



# Unser Bier

BIER VON HIER

info 2/07

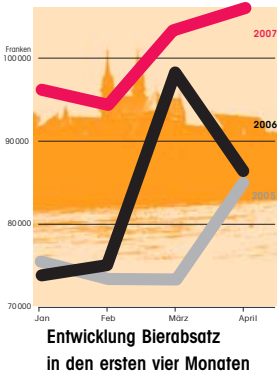
Brauerei Unser Bier  
Laufenstrasse 16, 4002 Basel  
Telefon 061 338 83 83  
info@unser-bier.ch  
www.unser-bier.ch

## ERFOLGSGESCHICHTE UNSER BIER GEHT WEITER



Die Brauerei Unser Bier hat ein erfreuliches Jahr hinter sich. Während die inländische Bierproduktion im Bierjahr 05/06 mit 0,1% Wachstum praktisch stagnierte, hat die Brauerei Unser Bier ihren Ausstoss wiederum erhöhen können. Rein wertmässig haben die Bierverkäufe gegenüber dem Vorjahr um 17,5 Prozent zugenommen. Die Einnahmen aus den erlebnisorientierten Aktivitäten (Apéros, Brauerlebnisse) sind

um 8 Prozent gestiegen. Dieses Wachstum schlägt sich positiv in der Jahresrechnung nieder: Nach Abschreibungen von 144 000 Franken resultiert bei einem Umsatz von 1,55 Mio. Franken ein Gewinn von 28 700 Franken. Die mittlerweile 3924 Aktionärinnen und Aktionäre werden ihn an der Generalversammlung in liquider Form geniessen können. Diese Zahlen zeigen: Unser Bier ist zehn Jahre nach der Gründung zu einer Marke mit positiver Ausstrahlung geworden, es ist in der Bierlandschaft von Basel und Umgebung bestens verankert. Diese Entwicklung hat sich übrigens in den ersten vier Monaten fortgesetzt: Der Bierabsatz stieg um satte 20 Prozent. Darauf dürfen Sie ruhig einen trinken. Prost!



Setzt mit Unser Bier auf das richtige Rössli: Trendwirtin Jeanny Messerli von der KaBar im ehemaligen Rossstall der Kaserne. Siehe Seite 3

## KAPAZITÄTserweiterung UND NEUER STANDORT

Die zweistelligen Zuwachszahlen der Brauerei Unser Bier sind einerseits erfreulich, andererseits aber auch ein bisschen beängstigend: Was machen wir, wenn die Nachfrage grösser ist als unser Angebot? Damit wir uns diese Frage nicht so schnell stellen müssen, haben wir Mitte April in der Braustube zwei neue zylindrisch-konische Gär- und Lagertanks von je 55 hl Fassungsvermögen installiert. Die Kapazitätserweiterung von jährlich 800 hl wird uns im Sommer vor allfälligen Lieferengpässen bewahren.

Diese Investition bewahrt den Verwaltungsrat der Brauerei Unser Bier indessen nicht davor, die Planungsarbeiten für den neuen Standort gezielt voranzutreiben. An der



Montage der neuen Gär- und Lagertanks in der Braustube. Sie erweitern die Braukapazität um jährlich 800 Hektoliter.

Generalversammlung vom 6. Juni 2007 ist es soweit: Dann wird er den Wunschstandort und seine Pläne für die Zukunft der Brauerei präsentieren. Soviel sei

jetzt schon verraten: Unser Bier hat überhaupt nicht im Sinn, Basel zu verlassen. PS: Den Jahresbericht 2006 können Sie auf unserer Website einsehen.

# PRIMA BIER IM PRIMA KLIMA

Unser Bier stösst in die Vergnügungsmeile Steinvorstadt vor: Wo früher unter der Nummer 58 ein Spielsalon war, hat sich diesen Frühling eine schicke Bar unter dem Namen «Prima Klima» eingemietet. Ursprünglich als Nichtraucher-Bar lanciert und deshalb von vielen potentiellen Kunden verschmäht, darf seit kurzem (aber das ist rein fakultativ) neben der Lampe auch die Lunge gefüllt werden. Besonders gefreut ist, dass es im Prima Klima prima Biere am Zapfhahn gibt: Unser Bier.

# «MUBA HAT SI

Wenn unser Brauer Jan Czerny an der kleinen Brauanlage stehen und allen erklären kann, was Bier ist und wie es hergestellt wird, dann ist er voll im Element. Und wenn er, wie zum Beispiel an der Muba, bereits dem 879. Besucher erläutert, warum Unser Bier so gut ist, dann ist er es immer noch. Denn Bier ist nicht nur sein Beruf, Bier ist auch seine Berufung. Sonst



# UNSER BIER IM DON CAMILLO

Einerseits ist es schade, wird im alten Sudhaus seit bald 20 Jahren nicht mehr gebraut. Da ging ein gehöriges Stück Basler Bierkultur verloren. Andererseits: Das Verschwinden der Brauerei Warteck hat es erst ermöglicht, dass im folgenden Vakuum Unser Bier entstehen konnte. Und dass nach der Umnutzung der ehemaligen Brauerei sich ab 1998 im zweiten Stock auch ein feines Restaurant einnisten konnte.

## Zur Weltküche passt ein Weltbier

Es ist das Restaurant Cantina Don Camillo, das mit grossem Erfolg von der 43-jährigen Rosi Mürner geführt wird. Die schmackhafte Küche ist nicht auf ein Land oder eine Region spezialisiert. «Wir haben eine Weltküche», sagt Rosi Mürner ganz bescheiden. Ausgedeutet heisst das, dass Rosi als Rosinenpickerin eine moderne und kreative Küche betreibt, die teils asiatisch inspiriert ist. Sie bietet eine sehr grosse

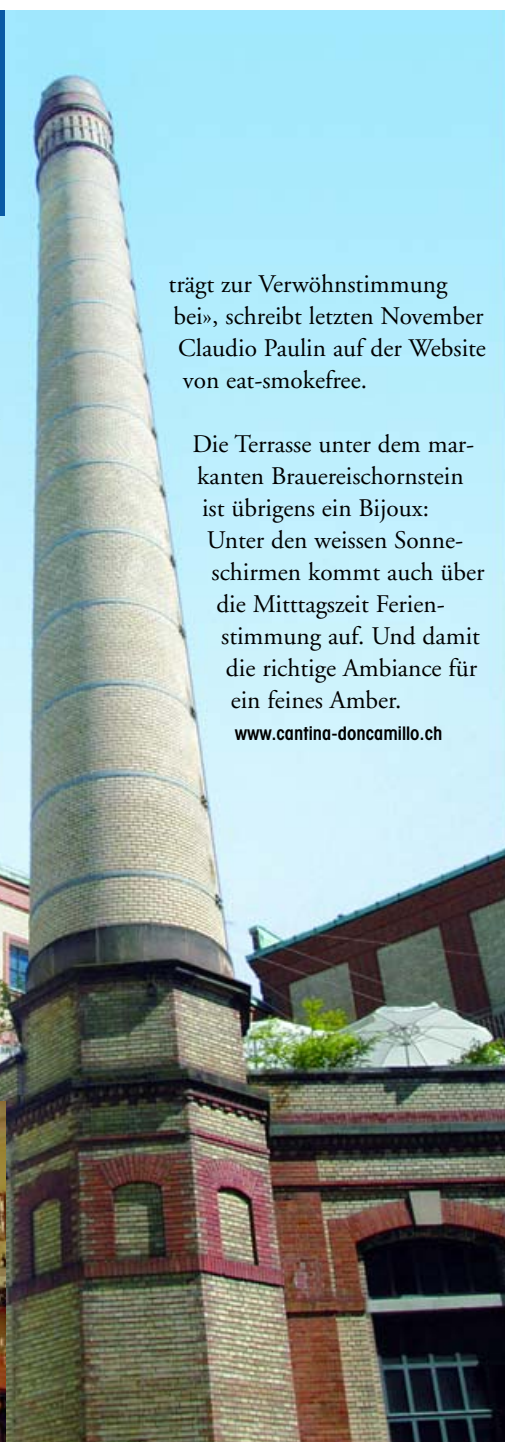
Auswahl an vegetarischen Vor- und Hauptspeisen. Das Fleisch – ausschliesslich in Natura-Qualität – wird von der Metzgerei Jenzer geliefert. Und dass zu einer «Weltküche», nicht ein Allerwelts-, sondern ein lokales Weltbier wie Unser Amber passt, versteht sich von selbst.

Kein Wunder, sind die Gäste des Lobes voll: «Ein wirklich wunderbares, stilles und einzigartiges Speiselokal. Ein Beispiel, wie man Stil, Respekt untereinander und ausgezeichnetes Essen miteinander verbinden kann. Der erstklassige Service mit kompetentem, freundlichem und gutaussehendem Personal

trägt zur Verwöhnstimmung bei», schreibt letzten November Claudio Paulin auf der Website von eat-smokefree.

Die Terrasse unter dem markanten Brauereischornstein ist übrigens ein Bijoux: Unter den weissen Sonnenschirmen kommt auch über die Mittagszeit Ferienstimmung auf. Und damit die richtige Ambiance für ein feines Amber.

[www.cantina-doncamillo.ch](http://www.cantina-doncamillo.ch)





# SPASS GEMACHT»



hätte er ja sein Studium der Ethnologie fortsetzen können. Er aber wollte Brauer werden, was er in der Bio-Brauerei Lammsbräu in Neumarkt/Oberrhein auch wurde. «Die Muba hat mächtig Spass gemacht», erinnert er sich an die Jubiläumsveranstaltung, an der ein tägliches Schaubrauen stattfand. Spass hatten auch die zahlreichen Helferinnen und Helfer, die seit Jahren mit



Brauer Jan Czerny ist an der Muba voll in seinem Element.

grossen Enthusiasmus den blieben Unser Bier-Treffpunkt an der Muba betreuen. Mit grossem Erfolg übrigens: Das Bier floss wie noch nie. Herzlichen Dank!



## KABAR MIT KABIER

Was die ehemalige Wirtin der Kaserne schon lange wollte, durfte die neue Wirtin endlich verwirklichen: Anstelle des ehemaligen Restaurants steht neu eine grosse Bar – die KaBar.

Nach zweimonatiger Bauzeit schmückt ein riesiger Tresen, der den Namen Bar verdient, den Raum. Das Restaurant ist aber nicht sang- und klanglos verschwunden, «denn Trinken ohne Essen ist so spannend wie Reiten ohne Ross», wie Wirtin Jeanny

Messerli sagt. Deshalb kocht Küchenchef Serge Laissue am Mittag zwei bis drei Menüs, frisch und saisongerecht, ohne Convenience-Produkte und Schnickschnack. Wer nur einen Happen schnappen will, kann sich am Snack-Attack-Corner ein frisch belegtes Panino oder ein Tellerchen mit Pickereien zusammenstellen lassen.

Das Schönste an der neuen Bar ist jedoch, dass in der Bar, im Garten oder

auf der Wiese neben dem Bier eines grossen Mitbewerbers vor allem das lokale Unser Bier getrunken wird: das Blond aus Flaschen mit der grünen KaBier-Etikette und das Amber frisch und fein vom Zapfhahn.



**KABAR**  
KLYBECKSTRASSE 1B 4005 BASEL / SCHWEIZ / T 061 681 47 17  
MO-FR AB 11.30 UHR / SA AB 16.00 UHR





## UNSER BIER AN «STIMMEN»

Das Lörracher Festival «Stimmen» hat bereits in den letzten Jahren die Grenzen gesprengt und in Riehen und Arlesheim wunderbare Konzerte gegeben. Auch

dieses Jahr (22. Juni bis 29. Juli) wartet das Stimmen-Festival mit einem starken Programm auf. Bobby Mc Ferrin ist dabei (Don't worry, be happy!),

das Kammerorchester Basel mit der Mezzosopranistin Angelika Kirchschrager (Wiener Staatsoper), Laurie Anderson, P!NK und auch Blood, Sweat & Tears!

Unsere Brauerei schätzt sich glücklich, an den in der Schweiz stattfindenden Anlässen im Wenkenpark Riehen und auf dem Dorfplatz Arlesheim präsent sein und dort Unser Bier ausschenken zu können. Mit ihrer Partnerschaft bei Stimmen und ihrer anschliessenden Präsenz beim Orange-Cinema (1. bis 23. August) auf dem Münsterplatz positioniert sich Unser Bier dort, wo es sich als Premium-Bier besonders wohl fühlt: In der Premium-Liga kulturell ansprechender Veranstaltungen.



### Arlesheim, Domplatz

- 29.6.07 Qawwali-Gospel Project
- 30.6.07 Bobby Mc Ferrin & Voicestra
- 1.7.07 Kammerorchester Basel mit Angelika Kirchschrager

### Riehen, Wenkenpark

- 6.7.07 Music Maker / India Arie
- 7.7.07 Laurence Reyve / The Young Gods
- 8.7.07 Lucia Pulido / Eugenia Leon

## BRAUERLEBNIS:

# DAS MÜSSEN SIE MAL ERLEBT HABEN!



Unsere Brauerlebnisse erfreuen sich zu Recht grosser Beliebtheit. Denn es ist schon etwas ganz Spezielles, mit Arbeitskollegen, Vereins- und Geschäftsfreunden oder Kunden an einem solchen Info- und Entertainment-Anlass teilzunehmen und mal etwas ganz anderes zu erleben:

- Erstens einmal lernen die Teilnehmer/innen, was Bier ist und wie es hergestellt wird.
- Zweitens bekommen sie am Beispiel der Gründung von Unser Bier mit, dass es sich immer lohnt, mit guten Ideen Energien zu mobilisieren und Träume wahr werden zu lassen.
- Drittens ist garantiert, dass es was zum Lachen gibt.
- Viertens munden die nach dem einführenden Zapfkurs die selbst gezapften Biere ebenso gut wie das feine Biermenü, das die Wirtin serviert.
- Und fünftens gibt es sechs Wochen später einige Flaschen des selbstgebrauten Bieres als Andenken an das herrliche Brauerlebnis.

Rufen Sie an. Wir finden sicher einen guten Termin für Ihre Gruppe. 061 338 83 83.



Den Prospekt über unsere weiteren erlebnisorientierten Angebote finden Sie auf unserer Webiste.

P.P.  
4002 Basel

Es ist wieder so weit: Unser Sommerbier mit leichtem Holunderblütengeschmack ist wieder auf dem Markt. Aber Achtung: Beim Sommerbier handelt es sich nicht um ein gepanschtes «Biermischgetränk». Unsere Brauer haben es mit viel Liebe unter Beigabe von echten Holunderblüten aus Bioproduktion gebraut. Da es alkoholreduziert ist (bloss 4%), eignet es sich auch als Durstlöcher ohne schwerwiegende Folgen.

**DAS SOMMERBIER IST WIEDER DA!**