



## **Ueli Bier**

### **Medienrohstoff**

*(Aktualisierter und angepasster Auszug aus dem Beitrag von Niklaus Nidecker im Basler Stadtbuch 1999, Christoph Merian Verlag, Basel)*

## **Brauerei Fischerstube –Pionierin mit 30-jähriger Tradition**

### **Einst eine Bierstadt**

Hopfen und Malz waren einst in Basel nicht verloren, sondern gefragt: Im Jahre 1845 produzierten elf Brauereien einheimisches Bier. Rund dreissig Jahre später waren es bereits neunzehn. Bis zur Jahrhundertwende verblieben dann nur noch sieben, die zusammen 270 000 Hektoliter Bier herstellten. Aber auch sie verschwanden fast alle im Laufe der folgenden Jahrzehnte. Die Brauerei Wardeck hatte den längsten Atem und produzierte bis 1988 ihr Bier in Basel, bis sie nach der Übernahme durch Feldschlösschen nach Rheinfelden zog. Der Konzentrationsprozess in der Brauindustrie machte sich aber bereits früher spürbar: In den siebziger Jahren waren Kartellabsprachen zwischen den Brauereien an der Tagesordnung. Und in jener Zeit beginnt die Geschichte der Brauerei Fischerstube und ihres Ueli Biers.

### **David gegen Goliath**

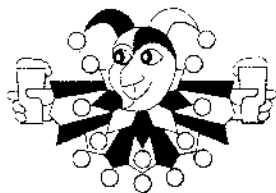
1974 erwarb der Kleinbasler Röntgenarzt Hans Jakob Nidecker mit der Liegenschaft Rheingasse 45 eine seit Jahren geschlossene Quartierswirtschaft, um sie vor dem Untergang zu retten. Als Kleinbasler wollte er nach der Wiedereröffnung der Fischerstube seinen Gästen Wardeck-Bier offerieren, das damals fast um die Ecke gebraut wurde. Das Bierkartell verlangte jedoch vom neuen Besitzer, dass er das früher ausgeschenkte Anker-Bier aus Frenkendorf verkaufe. Es war unmöglich, die geltenden Kartellbestimmungen zu umgehen. Sich dem Willen der Grossbrauereien zu beugen, kam für Hans Jakob Nidecker aber auch nicht in Frage: So beschloss er, sein eigenes Bier zu brauen. Der zuerst von vielen – nicht zuletzt aus der Bierbranche – belächelte Entschluss wurde in die Tat umgesetzt. Am 11. November 1974 wurde das erste Ueli Bier gezapft!

### **Namen mit Tradition und Geschichte**

Hans Jakob Nidecker wuchs an der Rebgrasse auf und war im Kleinbasel fest verwurzelt. Als langjähriger Meister der Kleinbasler Ehrengesellschaft zum Rebhaus musste er nicht lange nach einem zügigen Namen für sein Bier suchen: Die beliebte Figur des Ueli, der am Vogel Gryff Geld für gute Zwecke sammelt, kennt jedes Basler Kind. Bei Renovationsarbeiten in der Brauerei an der Rheingasse kamen Grundmauern eines Kastells zum Vorschein, die als Rest der römischen Festung «Robur» gelten. Das aus dunklem Malz hergestellte Ueli Robur erinnert an den historischen Boden, auf dem es gebraut wird.

### **Markenzeichen: Innovativ**

Die junge Brauerei Fischerstube stiess auf grosse Sympathie links und rechts des Rheins, und an der Fasnacht 1975 genoss sie die hohe Ehre, gleich von mehreren Cliques zum Sujet erkoren zu sein. Mit



## Ueli Bier

drei Bieren trat sie mit Erfolg den Beweis ihres Könnens an: dem erwähnten Ueli Robur dunkel, dem Ueli Lager und dem Spezialbier Ueli Reverenz. Später kam das obergärige Ueli Weizen hinzu, womit es der Brauerei Fischerstube als erster Schweizer Brauerei gelang, ein Weissbier im Offenausshank anzubieten.

Daneben stellt die Brauerei weitere Spezialbiere her zu besonderen Gelegenheiten. Alljährlich braut sie zum Kleinbasler Festtag des Vogel Gryff ein süffiges Bockbier. Auch sonst sorgt sie immer wieder für Aufsehen: Als zum Beispiel das Antikenmuseum Basel 2004 die Ausstellung «Tutanchamun – Das Goldene Jenseits» mit ägyptischen Kunstschatzen eröffnete, stand das in der Fischerstube gebraute TUT-ANCH-UELI schon zum Ausschanken bereit.

### **Bier mit Herz und Geist**

Mit dem Ueli Bier verfolgte Hans Jakob Nidecker einen sozialen Zweck: Es sollte dem Restaurant Fischerstube Goodwill schaffen, denn die Pachtzinseinnahmen aus dem Restaurantbetrieb waren dazu bestimmt, die Wohnungsmieten des Hauses tief und für seine langjährigen Mieter erschwinglich zu halten. Das Restaurant florierte von der ersten Stunde an, garantierte so den Pachtzins und schuf so die Basis für gerechte und soziale Mieten.

1992 offerierte die Brauerei Feldschlösschen der kleinen Brauerei Fischerstube das Haus Rheingasse 45, direkt neben dem Restaurant Fischerstube. Mit dem dort bestehenden Restaurant Linde bot sich die Möglichkeit, die Ueli Biere in einer weiteren Gaststätte auszuschenken. Gleichzeitig konnte die Produktionsstätte erweitert werden. Bei den Umbauarbeiten fand man einen grossen mittelalterlichen Gewölbekeller des ehemaligen Antoniterhospizes. Dieser gemütliche Antoniter-Keller mit aus Rheinkiesel gepflastertem Boden dient heute der Brauerei und den zwei Restaurants für spezielle Anlässe.

Nach vielen Betriebsjahren musste 1998 die Sudpfanne der Brauerei ersetzt werden. Ausserdem war die Heizung des Hauses an der Rheingasse 45 erneuerungsbedürftig. Es wurde beschlossen, die beiden bisher getrennten Heizzentralen für Wohnungen und Brauerei zusammenzulegen und die Abwärme aus dem Brauprozess mit einer Wärmerückgewinnungsanlage für die Heizung zu nutzen. Die gegenüber einer konventionellen Heizanlage erhöhten Installationskosten werden durch Energieeinsparungen von etwa 25 Prozent wettgemacht.

### **Ein Lob der Kleinbrauerei**

Die Kleinbrauereien – und unter ihnen die Brauerei Fischerstube – beleben den schweizerischen Biermarkt mit qualitativ hochstehenden Bieren und einer breiten Sortenvielfalt. Daneben schaffen sie Arbeitsplätze für Fachleute der Lebensmittel- und Getränkebranche, während die Grossbrauereien durch Fusionen Arbeitsplätze vernichten. Die Kleinbrauereien veredeln landwirtschaftliche Produkte auf traditionelle und biologische Weise zu einem Volksgetränk und tragen durch Vermeidung unnötiger Transporte zu einer ökologischen Wirtschaftsweise bei. Denn sie produzieren für den lokalen Konsumenten.

*(Der obige Text ist ein aktualisierter und angepasster Auszug aus dem Beitrag von Niklaus Nidecker im Basler Stadtbuch 1999, Christoph Merian Verlag, Basel)*