

Kleinbasler Zeitung

an für Rieche & Bettle

7. Jahrgang • Nr. 3/12
42'000 Exemplare
25. März 2024

50 Joor Ueli Bier

Weitere Themen

Basel schwimmt im
Geld: Interview
mit Tanja Soland

Herrliche Oster-
Wanderung ab Riehen

Adler-Wirtin
übernimmt
den Schluuch

Anzeige

OTTO'S



**Gartenmöbel
unglaublich günstig!**

Gartenlounge

Arthur Kunststoffgeflecht anthrazit, Innengestell Metall pulverbeschichtet, Kissen Polyester grau, Bank: 182 x 74 x 75 cm, Sessel: 70 x 74 x 75 cm, Beistelltisch mit Kunststoffplatten Polywood: 110 x 38 x 54 cm

599.-
statt 799.-

-25%



Stuhl

Jojo Textilene anthrazit, Gestell Aluminium anthrazit

69⁹⁰
statt 99⁹⁰

-30%



stapelbar

ca. 120 kg
Auch online erhältlich.
[ottos.ch](https://www.ottos.ch)

Riesenauswahl. Immer. Günstig.

[ottos.ch](https://www.ottos.ch)

Hans Jakob Nidecker: Mit Mut zu einem neuen Bier!

Er war ein Visionär, ein eigensinniger zwar, und wenn er von einer seiner Ideen überzeugt war, wurde sie Realität. So wie diejenige, eine eigene Kleinbrauerei zu eröffnen.

Von Armin Faes

Sein Vater war Pfarrer in der St. Theodors-Gemeinde; Er wuchs in einem Pfarrhaus auf, was auch seinen liberalen-Geist sozial prägte und sein Traditionsverständnis schärfte. Als Meister der Ehrengesellschaft zum Rebhaus fühlte er sich ohnehin dem Kleinbasel verpflichtet, was ihn bewog, das Haus, in dem das Restaurant Fischerstube schon einige Zeit leer stand, zu erwerben. Und zu renovieren, ebenso die Wohnungen über dem Restaurant.

Ueli Bier wurde belächelt

Als Kleinbasler lag es auf der Hand, dass er für die Fischerstube das in Kleinbasel gebraute traditionelle Warteck-Bier ausschenken wollte. Allerdings weigerte sich die Brauerei Warteck, der Fischerstube ihr Bier zu liefern, denn die Schweizer Brauereien waren bis 1991 in einem Bierkartell organisiert, das den Schweizer Biermarkt unter sich aufgeteilt hatte. Hans Jakob Nidecker hätte das Anker-Bier aus Frenkendorf ausschenken sollen, was er keineswegs wollte.



Hans Jakob Nidecker (rechts) mit Bauingenieur Otto Binding begutachten die neue Sudpfanne. (Bild: zVg)

Kurzentschlossen entschied er sich, ein eigenes Bier zu brauen, und zwar im Haus der Fischerstube. Und weil er Rebhausmeister war und die Ueli für die Bedürftigen sammeln, war es für Hans Jakob Nidecker die idealste Figur für die Namensgebung. Ueli Bier: Ein Name, der heute schweizweit ein Begriff ist. Die Konzentration der Grossbrauereien hatte ein ungünstiges Resultat auf das Bier: Massenprodukt. Die Fachwelt belächelte das Projekt Ueli Bier, man war überzeugt, dass das Geschäft nicht florieren konnte. Und

es ging auch einige Zeit, bis das Ueli Bier Furore machte, nicht zuletzt, weil die Kleinbasler «ihrem» Bier die Ehre erwiesen und dieses kräftig konsumierten. Am 13. November 1974 floss das erste eigene Bier aus dem Zapfhahn an der Rheingasse 45.

Grosses Medien-Echo

Mit 475 Hektolitern im Jahr, aber immerhin bereits mit drei Sorten, wuchs der Konsum stetig. Hans Jakob Nidecker war klar: nur ein qualifizierter Braumeister bringt uns weiter. Mit Anton Welti hatte er einen Glücksgriff getan; Welti blieb dem Ueli-Bier 34 Jahre treu und hat massgeblich seinen Anteil am Erfolg. Wie weit Nideckers Idee weitere Kleinbrauereien ins Leben rief, kann nicht bewiesen werden. Tatsache ist, dass die Gründung der Brauerei Fischerstube 1974 ein grosses Medien-Echo auslöste und die Jahre darauf im Ausland viele neue Kleinbrauereien gegründet wurden.

In der Schweiz und auch in Basel dauerte es etwas länger. Nach dem Wegzug der Brauerei Warteck 1989 war die Brauerei Fischerstube lange die einzige Brauerei in Basel. Erst nach der Auflösung des schweizerischen Bierkartells 1991 entstanden hierzulande Kleinbrauereien.

Hans Jakob Nidecker schrieb 1974 im Kleinbasel eine echte David gegen Goliath-Geschichte, die noch heute fasziniert. Nideckers sozialliberales Herz pochte aber auch für die langjährigen Mieter im Haus des Restaurant Fischerstube. Mit der Miete des Restaurants und der Brauerei konnte er die Wohnungsmieten quersubventionieren und ermöglichte der alten Mieterschaft so das Wohnrecht. Dass heute der 50. Geburtstag des Ueli Biers gefeiert werden kann, ist zwar Hans Jakob Nidecker zu verdanken, aber vor allem auch seinen Nachfolgerinnen und Nachfolgern, die mit viel Herzblut das Ueli-Bier brauen und ausschenken.



Hans Jakob Nidecker nach seiner Begrüssung anlässlich der Fischerstube-Eröffnung (Bild: zVg)

«Zuerst wurden wir belächelt, dann benieden»

Der Berner Anton Welti war 34 Jahre lang Braumeister von Ueli Bier. Dabei wollte er ursprünglich gar nicht lange bleiben. Im Interview erzählt er, was ihn im Kleinbasel hielt und worauf er stolz ist.

Von Melina Schneider

Die zweite zentrale Figur in der Geschichte der Brauerei Fischerstube ist nebst Gründer Hans Jakob Nidecker Braumeister Anton Welti. 34 Jahre lang braute er das stadtbekannteste Ueli Bier. Bis heute ist der 80-Jährige eng mit der Brauerei verbunden und tauscht sich mit dem aktuellen Braumeister Jürgen Pinke regelmässig aus.

Die Kleinbasler Zeitung hat Welti in der Ueli-Brau-Bar zum Interview getroffen, um auf seine Zeit in der Brauerei zurückzublicken. Dabei sprudelten die Anekdoten nur so aus dem gebürtigen Berner aus Ittingen heraus.

Hätten Sie gedacht, dass die Brauerei Fischerstube einmal 50 Jahre alt wird?

Also in erster Linie hätte ich nicht gedacht, dass ich länger als ein Jahr in der Brauerei bleibe. Mein Ziel war es, in Südamerika zu arbeiten. Damals kamen meine Frau Gerda und ich von Afrika zurück, wo ich ebenfalls Bier braute. Ich hatte keinen Job und absolvierte deshalb im Labor der Schweizerischen Brauereien eine Stage. Bis mich Hans Jakob Nidecker anrief und fragte, ob ich einmal bei ihm vorbeikommen wolle.

Und was geschah dann?

Ich kam zusammen mit meiner Frau ins Kleinbasel und hörte mir seine Idee an. Bereits auf dem Rückweg im Zug nach Bern meinte Gerda: «Komm, das machen wir. Wir sollten



Bis heute ist Anton Welti eng mit der Brauerei Fischerstube und dem Ueli Bier verbunden. (Bild: Gloria Jäger)

noch etwas Geld verdienen, bevor wir wieder ausreisen.»

Aber so weit kam es nie.

Genau, mittlerweile lebe ich seit 49 Jahren hier im Kleinbasel im Hirzbrunnenquartier. Als ich erstmals hierher kam, kannte ich die Stadt noch nicht und hatte ehrlich gesagt kein besonders gutes Gefühl. Es war die Zeit der Grossbrauereien

in der Schweiz. Und plötzlich kommt so ein «kurriger» Mann namens Hans Jakob Nidecker und macht sein eigenes Ding. Ich dachte nicht, dass es diese Brauerei so lange geben wird.

Wann kam der springende Punkt?

Bereits im Dezember 1974 erfuhr ich, dass es vorerst nichts

wird mit der Reise nach Südamerika, da mein damaliger potenzieller Arbeitgeber sagte, ich sei ihm zu teuer. Im Februar 1975 fing ich bei Ueli Bier an und wir, vor allem meine Frau, entschieden uns, vorerst hierzubleiben. Dafür bin ich ihr bis heute dankbar. Nach ein paar Monaten begann ich mich im Kleinbasel wohlfühlen, und ich durfte immer mehr ausprobieren, eigene Biere kreieren – mit Erfolg.

Welche Kreationen kommen Ihnen spontan in den Sinn?

Als Erstes machte mich Hans Jakob mit dem Vogel Gryff vertraut. Bereits 1976 habe ich begonnen, für den Ehrentag jeweils ein spezielles Bier zu brauen. Jahre später kam mir die Idee den Gryffe-Bogg mit «Bäredräng» zu verfeinern. Und ehrlich gesagt: Dieses Bier «hesch nit chönne suufe». Verkauft haben wir es trotzdem, einfach mit dem klaren Vermerk, dass hier Lakritze drin ist (lacht).

Worauf sind Sie besonders stolz?

Eine Erfolgsgeschichte war und ist unser Weizenbier. Damit haben wir im Jahr 1977 in der schweizerischen Bierindustrie viel ausgelöst. Weizenbier vom Fass im Offenausschank gab es damals noch nicht. Ich musste viel ausprobieren, wie ich das Bier ausschenken kann, ohne dass es derart schäumt. Bis einer der Stammgäste der Fischerstube, von Beruf Anlagebauer in der chemischen Industrie, mit Stickstoff bei

50 Joor Ueli Bier

mir vorbeikam. Das war die Lösung.

Pionierarbeit leisteten Sie auch beim «Ueli Reverenz».

Ja, unfiltriertes Bier war damals vor 50 Jahren noch nicht erlaubt in der Schweiz. Mir war das Filtrieren aber bereits nach kurzer Zeit zu mühsam und so entschloss ich mich, naturtrübes Bier auszuschenken. Hans Jakob war davon im ersten Moment gar nicht begeistert, aber ich setzte mich durch. Auch der Lebensmittelinspektor bestätigte uns offiziell, dass dieses Bier serviert werden darf. Nach zwei Jahren haben auch die schweizerischen Grossbrauereien angefangen, naturtrübes Bier zu brauen.

Welcher Moment als Braumeister bleibt Ihnen besonders in Erinnerung?

Nach etwa vier Jahren wurde ich in die Schweizer Braumeistertvereinerung aufgenommen. Am Stammtisch belächelte man meine Arbeit bei einer Kleinstbrauerei. Nach ein paar Jahren wendete sich das Blatt, und ich wurde regelrecht zur Klagemauer. Meine Kollegen gestanden ein, dass das Bier, welches wir produzierten, gut war. Das machte mich stolz.

Was bedeutet Ihnen Ueli Bier?

Ich bin sehr dankbar für die Zeit, auch dafür, dass ich so viel ausprobieren durfte... Jetzt kommt mir gerade noch das Tut-Anch-Ueli in den Sinn.

Erzählen Sie.

Als ich erfuhr, dass das Antikenmuseum eine Ausstellung zum ägyptischen König Tutanchamun plant, kam mir die Idee eines Spezialbiers. Ich erzählte dies dem damaligen Museumsdirektor Peter Blome und der gab mir grünes Licht. Ägyptologe Mike Stoll übersetzte mir eine Grabtafel, auf der ein ägyptisches Bier-Rezept festgehalten war. Beim Probesud merkte ich: Das könnte gut werden. Doch dann äusserte die UBS, die Sponsorin der Ausstellung, den Wunsch, dass das Bier in Flaschen abgefüllt werden soll. Nur hatten wir zu dieser Zeit keine Abfüllanlage.

Wie das Problem gelöst wurde, lesen Sie auf der nächsten Seite.

Zum ganzen Interview auf Prime News geht es hier:



Jubiläums-Wettbewerb

An welcher Buvette wird das Bier «Kleinbasler Vagabund» von Ueli Bier x Stadtmauerbrauer exklusiv gezapft?

Senden Sie die Lösung bis zum **17. April** an info@kleinbasler-zeitung.ch oder mittels Postkarte an: Birsigstrasse 4, 4054 Basel. **Zu gewinnen** gibt es 3 x 1 Ueli Bier Jubiläums-Geschenk.



DEN ANSCHLUSS NICHT VERPASSEN

JETZT AUF FERNWÄRME UMSTEIGEN.

iwb.ch/fernwaerme



Werde Teil des grössten Fernwärmenetzes der Schweiz



von natur aus klimafreundlich

iwb

Das Tut-Anch-Ueli ist zurück

2004 wurde für das ägyptische Bier eine 4'500 Jahre alte Grabtafel übersetzt. Zum Jubiläum wird das Rezept nochmals aus der Schublade geholt.

Von Werner Blatter

Anno 2004 schaute nicht nur die ganze Kunstwelt nach Basel. Peter Blome, der damalige Direktor des Basler Antikenmuseum hatte es geschafft, die weltweit einzigartige Tutanchamun-Ausstellung in sein Museum zu bringen. Experten standen kopf, Basel war in den Schlagzeilen. Abertausende Besucher kamen aus der ganzen Welt an den St. Albangraben. Aber nicht so ganz nebenbei hatten innovative Mitarbeitende der Brauerei Fischerstube, mit dem umtriebigen Braumeister Anton Welti an der Spitze, die Idee ein Bier nach einem 4'500 Jahre alten ägyptischen Bierrezept zu brauen.

Doch es gab ein Problem: Die UBS, die Sponsorin der damaligen Ausstellung, wollte, dass das Bier auch in Flaschen abgefüllt wird. Nur hatte die Brauerei Fischerstube damals keine Abfüllanlage. Also ging Welti auf die Suche nach einer geeigneten Brauerei. «Ich landete schliesslich bei der Braue-



Ueli-Bier-Braumeister Jürgen Pinke. (Bild: Gloria Jäger)

rei Lasser in Lörrach und Herr Walter, der Besitzer, gab mir die Erlaubnis in seiner Brauerei das ägyptische Bier zu produzieren», erklärt der heute 80-Jährige.

Lancierung im Antikenmuseum

Und das, obwohl in Deutschland das Reinheitsgebot gilt: «Das heisst Hopfen, Hefe, Malz und Wasser, mehr kommt bei uns nicht in ein Bier. Entsprechend haben wir gestaunt, als wir von der Idee erfuhren», sagt Jürgen Pinke, der damals noch in der Brauerei Lasser arbeitete und heute Braumeister bei Ueli Bier ist.

Doch das Lasser-Team habe sich schnell mit dem Gedanken anfreunden können. «Ich war gottentfroh drum. Das war eine wunderbare Zusammenarbeit, die bis heute besteht», so Welti. Und Pinke mag sich noch gut erinnern, wie sie damals sackweise Datteln in den Braukessel leerten, über 100 Kilo waren es.

Nun, zum 50. Geburtstag von Ueli Bier, wird das Tut-Anch-Ueli als Jubiläumsbier wieder auferstehen. Von Pinke und

seinem Team exakt nach dem historischen Rezept aus dem Alten Ägypten gebraut.

Lanciert wird es im feierlichen Rahmen der Ägyptenausstellung im Antikenmuseum. Am Donnerstag, 25. April, ist es so weit. Museumsdirektor Andrea Bignasca wird die Gäste begrüssen und den festlichen Anstich vornehmen. Ägyptologe Mike Stoll erklärt die «Biergeschichte» und übersetzt das Bierrezept. Auch für die hungrigen Gäste ist etwas dabei: Es werden ägyptische Häppchen serviert.



So kommt das Tut-Anch-Ueli ab April in der Dose daher. (Bild: zVg)



Das Jubiläums-Jahr im Überblick

Seit Februar

Freibier beim Frisör
(Remo's Barberei, Rheingasse)

März

Renovation Fischerstube &
Wirtenwechsel

April

Eröffnung «neue» Fischerstube

25. April

Tut-Anch-Ueli Event im Antikenmuseum und offizielle Lancierung des Jubiläums Bieres

Ab 14. Juni

Ueli x Didi EM Pils im Didi Offensiv

August

Floss-Abend, 50 Jahre Ueli Bier & 25 Jahre Floss Festival

11. Oktober

Pub-Quiz (Bierwissen) im Didi Offensiv

28. Oktober

LIVE: Bierbrauen mit BrauBude-Basel und Ueli Bier in der Brau-Bar

13. November

50 Jahre Ueli Bier / Bierpreise wie vor 50 Jahren

15. November

Lancierung Ueli Whisky mit Biercocktails in der Brau-Bar zusammen mit der Schall & Rauch Bar

17. November

Bierbrunch & Frühschoppen in der Fischerstube

28. November

50 Jahre Ueli Bier – Festbieranstich auf der Rheingasse

Haarschnitt vom Coiffeurmeister

Klaus Meine
40 Jahre in Basel
Feldbergstr. 84
Telefon
061 692 82 60
AHV-IV Fr. 16.–

Coiffuremeister
Meine



Weitere Infos:

Zurück zu den Anfängen in der neuen Fischerstube

Nach 50 Jahren Verpachtung führt die Brauerei Ueli Bier das Restaurant erstmals selbst. Sie setzt auf Regionalität in der Küche und neue Farbakzente in der Gaststube.

Von Yannik Schmöller

Die Brauerei Ueli Bier feiert dieses Jahr einen runden Geburtstag. Seit einem halben Jahrhundert gibt es das Kleinbasler Bier und die dazugehörige Beiz Fischerstube. Das Restaurant wurde seit der Gründung immer verpachtet. Das Ende des Pachtvertrags fiel aufs Jubiläum.

Anfang März übernahm die Brauerei die Bewirtung nun selbst. «Es passte finanziell und so haben wir mehr Einfluss. Denn egal wer als Wirt verantwortlich war, die Gäste assoziierten das Restaurant immer mit der Brauerei», sagt Geschäftsführer Adrian Baumgartner bei einem Treffen mit der Kleinbasler Zeitung.

70 Prozent der Karte bleiben gleich. Bei den Lieferanten gibt es aber Änderungen: «Wir arbeiten verstärkt mit unseren lokalen Partnern wie Beschle,



Die Wände haben einen bläulichen Farbton erhalten: Cécile Grieder, für die Neugestaltung zuständig und Ueli Bier-Geschäftsführer Adrian Baumgartner auf der Fischerstube-Baustelle. (Bild: Yannik Schmöller)

Jenzer oder dem Wirth's Huus zusammen.»

Neu gestaltete Fischerstube

Auch in der Gaststube gibt es Anpassungen: «Grenzwert»-

und «Amber Bar»-Inhaberin Cécile Grieder ist für die Neugestaltung zuständig. Aufgrund des Umbaus ist die Fischerstube bis am 1. April geschlossen. Die Gäste werden in dieser Zeit in einem beheizten Zelt im Garten bedient.

Der Umbau scheint aber nicht bei allen Kleinbaslern gleich gut anzukommen. «Viele haben Angst, dass zu viel verändert wird», sagt Baumgartner. Er fügt lachend an: «Kritikern erwidere ich immer: Es werde etwas zwischen <Grenzwert> und <Amber Bar>.»

Tatsächlich werde aber nicht viel geändert. «Nur beim Licht und beim Farbkonzept gibt es Anpassungen», sagt Cécile Grieder. Dadurch sollen zum einen die Braukessel stärker hervorgehoben werden, zum anderen möchte Grieder mit dem Licht das Ambiente besser kontrollieren können. «Die Bar wird dunkler und gleicht

sich so dem Interieur an. Das hässliche Glas der Vitrine oberhalb des Tresens wird ersetzt», erklärt Grieder. Die Wände bekommen einen dunkleren bläulichen Farbanstrich.

Neues altes Team

«Wir möchten das Konzept Fischerstube nicht erneuern, sondern zu den Anfängen zurückführen», sagt Baumgartner. Umsetzen soll das die neue Fischerstube-Geschäftsführerin Carina Tschudin. Unterstützt wird sie dabei von zwei altbekannten Gesichtern. Ihre Stellvertretung Asimena Vasileiadou, wie auch Küchenchef Cristian Lanza bleiben der Beiz erhalten. «Glücklicherweise konnten wir viele aus dem Team halten», so Baumgartner.

Am 2. April beginnt für die Fischerstube eine neue Ära, aber irgendwie bleibt doch alles beim Alten.



Das neue Fischerstube-Team: Küchenchef Cristian Lanza, Geschäftsführerin Carina Tschudin und ihre Stv. Asimena Vasileiadou. (Bild: zvg)