

«Das Ueli Bier ist aus einer mittleren Katastrophe entstanden»

Basler Brauerei-Jubiläum Eine Erfolgsgeschichte – nicht ohne Irrungen und Wirrungen. Das Ueli Bier feiert 50 Jahre, und die BaZ verrät Ihnen die Highlights der Festlichkeiten.

Dorothea Gängel
und **Julia Gisi**

Dabei drohte am Anfang alles schiefzulaufen. «Der Röntgenarzt Hans Jakob Nidecker, Gründer von Ueli Bier, sollte Unterstützung vom bekannten Brauingenieur Otto Binding aus Deutschland erhalten. Doch dann erlitt dieser kurz vor der Eröffnung der Brauerei 1974 einen Unfall», sagt Adrian Baumgartner, der heutige Geschäftsführer. «Ueli Bier ist also aus einer mittleren Katastrophe entstanden.»

Denn weil kein anderer mehr da war, um das allererste Bier des Hauses herzustellen, sei in der Not einer von Nideckers Angestellten des Röntgeninstituts in die Bresche geschprungen. «Wie das damals geschmeckt hat, kann heute leider niemand mehr bezeugen.»

Erst drei Monate später stiess Brauermeister Anton Welti hinzu und landete gleich einen Glückstreffer: das Reverenz-Bier. «Die Menschen kamen mit ihren Töpfen, um das Craft-Bier zu sich nach Hause zu nehmen», so Baumgartner, «denn damals wurde das Ueli Bier noch nicht in Glasflaschen abgefüllt.»

Entstanden war die Brauerei aus einer Art Rebellion gegen die Grossbrauereien, denn 1974 gab noch das Bierkartell den Ton an. Heisst: Es gab exakte Vorgaben, wie das Bier zu brauen sei und – unter anderem auch – wo welche Art überhaupt zu welchem Preis ausgeschrieben werden durfte. Davon betroffen war auch Hans Jakob Nidecker, der das Restaurant Fischerstube in der Rheingasse in Basel kaufte.

Er war mit der Auflage konfrontiert, seinen Gästen nur Ankerbier aus Frenkendorf offerieren zu dürfen und nicht das in der Nähe gebrauchte Warteck-Bier. So beschloss er kurzerhand, sei-



Mit grossem Stolz präsentieren Braumeister Jürgen Pinke, Geschäftsführer Adrian Baumgartner und Andrea Alfonso, Mitglied der Geschäftsleitung (v. l.), das Tut-Anch-Ueli-Bier. Foto: Dominik Plüss

nen eigenen Gerstensaft zu brauen, und gründete die Hausbrauerei Fischerstube, die schon damals – dem Kartell zum Trotz – unfiltrierte und obergärige Biere produzierte.

127 Meter von der Brauerei zur Abfüllanlage

Auch wenn inzwischen viele weitere Dutzend Biere den Weg ins Sortiment gefunden haben, ist das Rezept des ursprünglichen «Ueli Reverenz» dasselbe geblieben und erfreut sich weiterhin wachsender Nachfrage. Doch ganz so einfach ist es nicht, den

Bierausstoss stetig zu erhöhen. «Der Produktionsstandort in der Kleinbasler Altstadt ist kein Vorteil», sagt Baumgartner. «Unsere Räumlichkeiten sind total winkelt und umgeben von denkmalgeschützten Bauten wie dem Antoniterkeller.»

Doch Not macht erfinderisch. Also legte man 2011 kurzerhand eine 127 Meter lange Pipeline von der Brauerei bis in die Utengasse. Das Bier wird seitdem unterirdisch in eine Liegenschaft gepumpt, wo es abgefüllt und anschliessend gelagert wird. Seit 2004 produziert man auch bei

der Brauerei Lasser in Lörrach – aus Kapazitäts-, nicht aus Kostengründen. «Das könnte ich auch günstiger in der Schweiz machen», sagt Baumgartner. «Aber Lasser ist eine mittelständische Brauerei, wo wir die Qualität brauen können, die wir brauchen, und das in nur acht Kilometern Entfernung.»

Für den 50. Geburtstag geht die Brauerei in der Geschichte weit zurück: rund 4500 Jahre. Um genau zu sein, bis zu den alten Ägyptern. Im April lässt sie das Tut-Anch-Ueli auferstehen, ein Jubiläumsbier, das an einen der

grössten Erfolge der Brauerei anknüpfen soll. 2004 hatte man es, inspiriert von der grossen Tutanchamun-Ausstellung in Basel, bereits einmal gebraut. «Bei der Herstellung befolgten wir ein Rezept, das man auf einer jahrtausendealten ägyptischen Grabplatte gefunden hatte», so Baumgartner. Der Ägyptologe und Basler Stadtführer Mike Stoll hatte es übersetzt.

Zum Auftakt der Feierlichkeiten rund um das Jubiläum erfolgt am 25. April die offizielle Lancierung des Tut-Anch-Ueli-Biers im Antikenmuseum mit

Vorträgen, Führungen und ägyptischen Häppchen.

Ueli Bier lässt sich seinen Geburtstag einiges kosten: «Wir investieren das Doppelte unseres gewohnten Budgets», sagt Adrian Baumgartner. Die Unterstützung von Basler Kulturinstitutionen war schon immer Teil der Politik von Ueli Bier.

So wird es im Jubiläumsjahr einen speziellen Abend auf dem Floss geben, das übrigens in diesem Jahr sein 25-jähriges Bestehen feiert. Ratefische erwartet am 11. Oktober ein Bierquiz im Didi Offensiv, denn auch die Basler Kultbeiz feiert 2024 ein Jubiläum: 10 Jahre. Im Herbst findet zudem ein Anlass mit den Männerstimmen Basel statt, es wird ein Ueli-Whisky lanciert und erstmalig einen Bierbrunch geben.

Und ab Februar gibt es bei Coiffeur Remo in der Rheingasse für die Kundschaft Freibier von Ueli Bier – das ganze Jahr über.

Bier zu Preisen wie vor 50 Jahren

Im März schliesst die Fischerstube für einen Monat. In dieser Zeit wird Cécile Grieder, bekannt vom Grenzwert, die Räumlichkeiten einer sanften Renovation unterziehen. Doch keine Sorge: Als Ersatz gibt es ein Zelt für 60 Personen mit Holzboden und Heizung.

Wenn am 2. April die Türen wieder aufgehen, wird die Brauerei Fischerstube das Restaurant selbst führen. «Nachdem wir vor zwei Jahren das Restaurant Linde übernommen und zur Ueli-Brau-Bar umfirmiert hatten, war es jetzt Zeit für einen nächsten Schritt», sagt Baumgartner.

Der Höhepunkt des Jubiläumsjahrs findet am 13. November statt – dem Geburtsdatum der Fischerstube. Zur Feier des Tages gibt es Bierpreise wie vor 50 Jahren.