

# Hopfen und Malz sind nicht verloren

Sissach | Heutiger Tag des Schweizer Biers wird ausgiebig zelebriert

In der Region finden heute und am Wochenende zum Tag des Schweizer Biers viele Aktivitäten rund um das Thema Bier statt. Anlässlich dieses Tages hat die «Volksstimme» den lokalen Brauereien auf den Zahn gefühlt.

Sander van Riemsdijk

Schon in sehr frühen Zeiten galt Bier als Lebenselixier. Zahlreiche Mythen ranken sich denn auch um den Gerstensaft: Bier schütze vor Krankheiten, sei gut für Haut und Haare, Weissbier soll schön machen, warmes Bier helfe gegen Erkältung, Bier sei typisch männlich, Bier helfe beim Einschlafen. Die Liste liesse sich beliebig verlängern. Tatsache ist, dass keine dieser Behauptungen stimmt beziehungsweise wissenschaftlich erwiesen ist.

Auch der bekannte Spruch «Bier auf Wein, dass lasse sein» bezieht sich im ursprünglichen Sinne nicht auf die Verträglichkeit bei Einnahme der beiden Getränke, sondern der Spruch kommt althergebracht aus dem Mittelalter und symbolisierte die sozialen Unterschiede: Bier galt als Getränk der einfachen Leute, Wein dagegen als das der oberen Schicht.

Die ersten Brauer waren die Sumerer aus Mesopotamien (Teile des heutigen Syrien und Irak) 3000 Jahre

vor Christus. Die Babylonier führten dann die Tradition und das Handwerk weiter. Die Überlieferung besagt, dass König Hamurabi für Hersteller von wässrigem Bier den Tod durch Ersäufen im eigenen Gebräu vorsah. Später führten die Ägypter die Zubereitung weiter und schliesslich waren es die Römer, obwohl keine begeisterten Biertrinker, die das Bier nach Europa brachten. Im hohen Mittelalter stellte jeder Haushalt sein eigenes Bier her, später im 16. Jahrhundert auch die Klöster.

## Wie Pilze aus dem Boden

Im 17. Jahrhundert erteilte der Kanton Bern auf dem Gebiet der Schweiz erstmals eine Bewilligung zur gewerbmässigen Herstellung von Bier. Um 1885 hatte das Bier den Wein als Nationalgetränk in der Schweiz abgelöst. Damals lieferten insgesamt 530 Brauereien den «goldenen» Saft. Die kleinen Brauereien hielten dem gnadenlosen Kampf gegen die Konkurrenz nicht lange stand und verschwanden aus Kostengründen im Verlauf des vergangenen Jahrhunderts.

Eine wahre Renaissance der kleinen, örtlichen Brauereien macht sich jedoch in den vergangenen Jahren bemerkbar, denn überall schiessen diese wie Pilze aus dem Boden, auch wenn sie sich unzählige behördliche Auflagen gefallen lassen müssen.



Die Baselbieter Brauerei in Ziefen kann trotz grosser Konkurrenz erfolgreich wirtschaften.

Bild Sander van Riemsdijk

Diese Entwicklung erstaunt auf den ersten Blick, denn der Bierverbrauch in der Schweiz ist rückläufig. Wie erklärt sich dies?

Matthias Manz, Verwaltungsratsmitglied vom Farnsburger Bier, seit Oktober vergangenen Jahres in Sissach beheimatet, hat dafür folgende Erklärung: «Der Bierkonsument bekennt sich heutzutage zu lokalen Produkten, weg von den grossen Brauereien.» Als Konkurrent zu den grösseren Brauereien sieht sich Farnsburger Bier folglich nicht. Im Gegenteil, Manz sieht sogar Vorteile für die grossen Brauereien wie Feldschlösschen: «Indem die örtlichen Brauereien die Bierkultur wieder aufleben lassen, profitieren auch die Grossen.» Trotzdem wird es laut Manz früher oder später unter den Kleinbrauereien zu einem Verdrängungskampf kommen.

Wie Manz blickt auch Niklaus Niederhauser, Geschäftsführer der Baselbieter Brauerei in Ziefen zuversichtlich in die Zukunft: «Die regionalen Brauereien haben sicher eine positive Entwicklung vor sich. Je-

doch benötigt man viel Zeit und Leidenschaft. Soeben haben wir einen Kurzzeiterhitzer erhalten, und im Juni installieren wir eine neue Füllanlage.» Auch Bruno Carnot vom «Stedtli-Bier» in Liestal lässt sich vom sinkenden Bierkonsum nicht beunruhigen: «Wir bieten Craft-Bier an; dieses erfreut sich immer grösserer Beliebtheit. Daher ist der sinkende Bierkonsum für uns nicht spürbar.»

In letzter Zeit bereichern sehr hopfenbetonte, aromaintensive Biersorten, die sogenannten Craft-Biere, den Markt. Craft – übersetzt heisst es etwa so viel wie «Handwerk» – ist der Antipode zur industriellen Massenware. Dazu Ludwig Stranzky, Braumeister Farnsburger Bier: «Es ist eine Bewegung, die in den USA entstanden ist. In der Schweiz werden Craft-Biere insbesondere von Kleinbrauereien angeboten. Mit einfachen und kostengünstigen Anlagen können Kleinbrauereien durch eine geringe Produktionsmenge höhere Qualitätsstandards erzielen.»

Auf den Absatz angesprochen sagt Stranzky: «Wir verkaufen am meisten

hellblondes Bier und insbesondere Amber, übrigens auch ein Craft-Bier.» Auch die neue Bierbrauerei Gibbonbräu in Tecknau, die sich im Aufbau befindet und im Sommer mit dem Verkauf starten wird – das genaue Datum ist gemäss Mitinhaber Raphael Koch noch nicht bekannt –, folgt dem Trend und hat sich auf die Produktion von zurzeit vier unterschiedlichen Craft-Bieren spezialisiert (die «Volksstimme» berichtete).

## Emotionales Kulturgut

Zum Tag des Schweizer Biers warten heute und morgen einige Brauereien in der Region mit Aktivitäten und speziellen Angeboten auf (siehe Kasten). Jede Brauerei feiert an diesem speziellen Tag ihr eigenes Bier. Bier als emotionales Kulturgut wird zelebriert und die Brauereien öffnen ihre Türen, um die jahrtausendealte Brauereitradition für die Bevölkerung erlebbar zu machen.

Na dann, im Sinne der Tschechen, seit vielen Jahren unangefochtene Weltmeister im Bierkonsum, «nazdravi» oder ein Prosit auf das Bier!

## Aktivitäten der regionalen Brauereien

**Farnsburger Bier in Sissach:** Freitag von 10 bis 19 Uhr Bier-Ausschank zum reduzierten Preis. Von 17 bis 18 Uhr Happy Hour: Gratis Bier-Ausschank. Zum Bier passende Verpflegung mit Weisswurst und Bretzel. Rampenverkauf: Den ganzen Tag 10 Prozent Rabatt auf das ganze Sortiment. Führungen in der Brauerei.

**Baselbieter Brauerei in Ziefen:** Freitag von 16 bis 20 Uhr auf alle Biere 10 Prozent Rabatt. Am 24. und 25. Juni grosses Brauerei-Fest: Einweihung des Ausbaus.

**Stedtli-Bier in Liestal:** Freitag ab 20 Uhr «Abend der offenen Tür». Bier-Ausschank direkt ab Rampe.

**Feldschlösschen Brauerei in Rheinfelden:** Samstag 10 bis 17 Uhr Erlebnistag im Schloss. Führungen, Festwirtschaft, Zugfahrten und vieles mehr.

# Diese Auszeichnung verpflichtet

Reigoldswil | Das Restaurant Sonne ist jetzt in der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Die gelebte Gastfreundschaft und die hervorragende Küche tragen Früchte. Das Restaurant Sonne in Reigoldswil mit dem Wirtepaar Silvan und Bea Degen wurde mit dem begehrten Gütesiegel für Qualität und Kreativität ausgezeichnet und bekommt die Gildetafel.

Ulrich Fluri

In Zukunft wird eine viereckige weisse Tafel mit einer Kochmütze darauf den Eingangsbereich der «Sonne» in Reigoldswil zieren. Dieses prestigeträchtige Schild belegt, dass der Restaurationsbetrieb der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen angehört. In diesem erlesenen Kreis ist schweizweit nur 1 Prozent der Gastronomen vereint, im Baselbiet gebührt diese Krone sogar nur drei Restaurants.

Regional-Ambassador Eli Wengenmaier zeigte sich bei der feierlichen Übergabe am Mittwochabend denn auch hoch erfreut, mit Silvan und Bea

Silvan und Bea Degen freuen sich über die begehrte Tafel.

Bild Ulrich Fluri



Degen zwei engagierte Berufsleute in die Vereinigung aufnehmen zu können. «Ihr seid eine Bereicherung für die Gilde», sagte er zu den Wirtsleuten. Die vielen Kriterien für Qualität, Kreativität und Gastlichkeit für eine

Aufnahme in die Gilde seien in diesem prächtigen Gasthaus offensichtlich, lobte Wengenmaier. «Und dann dieser Weinkeller – wow», schwärmte der Gastro-Tester weiter. Genauso schmeckte auch das mit viel Kreati-

vität komponierte Apéro-Bufferet zu dieser Feier.

## Herausforderung für die Zukunft

Der ehemalige Koch des Sissacher Restaurants Giuseppe Verdi hat sich

mit seinem Team seit der Pachtübernahme im Oktober 2015 in kürzester Zeit einen hervorragenden Ruf erarbeitet. Der Besuch im Restaurant Sonne war für die Gäste von allem Anfang an ein kulinarisches und gesellschaftliches Ereignis. Deshalb folgte nun bereits die Krönung. Krönung. «Wir sind uns bewusst, dass die Messlatte jetzt ganz hoch liegt. Das ist aber eine Herausforderung, an der wir alle mit Zuversicht weiterarbeiten», blickt der Patron in die Zukunft.

Dabei werden ihm die Werte und Traditionen, wie sie in diesem Haus gelebt und von den Gästen wahrgenommen werden, den weiteren Erfolg ermöglichen. Davon ist auch der Reigoldswiler Gemeindepräsident Urs Casagrande überzeugt. «Macht weiter so, ich bin stolz auf unser kulinarisches Flaggschiff», sagte er zum Wirtepaar Degen. Weiter wusste der Präsident zu berichten, dass die «Sonne», deren Geschichte bis ins 15. Jahrhundert zurückgeht, zu den ältesten und traditionsreichsten Gasthöfen des Baselbiets gehört.