

Frölein - en Ueli Robur!

Autor(en): Niklaus Nidecker

Quelle: Basler Stadtbuch

Jahr: 1999

<https://www.baslerstadtbuch.ch/.permalink/stadtbuch/d012642a-f918-472c-8190-b4818b9fd12c>

Nutzungsbedingungen

Die Online-Plattform www.baslerstadtbuch.ch ist ein Angebot der Christoph Merian Stiftung. Die auf dieser Plattform veröffentlichten Dokumente stehen für nichtkommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung gratis zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrücke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des vorherigen schriftlichen Einverständnisses der Christoph Merian Stiftung.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Online-Plattform [baslerstadtbuch.ch](http://www.baslerstadtbuch.ch) ist ein Service public der Christoph Merian Stiftung.

<http://www.cms-basel.ch>

<https://www.baslerstadtbuch.ch>

Frölein – en Ueli Robur!

Niklaus Nidecker

25 Jahre Brauerei Fischerstube

25 Jahre Ueli Bier

Nach einem vorübergehenden Boom in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts nahm die Zahl der Basler Bierbrauereien kontinuierlich ab. Die meisten erlagen im Kampf der Grossen um Vorherrschaft – doch die Kleinbrauerei «Fischerstube» macht seit 25 Jahren Furore.

Die Brauerei Fischerstube wurde 1974 an der Rheingasse 45 eröffnet.



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 Warteck 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 begann die Geschichte der Brauerei Fischerstube und ihres «Ueli» Biers.

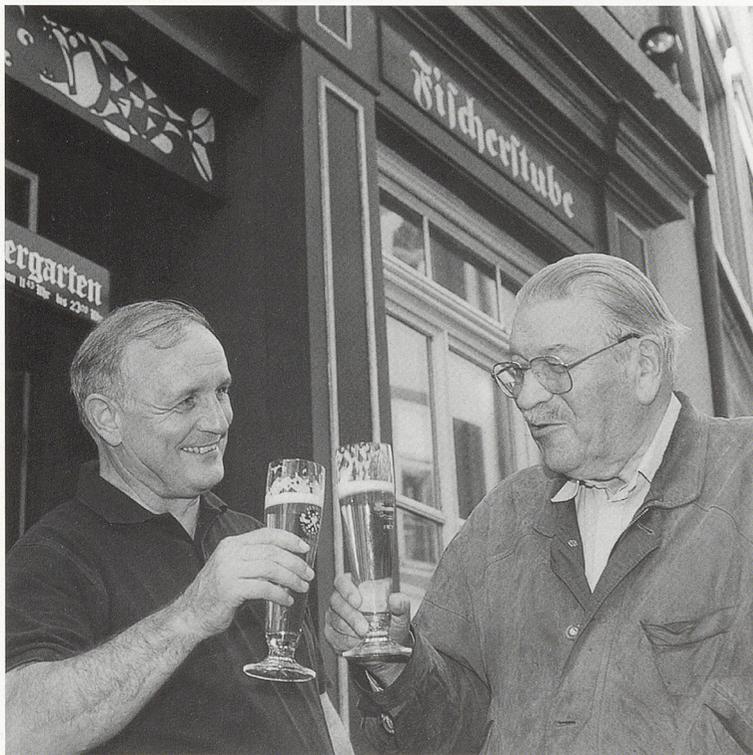
David gegen Goliath

1974 erwarb der Kleinbasler Röntgenarzt Hans Jakob Nidecker mit der Liegenschaft Rheingasse 45 eine seit Jahren ge-

schlossene Quartierwirtschaft, um sie vor dem Untergang zu retten. Als Kleinbasler wollte er nach der Wiedereröffnung der «Fischerstube» seinen Gästen «Warteck»-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 unter fachlicher Hilfe des deutschen Brauingenieurs Otto Binding in die Tat umgesetzt. Am 11. November 1974 wurde das erste «Ueli» Bier gezapft!

Firmengründer Hans Jakob Nidecker und Braumeister Anton Welti blicken auf eine langjährige Zusammenarbeit zurück.



Namen mit Tradition und Geschichte

Hans Jakob Nidecker – der 1999 seinen 80. Geburtstag feierte – wuchs an der Rebgeasse auf und ist 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 Reste 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 Cliquen zum Sujet erkoren zu sein. Mit 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 Offenausschank anzubieten.

Daneben stellt die Brauerei weitere Spezialbiere her zu besonderen Gelegenheiten. Alljährlich braut sie zum Kleinbasler Festtag des Vogel Gryff ein süffiges Bockbier und gibt dazu eine limitierte Anzahl von Biertellern heraus, die eigens für diesen Anlass gedruckt werden. Auch sonst sorgt sie immer wieder für Aufsehen: Als zum Beispiel das Antikenmuseum Basel 1997 eine Ausstellung mit ägyptischen Kunstschatzen eröffnete, stand das in der Fischerstube gebraute Dattelbier «Ramses II» schon zum Ausschanken bereit.

Zu diesen speziellen Bieren passt die Art und Weise, wie die Brauerei ihre Produkte verkauft: Sie führte den westfälischen «Biersiphon» aus dem 18. Jahrhundert wieder ein, der als Ueli-Bier-Karaffe beim Publikum auf grosse Beliebtheit stösst. Diese Verkaufsart – und der damit verbundene Ver-

zucht auf Flaschen – ist zu einem Qualitätsmerkmal der Brauerei Fischerstube geworden.

Bier mit Herz und Geist

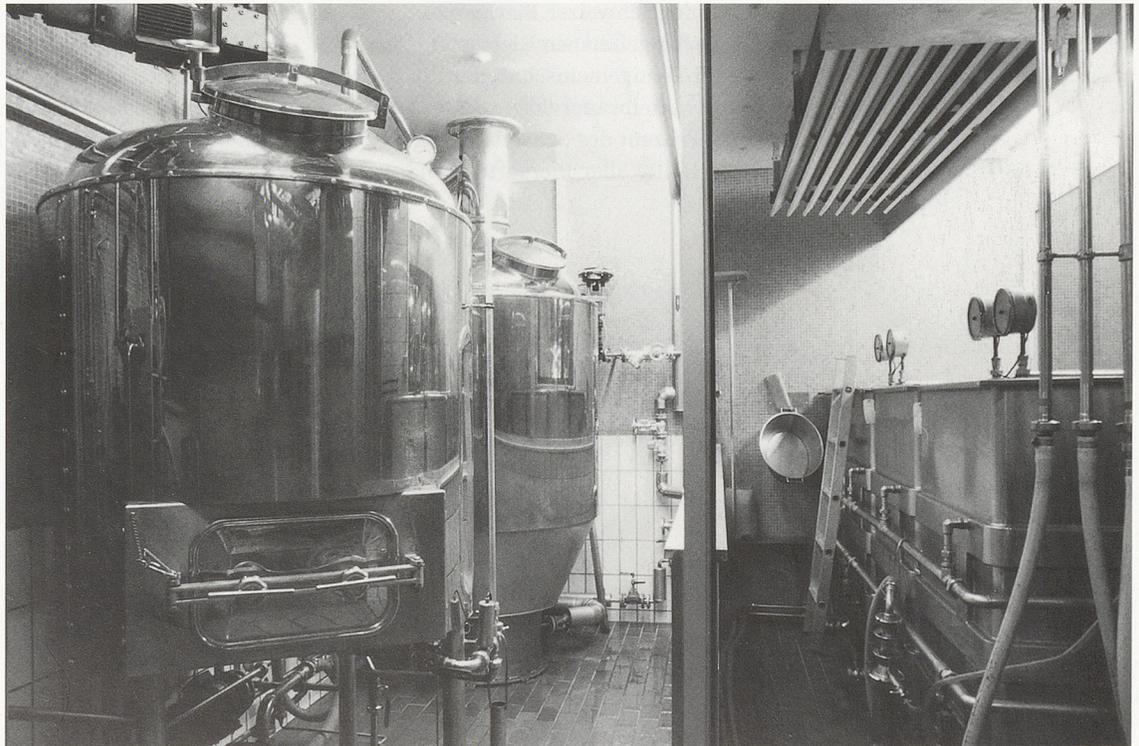
Mit dem «Ueli» Bier verfolgte Hans Jakob Nidecker einen sozialen Zweck: Es sollte dem Restaurant «Fischerstube» Goodwill schaffen; denn die Pachtzinseinnahmen aus dem Restaurantbetrieb waren dazu bestimmt, die Wohnungsmieten des Hauses tief und für seine langjährigen Mieter erschwinglich zu halten. Das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

1992 offerierte die Brauerei Feldschlösschen der kleinen Brauerei Fischerstube das Haus Rheingasse 43, direkt neben dem Restaurant «Fischerstube». Mit dem dort bestehenden Restaurant

«Linde» bot sich die Möglichkeit, die Ueli Biere in einer weiteren Gaststätte auszuschenken. Gleichzeitig konnten die Produktionsstätten erweitert werden. Bei den Umbauarbeiten fand man einen grossen mittelalterlichen Gewölbekeller des ehemaligen Antoniterhospizes. Dieser gemütliche Antoniter-Keller mit aus Rheinkieseln gepflastertem Boden dient heute der Brauerei und den zwei Restaurants «Fischerstube» und «Linde» 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

Das Sudhaus der Brauerei Fischerstube mit Läuterbottich (links), neuer Braupfanne (hinten) sowie den Gärbottichen.



Wärmerückgewinnungsanlage für die Heizung zu nutzen. Die gegenüber einer konventionellen Heizanlage erhöhten Installationskosten werden durch Energieeinsparungen von etwa 25 Prozent wettgemacht. – Und erst noch etwas für die Umwelt getan.

Ein Lob der Kleinbrauerei

1987 wurden Brauerei- und Restaurantbetrieb organisatorisch von der Liegenschaft abgekoppelt. Sie werden seither als «Brauerei Fischerstube AG» von der Familie Nidecker verwaltet.

25 Jahre sind eigentlich kein Alter – schon gar nicht für eine Brauerei –, doch haben das Ueli Bier und das Restaurant Fischerstube mittlerweile Geschichte gemacht. 1974 wurde nicht einfach eine neue Kleinbrauerei gegründet, sondern die erste einer ganzen Reihe. Seither sind in der Schweiz viele Kleinbrauereien entstanden, welche die Schweizer Bierproduktion wesentlich bereichern.

Im Braujahr 1997/98 produzierten die Grossbrauereien 86 Prozent der Schweizer Biermenge, aber nur 23 Prozent der angebotenen Biersorten. Die Mitglieder der Interessengemeinschaft der unabhängigen Klein- und Mittelbrauereien stellten demgegenüber nur 13 Prozent des Schweizer Biers her, aber mehr als die Hälfte aller Biersorten. Und

die ganz kleinen, keinem Verband angeschlossenen 21 Haus- und Kleinbrauereien waren mit nur einem Prozent des Bierausstosses, aber mit 20 Prozent aller Biersorten am Biermarkt präsent.*

Die Kleinbrauereien – und unter ihnen die Brauerei Fischerstube – beleben den schweizerischen Biermarkt mit qualitativ hochstehenden Bieren und einer reichen 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 ökologischeren Wirtschaftsweise bei. Denn sie produzieren für den lokalen Konsumenten.

Nicht nur das 25-Jahr-Jubiläum der Brauerei Fischerstube mit ihren Ueli Bieren gilt es zu feiern, sondern die erfreuliche, zukunftsweisende Entwicklung der Klein- und Mittelbrauereien.

Anmerkung

* Kurt Uster, Brauerei Baar AG, Kurzreferat, Tagung der Klein- und Mittelbrauereien 8./9. September 1998, Chur.