

der Brauer tagein-tagaus machen muss. Dann: Fässer reinigen, Flaschen abfüllen, Bier liefern, Leergebinde zurückholen – das gibt zu tun. Und was am Ende bei einem jährlichen Ausstoss von 800 bis höchstens 1000 Hektolitern im Portemonnaie zurückbleibt, steht in keinem Verhältnis zum bisherigen Kadereinkommen. Schlaflose Nächte hat Urs deswegen nicht. Seine Frau sorgt fortan für das Haupteinkommen der Familie und Urs erhält von Gilbert jede erdenkliche Hilfe, damit er anfangs 2020 die gut eingeführte Klein-

brauerei übernehmen kann. Von dieser Unterstützung zeugt auch ein Ordner, in dem Gilbert Ober-son den ganzen Brauprozess sehr sorgfältig Schritt für Schritt beschrieben hat und den Urs Meier an seinem zweiten Brautag intensiv konsultierte.

Für die Brauerzunft Region Basel ist die geglückte Nachfolge eine erfreuliche Nachricht, denn Chastelbach sorgte mit seinen Bieren immer für schöne Farbtupfen in der regionalen Bierszene. (www.chastelbach.ch)

Istvan Akos

Zunftagenda

29. Oktober

Dienstag, 19:00 Uhr: Stamm bei Arlibrau in Arlesheim

12. Dezember

Donnerstag, 18:30 Uhr: Erlenmattstrasse 93, Basel, Weihnachtsapéro/-essen bei Matt & Elly

Anmeldung für beide obigen

Anlässeobligatorisch:

www.t53.ch/brauerzunft/anlaesse

24. Januar 2020

Freitag, 19:00: Besuch bei Farnsbürger Bier in Sissach

Matt & Elly – gutes Essen kombiniert mit Bier

Brauerei mit Küche

Zwei Profis legen im Dezember los: Biersommelière Denise Furter und Gastronom Jarin Huber eröffnen ihr «Brewery & Kitchen». Sie servieren sechs eigene Craft Biere zu gutem Essen.



Jarin Huber und Denise Furter versprechen interessante Einblicke in die Kunst, gutes Bier mit gutem Essen zu verbinden.

Im jüngsten Basler Quartier, der Erlenmatt, entsteht im Bâleo-Gebäude auch ein neuer Treffpunkt, in dem das Bier eine gewichtige Rolle spielt: Matt & Elly, ein neues Restaurant mit Barbetrieb, kombiniert mit einer Brauerei. Gutes Essen und qualitativ gutes Bier soll es geben, der Trend zu Craft Beer, der in der ganzen Schweiz erkennbar ist, soll aufgenommen werden.

Dahinter stecken Denise Furter (33), ausgebildete Hotelière und Bier-Sommelière, und Jarin Huber (35), gelernter Koch und bereits viele Jahre in der Gastrono-

mie tätig. Beide haben Erfahrungen gemacht mit Neueröffnungen: Denise Furter hat seinerzeit in Basel das Nomad mitkonzipiert und miteröffnet. Jarin Huber hat als Geschäftsführer das Voltabräu eröffnet und geführt; zuvor arbeitete er als Chef de Bar und als Koch.

Bierbeiz? Biergarten? Jein, aber...

Natürlich werde es in ihrem Lokal auch Wein zu trinken geben, doch im Mittelpunkt soll das Bier stehen. «Wir wollen zeigen, dass Bier auch hervorragend mit Es-

sen funktioniert», sagt Jarin. Eine reine Bierbeiz soll es nicht werden, auch kein «deutscher Biergarten». Vielmehr saisonale, regionale, innovative und moderne Küche, mit vielfältigem Craft Beer. «Wir werden mindestens sechs verschiedene Biere im Offenausschank haben. Diese produzieren wir selber», sagt Jarin. Dies in der hauseigenen Brauerei. Das Besondere daran: Ein Teil der Sitzgelegenheiten befindet sich quasi mitten in dieser Kleinbrauerei drin. Das ganze ist kein Schnellschuss. Vor drei Jahren begannen die

beiden, die auch privat ein Paar sind, mit den Konzeptarbeiten, haben lange an ihrer Idee geschraubt. Danach kam die Ausschau nach einer passenden Lokalität, was gar nicht so einfach war. «Die Brauerei muss hineinpassen, die Bodenbelastung muss stimmen, der Raum muss stimmig sein, eine offene Küche muss Platz haben. Das sind ziemlich viele Anforderungen, denen nicht viele Räume in Basel genügen», weiss Denise Furter aus reicher Erfahrung.

Das Team steht parat

Mit Martin Reich haben sie bereits den Küchenchef, mit Max Näf den passenden Brauer, notabene mit abgeschlossenem Studium der Lebensmittel- und Getränketechnologie. Er soll die angebotenen Biere weiterentwickeln.

Jarin wird eher im Hintergrund wirken, Denise an der Front, als Gastgeberin. Sicher, dieses Konzept sei auch eine Art Versuch. Doch in anderen Städten und Ländern funktioniere dieses ausgezeichnet. «Wichtig ist in jeden Fall, dass die Qualität hinsichtlich Angebot und Service stimmt.», betont Denise. Am 3. Dezember 2019 geht's los. (<https://matt-elly.com/>)

Markus Vogt