurden. Die Frage, die sie zu beantworten hatten, lautete: «Welche Biersorte bekommt man typischerweise, wenn man an Ihrem Ort im Lokal ein Bier bestellt (ohne weitere Angabe, was für eine Sorte man haben will)?» Es wurde also nicht nach einer bestimmten Biermarke gefragt, sondern nach einem Gattungsnamen, den man bei einer Bestellung sagt, um die für die Region typische Biersorte zu erhalten. Die interessanteste Erkenntnis daraus ist, dass die Nennung einer bestimmten Sorte nur selten genannt wird. Im Südtirol ist hingegen die Nennung der Biermarke gängig. *At.*

Besichtigen

Wegen der Corona-Pandemie hat die GFB die Besichtigung der Brauereien Uster in Uster (2020) und Erusbacher & Paul in Villmergen (2021) abgesagt. Der GFB-Vorstand ist aber bestrebt, diese beiden Besichtigungen ab 2022 nachzuholen. Massgebend ist aber, dass die Pandemie das überhaupt zulässt. Infos werden zeitnah folgen.

Klarheit schaffen

Bild: zvg.

Die schönsten der Flaschen.

Die EBCU macht sich für transparente Information auf Bier-Etiketten stark. Dies betrifft neben den Inhalts- und Hilfsstoffen auch die genaue Herkunft. Schliesslich verstecken sich diverse Biergiganten hinter «Craftbieren», welche dem Konsumenten vorgaukeln, von kleinen und unabhängigen Brauereien zu stammen, wo es sich tatsächlich um Massenware handelt. Und beim Reinheitsgebot sind neben Wasser, Hopfen, Hefe und Malz Zutaten beim Brauprozess erlaubt. Das ist gut und recht, aber der Konsument soll wissen dürfen, ob Gelatine, Holzspäne oder Zucker, um nur einige der erlaubten Stoffe zu nennen, beim Brauen seines Lieblingsbieres Verwendung fanden.

Weiter setzt die sich EBCU im Detail mit der Frage auseinander, wie Bierwettbewerbe online durchgeführt werden können. Nicht nur im Kontext der aktuellen Pandemie, sondern auch für länderübergreifende oder gar gesamteuropäische Anlässe stellt sich die Frage, wie solche Veranstaltungen effizient und ressourcenschonend abgehalten werden können. Auch die Pandemie selbst beschäftigt die EBCU. So wird untersucht, mit welchen Strategien gegen das Lokal- und Brauereien-Sterben vorgegangen werden kann. Neben Take-Away und Online-Handel gibt es auch innovative Projekte. Als Beispiel aus der Schweiz sei «Bier für ds Glarnerland» (https://b4gl.ch/) erwähnt.

Schliesslich findet man in der aktuelln Zeitschrift zu den «World Beer Awards 2020» (http://bqm.ch/beers12), die weltschönsten Bierflaschen. Die Serie «Noxx» stammt von GFB-Mitglied Roman Zwicky von der Brauerei Eisbock in Baar ZG.

Stef Hösli, EBCU-Delegierter

Gescheite Idee: Wer über Bier Bescheid weiss, hat mehr davon

Härtegrad, Jod und Siedeverzug

Tom Schläpfer hat im Alten Tramdepot zu Bern ein IPA-Seminar absolviert und dort seinen Wissensdurst gestillt. Er berichtet hier exklusiv für die BIER-Leseschaft.

Schon oft habe ich mich mit dem Gedanken getragen, Bier selbst zu brauen, denn auf der einen Seite fiel mir auf, dass die einschlägige Fachliteratur wie z.B. der «Kunze, Technologie Brauen und Mälzer» (ISBN 978-3-921690-81-9; ca. 128 Euro) auf die höchst komplexen Vorgänge hinweist. Und anderseits würde es heissen, der Gattin ein kleines Stückchen der Küche abringen, eine übergrosse Pfanne, Thermometer, Jodtinktur und ein paar (!) weitere Ingredienzien und schon geht's Feldschlösschen an den Kragen? Also klickten ich mich einmal mehr durchs Internet, konsultierte einen Tipp von Toni Hutter, und fand mich eines Samstagmorgens wieder einmal im Zug nach Bern.

Per Bös ging's zum Bärengraben, wo Scharen von maskierten Menschen auf die unmaskiert sich fröhlich tummelnden Bären blickte. Ein kleiner Trupp Menschen scherte sich aber nicht um die Mutzen, sondern harrte vor der Laubsäge-Fassade des alten Tramdepots auf den Einlass. Auf einem LC-Display stand geschrieben, dass das IPA-Seminar in Kürze beginnen werde. Also war ich hier richtig!

Die Begrüssung an plexiverglasten Tischen mit Kaffee und Gipfeli in der Beiz kontrastierte mit der wunderschönen Brauanlage im Parterre. Danach im Seminarraum im ersten Stock wurden wir – wenn in Gruppen angemeldet – in Gruppen belassen, die Einzelmasken(!) jedoch wurden an Einzeltischchen platziert. Das hatte den grossen Vorteil, dass man Platz zum Notizen schreiben und dem Sichausbreiten hatte.

Die Brau-Seminare im alten Tramdepot sind eigentlich so angelegt, dass sich die Teilnehmer aktiv an dem Brauvorgang beteiligen können, aber die Covid-19-Situation gebot, dass die Kursteilnehmer vornehmlich an ihren Plätzen blieben. Denn sitzend musste die Maskenpflicht nicht eingehalten werden, was dann auch die beiden Kursleiter so hielten. Sie referierten sitzend und konnten locker ohne Maske reden. 2021 sollen wieder thematische Brauseminare vom Frühlingsbier über Red Ale zum Weihnachtsbier. Der Preis ist schon bekannt (145 CHF), die Termine noch nicht; sie werden coronabedingt auf der Website erscheinen.

Christian Stöiber (Brauermeister & Mälzer, ehem. Paulaner München) und Matthias Koschare (Brauer & Biersommelier) führten mit exzellentem Fachwissen und viel Humor durch den ganzen Brau-Tag. Wobei sie sich den Dialogball gegenseitig während den verschiedenen Brau-Etappen äusserst locker zuwarfen. Ihr Engagement und ihr ehrlicher Spass am Brauwesen toppte sogar Toni Flückigers weiland legendäre Kurs-Veranstaltungen. Ich vergass zwischendurch sogar vor lauter genussvollem Zuhören, Notizen zu machen.

Ich weiss nun Bescheid, welchen Einfluss der Härtegrad des Brauwassers auf den Sud hat und was bei der Keimruhe der zweizeiligen Gerste zu beachten ist. Praxisnah war der Hinweis auf die Vorteile der gasbeheizten Maischepfanne für Hobbybrauer. Was wusste ich blutiger Laie vorher nicht alles nicht, was ich jetzt aus dem Effeff dahersagen kann, von der Stärkereaktion des Jod-Tests über die Hopfengabe mit Siedeverzug bis zum Hopfenstopfen.

Auch die Praxis kam nicht zu kurz: Wir lernten nämlich, wie man (mit Maske!) richtig Bier zapft. Wir durften dies während des ganzen Kurses, zwecks vertiefter Degustation der drei Sorten Tramdepot-Biere (Helles, Märzen und Weizen) an einem kleinen Tresen solange üben wie wir wollten. Derweil rastete und kochte der 20-Liter-Sud vor sich hin und mir wurde klar, dass das Bierbrauen doch eine recht anspruchsvolle Tätigkeit zu sein scheint.

Zu sagen ist natürlich auch, dass der Kurstag von einem währschaften Mittagessen unterbrochen wurde. Dazu konnten wir in der Beiz die vom Hahnen gezapften Bräue «pro-Bier-en». Selbstverständlich wurde nicht übertrieben, aber die Gruppe wurde doch zusehends munterer und gegen Ende des Brautages ergaben sich zum Abschied noch einmal intensive Gespräche. Danach trabte ich geläutert und beschwingt durch die Altstadt zum Bahnhof, um mich wie es sich bei BIER-Reisen gehört, sanft nickernd von den SBB heimchauffieren zu lassen. Ach ja: Nach sechs Wochen kam es zu einem kurzen Wiedersehen, an dem die 5 Frauen und die 11 Männer dieses Kurses ein paar Flaschen ihres Sudes nachhause nehmen konnten. *Tom Schläpfer*

Seminare, Seminare

Foto: Tom Schläpfer

So sieht's beim seriösen Bier-Seminar aus: Ordnung, Platz und Sauberkeit. Sapperlot!

Fast jede Brauerei bietet Braukurse, Bierkurse, Brauseminare und Bierseminare an. Im Internet findet man sie bei den einzelnen Brauer-Websites zuhauf. Die meisten dieser Anlässe richten sich an Gruppen, ob lose zusammengesetzt oder in einem Verein strukturiert. In der Regel erzählt die Brauerin aus ihrem Beruf und danach sitzt man beim Essen und degustiert Bier. Oft darf auch selber gebraut werden, was aber natürlich nur dann seriös ist, wenn das Selbstgebraute in frühestens sechs Wochen abgeholt werden kann. Im Preisrahmen von 40 bis 70 Franken sind kurze fröhliche Abende zu haben; zwischen 70 und 120 Franken wird mehr Gehalt geboten und ab 120 Franken darf man einen nachhaltigen Kurs erwarten. *At.*

GFB-Agenda

Alle Angaben zu den Terminen 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 von Räumen an die Anweisungen der Behörden zu halten.

Sonntag, 14. März 2021, letzter Termin für die **Rücksendung des Abstimmungszettels** für die schriftlich erfolgte **GFB-Generalversammlung**

Donnerstag bis Samstag, 8. bis 10. April 2021: «Zürich Bier Festival», Saal Hotel Spirgarten. www.probier.ch

Samstag, 24. April 2021 ab 11 Uhr: Vogel Gryff, in Glaibasel am Bach dunde. Und bem Ueli Bier in dr Fischerschtuube in dr Ryygass.

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

Samstag, 12. Juni 2021: Junibummel zur Brauerei Herzbräu in Hombrechtikon. Details folgen.

Sonntag, 22. August 2021: Sommerbierfest im Restaurant Muggenbühl, Zürich. Details folgen. www.muggenbuehl.ch

Freitag bis Sonntag, 10. bis 12. September 2021: Brauifäscht 130 Jahre Sonnenbräu in Rebstein SG. www.sonnenbraeu.ch

Im Gundeldingerfeld ist es für die Brauerei zu eng geworden

Unser Bier wird auch Öises Bier

Die Brauerei Unser Bier expandiert nach Liestal und will in den Mauern der ehemaligen Brauerei Ziegelhof eine neue Spezialitätenbrauerei einrichten: Volle Craft voraus.

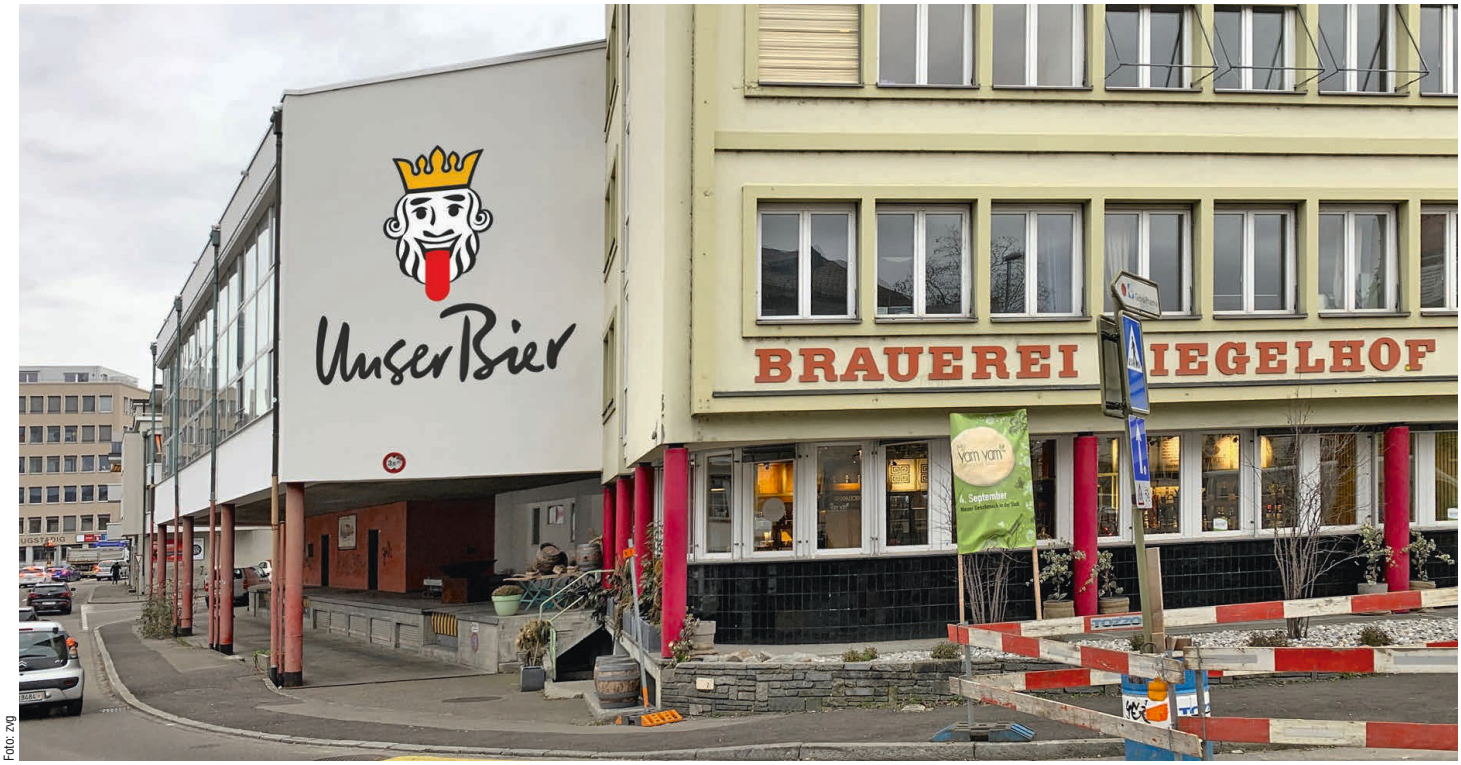


Foto: zvg

Liestal, die Hauptstadt des Kantons Basel-Landschaft, bekommt endlich wieder eine Brauerei. Unser Bier «übernimmt» Ziegelhof.

Von Markus Vogt

So lange es Ziegelhof-Bier gibt und die Basellandschaftliche Zeitung, ist die Welt noch in Ordnung. Dieser Satz stammt aus dem Jahr 1925, und zwar von Karl Lüdin, seinerzeit Chef der Familienfirma Lüdin, welche in Liestal eben diese «Basellandschaftliche Zeitung» herausgab. Jahrzehntelang stimmte der Satz auch, doch nach der Jahrtausendwende geriet dieses Weltbild ins Wanken. Die «Basellandschaftliche Zeitung» ging 2006 in der «Aargauer Zeitung» auf, und im selben Jahr stellte die traditionsreiche Brauerei Ziegelhof ihren Betrieb ein.

Jetzt ändert sich dies, jedenfalls beim Bier. Die 1997 in Basel gegründete Brauerei Unser Bier im Basler Gundeldingerquartier stösst an ihre Grenzen. Sie plant deshalb in der ehemaligen Ziegelhof-Braustätte eine neue Spezialitätenbrauerei und investiert rund 1,5 Millionen Franken. Die neue Anlage soll noch vor Weihnachten 2021 in Betrieb gehen.

Geplant wird eine 10-Hektoliter-Anlage mit Gär- und Lagertanks für eine Jahresproduktion von rund 1000 Hektolitern. Die Brauerei samt Abfüllanlage wird bei der Rampe eingerichtet, wo sich früher der ganze Umschlag der Ziegelhof-Biere befand. Pflegen will man dort die Sparten Bierspezialitäten und Bierraritäten, also jene Sparten, die unter dem Stichwort «Craft» laufen. Angedacht ist auch, im neuen Braubetrieb eine Destillerie einzubauen. Im Brennhafen soll dann mit der Maische von Unser Bier Whisky gebrannt werden.

Dass Liestal als neuer Standort ausgewählt wurde, ist kein Zufall. Denn Unser Bier hat schon seit jeher einen starken Fuss im Baselbiet, wenn man bedenkt, dass sich die Brauerei Unser Bier mehrheitlich in Baselbieter Händen befindet. Fabian Wetter, der Verwaltungsratspräsident von Unser Bier, glaubt, dass die im Zentrum von Liestal gelegene neue Brauerei eine Zukunft hat. «Das obere Baselbiet hat es verdient, eine eigene Brauerei zu haben», erklärte er. Nach dem Konkurs von Baselbieter Bier in Ziefen und der Pleite von Farnsburger Bier in Sissach sieht Fabian Wetter auch Potenzial für Biere in der Preiskategorie von Unser Bier.

Der Getränkehändler Max Schweizer, seit über zwanzig Jahren geschäftlich mit Unser Bier verbunden, sagt: «Unser Bier ist in der Region verankert, und die Region kennt Unser Bier. Es ist eine Chance für Unser Bier, in Liestal zu brauen. Dann haben wir auch wieder Euses Bier.»

Dass Liestal wieder Bierstadt wird, gefällt auch dem Liestaler Stadtpräsidenten Daniel Spinnler. «Mich freut, dass Unser Bier in Liestal professionell brauen wird und wir damit in der Genusshauptstadt Liestal einen Mosaikstein mehr haben», sagt der Stadtpräsident. Positiv findet er zudem, dass Unser Bier auch Rohstoffe aus der Region verwenden will und damit Bestrebungen der neugegründeten Interessengemeinschaft Juramalz unterstützt, die den Braugerstenanbau in der Region fördert.

Zunft-Agenda

Brauerzunft Region Basel

Sobald es wieder Planungssicherheit gibt, gibt es auch ein zu kommunizierendes Programm.

Aktuelles findet Ihr immer auf unserer Website brauerzunft.ch unter Aktivitäten!

Die IG Juramalz sucht Mitglieder und Bauern

Ab Herbst wird gemälzt!

Der Startschuss für eigenes Malz ist gefallen. Was es jetzt noch mehr braucht, sind innovative Bauern, die Braugerste anbauen.

Foto: zvg

Braugerste hat wieder Zukunft in der Schweiz. Denn Bier von hier liebt Malz von hier.

Im Dezember wurde im Zentrum Ebenrain in Sissach die IG Juramalz gegründet. Sie bezweckt die Förderung des Braugerstenanbaus in der Region. Jetzt werden versuchsweise 6 Hektaren angebaut und Versuche mit verschiedenen Sorten durchgeführt. Unterstützt wird die IG Juramalz dabei von der IG Mittellandmalz, die bereits eine zehnjährige Erfahrung mit dem Braugerstenanbau hat. Angedacht ist, dass später die Region wieder eine eigene Mälzerei haben wird.

1200 Tonnen Malz

Die grösste Mälzerei der Schweiz stand übrigens in Basel. Die Actienbrauerei, die in den 20er- und 30er-Jahren zeitweilig 100'000 Hektoliter Bier braute, produzierte jährlich um die 1500 Tonnen Malz. Die Braugerste stammte zum Teil aus Schweizer Anbau. In den 50er-Jahren wurde der Anbau von Braugerste aufgegeben. Seither gibt es hierzulande keine nennenswerte Mälzerei. Das wird sich jetzt ändern. In Möriken-Wildegg bei Brugg wird im Herbst die Schweizer Mälzerei AG ihren Betrieb mit drei Trommelmälzereien à 10 Tonnen aufnehmen. Die erste Auslieferung des Schweizer Malzes ist auf November 2021 geplant. Die jährliche Produktion soll 1200 Tonnen betragen.

Die IG Juramalz sucht Landwirte, die Braugerste anbauen, Brauereien, die regionales Malz beziehen und Mitglieder, die all das unterstützen! Weitere Infos: www.juramalz.ch

Wolfgang Meyer Brunot
19. 7. 1955 - 28. 12. 2020

Unser geschätzter Zunftbruder, Hobbybrauer und Diplom Biersommelier Wolfgang Meyer Brunot ist am Abend vom 28. Dezember 2020 im Alter von 65 Jahren völlig unerwartet verstorben. Wir verlieren einen Kollegen, mit dem wir viele interessante, spannende und schöne Momente rund ums Bier erleben durften. Er wird uns in guter Erinnerung bleiben.

Birtel investiert

Wenn alles gut geht, und der Hersteller aus Slowenien trotz Corona liefern kann, dann wird die Brauerei Birtel, die zwölf Aktionären gehört, im April die neue 10hl-Brewik-Anlage auf dem Dreispitzareal in Basel in Betrieb nehmen können. www.birtel.ch

Landskroner Bräu plant

Auf dem Gelände der Metalli in Dornach (SO), die jetzt der Hiag gehört und unter dem Namen Wydeneck entwickelt werden soll, plant Landskroner Bräu eine neue Brauerei mit einer 10 hl Anlage. Dann müssten die drei Kollegen Dominik Neff, Raphael Stöckli und Luca Siciliano nicht mehr bei der Brauerei Öufi in Solothurn lohnbrauen. www.landskroner.ch

Brauereizwist in Basel

Kaum hatte Unser Bier die digitale Medienorientierung zu ihrer neuen Brauerei Liestal lanciert, kaperte die Braubude Basel die Domaine eusesbier.ch, peppte sie mit provozierenden Slogans voll: «Unser Bier heisst jetzt Euses Bier»

Istvan Akos (links) übernimmt von Lukas Holm den Gutschein für die Domaine.

und bot an ihrem Rampenverkauf Flaschen mit entsprechenden Etiketten an. Die Antwort von Unser Bier liess nicht lang auf sich warten. Auf facebook schrieb die Grossbasler Brauerei: «Früher pinkelten wir den Grossen ans Bein, heute geschieht das uns. Die frechen Kleinbasler Höschbrüder der

Kein Pleitegeier: Dem Vogel ist's nur e weenigli schlecht geworden.

Braubude Basel machen sich nicht nur über unsere seriösen Pläne für eine neue Spezialitätenbrauerei in Liestal lustig, sondern klauen sogar noch die URL eusesbier.ch! Das ist der Dank dafür, dass sie bei einem Braukurs von Unser Bier das Handwerk lernen konnten.»

Die Höschbrüder liessen sich nicht lumpen und bestellten Unser Bier zu einem Medienanlass mit Fotograf, an dem sie Unser Bier einen Gutschein für die Domain eusesbier.ch überreichten. Unser Bier nahm das Geschenk im Wert von 10 Franken zwar an, konterte aber umgehend auf facebook: «Unser Bier hat den in einem billigen Rahmen steckenden Gutschein zwar entgegengenommen, hat aber nicht im Sinn, ihn für die neue Spezialitätenbrauerei in Liestal einzulösen. Bekanntterweise wird im Oberbaselbiet für das Wort unser nicht euses, sondern in korrekter Schreibweise öises gebraucht. Die Domaine öisesbier.ch hat Unser Bier selbstredend registrieren lassen.»