



Basel und das Schwarzbubenland

Nicht nur die Stadt mit ihrem internationalen Flair, auch das Umland mit seinen Tälern, die das Juragebirge durchziehen, ist dank abwechslungsreichen Kulturangeboten stets eine Reise wert. Dazu kommt die beneidenswert hohe Zahl an Sonnenstunden, die wohl mit ein Grund sind, weshalb Baslerinnen und Basler oft einen gelassenen Eindruck hinterlassen.

BAR NEWS

in weiterer Grund dürfte die lebhafteste Gastro- und Trinkkultur sein, die – zwar Ende November 2020 in den Corona-Winterschlaf versetzt wurde – in Basel schon seit jeher einen besonderen Stellenwert genoss. Doch von was ist die Rede, wenn wir von Basel sprechen? Basel ist mehr als Stadt, FCB und Roger Federers Vorhand. Auch der rurale Nachbar-Halbkanton mit seinen Bergen, Wäldern und Tälern trägt Basel im Namen – und im Wappen in Form des Baselstabs. Ein solcher zierte auch das Wappen des jüngsten Kantons der Eidgenossenschaft. Jura wurde erst 1979 zum Kanton, war einst jedoch Teil des Fürstbistums Basel, wobei sich weltliche und geistliche Territorien im Laufe der Geschichte gerne mal wieder verschoben. Auch der Stadt-Land-Graben zwischen den beiden Halbkantonen wurde erst nach und nach ausgehoben. Im Jahr 1833 teilten sich die gemeinsamen Wege nach einem militärischen Konflikt. Die letzten Grenzen wurden erst im Jahre 1994 neu gezeichnet, als das vormals bernische Laufenental zum Kanton Basel-Landschaft übergetreten ist. Dazwischen greift der nördliche Arm und die Exklaven des Kantons Solothurn, welcher bis in die Agglomeration der Stadt Basel hereinreicht.

Seit langer Zeit der Zeit voraus

Um sich davon zu überzeugen, dass Basel oft der Zeit voraus war, begibt man sich am besten in das Restaurant Fischerstube an der Rheingasse im Quartier Kleinbasel. Wenn sich im Jahr 2021 ein Quereinsteiger einen Traum erfüllt und sich eine Beiz und/oder eine Brauerei eröffnet, dürfte dies bei der Mehrheit kaum mehr Emotionen als ein Wimpern-, geschweige denn ein Schulterzucken hervorrufen. Als ein Kleinbasler Arzt ebendies im Jahre 1974 tat, wurde er noch belächelt. Mit seinem Ueli Bier

legte Hans Jakob Nidecker den Grundstein für die Craft Beer-Szene der Schweiz. Doch es hätte auch anders kommen können. Nicht einmal einen Kilometer vom Restaurant Fischerstube entfernt wurde zu dieser Zeit noch das Warteck-Bier gebraut. Wegen Knebelverträgen und dem Bierkartell wurde ihm der Ausschank, vom damals noch in Kleinbasel produzierten Warteck-Bier, verboten.

Die Konsolidierung der Schweizer Bier-Industrie war zu dieser Zeit bereits weit fortgeschritten. Mit kaum mehr als dreissig Brauereien schweizweit gegen Ende der 1980er-Jahre stand der Tiefpunkt der schweizerischen Biervielfalt jedoch erst bevor. Laut dem Basler Gastrohistoriker und Archivar des Basler Wirteverbands Mario Nanni zählte hundert Jahre zuvor gegen Ende des 19. Jahrhunderts die Stadt Basel allein noch knapp 20 Brauereien. Basel wurde nicht zuletzt deshalb zur Bierstadt, weil die Reb- und Reblaus den Grossteil der Reben im Baselsbiet und im Aargau zerstört hatte. Mit der steigenden Popularität von Bier, insbesondere dem untergärigen Lagerbier, waren die meisten Brauereien dazu genötigt, hohe Investitionen in Eismaschinen und Kühlsysteme zu tätigen. Dies ermöglichte es erst, das ganze Jahr hindurch untergärige Biere herstellen und anbieten zu können. Grössere Brauereien mit Kapital waren im Vorteil, welche dadurch und dank dem rentablen Geschäft immer mehr kleine Brauereien aufkaufen konnten. Dabei ging es ihnen mehr um neue Absatzmärkte, denn



Am Dreiländereck in Basel treffen die Grenzen von Deutschland, Frankreich und der Schweiz aufeinander.
© Basel Tourismus

um Marken oder Know-how. Die Grossbrauereien übernahmen immer öfter auch Getränkehändler (und sogar Weingüter), sprachen sich untereinander ab und legten fest, wer an welche Gastronomen liefern durfte. Der Wirt hatte kaum eine Wahl, welches Bier er ausschenken wollte – wobei sich die Biere der Grossbrauereien allmählich immer mehr anglichen, mit standardisierten Rezepturen, ohne Anreize für Innovationen.

Dass Hans Jakob Nidecker im Jahr 1974 etwas anderes als lokal gebrautes Bier ausschenken sollte, passte dem stolzen, liberal gesinnten Kleinbasler nicht in den Kram. Ihm ging es primär darum, einem geschlossenen Lokal und damit gleichzeitig dem Quartier neues Leben einzuhauchen. «Damals konnte man noch nicht einfach die Kleinbrauerei ab der Stange kaufen. Deshalb holte Nidecker einen deutschen Brauingenieur an Bord und liess sich eine massgeschneiderte Brauerei bauen», sagt Anita Tremml Nidecker, Geschäftsführerin der Brauerei Fischerstube und Schwiegertochter des Craft-Beer Pioniers – wobei der Begriff Craft Beer damals noch kein Begriff war. Gestartet wurde von Beginn an mit drei Biersorten (Lager, Spezial und Dunkel), vier Jahre später folgte ein Weizenbier für den Offenausschank, ein Novum in der Schweiz. Regelmässig folgten Sondereditionen für Veranstaltungen, oft in Zusammenarbeit mit Institutionen wie dem Basler Kunstmuseum oder dem Antikenmuseum. Wer ausserhalb des Restaurants in den Genuss von Ueli Bier kommen wollte, kaufte sich eine 2-Liter-Karaffe, die sich im Restaurant beliebig oft nachfüllen liess. Da bald auch Wirte in Grossbasel Ueli Bier servieren wollten, wurde in den 80er-Jahren das «Ueli Export» lanciert.

Biervielfalt statt Einheitsbräu

In dieser Zeit begann das Bierkartell zu bröckeln. Nicht nur Ueli Bier rüttelte am Koloss, auch der Detailhandel, welcher günstigere Preise forderte, billige Import- und Dosenbiere sowie Boxer Bier aus der Romandie erhöhten den Druck, ehe sich das Kartell Anfang der 90er-Jahre auflöste. Zu diesem Zeitpunkt gab es in der Schweiz gerade mal noch 32 Brauereien. Bier genoss in diesen Zeiten noch nicht den besten Ruf. «Bier war lange Zeit einfach das «billigste alkoholische Getränk», sagt Mario Nanni, Gastrohistoriker und langjähriger Wirt im Pinguin. Nanni war sich seit jeher bewusst, dass das Image des Bieres seinem Potenzial nicht gerecht wurde. In der Pinguin Bar servierte er bereits in den 80er-Jahren hochwertige Biere aus dem In-, insbesondere aber auch aus dem Ausland. Auch Frauen waren ihm willkommene Gäste, in Zeiten, wo sich diese noch böse Sprüche gefallen lassen mussten,

wenn diese Bier tranken. So war es im Pinguin nichts Ungewöhnliches, dass Arbeiterinnen nach einer langen Nachtschicht morgens um neun Uhr bei ihm ein Rochefort 10 genossen – ein dunkles belgisches Trappistenbier mit doch immerhin 11,3 Vol.-%.

Nanni hatte sich schon früh der Qualität und der Vielfalt verschrieben. Doch es war eine Zeit ohne Bier-Sommelier-Ausbildungen und ohne Internet. Eine Zeit, in der Bier-Kompetenz bei den Mitarbeitenden, aber auch beim Gast noch aufgebaut werden musste. Die spezielle Bierkarte im Pinguin umfasste stolze 200 Seiten, während im Keller zwischen 4 500 bis 5 500 Flaschen lagerten. Nanni trat vor zwei Jahren in den Ruhestand; aus dem Pinguin wurde die Bar «Fasnachtsstube Basel».

Brauer trifft Winzer trifft Brenner

Die letzten vierzig Jahre haben die Bier- und Braulandschaft dramatisch verändert. Die Trinkkultur hat sich weiterentwickelt: «weniger, aber besser» lautet die Devise; lokaler, nachhaltiger soll es sein. Neue Produzenten und spezialisierte Bars spriessen aus dem Boden. Verän-

Die ehemalige Brauerei Wardeck ist heute ein Raum für Kultur, Kunst und Gastronomie.
© Basel Tourismus





**«Dass sich
2017 gleich
zwei Brennereien in Klein-
basel einge-
nistet haben,
dürfte wohl
kaum nur
Zufall sein.»**

derungen, die natürlich nicht nur in Basel und beim Bier, sondern rund um den Globus in allen Getränke-Kategorien beobachtet werden können. Auch dass sich genau jene Quartiere zu Epizentren von Kreativität und Innovation entwickeln, wo früher die einfache Arbeiterschaft günstigen Wohnraum fand, ist kein auf Basel beschränktes, isoliertes Phänomen. Dass sich 2017 gleich zwei Brennereien in Kleinbasel eingenistet haben, dürfte wohl kaum nur Zufall sein. «Kleinbasel war immer ärmer als andere Stadtteile und noch heute ist der Wohnraum mehrheitlich günstiger. Es ist seit jeher der Ort, wo Studenten und Arbeiter, aber auch Zugezogene wohnten, die unten anfangen mussten», sagt Anita Treml Nidecker. Kaum nahm die neue Stadtbrennerei in der Nachbarschaft der Brauerei Fischerstube ihren Betrieb auf, floss auch schon der erste Ueli Bier-Bierbrand aus dem Kondensator.

Die Stadtbrennerei ist das Projekt zweier Geschwister. In einer alten Kutschen-Remise brennt der gelernte Winzer Tobias Buser gemeinsam mit seinem Bruder Destillate der hauseigenen Marken oder Produkte für externe Getränkelabels wie beispielsweise den Gryff Gin oder den Mohngeist von Intohimo. «Das Brennen hat mich schon während der Winzer-Ausbildung interessiert»,

sagt Tobias Buser, der sich das Handwerk in Berlin bei der Preussischen Spirituosenmanufaktur angeeignet hat. Dass die deutsche Hauptstadt bei Buser einen bleibenden Einfluss hinterlassen hat, springt einem ins Auge beim Blick ins Portfolio der Stadtbrennerei. Der Säemann, ein Getreidebrand aus Bio-Weizen und Gerstenmalz bewegt sich kategorisch irgendwo zwischen Korn und Vodka. Als Stadtbrennerei profitieren die beiden Brüder von der Nähe zur lokalen Gastro-Szene, welche in normalen Zeiten ca. 80 Prozent der Kundschaft ausmacht. Während sich die Stadtbrennerei bis vor Kurzem dagegen gewehrt hatte, einen eigenen Gin zu produzieren, ist Gin das Hauptgeschäft der zweiten Distillerie auf Basler Boden. Ebenfalls im Jahr 2017 zog der bereits 2014 lancierte nginius!-Gin in seine neue Heimat, die Liquid Spirit Distillery. Die innovative Gin-Marke, welche zur richtigen Zeit auf die richtige Spirituosenkategorie gesetzt hatte, zeichnet sich dadurch aus, dass die verschiedenen Botanicals in unterschiedlichen Gruppen separat mazeriert und destilliert werden. Als Swiss Blended Gin in die charakteristischen Glasflaschen im Flachmann-Look abgefüllt, wird das stetig wachsende Sortiment von nginius! mittlerweile in fünfzehn Länder exportiert – nicht selbstverständlich für einen Gin aus der Schweiz.



Burg Neu-Thierstein zwischen den solothurnischen Gemeinden Büsserach und Erschwil.

Kaum eine andere Schweizer Stadt verfügt über eine derart grosse Gin-Vielfalt wie Basel. Neben den bereits erwähnten Gins von nginius! und dem Gryff Gin ergänzen Gentleman's Gin, Rheinbrand Gin, Basilisk Gin, Höhlenhund, Gin E15 und Barfly Gin die lokale Gin-Landschaft. Nicht unerwähnt darf ferner das stetig wachsende The Seventh Sense Getränke-Label von Michael Schneider bleiben. Neben Gin, Likören und Cocktail-Bitters hat der umtriebige, bestens vernetzte Getränketüftler und Barkeeper auch die Finger bei der Filler-Linie Swiss Mountain Spring im Spiel. Die Produktionsstätte dieser Tonics, Bitter Lemons und Ginger Ales befindet sich jedoch schon ausserhalb der Stadt- und Halbkantonsgränze in der basellandschaftlichen Agglomerationsgemeinde Allschwil. An der gleichen Location werden auch die Biere von Kitchen Brew hergestellt. In der Region angesiedelt ist ferner Florian Wicki, der mit seiner Cold Brew-Linie skvader seit 2017 Massstäbe im Bereich der hochwertigen Kaffeeliköre setzt. Zusammen mit Roger Grüter aus der Angels' Share Cocktailbar entwickelte er kürzlich die Bottled Cocktail-Linie Zeitgeist-Cocktails.

Geistreiches aus Basel-Landschaft und dem Schwarzbubenland

Fährt man von Basel SBB mit dem Tram Nummer 10 bis zur Endstation, überquert man entweder zwei Mal die schweizerisch-französische Grenze und landet im solothurnischen Rodersdorf oder aber man steigt im ebenfalls solothurnischen Dornach aus. Unweit von dort steht die Zeltner Destillerie, die im vorletzten Jahr ihr hundertjähriges Bestehen feiern konnte. Doch dass es dazu kam, war alles andere als selbstverständlich. Bis zum Verkauf im Jahr 2016 arbeitete der heute 98-jährige Ruedi Zeltner, ehemaliger Präsident des Schweizerischen Brennerverbands, gemeinsam mit seinen Töchtern in der Brennerei mit. Istvan Akos, der Ende der 1990er-Jahre die Brauerei Unser Bier gründete, übernahm die Zeltner Destillerie und liess diese sanft renovieren. Doch das erste Betriebsjahr zwang die neuen Betreiber bereits dazu, zu diversifizieren. «Am 19. und 20. April 2017 brachte der Frost unser Kerngeschäft, den Lohnbrand, praktisch zum Erliegen», sagt Sonja Arnold, Geschäftsleiterin der Zeltner Destillerie. Heute lebt die Brennerei nicht nur von den Obstproduzenten, die ihre Kirschen, Zwetschgen, Birnen und Quitten zum Brennen vorbeibringen, sondern auch durch die nach

«Am 19. und 20. April 2017 brachte der Frost unser Kerngeschäft, den Lohnbrand, praktisch zum Erliegen.»

Sonja Arnold
Geschäftsleiterin Zeltner
Destillerie

dem Frost lancierten Brennerei-Führungen. Gleichzeitig wurde das Sortiment mit dem Schwarzbrand-Gin und weiteren gefragten Spirituosenkategorien ergänzt. Dass der Schwarzbrand-Gin 2019 als Kategoriensieger bei der DistiSuisse ausgezeichnet wurde, zeugt davon, dass die Zeit reif war für einen Gin aus dem Schwarzbubenland. Für den Redistill-Gin wählte die Brennerei den Upcycling-Ansatz. Privatpersonen wurden aufgerufen, ihre alten «Schnapsleichen» aus den Spirituosenchränken vorbeizubringen, woraus anschliessend ein neuer Gin gebrannt wurde. «Die Idee war eigentlich Alkoholsteuer zu sparen», sagt Sonja Arnold und schmunzelt. «Die Brände, welche die Leute uns gebracht hatten, waren ja bereits versteuert». Das Resultat ist ein aussergewöhnlicher Gin, welcher Aromen von Botanicals und kräftigen Fruchtnoten verbindet. Doch auch Fassgelagertes gibt es mittlerweile aus der Brennerei, wie den Single Malt aus dem Ex-Tokay-Fass oder den Rum aus paraguayischer Bio-Melasse.

Auf der Grenze zwischen der schnelllebigen Stadt und den verzweigten Tälern des Hinterlandes liegend, steht die Zeltner Destillerie sinnbildlich für die Verbin-

dung von Tradition und Moderne. Weiter südlich im Schwarzbubenland und in den Tälern von Basel-Landschaft ist man noch stärker den traditionellen Fruchtbränden verschrieben. Kirsch regiert, wobei auch anderes Stein- und Kernobst gebrannt wird. Das Burgermeisterli ist wohl das zweitberühmteste Destillat aus der Region. Dieses wird ähnlich dem innerschweizerischen «Chrüter» hergestellt, ist jedoch in der Regel mit Kandiszucker gesüsst. Auch die Kräuterzusammensetzung unterscheidet sich, wird beim Burgermeisterli doch meist u.a. Anis, Wacholder und Fenchel verwendet, kaum jedoch Enzian. Es wird zudem oft auf Basis von Kirsch gebrannt, teilweise auch aus Kernobst. Mit all der Kräuterkompetenz erstaunt es folglich nicht, dass auch einige traditionelle Produzenten mittlerweile einen eigenen Gin im Angebot haben. Dies bietet den Brennern nicht nur ein «saisonunabhängiges» Destillat, die Zahlungsbereitschaft der Kundschaft für Gin übertrifft oft die weitaus aufwendiger herzustellenden Fruchtbrände. Gin bietet den Produzenten zwar ein lukratives Geschäftsmodell, dennoch wäre es schade, wenn dies auf Kosten der reichen Obstbrand-Tradition geschehen würde. Dies sieht auch Sonja Arnold von der Zeltner Destillerie so: «Mir bricht es jeweils fast das Herz, wenn die Leute bei der Fruchtübergabe sagen, dass sie nun das letzte Mal brennen und die Hochstämme fallen würden oder dass ja sowieso niemand mehr Schnaps trinke. Dabei gibt es doch ein so tolles Gefühl, wenn man sagen kann, jetzt gönne ich mir einen Schnaps von exakt diesem Baum in meinem Garten».

Das Gute liegt so nah

Gin mit Tonic, Rum im Mojito, Bourbon im Old Fashioned und Vodka im Mule. Die internationalen Trend-Spirituosen sind nicht zuletzt deshalb so populär, weil sich damit simple und bekannte Drinks zubereiten lassen – während exklusivere Abfüllungen ebenfalls für den reinen Genuss prädestiniert sind. Wenn sich traditionelle Fruchtdestillate wie z.B. Kirsch erst einmal aus der Zwangsjacke der Digestifs, der Fondue-Begleitung und der Kafi Fertig-Geschichten befreit haben, wird ihnen die Aufnahme in die moderne Barkultur des 21. Jahrhunderts kaum mehr verwehrt bleiben. Schon heute entdecken innovative, tonangebende Barkeeper – und davon hat es in Basel zweifelndfrei mehr als genug – was vor der Haustüre seit Jahrzehnten, wenn nicht Jahrhunderten produziert wird. Die Corona-Krise dürfte den Trend zu Regionalität und Swissness in der langen Sicht verstärken. Fällt die Whisky-Reise nach Schottland oder die Tour durch die Weinberge Portugals ins Wasser, bietet es sich mehr denn je an, sich Inspiration aus der Region zu holen. Ob mangelnder Qualität und Vielfalt können sich die Barkeeper aus Basel jedenfalls nicht beschweren ...

Boten des Frühlings: Blühende Obstbäume im Kanton Basel-Landschaft.
© Franz Schweizer

