

**Solar Flare Rye PA,**  
Brauerei Birtel,  
Dornacherstrasse  
307, Basel  
www.birtel.ch



**Gesamt**  
**19,0**

**B:** Haselnussbraun, kräftig trüb, in der mächtigen Hopfennote steckt ein wahrer Fruchtcocktail, der markante Bitterton passt zum harmonischen Bier. **5,0**  
**J:** Trübes Bier. In der Nase sehr fruchtig, ausgewogene Kohlensäure und Bitterstoffe. Insgesamt sehr erfrischend. **4,5**  
**K:** Exotisch, fruchtig und spritzig. Ausgeprägte Fruchtnoten mit einer sich angenehm steigenden und anhaltenden Hopfenbittere. **5,0**  
**H:** Riecht wie eine Früchteschale, schaumig, schön trüb. Das perfekte Bier für den romantischen Sonnenuntergang. **4,5**

**Burns Ale,**  
Brauerei  
Käppelijoch,  
Colmarer-  
strasse 16, Basel  
Tel 079 483 12 60



**19,0**

**B:** Orangebraun und blank, citrusartige Hopfennoten, leicht rauchig, vollmundig mit aufblitzender Bittere, die von diskreter Süsse begleitet wird. **4,5**  
**J:** Lockerer Schaum, schmackhafte Zitrusnoten. Spritzige Kohlensäure. Leicht bitter und angenehm zu trinken. **5,0**  
**K:** Sehr angenehmes, schlankes Ale mit würzig grasigen Aromen und feiner Frucht, guter Kohlensäure und dezenter Bittere. **4,5**  
**H:** Schöne Farbe, der Schaum hält sich gut, malzig, herb, Zitrusnote und gute Kohlensäure. Hier stimmt alles, auch die Flasche macht gluschtig. **5,0**

**Bogg,**  
Brauerei  
Käppelijoch,  
Colmarer-  
strasse 16, Basel  
Tel 079 483 12 60



**18,0**

**B:** Klares, dunkles Bernstein, Röstnoten, süsslich und malzig, der hohe Alkoholgehalt ist gut ins Bier eingebaut, die Bittere passt sich harmonisch ein. **4,5**  
**J:** Viel Schaum, schöne Amber-Farbe. Leicht süsslich, ausgewogene Kohlensäure. Kräftiges, harmonisches Bier. **4,5**  
**K:** Ein schöner Bock mit wuchtigem Körper und dezenter Süsse. Harmonisch, malzaromatisch und sehr dezente Hopfenbittere. **4,5**  
**H:** Der Braumeister weiss, wies geht. Schöner Schäumer, rund, etwas süsslich (Caramel) und reichlich Alkohol (7 Prozent). **4,5**

**Weizen,**  
Ueli Bier,  
Brauerei  
Fischerstube,  
Rheingasse 45  
www.uelibier.ch



**17,5**

**B:** Trübes Dunkel-Gold, in der Nase Nelkentöne umgarnt von Bananennoten, angenehm vollmundig und leicht in der Säure, gut trinkbar. **4,5**  
**J:** Feine Bitternoten mit einem Speckteintoparoma. Gefällige Kohlensäure und angenehme Würzaromen. **4,5**  
**K:** Fruchtig mit deutlicher, eher wenig reifer Banane. Eine Spur von Nelke. Spritzige Kohlensäure mit einem Hauch Bittere. **4,0**  
**H:** Guter alter Bekannter. Trüb, schaumig, süsslich, im Abgang etwas seifig. Ein Saft für jeden Tag – und jede Nacht. Am Stammtisch gesetzt. **4,5**

**Rotes,**  
BrauBudeBasel,  
Oetlingerstrasse 84,  
Basel  
www.braubude-  
basel.ch



**17,0**

**B:** Dunkles Orange, trüb, leicht fruchtige Hopfennote und etwas malzig, moussierendes CO<sub>2</sub>, die kräftige Bittere endet in einem langen Abgang. **4,0**  
**J:** Schöner anhaltender Schaum, hopfig und prickelnd. Leichter Bitter-Orangen-Geschmack, gut gemacht. **4,5**  
**K:** Fruchtig grasige Noten mit einer Spur von Trockenfrucht. Leicht süsslicher Anstrich mit angenehm einsetzender Bittere. **4,0**  
**H:** Schaumig, reichlich Kohlensäure, der Prickler macht sich im Mund und Gaumen angenehm breit. Ein schönes, saftiges Bier. **4,5**

**Apyley,**  
Brauerei Unser Bier,  
Gundeldinger-  
strasse 287,  
Basel  
www.unser-bier.ch



**16,5**

**B:** Orange und trüb, in der Nase zitrusartiges Hopfenaroma und Caramelnoten, Alkohol ist gut eingebunden, für ein IPA etwas zu wenig bitter. **4,5**  
**J:** Ein wuchtiges, starkes Bier, riecht in der Nase etwas modrig. Guter Schaum und sehr alkoholisch. **4,0**  
**K:** Ruhiges ausgewogenes IPA mit feinem fruchtigem Duft. Zunächst reife Frucht dann angenehme Zitrusnoten. Ein wenig dünn. **4,0**  
**H:** Trüb, herb, schaumig, etwas Ananas, nachhaltig im Abgang. Ein herzhaftes Bier für den Stammtisch. **4,0**

**Red Amber,**  
Kleinbrauerei  
Chastelbach,  
Oberson & Co.,  
Seewenstrasse 50,  
Himmelried  
www.chastel-  
bach.ch



**16,5**

**B:** Leicht trüb mit schöner rötlicher Farbe, feine Süsse mit malzig-haselnussigen Noten, der etwas caramellige Abgang endet in mittlerer Länge. **4,5**  
**J:** Klares Amber-Bier. Gute Bitterstoffe, angenehmer Caramelegeschmack. Etwas wenig Kohlensäure. **4,0**  
**K:** Ein angenehm ausgewogenes, malzbetontes Bier mit feinen Caramelle- und Fruchtnoten und fein moussierender Kohlensäure. **4,0**  
**H:** Eher neutral im Geschmack, herb, relativ wenig Kohlensäure, könnte zu einem würzigen Fischgericht passen. **4,0**

**Pale Ale,**  
Minibrauerei  
Zipfel Bier,  
Hardstrasse 21,  
Muttenz  
www.zipfelbier.ch



**16,5**

**B:** Trüb, caramelbraun, süsslich mild, ein schön trinkbares Bier, allerdings ohne herausstechende Merkmale. **4,0**  
**J:** Schöner Schaum, angenehme Bitterstoffe, ein schönes, ausgewogenes Bier mit frischem Spargelgeschmack. **4,5**  
**K:** Dezente hopfige, fruchtige Noten mit fein moussierender Kohlensäure, mittlerer Körper und sehr feiner Bittere. **3,5**  
**H:** Schaumig, schmeckt nach Tannenwald, mild und süsslich, ein Frischeschub für Tage ab 30 Grad – passt aber auch bei weniger Hitze. **4,5**

# Da braut sich was zusa

## Wachsende Vielfalt, gute Qualität – Die Biere von regionalen Kle

Von Roland Harisberger

Zustände wie in Bayern, gewissermassen der Gärtank in Sachen Biervielfalt, haben wir bei uns noch nicht. Doch mit dem Fall des Schweizerischen Bierkartells 1991, das den Grossbrauereien knapp 60 Jahre lang eine umfassende Marktregulierung erlaubte, hat sich die Branche grundlegend verändert. Immer mehr Klein- und Kleinstbrauereien füllen in Kellern, stillgelegten Fabrikationshallen, umgenutzten Garagen oder wo auch immer ihre eigenen Säfte ab. Aus Einheit wurde in den letzten Jahren Vielfalt, das passionierte Bierpublikum kann sich über eine stetig wachsende Zahl von Schäumern aller Art freuen.

Gewiss, im Biermarkt haben noch immer die Grossen das Sagen. Von den insgesamt 612 bei der Schweizerischen Oberzoldirektion registrierten Brauereien stammen 96 Prozent des Bierausstosses von lediglich 17 Betrieben. Die restlichen vier Prozent teilen sich die vielen Mikrobetriebe im Lande auf.

Vielfalt ist das eine, doch wie siehts mit der Qualität der Biere aus den Kleinbrauereien aus? Eine Degustation sollte Klarheit in die oftmals trüben Säfte der regionalen Bierhersteller bringen. Wir haben Biere von insgesamt 17 Brauereien verkostet, also von ungefähr der Hälfte der Kleinbetriebe aus der Region. Dabei wollten wir uns nicht ausschliesslich auf das Urteil von Profis, also von Biersommeliers wie Markus Brendel – unterstützt von seiner Sommelier-Kollegin Gabriela Gerber von Feldschlösschen und Andreas Klein vom Bierlager – verlassen. Auch passionierte Konsumentinnen wie etwa Jeannette Born («Die Kocherei») schauten mit in die Gläser. Fazit nach einem bierseligen Degustations-Tag: Die Region verfügt über eine höchst lebendige Szene von Kleinbauern, die Qualitäten sind, wenn auch nicht in jedem Fall, sehr bemerkenswert.



**Cascade Amber Ale,**  
Kitchen Brew,  
Steinenvorstadt 37,  
Basel  
www.kitchen-  
brew.ch



**15,5**

**B:** Rötlich mit einer mittleren Trübung, Caramel- und Röstnoten, kräftig-bitter. Cascade verspricht ein Hopfenaroma, das aber nicht vorhanden ist. **4,5**  
**J:** Feiner Schaum. Sehr starke Bitterstoffe, alles in allem ein eher gewöhnliches Bier ohne viel Charakter. **3,0**  
**K:** Orangefarben, fruchtiger Duft. Spritzig frischer und fruchtiger Geschmack mit angenehmer Kohlensäure und dezenter Bittere. **4,0**  
**H:** Trüb, dunkler Bernstein, in der Nase fruchtig, ein rundes, frisches Bier. Würde ich mir zu einem «Waldfest» gönnen. **4,0**

**Schwarzes,**  
BrauBudeBasel,  
Oetlingerstrasse 84,  
Basel  
www.braubude-  
basel.ch



**15,5**

**B:** Dunkel in der Farbe mit Röstnoten, die an Mocca erinnern, die Bittere und die Säure sind nicht aufdringlich und passen zum vollmundigen Bier. **4,0**  
**J:** Kräftige, dunkle Farbe. Im Geschmack bitter süsslich, viele Röstaromen. Wenig Kohlensäure. **3,5**  
**K:** Sehr schlankes, weiches und leichtes Schwarzes mit einer Spur von Röstaromen, Kaffee und Dunkelschokolade. **4,0**  
**H:** Auffallend dunkle Farbe, erinnert an eine herbe Nordseelandschaft und an Kaffeeösterei. Schön, aber nicht mein Geschmack. **4,0**

**Helles Spezi,**  
Arli Brau AG,  
Hauptstrasse 15,  
Arlesheim  
www.arlibrau.ch



**14,5**

**B:** Dezentes, leicht nussiges Aroma. Die kräftige Bittere ist mit leichter Süsse im Anstrich gepaart, leicht fruchtiges Hopfenaroma. **4,0**  
**J:** Wenig Schaum, feinperlig und hopfig. Sehr bitterer Abgang. Trifft nicht meinen Biergeschmack. **3,0**  
**K:** Recht schlank mit guter Drinkability. Leicht süsslich mit schön ausbalancierter und sanft ausklingender Hopfenbittere. **3,5**  
**H:** Für ein Helles recht herb. Flutscht frisch die Kehle runter. Ordentlich gemacht; zwei, drei Fläschchen an der Kleinbasler Riviera – warum nicht? **4,0**

**Winterbier,**  
Brauerei Unser Bier,  
Gundeldinger-  
strasse 287,  
Basel  
www.unser-bier.ch



**14,5**

**B:** Amberfarben mit kräftiger Trübung. Malzig mit leichten Sherrynoten, vollmundig und angenehm bitter, etwas wenig rezent, schön im Abgang. **4,0**  
**J:** Bescheidener Schäumer, strenger Malzgeschmack und saure Note. Insgesamt etwas flach. **3,0**  
**K:** Naturtrüb, nach winterlichem Obst und Gewürzen duftend mit angenehmer Malzsüsse und dezenter Kohlensäure. **4,0**  
**H:** Schmeckt nach Bärendreck, wenig Kohlensäure, perlt kaum. Solide gemacht, genügelt aber eher schnell. **3,5**

**Lager,**  
Brauerei Basiliäse Bier,  
Wiesenschanzweg 34,  
Basel  
www.basiliäsebieber.ch



**14,5**

**B:** Dunkles Honiggelb, leichte Noten von Nelke, ausgewogen in Süsse und Säure, dezente Bittere. Schade: Der Name Lager passt nicht zum Bier. **4,0**  
**J:** Etwas wenig Schaum. Note von Gewürzen, leicht saurer Geschmack. Dürfte etwas mehr Kohlensäure haben. **3,5**  
**K:** Spritzig, frisch mit deutlich grasiger, kräuteriger Dominanz. Im Mund stark moussierende Kohlensäure und wahrnehmbare Säure. **3,5**  
**H:** Trübe Geschichte, wenig Nase aber umso überraschender der erfrischende, würzige Geschmack. Gefällig, aber insgesamt eher flach. **3,5**

**Goldmärzen,**  
Schwarzbuë Bier,  
Alte Brennerei,  
Bifangstrasse 1,  
Nuglar  
www.alte-  
brennerei.ch



**14,0**

**B:** Goldiges Orange mit einer kräftigen Trübung. Das dominante Hopfenaroma und die Säure gehören nicht zu diesem Bierstil. **2,5**  
**J:** Viel Schaum, in der Nase leicht chemisch. Deutlicher Zitrus-Geschmack, etwas bitter. Mild und ausgewogen. **4,0**  
**K:** Eher hopfig und fruchtig in Nase und Mund. Sehr spritzig mit stark moussierender Kohlensäure und mittlerer Bittere. **4,0**  
**H:** Hübsches Bügelfläschli, schmeckt zitronig, reichlich Kohlensäure, wirkt irgendwie gekünstelt, würde ich nicht zum Essen trinken. **3,5**

# ammen

## einbrauereien im Test



Fotos Florian Bärtschiger

**Alt,**  
Amsel-Bräu,  
Zur grünen Amsel,  
Schmiedgasse 30,  
Riehen  
Tel 076 639 64 15  
info@s30.ch

**B:** Trübes, caramelfarbenes Bier mit kräftiger Bittere, dezente Aromatik, Caramelnote, die Rezenz lässt etwas zu wünschen übrig. **3,5**

**J:** Wenig Schaum. Lang anhaltende Bitterstoffe. Etwas flach, für meinen Geschmack wenig Kohlensäure. **3,5**

**K:** Leicht kräuterige Töne mit fruchtigen Momenten. Feinperlige Kohlensäure mit sehr dezenter Bittere. **3,5**

**H:** Trüb, der Schaum ist hier kein Traum, nachhaltig herb. Die Aromen verstecken sich gut, nicht besonders aufregend. **3,0**

**13,5**

**Referenz,**  
Ueli Bier,  
Brauerei  
Fischerstube,  
Rheingasse 45  
www.uelibier.ch

**B:** Goldgelb und trüb. Malzig, angenehm bitter, leicht vollmundig. Wenig Ecken und Kanten, die Butternote gehört allerdings nicht zum Bierstil. **2,0**

**J:** Frischer Geschmack, angenehmer Abgang, hopfig und leicht sauer. Bewährter Vertreter der Kleinbrauer-Szene. **4,0**

**K:** Die Nase fruchtig, leicht säuerlich, butterig. Schön spritzig mit feinmoussierender Kohlensäure und ausgewogen malzig-hopfig. **3,0**

**H:** Alleine mit dem aufwendigen Gebinde hat man die gesellige Runde im Sack. Nachschub ist also vonnöten. Gutes, neutrales Bier. **4,5**

**13,5**

**Ampere,**  
Volta Bräu,  
Voltastrasse 30,  
Basel  
www.voltabraeu.ch

**B:** Orange in der Farbe mit wenig Trübung, in der Nase leicht säuerlich, dezent in der Bittere, der CO<sub>2</sub>-Gehalt dürfte höher sein. **3,0**

**J:** Wenig Schaum, eher flach und etwas rauchig. Wenig nachhaltig im Mund. Ein passables Bier. **3,0**

**K:** Sehr schlank, zurückhaltende Gewürz- und Kräuternoten. Leicht spürbare Frucht und dezentes Röstaroma. Dezent moussierend. **3,5**

**H:** Wärschaftes Gebinde, das Bier hat eine rustikale Farbe, herb und erfrischend. Der Schaum fällt rasch zusammen. Alles in allem in Ordnung. **3,5**

**13,0**

**Laufner Festbier,**  
Brauunft  
Sauhofbräu,  
Lützelstrasse 73,  
Laufen  
www.sauhof-  
braeu.ch

**B:** Bernsteinfarben, nussig mild, vollmundig, hoher Alkoholgehalt ist gut eingebaut, Abzüge wegen fehlendem CO<sub>2</sub> und gemüseartigem Beigeschmack. **2,5**

**J:** Schöne Farbe, klares Amber. Feiner Schaum, leicht bitter. In der Nase Hülsenfrüchte. Etwas wenig Kohlensäure. **3,5**

**K:** Farblich grandios und glanzklar. Angenehm malzig, caramellig. Leider in der Nase und im Mund Mais- und Gemüsenoten. **3,0**

**H:** Schönes Gebinde, bierseliger Name. Und auch das Gebräu macht was her. Ausgewogene Kohlensäure, kräftig wie ein gestandener Eber. **4,0**

**13,0**

**IPA,**  
Gleis 1 Bier,  
Vogesenplatz 1,  
Basel,  
gleis1bier@hotmail.  
com

**B:** Orangerot, leichte Röstnoten sowie Nelken und Orange, Süsse wird von leichter Fruchtigkeit begleitet, für ein IPA zu wenig Hopfennoten und Bittere. **3,5**

**J:** Leicht sauer, viele Bitterstoffe, ausgewogene Kohlensäure. Insgesamt wenig Aromen. **3,0**

**K:** Eher grasige Noten mit zurückhaltender Frucht. Sehr schlank mit geringer Fruchtaromatik und kaum spürbarer Bittere. **3,0**

**H:** Witzig, das Zugbillet als Etikette für das Gleis-1-Bier. Wenig Nase, schaumig, gute Kohlen-säure, leicht bitter. Alles in allem in Ordnung. **3,5**

**13,0**

**Amber,**  
Brauerei Schlugg,  
Lehenmatt-  
strasse 330,  
Basel  
www.schlugg.ch

**B:** Dunkel kupferfarben, milde Malzaromatik mit leichten Röstnoten im Hintergrund, etwas süsslich, die Rezenz lässt zu wünschen übrig. **3,0**

**J:** Wenig Schaum, ausgeprägte rote Farbe. Malzige Nase, wirkt etwas mostig. Wenig Kohlensäure. **3,0**

**K:** Bernsteinfarben mit leichter Trübung und wenig Schaum. In der Nase sehr neutral. Geschmacklich mit dezenten Röstaromen. **2,5**

**H:** Süsslich, etwas flach, die Kohlensäure ist so weit okay, deutliche Röstaromen, dezent im Schaum, die Flasche gefällt besser als das Bier. **3,5**

**12,0**

# Ein Lager zum Lachs, ein Stout zum Steak

Von Peter de Marchi

Gerste, Wasser, Hopfen und Hefe, aus nichts anderem wird Bier gebraut – so will es das deutsche Reinheitsgebot seit dem Jahre 1516. In Deutschland ist das älteste noch gültige Lebensmittelgesetz noch immer in Kraft. Und auch hierzulande besteht der allergrösste Teil der Biere ausschliesslich aus diesen vier Rohstoffen. Auch wenn in der Schweiz nicht das Reinheitsgebot, sondern die Lebensmittelgesetzgebung gilt, werden hier und rund um die Welt die Biere aus ebendiesen vier Zutaten hergestellt, bei Feldschlösschen in Rheinfelden wie in der Braubude Basel, bei Weihenstephan in Bayern wie bei Fischer im Elsass, bei Chang in Thailand wie bei Fosters in Australien. Heisse das Bier nun Lager, Bock, Märzen, Kölsch, Alt, Trappisten oder Ale. Nur gerade vier Zutaten und doch unendlich viele Möglichkeiten, Farbe, Geschmack und Alkoholgehalt eines Bieres zu variieren. Einst war Bier in erster Linie Durstlöcher an heissen Tagen oder Bolkstoff an Volksfesten. Das ist vorbei. Immer mehr Restaurants führen neben der Wein- auch eine Bierkarte, und ein guter Biersommelier weiss heute, welches Bier zu welcher Speise passt:

### Lager und Pils

Oft mit leichter Zitrusnote: Salate, Lachs, Geflügel – und natürlich als Durstlöcher zum Anbraten (Arlibräu, Schwarzbuebe Bier).

### Bockbier

Ausgeprägtes Hopfenaroma, wenig Kohlensäure: würzige Gerichte wie ein Spanferkel oder ein Wildschweinbraten (Käppelijoch Bogg, Sauhofbräu).

### Altbier

Würziger und trotzdem erfrischend herber Geschmack: kräftige Schmortöpfe, würziger Käse (Grüne Amsel, Käppelijoch Burns Ale).

### Porter

Tiefschwarzes Bier mit einem malzigen oder gar röstmalzbetonten Geschmack: zu Grilladen oder zu Roquefort (Braubude schwarz).

### Stout

Schwarzes Bier mit süsslich-bitterem Malzgeschmack: passt zu Steaks, aber auch zu einem Schokoladenkuchen.

### Amber, Pale Ale/Indian Pale Ale

Hell- bis kupferfarbig und mit ausgeprägtem Hopfenaroma: Currys, Wild oder zu einem Ingwer-Gewürzkuchen (Unser Bier, Aypiey, Kitchen Brew, Gleis 1, Volta, Birtel, Zipfel, Braubude Rotes).

### Weizenbier/Weissbier

Erinnert je nach Typ an Bananen, Zitrusfrüchte oder auch an Apfel oder Nelken: natürlich zur Weisswurst, aber auch zu Muscheln, Sushi oder zu Spargeln (Ueli Weizen).

### Zwickel

Würziges und süffiges Bier: Kürbiscreme-Suppe, Tafelspitz oder Wiener Schnitzel.

## Die Tester



**Andreas Klein**  
(Degustations-  
Kürzel **K**),  
Diplom-  
Biersommelier,  
Geschäftsführer  
des Fachgeschäfts  
Bierlager in Basel.



**Jeannette Born**  
(Degustations-  
Kürzel **J**),  
langjährige Beizerin  
und Betreiberin  
des Basler Gastro-  
unternehmens  
Kocherei.



**Roland Harisberger**  
(Degustations-  
Kürzel **H**),  
Basler Zeitung,  
rege beteiligt am  
Umsatz der  
regionalen  
Kleinbrauereien.



**Markus Brendel**  
(Degustations-  
Kürzel **B**),  
Diplom-  
Biersommelier und  
Produktentwickler  
bei Feldschlösschen.

### BENOTUNG

5 = Meister-Bier 4 = vorzüglich 3 = gut gemacht 2 = passabel