

SEICHELBACH
Chesi-Brauer,
Bretzwil
Blonde Ale, 5.3%
CHF 7.00



Ein leicht gehopftes, süffiges Blonde Ale. Ein Bier für alle.

Nachdem ihnen im heimischen Garten der erste Sud gelungen war, entstand die Idee, einen Brauverein zu gründen. Dies liess nicht lange auf sich warten und die sieben Damen und sieben Herren gründeten im Jahr 2021 in der ehemaligen Chesi in Bretzwil den Brauverein «Chesi-Brauer». Ihr Ziel ist es, der lokalen Bevölkerung die Vielfältigkeit des Biers aufzuzeigen und immer wieder Neues auszuprobieren. Die Biere sind nach Flurnamen aus Bretzwil und dem angrenzenden Schwarzbubenland benannt. So fliesst der Seichelbach durch die sumpfige, als Kulturland dienende Talebene zwischen Nunningen und Bretzwil.

**ALICE
(A WONDERLAND)
NEIPA**
Kitchen Brew, Allschwil
New England IPA, 5.6%
CHF 7.00



Ein saftartiges, fruchtig-hopfiges New England-Style India Pale Ale.

Nach einer halbjährigen Reise quer durch die USA und auf den Spuren der nordamerikanischen Craft-Bier-Welt kreierte Fabian Ehinger 2012 in einer leerstehenden Küche mitten in der Innenstadt von Basel auf einer 25-Liter-Kleinstanlage erste eigene Rezepturen. Daher auch der Name «Kitchen Brew». Nach mehreren Jahren Gastbrauen in Brauereien in der näheren und weiteren Umgebung von Basel fand Fabian im Jahr 2016 in Allschwil in einer wunderschön sanierten Fabrikationshalle sein neues Zuhause. Getreu dem Motto «Herzblut statt Hektoliter» braut Fabian mit seinem Team spannende und tolle Biere – wie eben auch das NEIPA. «Kitchen Brew» wurde so schnell die sympathisch kleine grösste Brauerei im Baselbiet.

ISENTAL PALE ALE
Brauerei Rauchloch,
Häfelfingen
Pale Ale, 4.9%
CHF 7.00



Ein goldfarbenes Pale Ale mit einem ausgewogenen Hopfen- und Malzkörper.

Im ehemaligen Milchhüsli der Gemeinde Häfelfingen wird seit dem Sommer 2020 aus reiner Freude Bier gebraut. Der Name «Rauchloch» ist auf den scherzhaft gemeinten Übernamen «Rauchlöcherdorf» aus dem 17. Jahrhundert zurückzuführen. Während damals in fast allen Baselbieter Dörfern bereits stattliche Dreisässenhäuser mit Kaminen und Ziegeldächern gebaut wurden, blieb im abseits gelegenen Häfelfingen viel länger als anderswo die Bauweise des Ständerbaus mit Strohdächern und Rauchküchen bestehen. Die Biernamen sind Flurnamen und erzählen jeder für sich eine kleine Geschichte. Das «Isental» bezeichnet «das Tal, in welchem das Eisen gefunden wurde». Es ist jedoch nicht bekannt, ob beim Hof jemals tatsächlich Eisen gefunden wurde.

WEIZEN ORIGINAL
Birtel
Biermanufaktur,
Münchenstein
Weizen, 5.3%
CHF 7.00



Ein richtig klassisches bayrisches Weissbier. Frisch und süffig mit einer feinen Bananennote – so, wie es sich gehört.

Birtel tickt anders! Sie sind nicht einfach «wieder so eine Brauerei, die Craftbier macht». Sie lieben Craftbier so, wie sie die Unabhängigkeit, das Wilde und das Rebellische lieben. Aber ein gutes Bier zu brauen und eine hübsche Etikette drauf zu kleben, reicht ihnen nicht. Birtel will nicht einfach nur anders sein, sondern SINNVOLL. ANDERS. Unter diesem Motto brauen die zwei Damen und vier Herren in ihrer Brauerei und der dazugehörenden «Fahrbar» in Münchenstein vielfältige Biere. Mit dem Weizen in der «kleinen» Flasche zeigen sie, dass es auch anders geht und brechen die bayrische Tradition. Wer hatte nicht schon Lust auf ein Weizen, aber nicht gleich auf einen halben Liter.

KING KONG
GibbonBräu,
Tecknau
Porter, 5.4%
CHF 7.00



Ein dunkles Bier mit deutlicher Kaffeenote, seidigem Abgang, wenig Kohlensäure und einer angenehmen Süsse.

So verschieden wie ihre Biersorten sind auch die Braumeister von GibbonBräu: Zwei Juristen und zwei Lehrer, drei Kletterer und ein Fussballer, drei Jungs und ein Mädli. Yvonne, Raphael, Michael und Adrian haben nach unzähligen Suden und Festen, diversen Anfragen und Komplimenten, Verbesserungen und Einkäufen schliesslich ihre Idee, eine eigene Brauerei zu gründen, mit der Eröffnung von GibbonBräu im Herbst 2017 umgesetzt.

LOVE IS LOVE
Mikrobrauerei
Blaue Ente, Muttentz
Amber, 5.3%
CHF 7.00



Ein ausgewogenes Amber mit leichten Orangenschalen-Aromen.

Trinkst du noch oder quakst du schon? Blaue Ente bedeutet Bierbrauen mit Leidenschaft. Begonnen hat alles mit der Idee, an der eigenen Hochzeit selbstgebrautes Bier anbieten zu können. Seit 2017 betreiben Alexandra und Claudia offiziell eine Mikrobrauerei in Muttentz, welche erfolgreich in der Basler Bierszene mitquakt. In ihrem reichhaltigen Sortiment findet sich für jeden Geschmack das richtige Bier – je nach Sorte sogar mit handgepflückten Früchten.

Das Bier-Menü wurde in Zusammenarbeit mit der Bierfabrik Gelterkinder erstellt. Die Bierfabrik entstand – wie viele gute Ideen – aus einer klassischen «Bieridee» heraus. Auf einer Irlandreise entschieden sich die vier Gründer*innen, dass es auch bei uns eine solche Vielfalt an Bieren geben müsse. Aus der «Bieridee» wurde Wirklichkeit. Im September 2017 wurde die Bierfabrik eröffnet. Nun sind über fünf Jahre vergangen und das

Team hat sich erweitert. Mit acht kreativen und motivierten Bierliebhaber*innen geht die Geschichte weiter! Die Bierfabrik ist ein kleines Ladenlokal mit Bierbar im Herzen von Gelterkinder. Sie bietet den stetig neu entstehenden Mikrobrauereien eine Verkaufsplattform und ist vor allem ein Treffpunkt, um geselliges Beisammensein mit vielfältigem, regionalem, nationalem und internationalem Bier zu geniessen.

Das Bier-Menü zeigt einen kleinen Ausschnitt der hiesigen Brauereiszene. Bei Lust auf mehr freut sich das Team der Bierfabrik über euren Besuch in Gelterkinder.



www.bier-fabrik.ch