

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 Kappeljoch,
Comarers-
strasse 16, Basel
Tel 079 493 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 Kohlen-säure 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 gloschtig. **5,0**

Bogg,
Brauerei Kappeljoch,
Comarers-
strasse 16, Basel
Tel 079 493 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 umgarn von Bananennoten, angenehm vollmundig und leicht in der Säure, gut trinkbar. **4,5**

J: Feine Bitternoten mit einem Speckteintopfparma. Gefällige Kohlensäure und angenehme Gewürzaromen. **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 angenehmem einsetzender Bittere. **4,0**

H: Schaumig, reichlich Kohlensäure, der Prickler macht sich im Mund und Gaumen angenehm breit. Ein schönes, saftiges Bier. **4,5**

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



16,5

B: Orange und trüb, in der Nase zitrusartiges Hopfenaroma und Caramelenoten, Alkohol ist gut eingebunden, für ein IPA etwas zu wenig bitter. **4,5**

J: Ein wuchtiges, starkes Bier, nicht 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,
Himmelfeld
www.chastel-bach.ch



16,5

B: Leicht trüb mit schöner rötlicher Farbe, feine Süsse mit malzig-hadelnussigen Noten, der etwas caramellige Abgang endet in mittlerer Länge. **4,5**

J: Klares Amber-Bier. Gute Bitterstoffe, angenehmer Caramelgeschmack. 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 Fischgenicht passen. **4,0**

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



16,5

B: Trüb, caramellbraun, 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 zusammen

Wachsende Vielfalt, gute Qualität – Die Biere von regionalen Kleinbrauereien im Test

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 Branchegrundlegend verändert. Immer mehr Klein- und Kleinstraubereien 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 Felschlösschen und Andreas Klein vom Bierlager – verlassen. Auch passionierte Konsumentinnen wie etwa Jeannette Born («Die Kocherei») schauten mit in die Gläser. Pazit nach einem bierseligen Degustations-Tag: Die Region verfügt über eine höchst lebendige Szene von Kleinbrauerei, die Qualitäten sind, wenn auch nicht in jedem Fall, sehr bemerkenswert.



Fotos Florian Bärtschiger

Cascade Amber Ale,
Kitchen Brew,
Sänerenstadt 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 Spezli,
Arti Brau AG,
Hauptstrasse 15,
Arlenhelm
www.artibrau.ch



14,5

B: Dezent, leicht nussiges Aroma. Die kräftige Bittere ist mit leichter Süsse im Antrunk gepaart, leicht fruchtiges Hopfenaroma. **4,0**

J: Wenig Schaum, feinperliger und hopfig. Sehr bitter Abgang. Trifft nicht meinen Biergeschmack. **3,0**

K: Leicht 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 Flaschen 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 Bärenreick, wenig Kohlensäure, perlt kaum. Solide gemacht, genügt aber eher schnell. **3,5**

Lager,
Brauerei Basiliske Bier,
Wiesenschanzweg 34,
Basel
www.basiliskebier.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, kräutiger 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 Brenneri,
Bifangstrasse 1,
Nuglar
www.alte-brenneri.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: Hubsches Bügelflasch, schmeckt zitronig, reichlich Kohlensäure, wirkt irgendwie gekünstelt, würde ich nicht zum Essen trinken. **3,5**

Ält,
Amsel-Bräu,
Zur grünen Amsel,
Schmiedgasse 30,
Riehen
Tel 078 639 64 15
info@330.ch



13,5

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**

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



13,5

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 ausgewogene Malz-hopfig. **3,0**

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

Ampere,
Brauerei Schlugg,
Voltastrasse 30,
Basel
www.voltaeraeuch



13,0

B: Orange in der Farbe mit wenig Trübung. In der Nase leicht säuerlich, dezent in der Bittere, der CO₂-Gehalt dürfte höher sein. **3,0**

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

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

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

Laufen Feestbier,
Braumitt
Sauhofbräu,
Lützelstrasse 73,
Lauten
www.sauhof-brau.ch



13,0

B: Bernsteinfarben, nussig mild, vollmundig, hoher Alkoholgehalt ist gut eingebaut. Abzüge wegen fehlendem CO₂ und gemüsertem 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**

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



13,0

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 Kohlensäure, leicht bitter. Alles in allem in Ordnung. **3,5**

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



12,0

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. Mächtige 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**

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 eben diesen vier Zutaten hergestellt, bei Felschlösschen in Rheinfelden wie in der Braubude Basel, bei Weihenstephan in Bayern wie bei Fischer im Elsass, bei Chang in Thailand wie bei Posters 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 (Arilbräu, Schwarzbuebe Bier).

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

Altbräu
Würziger und trotzdem erfrischend herber Geschmack: kräftige Schmortöpfe, würziger Käse (Grüne Amsel, Kappeljoch 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 Ale
Hell- bis kupferfarben und mit ausgeprägtem Hopfenaroma: Currys, Wild oder zu einem Ingwer-Gewürzkuchen (Unser Bier, Aypley, 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 Bezelin und Betreiberin des Basler Gastro-Unternehmens Kocherei.



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



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



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