



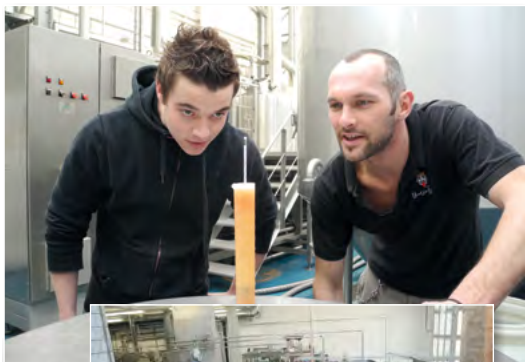
# Unser Bier



Das ist mehr als Bier!

# Bier von hier statt Bier von dort

---



## Professionell im Grossen ...

---

Unser Bier braut auf einer 20-hl-Anlage rund 6000 hl naturbelassene, unfiltrierte Biobiere pro Jahr. Die Hälfte der Produktion wird in Kegs für die Gastronomie abgefüllt, die andere Hälfte kommt auf der eigenen Flaschenwasch-, Abfüll- und Etikettieranlage in Flaschen (33 cl Kronkorken- und 50 cl Bügel- und NRW-Flaschen). Die Brauerei Unser Bier ist die einzige grössere Brauerei in Basel, die all ihre Biere in Basel braut und auch in Basel abfüllt.

Braumeister ist Florian Schmid, ihm zur Seite stehen die Brauer und Mälzer Jan Czerny, Marc Adolf und Fabian Lehner sowie der Lernende David Regensass. Mit ihm bildet Unser Bier bereits den vierten Lehrling zum Lebensmitteltechnologien mit Fachrichtung Brauen aus. Jan Czerny hat sich zudem zum Diplom-Biersommelier ausbilden lassen.

## ... wie im Kleinen

---

Neben der grossen Anlage hat Unser Bier eine kleine Brauanlage, auf der 125 Liter Bier gebraut werden können. Diese Anlage dient dazu, Probesude für neue Biere anzusetzen, Monatsbiere zu brauen und mit Interessierten Brauerlebnisse durchzuführen.

## Das Restaurant

---

Rund ein Drittel der ehemaligen Giessereihalle der Maschinenfabrik Burckhardt ist als Restaurant eingerichtet. Jeweils am Donnerstag und am Freitag ist das Restaurant von 17 bis 23 Uhr offen (sofern es wegen eines Privatanlasses nicht geschlossen ist). An den übrigen Tagen steht das Restaurant für allerlei Anlässe zur Verfügung (Privatfeste, Tagungen, Seminare und anderes mehr).

# Unsere Biere: Weg vom Mainstream



Blond    Amber    Schwarz    Whisky    Meister    Sommer    Winter    Kirsibier    Drummler    Aypiey



WM-Bier    Espresso Stout    Black IPA    Weizen Bügel    Amber Bügel    Whisky    Partyfass

## Vielfalt statt Einfach

Was 1998 mit einem Amber begann, ist heute eine schöne Palette von unterschiedlichsten Bieren. Neben den ganzjährig erhältlichen Bieren Amber, Blond, Weizen, Schwarz und Aypiey (die baseldeutsche Variante des IPA) gibt es saisonale Biere wie das Fasnachtsbier Drummler, das Sommerbier (mit Holunderblüten), Kirsibier, Winterbier (mit Orangenschalen) oder das Whiskybier. Weitere Biere sind sporadisch produzierte Spezialbiere wie Capo do Mundo, Espresso Stout, Black IPA, Barrel Stout oder Kürbisbier.

## Craft Beer

Mit seinen Spezialbieren dringt Unser Bier in die Domäne des Craft Beer vor, in der fernab vom Mainstream handwerklich interessanteste Biere gebraut werden.

## Hier gibt es Unser Bier

Eine aktuelle Liste aller Grossverteiler, Getränkeshändler, Restaurants und Detailhändler finden Sie auf der Website [www.unser-bier.ch](http://www.unser-bier.ch)

# Eine Initiative für Basel und Umgebung



## Vom Heimbierbrauen zur ...

An einem Samstagmorgen im letzten Jahrhundert brauten einige angehende Heimbierbrauer in einer Spaghettipfanne 18 Liter Bier. Der Prozess des Brauens und das Resultat waren so anregend und überzeugend, dass das Bedürfnis entstand, mehr daraus zu machen. So entstand die Idee, an der Muba 1997 eine Sonderschau zum Thema Heimbierbrauen durchzuführen. Die Resonanz auf die Sonderschau, an der täglich auf drei Kleinstanlagen gebraut wurde, war enorm. Die Idee, eine Brauerei zu gründen, war schnell geboren und der Rest ging auch nicht viel länger.

## ... grössten Brauerei in Basel

Heute ist die kleine Brauerei Unser Bier die grösste Brauerei Beider Basel. Da sie an der Laufenstrasse nach elf Jahren die Kapazitätsgrenzen erreicht hatte, ist sie auf das Gundeldinger Feld (ehemals Sulzer-Burckhardt-Areal) umgezogen. Anfangs März 2010 hat sie dort den Betrieb mit

einer revidierten Anlage, mit zusätzlichen Gär- und Lagertanks sowie einer neuen Abfüllanlage aufgenommen, auf der pro Stunde 5000 Flaschen gereinigt, abgefüllt und etikettiert werden können. Das Credo von Unser Bier ist die lokale Produktion für regionalen Konsum. Die meisten Rohstoffe stammen aus kontrolliert biologischem Anbau, entsprechend sind die meisten Biere mit der Knospe der Bio-Suisse ausgezeichnet.

## Unser Bier ist mehr als Bier

Unser Bier ist eine Aktiengesellschaft mit 8750 Aktionärinnen und Aktionären (März 2015). Ebenso wichtig wie die Produktion hochwertiger Biere ist der Brauerei das «Erlebnis Bier». Apéros, Brauerlebnisse, Bierseminarien und ganztägigen Teambuildingevents tragen zum Image und zur starken Kundenbindung bei. Unser Bier hat zahlreichen anderen Kleinbrauereien in den Schweiz Mut gemacht, seinem Beispiel zu folgen und so ihren Beitrag zu mehr Bierkultur zu leisten.

# Highlights aus siebzehn Jahren Unser Bier



## Generalversammlung

Wenn je nach Wetter zwischen 2000 und 2500 Aktionärinnen und Aktionäre auf die Basler Kunsteisbahn pilgern, in kurzer Zeit 4000 bis 5000 Liter Bier trinken und dann alle Anträge des Verwaltungsrates guthessen – dann ist Generalversammlung. Diese ist jedes Jahr ein wunderschönes friedliches Volksfest.

## National Ironmen Charity Event

Tu Gutes und sprich darüber! Am 8. März 2013, dem Internationalen Tag der Frau, haben zwölf Männer in der Brauerei vier Stunden lang Hemden gebügelt. Zusammen mit dem Erlös und den Sponsorengeldern konnte die Brauerei Unser Bier dem Frauenhaus Basel 25000 Franken überwei-

sen. Das Tramdepot in Bern hat die Aktion 2014 aufgegriffen und sogar 37500 Franken für das Frauenhaus Bern zusammengestellt!

## Basel. Mehr als nur Calrsbreg®

Unvergesslich die Aktion von Unser Bier während der Euro 08 in Basel: Mit weltweitem Echo wehrte sie sich dagegen, dass sich ein Biergigant in der Stadt noch breiter machen konnte.

## Wählt lieber unsere Flaschen

Die Partei Unser Bier PUB beteiligte sich 2011 humorvoll mit seinen Flaschen an den Nationalratswahlen. Die Kampagne war bedingt erfolgreich, leider sitzen jetzt zum Teil die falschen ...

# Bei Unser Bier können Sie was erleben

## Apéros: Unterhaltung pur

Erleben Sie zwei gemütliche Stunden in der Brauerei. Neben köstlichen Bieren und durstmachendem Knabberzeugs geniessen Sie eine unterhaltsame Diaschau, die vollgespickt ist mit Wortwitz und Schalk. Für Interessierte gibt es eine informative Führung. Geeignet für allerlei Gruppen und Gesellschaften.



## Teambuilding bei Unser Bier

Das Teambuildingangebot ist der Rolls-Royce unter unseren Anlässen, das sowohl uns als auch den Gästen einiges abverlangt: Denn hier geht es darum, den Kitt zu stärken, der ein Team in der täglichen Arbeit zusammenhält. Teambuilding dauert einen ganzen Tag und bleibt bei allen in bester Erinnerung



## Alles über Bier erfahren

Das Höchste der Gefühle ist ein grosses Brauerlebnis, das sechs Stunden dauert. Wir brauen auf der kleinen Anlage in einer Gruppe von 12 bis 25 Personen je nach Wunsch 50 bis 125 Liter eigenes Bier, das sechs Wochen später in Flaschen abgefüllt den Teilnehmenden (bei Bedarf mit eigener Etikette) zur Verfügung steht.



## Unser Ort für ihr Fest

Die neue Brauerei in der 120 Jahre alten Industriehalle der ehemaligen Maschinenfabrik Burckhardt ist ein faszinierendes Eventlokal, ideal für allerlei Anlässe von Geburtstags- bis Firmenfest. Bereichern Sie Ihren Anlass mit den interessanten Angeboten der Brauerei (Führung, Brauerlebnis, Bier- und Biercocktailseminar).



# Mit Unser Bier schenken Sie viel Freude



## Geschenk- GUTSCHEIN

### FÜR EIN GROSSES WHISKYSEMINAR

Dabei sein, wenn für unseren OurBeer Single-Malt gebraut wird. Alles über Whisky erfahren, gut essen und gut trinken und drei Jahre später eine Flasche eigenen Whisky bekommen.

FÜR \_\_\_\_\_

VON \_\_\_\_\_

Brauerei Unser Bier  
Gundeldingerstr. 287, 4053 Basel  
Tel. 061 338 83 83  
Fax 061 338 83 85  
www.unser-bier.ch



## Geschenk- GUTSCHEIN

### FÜR EIN GROSSES BRAUERLEBNIS

In einer Gruppe von rund 15 Leuten 50 Liter Bier brauen, alles über Bier erfahren, gut essen und gut trinken und später sieben Flaschen eigenes Bier trinken. Die nächsten Termine finden Sie auf unserer Homepage.

FÜR \_\_\_\_\_

VON \_\_\_\_\_

Brauerei Unser Bier  
Gundeldingerstr. 287, 4053 Basel  
Tel. 061 338 83 83  
Fax 061 338 83 85  
www.unser-bier.ch



Aktienkapital Fr. 1.800.000,-  
eingeteilt in 36.000 Namensaktien  
im Nennwert von je Fr. 100,-

## NAMENAKTIE

Nr. \_\_\_\_\_  
zu Wert von nominal 300 Franken

Nr. \_\_\_\_\_

Nr. \_\_\_\_\_

Nr. \_\_\_\_\_

Nr. \_\_\_\_\_

Nr. \_\_\_\_\_

Nr. \_\_\_\_\_  
unter dieser Akte an unserer Aktiengesellschaft  
gesellschafts- und statistischen Rechnen  
und Pflichten beteiligt.

Nr. \_\_\_\_\_  
Bis auf den  
Inhalt des Verwaltungsvertrages.

Nr. \_\_\_\_\_  
www.unser-bier.ch

## Brauerlebnis, Whiskyseminar

Wenn alle schon alles haben, dann macht es keinen Sinn, dieses alles mit weiterem zu vermehren. Was Sinn macht, ist Zeit und Freude zu schenken. Zum Beispiel ein Brauerlebnis, bei dem man alles über Bier erfahren und dessen Ergebnis sechs Wochen später als eigenes Bier bezogen werden kann. Oder ein Whiskyseminar, bei dem Braumeister Florian Schmid vor rund 80 Gästen den Sud für unseren OurBeer-Single Malt ansetzt. Der Whiskyspezialist Urs Ullrich referiert über die typischen Whiskyregionen Schottlands (mit ausführlicher Degustation), Unser-Bier-Mitbegründer Istvan Akos unterhält mit seiner Diaschau und die Wirtin Yolande Guillaume verwöhnt mit einem guten Nachtessen und feinen

Bieren. Am Schluss berichtet ein Mitarbeiter der Brennerei Humbel über die Destillation und den Reifeprozess des Whiskys, den die Teilnehmer/innen drei Jahre nach dem Anlass in Form einer Flasche bekommen.

## Namensaktie von Unser Bier

Wer Geld verdienen will, investiert nicht in Unser Bier. Wer aber Freude daran hat, dass es Unser Bier gibt und Unser Bier die Biervielfalt pflegt und den Bierliebhabern in Basel und Umgebung eine Heimat bietet, der/dem sind es die 300 Franken wert, mit denen sie/er sich oder einer/m Freund/in eine Aktie schenken kann. Die GV ist ein Volksfest, an dem die Teilnehmenden die Höhe ihrer liquiden Dividende selber bestimmen.

# Das ist das engagierte Team von Unser Bier

## Geschäftsführer

## Verwaltungsrat



**Luzius Bosshard**



**Fabian Wetter**  
Präsident,  
Diplom-Biersommelier



**Istvan Akos**  
Marketing



**Uschi Dätwyler**  
Finanzen



**Benjamin Rupp**  
Getränkemarkt

## Restaurant

## Brauerteam



**Yolande Guillaume**  
Wirtin



**Florian Schmid**  
Braumeister



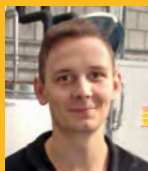
**Marc Adolf**  
Brauer und Mälzer



**Jan Czerny**  
Brauer, Mälzer und  
Diplom-Biersommelier



**Fabian Lehner**  
Lebensmitteltechnologie  
Fachrichtung Brauen



**David Regenass**  
Angehender Lebensmittel-  
technologie Fachrichtung Brauen



Brauerei Unser Bier  
Gundeldingerstr. 287  
4053 Basel  
Tel. 061 338 83 83  
Fax. 061 338 83 84

info@unser-bier.ch

[www.unser-bier.ch](http://www.unser-bier.ch)