

Bayern, Bier und Basel

Eigentlich wollte Florian Schmid reisen gehen. Doch dann verschlug es den Bayern nach Basel in die Brauerei Unser Bier. Seit 14 Jahren braut er dort mit Leidenschaft Gerstensaft.

TEXT SUSANNE STETTLER FOTOS PINO COVINO



Kritischer Blick: Florian Schmid prüft Farbe und Qualität des frisch gebrauten Biers.

Florian Schmid hat das Bier sozusagen schon mit der Muttermilch aufgesogen. Sein Grossvater arbeitete in einer Brauerei, seine Grossmutter ebenfalls. «Als Kind ging ich mit meinem Opa für die «Bräu z'Loh Brauerei» Bier ausliefern», erinnert sich der 47-Jährige, der aus dem bayerischen Städtchen Dorfen stammt, das zwischen München und Rosenheim liegt. Während der Schulzeit verdiente er sein Taschengeld in ebendieser Brauerei und liess sich dort anschliessend zum Bierbrauer ausbilden. Nach der Lehre holte Florian Schmid das Abitur nach und begann ein Studium in sozialer Arbeit. Doch das war offenbar eine Bieridee, denn es zog den Studenten doch wieder zurück in die Brauerei.

Eine Bieridee war einst auch die Basler Brauerei Unser Bier. Sie begann mit dem Brauen von 18 Litern Bier in einer Spaghettipfanne und führte über eine Sonderschau zum Thema Heimbierbrauen an der Muba 97 schliesslich ins Gundeldinger Feld in Basel zum heutigen Hauptstandort. Dort stehen 25 Tanks mit einem Fassungsvermögen von 2000 bis 10 000 Litern, in denen die Standardbiere Blond, Amber, Weizen, IPA und Schwarzbier lagern. «Dazu kommen saisonale Sorten wie Sommer-



Von wegen Hopfen (oben) und Malz (links) verloren: Ohne die Grundzutaten gehts beim Bierbrauen nicht.

Winter-, Kürbis-, Drummler- oder Grünhopfenbier», sagt der Braumeister. In Basel kommt fast ausschliesslich Schweizer Bio-Knospe-Hopfen in den Braukessel. In Liestal BL dagegen, dem anderen Standort von Unser Bier, wird mehr experimentiert, darum braucht es dort mehr überregionale und globale Zutaten, die nicht immer in Bio-Qualität erhältlich sind.

Ewige Liebe

Nachdem 2020 und 2021 die Nachfrage coronabedingt zurückgegangen war, lässt sich dieses Jahr sehr gut an. «Wir kommen mit der Produktion kaum nach.» In der Tat war das Wetter bereits im Mai sehr durstig. Da es fünf bis sechs Wochen dauert, bis das Unser Bier trinkfertig ist, mussten der Braumeister und sein Team daraufhin schnell für den Sommer vorsorgen. Ob sie dieses Jahr die Rekordmenge von rund 6000 Hektolitern Bier aus den Jahren 2018/2019 wieder erreichen, wird sich noch zeigen.

Viel zu tun gibt es aber auf jeden Fall. «Doch ich habe das Glück, dass ich meinen Job gerne mache», sagt Florian Schmid. Vor allem die Abwechslung hat es ihm angetan: Seine Aufgaben reichen neben dem Bierbrauen von der Lehrlingsausbildung über das Leiten von Braukursen bis hin zum Bierzapfen an Festen. Wie sehr er seine Arbeit liebt, zeigt sich auch daran, dass es selbst in den Ferien nicht ohne Brauerei geht. «Wenn wir wegfahren, recherchiere ich immer, ob es in der Nähe unseres Reiseziels eine Brauerei gibt, die ich besuchen könnte.»

Apropos reisen: Florian Schmid's Mutter besucht ihren Sohn und dessen Familie regelmässig in Basel. Wie üblich trinkt sie dort jeden Abend ein Bier. «Es ist schon vorgekommen, dass ich kein Bier mehr zu Hause hatte. Dann bin ich einfach schnell in der Brauerei eines für sie holen gegangen», erzählt der zweifache Vater. Wie gut, dass er an der Quelle sitzt. ●



UNSER BIER Basler Spezialität

Beim Unser Bier Blond handelt es sich um das meistverkaufte Erzeugnis der Basler Brauerei. Es verfügt über ein schlankes und trotzdem vollmundiges Aroma dank dem Caramelmalz. Malzaromatisch, angenehm rezent, mit gut eingebundener Bittere.

Unser Bier Blond, Fr. 12.30/6 x 33 cl, erhältlich in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region.

FOTOS HEINER H. SCHMITT