

Unser Bier



BIER VON HIER

info 1/12

Brauerei Unser Bier
Gundeldingerstr. 287
4053 Basel
Tel. 061 338 83 83
info@unser-bier.ch
www.unser-bier.ch

Sie alle lieben

AYPIEY



Erhältlich ab 22. März!

Sie haben unsere neue Bierspezialität noch nicht verkostet, sind aber des Lobes voll. «Was von Unser Bier kommt, ist immer gut», ist unisono die Meinung all jener, die dafür Werbung machen werden. Mehr zu unserem neuen Bier AYPIEY auf Seite 2.

Unser Bier können Sie erleben

Wir haben einmal geschrieben «Andere brauen mit Hopfen und Malz, Unser Bier braut auch mit Ihrer Sympathie». Diese Sympathie hat sich unsere Brauerei erworben, weil es ihr mehr geht als um Bier. Was dieses «mehr» ist, erfahren seit 14 Jahren all jene, die schon einmal an einem Apéro, an einem Bierseminar, an einem Brauerlebnis, an einem Biercocktail-Seminar oder an einem Teambildungstag dabei waren. Es geht um qualitativ hochstehende Biere mit Rohstoffen aus

biologischem Anbau, es geht um lokale Produktion für den lokalen Konsum, es geht um nachhaltiges Wirtschaften, um Transparenz, und nicht zuletzt um Bier als Erlebnis. Dass dieser Ansatz seine Früchte trägt, zeigt auch die Buchhaltung: Ein Fünftel unseres Umsatzes realisiert unsere Brauerei mit seinen erlebnisorientierten Angeboten.

Unser volles Angebot finden Sie auf der Website: www.unser-bier.ch

Unser Bier ist auf Kurs

Das Jahr 2011 war für Unser Bier ein gutes Jahr. Unsere Brauerei konnte ihren Umsatz um 11,7% steigern und einen Gewinn vor Abschreibung in der Höhe von 162.000 Franken realisieren. Damit ist sie auf jenem Kurs, mit dem wir Ende 2014 eine schwarze Null erreichen möchten. Zu diesem erfreulichen Ergebnis haben verschiedene Faktoren beigetragen: der hochmotivierte Einsatz in der Produktion, im Restaurant und in der Geschäftsführung, die strikte Kostendisziplin im Verwaltungsrat, die Attraktivität des Restaurants für grössere Anlässe, das gute Wetter, das dichter werdende Absatznetz – und nicht zuletzt Sie, unsere treuen Aktionärinnen und Aktionäre, die mit dem qualitätsbewussten Stillen ihres Durstes fortwährend für eine steigende Nachfrage sorgen.

PS: Dass die GV so früh (22. März) stattfindet, ist auf die anschliessende Sanierung der Kunstseilbahn zurückzuführen.

Den Jahresbericht können Sie auf der Website www.unser-bier.ch downloaden.



Erfreuliche Umsatzentwicklung in den letzten drei Jahren.



Das ist unsere neue Bierspezialität: AYPLEY

AYPIEY ist die baseldeutsche Aussprache des englischen IPA, der Abkürzung von India Pale Ale. Ein starkes, aromatisches Charakterbier. Wenigstens etwas Gutes, das die Kolonialzeit hervorgebracht hat.

Wenn es um den Durst und die Sicherung des alkoholischen Nachschubs geht, dann sind die Briten nicht verlegen. Als zu Zeiten des französisch-englischen Handelskrieges Ende des 17. Jahrhunderts die Briten nicht mehr an die Bordeaux-Weine heran kamen, wichen sie nach Portugal aus. Da aber der Wein die längere Schiffsreise nicht unbeschadet überstand, versetzten sie den Wein bei der Gärung mit Weingeist. Ein Teil des Zuckers blieb erhalten, der Alkoholgehalt stieg auf

19.5%, die Haltbarkeit wurde dadurch massiv erhöht. So entstand der Portwein.

Von England nach Indien

Beim India Pale Ale war es ein bisschen anders. Hier stellte sich das Problem, wie im 18.

Jahrhundert das helle Bier von England in die indischen Kolonien gelangen konnte, ohne unterwegs zu verderben. Den Suez-Kanal gab es noch nicht, die Schiffe mussten durch tropische Breitengrade rund um das Kap der Guten Hoffnung fahren. Kühlanlagen gab es damals auch



noch nicht und die Pasteurisation war unbekannt. Abhilfe schuf auch hier der höhere Alkoholgehalt. Das Bier wurde mit einer Stammwürze von 16% eingebraut (Lagerbier hat 11% Stammwürze), zudem wurde die Hopfengabe stark erhöht. Alkohol und Hopfen verhindern, dass die Bakterien sich vermehren. Damit das starke und stark gehopfte Bier genießbar wurde, wurde es in Indien mit Wasser verdünnt.

Hopfenstopfen mit Cascade

Heute erlebt das IPA eine Renaissance. Zahlreiche Kleinbrauereien in England, Schottland und Amerika brauen das helle Bier mit viel Malz und viel Hopfen. Und damit neben der Bittere des Hopfens auch das Aroma wahrnehmbar wird, greifen sie zum «Hopfenstopfen». Dem reifenden kalten Bier werden Hopfendolden zugegeben. So gelangen ätherische Öle ins Bier, die sonst beim Würzekochen verdampfen. Beim IPA von Unser Bier ist es ein Cascade-Hopfen, ein sehr aromatischer, in Amerika gezüchteter Hopfen, der sich durch intensives Grapefruit- und Zitrusaroma auszeichnet. Die Beschaffung in Bioqualität war nicht einfach, unsere Brauer wurden aber in Belgien fündig.

Herzlichen Dank!

43 Frauen und Männer kamen in die Brauerei zum Foto- und Filmtermin. Acht von ihnen haben wir für unsere Werbekampagne ausgewählt, mit der unser AYPLEY Ende März bekannt gemacht werden soll. Wir bedanken uns herzlich, dass sie sich für die «Gage» von ein, zwei Bieren für das «Shooting» zur Verfügung gestellt haben!



Alte Fassabfüllanlage wird ersetzt

Die jetzige Fassabfüllanlage haben wir vor bald zehn Jahren gebraucht gekauft. Sie hat gute Dienste geleistet, doch die Handarbeit geht in den Rücken und ins Geld. Einmal muss der Container zum Reinigen auf den Reinigungskopf gelegt werden, dann auf den Füllkopf, wo er mit 20 Liter Bier gefüllt wird. 40 Fässer können so pro Stunde gereinigt und gefüllt

werden. Auf die Dauer ist das zu wenig. Deshalb sind die Brauer mit Volldampf auf der Suche nach einer automatischen Abfüllanlage, die wesentlich effizienter arbeitet. Der Verwaltungsrat hat die Investition bewilligt, die Anschaffung wird noch vor der sommerlichen Biersaison abgeschlossen sein.

Brauer Moritz Hamilton beim Abfüllen ➔





Unser Bier im s'Beizli in Nussdorf

Das idyllische Dorf Nussdorf liegt an einer begehrten Wanderroute zwischen dem Liestaler Aussichtsturm und der Sissacherfluh. Viele Wandersleute mussten hier mit trockener Kehle weiterziehen, weil dem Dorf 12 lange Jahre eine Gaststube fehlte. s'Beizli von Beatrice und Martin Müller füllt mit seinen 38 Sitzplätzen diese Lücke. Neben Essen und Trinken bietet s'Beizli kulturelle Anlässe

wie Lesungen, Filmvorführungen, Vernissagen, Musikantentreffs und Jassen. Bei guter Witterung können die Gäste das Baselbiet von der wunderschön gelegenen Gartenwirtschaft aus geniessen und sich bei Lust auch noch dem gemütlichen Boules-Spiel widmen. Und das Schönste am Ganzen: s'Beizli zapft Unser Bier!

Mehr dazu: www.sbeizli.ch



Ausgezeichnet!

Grosser Medaillesegen für Unser Bier: Die Bio-Suisse hat im Rahmen ihrer Qualitätsprämierung von Knospe-Produkten 2011 drei unserer Biere ausgezeichnet: Amber und Weizen mit einer Auszeichnung und das Sommerbier mit der Sonderauszeichnung. Damit nicht genug: Die Destisuisse 2011 (einzige nationale Prämierung im Bereich Spirituosen) hat unseren OurBeer SingleMalt, der beim Hummel gebrannt wird und einen Tokaj Finish erhält, mit Gold bedacht und zum «Whisky of the Year» erklärt.



ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT UNSER BIER

Tag	Öffnungszeiten
Do, 12. Jan. 2012	Restaurant geöffnet
Fr, 13. Jan. 2012	Restaurant geschlossen
Do, 19. Jan. 2012	Restaurant geschlossen
Fr, 20. Jan. 2012	Restaurant geschlossen
Do, 26. Jan. 2012	Restaurant ab 19 h geschlossen
Fr, 27. Jan. 2012	Restaurant geschlossen
Do, 02. Feb. 2012	Restaurant geöffnet
Fr, 03. Feb. 2012	Restaurant geschlossen
Sa, 04. Feb. 2012	Öffentliches Brauereifest

Des einen Freude, des andern Leid

Für Unser Bier ist es toll: Das Restaurant wird immer mehr für Firmen- und Privatanlässe gebucht. Es hat sich herumgesprochen, dass unser Restaurant eine ganz spezielle Eventhalle ist. Die Umsätze, die mit diesen Firmenessen und Geburtstagsfesten generiert werden, helfen Unser Bier, schneller schwarze Zahlen zu schreiben.

Ärgerlich ist das für jene, die wegen geschlossener Gesellschaft «anrennen».

Ärgerlich ist das für die Stammkunden, die dann anderswo ein anderes Bier trinken müssen. Unser Bier hat dafür Verständnis, bittet aber auch um Verständnis.

Um wenigstens das unangenehme «Anrennen» zu verhindern, ist auf der Website unter Agenda immer eingetragen, wann wegen Privatanlässen das Restaurant geschlossen ist. Bitte konsultieren!

www.unser-bier.ch

Haben Sie die richtigen Flaschen gewählt?

Die Herbstkampagne von Unser Bier, welche die Gründung der Partei Unser Bier und die Beteiligung an den Nationalratswahlen



**YES,
WE
DRINK!**

unter dem Motto «Yes, we drink!» zum Inhalt hatte, hat zum Teil für Verwirrung gesorgt. Es war bei einigen Empfängern unserer «Wahlpropaganda» nicht ganz klar, ob wir es ernst meinen mit «Wählt lieber unsere Flaschen» oder nicht. Vielleicht waren die «politischen» Texte doch ein

bisschen zu realitätsnah, so dass der schräge Humor und die Satire erst auf den zweiten Blick klar wurden. Wie auch immer: Wir haben von viel Schmunzeln gehört, ein Regierungsrat hat sogar an der Jungbürgerfeier mit diesem Spruch auf die politische Verantwortung der neu Stimmberechtigten hingewiesen und eine

Clique hat nach unserem Vorbild eine Fasnachtspartei gegründet. Alles in allem: Obwohl kein medialer Hype stattgefunden hat, wurden vor und nach den Wahlen wesentlich mehr unserer Flaschen verkauft als in der Vergleichsperiode im Vorjahr. Und darum ging es ja.

MubaFairCard

Alle Jahre wieder: Die Aktionärinnen und Aktionäre von Unser Bier erhalten die MubaFaircard im Wert von 32 Franken gratis. Mit der beliebten Dauerkarte können Sie die muba 2012 (und damit auch den Stand von Unser Bier) so oft besuchen, wie sie möchten. Zusätzlich profitieren Sie von kostenlosen Eintritten an 10 weitere Messen in der Schweiz und in Südbaden. Es lohnt sich, Aktionär zu sein!



P.P.
4002 Basel

Zeichnen Sie Aktien

Zeichnen Sie Aktien der Brauerei Unser Bier – sei es für sich, sei es als Geschenk für Ihr Kind, Ihren Ehemann, Ihre geliebte Frau, ihre Freundin oder Ihren Freund. Nebst der Freude, die Sie damit bereiten, unterstützen Sie Ihre Brauerei. Mit den neuen Eigenmitteln kann sie die vielen und hohen Darlehen, die sie für den Ausbau aufgenommen hat, schneller zurückzahlen und damit Zinsen sparen. Die Aktien aus der Kapitalerhöhung vom 2009 sind (fast alle) verkauft. Nun kommen jene an die Reihe, die an der GV 2011 beschlossen wurden. Alles in allem stehen neu 2000 Aktien zur Verfügung.



NEU IM



Der Globus ist bekannt für Qualitätsprodukte, seine Delicatessa ist ein Gourmetladen per excellence. Und genau aus diesem Grund findet dort Unser Bier statt. Der Globus führt neu die Biere Amber, Weizen, Schwarz und saisonal auch das Whiskybier.

Wir sind wieder ein Lehrbetrieb



Fabian Lehner mit Braumeister Florian Schmid

Seit August 2011 ist Unser Bier wieder ein Lehrbetrieb. Der 22-jährige Basler Fabian Lehner lässt sich zum Lebensmitteltechnologen Fachrichtung Biertechnologie ausbilden. Die dreijährige Lehre dauert für ihn nur zwei Jahre, weil er die Matura gemacht und somit genug Allgemeinbildung mitbekommen hat. Mit ihm hat die Brauerei keine Katze im Sack gekauft, denn er hat bereits seine Maturarbeit dem Bier gewidmet und dann anderthalb Jahre bei Unser Bier gejobbt. «Man muss ihm nie sagen, was es zu tun gibt, er sieht die Arbeit von selbst, er ist ein Bierenthusiast», freut sich Braumeister Florian Schmid. Dementsprechend sind auch seine Noten – durchs Band sehr gut. «Die Lehre gefällt mir, das Team ist super. Ich arbeite gerne mit Bier, ich kann mich damit identifizieren», sagt der FCB-Fan Fabian Lehner.

«Eventmanagerin» Bettina Stoffel



Ihre Aufgabe: Diese Ordner mit Anlässen füllen.

Nachdem anderthalb Jahre lang Marlies Friedli die vielen Anlässe in der Brauerei organisiert und betreut hat, wird ab 1. März Frau Bettina Stoffel diese Aufgabe mit einer 40%-Stelle wahrnehmen. Die Mutter einer Tochter ist für diese Arbeit sehr gut qualifiziert, hat sie doch die Hotelfachschule abgeschlossen. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit. Marlies Friedli, die aus der Region wegzieht, wünschen wir für ihre Zukunft alles Gute.

www.unser-bier.ch

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