

# Unser Bier feiert ihr Jubiläum

**25 Jahre** Alles begann mit einem Sud in der Spaghettipfanne – inzwischen ist die Bierbrauerei die grösste in Basel. Prägende Momente, Zahlen und Entwicklungen in 25 Punkten.

Julia Gisi und  
Dorothea Gängel

1

Die Idee, sein eigenes Bier zu brauen, kam Istvan Akos 1996: Im «Tages-Anzeiger» las er, dass einige Leute zu Hause in ihrer Spaghettipfanne Bier brauen würden. Überrascht von dem Gedanken, dass man in den eigenen vier Wänden nicht nur Konfitüre selbst herstellen konnte, sondern auch den geliebten Gerstensaft, besorgte er sich ein Brauerei-Anfänger-Kit. Darin befanden sich Büchsen mit einer konzentrierten Würze, Hefe sowie ein Gärfass. Die Zubereitung sei einfach gewesen, erinnert sich Akos im Jubiläumsbuch von Unser Bier: Büchseninhalt mit Wasser verdünnen, Zucker dazugeben, aufkochen, runterkühlen, mit der Trockenhefe vergären lassen und vier Wochen später trinken.

«Dummerweise hatte ich das Gärfass mit der gelben Flüssigkeit im Badezimmer neben dem Klo stationiert», so Istvan Akos im Buch weiter, «das führte bei der Vorführung meines neuen Hobbys immer wieder zu entsprechenden Kommentaren.»

2

Der Name Unser Bier entstand nach der ersten gemeinsamen Brau-Session von Istvan Akos und Claude Kuhn. Akos hatte Kuhn durch den Verein der Basler Heimbierbrauer kennen gelernt. Kuhn half ihm dabei, sein Wissen von Grund auf aufzubauen – und braute mit ihm Schritt für Schritt ein erstes Bier.

Sechs Wochen später, so ist es dem Jubiläumsbuch zu entnehmen, wurde das Resultat nach der Gärung erstmals probiert und für gut befunden. «Beim Anstossen sagte einer: «Das ist nicht mein Bier, das ist nicht dein Bier, das ist jetzt unser Bier.»»

3

Nicht zuletzt der grosse Run auf die Muba-Sonderschau 1997 zum Thema «Heimbierbrauen» bestärkte den Entscheid von Istvan Akos und Claude Kuhn, sich dem Bier-Metier weiter professionell zu widmen. An der Muba brauten Mitglieder der Swiss Homebrewing Society täglich neue Kreationen. Die Besucher konnten an Degustierwettbewerben teilnehmen. Kurz darauf gründeten Akos und Kuhn einen Verein namens Unser Bier, ein halbes Jahr später eröffnete die erste Vereinsbrauerei an der Klybeckstrasse in Basel.

4

Im Juni 1997 gründeten 110 Aktionärinnen und Aktionäre die Brauerei Unser Bier AG. Heute befindet sich die Brauerei im Besitz von 10'996 Aktionärinnen und Aktionären.

5

Das allererste Unser Bier auf dem Markt war ein aus drei unterschiedlichen Gerstenmalzsorten gebrautes Amber.

6

Auf den Etiketten der Basler Bierbrauerei ist jeweils ein Lällekönig abgebildet. Heute handelt es sich



Im Juni 1997 gründeten 110 Aktionärinnen und Aktionäre die Brauerei Unser Bier AG. Foto: Kostas Maros

dabei um eine überarbeitete Version des Künstlers Domo Löw. Anfangs verwendete das Team jedoch noch ein Werk des Künstlers Niklaus Stöcklin – und musste später wegen Verletzung des Urheberrechts mehrere Tausend Franken Busse zahlen.

7

Unser Bier ist heute die grösste Brauerei beider Basel. Unter den 1200 biersteuerpflichtigen Braustätten der Schweiz steht sie an 19. Stelle. Der Marktanteil beträgt 0,17 Prozent – damit ist sie nur unter den Kleinen gross, unter den Grossen ist sie winzig.

8

2008 sorgte die Bierbrauerei während der Austragung der Euro 08 für mächtigen Wirbel: Weil Carlsberg, der offizielle Bierlieferant und Sponsor der Uefa, während des Fussballspektakels in Basel viel Präsenz zeigte und in den Public-Viewing-Zonen auch nur dieses Bier ausgeschenkt werden durfte, holte die Brauerei Unser Bier zum werbetchnischen Foul aus.

Auf den Bieretiketten und T-Shirts, die sie verteilte, prangte die Aufschrift «Basel. Mehr als nur Calrsberg®». Das offizielle Trittbrettfahrerbier». Dies in Anspielung auf den damaligen Werbeslogan des Standortmarketings: «Basel. Mehr als 90 Minuten». Zum Glück für Unser Bier blieb die Aktion von Uefa und Carlsberg ungesühnt. Die kleine Basler Brauerei profitierte vom Rummel – und verzeichnete einen höheren Umsatz.

9

In Basel hat sich Unser Bier inzwischen in der Giesserei der ehemaligen Maschinenfabrik Burckhardt eingestiegt. Heute ist das umgenutzte Areal als Gundeldinger Feld bekannt. Unser Bier ist die einzige grössere Brauerei in Basel, die all ihre in Basel ge-

brauten Biere auch vor Ort abfüllt.

10

Der Umzug aufs Gundeldinger Feld wäre durch eine Hürde des Baudepartements Basel fast verhindert worden. Das Baugesuch von Unser Bier wurde mit der Begründung abgelehnt, dass bei der Umnutzung einer Industriebrache zwingend ein Teil mit Wohnungen integriert werden müsse – was die Pläne von Unser Bier zerstört hätte.

Schützenhilfe erhielt die Brauerei jedoch aus der Politik. Die Präsidenten aller Grossratsfraktionen wandten sich gemeinsam in einem offenen Brief an die Regierung, damit diese im Fall des Gundeldinger Felds auf eine Umsetzung des «Wohnanteils» verzichte. Baudirektorin Barbara Schneider (SP) willigte schliesslich ein und erlaubte die Ausnahme.

«Der Brauerei könnte zugutegekommen sein, dass sie seit Jahren Regierungsräte für ihre



**«Dummerweise hatte ich das Gärfass mit der gelben Flüssigkeit im Badezimmer neben dem Klo stationiert.»**

Istvan Akos  
«Gründungsvater» von Unser Bier

Sache einspannt. Zu den Aktionären zählen unter anderem auch Ralph Lewin (SP) und Christoph Eymann (LDP)», schrieb die BaZ am 9. November 2007 zu den möglichen Beweggründen.

11

Im Dezember 2021 hat Unser Bier in der Auslieferungshalle der ehemaligen Brauerei Ziegelhof in Liesstal eine kleine Craftbierbrauerei in Betrieb genommen. Das wurde gemäss dem Unternehmen nötig, weil die Kapazitäten in Basel für die Bierkategorien Craftbier und fassgereifte Bierraritäten nicht mehr ausreichten.

12

2022 hat die Brauerei 6420 Hektoliter ausgestossen. Zur Einordnung: Pro Kopf werden in der Schweiz im Jahr um die 52 Liter Bier getrunken.

13

Zu den Standardbieren von Unser Bier zählen Amber, Blond, Weizen, Schwarz, Aypiey und Öises Zwickel.

14

Die saisonalen Biere der Brauerei: Sommer, Winter, Fasnacht und Kürbis.

15

Zu den Bierraritäten zählen Biere, die mit ganz speziellen Malz- und Hopfensorten in kleinen Mengen gebraut werden und über mehrere Monate in Eichenfässern reifen.

16

Corona hat auch Unser Bier einen gewaltigen Strich durch die Rechnung gemacht. Wie den Zahlen des Unternehmens zu entnehmen ist, sank der Umsatz nach Ausbruch von Covid-19 um 25 Prozent auf 2'084'403 Franken. Trotzdem konnte ein Gewinn von 123'028 Franken erwirtschaftet werden. Ein Jahr

später, 2021, lag der Umsatz im Vergleich zu einem normalen Jahr um rund 22 Prozent tiefer.

17

Neben den sinkenden Umsatzzahlen stellte die Pandemie Unser Bier vor eine weitere Herausforderung: Was tun mit dem vielen Bier, das wegen des Lockdown nicht verkauft werden konnte? In Zusammenarbeit mit der Dornacher Destilliererie Zeltner entwickelte die Brauerei «Recyclingprodukte»: ein Wermut auf Bierbasis und ein Gin mit Bierbrand.

18

Auch der Ukraine-Krieg sorgte für Schwierigkeiten. Genauer: für Glasmangel. Im Juni 2022 richtete sich das Unternehmen in einem Newsletter an Kundinnen und Kunden: «Wenn Sie im Gundeli wohnen oder sonst gerade in der Umgebung sind, bringen Sie uns Ihre Einwegflaschen, die Sie bei Coop oder anderswo im Sixpack gekauft haben.»

Das Vetropack-Werk in der Ukraine sei im Zuge des Krieges stark beschädigt worden und habe die Produktion einstellen müssen. Neue Bierflaschen zu besorgen, sei in der Folge äusserst schwierig geworden.

19

Die Bierspezialitäten von Unser Bier werden jeweils in Liesstal gebraut. Diese Biere bekommen auch spezielle Etiketten. Gestaltet werden diese vom Basler Spraykünstler Magoo. Kommt ein Bier besonders gut an, wird es erneut gebraut. Da die in Liesstal verwendeten Hopfen in Bioqualität zumeist nicht erhältlich sind, werden die Craftbiere aus Liesstal nicht mit der Knospe ausgezeichnet.

20

Wer nicht gerade in Basel und Umgebung wohnt, kann die Biere

der lokalen Brauerei auch in einem Bier-Abo kennen lernen. Dabei bringt die Post viermal im Jahr je zwei Flaschen von drei aktuellen Bieren. Die erste Lieferung im April 2023 beinhaltete Red Ale, Coffee Stout und Strong Wit.

21

Es geht auch hochprozentig. Urs Ullrich, CEO der Weinhandlung Paul Ullrich und Liebhaber und Importeur schottischer Single Malts, kam eines Tages mit der Idee in die Brauerei, dass Unser Bier doch einen eigenen Whisky auf den Markt bringen könnte. «Bier und Whisky durchlaufen bis zu einem gewissen Punkt den gleichen Herstellungsprozess», wird Ullrich, der in seinen Getränkegeschäften um die 1000 verschiedene Single-Malt-Whiskys führt, im Jubiläumsbuch zitiert.

«Die Stärke des Malzes muss in Zucker umgewandelt werden. Beim Bier wird dann noch Hopfen mitgekocht, beim Whisky wird aber gleich vergoren, im Brennofen destilliert und dann im Eichenfass gelagert.» Ein Prozess also, der dem Brauer – mit Ausnahme der Destillation – bestens vertraut ist. Gesagt, getan. Im Jahr 2000 wurde der erste eigene Whisky abgefüllt.

22

Bei Unser Bier können Interessierte auf einer kleinen Anlage in einer Gruppe von 12 bis 20 Personen 50 Liter eigenes Bier brauen, das sechs Wochen später in Flaschen abgefüllt den Teilnehmern zur Verfügung steht. Neben dem Brauerlebnis erwarten die Teilnehmenden eine ausführliche Führung durch die Brauerei, ein währschaftes Mittag- oder Nachtessen sowie ein Zapfkurs.

23

2022 hat Unser Bier einen Umsatz von 2,68 Millionen Franken generiert, der Gewinn lag bei 40'650 Franken.

24

Unser-Bier-«Gründungsvater» Istvan «Stefan» Akos ist seit der GV 2023 nach 25 Jahren nicht mehr im Unser-Bier-Verwaltungsrat. Der rüstige 74-Jährige meinte in seiner Abschiedsrede: «Es geht das Gerücht herum, ich würde heute zurücktreten. Die Wahrheit ist: Ich trete nicht mehr neu an!» Verdientermassen wurde er zum Ehren-Verwaltungsratspräsidenten ernannt und erhielt vom Schweizer Brauerei-Verband die Auszeichnung «ad gloriam cerevisiae». Als Verwaltungsratspräsident amtierte Fabian Wetter. Geschäftsführer ist Luzius Bosshard.

25

Am Freitag, 20. Oktober, und Samstag, 21. Oktober, feiert Unser Bier von 16 bis 24 Uhr seinen Geburtstag mit der Öffentlichkeit auf dem Gundeldinger Feld. Auf dem Programm stehen dabei gemäss einer Medienmitteilung Darbietungen des Basler Rappers Pyro oder der Blueserin Manu Hartmann. Für Besucherinnen und Besucher wird zudem vor Ort frisches Bier gebraut. Auch Führungen durch die Brauerei werden angeboten.