

Zeitschrift: Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft
Herausgeber: Pro Senectute Basel-Stadt
Band: - (2017)
Heft: 2: Basel isst

Artikel: Ein Kleinbasler Eigenbräu aus dem hauseigenen Zapfhahn : das Bier vom Ueli
Autor: Thiriet, Roger
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-842663>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



▲ Hans-Jacob Nidecker
 ► Fischerstube
 ► Brauerei



Das Bier vom Ueli

Vor fünfzig Jahren gab es in der Schweiz gerade noch eine Handvoll unabhängiger Kleinbrauereien. Entgegen dem damaligen Trend installierte anno 1974 ein initiativer Kleinbasler aus Protest gegen das Bierkartell eine eigene kleine Brauanlage an der Rheingasse. Zweiundvierzig Jahre später trinkt und isst «tout Bâle» immer noch in der florierenden «Fischerstube».

Im Untergrund des Basler Hotel-Restaurants Teufelhof stachen zu Beginn dieses Jahres die «Stadtmauerbrauer» ihr erstes Eigenbräu an. Und fast gleichzeitig verkündeten die Erfinder der Marke «Gibbon Bräu», dass sie Hopfen und Malz in Baselbieter Handarbeit bald in einer richtigen Brauerei in Tecknau ansetzen würden. Damit erweiterte sich die farbige Palette regionaler Klein- bis Kleinstbrauereien von der «Amsel-Bräu», dem «ArliBrau Arlesheim» und dem «Baselbieter Bier Ziefen» über «Basiliske Bier», «Beer Guerrillas Pratteln», «Brau Bude Basel», «Chastelbach Himmelried», «Die Bierbarone», «Em Basler sy Bier», «Gleis 1 Basel», «Kitchen Bräu», «Luusbuueb Bier», «Roscha Bier Frenkendorf» bis zum «Schwarzbuueb Bier Nuglar», «St. Johannis-Bräu», «Volta Bräu», «Ueli Bier», «Unser Bier» und anderen um zwei weitere Marken.

übernommen wurden. Und wie wenn diese Globalisierung der Verarmung der Szene noch nicht genügend Vorschub geleistet hätte, teilten die Schweizer Braukonzerne den Markt unter sich auf und schrieben schweizweit jedem Restaurant zwingend vor, welche Biermarke es auszuschenken hatte. Das kleine Restaurant Fischerstube in der Basler Rheingasse 45 gehörte in diesem System zum Revier der Frenkendorfer Brauerei Anker.

Als der Kleinbasler Arzt Hans-Jakob Nidecker im Jahr 1974 selbige Liegenschaft kaufte und umfassend renovierte, war die Beiz zwar schon lange nicht mehr in Betrieb. Aber das tat der Macht des Bierkartells keinerlei Abbruch. Sobald dieses erfuhr, dass der in der Rebasse geborene Nidecker den Rheingasse-Spunden wieder eröffnen und dort ein lokales Bier auszuschenken wollte – nämlich das «Warteck» aus der damals noch selbstständigen Brauerei am Burgweg ein paar Hundert Meter weiter westlich –, wurde es störrisch. «Anker» müsse es sein, oder man würde ihn boykottieren. Statt sich diesem für einen freien Kleinbasler Bürger unerhörten Diktat zu beugen, machte der unkonventionelle Röntgendoktor Kassensturz, erhöhte das Baubudget um einen satten Betrag aus dem eigenen Sack und liess sich von einem deutschen Brauingenieur im hinteren Teil des Restaurants eine Kleinbrauerei einbauen. Und siehe da: Es funktionierte! Am 13. November 1974 floss das erste Kleinbasler Eigenbräu aus dem hauseigenen Zapfhahn. Nidecker, der damals auch die Meisterkette der Kleinbasler Ehrengesellschaft Zum Rebhaus trug, benannte es nach der traditionellen Narrenfigur im Spiel der 3 E. Das Logo mit dem schwarz-weißen «Ueli» war das Werk des bekannten Grafikers Robert Hiltbrand, der gleich vis-à-vis wohnte und während vieler Jahre nicht nur die Gestaltung des Gesamtauftritts von Beiz und Brauerei übernahm, sondern gleich auch noch die Lufthoheit über den Stammtisch der «Fischerstube». Die erste Schweizer Haus- und Kleinbrauerei hatte ihren Betrieb aufgenommen, und der eigenwillige Kleinbasler Doktor ging in die Schweizer Biergeschichte ein, als Erster, der dem seither längst zerschlagenen Bierkartell erfolgreich die Stirn zu bieten wagte.

Von einer derartigen Qual der Wahl wagten Schweizer Biertrinker vor fünfzig Jahren nicht einmal zu träumen. Landauf, landab schluckten sie ergeben den Einheitssud aus den Kesseln von immer weniger Schweizer Grossbrauereien, die zudem nach und nach von globalen Konzernen wie Carlsberg und Heineken

Dabei hätte aus der «Fischerstube» – ihrem Namen entsprechend – nach der Wiedereröffnung eigentlich ein gediegenes Fischrestaurant werden sollen. Aufgrund der unerwarteten Entwicklung musste der Hausherr dieses Konzept dem neuen Bier-Schwerpunkt anpassen und mit einem Angebot ergänzen, das auf





den Ausschank der anfänglich drei «Ueli»-Sorten «Lager», «Robur» und «Reverenz» ausgerichtet war. Diese Bierkultur auf Rettich- und Brezel-Basis wurde fortan im vorderen Teil des Lokals gepflegt, wo sich vom ersten Tag an vor allem Kleinbaslerinnen und Kleinbasler aus dem bürgerlichen Milieu trafen. Im hinteren, «weissen» Teil profilierte sich das Lokal unter der Ägide des legendär gewordenen ersten Wirtspaars Silvia und Mike Künzli innert kurzer Zeit bei «tout petit Bâle» und weit darüber hinaus mit einer einfallsreichen Fischkarte. In den seither vergangenen vierzig Jahren hat die Klientel mehrmals vollständig gewechselt: Der Gründergeneration folgte jene der Jugendlichen und Studenten, die dem hausgebrauten Gerstensaft in allerlei fantasievollen Gefässen wie grossvolumigen «Stiefeln» und «Towers» zusprachen. Und heute sind es neben den Einheimischen aus der Region auch Expats jeden Alters, die dem pittoresken Lokal vor allem abends Volllaustattung bescheren. Konstant geblieben ist die Frequenz von neugierigen Touristinnen und Touristen, die von der Existenz dieser Kleinstbrauerei und ihrem einzigartigen Cachet aus dem Internet und von ihren Reiseführern erfahren haben. Und natürlich die der Fasnächtlerinnen und Fasnächtler, für die «d'Fischere» zum Ganzjahresprogramm gehört, seit «Gnoche» Nidecker anno 1974 der Fasnachtsgesellschaft Schnurebegg das Privileg des Stammtischs gewährte.

Ging das «Ueli»-Bier anfänglich exklusiv in der Brauerei selber respektive dem zugehörigen Lokal über die Theke, prangte das «Ueli»-Logo im Verlauf der Jahre an immer mehr Basler Restaurant-Fassaden. Mehrmals wurden die Braukapazitäten im Stammhaus erweitert, nicht zuletzt durch die Auslagerung der Abfüllanlage an die Utengasse, von wo jetzt seit 2011 eine 127 Meter lange Bier-Pipeline unter dem Asphalt hindurchführt. Aber auch die Restaurant-Kapazität blieb nicht auf die Rheingasse 45 beschränkt.

1992 erwarb die Eigentümerfamilie Nidecker die benachbarte Liegenschaft Nummer 43 mit dem Restaurant Linde und schuf damit einen weiteren Treffpunkt für Freunde des gepflegten Biergenusses. Und in Zeiten der «Mediterranisierung» des Lebensraums ist es fast unnötig zu erwähnen, dass die «Fischerstube» schon früh und die «Linde» auch schon seit geraumer Zeit durch attraktive Terrassen beziehungsweise Gartenplätze erweitert worden sind.

Zweiundvierzig Jahre nach ihrer Gründung ist die Mutter der heutigen Schweizer Haus- und Kleinbrauereien dank innovativen Bierideen immer noch in bester Verfassung. Unnötig zu sagen, dass sich die Brauerei Fischerstube nie irgendeinem Kartell angeschlossen oder bei einem der Branchentitanen Unterschlupf gesucht hat. Die Brauerei Fischerstube ist als Familien-AG eigenständig geblieben und hat in den letzten Jahren hohe Investitionen in der Rhein- und Utengasse getätigt. Damit sie auch in den kommenden Jahren und Jahrzehnten «Ueli»-Biere für die Basler Gastronomie, den Detailhandel und Private brauen kann. Und natürlich für ihre eigenen Gäste, die dann glücklich nach Hause zurückkehren und zum Beispiel wie Daniel B. der Tripadvisor-Community schreiben: «Ein MUSS!!! Für jeden Liebhaber von Bier und deftigen Gerichten. Kleine Karte und stets gute Küche. Das beste Bier der Nordwestschweiz. Ausflug nach Basel = Fischerstube!»

Roger Thiriet

Quellen:

https://de.wikipedia.org/wiki/Brauerei_Fischerstube
www.restaurant-fischerstube.ch
www.uelibier.ch