

BESUCHEN SIE EINEN APÉRO!

Haben Sie Lust, mit einer Gruppe einen lustvollen Apéro bei Unser Bier zu erleben? Wie das bereits 30000 Personen in den letzten zehn Jahren gemacht haben? Freibier, Snacks, eine unterhaltsame Diaschau und eine informative Führung kosten bei 15 Personen pro Kopf 25 Franken. In der Agenda auf unserer Website sehen Sie, welche Termine frei sind. Rufen Sie an oder schicken Sie ein Mail an: info@unser-bier.ch

GROSSES PASTA-SEMINAR



Nach unserem Wurst-Seminar folgt das grosse Pasta-Seminar mit Albert Pfefferli von Paste Ines, der die beste Pasta und die besten Ravioli von Basel macht. Unter seiner Anleitung produzieren wir Ravioli mit vier unterschiedlichen Füllungen, die wir gleich anschliessend im Rahmen eines feinen Nachtessens verspeisen.

Samstag, 21. Februar, 17 bis 22 Uhr,
Fr. 85.– alles inklusive.
Max. Teilnehmerzahl: 35 Personen,
Anmeldung: info@unser-bier.ch

ORDENTLICHE GENERALVERSAMMLUNG

Die ordentliche Generalversammlung der Brauerei Unser Bier findet am **Mittwoch, 6. Mai 2009, um 19 Uhr** auf der Kunsteisbahn in Basel statt. Wichtigstes Traktandum neben der Jahresrechnung ist die Präsentation der neuen Brauerei auf dem Gundeldinger Feld, der dafür errechnete Finanzbedarf und der damit verbundene Antrag auf Kapitalerhöhung. Diese fällt zwar nicht in eine günstige Zeit, der Verwaltungsrat ist dennoch zuversichtlich, dass der Unterschied zwischen unstrukturierten Luftschlössern in Amerika und einer gut strukturierten Brauerei in Basel für alle Grossinvestoren offensichtlich ist. Die Aktionärinnen und Aktionäre werden die Einladung termingerecht erhalten.

P.P.
4002 Basel



BRAUERLEBNIS: GENUSSHAFT LERNEN

Unsere Brauerlebnisse sind ein Renner. Firmen haben sie für ihre Teambuilding entdeckt. Sie umfassen das gemeinsame Brauen von 50 Liter Bier, Führung durch die Brauerei, Abstecher in die Geschichte des Bieres, Verkostung verschiedenster Biere mit Speiseempfehlung, Mittag- oder Nachtessen, unterhaltsame Diaschau über Unser Bier und vieles mehr. Ein ideales Geschenk (Gutscheine erhältlich). Kosten: 155 Franken pro Person. Termine für öffentliche Brauerlebnisse: siehe unten.

TERMINE

Muba 09

13. bis 22. Februar 2009, 10 bis 20 Uhr, siehe S. 1

Grosses Pasta-Seminar mit Paste Ines

Samstag, 21. Februar 2009, 17 bis 22 Uhr

Schicken Sie uns Ihre E-Mail-Adresse

Monatlich einmal gibt es bei uns einen E-Mail-Versand mit kurzen Informationen über dies und jenes aus unserer Brauerei. Schicken Sie uns bitte Ihre E-Mail-Adresse an: info@unser-bier.ch

Bierfondue-Abend mit Ländlermusik

Samstag, 27. Februar, 19 bis 23 Uhr

Bierseminar mit Biersommelier Jan Czerny

Mittwoch, 25. März 2009, 18 bis 22 Uhr, siehe Seite 1

Öffentliche Brauerlebnisse

Samstag, 14. Februar 2009, 10 bis 16.30 Uhr

Mittwoch, 8. April 2009, 17 bis 22.30 Uhr

Samstag, 20. Juni 2009, 10 bis 16.30 Uhr

Irish Night, Traditional Session

Freitag, 20. März 2009, ab 19 Uhr

Generalversammlung Brauerei Unser Bier

Mittwoch, 6. Mai 2009, 19 bis 22 Uhr

www.unser-bier.ch
mit Onlineshop

Herausgeber: Brauerei Unser Bier
Konzept und Realisation:
Akos und Partner/innen, Basel
Druck: Typo AG, Basel

Unser Bier



BIER VON HIER

info 1/09

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

DER ERSTE BIERSOMMELIER DER SCHWEIZ

Zwei volle Wochen drückte Brauer Jan Czerny Ende 2008 bei Doemens (Fachakademie für Brauwesen bei München) die Schulbank. Er büffelte dort die Grundlagen der Sinnesphysiologie, lernte psychologische Zusammenhänge bei der Bierverkostung kennen und beschäftigte sich auch mit den Trends und Zukunftsperspektiven beim Bier.

Das Resultat war nicht bloss ein bravours erworbenes Diplom, sondern auch ein gewaltiger Motivationsschub. «Ich habe das Bier neu kennen gelernt», bekennt der gelernte Brauer. «Da gibt es eine unglaubliche Vielfalt, da gibt es phantastische Geschmacksrichtungen und immens viele Möglichkeiten für eine Kleinbrauerei wie Unser Bier.» Gleich sechs Seiten hat er zuhanden des Verwaltungsrates vollgeschrieben und 24 Biersorten vorgeschlagen, 14 mögliche Events aufgelistet oder 31 sonstige Ideen festgehalten. Wer in den letzten zwei Monaten ein Brauerlebnis mit Jan Czerny erlebte, war des Lobes voll über die spannende Wissensfülle, die sich über die Teilnehmenden ergoss. Es wäre nun des Guten zuviel, alle Ideen gleichzeitig zu realisieren. Deshalb gehen wir Schritt für Schritt vor und lancieren als erstes ein Bierseminar. Melden Sie sich jetzt an!

Datum: Mittwoch 25. März 2009,

Zeit: 18 bis 22 Uhr

Ort: Laufenstr. 16 in Basel

Kosten: 95 Franken

Teilnehmerzahl: max. 20 Personen
Anmeldung über info@unser-bier.ch,
Vermerk Bierseminar



BIERSEMINAR

Das Seminar umfasst folgende Themen:

- Einführung in die Sensorik
- Verkostung verschiedener Biere
- Bierbereitung mit Rohstoffkunde
- Verschiedene Bierstile
- Brauereiführung
- Bier und Gesundheit
- Kochen mit Bier

KOMMEN SIE AN DIE MUBA!

Wie jedes Jahr erhalten unsere rund 4500 Aktionärinnen und Aktionäre eine Muba-Card im Wert von 32 Franken, mit der sie nicht nur gratis an die Muba, sondern weitere 19 Messen kostenlos oder stark verbilligt besuchen können. Es lohnt sich also mehrfach, an Unser Bier beteiligt zu sein. Nichts wie hin, geniessen im heissen Mubabetrieb unser kühles Bier.

Muba: Mitstreiter/innen gesucht

Seit der Gründung unserer Brauerei sind wir jedes Jahr an der Muba. Unser Stand in der Degustation hat sich zu einem beliebten Treffpunkt entwickelt. Möglich

ist das nur, weil wir auf die Unterstützung treuer Unser-Bier-Liebhaber/innen zählen können. Mit grosser Freude und grossem Engagement sind sie stundenweise für ein Butterbrot im Einsatz, zapfen Bier, waschen Gläser ab und überprüfen immer wieder, ob Unser Bier wirklich so gut ist. Haben Sie Lust, unser Mubateam zu verstärken und vom 13. bis 22. Februar an zwei bis drei Tagen je vier Stunden im Einsatz zu stehen, auch wenn es pro Stunden bloss 5 Franken Spesenentschädigung und Freibier gibt? Dann melden Sie sich bitte unter info@unser-bier.ch oder unter der Nummer 061 338 83 83.

UNSER BIER FLIESST WIEDER IM ROLLERHOF



Unser Bier gab es schon einmal im Rollerhof am Münsterplatz. Doch dann wechselte der Wirt und damit auch das Bier. Glück brachte ihm das neue Bier nicht, denn er gab schon bald auf, ebenso sein Nachfolger.

Nun hat der Rollerhof wieder ein gutes Basler Bier und eine rosige Zukunft. Denn mit Astrid und Dominic Lambelet hat Mitte Januar jenes Wirteehepaar das Restaurant im Museum der Kulturen übernommen, das sich mit dem Gundeldingerhof in der Basler Gastroszene ein kulinarisches Denkmal geschaffen hatte. Nach einer Auszeit von etwas über einem Jahr, das den Kindern, Reisen und der Weiterbildung gewidmet war, haben die Lambelets das interieurmässig entschlackte Lokal auf Bitte des Museums übernommen. Wer nun meint, dass sich im

Rollerhof nur Gutbetuchte verköstigen können, irrt. Über Mittag wird es im Bistro Essen zu realen Preisen geben, im Restaurant hingegen wird es gediegen zu und her gehen. Die Bar wird zwar eher eine Weinbar sein, aber am Zapfhahn fliesst unser helles Bier.



KOCHEN MIT BIER

«Kochen mit Bier» war das Thema eines unvergesslichen Abends in der Braustube, an dem Lambelet die Gäste mit einem Viergänger verwöhnte. Nun bietet sich erneut eine Gelegenheit, seine Kochkünste zu genießen. Am Sonntag, 22. Februar, serviert er um 12 Uhr im Rollerhof ein bierbasiertes Menu mit zwei Vorspeisen, einem Hauptgang und einem Dessert. Biersommelier Jan Czerny wird dazu die Biere kommentieren. Kosten inkl. Biere: 78 Franken.

Anmeldung: info@rollerhof.ch
oder Tel. 061 263 04 84
www.rollerhof.ch



BIERFONDUE-ABEND MIT LÜPFIGER LÄNDLERMUSIK



Zwar ungewohnt, aber im Geschmack hervorragend: Das in Zusammenarbeit mit dem Basler Käsepapst Alex Wirth komponierte Bierfondue ist bei den Gästen unseres Bier-Fondueabends anfangs Januar bestens angekommen. Statt Malzgeruch lag Käseduft in der Luft, die Stimmung stieg mit jedem Bissen und jedem Schluck Bier und Bierbrand. Die Oberbaselbieter Länderkapelle heizte mit ihrer lüpfigen Musik auch kräftig ein.

Da wir wegen Platzmangel nicht alle Anmeldungen berücksichtigen konnten, wiederholen wir den Anlass am Freitag, 27. Februar, um 19 Uhr.

Die Kosten sind: Niedrige 65 Franken inkl. Bier und Mineral, exkl. Bierbrand und Wein (den es dazu eh nicht braucht). Bitte schnell anmelden, der Anlass wird wiederum schnell ausgebucht sein.

UNSER

Lassen Sie sich überraschen: Wir bringen jedes Quartal eine ungewohnte Bierspezialität auf den Markt, die wir mit besonderer Sorgfalt gebraut und in limitierter Anzahl von Hand abgefüllt haben, und die es nur in der Braustube zu kaufen gibt. Den Anfang machen wir mit unserem Whiskybier. Die 33 cl-Flasche kostet 8 Franken. Die Lancierung findet am Freitag, 13. Februar um 18 Uhr in der Braustube statt.



UNSER BIER AN DER FASNACHT



Da es eine Tatsache ist, dass sowohl aktive wie auch nicht aktive Fasnächtler an der Basler Fasnacht tendenziell einen grösseren Durst haben, teilen wir hier gerne mit, wo ebendieser mit Unser Bier gestillt werden kann. Verlagen Sie unser Fasnachtsbier «Drummer» bei Ihrem Getränkehändler!

Bei Ullrich an der Schneidergasse

Wie jedes Jahr sind wir an der Ecke Hutgasse/Schneidergasse im Einsatz.

Rollerhof

Vor dem Rollerhof auf dem Münsterplatz-wird es einen Unser-Bier-Stand geben.

Unternehmen Mitte/Lily's

Im fumare/nonfumare und in der Schalterhalle fliesst Unser Bier in Strömen, ebenso am Caraplatz bei Lily's.

Wohin am Bummelsonntag?

Suchen Sie Ideen für Ihren Bummelsonntag? Die Braustube ist noch nicht ausgebucht, die freien Termine können Sie auf unserer Website unter Agenda ersehen. Für Cliquen und Guggen ab 20 Personen.

www.unser-bier.ch