

Kleinbrauereien feiern in Basel ihr Jubiläum

# Die Garanten für die Biervielfalt

In der Rheingasse feierten die kleinen Bierbrauer der Schweiz ihr Verbandsjubiläum, das letztes Jahr pandemiebedingt verschoben werden musste. Die Feier fand an einem geschichtsträchtigen Ort statt.

Von Markus Vogt

Eine etwas sonderbare Prozession zog sich am 1. Juli kurz vor Mittag durch die Clarastrasse, gut zwei Dutzend Männer in braunen Kutten, wie sie die Mönche tragen. Eine Fasnachtsclique war's wohl nicht, denn es erklangen weder Piccolo- noch Trommelklänge. Der Zug marschierte langsam durch die Greifengasse bis zum Rhein, dann bei der Helvetia rechts runter und dem Bach entlang flussaufwärts bis zum Reverenzgässlein. Dort gab es eine Verschnaufpause – um ein Erinnerungsfoto zu schiessen.



Gesundheitsdirektor Lukas Engelberger sticht gekonnt das Fass mit dem Jubiläumsbier an.

Die Mönche entpuppten sich als Bierbrauer, genauer die Mitglieder der IG der unabhängigen Bierbrauer der Schweiz, des Zusammenschlusses der kleinen Bierbrauer. Und Bierbrauerinnen, denn eine Frau war auch darunter, Anita Tremel von der Brauerei Fischerstube, wo das Ueli Bier hergestellt wird. Am Sitz der Kleinbasler Brauerei in der Rheingasse beginnen die Brauer ihr Verbandsjubiläum; das dreissigjährige Bestehen musste ja letztes Jahr wegen der Covid-Pandemie verschoben werden.

## Einer gegen das Kartell

Dass der Jubiläumsakt gerade hier in Basel stattfand, ist kein Zufall, denn der Arzt Hans-Jakob Nidecker, der seinerzeit die «Fischerstube» wieder zum Leben erweckt und daselbst seine eigene Brauerei gegründet hatte, gilt als Wegbereiter der Kleinbrauereibewegung. Als Nidecker nämlich 1974 mit seiner Beiz startete, wollte ihm das Bierkartell vorschreiben, welchen Gerstensaft er aus dem Zapfhahnen fliessen lassen sollte. «Nicht mit mir», sagte Nidecker,

gründete eben seine eigene Brauerei und schenkte Ueli Bier aus.

Das Bierkartell gibt es mittlerweile seit Jahren nicht mehr, aber noch heute dominieren einige grosse Unternehmen den Schweizer Biermarkt. Aber für Vielfalt und Innovation sorgen viele kleine und mittlere Brauereien. Diese stehen seit über 30 Jahren zusammen, vor 31 Jahren gründeten sie die IG Unabhängiger Schweizer Brauereien. Diese setzt sich insbesondere für die regionalen Brauereien und die regionale Biervielfalt ein.

Erfolgreich, wie die Zahlen belegen. Im Jahr 2020 zählte die Schweiz 1212 registrierte Bierbrauereien – fast vier Mal so viele wie vor zehn Jahren. Die 32 Mitglieder der IG stellen heute einen wesentlichen Wirtschaftsfaktor dar, betonte Verbandspräsident Martin Uster (Brauerei Baar) in seiner Festansprache. Der Marktanteil der IG beträgt rund 10 bis 12 Prozent, sie bietet rund 550 Arbeitsplätze mit einer Lohnsumme von etwa 36 Millionen Franken. Die kleinen Brauereien investieren jährlich 10 bis 15 Millionen Franken in Anlagen und Ausbildung.

## Brauer mit Herz und Seele

Martin Uster blickte auf die 30 Jahre zurück: «Unsere Mitglieder prägen die hiesige Bierkultur und garantieren für die Schweizer Biervielfalt. Wir brauen mit Herz und Seele frisches und hochwer-



Anita Tremel von Ueli Bier, die Gastgeberin.



Die Mönche respektive Bierbrauer vor dem Jubiläumsort, der Fischerstube in der Rheingasse. (Fotos: Markus Vogt)

tiges Bier für die ganze Schweiz und geben unser Handwerk von Generation zu Generation weiter. Mit Freude stellte er fest, dass sich mehr und mehr auch Frauen für das Bierhandwerk begeistern. Vor Jahrhunderten schon standen Frauen am Kessel: Im Mittelalter befand sich sowohl das häusliche als auch das kommerzielle Bierbrauen in Frauenhand. Danach entwickelten vor allem Mönche die Braukunst weiter, um dank dem «flüssigen Brot» die Fastenzeiten gut zu überstehen.

Damit war auch der Umzug in Mönchskuten erklärt. Im Hof des Restaurant Linde beim Antoniterbrunnen fand der eigentliche Festakt statt. Ein Jubiläumsbier für diesen Anlass, extra kreiert von Jürgen Pinke, dem Braumeister von Ueli Bier, stand bereit, und der Basler Regierungsrat und Gesundheitsdirektor Lukas Engelberger griff zum Hammer, um das Fass anzustechen. Das Jubelbier, ein dunkles obergäriges, mundete ausgezeichnet.

Lukas Engelberger überbrachte auch die Grüsse der Regierung. Er blickte ebenfalls in die Geschichte zurück und kam auf den seinerzeitigen Stadtarzt Paracelsus zu sprechen. Von diesem ist folgende Aussage überliefert: «Bier ist eine wahrhaft göttliche Medizin.» Was damals wohl stimmte, stellte Engelberger fest, denn das Bier war zu dieser Zeit sicher reiner als das oft verschmutzte Wasser und deshalb auch gesünder. Auch Hildegard von Bingen schätzte den Gerstensaft als Mittel zur Regeneration, und Hippokrates empfahl bereits in der Antike Bier als «linderndes Mittel, die Verdauung und Ausscheidung fördernd sowie gegen Schlaflosigkeit, zur Senkung des Fiebers und zur Entwässerung».

## Die Dosis macht das Gift

Paracelsus habe aber auch gesagt, dass «die Dosis das Gift ausmacht». In der Schweiz sei zwar der Alkoholkonsum in den letzten zwanzig Jahren kontinuierlich

zurückgegangen, doch weise jede fünfte Person einen problematischen Alkoholkonsum auf. Rund 250'000 Schweizerinnen und Schweizer seien alkoholabhängig. Bei den Beratungsgesprächen, die im Suchthilfebereich geführt werden, sei der Alkohol das Thema Nummer 1.



Verbandspräsident Martin Uster hielt die Festrede.

Als Medizin würde man Bier heute nicht mehr bezeichnen, meinte Engelberger weiter, doch diverse Studien würden zeigen, dass dem Bier durchaus eine positive Wirkung auf die Gesundheit zugemessen werde. So soll Bier das Herzinfarktrisiko senken, das Immunsystem stärken und Diabetes und gar Demenz vorbeugen. Tatsächlich enthalte Bier neben viel Alkohol auch Vitamine, Spurenelemente, Mineralstoffe und viel Hopfen. Diese Studien gingen jedoch von einem moderaten Alkoholkonsum aus.

Engelberger wollte den Bierbrauern aber den Tag nicht vermiesen und wies anerkennend auf die Innovationskraft der Bierbrauereien hin. Und er erläuterte, dass Bier und Pilger eine gemeinsame Tradition hätten, denn früher hätten sich die Pilger auf ihrer Reise

oft mit Bier gestärkt. Basel sei zwar nicht als Pilgerstadt bekannt, doch wegen der Rheinbrücke ein bekannter und wichtiger Ort für Handel, Verkehr und eben die Pilger. Einer der bedeutenden Orte für Pilger befand sich schliesslich auf einem alten Pilgerhospiz, bei der heutigen «Linde», in dem geschwächte, kranke Pilger von den Antonitermönchen gepflegt wurden.

Der Historiker Mike Stoll vertiefte dieses Thema und steuerte noch einige Anekdoten bei. Gastgeberin Anita Tremel schliesslich brachte den Feiernden die Geschichte der Brauerei Fischerstube näher und bat die Gesellschaft zum Festessen. Der Festakt wurde musikalisch umrahmt von den «Männer Stimmen».

*Erinnerungsfoto am Rheinufer.*



## Die Academia Bilingual School Basel feiert den Erhalt der Eco-Schools-Auszeichnung

Im Jahr 2019 fasste die Academia Bilingual School Basel den Entschluss, ihren Schulbetrieb nachhaltiger zu gestalten und hat seither ein vielseitiges Projekt rund um das Thema Abfall auf die Beine gestellt. Nun wurde die Schule von der Bildungsorganisation «J'aime ma Planète» für ihr Engagement als Eco-School ausgezeichnet und feierte den Erhalt der «internationalen grünen Flagge» an der Schulversammlung am 25. Juni 2021.

kbz. Die private Ganztageschule Academia Bilingual School Basel in Kleinhüningen hat es sich zum Ziel gesetzt, sich für mehr Nachhaltigkeit in der Schule zu engagieren. Dazu trat sie 2019 dem Eco-Schools-Programm bei. Eco-Schools ist das grösste internationale Schulprogramm für Bildung für Nachhaltige Entwicklung. Es ist von der UNESCO und dem Umweltprogramm der Vereinten Nationen anerkannt und unterstützt Schulen dabei, konkrete Massnahmen für einen nachhaltigeren Schulbetrieb zu ergreifen sowie Nachhaltigkeits- und Umweltthemen im Unterricht zu integrieren. Die Mitglieder der Schulgemeinschaft, allen voran die Schülerinnen und Schüler, spielen dabei eine Schlüsselrolle und nutzen das Schulgebäude und seine Umgebung als Übungsfeld, um ihre Ideen für eine nachhaltige Entwicklung umzusetzen. In der Schweiz nehmen rund 70

Schulen in neun Kantonen am Eco-Schools-Programm teil.

### Academia Bilingual School – die dritte Eco-School in den beiden Basel

Die Schulgemeinschaft der Academia Bilingual School Basel beschloss, sich zunächst auf ihren Umgang mit Abfall zu konzentrieren. Ein Eco-Komitee aus Schülerinnen und Schülern, Lehrpersonen, der Schulleitung und Eltern formierte sich und lancierte eine Vielzahl von Aktionen, um das Recycling an der Schule zu verbessern und Abfall reduzieren. Zum Beispiel rief es die Initiative «Müllfreier Mittwoch» ins Leben. Diese hat viele Kinder dazu ermutigt, ihre Pausenverpflegungen ohne Einwegverpackungen und stattdessen in wiederverwendbaren Boxen oder selbstgemachten Bienenwachstüchern mitzubringen. Besonderes Augenmerk legte die Schule auch auf das Kompostieren.



*Die Schülerschar ist stolz auf ihre «internationale grüne Flagge».*

(Foto: z/g)

Die Kinder des Eco-Komitees motivierten ihre Mitschülerinnen und Mitschüler in Schulversammlungen, ihre Bioabfälle für den schuleigenen Kompostplatz zu sammeln. Den Kompost verwendete die Schulgemeinschaft im Schulgarten, um Salat für das gemeinsame Mittagessen anzubauen. Zum Abschluss ihres Projekts präsentierte die Schule

ihre Errungenschaften einer Jury aus Nachhaltigkeitsexpertinnen und -experten, welche einstimmig beschlossen, das Engagement der Academia Bilingual School Basel mit der Eco-Schools-Auszeichnung zu würdigen. Die Academia Bilingual School ist damit offiziell die dritte Eco-School in den beiden Basel.

## Wohnen im Hirzbrunnen-Quartier

**STELISABETHEN**  
ALTERS- UND PFLEGEHEIM

Allmendstrasse 40 · 4058 Basel · 061 606 22 22  
info@elisabethen.ch · www.elisabethen.ch

