



Adrian Baumgartner, Jürgen Pinke und Gökmen Dalli probieren am Basler Rheinufer das neue «Hoppy Lager».

**REGION****BRAUEREIEN**

Sommer im Glas

Die beiden Basler Brauereien Fischerstube und Stadtmauerbrauer haben zusammengespant und ein Bier kreiert, das perfekt in die warmen Sommermonate passt: das Kleinbasler Vagabund «Hoppy Lager», das neu als Sixpack bei Coop erhältlich ist.

Text und Fotos **Fabio Baranzini**

Es war April 2023, als die «Buvette7» an der Florastrasse in Basel erstmals ihre Türen öffnete. Für das neue Gastronomieangebot am Rhein wollten die Wyniger Gruppe, die in Basel neben der «Buvette7» noch vierzehn weitere Restaurants und Bars sowie drei Hotels betreibt, ein eigenes Bier ins Sortiment aufnehmen. Dafür hat die 2016 gegründete Brauerei Stadtmauerbrauer, die ebenfalls zur Wyniger Gruppe gehört und exklusiv für die Betriebe der Wyniger Gruppe Bier braut, Verstärkung organisiert und die Basler Kultbrauerei Fischerstube, die bekannt ist für ihr Ueli Bier, ins Boot geholt. Die Brauereien hatten zuvor noch nie zusammengearbeitet, aber das Bier der Brauerei Fischerstube wird in verschiedenen Lokalen der Wyniger Gruppe angeboten. «Wir sind daher schon lange gut befreundet», sagt Adrian Baumgartner (48), Geschäftsführer der Brauerei Fischerstube.

Zwei Degustationsrunden

Im Januar steckten die Braumeister der beiden Brauereien ihre Köpfe zusammen und tüftelten an der Rezeptur eines neuen Biers für die «Buvette7». Jürgen Pinke, der Braumeister der «Fischerstube» mischte verschiedene Hopfensorten in unterschiedlichen Dosierungen mit bestehenden Bieren. In zwei Degustations-

runden einigten sich die Beteiligten nach langen Diskussionen auf eine Rezeptur, die anschliessend perfektioniert wurde. «Wir benötigten zwei, drei Monate, bis wir mit dem Ergebnis zufrieden waren. Mehr Zeit hatten wir aber auch nicht, denn die Eröffnung der «Buvette7» stand unmittelbar bevor», so Jürgen Pinke (60).

Ein Bier mit Charakter

Das Bier, das den Namen Kleinbasler Vagabund «Hoppy Lager» trägt, beschreibt Gökmen Dalli (49) wie folgt. «Es ist ein typisches Sommerbier. Wenn du am Rhein sitzt und dieses Bier trinkst, ist der Sommer perfekt – es ist quasi Sommer im Glas», so der Braumeister der Stadtmauerbrauer. Auch Adrian Baumgartner ist von der neuen Kreation begeistert. «Es ist alles andere als ein normales Lagerbier. Es hat Charakter und ist süffig. Ich bin überzeugt, dass es sowohl den Geschmack der breiten Masse trifft, aber auch richtige Bierliebhaber Freude daran haben werden.»

Passende Grafik

Für das neue «Hoppy Lager» werden die drei Hopfensorten Tettnanger, Citra und Mosaic miteinander kombiniert. So entsteht ein naturtrübes Lagerbier, das Jürgen Pinke als «leicht hopfig in der Nase, angenehm bitter und perfekt abgestimmt»

beschreibt. Produziert wird es ausschliesslich in der Brauerei Fischerstube, da Gökmen Dalli in den Räumlichkeiten der Stadtmauerbrauer an seine Kapazitätsgrenze gestossen ist.

Die passende Grafik für die Etikette, die einen jungen «Vogel Gryff» zeigt, der durch die Kleinbasler Gassen vagabundiert, hat übrigens Henk Wyniger beigezeichnet. Er ist der Hausgrafiker der Wyniger Gruppe und rundet mit seiner Arbeit die «Sommerbier-Kooperation» der beiden Basler Brauereien ab. ■



Das Kleinbasler Vagabund «Hoppy Lager» finden Sie in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen der Region für Fr. 2.60 (33 cl).