

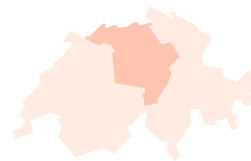


Basels Craftbeer-Pioniere werden 50

Die Brauerei Fischerstube, die mit ihrem legendären «Ueli Bier» aus Basel längst nicht mehr wegzudenken ist, feiert in diesem Jahr ihr 50-jähriges Bestehen. Und hat dafür das «Tut-Anch-Ueli»-Bier wieder aufleben lassen.

TEXT UND FOTOS FABIO BARANZINI

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-
Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg;
Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Stefania Telesca



Andrea Alfonso (43), Leiter Administration, Adrian Baumgartner (47), Geschäftsführer, und Jürgen Pinke (59), Braumeister und Mitglied der Geschäftsleitung, stossen in der Brauerei «Fischerstube» mit dem «Tut-Anch-Ueli»-Bier an.

Wenn in Basel ein besonderer Anlass oder ein Jubiläum gefeiert wird, dann stehen die Chancen gut, dass die Brauerei Fischerstube ein «Spezialbier» beisteuert. So gab es beispielsweise schon ein Bier für das 150-Jahr-Jubiläum des Basler Zoos, für das Jubiläum des Naturhistorischen Museums oder anlässlich der Picasso-Ausstellung 2013. Seit den 80er-Jahren wird auch für den «Vogel Gryff» jedes Jahr ein neues Bier in einer besonderen Geschmacksrichtung mit speziell gestaltetem Deckel produziert. «Wir haben schon Biere mit Datteln, Pflaumen, Lakritz oder Ingwer produziert», sagt Adrian Baumgartner (47).

Obwohl Baumgartner erst seit drei Jahren Geschäftsführer ist, kennt er die 50-jährige Geschichte der Brauerei Fischerstube, zu der auch zwei Restaurants gehören, bestens. «Mein Vater ging in der «Fischerstube» in den Ausgang, ich bin jetzt Geschäftsführer und mein Sohn ist auch ein regelmässiger Gast. Genau das macht die «Fischerstube» aus – sie ist generationenübergreifend und praktisch jeder Basler und jede Baslerin kennt sie», sagt Adrian Baumgartner.

Gegen die Bierkartelle

Ein wichtiger Grund für die Beliebtheit und Bekanntheit der «Fischerstube» sind die rebellischen Anfangsjahre. In der «Fischerstube» lehnte man sich in den 70er-Jahren nämlich gegen das damals noch vorherrschende Bierkartell auf und produzierte als schweizweit erste Brauerei ungefiltertes Bier. «Wir brauten also schon Craftbeer, bevor es diesen Begriff offiziell gab», sagt Baumgartner lachend.

Diese rebellische Seite der Brauerei gepaart mit den vielen Spezialbieren anlässlich verschiedenster Basler Feste und Jubiläen haben dazu geführt, dass die «Fischerstube» in Basel längst Kult ist. In diesem Jahr wird die Brauerei und ihr «Ueli Bier» 50 Jahre alt. Anlässlich des Jubiläums lässt man es sich natürlich nicht nehmen, ein ganz besonderes Bier wieder aufleben zu lassen: das «Tut-Anch-Ueli».

4500 Jahre altes Rezept

2004 war es, als die Ausstellung des altägyptischen Königs Tutanchamun, in Basel haltmachte. Die «Fischerstube» produzierte aus diesem Anlass das «Tut-Anch-Ueli»-Bier, das es nur in jenem Jahr zu kaufen gab. «Die «Fischerstube» wird 50 und das «Tut-Anch-Ueli»-

Bier 20 – das ist der perfekte Zeitpunkt, um das «Tut-Anch-Ueli»-Bier wieder neu zu lancieren», sagt Baumgartner. Das Rezept für das Bier ist 4500 Jahre alt und wurde auf einer ägyptischen Grabplatte entdeckt. «Ein Ägyptologe hat uns das Rezept übersetzt und wir haben es exakt so nachgebraut. Neben den klassischen Bier-Bestandteilen enthält es Datteln und Emmer, was dem Bier ein tolles Süsse-Säure-Spiel gibt», sagt Baumgartner. Das Revival des «Tut-Anch-Ueli»-Biers wird im April im Antiken Museum Basel gefeiert, wo damals die Tutanchamun-Ausstellung stattgefunden hatte. ●

Das «Tut-Anch-Ueli»-Bier findet sich für Fr. 3.90 (50 cl) im Sortiment ausgewählter Coop-Supermärkte der Region.

