

coop

COOPZEITUNG

**BIER
SPEZIAL**



1. AUGUST-RÄTSEL

**Parlez Sie
Italiano?**

73

WEEKEND

REZEPT

**Pfirsich-
Mohnkuchen
von Fooby**

42

Bier von hier

**Prost
Schweiz!**

Das eigene Bier schmeckt
besonders gut: Adrian
Baumgartner, Geschäftsführer
von Ueli Bier in Basel.

Hell, dunkel, mit oder ohne:
So wird in Ihrer Region
gebraut. Die Reportage

26

AUS IHRER REGION

Der Geschmack von Erfolg

Ein rauchender Arzt mit einer Leidenschaft für Bier. Ja, das klingt etwas paradox. Oder ist genau das das Geheimnis hinter dem Ueli Bier? Die Geschichte des Mannes, der ein Getränk schuf, das Basler Herzen im Sturm eroberte. Und der wohl staunen würde, dass seine Brauerei heute sogar ein alkoholfreies «Sorglos» im Sortiment führt.

Text **Alexia Mohanadas** Fotos **Heiner H. Schmitt**

In der Urbeiz «Fischerstube» im Kleinbasel wurden schon unzählige Geschichten erzählt, Gedanken ausgetauscht und Pläne geschmiedet. Manche Idee entstand bei einem Ueli-Bier – und wurde am nächsten Tag ebenso rasch wieder verworfen. Hier treffen sich Stammgäste, Studierende und Neugierige gleichermaßen.

Auch Ueli-Bier-Gründer Hans Jakob Nidecker (1919–2005) sass oft an diesen Tischen. Der Röntgenarzt, der 1974 die Quartierbeiz übernahm, hatte eine Vision, die weit über das Lokal hinausreichte. Denn das damalige Bierkartell schrieb ihm vor, künftig Anker-Bier aus Frenkendorf BL auszuschenken – und nicht mehr das vertraute Wardeck-Bier aus der Nachbarschaft.

1983 sagte Nidecker in der SRF-Sendung «Karusell» zum Interviewer: «Denn hets mer usghängt. Wiso muess ich öbbis verkaufe, woni nid will?» Also braute er kurzerhand sein eigenes Bier: das Ueli-Bier Reverenz, das bis heute nach derselben Rezeptur hergestellt wird. Mit der Zeit kamen weitere Sorten hinzu – vom

hellen Lager bis zu saisonalen Spezialitäten, doch das Reverenz blieb das Herzstück der Brauerei.

Faktor Mensch

Der Weg in die hauseigene Brauerei führt durch die gemütliche Beiz, deren Wände dicht mit Schwarz-Weiss-Fotografien bedeckt sind. «Herrn Nidecker erkennt man sofort. Er ist derjenige, der eigentlich immer mit einer Zigarette zu sehen ist», sagt der heutige Geschäftsführer Adrian Baumgartner (49). Tatsächlich – und eines wird auf den Bildern schnell deutlich: Hans Jakob Nidecker war kein klassischer Unternehmer. Er war ein Netzwerker, ein Quartiermensch.

«Es ist ein People-Business», sagt Baumgartner. «Wir brauen Bier, aber entscheidend sind die Beziehungen zu den Menschen, die es trinken.» Ueli-Bier ist an Quartierfesten präsent, unterstützt lokale Kulturanlässe, arbeitet eng mit Beizen und Restaurants zusammen und pflegt Partnerschaften mit Sportvereinen, Kulturschaffenden und kleinen Manufakturen. «Es ist ein Netzwerk, das weit über die Brauerei hinausreicht und Ueli-Bier tief in Basel verankert.»

Auch die Bierdeckel sind längst mehr als Untersetzer. Baumgartner legt einige Stapel auf den Tisch. Mehrmals im Jahr bringt die Brauerei neue, limitierte Serien heraus – und die Nachfrage ist entsprechend gross. «Es gibt Sammlerinnen und Sammler, die dafür Schlange stehen, in Beizen nach den neuesten Motiven fragen und die Deckeli wie kleine Kunstwerke tauschen», erzählt er. Ähnlich verhält es sich mit den Bieretiketten: Auch sie erscheinen regelmässig in speziellen Editionen. «Diesen Sommer wurde die Gestaltung der Etikette vom WM-Austragungsort Mexiko inspiriert. Auch das Bier wurde speziell dafür gebraut.»

Erfolgsgeschichten

Es ist kaum zu überhören, dass neben der Kommunikation auch die Kreativität zum Erfolg von Ueli-Bier beiträgt. Und bei Adrian Baumgartner zeigt sich diese Verbindung in bemerkenswerter Klarheit. Seine Ausführungen wirken nie bloss administrativ, sie sind durchzogen von einer Haltung, die das Handwerkliche mit dem Gestalterischen verbindet. Baumgartner



Die Brauerei verwendet für den Grossteil ihrer Ueli-Biere den klassischen Aromahopfen Tettnanger.



Das alkoholfreie Ueli Sorglos beschreibt Adrian Baumgartner als blumig, fruchtig, mit einem ausgeprägten Hopfenaroma und leichten Malznoten.



Ueli Bier Sorglos
Fr. 2.30/30 cl

Erhältlich in ausgewählten
Coop-Supermärkten der Region

EMPFEHLUNG

denkt das Produkt stets im Kontext seiner Umgebung, als Teil eines kulturellen Gefüges, das gepflegt, erneuert und gelegentlich auch neu erfunden werden muss.

Und nicht nur die Gestaltung, auch der Geschmack erhält immer wieder eine besondere Note. «Zur grossen Tutanchamun-Ausstellung, die 2004 in Basel zu sehen war, braute unser damaliger Braumeister ein Spezialbier nach einem ägyptischen Rezept», erzählt der Geschäftsführer. «Die Vorlage dafür stammte aus Hieroglyphen, die ein Ägyptologe für die Brauerei übersetzte.»

Wer ein Bier nach Hieroglyphen braut, beweist Experimentierfreude. Und genau diese braucht es

auch für die jüngste Entwicklung im Sudhaus: das alkoholfreie Ueli Sorglos. Es trifft den Zeitgeist und holt Baslerinnen und Basler ab, die den Geschmack wollen, aber nicht den Schwips.

Wie das Sorglos schmeckt? «Frisch, leicht, mit einer feinen Malzsüsse und einer sanften Hopfennote», sagt Baumgartner. «Es soll wie ein Ueli schmecken, einfach ohne Promille.» Hätte auch Hans Jakob Nidecker das Sorglos getrunken? Baumgartner lacht. «Zuerst wäre er skeptisch gewesen, aber wenn es ihm geschmeckt hätte, wäre alles andere egal gewesen.» ■