

Schaffhauserin ist Basels erste Bierbrauerin

Mit Cindy Weissenberger steht eine Frau am Sudkessel der Brauerei Fischerstube

Von Martin Regenass

Basel. Man schrieb den 11. November 1974, als in der Fischerstube das erste Ueli Bier gezapft worden ist. Es war damals Wirt und Ueli-Bier-Firmengründer Hans Jakob Nidecker, der entschied, selber Biere zu brauen. Das Bierkartell von damals verlangte, dass Anker Bier aus Frenkendorf ausgeschrieben werden müsse. Nidecker aber wollte seinen Gästen lieber das Wartek Bier servieren, das gleich um die Ecke am Burgweg gebraut worden ist. Da dies nicht möglich war, entschied Nidecker, selber zu brauen.

Seit 1974 standen an der Braupfanne, an Läuter- wie am Gärbottich an der Rheingasse ausnahmslos Bierbrauer – das Herstellen der Biere war über all die Jahre hinweg eine reine Männerangelegenheit. 44 Jahre später, seit November vergangenen Jahres, steht mit Cindy Weissenberger zum ersten Mal eine Frau am Sudkessel. Sie ist nicht nur in der Fischerstube die erste Frau, die aus Hopfen und Malz professionell Bier braut, sondern in ganz Basel – ausgenommen sind die Kleinstbrauereien, die Bier hobbymässig brauen.

Fässer waren früher schwerer

«Für mich war während der Schulzeit klar, dass ich mit Lebensmittel arbeiten will», sagt Weissenberger. Mit einem Talent für naturwissenschaftliche Fächer wie Mathematik, Physik, Chemie oder Biologie gesegnet, entschied sich die Schaffhauserin für eine Lehre als Lebensmitteltechnologin im Fachbereich Biertechnologie. Ihr Handwerk erlernte die 25-Jährige bei der Brauerei Falken in Schaffhausen.

Dass Frauen in der Bierbrauerei das Feld lange den Männern überliessen,

hängt laut Anita Tremml Nidecker unter anderem mit der strengen körperlichen Arbeit zusammen. «Früher mussten Brauer Fässer über 60 Kilogramm stemmen. Heute ist das arbeitsrechtlich gar nicht mehr erlaubt. Die Malzsäcke wiegen noch 25 Kilogramm und die Bierfässer sind kleiner dimensioniert», sagt Tremml. Sie ist Geschäftsführerin der Brauerei Fischerstube. Dass Brauen eine Männerdomäne ist, sei aber erst seit der Industrialisierung der Fall, seit Bier in Massenproduktion hergestellt wird. «Zuvor gehörte zur Aussteuer einer Hausfrau ein Sudkessel. Gelang ihr ein Sud besonders gut, hat sie ihre Nachbarinnen und Freundinnen zum Bierkränzchen eingeladen», sagt Tremml.

Neben einem Flair für Naturwissenschaft und Technik spielt bei der Produktion von Lebensmitteln die Sensorik eine entscheidende Rolle, also die Wahrnehmung von Geschmack- und Duftnoten. Dabei sind diese Fähigkeiten nicht naturgegeben. «Man kann die Sensibilität ein Stück weit trainieren», sagt Weissenberger. So könne sie in einem Liter Wasser beispielsweise herausspüren, wenn sich vier Körner Salz darin befinden. Eine Lösung von eins, zwei oder drei Körnern hingegen bemerke sie nicht. Mit Salz oder Kaffee könne man den sogenannten Schwellenwert des Geschmacks der eigenen Zunge herausfinden.

Frauen schätzen andere Note

Sind Frauen besser im Bierbrauen und wird den Biertrinkern und Biertrinkerinnen immer nur das zweitbeste aller Biere serviert, wenn es von Männerhand gebraut wird? Weissenberger ist ob dieser Frage amüsiert: «Ich weiss nicht, ob Frauen die besseren Bierbrauerinnen sind. Frauen schätzen

aber eine andere Note am Bier.» Sicher ist, dass Frauen Bitterstoffe stärker wahrnehmen. Diese Gabe stammt wohl noch aus Urzeiten, als Frauen Beeren sammelten und Giftstoffe herausspüren mussten. Wegen dieser archaischen Grundvoraussetzung würden Frauen daher anderen Bieren den Vorzug geben als Männer. «In der Fischerstube trinken Frauen gerne Weizenbier, weil diese nicht so herb sind», sagt Tremml. In anderen Ländern wie England oder Skandinavien würden Frauen mehr sogenannte New England Indian Pale Ales trinken, Biere, die einen höheren Alkoholgehalt haben, aber oft auch durch fruchtige Aromen herausstechen. «In der Schweiz ist das allerdings noch nicht der Fall», so Weissenberger.

«Zur Aussteuer einer Hausfrau gehörte einst ein Sudkessel.»

Anita Tremml Nidecker, Brauerei Fischerstube

In der Fischerstube produziert Weissenberger in Absprache mit dem Braumeister und den Braukollegen die klassischen Ueli Biere der Fischerstube, wie beispielsweise das Reverenz, das Robur, das Lager oder das Weizen. Auf dem Programm stehen immer wieder auch Spezialbiere wie der Vogel-Gryff-Bock für den Traditionsanlass am Samstag vor einer Woche oder das Ueli Royal, welches das Hotel Les Trois Rois an der Fasnacht verkauft. Das gefällt Weissenberger. «Die Arbeit ist sehr abwechslungsreich und kein Tag gleich. Ich lerne viel dazu.»

Auf die Frage, ob sie ein Bier brauen könne, das nicht dick mache, schmunzelt Weissenberger und sagt: «Bier hat

weniger Kalorien als Orangensaft. Es ist nicht das Bier, das dick macht, sondern das Essen, welches man wegen des appetitanregenden Alkohols zu sich nimmt.»

Wegen ihres Berufs zur Alkoholikerin zu werden, da sieht Weissenberger keine Probleme. Es sei ja nicht so, dass sie den ganzen Tag Bier trinke. «Man muss das Bier degustieren, wenn man es abnimmt. Im Lehrbetrieb und in der Lehre sind wir aber schon auf die Thematik sensibilisiert worden.»



Technisches Flair. Cindy Weissenberger im Sudhaus. Foto Nicole Pont