

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 CO₂, 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 Antrunk 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 Caramel- 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 Kaffeerösterei. 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 Antrunk 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 Bärenreck, wenig Kohlensäure, perlt kaum. Solide gemacht, genügt aber eher schnell. **3,5**

Lager,
Brauerei Basiliäse Bier,
Wiesenschanzweg 34,
Basel
www.basiliäsebier.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,
Schwarzbuebe 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**