

## Vor einer neuen Bierbrauerei im Kleinbasel

Autor(en): Eugen A. Meier

Quelle: Basler Stadtbuch

Jahr: 1974

<https://www.baslerstadtbuch.ch/.permalink/stadtbuch/3a636cd7-38c0-45f2-91c5-12fde4e2fb93>

### Nutzungsbedingungen

Die Online-Plattform [www.baslerstadtbuch.ch](http://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>

# Von einer neuen Bierbrauerei im Kleinbasel

Eugen A. Meier



Im Haus zur Goldgrube an der Rheingasse 45, unweit des einstigen fruchtbaren Rebgeländes an der Sonnenhalde der Kleinbasler Herrenmatte, verkündeten im Herbst letzten Jahres zwei schlanke hochgezogene Kamine aus Chromstahl die Inbetriebnahme eines neuen Gewerbes: einer Bierbrauerei. Dass im Weichbild Kleinbasels diese weit sichtbaren Attribute der Gerstenmalz- und Hopfenverarbeitung verankert sind, erstaunt nur, wenn wir den Blick in die tiefere Vergangenheit unserer Stadt zurückschweifen lassen. In jene bis ins ausgehende Spätmittelalter hineinreichende Zeit, als bei uns auf jeden Tisch ein Meyel Wein aus den eigenen Rebbaugebieten vor den Toren der Stadt gehörte. Gewiss, «Kartäuser», «Spalemer», «Lyser» und «Dorenbacher» mochten keinen Vergleich mit edlem Markgräfler oder deliziosen Elsässer aushalten, aber als allseits erschwingliches Nahrungsmittel wie als Durstlöcher und Stimulus fanden sie allgemeine Wertschätzung.

Die Bürger, die sich durch den Umgang mit Trauben ihren Lebensunterhalt verdienten und mit Hacke, Spaten und Rebmesser die Reben der Partikularen, der Obrigkeit und der Kirchen und Klöster «rüren, rumen, hefften, stecken, spitzen, schniden und erbrechen», waren im Grossbasel der Zunft zu Rebleuten zugeordnet, im Kleinbasel dagegen der Ehrengesellschaft zum Rebhaus. Durch ihrer Hände Fleiss soll sich im ausserordentlich schönen Herbst des Jahres 1539 die Rekord-ernte von 10358 Saum im Grossbasel und von 4202 Saum im Kleinbasel (zusammen rund zwei Mio Liter!) ergeben haben, was die Bedeutung des Weinbaus im alten Basel klar zum Ausdruck bringt. Noch in den 1850er Jahren war beispielsweise der Hang

auf dem Areal des heutigen Stadttheaters gegen die Elisabethenkirche mit Rebstöcken bepflanzt.

Dass bei diesem überquellenden Angebot von vergorenen Rebsäften die Bereitung anderer Alkoholika kaum eine Existenzgrundlage bieten konnte, mag nicht verwundern. Und wenn wir dieser Tatsache gar noch das abfällige Urteil des in Basel lebenden mittelalterlichen Dichters Konrad von Würzburg anreihen, Bier sei einzig mit Essig vergleichbar, dann verstehen wir, dass Basel die Rolle eines Mekka der Bierbrauer versagt sein musste. So haben wir uns bis Mittwoch vor St. Michael 1488 zu gedulden, bis der erste Bierbrauer ins Basler Bürgerrecht aufgenommen wird. Es war Hans Berwanger von Spir im Haus zum Palast, der sich in Konkurrenz mit dem Bierbrauer zum Regenbogen dem Sieden von gegorenem, mit Hopfen gewürztem Malzaufguss widmete. Von einem eigentlichen Bierhaus aber ist in den Papieren der Obrigkeit gar erst Anno 1664 die Rede. Anlass dazu bot Bierbrauer Thomas Dolles, der am Imbergässlein eine Brauerei samt einer Schenke betrieb und es dabei an der nötigen Sorgfalt fehlen liess. Für die leidige Sache, dass «es in dem Bierhaus bei Tag und Nacht mit Tabaktrinken (Rauchen) und andern Excessen unordentlich hergehe, so dass der Bierbrauer selbst nicht mehr Meister in dem Haus ist», hatten die Behörden noch ein gewisses Verständnis, nicht aber dafür, dass er nicht selten vergass, die genaue «Sütte» anzugeben und zudem noch heimlich ein paar «Bückhti» beiseite schaffte. Auch die Angst vor Feuer ausbruch kam damals zur Sprache, wie dann wieder im Jahr 1735, als der Rat eine Hieronymus Nörbel erteilte Bewilligung zur Errichtung einer Bierbrauerei am Ger-

bergässlein rückgängig machte, nachdem «an verschiedenen Orten gefährlich Dörren sind, die ein ernstliches Einsehen zur Verhütung der Feuersgefahr verlangen». Diese Begründung war wegen der engen, verwinkelten Lokalität und der schmalen Gässlein, die eine erfolgreiche Brandbekämpfung verunmöglicht hätten, wohl angebracht. Trotzdem versuchten die Bierbrauer immer wieder, sich im Zentrum der Stadt zu etablieren, damit – wie Wendolin Bender auf dem Birsfeld im September 1854 erklärte – das Gebräu nicht mit viel Aufwand von Zeit und Geld zu den Verbrauchern geführt werden musste.

Aber auch sonst setzte die Obrigkeit den Bierbauern strenge Maßstäbe. Das Bier müsse «recht und in sich verschafft» und dazu noch billig sein (8 Rappen für die Mass à 1,5 Liter) «in dieser Gottlob wohlfeylen Zeit», verfügte der Rat Anno 1646 und übertrug gleichzeitig den Weinherren die entsprechende Aufsicht. Und 1817 gab der Sanitätsrat, der «zu untersuchen hatte, ob dermahlen keine Ingredienzien zum Bier gebraucht werden, die der Gesundheit der Menschen schädlich sind», zu Protokoll: «Es ist allerdings wahr, dass sowohl zur Verfertigung des Bieres wie auch zur Verbesserung des Weines Mittel gebraucht werden können, die für die Gesundheit derjenigen, welche diese Getränke genießen, gefährliche Folgen nach sich ziehen dürften. Beim Bier kann der dazu erforderliche Hopfen durch andere Ingredienzien, die wohlfeiler zu stehen kommen, ersetzt werden. Wird das Bier gut, so ist es jedoch gleichgültig, wovon es fabriziert ist. Ist es aber schlecht, so wird der Brauer keinen Absatz finden und also von selbst davon abstehen.» Womit für die Gesundheitsbehörden erwiesen war, dass das Problem

allein durch die Biertrinker selbst zu lösen sei ...

Wie die Herstellung des Biers genauer Reglementierung unterstand, so war auch der Ausschank von Gerstensaft mit verschiedenen Kautelen verbunden. Grundsätzlich verboten war schon Anno 1657 die gleichzeitige Verwirtung von Wein und Bier. Ebenso wenig zulässig war in derselben Wirtschaft der Ausschank von Bier im Sommer und Wein im Winter. Überhaupt wurden die «Bierschencken der letsten Class der Wirthe zugeordnet, welche als neuer Anlass zum Müssiggang und Schwelgen angesehen werden und keinen Nutzen gewähren». Daher wurden 1786 alle Bierschenken auf der Landschaft aufgehoben und der Verkauf von Bier allein den obrigkeitlich konzessionierten Wirten gestattet. Noch vor hundert Jahren bezeichnete die Wirtschaftskommission die Errichtung einer Bierbrauerei und Schenkwirtschaft als unpassend, weil Örtlichkeit und Bedürfnis umstritten waren. Wer jene Gegend oft begehe, so betonten die Gutachter, oder gar das Unglück habe, in der Nähe zu wohnen, der werde gewiss nicht anstehen zu erklären, dass mit der bereits bestehenden dortigen Wirtschaft, trotz strenger polizeilicher Aufsicht, arge Übelstände verbunden wären, dass oft Strassen und Trottoirs entstellt seien und die ganze Nachbarschaft fortwährend verunreinigt und verpestet werde, ganz abgesehen von dem Lärm. Und besorgt fragten sich die um das Wohl ihrer Mitbürger verantwortlichen Herren: «Soll nun dies alles ohne Not noch verdoppelt werden? Bedarf es wirklich noch einer zweiten Höhle, um dem Durst des biertrinkenden Publikums zu genügen?» Wurde aber schliesslich trotz solcher Bedenken eine Bewilligung erteilt,

dann wollte die Obrigkeit wenigstens ihren Anteil in Form von Steuern an diesem Geschäft haben. Deshalb «hat es des Biershalb den Verstand, dass sowohl das von aussen hereinbringende Bier, als das allhier gebraute, so bei der Maas ausgezapft wird, ordentlich angeschrieben in dem Preis, wie es verohmgeldet (versteuert) wird. Denjenigen, so Bier ausschenken, soll der Keller ordentlich übernommen werden, und wenn ein Bierbrauer mit dem Sudt fertig ist, er solches bei der Kanzlei anzeigt, da alsdann zween vom Wein Amt den Sudt in dem Kessel besichtigen, in ihr bei sich habenden Rödulein verzeichnen und dem Weinschreiber angeben sollen.»

Obwohl den Bierbauern seit 1677 der Status der freien Künste zustand, verfügte das nur mit beschränkten Entwicklungsmöglichkeiten ausgestattete Gewerbe kaum über eigenen beruflichen Nachwuchs. Unsere Brauer waren deshalb grösstenteils Ausländer, die nach der Zusprechung der Braubewilligung meist um das Bürgerrecht nachsuchten. Der mit einer Tochter unserer Stadt verheiratete Daniel Stemmer von Augsburg unterstrich 1803 in seiner entsprechenden Bittschrift, seine Brauerei würde «durch ihre Art keinen der Basler Bürger benachteiligen, da es notorisch sei, dass in Basel weder das eigentliche Luftbier noch weniger das eigentliche Waytzenbier gebraut werde.» Wenn es darum ging, dass ein auswärtiger Brauer – wie im Fall des Münchners Maximilian Sieber im Jahre 1863 – einen «heilsamen Einfluss auf seine hiesigen Kollegen ausübt, was hoffentlich dem biertrinkenden Publikum zu Gute kommt», dann setzte die Niederlassungskommission bereitwillig eine warme Empfehlung aufs Papier! War es aber einer der Bäcker, die sich «zum bessern Vertrieb des

Brotes» immer wieder in der Kunst des Brauens versuchten, dann zeigten die Behörden kein Wohlwollen!

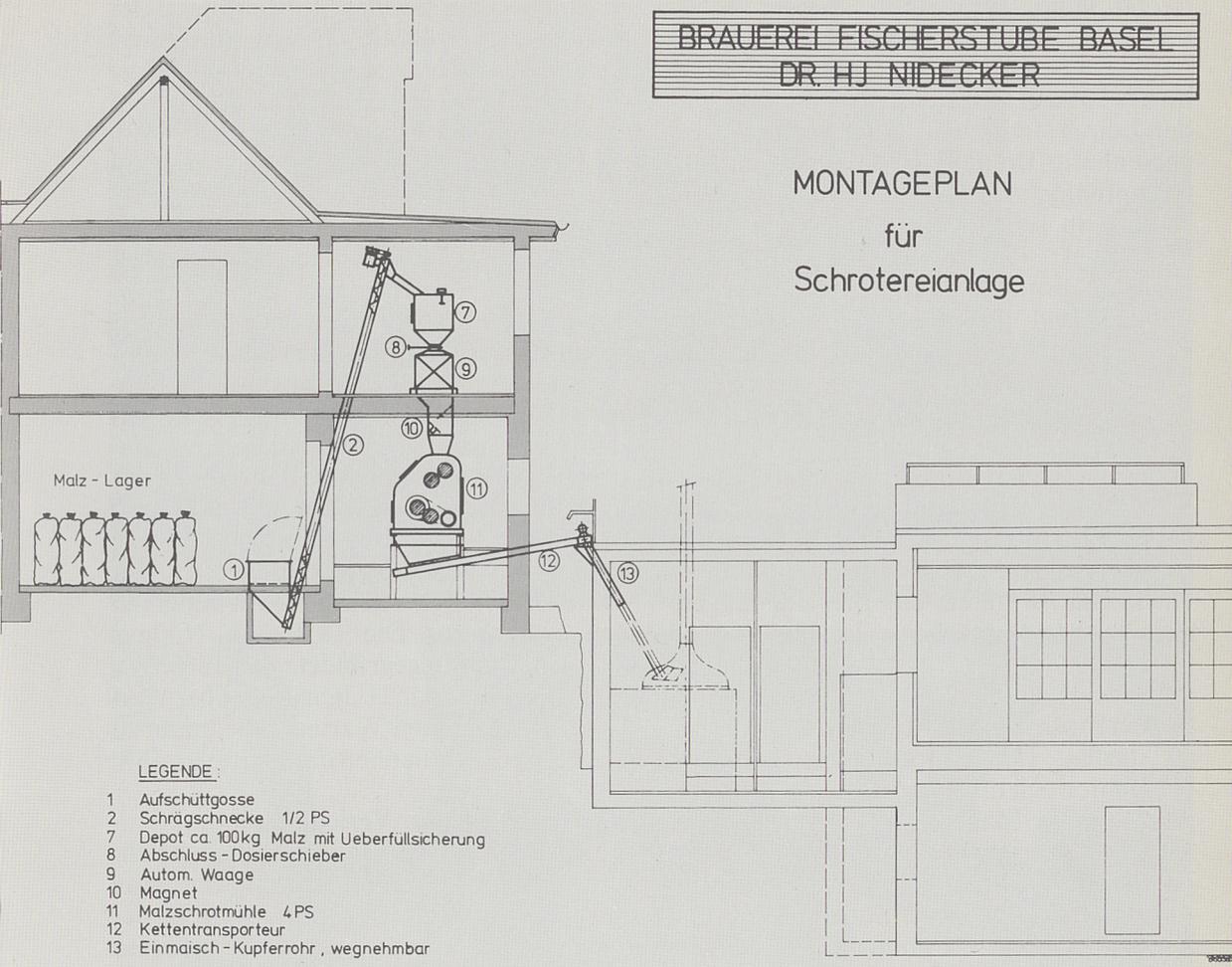
Um die Mitte des letzten Jahrhunderts ebnete die einsetzende Industrialisierung dem bis dahin als Luxusgetränk geltenden Bier endlich den Weg zum Volksgetränk, «auf das nicht nur die Liebhaber, sondern auch die Arbeiter, das Hausgesind und andere aus Mangel an Wein angewiesen sind».

Schon Anno 1845 produzierten in Basel elf Bierbrauereien 5506 Hektoliter Bier, und bereits um die letzte Jahrhundertwende genoss Basel mit einer Gesamtproduktion von rund 270 000 Hektolitern den Ruhm einer «Bierstadt par excellence», was einem Pro-Kopf-Verbrauch von nicht weniger als 245 Litern entsprach! Das innert weniger Jahrzehnte zu einem Höchstbestand von 19 Kleinbetrieben entwickelte Basler Brauergewerbe (1870) mündete ausgangs des letzten Jahrhunderts in eine zunehmende Konsolidierung, so dass im Jahr 1900 die gesamte Produktion im Bereich sieben konkurrenzfähiger Grossbrauereien lag: der Aktienbrauerei zum Sternenberg, der Brauerei zum Cardinal, der Brauerei Dietrich, der Brauerei Thoma, der Brauerei zum Warteck, des Basler Löwenbräus und der Aktienbrauerei.

Bevor wir uns nun anschicken, mit einigen Strichen das Bild der jüngsten Basler Bierbrauerei zu zeichnen, wollen wir uns – als gute Kleinbasler – kurz der Brauereien der Kleinen Stadt erinnern. Das erste Bierhaus «jenseits Rheins» ist um die Mitte des 17. Jahrhunderts genannt. 1788 erhielt Grossrat Philipp Erzberger die Baubewilligung zur Errichtung einer Brauerei in seinem Haus im Rumpel. 1798 war es Simon von Brunn, der in der Bulacherischen Liegenschaft an der Webergasse eine

BRAUEREI FISCHERSTUBE BASEL  
DR. HJ NIDECKER

MONTAGEPLAN  
für  
Schrottereianlage



LEGENDE:

- 1 Aufschüttgasse
- 2 Schrägschnecke 1/2 PS
- 7 Depot ca. 100kg Malz mit Ueberfüllsicherung
- 8 Abschluss - Dosierschieber
- 9 Autom. Waage
- 10 Magnet
- 11 Malzschrotmühle 4,PS
- 12 Kettentransporteur
- 13 Einmisch - Kupferrohr , wegnehmbar

Brauerei einrichten durfte, allerdings unter der Bedingung, dass die Malzdarre aus Kupfer sei. Abgewiesen wurde dagegen im selben Jahr Gottfried Weidel, der ebenfalls an der Webergasse brauen wollte, befürchteten doch dessen Nachbarn, der Kammradmüller und der Rösslimüller, das «schädigende» Gewerbe. Von 1810 bis 1828 betrieb Hieronymus Bulacher im Bläserhof

an der untern Rebgasse 23 eine bekannte Brauerei, die folgendes Inventar aufwies: «9 Klafter Tannen und Buchen Brennholz, 2 grosse kupferne Brennhafen nebst nötigen Ständen und Ansetzfässli, 146 Saumbier, 5 Ohm Branndtwein, etliche Ohmen Essig, 67 Sack Gersten, 41 Sack Malz, 39 Bierfass, 36 kleine Bierfässlein zum Gebrauch in der Wirtschaft, Weinfässer von

ca. 60 Saum, Taubenholz, 8 neue Wirtstische, 8 alte, 12 Lehnstühle, 156 Biermeyel, 27 Schoppengläser und viele andere mehr!»! Auch als Bulachers Umsatz mit den Jahren stetig zurückging, verlor der gewissenhafte Brauer den Glauben an sein zukunftssträchtiges Gewerbe nicht, wie ein Eintrag in seinem Hausbuch vom Jahre 1826 zeigt: «Da seit einigen Jahren die Konsumation meines Bieres so gering und unbedeutend geworden ist, verliere ich auch ganz allen Mut und Lust, mit Bestand und fleissig diesem Gewerbe obzuliegen und nachzudenken. Um aber doch nicht alle Schuld durch Gleichgültigkeit auf mich nehmen zu müssen, raffte ich mich zusammen, forsche in den Büchern aller Art über diesen Gegenstand nach, zog auch Herrn Chemiker Renz zu Rate, um hauptsächlich ein Mittel zu finden, das Bier auf längere Zeit haltbar zu machen.» Im Jänner 1815 reichte sodann der Küfer Friedrich Faesch ein Gesuch ein, an der Rebgasse 27 eine Brauerei samt einer Malzdarre aufzuführen zu dürfen. Die Behörden erteilten ihm Willfähr, doch musste er 1822 die Brauerei an Matthias Märklin verkaufen, da eheliche Schwierigkeiten ihn plagten, «von denen er dann durch die hohe Gerechtigkeitsliebe des löblichen Ehegerichts erlöst wurde»! In der Hoffnung, dass Bürgermeister, Rat und Mitbürger es gerne sehen, wenn einer ihrer Mitbürger auf ehrliche Art sein Brot verdiene, stellt Faesch im selben Jahr erneut ein Begehren, eine Brauerei (an der Greifengasse) bauen zu dürfen; und wieder wird diesem entsprochen.

Ein bedeutsames Werk der Kleinbasler Brauereiindustrie liess 1855 Emanuel Merian, unter dem Spitznamen «Käsmerian» stadtbekannter Bierbrauer am Leonhardsberg, an der heutigen Grenzacherstrasse 487

errichten: Die sogenannte Bierburg. Der markante Fabrikbau verfügte über tiefe Keller, die sich ausgezeichnet für die Lagerung des Bieres eigneten, aber der Gefahr von Grundwasser ausgesetzt waren, wenn bei Hochwasser des Rheins die Wiese zurückgestaut wurde. Auch das Unternehmen von Friedrich Landolt, der 1846 auf dem Areal der Burgvogtei an der Rebgasse 12/14 eine Brauerei gründete, gehörte jahrzehntelang zu den führenden Basler Brauereien. Nur eine verhältnismässig kurze Zeit der Blüte überdauerten hingegen die Brauereien Johann Wohnlichs an der Clarastrasse (später Clarabräu), Jakob Grollimunds an der Bahnhofstrasse gegenüber dem Badischen Bahnhof und Rudolf Brändlins im Klybeckgarten. Von den vielen Kleinbasler Bierbrauereien war schliesslich nur eine dem steten Wandel der Zeit gewachsen: Die 1856 von Niklaus Emanuel Merian gegründete und 1869 vom 29jährigen Bernhard Füglistaller übernommene Brauerei zum Warteck, die heute zu den 15 Grossbrauereien der Schweiz zählt.

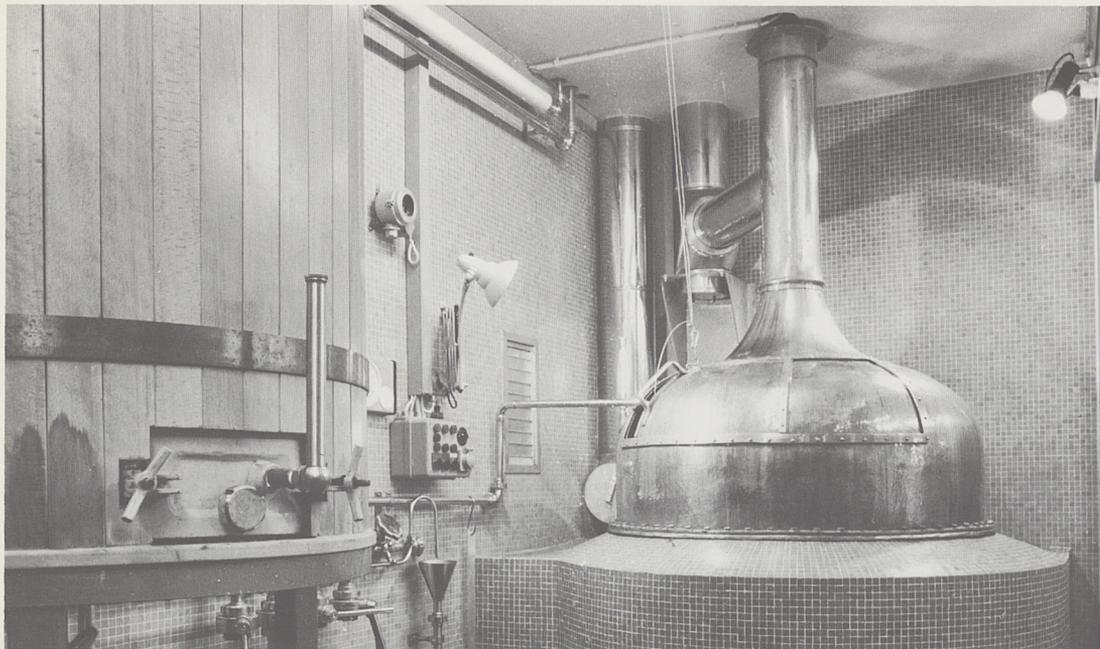
Ward 1964 mit der Verlegung der Aktienbrauerei nach Frenkendorf (unter gleichzeitiger Umbenennung in Ankerbrauerei AG) der Konzentrationsprozess im Basler Bierbrauereigewerbe vollzogen, so dürfen wir für das Jahr 1974 mit grosser Freude eine Andeutung der Rückbildung vom industriellen Grossbetrieb zum gewerblichen Kleinbetrieb vermerken: Ein Vorgang, der im Zeitalter der seelenlosen anonymen Vermassung unerhört sympathisch erscheinen

1 Hinter dieser Front an der Rheingasse 45 verbergen sich Gaststube und Hausbrauerei.

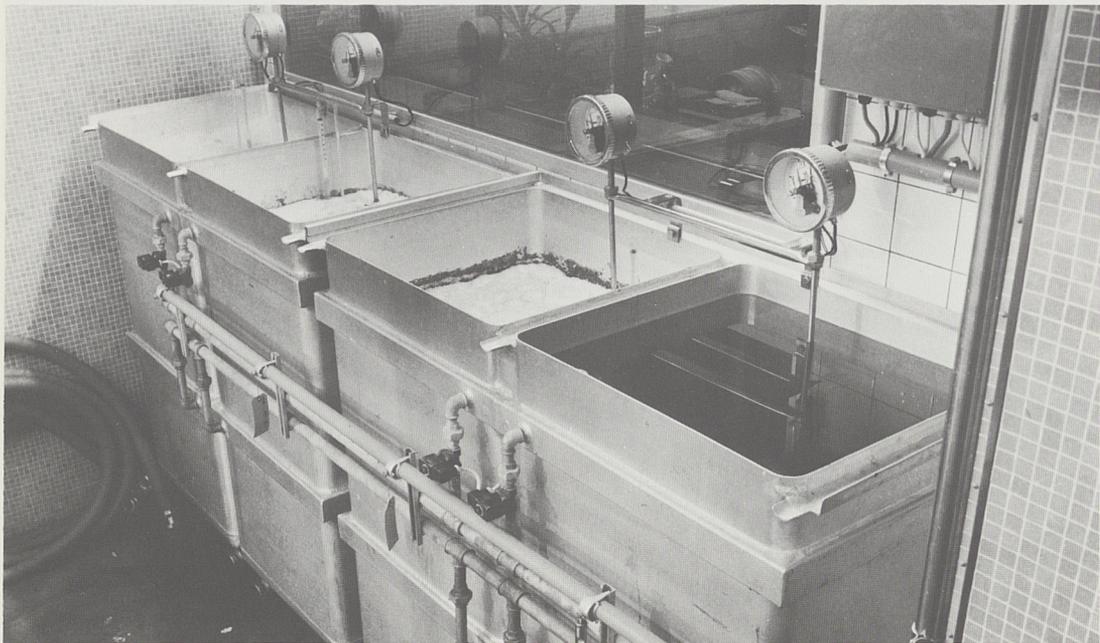
2 Ein Bild, wie es sich jeden Tag in den Abendstunden darbietet.



1



2



muss! Am Anfang der beeindruckenden Idee stand Hans Jakob Nidecker, viel beanspruchter Röntgenarzt und tatkräftiger Meister der Kleinbasler Ehrengesellschaft zum Rebhaus. Voraussetzung für die Übernahme des in seinem Kern mittelalterlichen ehemaligen Wohnhauses einfacher Kleinbasler Schneider, Schiffer, Zimmerleute und Seidenfärber und der spätern Wirtschaft zur Fischerstube war einerseits der Wille, eine historische Liegenschaft an der Pulsader Kleinbasels vor dem Untergang zu retten, andererseits aber das Mitgefühl am Schicksal der wenig begüterten Hausbewohner, deren Heim es zu sichern galt. Der innern humanitären Verpflichtung folgten ökonomische Überlegungen, die schliesslich nach einem Reaktivieren des Wirtshauses mittels einer eigenen Hausbrauerei drängten. So nahm das ursprünglich utopische Gedankengut des unternehmerischen Mediziners konkrete Formen an, denn es zeigte den einzig möglichen Weg, die Konvention der Schweizer Bierbrauereien – die beispielsweise die Bindung eines gewissen Markenbiers an eine bestimmte Liegenschaft festhält – wirksam zu umgehen. Also: Eine eigene Brauerei muss es sein, die dem Wirt jenes Bier liefert, das er seinen Gästen auftragen lassen will. So bestechend die Idee ist, so schwierig ist es, sie in die Realität umzusetzen. Nicht wegen technischer Probleme, sondern im Hinblick auf die Wirtschaftlichkeit scheiterten die Hausbrauereien im alten Basel doch letztlich an der Frage der Rentabilität. Erfahrungsgemäss verspricht die Her-

1 Das Sudwerk als Gaststubenkulisse. Rechts die Sudpfanne mit Dampf- und Gasabzug, links der Läuterbottich.

2 Gärkeller mit automatischer Kühlung. Durchblick ins Restaurant.

stellung kleiner Biermengen ein qualitativ ausgezeichnetes Bier, und dies berechtigt in der heutigen Zeit, die den Begriff «Qualität» demonstrativ hochhält, zu einigem Optimismus!

Die im hintern Teil der heimeligen Wirtschaft nun glücklich von Brauingenieur Otto Binding eingerichtete Brauerei Fischerstube verarbeitet pro Biersud 100 Kilo Malzschüttung. Dies ergibt nach der Trennung der klaren Würze von den Trebern, dem sogenannten Abläutern im Läuterbottich, ein Quantum von rund 600 Litern Bierwürze. Ein mittels Ionenaustausch enthärtetes und darnach mit einem Osmostil entsalztes Leitungswasser, welchem durch sorgfältigste Aufbereitung die Eigenschaft eines äusserst weichen, biologisch einwandfreien Quellwassers zukommt, ist die beste Voraussetzung für einen erstklassigen Brauvorgang, der in einer für die Gäste sichtbaren blitzblanken Sudpfanne vor sich geht. Unter Hopfenzugabe wird die Würze dann zum Kochen gebracht; mit dem Hopfensud ist der Sudprozess beendet. Im Gegensatz zu den meisten Brauereien wird in der Fischerstube die fertige Würze mittels einer Pumpe in das über der Brauerei liegende Kühlschiff «ausgeschlagen». Hier kühlt die Würze bei keimfreier Belüftung unter Anreicherung von Sauerstoff während mehrerer Stunden auf Ausstemperatur ab. Die während des Kochprozesses koagulierten Eiweisse, der «Heisstrub», und der während der Auskühlung entstehende «Kühltrub» setzen sich während der Auskühlung am Boden des Kühlschiffs in wünschenswerter Weise ab, denn die Bestandteile des Trubes würden die Hefe in ihrer Gärtätigkeit hindern. Nach dem Auskühlen im Kühlschiff wird der Sud über einen Plattenkühler auf eine

Anstelltemperatur von 5 bis 6°C hinuntergekühlt, in einen Gärbottich abgelassen und mit der nötigen Hefe versehen. Die eigentliche Gärführung, die ungefähr eine Woche dauert, geschieht in unserer modernen Kleinbrauerei halbautomatisch durch Thermostaten, was eine für den Gärvorgang ungünstige Überwärmung der Würze verhindert.

Die 4- bis 6wöchige Lagerung des Jungbiers erfolgt in kleinen Drucktanks à 600 Liter aus Aluminium im Lagerkeller unter dem Restaurant bei -1°C. Von dort aus wird das reife Bier über einen Filter unter isobarometrischem Druck in Transportfässer abgefüllt und dem Wirt in seine direkt unter dem Buffet liegende Kühlzelle geliefert. Nach Aufwärmung des Biers auf 6°C werden die Fässer angezapft. Die Schanksäule gibt derzeit drei Sorten Biere ab: Ueli normal (gutes helles Lagerbier), Ueli Robur (dunkles Kleinbasler Bier) und Ueli Reverenz (kräftig gehopft helles Spezialbier).

's Warteck isch jetz nimm elai – z'Basel braue jetze zwai: Als jüngstes Glied in der Reihe der Kleinbasler Bierbrauereien erfüllt die Fischerstube heute eine dreifache Funktion: a) Sie erbringt den erfreulichen und bedeutsamen Beweis, dass eine Zwergbrauerei die Phalanx monopolistischer Grossbrauereien zu durchbrechen vermag und auf der Basis wirtschaftlicher Eigenständigkeit unabhängig sein kann. b) Sie bewahrt die leider nur noch selten beachtete Tradition einfacher, währschaft und preiswert geführter Wirtshäuser mit grosszügig und freundlich gestalteten Intérieurs (grosse Tische), die den Gästen ohne Ansehen ihrer Herkunft die uneingeschränkte

Möglichkeit zu regen zwischenmenschlichen Kontakten eröffnen. c) Brauerei und Wirtschaft tragen die finanzielle Last, welche die durchgreifende Renovation der Liegenschaft zur Goldgrube mit sich brachte, und erlauben der durchwegs der sozialen Grundschicht angehörenden Mieterschaft, ihren angestammten Lebensbereich ohne Sorgen beizubehalten.

Wenn wir nach einem altbaslerischen Vergleich zur heutigen Fischerstube suchen, dann stossen wir justament auf die Brauerei Merian am Leonhardsberg. Wer in Basel war und nicht beim «Käsmerian», dem legendären Patron, gewesen sei, der habe Basel nicht gesehen, erzählt die Überlieferung. «Schon morgens 6 Uhr strömten die Leute zu, und selten war ein Platz leer, der nicht sofort von jemand anderm eingenommen wurde. Das Renommée wurde dadurch begründet, dass alle Leute, die in die Wirtschaft kamen, nicht nur freundlich willkommen geheissen wurden, sondern ein ungewohntes Traktament erfuhren. Merian gab für 25 Rappen ein grosses Glas Bier und eine mächtige Portion Käse, gewiss das dreifache einer jetzigen kleinen Wirtschaftsportion (1902), und einen gehörigen Wampen Brot, sodass jeder, selbst der Hungrigste, sich satt essen konnte.» Auch wenn die Trink- und Essgewohnheiten – und auch die Preise! – sich im Laufe der Zeit gewandelt haben, so wollen wir doch hoffen, dass das Wirteehepaar Emil und Silvia Künzli-Eberle bewusst an die hochgeschätzte Tradition alter Basler Gastfreundschaft anknüpft, damit unsere Stadt im allgemeinen und Kleinbasel im besondern durch eine neue fröhliche Stätte menschlicher Begegnung bereichert sei.