

Bus-Touren führen zu Bier-Degustationen

Der erste Regio-Brauereitag im Laufental und Schwarzbubenland stösst in eine Marktlücke



KURT TSCHAN

Harassenlauf war einmal. Warum das Bier herumschleppen, wenn es ein komfortables Postauto gibt? Über 200 Biertrinker treffen sich heute im Laufental und Schwarzbubenland zu einer trinkfreudigen Tour.

Postautos und Bier passen gut zueinander. Zum einen dürfen Fahrgäste durchaus mal einen über den Durst trinken, ohne dass ihnen die Staatsgewalt gleich mit Sanktionen droht. Zum anderen ähnelt die Farbe des Gerstensaftes dem Gelb der Postautos. Der erste Regio-Brauereitag im Schwarzbubenland und Laufental dürfte heute aber auch wegen des guten Wetters zum Erfolg werden. Bei Temperaturen um 30 Grad wird Biertrinken noch schöner.

Die Idee zum ersten Regio-Brauereitag entstand in den Kleinbrauereien Chastelbach in Himmelried und Alte Brennerei in Nuglar, wo Martin Klotz seit 2007 das Schwarzbuebe-Bier braut. «Eigentlich haben Gilbert Oberson und ich die Idee von den regionalen Weinproduzenten abgeкупfert, die mit Erfolg Degustationsreisen organisieren», sagt er. «In erster Linie wollen wir auf die aufkeimende Kleinbrauereiszene der Nordwestschweiz aufmerksam machen und dadurch Absatz und Akzeptanz erhöhen», sagt Klotz. Der Betreiber der Alten Brennerei in Nuglar stellt sein eigenes Bier her, weil das früher so üblich war. In jedem Gasthof wurde selber gebacken, gebraut und geschlachtet.

ERFAHRUNGSUSTAUSCH. Nachdem sich lange Zeit nicht nur die Speisekarten, sondern auch die Getränke angeglichen hätten, verlange der Gast heute wieder mehr Innovation. «Gesucht wird das Authentische, Charakteristische ei-



Wie ein Profi. Tomas Steinegger hat in Grellingen eine eigene Flaschenabfüllanlage für sein Bier konstruiert. Foto Roland Schmid

nes Betriebes», sagt Klotz, der in Nuglar auch ein Bed&Breakfast führt.

Am ersten Regio-Brauereitag beteiligen sich neben der Alten Brennerei auch die Sauhof-Bräu in Laufen, die Steinegger-Bräu in Grellingen sowie das Bierhüsli Himmelried. Alle vier Kleinbetriebe haben Erfolg und sind im Wachsen begriffen. Tomas Steinegger in Grellingen hat sein Hobby bereits zum Beruf gemacht. Er beliefert zahlreiche Knei-

pen in der Region und hat eine eigene Flaschenabfüllanlage entwickelt. Den grössten Bierausstoss kann die 1997 gegründete Sauhof-Bräu in Laufen ausweisen, die pro Sud bis zu 1500 Liter Bier ausstösst.

«Wohl sind wir Konkurrenten», sagt Klotz. «Wir pflegen aber auch die Gemeinsamkeiten und treffen uns regelmässig.» Der Gedankenaustausch unter den Kleinbierbrauern sei wichtig. Fra-

gen der Hygiene, der Produkthaftspflicht und des Vertriebs würden immer höhere Anforderungen stellen. «Da kann der eine Brauer von den Erfahrungen des anderen profitieren», sagt er.

Zum ersten Regio-Brauereitag haben sich rund 200 Personen angemeldet. «Unter ihnen befinden sich auch relativ viele Frauen», sagt der sichtlich überraschte Klotz. Allerdings sei ungewiss, ob das weibliche Geschlecht dann

auch tatsächlich die Reise antreten werde oder nur die Anmeldungen für den Ehegatten ausgefüllt habe.

Insgesamt sind vier verschiedene Bus-Touren vorgesehen. Während einer Rundreise werden zu unterschiedlichen Zeiten die vier Brauereien angefahren. Dort können dann während rund anderthalb Stunden insgesamt elf Biere degustiert werden. Im Pauschalpreis von 75 Franken inbegriffen sind auch verschiedene Imbisse. Auch hier wird auf eigene, regionale Produkte Wert gelegt. Klotz etwa offeriert ein spezielles Eis, das aus eigenem Bierbrand hergestellt wird. Goldbierwürste gibt es in Grellingen, einen Sauhof-Topf in der Sauhof-Bräu.

GENUSSMENSCHEN. Bereits ist für Klotz klar, dass der Regio-Brauereitag keine Eintagsfliege sein wird. «Wir wollen den Anlass jährlich durchführen», sagt er. Bereits gebe es auch schon Anfragen von anderen in der Nordwestschweiz tätigen Brauereien. Auch Feldschlösschen habe bereits Interesse signalisiert. Denkbar sei jedoch, dass der Anlass explizit auf Kleinbrauereien beschränkt bleibe. In finanzieller Hinsicht erhofft sich Klotz vom ersten Anlass eine schwarze Null. Wohl unterstützen Baselland Tourismus und Schwarzbubenland Tourismus den Anlass. Gewichtige Sponsoren aus Banken- und Versicherungskreisen seien jedoch abgesprungen. «Vielleicht hat sie die schlechte Presse rund um den Harassenlauf erschreckt», sinniert Klotz. Bedenken, der Brauereitag könnte überborden, weist er jedoch von der Hand. «Wir sprechen Genussmenschen an und nicht Leute, die auf der Suche nach Exzessen sind.»

Sauhof



Sauhof Bräu, Laufen

- > Gegründet: 1997
- > Brauer: Urs Goetschy
- > Ausstoss pro Sud: 1500 Liter
- > Bierspezialitäten: Laufner hell, Laufner Festbier, Rauchbier
- > ab 400 Liter braut Sauhof nach Rezeptwunsch
- > Klublokal für geschlossene Gesellschaften
- info@sauhofbraeu.ch
- www.sauhofbraeu.ch

Steinegger-Bräu



Steinegger-Bräu, Grellingen

- > Gegründet 2007
- > Brauer: Tomas Steinegger
- > Ausstoss pro Sud: 450 Liter
- > Ausstoss pro Jahr: 24 000 Liter
- > Bierspezialitäten: Helles, Märzen, Pale Ale, Cargo Export, Summerbier (Alti Braui Liestal)
- > Brauereiverkauf: Jeden Freitag von 15–19 Uhr
- info@steineggerbraeu.ch
- www.steineggerbraeu.ch

Chastelbach-Bier



Bierhüsli, Himmelried

- > Gegründet: 2005
- > Brauer: Gilbert Oberson
- > Ausstoss Sud: 220 Liter
- > Ausstoss pro Jahr: ca. 7000 bis 8000 Liter
- > Bierspezialitäten: Helles «Hübelispez», Amber «Guggispez», Redamber «Aenetbächler»
- > Brauerei jeden Freitag von 17–22 Uhr offen
- chastelbach@magnet.ch
- www.chastelbach.ch

Schwarzbuebe Bier



Alte Brennerei, Nuglar

- > Gegründet: 2007
- > Brauer: Martin Klotz
- > Ausstoss pro Sud: 140 Liter
- > Ausstoss pro Jahr: ca. 7000 Liter
- > Bierspezialitäten: Schwarzbuebe Gold, Weizen, Red Amber, Stout
- > Restaurant offen Mittwoch–Freitag ab 15 Uhr
- www.alte-brennerei.ch
- mail@altebrennerei.ch