

# Es locken 400 Biersorten aus aller Welt

**Mulhouse** Auf einem grossen Festival im Südsass können Biere aus 27 Ländern degustiert werden

VON PETER SCHENK

Es ist der grosse internationale Treffpunkt von rund 100 Brauereien aus 27 Ländern. Vom 11. bis 14. September werden sie in den Messehallen von Mulhouse im Rahmen des «Mondial de la Bière» 400 verschiedene Biere zur Degustation anbieten, bis zu 250 davon kann man auch kaufen. Neben dem Kennenlernen von Absonderlichkeiten wie Kaffee-, Schokoladen- oder Heidelbeerbier, das eher gewöhnungsbedürftig ist, ergibt sich die Möglichkeit, an einem Ort die grosse weltweite Vielfalt der Braukunst zu erschnuppern.

Vertreten sein werden unter anderem Brauereien aus der kanadischen Region Quebec, Brasilien, Belgien, den USA, Neuseeland, Grossbritannien, Frankreich, Italien, Deutschland, Österreich und der Schweiz. Stark interessiert an Neuerungen zeigen sich laut den Veranstaltern dabei vor allem Brasilien und die USA. Jean-Claude Colin, Vizepräsident des Festivals, gab sich in diesem Zusammenhang auf der Medienkonferenz zum Anlass überzeugt, dass sich das deutsche Reinheitsgebot, das viele Experimente verhindere, mit der Zeit aufweichen werde.

Das Festival wurde vor 21 Jahren in Quebec gegründet und findet seit zwei Jahren auch in Brasilien und seit fünf Jahren im Elsass statt. Letztes Jahr ist es von Strassburg nach Mulhouse gezügelt, ein Wechsel, mit dem die Verantwortlichen aufgrund der Nähe zur Schweiz sehr zufrieden sind - gleichzeitig bleibt man nahe an der deutschen Grenze.

## Der Eintritt ist gratis

Der Eintritt zum Festival ist gratis. Um die Biere degustieren zu können, muss man allerdings Bons kaufen, die pro Stück einen Euro kosten. Je nach Preis kann dann das 1,25 Deziliter grosse Degustationsglas bis zu fünf Bons, also fünf Euro kosten. Jeannine Marois, Präsidentin und Gründerin des Festivals, begründet das so: «Es gibt Produkte, die sehr teuer in der Herstellung sind.» Die Besucher würden viel kaufen und wären an seltenen Produkten interessiert. Jean-Claude Colin ergänzt: «Je teurer ein Bier ist, desto besser verkauft es sich.»

Während der Bierkonsum weltweit abnimmt, ist ein Trend zu Spezialitäten und Mikrobrauereien festzustellen. Das zeigt sich auch in der Region Basel (siehe Artikel unten). Im Elsass gibt es derzeit 34 Kleinstbrauereien. Von den el-



Letztes Jahr fanden 11 000 Besucher den Weg auf das Festival in die Messehallen von Mulhouse.

sässischen Grossbrauereien, die 70 Prozent des französischen Biers produzieren, ist heute mit Meteor nur noch eine in Familienbesitz. Meteor nimmt mit seinen Bieren am Festival teil.

Der Marktanteil der Mikrobrauereien ist mit fünf Prozent eher klein. «Es mangelt an Vertrieb. Deshalb sind sie bei den Grossverteilern in Frankreich nicht vertreten», erläutert Colin.

## Wie Bier zu Käse passt

Kulinarisch werden auf dem Bierfestival auch diverse Sauerkrautspezialitäten geboten und vorgestellt. Ausserdem gibt es jeden Tag zwei Ateliers, auf denen es um das Zusammenwirken von Bier und Käse geht. Eine Fotoausstellung widmet sich den Pariser Bistros. Ferner können die Besucher beim Bierbrauen zusehen und an einem Wettbewerb teilnehmen, indem sie ihr Lieblingsbier wählen.

Aus der Schweiz nimmt die Bier Factory aus Rapperswil-Jona am Festival teil. «Es ist für uns wichtig und interessant, andere Biere und Brauereien kennenzulernen», erläutert Marketingchef Gabriel Hill. Er könnte sich vorstellen, in Kooperation mit einer Brauerei aus den USA einmal ein Bier zu produzieren. Aus dem Südsass kommt die Brasserie de Saint-Louis nach Mulhouse.

## Wenig regionale Brauereien

Ansonsten sind regionale Brauereien nicht vertreten. «Ich würde gerne eine gemeinsame Aktion mit Schwarzwald Tourismus machen. Es könnte einen Stand mit Schinken, Schnaps und Bier geben. Bisher hat das aber nicht geklappt», erläutert Colin. Einer Brauerei wie Rothaus im Südschwarzwald laufe es so gut, dass sie ihr Bier nicht exportiere und deshalb kein Interesse am Festival habe.

Luzius Bosshard, Geschäftsführer von Unser Bier, war angesichts des zu erwartenden Ertrags der Aufwand zu gross, am «Mondial de la Bière» teilzunehmen. Allerdings würden Brauer von Unser Bier nach Mulhouse fahren, um sich dort über die Angebote zu informieren. Auch Brauer von Ueli Bier werden sich in Mulhouse umschauen.

«Mondial de la Bière», Mulhouse, Parc des expositions, 11. bis 14. Sept., Do 17-23 Uhr, Fr/Sa 11-23 Uhr, So 11-18 Uhr. Vom Bahnhof Mulhouse, Tram 1 Richtung Châtaignier, Haltestelle Musée de l'Auto, wenige Minuten Fussweg. [www.mondialbiereurope.com](http://www.mondialbiereurope.com)

## Eine grosse Vielfalt an Mikrobrauereien

**Spezialbiere** Um die 30 Kleinst- und Mittelbetriebe produzieren in der Region Basel abseits vom Mainstream.

VON PETER SCHENK

«Bei den Jungen ist es ein richtiger Trend geworden», analysiert Luzius Bosshard, Geschäftsführer der Basler Brauerei Unser Bier, und freut sich über die Vielfalt. Die Zahl der Mikrobrauereien, die in der Region Basel Spezialbiere abseits vom Mainstream produzieren, ist in den letzten Jahren beständig gewachsen.

Glaubt man der Internetseite brauerei-kompass.ch, die seit April 2013 einen Überblick über die in der Schweiz bestehenden Mikrobrauereien gibt, sind es derzeit 18 im Baselbiet und 12 in Basel, die bisweilen als Einmannbetriebe ihr ganz spezielles Bier produzieren.

In Muttenz feiert die Mini-Hausbrauerei Zipfelbier am 13. September ihr Oktoberfest, und in Laufen bietet Sauhofbräu, die sich selbst als grösste noch aktive Brauerei in Baselland bezeichnet, auf ihrer Internetseite Apéros mit Brauereibesichtigung an.

Steiniger Bräu in Grellingen hat es sich zum Ziel gemacht, mit einem Jahresausstoss von 500 Hektolitern «einen Beitrag zur Biervielfalt im Baselbiet» zu leisten. «So sollen neben Lager und Märzenbier in der Schweiz kaum vertretene Sorten wie Pale Ale, Stout, Oktoberfestbier, Alt, Kölsch und Trappist als saisonale Spezialitäten nicht zu kurz kommen», heisst es auf der professionell gestalteten Website.

## Viele Orte sind vertreten

Frenkendorf, Lausen, Arlesheim, Dittingen, Münchenstein Titterten und etliche mehr - kaum ein Ort, der nicht mit einer Mikrobrauerei vertreten ist. In Arisdorf ist der Brauereibetrieb von Zöbi-Bier zwar derzeit eingestellt, soll aber in neue Lokalitäten ins Restaurant Rössli zügeln. Es würde den Rahmen dieses Artikels sprengen, jede Mikrobrauerei namentlich zu erwähnen. Und selbst wenn von den auf brauerei-kompass.ch genannten Brauereien eine oder zwei nicht mehr in Betrieb sein sollten, bleibt die Anzahl erstaunlich. Wahrscheinlich fehlen auch welche.

Selbst in der räumlich engeren Stadt grassiert das Brauereifieber. So nahmen am Basler Biermarkt, der am 30. August auf dem Vogesenplatz stattfand, allein

zehn Mikrobrauereien aus Basel teil. Darunter Em Basler sy Bier, das seine Gerste vom Bruderholz und den Hopfen aus Riehen bezieht. Es sei denn auch «weltweit das einzige Bier, welches mit Bio Braugetreide vom Basler Stadtboden gebraut wird.»

Die Brauerei zur grünen Amsel, die Martin Schultheiss mit seinem Bruder Andreas in einem alten Bauernhaus in Riehen betreibt, bietet neben Betriebsbesichtigungen, die man in etlichen Brauereien machen kann, auch Kurse im Bierbrauen an. Sie dauern sechs bis sieben Stunden und werden oft von Firmen gebucht. Bisher fanden davon 20 statt. Auf dem Land bietet die Alte Brennerei in Nuglar schon seit sieben Jahren mit Erfolg ähnliche Brauseminare an, die fünf bis sieben Wochen nach dem Brautag mit der Verkostung enden.

## Vom Seminar zur Brauerei

Die Brauerei Unser Bier organisiert im Durchschnitt einmal die Woche ein derartiges «Brauereilebni». Manchmal führt dies zur Gründung neuer Mikrobrauereien. So entstand die Braubude Basel Ende 2010 aus dem Besuch eines Brauseminars bei Unser Bier.

Mit einer Produktion von 6000 Hektolitern im Jahr ist Unser Bier unter den

Kleinen zwar ein Grosser, bleibt aber im Vergleich zu Brauereien wie Heineken oder Carlsberg ein Zwerg. «Als Kleinbetrieb können wir nur durch Innovation die Aufmerksamkeit auf uns ziehen», sagt Geschäftsführer Bossard. Das gelingt: So bietet Unser Bier mit seinem Bier-Sommelier Jan Czerny regelmässig Bier-Seminare an. Auch ein Whiskyseminar steht auf dem Programm. Am 3. und 4. Oktober findet erstmals mit «Mord im Brauhaus» ein grosser Krimiabend statt.

Ähnlich gross wie Unser Bier ist die Fischerstube, die im Jahr 5000 Hektoliter Ueli Bier herstellt. Die Brauerei feiert dieses Jahr ihr vierzigjähriges Bestehen und organisiert laut Geschäftsleiterin Anita Treml Nidecker mehrere Hundert Besichtigungen im Jahr. Neu werden ab Oktober bierhistorische Führungen mit anschliessender Verkostung angeboten. «Bis sie gegen 1900 langsam aufgekauft wurden, gab es in Basel 15 historische Brauereien», erzählt Mike Stoll, der dafür zuständig ist.

Mit dem Volta Bräu der Krafft Gruppe wird am 1. November im Unterwerk Volta eine neue Mikrobrauerei eingeweiht, deren Kernstück sich in der Bar befindet.



Steiniger Bräu aus Grellingen will einen Beitrag zur Biervielfalt im Baselbiet leisten.