

Drei Buchstaben in aller Munde

Tag des Bieres India Pale Ales, kurz IPA, erleben derzeit in Basel einen Boom. Nicht nur wegen der Expats

VON SAMUEL HUFSCHMID

India Pale Ale liegt derzeit voll im Trend. Immer mehr Basler Bars nehmen ein IPA auf die Karte und insbesondere die regionalen Klein- und Kleinbrauereien haben das fruchtige, stark gehopfte Spezialitätenbier für sich entdeckt.

«Für uns Brauer ist es ein wunderbares Bier, mit dem sich viel experimentieren lässt», sagt Fabian Ehinger von der Basler Brauerei Kitchen Brew. Seit zwei Jahren braut der «All Bar One»-Wirt sein eigenes Bier, mittlerweile hat er vier Sorten im Angebot, zwei davon sind IPAs. «Dass IPAs in der Schweiz immer beliebter werden, erstaunt mich gar nicht. Diese Spezialbiere waren in den USA schon vor Jahrzehnten der grosse Motor der Craft-Bier-Bewegung.»

«Craft» bedeutet Handwerk, und so entstehen auch Ehingers Bierkreationen in einer kleinen Küche oberhalb der «All Bar One» in der Steinenvorstadt. Dort experimentiert der Bierbrauer derzeit an weiteren IPA-Varianten, etwa einem Weizen-IPA oder einem Starkbier.

Basler Variante:

«AYPIEY»

Den IPA-Trend bestätigt auch Luzius Bosshard von der Brauerei Unser Bier. «Unser IPA - mit dem Basedytschen Namen «AYPIEY» - erfreut sich seit der Einführung vor gut zwei Jahren immer grösserer Beliebtheit. Ursprünglich wollten wir es nur im Winter brauen, aber dann war die Nachfrage zu gross, sodass wir es nun das ganze Jahr im Angebot haben.»

Ein Grund dafür seien die vielen Expats in Basel, die mit solchen Bieren aufgewachsen seien. «Aber auch bei den Jungen stellen wir eine immer grösser werdende Experimentierfreude fest, was uns natürlich sehr

freut», sagt Bosshard. Dass IPAs im Trend liegen, liesse sich auch daran ablesen, dass bereits erste Grossbrauereien versuchten, im IPA-Geschäft Fuss zu fassen. Die neueste Unser-Bier-Kreation ist ein dunkles IPA, laut Bosshard «ein echtes Liebhaber Bier, das stark limi-

tiert und schon fast ausverkauft» sei. Auch die Kleinbrauereien Gleis 1 aus dem St. Johann, die Chastelbach-Brauerei aus dem Schwarzbubenland und die Braubude Basel haben eigene IPAs im Angebot. Nicht so die Brauerei Ueli Bier. «Bis jetzt haben wir noch kein IPA

gebraut - was aber nicht heisst, dass unsere Spezialitätenbiere weniger spannend sind. Als einer der wenigen Anbieter verwenden wir Naturhopfen und unterschiedlichen Malz-Mischungen.» Es sei aber durchaus möglich, dass es in Zukunft auch ein Ueli-Bier-

IPA geben werde. Bei Feldschlösschen wartet man ebenfalls noch ab: «Für dieses Jahr ist kein IPA geplant. Wir sehen es aber als unsere Aufgabe, immer wieder auch neue Biere auf den Markt zu bringen», sagt Sprecherin Gaby Gerber. Feldschlösschen habe immer schon Spezialbiere im Angebot gehabt und stelle mittlerweile über 40 verschiede-



«Für uns Brauer ist India Pale Ale eine wunderbare Sorte, mit der sich viel experimentieren lässt.»

Fabian Ehinger Kitchen Brew

ne Biere her. Dazu gehören auch bitterere Biere wie beispielsweise die Hopfenperle oder das Wardeck Pic.

Kolonialer Ursprung

Das Revival des aus England stammenden Biers erstaunt insofern, als dass es aus der Not geboren wurde. Im 18. Jahrhundert mussten die britischen Brauereien ihre Kolonialtruppen in Indien mit den klassischen obergärigen Ales versorgen. Damit die Biere den langen Transport per Schiff überstanden, wurden sie mit höherem Alkoholgehalt und einer grösseren Menge Hopfen gebraut, um danach in Indien im Verhältnis 1:1 mit Wasser verdünnt zu werden.

Heute werden die IPAs unverdünnt getrunken und haben deshalb häufig einen etwas erhöhten Alkoholgehalt. Zudem wird den Bieren oftmals während der Reifung zusätzlich mit Hopfen angereichert. In den 1990er-Jahren entdeckten amerikanische Kleinbrauereien die alte Rezeptur wieder - von wo aus sie ihren Siegeszug antrat, der mittlerweile auch in Basel angekommen ist.

Wie degustiert man ein IPA?

Prost Biersommelière Gaby Gerber spricht im Interview über die neue Schweizer Biervielfalt

VON SAMUEL HUFSCHMID

Frau Gerber, als Bier-Sommelière haben Sie einen Überblick über die Basler Bierlandschaft - gibt es eindeutige Trends beim Bierkonsum?

Gaby Gerber: Bier war lange Zeit das Stammtisch-Getränk schlechthin. Das hat sich gewandelt. Heute wird Bier mehr und mehr auch zu einem guten Essen konsumiert, es ist Begleiter in verschiedenen Konsumsituationen und auch Frauen interessieren sich mehr für Bier als früher. Der Konsum in der Schweiz ist nach wie vor stabil (rund 57 Liter pro Kopf). Die Varietät hat zugenommen und die Bierstile werden von den Brauern neu interpretiert. Am beliebtesten sind nach wie vor die Lagerbiere, wobei auch hier mittlerweile eine grosse Varietät angeboten wird.

Bei Bierliebhabern stehen sogenannte India Pale Ales derzeit hoch im Kurs. Was ist speziell an diesen Bieren und woher kommen sie?

IPA ist ursprünglich ein obergäriger Bierstil, der aus England kommt, aber in den letzten Jahren vor allem in den USA sehr beliebt wurde. Im 17. Jahrhundert wurde das IPA in England und



Biersommelière Gaby Gerber

ZVG

Weine. Wie «degustiert» man ein IPA am besten?

Wenn man mehrere Biere verkostet und beispielsweise auch weniger bittere Biere dazu nimmt, sollte man bei den leichteren Bieren beginnen und dann zu den IPAs wechseln. Das Glas sollte die Eigenschaften des Bieres unterstützen. Für sehr bittere Biere wählt man am besten ein Glas, das die Bitterrezeptoren auf der Zunge nicht zu früh anspricht. Wir empfehlen ein dünnwandiges Glas mit mittelgrosser Öffnung, sodass das IPA zuerst auf der Zungenspitze auftritt und damit die Süsse des Bieres als erstes wahrgenommen wird, bevor sie von der Bittere abgelöst wird.

Für Bier-Sommelière ist die grosse Vielfalt auch eine Herausforderung. Wie schaffen Sie es, bei den vielen neuen Biersorten den Überblick zu behalten?

Es ist in der Tat schwierig, den Überblick zu behalten. Die Schweiz hat in Europa den höchsten Anteil an Brauereien pro Kopf. Der Markt bewegt sich sehr schnell. Wichtig ist, dass man immer wieder verschiedene Biere und vor allem verschiedene Bierstile verkostet. Alle Biere zu kennen ist fast unmöglich.



Zum heutigen Tag des Schweizer Bieres lädt die Brauerei Feldschlösschen die Bevölkerung von 10 bis 17 Uhr ins Feldschlösschen-Schloss ein - inklusive Shuttle-Dienst vom Bahnhof Rheinfelden im historischen Feldschlösschen-Zug. Verschiedene Bierspezialitäten können degustiert werden und für das leibliche Wohl wird gemäss Veranstalter ebenfalls gesorgt sein. Für die jüngsten Gäste steht eine Schloss-Hüpfburg zur Verfügung.

Ebenfalls im Feldschlösschen-Areal präsentiert sich das Wardeck-Museum interessierten Gästen mit einem Infostand. Ein Sammelsurium von rund 2000 Gegenstände warten darauf, vom Publikum neu entdeckt zu werden.

«Die Idee des Wardeck-Museums ist es, der breiten Öffentlichkeit die Geschichte der ehemaligen «Brauerei Wardeck» näher zu bringen und dafür zu sorgen, dass die ehemals grösste Brauerei von Basel weiterlebt; als Institution in den Köpfen und Herzen von BaslerInnen und Baslern», schreibt der Verein Wardeck Museum Basel auf seiner Homepage.

Bereits gestern Abend hat die Brauerei Ueli Bier den Tag des Schweizer Bieres gefeiert - mit einer saisonalen Bierspezialität. Das Publikum hatte die Gelegenheit, dem Brauer beim Biersieden über die Schulter zu schauen, einen Blick ins Malzlager und in den Lagerkeller zu werfen. (HUF)