



Unser Bier

BIER VON HIER

info 2/06

Brauerei Unser Bier
Laufenstrasse 16, 4002 Basel
Telefon 061 338 83 83
info@unser-bier.ch
www.unser-bier.ch

BIERKURIER FÜR DURSTIGE GESELLSCHAFTEN

Na endlich: Jetzt können Sie ruhig Durst bekommen, denn jetzt wird er Ihnen innert kurzer Zeit gelöscht! Danke dem Metro Kurier, der in Zusammenarbeit mit Unser Bier den ersten Basler BierKurier lanciert.

Und das funktioniert so: Sobald Sie angerufen oder per Internet bestellt haben, braust der BierKurier los und bringt Ihnen je nach Bestellung:

Das Bierpaket vom BierKurier mit einem gekühlten 5-Liter-Partyfass, 12 Gläsern, Bierdeckeln und salzigem Knabberzeugs, geeignet für spontane Apéros und spontane Feiern.

Bier mit dem BierKurier **Standard** Innert vier Stunden erhalten Sie zur gewünschten Zeit kühles Bier, ab 2 Harassen gratis.

Bier mit dem BierKurier **Express** (Notlieferdienst) Innert 60 Minuten erhalten Sie kühles Bier zur gewünschten Zeit, ab 4 Harassen gratis.



061 777 77 00

Internetbestellung:
www.metrokurier.com
www.unser-bier.ch



NEU IM ANGEBOT: 5-LITER-PARTYFASS

Aktion Notvorrat: Neben Öl, Reis und Zucker das neue 5-Liter-Partyfass von Unser Bier.

Nie mehr nicht genug gekühltes Bier zuhause haben! Das garantiert Ihnen unser neues 5-Liter-Partyfass, das gross genug ist, um einer kleinen Gesellschaft den ersten Durst zu löschen, und klein genug, dass es Platz in jedem Kühlschrank findet!

Zur Ergänzung unseres Sortimentes, das von 33 cl-Flaschen bis hin zu 20-Liter-Partyfässern reicht, haben wir neu das 5-Liter-Partyfass mit Amber, Naturblond und anderen Spezialitäten (z.B. Weihnachtsbier) eingeführt. Die Handhabung dieser Weissblechdosen ist denkbar einfach! Sie öffnen unten den Hahnen, und wenn kein Bier mehr fliesst, öffnen Sie oben das Belüftungsventil. Und dann sprudelt das frische Fassbier, bis keines mehr da ist – genau gleich, wie bei den grossen 10- oder 20-Liter-Partyfässern. Doch im Gegensatz zu diesen müssen Sie kein Depot von 100 Franken zahlen, müssen Sie das Fass auch nicht zurückbringen. Wenn Sie es der Metallabfuhr mitgeben, dann haben Sie auch ökologisch vollkommen richtig gehan-

delt. Und wenn Sie es dem Hauskehricht mitgeben, dann wird es spätestens in der Kehrichtverbrennungsanstalt magnetisch aussortiert.

Denken Sie daran: Der Notvorrat hält nicht ewig!
Sie müssen ihn von Zeit zu Zeit ersetzen. Unser Partyfass am besten jeden Monat.

AB JUNI GIBTS DAS SOMMERBIER!

Lesen Sie mehr über das prickelnd-frische Sommerbier auf der letzten Seite.



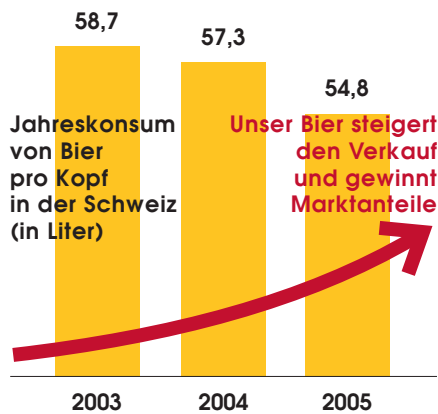
2006 KOMMT DER TURNAROUND

So erfreut der Verwaltungsrat über den schwarzen Abschluss des Jahres 2004 war, so betrübt ist er nun wegen des Verlustes im Jahr 2005 – auch wenn es gute Gründe für die roten Zahlen gibt. Zu nennen sind der Zeitverlust und die Turbulenzen, die durch die missglückte Wahl des neuen Geschäftsführers entstanden sind. Auch kann ins Feld geführt werden, dass die Erarbeitung eines neuen Erscheinungsbildes und die Produktion der neuen Drucksachen zwar im Jahr 2005 zu tun gaben und Kosten verursachten, die aber erst später umsatzwirksam werden.

Doch allzu lang wollen wir uns mit dem vergangenen Jahr nicht beschäftigen. Denn in diesen Monaten entscheidet sich, welche Rechnung wir Ihnen nächstes Jahr vorlegen. Und die muss schwarz sein. Wir sind guten Mutes, dass sie es auch wird.

Anlass zu anhaltendem Optimismus gibt:

- Der neue Geschäftsführer Daniel Zanger hat Tritt gefasst und widmet sich zu 100% der Steigerung des Absatzes und der Verringerung der Kosten.



- Istvan Akos unterstützt ihn vor allem in der Braustube mit dem erlebnisorientierten Angebot (Apéros und anderes mehr).
- Der Absatz in den ersten drei Monaten ist um 10% gestiegen.
- Neue Restaurants sind dazu gestossen, die Unser Bier im Offenausschank oder in Flaschen führen: Literaturhaus Basel, Lipresso, Primo (ehemals Le Bistro) und das Hotel Schweizerhof. Weitere, so eine feine Kleinbasler Beiz, werden folgen.
- Neu gibt es die kühlschranktauglichen 5-Liter-Partyfässer.

- Neu lancieren wir ab Juni unser Sommerbier auf Holunderbasis.
- Ab Juli spart Unser Bier mit einem günstigeren Büro für die Geschäftsstelle viel Geld.
- Unser Bier wird in Bälde 4000 Aktionärinnen und Aktionäre haben, die eine wunderbare tragfähige Basis bilden und uns kaum nach Luzern verkaufen werden.
- Mit dem Verschwinden der Bierproduktion aus Liestal eröffnen sich für uns – die mittlerweile grösste Brauerei beider Basel – neue Chancen, die wir gerne packen.

Sie können auch einen Beitrag dazu leisten, dass in Basel weiterhin gebraut wird. Ganz einfach: Indem Sie Unser Bier trinken.

NEUER STANDORT GESUCHT

Der Standort Laufenstrasse hat für die Brauerei Unser Bier wegen der prekären Platzverhältnisse keine Zukunft. Darum sucht der Verwaltungsrat nach Alternativen. Es gibt einige interessante Optionen auf dem Platz Basel, die in naher Zukunft seriös abgeklärt werden. Trotzdem: Für Hinweise und Ideen über mögliche Standorte sind wir Ihnen dankbar.

UNSER BIER: VOR ZEHN JAHREN FING ALLES AN!

Es ist zehn Jahre her, dass einige Basler, die in die Kartei des Schweizer Heimbierbrauervereins gelangt waren, sich zu einem Erfahrungsaustausch in der Fischerstube trafen. Claude Kuhn war dabei, Istvan Akos ebenso und auch Thomas Füglistaller. Nach dem zweiten oder dritten Bier beschlossen sie, an einem freien Samstag zu brauen. Während für Claude Kuhn als Chemiker der Brauvorgang eine klare Sache war und Thomas Füglistaller als Spross einer alten Brauerdynastie mit dem Geruch von Hopfen und Malz aufgewachsen war, betrat Akos, der Bier nur vom Trinken her relativ gut kannte, absolutes Neuland. Und weil er schon immer der Ansicht war, dass das, was für ihn neu ist, auch für andere etwas Neues sein könnte, nahm er als ehemaliger Journalist seinen Laptop mit, um das Angenehme (Bier brauen und trinken) mit dem Nützlichen (Artikel schreiben und verkaufen) zu verbinden. Und während im Laufe des Tages die Herren vor sich hinbrauten

und die Enzyme ihnen bei der Verzuckerung der Stärke behilflich waren, während sie sich verschiedene Biersorten zu Gemüt führten, realisierte Akos, dass sie mit jedem Becher mehr davon zu träumen begannen, wie fein doch eine kleine Brauerei wäre, in der feine Biere für den Alltag und noch feinere für die Festtage gebraut würden. Da wäre die Geschichte eigentlich fertig gewesen, wenn Akos nicht der Muba den Vorschlag für eine Sonderschau zum Thema «Heimbierbrauen» gemacht hätte. Die Muba stellte den Initianten 180 m² zur Verfügung. Die Sonderschau an der Muba 97 geriet zu einem vollen Erfolg und der Rest ist bekannt. Aus der Muba-Sonderschau «Heimbierbrauen» entstand die Brauerei Unser Bier, die hochwertige Bierspezialitäten für Basel und Umgebung braut und jetzt die grösste Brauerei beider Basel ist.

Den besagten Artikel können Sie unter www.unser-bier.ch/artikel lesen.



JUBILÄUMSBRÄU!

Am 17. Juni brauen Claude Kuhn (Bild) und Konsorten in der Brauerei Unser Bier aus Anlass ihres folgenschweren Heimbierbrauens in der Spaghettipfanne einen kleinen Jubiläumsbräu. Zeit: ab 16 Uhr. Die Braustube ist offen, Sie sind herzlich eingeladen. Und ab 21 Uhr schauen wir den Amis zu, wie sie den Azzurri das Leben schwer machen.

NEU MIT UNSER BIER:

prima

«Prima» steht für Italianità.
Links Geschäftsführer Kilian Ambord,
rechts Gastronom Christian Sidler.



Ausschnitt aus der Wanddecoration
im neuen «Prima»

DAS NEUE «PRIMA»: PIZZERIA, CUCINA, VINCAFFÈ UND NOSTRA BIRRA

Nach 36 Jahren war Schluss: Le Bistro in der Aeschenvorstadt gibt es nicht mehr. «Demodé», sagt kurz und knapp der Gastronom Christian Sidler. Das Bistro, das während Jahrzehnten dem Zeitgeist entsprach, sei aus der Mode gekommen. Seit 2000 macht er sich mit Geschäftsführer Kilian Ambord zusammen Gedanken über

ein neues Konzept. Jetzt ist es realisiert, der Name ist programmatisch und heisst «Prima». Das aufwändig umgebaute Lokal ist hell, offen und freundlich gestaltet und bietet innen 160 und auf dem Trottoir 60 Gästen Platz. Das Konzept ist mit Pizzeria, Cucina und Vincaffè schnell umschrieben. Tagesmenü wird es nicht geben, dafür eine Tagespizza, eine Tagespasta, einen Tagesfisch, einen Tages-...

Kilian Ambord freut sich, seine Stammkundschaft wieder zu sehen, die sich während den vier Umbaumonaten anderswo verpflegen musste. Ebenso freut er sich neu

auch auf Familien, die sich im neuen «Prima» wohl fühlen werden. Eine Bar zum Beispiel gibt es nicht mehr, dafür aber eine riesige «Kommunikationsplattform» in Form eines siebeneinhalb Meter langen und einen Meter breiten Tisches, dessen Holz (ca. 200 kg) aus einer einzigen Eiche stammt.

Die Brauerei Unser Bier freut sich, mit dem neuen «Prima» einen neuen Partner gewonnen zu haben. Neben dem hellen Bier eines Mitbewerbers wird das Amber am Zapfhahn sein. Und im Sommer gibt es im «Prima» exklusiv das neue Sommerbier.

RUNTER MIT DER BIERSTEUER!

Für jeden Liter Bier, den wir brauen, liefern wir 25 Rappen in Form einer Biersteuer nach Bern ab. Auf Jahr gerechnet macht das für Unser Bier 60 000 Franken. Einnahmen für den Bund: jährlich 100 Mio. Franken. Die Biersteuer ist dabei für alle gleich: Ob eine Grossbrauerei mit wenig Personalkosten ein Industriebier oder eine Kleinbrauerei mit viel Handarbeit eine Spezialität braut, ist dem Fiskus egal. Das soll jetzt anders werden. Einerseits ist vorgesehen, dass die Biersteuer sich nach der Stärke des Bieres richtet (Alkoholgehalt), andererseits sollen unabhängige Kleinbrauereien erhebliche Steuerermässigungen erhalten. Für Unser Bier hiesse das eine Einsparung von 40 Prozent. Zu hoffen ist, dass nach den Ständerat nun auch der Nationalrat dieser Revision zustimmt und keine Fundamentalisten das Referendum ergreifen. Dann könnte Unser Bier bereits im Jahr 2007 von der neuen Regelung profitieren.

PROBLEME MIT DER BÜGELFLASCHE?

Wir hätten es uns einfacher machen können. Mit einer normalen 5-dl-Flasche und dem Kronkorkverschluss. Wir dachten aber, dass ein spezielles Bier eine spezielle Flasche und einen speziellen Verschluss braucht. Also haben wir uns für den 1875 erfundenen Bügelverschluss entschieden, für eine Bügelflasche, die Kultstatus genießt und gut zu einem Markenbier wie Unser Bier passt.

Zwei Aspekte haben wir dabei aber zu wenig beachtet: Erstens haben wir nicht bedacht, wie viele Hausfrauen unsere Bierflaschen gerne für ihren Holunder- oder sonstigen Sirup verwenden. Für die Brauerei bedeutet dies bei jeder Flasche, die nicht zurückkommt, einen argen Verlust von 25 Rappen. Und zweitens haben wir zu wenig beachtet, dass der Bügel mit der Zeit seine Elastizität verliert und nicht mehr den nötigen Druck auf die Flasche erzeugt. Ebenso

kann der Gummi porös werden. Die Folge ist, dass das CO₂ entweicht und das Bier schal wird.

Welch eine Enttäuschung, wenn statt des vertrauten Plopps einfach nichts kommt und das Bier nicht herrlich schäumt und fein prickelnd den Gaumen benetzt! Was tun? Wir kontrollieren regelmässig den Gummi und den Draht. Wenn nötig, wird er ersetzt. Doch hin und wieder geht eine Flasche durch die Latte. Was tun? Ganz einfach: Nehmen Sie es gelassen und bringen Sie die Flasche zurück, sie wird Ihnen anstandslos ersetzt.



ANDERE HABEN TRADITION, UNSER BIER HAT ZUKUNFT!

Diese Brauerei gibt es seit 1988 nicht mehr, trotzdem wird das unter gleichem Namen anderswo weitergebraute Bier als Basler Bier beworben und den Zürchern unter die Nase gerieben. Auf diese Werbung ist uns unter anderem folgende Antwort eingefallen. Weitere Inserate im selben Stil: www.unser-bier.ch

IHRE BRAUEREI

... wurde 1988 geschlossen.



UNSERE BRAUEREI

Unser Bier ist eine real existierende Basler Brauerei. Andere haben Tradition. Unser Bier hat Zukunft.



PRICKELND-FRISCHES SOMMERBIER

Zu den feinen Bieren unserer Brauerei gesellt sich nun auch ein ausgesprochenes Sommerbier, das unsere Brauer Udo Remagen und Jan Czerny nach einigen Probesuden mit viel Liebe gebraut haben. Das Sommerbier ist ein helles, weniger stark gehopftes, dafür aber mit Holunderblüten aromatisiertes Bier mit 4% Alkohol. Es mundet köstlich nach mehr und ist ab Juni in kleinen Flaschen à 33 cl im Getränkehandel erhältlich.

WM IN DER BRAUSTUBE

Ursprünglich wollten wir im Innenhof an der Laufenstrasse eine schöne WM-Atmosphäre mit Festwirtschaft schaffen und die interessanteren Fussballspiele mit einem starken Beamer auf eine Grossleinwand übertragen. Da die Bewilligung für Übertragungen nach 22 Uhr nicht innert nützlicher Frist kam, das heisst: überhaupt nicht kam, übertragen wir die spannenderen Spiele in der Braustube. Welche Spiele es sein werden, können Sie immer unter www.unser-bier.ch auf der Agenda nachsehen. Auf der Website können Sie uns auch Ihre E-Mail-Adresse für Kurznachrichten deponieren.

LEISTEN SIE SICH EIN VERGNÜGEN: DAS BRAUERLEBNIS

An den nächsten zwei Terminen für öffentliche Brauerlebnisse gibt es noch einige freie Plätze.

Samstag, 20. Mai, 10 bis 16.30 Uhr

Samstag, 10. Juni, 10 bis 16.30 Uhr

Das Brauerlebnis kostet Fr. 155.- und umfasst das gemeinsame Brauen von 50 Litern Bier, eine unterhaltsame Diaschau, Führung durch die Brauerei, ein feines Mittagessen, ausführliche Bierdegustation und sechs Woche später einige Flaschen eigenes Bier. Ein Vergnügen also.

EIN FEINER ABEND FÜR ALL IHRE SINNE

Geniessen Sie in unserer festlichen Braustube einen schönen Abend mit dem Gitarrenduo «agua fresca»* – mit einem köstlichen Nachtessen, mit guten Bieren und feinen Weinen.

*Die Gitarristen Ruedi Vögeli und Stephan Hunziker bezaubern mit verschiedenen stilistischen Welten. Sie erleben Spielfreude und einen spannungsreichen Dialog.

Samstag, 20. Mai 2006

Start um 19 Uhr in der Braustube an der Laufenstrasse 16 in Basel. Kosten: günstige Fr. 75.- für die schöne Musik, das mediterran angehauchte Essen und alle Getränke.

Weitere Informationen zu diesem Abend finden Sie auf unserer Website www.unser-bier.ch



CHILL AM RHY

Es gibt im Sommer keinen lauschigeren Ort als das Fähri-Bödeli unterhalb der Pfalz, wo auch in diesem Sommer das «Chill am Rhy» für ein einmaliges Ambiente sorgt und Tausenden von Besucherinnen und Besuchern entspannte Abende bietet – auch mit Unser Bier.

P.P.
4002 Basel