

80 lokal®ional

Wirklich Bier von hier

Basel Dank der neuen Abfüllanlage im Gundeldingerfeld sind die Spezialitäten der Brauerei Unser Bier nun ganz und gar baslerisch. Dazu gibt es das Bier mit der Bio-Knospe bei Coop in einer neuen praktischen Verpackung.

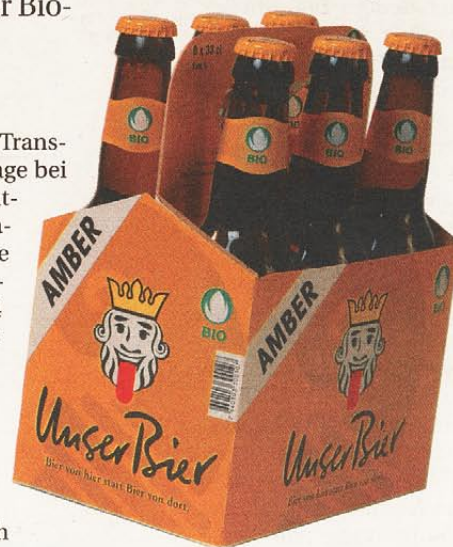
Endgültig durch und durch baslerisch sind das Blonde- und das Amber-Bier aus dem Gundeli, das Coop den Bierliebhabern in rund 50

Verkaufsstellen in Basel und Umgebung anbietet. Denn nun brauen die Braumeister von Unser Bier den Gerstensaft nicht nur hier, er wird nun auch am selben Ort abgefüllt

und verpackt. Der Transport zur Abfüllanlage bei Schaffhausen entfällt. Bis zu 5000 Flaschen pro Stunde können in der neigenagelneuen 14 Tonnen schweren Anlage in den neuen Räumlichkeiten der Brauerei im Gundeldingerfeld abgefüllt werden. Ausgebaut wurde auch die Produktionsmenge: 4500 Hektoliter Bier werden jetzt am neuen Standort im Gundeli im Jahr gebraut. Jedenfalls derzeit, ein weiterer Ausbau sei durchaus möglich, erklärt Luzius Bosshard, Geschäftsführer von Unser Bier, auf dem Rundgang. Und ist vielleicht auch schon bald nötig. Denn das einheimische Bier wird bei den Baslern Biertrinkern immer beliebter – das zeigen auch die aktuellen Zahlen, denn trotz des nicht gerade «bierfreundlichen» Wetters wird mehr getrunken. «Besonders beim Amber-Bier steigt die Nachfrage stark», erklärt Luzius Bosshard.

Vielleicht liegt das an der neuen praktischen Verpackung mit Henkel, in der das Unser Bier bei Coop erhältlich ist. Ganz sicher liegt es aber daran, dass Biere lokaler Brauereien sich generell wachsender Beliebtheit erfreuen. Verbundenheit zum Produkt sei sehr wich-

tig, meint Luzius Bosshard, das zeige sich auch an der grossen Zahl an Aktionären, die Unser Bier hat und die erst die Investitionen in die neuen Anlagen möglich gemacht haben. Rund 6500 Aktionäre zählt die Brauerei. Sie geben sich mit einer flüssigen Dividende zufrieden, denn jeweils an der Generalversammlung gibt es soviel Bier umsonst, wie sie trinken wollen. Auch bei den Zutaten achten die Brauer so gut es geht auf Lokalität oder Regionalität. Das Wasser ist bestes Basler Wasser, ein Teil der Gerste wird auf dem Spittelmatthof in Riehen produziert und der Hopfen kommt aus dem solothurnischen Wolfwil. Alle Zutaten stammen aus kontrolliertem biologischem Anbau. Stossen auch Sie bei nächster Gelegenheit mit einem echten Basler Bier an. hap



FOTOS: ZVG

Mit der neuen Abfüllanlage ist «Unser Bier» wirklich zum Basler Bier geworden.

link
www.unser-bier.ch