

trendreport

Wo das Flair der Region sympathisch fliesst



Was eine gute Lektüre doch bewirken kann. Damit fing alles an, als der Basler Kommunikationsunternehmer Istvan Akos einen Artikel über Heimbierbrauen las ...

Die Marke Unser Bier ist ein Paradebeispiel für den Trend zum regionalen Bier. Die Erfolgsgeschichte spannt sich von der ersten kleinen 100-Liter-Anlage im Gründungsjahr 1997 bis zum Umzug 2010 auf ein grösseres Areal und der Erweiterung um Gär- und Lagertanks sowie neue Flaschenwasch-, Flaschenabfüll- und Etikettieranlagen. Heute ist die kleine Brauerei Unser Bier die grösste Brauerei Beider Basel und die einzige

Brauerei, die alle ihre Biere in Basel braut und abfüllt.

Voll im Trend: Bier von hier statt Bier von dort

Mit diesem Slogan bekennt sich Unser Bier zum Trend nach der erlebbareren Tradition und Institution des Brauens und Geniessens im bodenständigen Flair der eigenen Region. Dazu gehören neben dem eigentlichen Brauen auch die stimmigen Gastronomie- und Erlebnis-konzepte. In der Braustube, die auch für Feste und Events gemietet werden kann, serviert Wirtin Yolande Guillaume frisch gezapfte Zwickelbiere mit kleinen Speisen und (natürlich) bierverträglichen Nachtessen. Unser Bier Brauer Jan Czerny

ist der erste Biersommelier der Schweiz und gibt sein Wissen in spannenden Bierseminaren weiter. Und das höchste der Gefühle ist ein Brauerlebnis, bei dem die Teilnehmer in einer Gruppe 50 Liter eigenes Bier brauen und sechs Wochen später in Flaschen abgefüllt erhalten.

Trendverstärker: Freude an Vielfalt

Weniger, dafür qualitativ erstklassig. Keine Einheitskost, dafür Sortenreichtum. Waren es vor 20 Jahren noch 71 Liter Bier, so sind es heute noch rund 57 Liter, die pro Kopf im Jahr in der Schweiz getrunken werden. Gleichzeitig wächst die Vielfalt an immer beliebteren Spezialitäten. Dieser Trend trifft den Lifestyle neuer Konsumenten, die nicht Eingefahrenes, sondern Ausgefallenes suchen. Bei Unser Bier finden sie das Besondere mit Amber, Blond, Schwarz, Weizen, Sommerbier, Weihnachtsbier und auch Whiskybier.



portfolio

Bier trägt Haute Couture

Typisch jurassisch freiheitlich, vielleicht sogar rebellisch – mit diesem Leitbild gründete Jérôme Rebetez im Jahr 1997 die Brasserie des Franches-Montagnes in Saignelégier.



Ziel war es, ein artisanales, eigensinniges Bier zu kreieren, das sich mit seinem reichen, komplexen Bouquet mühelos mit den edelsten Weinen messen und die raffiniertesten Gerichte der gehobenen Gastronomie begleiten kann. 2009 war dieses Ziel mehr als erreicht. L'Abbaye de Saint Bon-Chien wurde von der New York Times als das weltweit beste



Bier gekürt. Eichenfässer, in denen Wein oder Spirituosen lagerten, geben ihm seinen bernsteinroten Glanz und die vielfältigen Aromen eines fruchtigen Rotweins mit ausgeprägter Säure.

Und was stünde dem Champagner unter den Bieren besser zu Gesicht als der Auftritt in der Champagnerflasche.