

Gundeldinger Zeitung

Basels älteste Zeitung – seit 1930

Die Lokalzeitung von Basel-Süd und -Ost selbstständig, neutral und erfolgreich!

Reichensteinerstrasse 10, 4053 Basel – Telefon 061 271 99 66 – gz@gundeldingen.ch – gz@gundeli.swiss

www.gundeldingen.ch • gundeli.swiss • 28 Seiten • 19'000 Exemplare • 94. Jahrgang • Nr. 7 • Mi, 24. Mai 2023

BAU & TECH
SANITÄRE ANLAGEN

- Umbau/Neubau
- Reparaturen/Service/24h-Notfall
- Boiler-Entkalkungen
- Ablauf-Entstopfung und -Reinigung

Beinwilerstrasse 2 • 4053 Basel
061 681 08 09

DEMENGA

GLAS NACH MASS

Telefon +41 61 274 10 00
info@demenga-glas.ch
www.demenga-glas.ch



Unser Bier Volksfest auf der Kunschti



Wenn Unser Bier AG zur GV auf die Kunschti einlädt, dann strömen die Aktionär*innen zu der wohl beliebtesten GV der Region. Dieses Jahr waren 2920 Aktionär*innen anwesend, die die Ausschüttung von 5680 Liter «Dividenten-Bier» getrunken (gesoffen, fast 2 Liter pro Kopf) haben. Unser Bier Gründervater Istvan «Stefan» Akos wurde zu Recht mehrfach geehrt für sein jahreslanges Wirken. Seiten: 18–21 + Seite: 25.

Foto und Text: Thomas P. Weber

sanitär ari

Wir suchen einen Sanitärinstallateur

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN:

- Sanitäre Installationen
- Reparatur-Service
- Badezimmer-Umbau

Claragraben 135, CH-4057 Basel
Telefon 061 333 84 44

Restaurant Bundesbahn


 Hochstrasse 59
 4053 Basel, Tel. 061 361 91 88
 www.bundesbaehni.ch
Wir haben jeden Sonntag ab 16.30 Uhr offen für Sie.

Hans AG Guldenmann
 Eventtechnik
 Kongresstechnik
 Videoproduktion
 guldenmann.ag@bluewin.ch
 www.guldenmann.ch

Tag der offenen Tür
 - für 2 Stunden
Freitag, 16. Juni 2023
16 bis 18 Uhr
Reichensteinerstrasse 10 im Gundeli
 Seite 5

Alles für Ihren guten Schlaf.
 Ihr Betten-Fachgeschäft in der Region!
Betten-Haus Bettina
 Betten-Haus Bettina AG, 4106 Therwil, Tel. 061 401 39 90, bettenhaus-bettina.ch

+++SOFORT VERFÜGBAR+++
RENAULT ARKANA E-TECH FULL HYBRID
Ab Fr. 32'700.-
JETZT PROBEFAHREN!
 Alle Details siehe Seite 3
GARAGE KEIGEL www.GARAGEKEIGEL.ch

Brillen · Kontaktlinsen · Augenprüfungen

AEBISCHER
 Güterstrasse 247 · 4053 Basel
 061 331 26 86
 aebischoptik.ch

Generalversammlung 2023 der Brauerei Unser Bier AG

Ad gloriam cerevisiae



Wenn *Unser Bier* zur «Dividände-Suffete» einlädt, dann strömen die Aktionärinnen und Aktionäre auf die Kunschti. Eine regelrechte Völkerwanderung war durch unser Quartier zu beobachten.

Istvan «Stefan» Akos wurde geehrt

Der Höhepunkt der diesjährigen GV war die Ehrung von *Unser Bier*-Gründervater. Ad gloriam cerevisiae – «zu Ehren des Bieres» – Der rüstige 74-jährige Istvan «Stefan» Akos ist nach 25 Jahren nicht mehr im *Unser Bier*-Verwaltungsrat. Stefan selbst meint in seiner Abschiedsrede: «Es geht das Gerücht herum, ich würde heute zurücktreten. Die Wahrheit ist: Ich trete nicht mehr neu an!» Ersetzt wurde er nicht. Stefan: «Ist Ihnen aufgefallen, dass keine Wahl für meinen Nachfolger im VR stattfindet? Ich habe mich gefragt,



2920 Aktionärinnen und Aktionären an der *Unser Bier*-GV – «Gesellschaftsbier-Volksfest» auf der Kunschti.

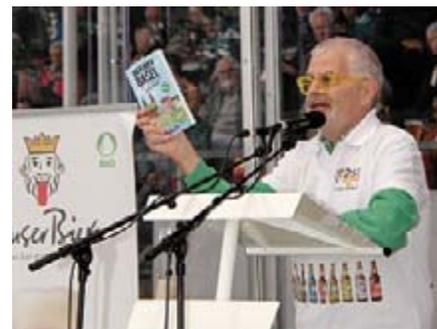


Verdientermassen wurde *Unser Bier* «Gründungsvater» Istvan «Stefan» Akos zum Ehren-Verwaltungsratspräsidenten ernannt und erhielt vom CH-Bier-Verband die Auszeichnung «ad gloriam cerevisiae».

Fotos: Thomas P. Weber



VR-Präsident Fabian Wetter führte speditiv durch die GV.



Geschäftsführer «Mister Unser Bier» und Verkäufer Luzius Bosshard.

was der Grund dafür sein könnte: Ich bin halt unersetzbar» meint er in seiner geschichtlich zurückblickenden Ansprache. Zu Recht ernannte der VR und die 2920 Aktionärinnen und Aktionären mit einer längeren tosenden Standing Ovation Istvan Akos zum Ehren-Verwaltungsratspräsidenten und überreichte ihm eine Schulaufe und eine Urkunde. Später verlieh im Gastredner Marcel Kreber (GF des Schweizer Brauerei Verbandes) den Orden «ad gloriam cerevisiae». Wer warum so ein Orden erhalten können Sie auf: <https://bier.swiss/verband/bierorden> erfahren. In seiner Rede: «Ehre wem Ehre gebührt, diese einmalige Erfolgs-Geschichte, die mit einer Spaghetti Pfanne 1996 angefangen hat». Verdankt wurde auch Stefans Gattin Ursula, die für ihren Ehemann viele Tage, Abende und Stunden entbehren durfte bzw. musste. Heute ist die Brauerei *Unser Bier* auf Rang 19 der 1222 registrierten Brauerei-Betrieben,

1991 gab es nur 32 Brauereien in der Schweiz.

Die Space Ramblers sorgten für die Kunschti erneut für jazzige Stimmung und dies schon seit 15 Jahren. Es wurden 5680 Liter Bier getrunken, also fast 2 Liter im Schnitt pro Kopf, 1830 Würste grilliert und 2800 Bierbretzel verteilt.

CHF 40'650.– – Reingewinn

VR-Präsident Fabian Wetter eröffnete die 25. GV von der *Unser Bier* AG in der Kunsteisbahn Margarethen und brachte diese souverän und speditiv durch die festlich gelaunten 2920 Aktionärinnen und Aktionäre, die 4113 Aktienstimmen vertraten. Alles wurde einstimmig angenommen und Decharge erteilt.

Uschi Daetwyler verkündete einen Umsatz der Brauerei von 2,68 Mio. Franken. Nach ordentlichen Abschreibungen in der Höhe von



Verwaltungsrätin Uschi Daetwyler verkündet mit ihrer hohen Stimme ein erfolgreiches Geschäftsergebnis 2022.

rund 416'000 Franken konnte ein Reingewinn von 40'649.53 Franken erwirtschaftet werden. Bei jeder Erfolgsmeldung quittierten die Anwesenden mit einem mehrfachen und schnellen «Uschi – Uschi – Uschi ...». Einen wichtigen Akzent hat *Unser Bier* mit der Eröffnung der Spezialitätenbrauerei in Liestal gesetzt. Die 1,6 Mio. Franken teure Investition lohnt sich durch das Brauen der feinen Craftbiere. Zudem eignet sich die 10 Hektoliter Anlage von ihrer Grösse her bestens für Lohnbrau, und Liestal entlastet die Brauerei in Basel, die nun genug Kapazitäten für ihre Standard- und saisonalen Biere hat. Im vergangenen Jahr konnten auch spezielle Biere mit eigener Etikette für die Grossanlässe Eidg. Schwing- und Älplerfest sowie das Fest «500 Joor zämme» von Riehen und Basel ge-

Gundeldinger Zeitung, 24. Mai 2023



Marcel Kreber (GF des Schweizer Brauerei Verbandes) in seinem Dialekt «Öises Bier» (*Unser Bier*) ...



... würdigt Stefan mit dem ...



... Orden «ad gloriam cerevisiae».

braut werden. Das Aktionariat der Brauerei Unser Bier wächst weiter. Neu halten 10'864 Aktionärinnen und Aktionäre Unser Bier treu die Stange.

Das Unser Bier-Team

Auf der Geschäftsstelle gab es keine Veränderungen. **Bettina Stoffel** (Events) und **Ursi Wenk** (Administration) unterstützen «Mister Unser Bier» **Luzius Bosshard** nach Kräften darin, ein erfolgreicher



Stefan Akos war über die vielen Ehrungen zu Tränen gerührt und ...



... erhielt eine langanhaltende Standing Ovation.



Verdankt wurde auch Stefans Gattin Ursula, die ihren Ehemann viele Tage, Abende und Stunden entbehren durfte.



Alles wurde einstimmig angenommen.



Die Aktionärenstimmenzähler.



2800 Bier-Bretzel wurden verteilt.



5680 Liter Bier wurden «gezapft» (gesoffen), also im Schnitt fast 2 Liter pro Kopf.



Viele horden literweise Bier, damit es durch die GV reicht, weil während der GV kein Bier ausgegeben wird.



1830 Würste gegrillt.



Sorgen seit Jahren für jazzige Stimmung «The Space Rappers».



Ja nichts verschütten.



Broscht – im «Unser Bier-Outfit».



Fast mehr Personen auf der alten Holz-Tribüne als an einem früheren EHC-Match.



Aus Sicht des Redners.



Picknick uff dr Kunschti.



Sympathischer Samariterstand.

Geschäftsführer zu sein. Die Umstellung auf eine neue Getränkehandelssoftware konnte erfolgreich abgeschlossen werden. Im Brauerteam gab es eine kleine Veränderung: an die Stelle von **Fabian Lehner** trat **Marc Adolf**. Braumeister **Florian Schmid**, die Brauer **Jan Czerny** und **David Regenass** sowie der Auszubildende **Gian Marco Gümman**, der technische Mitarbeiter **Cyril Szczepaniak** und der Aussenendienstmitarbeiter **Daniel Lochiger** geben ihr Bestes, beste Biere zu produzieren und sie gut zu distribuieren. In der Braustube sorgte Wirtin **Yolande Guillaume** mit ihrem Team für das Wohl der Gäste.

Der Verwaltungsrat

Der VR setzte sich bis zur GV aus **Fabian Wetter** (VR-Präsident), **Uschi Daetwyler** (Finanzen) und **Istvan Akos** (Marketing, trat nicht mehr an) zusammen. Der Digitalmarketingfachmann **Michael Bietenhader**, der bereits ein Jahr als Beisitzer mitgewirkt hat, wurde nun einstimmig in den VR gewählt. 2022 war das Wirtschaftsumfeld nicht einfach. Somit besteht der jetzige VR aus Fabian Wetter (Präsident), Uschi Daetwyler, Michael



Was rein fliesst, muss auch wieder raus.



Traditionsgemäss die Plastikbecher-Türme.



Fröhlich-friedliche Stimmung.



Eindruckliche Kulisse.

Bietenhader, und Geschäftsführer ist Luzius Bosshard.

Die Beschaffung von Flaschen, Verpackungsmaterial und Ersatzteilen für die Brauanlagen gestaltete sich wegen unterbrochener Lieferketten mitunter schwierig. Die Kosten stiegen, allen voran die Energiekosten. Die Preissteigerungen konnten vorerst aufgefangen werden. Anfang Jahr musste *Unser Bier* dennoch seine Preise moderat erhöhen. Für 2023 hat sich Unser Bier die Lancierung

Das verantwortlichen *Unser Bier-Team* bedankt sich bei allen *Unser Bier-Trinkerinnen* und *Trinker*.

Fotos:
Thomas P. Weber



einer neuen Website vorgenommen. Neu gibt es *Unser Bier* auch im Bierabonnement. Und Ende

Oktober darf die Brauerei ihr 25-Jahr-Jubiläum feiern.

Thomas P. Weber

Unser Bier
Bier von hier statt Bier von dort.

Brauerei Unser Bier AG
Gundeldingerstrasse 287
Telefon 061 338 83 83
info@unser-bier.ch
www.unser-bier.ch

DARK TOWN
EROTIC ENTERTAINMENT

GÜTERSTRASSE 214
4053 BASEL (TELLPLATZ)
WWW.DARKTOWN.CH

MIT LADEN

IN 2023 ENTSCHEIDEN SIE
WELCHE EINSCHRÄNKUNGEN
ES GIBT

DISKRETE UND ATTRAKTIVE ATMOSPHÄRE !

E. Wirz & Co. AG
Haustechnik, Spenglerei
Sanitär, Heizung und Solar
Liesbergerstrasse 15
4053 Basel
Tel. 061 331 60 80
www.wirz-spenglerei.ch

VIVA Gartenbau – sucht Kundengärtner/-in mit PW-Ausweis

- Sie
- sind motiviert, freundlich und engagiert
 - haben gute Pflanzenkenntnisse
 - sind gewöhnt selbstständig zu arbeiten
 - haben Erfahrung in der Pflege von anspruchsvollen Gärten
 - haben gute Deutschkenntnisse

- Wir
- bieten zeitgemässe Voll- oder Teilzeitanstellung
 - sind ein moderner und gut eingerichteter Betrieb an zentraler Lage
 - haben hohe Ansprüche an Arbeitsqualität, ökologisches und soziales Verhalten

- Wir
- sind ein gut ausgebildetes Team
 - sind anspruchsvolle Chefs
 - haben Kunden, die schöne und individuelle Gärten schätzen

Arbeitsbeginn
Nach Vereinbarung

Rufen Sie an, damit wir uns kennen lernen.



VIVA Gartenbau AG
Severin Brenneisen
Heinz Gutjahr
Bündtenmattstrasse 59
4102 Binningen
Telefon: 061 302 99 02
www.viva-gartenbau.ch

Verehrte Leserinnen und Leser! Vergessen Sie bitte nie, dass Sie das Erscheinen der **Gundeldinger Zeitung** den Inserenten zu verdanken haben! Denken Sie bei Ihren Einkäufen und Bestellungen daran.

Unser Bier
Bier von hier statt Bier von dort.
www.unser-bier.ch

First Cleaning Service GmbH
Reinigungsinstitut

Erlenstrasse 27a • 4106 Therwil
Telefon 061 361 44 51
info@firstcleaningservice.ch
www.firstcleaningservice.ch

- Baureinigungen
- Büros
- Fabrikationsgebäude
- Fenster inkl. Rahmen
- Gastgewerbe
- Hauswartungen
- Oberflächenbehandlung
- Öffentliche Einrichtungen
- Schaufenster
- Spannteppiche
- Sportstudios
- Treppenhäuser
- Umzugsreinigungen
- Wohnungen



Für Maitli und Buebe
Damen und Herren

LIGGE
Coiffure Claude Goepfert

Jurastrasse 40
4053 Basel
Tel. 061 361 63 65

Restaurant Predigerhof ist eröffnet

«Unser» beliebtes und bekanntes Ausflugslokal und Erholungsort «Restaurant Predigerhof» auf dem hinteren Bruderholz wurde am 13. Mai feierlich neueröffnet. Das neue Team (siehe Foto) der «SALI ZÄMME Gastro GmbH» als neue Pächter waren über ihre gelungene Eröffnung glücklich.

Im Laufe des Nachmittages füllte sich der schöne, mit Blumen geschmückte, Garten des Predigerhofes. Die Kinder spielten im Spielgarten oder streichelten die kleinen Geisen. Das Restaurant innen wurde im alten Stil beibehalten. «Wir haben alles frisch gestrichen und der schöne Parkettboden abgeschliffen und neu versiegelt», erzählt uns das Sali Zämme Gastro-Team. Jede Besucherin und jeder Besucher erhielt ein Begrüssungsgetränk. Aus der Buvette wurden unter anderem feine Pizzen aus dem neuen Pizzeriaofen, der speziell nach den Wünschen vom stadtbekanntem Pizzaiolo Tobias Gottwald in Italien hergestellt wurde, serviert. «Der Grundstock meines alten Sauerteiges (Pizzateig) wurde am 4. Mai 1996 hergestellt und ich züchte



Die Traditionsgaststätte Predigerhof bleibt uns als beliebtes Ausflugsziel erhalten.

Fotos: Thomas P. Weber

ihn auch schon bereits seit 10 Jahren. Wie älter der Teig desto besser und resistenter ist er», meint Tobias stolz. Am Grill grillierte Koch Cyril Wipf Spareribs, Bärlauch Bratwürste und Gemüse-Spiesse. Auch für Getränke aller Art war gesorgt und der Gasparini-Glacéstand war vor allem bei den Kindern beliebt.

Die Traditionsgaststätte bleibt uns also mit neuem «alten» Konzept erhalten. Sie werden ihre Gäste mit einer authentischen,

regionalen und saisonalen Küche aber auch mit Späck- und Käsplättli sowie Wurstsalat verwöhnen. Dabei stehen Qualität und Einfachheit im Vordergrund, mit einigen Produkten des eigenen Hofes und von ausgewählten regionalen Partnern. Der nebenstehende beliebte Kleintierbauernhof, der bekanntlich 15 Personen im Rahmen der sozialen Arbeitsintegration mit begleiteten Arbeitsplätzen beschäftigt, steht nicht unter der Lei-

tung der Pächter, sondern wird von einem anderen Team geleitet (siehe predigerhof.ch). Aktuell bietet die Küche Spargelgerichte an. Die Spargeln kommen direkt vom Feld neben dem Haus, regionaler und frischer geht es nicht. Ihr Ziel ist es, sowohl für Familien, Spaziergänger, Wanderer oder Radfahrer aber auch für Freunde der anspruchsvollen Küche ein attraktives Angebot zu gestalten. Bald wird auch die Natur-Poolbahn in Betrieb genommen.

Restaurant und Buvette

Das Mittagsangebot im «neuen Predigerhof» umfasst eine schlanke Speisekarte mit drei Menüs, die nicht mehr als 30 Franken kosten. Am Abend werden ausgewählte saisonale Produkte zubereitet. Die kleine, aber feine Karte soll zeigen, wie kreativ und modern regionale Küche sein kann. «Sonntags überraschen wir unsere Gäste mit einer Tageskarte, die ein Sonntagsgericht sowie eine vegetarische/vegane Alternative beinhaltet. Zudem folgen wir am Sonntag dem Motto «s het solange s het», um möglichst keine Lebensmittel entsorgen zu müssen» ergänzt Mitinhaber Patrick Erb. Die Buvette bietet von Mittag bis Sonnenuntergang nebst Pizzen auch



Das neue Restaurant Predigerhof-Team (v.l.): Blanca Valladares Dias (Gastgeberin) Pizzaiolo Tobias Gottwald (Miteigentümer und Koch), Cyril Wipf (Miteigentümer und Koch) und Patrick Erb (Miteigentümer und Treuhänder, Administration).



Bei schönem Wetter ist auch die Buvette offen.



Der ganze Stolz von Pizzaiolo Tobias: Der neue Pizza-Ofen aus Italien.



Die Pächter durften viele Besucherinnen und Besucher am Eröffnungstag begrüßen.



War vor allem bei Kindern beliebt: Gasparini-Gelati Stand.



Inhaber des Restaurant Predigerhof ist die «Predigerhof AG», die das Restaurant verpachtet. VR-Präsident Oliver Vischer stattete einen Besuch ab.



Die gemütliche und heimelige Gaststätte innen ist gleich geblieben.



Bald wird auch die Natur-Holz-Pool-Bahn, neben dem Kinderspielplatz, wieder in Betrieb genommen