

EXPRESS

Die Prodega-Zeitung



ADRIAN BAUMGARTNER

**So geht
Ueli Bier**

Seite 6



1

1 Adrian Baumgartner schaufelt nach dem Brauen des Biers den Treber aus dem Braukessel.

2 Das Resultat aller Bemühungen ist eines der kultigen Ueli-Biere. Der Chef ist sichtlich zufrieden damit.

Im Fokus

Kleine Brauerei ganz gross

Die Brauerei Fischerstube und ihr Ueli-Bier sind in Basel und Umgebung Kult. Was ein Röntgenarzt, ein Historiker und ein Weinakademiker damit zu tun haben.

Eine malerische Gasse im Kleinbasel – zumindest, wenn nicht gelocht, gebohrt und gepickelt wird, wie jetzt, wo eine kopfsteingepflasterte Flanierzone am Entstehen ist –, einen Katzensprung vom Rhein entfernt. Zu beiden Seiten stehen Häuser, die in den bis zu acht Jahrhunderten ihrer Existenz schon viel gesehen haben. Hier gibts begehrte Wohnungen, plätschernde Brunnen, kleine Geschäfte, ein paar Beizen. Und eine Brauerei, auch wenn man das von aussen gar nicht vermuten würde. Dennoch sind die Brauerei Fischerstube und ihr Ueli Bier in der Region bekannt

wie ein bunter Hund. Selbiges gilt für das dazugehörige Restaurant Fischerstube und die Ueli-Brau-Bar.

Gegründet wurde das Unternehmen 1974. «Wir waren die erste Kleinbrauerei der Schweiz», erzählt Geschäftsführer Adrian Baumgartner. Damals war die Zeit des Bierkartells (1935–1991), der Markt und die Biersorten deswegen reguliert. Doch das kümmerte die Brauerei Fischerstube beziehungsweise ihren Gründer, den Röntgenarzt Hans Jakob Nidecker (1919–2005), nicht. Nachdem er das seit Jahren geschlossene Restaurant Fischerstube gekauft hatte, wollte er dort Warsteiner-Bier ausschenken, welches

ganz in der Nähe gebraut wurde. Das Bierkartell verweigerte ihm dies allerdings, verlangte, dass er Anker-Bier aus Frenkendorf BL anbieten solle. Nidecker piffte darauf und gründete kurzerhand seine eigene Brauerei, die seither das Ueli-Bier herstellt.

ERFOLG AUS DEM HINTERHOF

«Vergangenes Jahr waren es rund 950 000 Liter», sagt Adrian Baumgartner. Eine ganz erstaunliche Menge für eine so kleine Brauerei. Tatsächlich sind deren Räumlichkeiten verwinkelt, man hat über drei Häuser, mehrere Ebenen und einen Hinterhof hinweg alle Möglichkeiten

2



ADRIAN BAUMGARTNER

Alter: 49

Lieblingsbiere: Im Sommer Ueli Weizen, im Winter Ueli Stout und das ganze Jahr über Ueli Reverenz Spezial **Liebstes Bier einer anderen Brauerei:**

Das India Pale Ale Amor Fati von der WhiteFrontier Brauerei in Martigny VS

Beste Bier-Destinationen: Düsseldorf wegen der Altbiere und Kopenhagen wegen der Craft Beers

Hobbys: Skifahren, Wandern, Berge

ausgenutzt. Mehr Platz gibt es nicht, weshalb sich die Abfüllanlage in der nächsten Parallelstrasse befindet. Und so reist das Bier über eine 127 Meter lange Pipeline im Boden von der Brauerei in seine Flaschen und Dosen. Produziert wird überdies in der Brauerei Lasser in Lörrach (D), direkt an der Schweizer Grenze. «Es ist die nächstgelegene Brauerei, die unsere Ansprüche erfüllt.»

Das Ueli-Sortiment umfasst 17 Gebräue, davon vier saisonale. Hinzu kommen hie und da Spezialausgaben – wie 2025 das EM-Bier –, die nur in den eigenen Gaststätten sowie bei den Gastro-Partnern in Basel ausgeschenkt werden. Im Laden kaufen kann man sie nicht. «Dieses Jahr werden wir ein leichtes WM-Bier brauen, mit Mais sowie der speziellen Hopfen-Sorte Comet – als Hommage an Mexiko, eines der drei Gastgeber-Länder der Fussball-WM», sagt Adrian Baumgartner. Ein Spezialbier war einst auch das Tut-anch-Ueli, das

2004 anlässlich der Tut-anch-Amun-Ausstellung im Antikenmuseum Basel kreiert worden war. Man hatte es zusammen mit einem Historiker entwickelt, der Hieroglyphen lesen kann. Ein Rezept aus einer alten ägyptischen Grabinschrift diente als Inspiration für das Bier, das mit der alten Getreidesorte Emmer sowie Datteln gebraut wird. Wird deshalb, weil das Tut-anch-Ueli seit dem 50-Jahr-Jubiläum der Brauerei Fischerstube wieder erhältlich und nun Kult ist.

ZURÜCK ZU DEN WURZELN

Doch die Brauerei und ihre Erzeugnisse bereiten nicht nur der Basler Bevölkerung Freude, sondern auch dem Ueli-Chef Adrian Baumgartner. Früher in der Wein- und Spirituosenbranche tätig, war er in der ganzen Welt unterwegs. «Irgendwann sehnte ich mich danach, mehr Zeit in Basel und mit meiner Familie zu verbringen.» Da kam die Nachricht zur rechten Zeit, dass die Brauerei Fischerstube einen neuen Geschäftsführer sucht. «Ich bewarb mich als Allerletzter und bekam den Job.» Die Freude darüber ist dem ausgebildeten Weinakademiker auch heute noch anzusehen.

Seither gab es viel zu tun: Die Liegenschaften renovieren, das Restaurant Fischerstube neu konzipieren, die Ueli-Brau-Bar eröffnen, Social Media bearbeiten, gute Merchandising-Produkte designen und produzieren lassen. «Der Brand muss cool sein, dann funktioniert es.» Der Erfolg gibt Adrian Baumgartner recht. Und was wird die Zukunft bringen? «Ich habe das Gefühl, dass die Craft-Beer-Welle am abebben ist, wir uns wieder auf die Klassiker besinnen und gute, süffige Biere brauen sollten.»

Produkte von zu Hause

Bei Prodega gibt es insgesamt 2000 regionale Produkte zu kaufen, auch wenn das Sortiment je nach Markt variiert. Die Brauerei Fischerstube beliefert die Prodega-Märkte in Basel, Pratteln BL und Reinach BL mit ihrem kultigen Ueli Bier, und zwar in den Varianten Lager hell, Panaché, Spezial, Reverenz, Basilisk, Sorglos und Cold IPA.

Text: Susanne Stettler Fotos: Kostas Maros