

# Bi eus isch Hopfe und Malz nit verlore

Eine Reise durch den Kanton zeigt, wie viele Kleinbrauer ihr Hausbier für sich und ihr Dorf selber produzieren

**Feldschlösschen, Wardeck oder Unser Bier tragen zwar einen grossen Namen – aber unzählige Kleinbrauer aus dem Baselbiet bieten ihnen die Stirn.**

MURIEL MERCIER

Wer kennt das nicht: Hochsommer, 30 Grad draussen, 35 im Büro, viel Arbeit auf dem Tisch, die Hitze schlägt auf die Produktivität, man kämpft gegen den Sekundenschlaf. Plötzlich bekommt man Sehnsucht – Sehnsucht nach einer erfrischenden Feierabend-Stange. Feldschlösschen, Ziegelhof, Wardeck, Unser Bier oder Ueli Bier sind die häufigsten Namen auf der Flaschenetikette, die in Basler und Baselbieter Beizen über den Tisch gehen. Aber nicht nur diese jedem Bierkenner bekannten Namen haben schmackhaftes Bier – mit viel Herzblut stellen unzählige Hobbybrauer im Baselbiet sowie im Schwarzbubenland das kühle Malzgetränk her. Nur: Dass sie es tun, wissen nicht viele.

Einer von vielen Nordwestschweizer Kleinbauern ist etwa Martin Klotz aus Nuglar. Er braut erst seit anderthalb Jahren in der Alten Brennerei und stellt mittlerweile vier Sorten seiner Hausmarke «Schwarzbueb» her: ein Kölsch, ein Weizen, den Süesse Bock und Stout, ein irisches Schwarzbier. «Ich produzie-

«Ich habe die Brauerei selber gebaut. Die Anlage besteht aus Waschubern.»

MARTIN KLOTZ, NUGLAR

re pro Woche ungefähr 100 Liter.» Und das nicht etwa in einer schon immer dagewesenen Brauerei: «Ich habe die Brauerei nicht ab Stange gekauft, sondern selber gebaut. Auch die Anlage habe ich meiner Vorstellung nach aus Waschubern konstruiert», erzählt er stolz. Und genau nach dieser Einstellung kreiert er sein Bier: «Ich entscheide selber, welches Bier ich mache. Ich höre nicht auf die Kundschaft.» Ausserdem sei es immer eine Frage der Reife der Zutaten, wie das Bier am Schluss schmeckt. Und: «Auch das Wetter und selbst der Mond spielen eine Rolle.»

Wenn der Durst einen Ausflügler nach Himmelried zieht, kommt er am Chastelbach Bräu des Ehepaars Gilbert und Silvia Oberson nicht vorbei. Im ehemaligen Milch- und heutigen Bierhüli packte den Hausherrn vor drei Jahren die Faszination am Brauen und er kreierte sein Hausbier «Guggispez». In der höchstgelegenen Kleinbrauerei der Nordwestschweiz wird aber nicht nur Bier getrunken. Die Obersons stellen mit ihrem Selbstgebrauten auch leckere Speisen her: «Wir stellen Biertruffes und Biergelee, eine Art Konfitüre, her.» Ebenso stehen nach Wunsch Bierfondue-Abende auf dem Programm. Obersons Ziel für die Zukunft: «Während einer Reise in Deutschland haben meine Frau und ich beobachtet,



STOLZ Gilbert und Silvia Oberson zapfen ihr Chastelbach Bier in Himmelried.



NATÜRLICH Martin Klotz produziert in der Alten Brennerei in Nuglar naturtrübes Bier.



STRIKT Thomas Steinegger aus Grellingen benutzt keine Aromastoffe für seine Biere.



ZIELSTREBIG Jörg Knecht möchte in seiner Angler Brauerei mehr Bier produzieren.

wie Wirte mit Bier kochen.» Seither wollen sie es selber ausprobieren.

Brauer Oberson kann sich vorstellen, einmal von der Bierproduktion zu leben, aber die geplante Menge für das Jahr 2009 «gleich mit nur 8500 Litern einem warmen Wind im Vergleich zu den grossen Märkten wie Feldschlösschen.» Vorerst verkauft Gilbert Oberson im Sommer neben dem «Guggispez» sein helles «Hübelispez» und im Herbst sein malzhaltiges, dunkles «Änetbächler». Im Restaurant «Zur Brücke» in Grellingen bietet der Wirt gar Obersons Chastelbach Bier im frischen Offenausschank an.

Auf Grellinger Boden produziert Physiker Thomas Steinegger seit Juli 2007 das «Steinegger Bräu». Er hat fünf Sorten im Angebot, die in zahlreichen Läden erhältlich sind. «Je mehr Sorten, desto mehr Kunden», ist sein Motto. Den grössten Fisch hat Steinegger mit dem Kunden Cargo Bar in Basel an Land gezogen: Der Bar am Rhein-

ufer neben der Johanniterbrücke liefert er nämlich mit seinem naturblonden «Cargo Export» deren Hausbier. Ansonsten bekommt er immer wieder Anfragen für private Feste.

Steinegger steht alleine in der Brauerei. «Es muss sich ja lohnen», lacht er. Im Sommer könne er sogar von dem

«Ich stelle meine Biere nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 her.»

THOMAS STEINEGGER, GRELLINGEN

Ertrag seines Biers leben. Der Charakter des Getränkes liege in der Vielfalt: «Ich benutze mehr Bierhefen als andere Brauereien.» Ausserdem orientiere er sich an den ursprünglichen Bieren: «Ich stelle meine Biere nach dem Reinheitsgebot aus dem Jahr 1516 her. Demnach verwende ich nur Malz, Wasser, Hopfen und Hefe. Zusätze

wie Aromastoffe gibt es in meinem Haus nicht.»

Jörg Knecht sorgt mit seinem Angler Bräu in Münchenstein für angenehme Erfrischung nach einem heissen Arbeitstag – und das schon seit 10 Jahren. Seine kleine Brauerei ist sogar im Handelsregister eingetragen. Klein möchte er aber nicht bleiben. Der Bierliebhaber hat sich ein Ziel gesteckt: «Jetzt verkaufe ich rund 3500 Liter im Jahr. Eines Tages sollen es 6000 werden.» Die Idee der Gründung einer eigenen Brauerei entstand im Jahr 1999 zusammen mit einem Freund im Restaurant Fischerstube in Basel. Heute produziert er alleine, denn: «Partnerschaften klappen nicht immer.» Er benutzt keine Rezepte, sondern hat eigene Mixturen ausprobiert. Aber auch nach dem Reinheitsgebot: «Alles andere wäre Stilbruch.»

Nuglar soll zum Ausflugsort werden, war Martin Klotz' primäre Überlegung, als er 2007 anfang in der Pension zur Alten Brennerei ein eigenes Bier zu

brauen. «Ich habe mir überlegt, was die Leute nach Nuglar ziehen wird. Ich dachte, ein Bier aus der Region wäre das

«Wir wollen mit regionalen Produkten das Dorfleben wieder mehr beleben.»

GILBERT OBERSON, HIMMELRIED

ideale Angebot.» Ähnlich dachten auch die Obersons: «Wir wollen mit regionalen Produkten das Dorfleben in Himmelried wiederbeleben.» Der Regierungsrat spreche immer vom Schwarzbubenland als Naherholungszone. «Wir benutzen unsere regionalen Produkte, um für die Region zu werben.»

Was bei den Kleinbrauereien auffällt, ist, dass man ihre Stangen in Restaurants nicht weit über die Dorfgrenze hinaus bestellen kann, und ihre Bierflaschen beinahe nur in ihren Dorfläden erhältlich sind.



FOTOS: MARTIN TONGI



## STEINEGGER BRÄU, GRELLINGEN

**Sorten:** Ein naturblondes Helles, das würzige Festbier «Märzen», das malzig-würzige «Pale Ale», ein helles Hefeweizen und das hopfige «Cargo Export».

**Verkauf:** Im Offenausschank ist das Steinegger Bier in diversen Dorfläden in Arlesheim, Bättwil, Ettingen, Muttenz, Pfeffingen und Reinach erhältlich. Zudem führt es die Cargo Bar in Basel. Steinegger verkauft sein Gebräu an Strassen-, Quartier- und Dorffesten. Rampenverkauf findet jeweils am Freitag ab 15 Uhr in Grellingen statt. (MUM)

## ANGLER BRÄU, MÜNCHENSTEIN

**Sorten:** Das helle und das dunkle Spezialbier. Zudem produziert Jörg Knecht diverse Festbiere, zum Beispiel das Rauchbier.

**Menge in Litern:** Im Jahr 2009 wird Knecht rund 3500 Liter Angler produzieren. Sein Ziel ist es aber, sich auf 6000 Liter zu steigern.

**Verkauf:** Jörg Knechts Frau Gabriele Knecht ist Inhaberin des Restaurants Lärchenpark in Münchenstein, wo das Angler Bier ausgeschenkt wird. Er selber ist Mitglied des Fischereiverbandes, woher auch der Name des Bieres stammt. Der Verein zählt zu seinen Stammkunden. (MUM)

## CHASTELBACH BIER, HIMMELRIED

**Sorten:** Das Hausbier «Guggispez», das helle «Hübelispez», das dunkle «Änetbächler» und immer wieder Spezialangebote wie das Weihnachtsbier.

**Menge in Litern:** Im Jahr 2009 produziert das Ehepaar Oberson rund 8500 Liter Chastelbach-Bier. Pro Doppelsud entstehen 440 Liter. Alle zwei Wochen setzt Gilbert Oberson einen neuen Sud auf.

**Verkauf:** Im Offenausschank kann man im Restaurant Brücke in Grellingen das Chastelbach Bier bestellen, ausserdem gibts das Bier in der Dorfbäckerei Pflugi und im Bioladen Schüüre. Die Brauerei ist jeden Freitag ab 17 Uhr geöffnet. (MUM)

## SCHWARZBUEB, NUGLAR

**Sorten:** Die Hausmarke ist das «Nuglä Spez», ein obergäriges Kölsch. Das Schwarzbier «Munkel» ist ein irisches Stout mit Kaffee/Bananen-Raffinessen. Zudem hat Martin Klotz noch Spezialbiere wie «Weizen» und den «Süesse Bock» im Angebot.

**Menge in Litern:** Rund 100 Liter in einer Woche. **Verkauf:** Das Schwarzbueb Bier ist selten im Handel erhältlich. Rund 80 Prozent des gebrauten Bieres wird ab Hahnen im Dorf ausgeschenkt.

**Persönliches:** Klotz möchte mit regionalen Produkten wie dem Schwarzbueb-Bier Touristen auf das Schwarzbubenland aufmerksam machen. (MUM)