



Die Farbe stimmt: Biersommelier Beat Aellen (l.) erkundet auf der Bier-Tour vier Basler Brauereien und ihre Spezialitäten.

Foto: Cédric Bloch

Ein gelungener Abend mit 14 feinen Bieren

Auch wenn es jeweils nur 1-dl-Gläser sind: Trinkt man alles aus, was angeboten wird, kommt man an der Bier-Tour auf 14 unterschiedliche lokale Gerstensäfte. Die begleitete «Beizentour» durch vier Basler Brauereilokale ist lehrreich, interessant – und bietet viele fruchtige Überraschungen.

Alles beginnt in der Wiege der Basler Bierkultur, im Restaurant Fischerstube an der Rheingasse im tiefsten Kleinbasel. Auf der Gartenterrasse über der Brauerei Fischerstube werden vier Ueli-Biere serviert. An den Tisch tritt ein junger Basler: «Habt Ihr auch die Bier-Tour gebucht?» Ein Franko-Amerikaner und eine Schwedin nicken, wir Reporter von Regio aktuell gesellen uns dazu. Im Nu ist man per Du, Bier verbindet. Wir wechseln auf Englisch, typisch für das multikulturelle Basel.

Beat Aellen, ausgebildeter Biersommelier und Organisator der Bier-Tour Basel, erklärt die Anfänge der Brauerei Fischerstube. Der Kleinbasler Arzt Hans Jakob Nidecker hatte genug vom Bierkartell. 1974 begann er, eigenes Bier zu brauen und schuf ein kleines Imperium, das bis heute im Familienbesitz ist. Vier der fünf Ueli-Offenbiere werden an der Bier-Tour verkostet. Lager, Reverenz, Weizen, Dunkel – alle ungefiltert. Die Biere schmecken mir gut, ich bin ein erklärter Liebhaber des dunklen Gerstensaffts. Beat Aellen zeigt verschiedene Malzsorten und erklärt, wie dunkles Bier gebraut wird. Auch zu Pellets gepresster Hopfen wird herübergereicht.

Wir fahren zur nächsten Station, der Braubude Basel (BBB), gegründet 2011. «Wir brau-

en sieben Standardbiere», erklärt Damian Paro, Barchef der Birreria an der Oetflingerstrasse 84. Zwischendurch präsentiert die Braubude einmalige Spezialitäten. Fruchtige Biere, etwa mit Gurken versetzt, seien im Sommer beliebt; im Winter werden eher schwerere gebraut. Auf der Bier-Tour gibt es Single Hop Citra – «ein Frauenbier», ruft plötzlich einer –, Minze Melone oder Scottish Ale – alle sehr fruchtig. Na ja, ist Geschmackssache!

Die dritte Station heisst Matt & Elly Brewery & Kitchen; das Restaurant mit eigener Brauerei liegt an der Erlentattstrasse 30. Neben Biertanks geniesst man Fruit Sour Ale, Weizen Scottish IPA und New England IPA, während Denise Furter, Mitgründerin des Genusorts, die Hintergründe des Restaurants und der Brauerei erklärt. Und natürlich streut auch Beat Aellen immer wieder viel Wissenswertes ein.

Viel Röstmalz

Etwas länger dauert die Fahrt zum letzten Halt der Bier-Tour. Bei Volta Bräu an der Voltastrasse 30 kommen ein IPA mit reichlich Aroma-Hopfen und ein Bier mit Randensaft auf den Tisch. Und zum Dessert wird ein Stout gereicht, mit «viel Röstmalz», wie Beat Aellen ausführt.

Die Leute sind begeistert von der Führung. Und Beat Aellen, Inhaber der Firma Bierideen, freut sich, dass er überhaupt wieder solche Veranstaltungen anbieten kann.

«Ich mag Früchte lieber als fruchtiges Bier», meint der Franko-Amerikaner zum Schluss. «Ich bin beeindruckt von der Vielfalt der Basler Biere», schiebt die Schwedin nach, während der Basler nur süffisant lächelt. «Hopfen und Malz, Gott erhalt's», entfährt es mir auf dem Rückweg, den ich wohlweislich zu Fuss zurücklege. Ich habe 14 Basler Biere getrunken und bin entsprechend satt. Und hochzufrieden.

Rolf Zenklusen ■

REGIO **GETESTET**

Bier-Tour

Termine der weiteren Bier-Touren:

14.10., 28.10., 11.11., 25.11., 9.12. und 16.12.

Kosten: Fr. 75.– pro Person

Infos: bier-ideen.ch

Eckwerte

- **Aktivitäten:** Degustation, Geselligkeit, neue Bekanntschaften
- **Testumgebung:** Kleinbasel mit Abstecher ins St. Johann-Quartier
- **Voraussetzung:** Freude an Bier
- **Tester:** Rolf Zenklusen (trinkt begeistert Bier, obwohl er aus einem Weinkanton stammt)

Idee:	★ ★ ★ ★ ☆
Lerneffekt:	★ ★ ★ ☆ ☆
Geschmacksvielfalt:	★ ★ ★ ★ ☆
Präsentation:	★ ★ ★ ☆ ☆