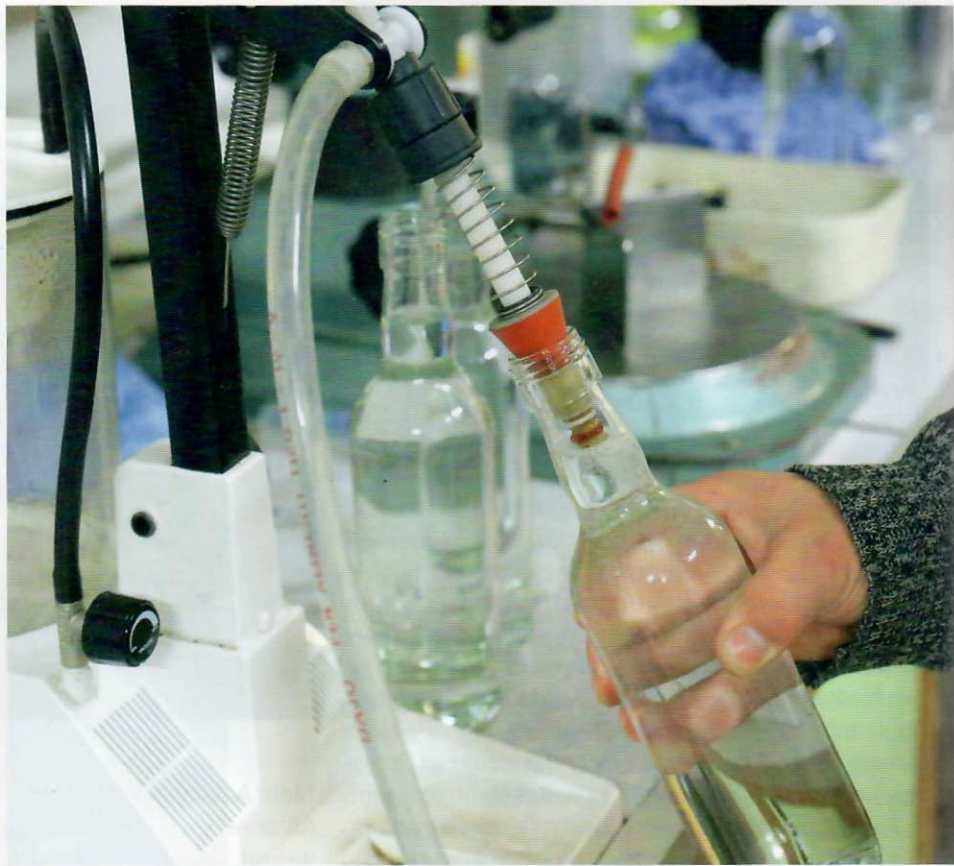


In der bald hundertjährigen Destilliererei Zeltner in Dornach wird weiterhin aus Früchten der Region Schnaps gebrannt und abgefüllt.



Stephan Akos – Energiebündel mit kreativen Ideen und Mut.

«Yes, we drink»... oder «Wählt lieber unsere Flaschen!» Als mit solchen Claims die «Offizielle Wahlkampfzeitung für die Partei PUB (Partei Unser Bier)» nicht ganz ernst gemeint den Wahlkampf zu den National- und Ständeratswahlen 2011 aufmischte, war das «Bier von hier statt Bier von dort» bereits auf dem besten Weg zur Hauptdarstellerin.

«Unser Bier» – der Name ist ein Glücksfall

Begonnen hat die Biergeschichte mit einem offenbar überaus erhellenden und anregenden Sud von 18 Litern Bier in einer Spaghettipfanne im Keller eines Einfamilienhauses: Fünf Freunde waren experimentierfreudig angetreten zum grossen «Nein gegen die Einheitspfütze». Der Hintergrund: Die Region Basel, die vor 120 Jahren mit 19 eigenen Brauereien zur Bierhochburg der Schweiz gehörte, hatte damals punkto Biervielfalt nicht mehr viel zu bieten. Einer um den anderen waren die lokalen Bierproduzenten geschluckt worden, gingen sie in den Grossbrauereien auf respektive ein. Neues musste her. Anderes.

Der Ideenfabrikant für Bier, Wein und Schnaps

Ideen brauen – Projekte destillieren

Der gebürtige Ungar Istvan Akos, einst Journalist und Umweltberater, ist ein Mann des Wortes und des knackigen PR-Marketings. Vor zwanzig Jahren ist er als Mitbegründer von «Unser Bier», später als Weinbauer und jüngst mit der Rettung der altehrwürdigen Destillerie Zeltner in Dornach unter die Unternehmer gegangen.

Text Evelyn Braun · Fotos Claude Giger

Das Ueli-Bier gab es bereits. Nach einer Sonderschau zum Thema «Heimbierbrauen» an der MUBA 1997, die auf unerwarteten Publikumszuspruch stiess, gründeten sich der Verein und die Aktiengesellschaft «Unser Bier»; im Oktober 1998 nahm die Brauerei an der Lauenstrasse die Bierproduktion auf.

Spiritus rector (zu deutsch «führender Geist») war und ist bis auf den heutigen Tag Istvan Akos, ein Mann mit vielen Berufen und Eigenschaften, Journalist, Soziologe, PR-Berater, Umweltberater. Was er beherrschte, war begeistern, andere mitreissen, was er hatte: kreative Ideen und Mut. Was er und alle Gründungsmitglieder nicht hatten, war Geld. Warum geht ein Mann der schreibenden Zunft plötzlich unter die Bierbrauer? «Ich wollte nicht mehr nur für andere tätig sein, ich wollte etwas Eigenes schaffen», so Akos. Er wurde nicht Bierbrauer, sondern lieferte die Ideen, damit andere Bier brauen können.

Mit Ambush-Marketing erfolgreich

Geld also musste her. Das Zusammentrommeln begann mit der Gründung einer Aktiengesellschaft. 110 Aktionärinnen und Aktionäre, Politikerinnen, Geschäftsleute, Bierliebhaber, Kreative stemmten das Kapital von 200 000 Franken. Dieses hat sich bis heute sukzessive auf 1 800 000 Franken erhöht, die Zahl der Aktionärinnen und Aktionäre erreicht demnächst die 10 000er-Marke.

Generalversammlung als Volksfest

Während zwei Jahrzehnten hat man dem biermässigen Mainstream mit Witz und Innovation, mit Schwarmfinanzierung (Crowdfunding) oder Ambush-Marketing (O-Ton Akos: heisst so viel wie guerillamässiges Trittbrettfahren) und natürlich sehr viel handwerklichem Know-how, Fleiss und Einsatzfreude aller Beteiligten die Stirn geboten. Die Erfolgsgeschichte kann in der Jubiläumsbroschüre mit dem Titel «In zwanzig Jahren von Null auf Hundert»* nachgelesen werden. Nur so viel: Unser Bier gehört heute zu den 21 grössten Brauereien der Schweiz. Und die jährlichen Generalversammlungen haben schon länger Volksfestcharakter. Seit die Brauerei in die 1200 Quadratmeter grosse Halle der ehemaligen Giesserei der Maschinenfabrik Burckhardt im Gundeldinger Feld eingezogen ist, bilden die Aktionärinnen und Aktionäre regelmässig lange Schlangen, um ihre Dividende in flüssiger Form abzuholen.

Der Basler aus Ungarn kümmert sich um den Schnaps aus Dornach

Wer ist der Mann, der hinter der Erfolgsgeschichte steckt? Istvan Akos, 1956 als Kind in die Schweiz gekommen, mittlerweile Basler durch und durch, Ideenfabrikant und Delegierter des Verwaltungsrates von «Unser Bier», war bis vor

kurzem auch Weinbauer mit eigenem Weinberg am ungarischen Neusiedlersee («grad verkauft») und ist heute Mitbegründer der 2016 gegründeten Destillerie Zeltner AG in Dornach. Der Erhalt der bald hundertjährigen Brennerei im Schwarzbubenland ist sein jüngstes Projekt.

Familienbetrieb gerettet

Wir treffen uns in der Brauerei im Gundeldinger Feld, wo diesen Morgen eine neue Abfüllmaschine geliefert wird. Doch – «lass uns nach Dornach fahren», befindet Akos marketingbewusst, unserem Bier geht es bestens, es schreibt schwarze Zahlen, wirft sogar Gewinn ab – «kümmern wir uns um den Schnaps». Die traditionsreiche Schwarzbubenbrennerei Zeltner wäre wohl sang- und klanglos untergegangen, hätten Stefan – so heisst er hierzulande, «Istvan ist trademark» – und Freunde der Kultbrennerei nicht beschlossen, sie in Pacht zu übernehmen und so der Nachwelt zu erhalten. Vor drei Jahren also gründeten 22 Aktionärinnen und Aktionäre die Zeltner Destillerie AG. Der bisherige Inhaber, Ruedi Zeltner (97), legendärer Brenner, musste damals den Familienbetrieb wohl oder übel altershalber aus der Hand geben. Wir treffen ihn übrigens an diesem Morgen im obersten Stock des Gebäudes an, wo er uns auf der sonnenbeschienenen Terrasse vor seiner Wohnung putzmunter an seinem Rollator vorführt, wie es sich bis ins hohe Alter gelenkig bleiben lässt: mit Turnübungen, Bein hoch und runter ...

* Die Jubiläumsbroschüre bestellen oder herunterladen → www.unser-bier.ch



▲ Gin, Kirsch und Williams aus dem Schwarzbubenland

▲▲ Islamwissenschaftler Antonio Esposito brennt die wohlriechenden Spirituosen.



«Zimmerli, Apfel» oder «Weber, Quitten»

Doch wir wollen zurück, runter in den Hof, wo heute, wie jeden Donnerstag, die Fässer mit den vergorenen Früchten, der Maische, angeliefert werden. Kunden aus dem ganzen Dorneck bringen ihre Früchte vorbei, auf dass sie in der Brennerei in wohlriechende Spirituosen verwandelt werden. Rund 10 Kilogramm Obst braucht es für einen Liter Schnaps, je zuckerreicher die Frucht, desto ergiebiger der Brand.

Über hundert blaue Fässer aller Grössen stehen da, noch ist es ruhig. In der Brennerei ist Antonio Esposito, der 31-jährige Brenner und Quereinsteiger («eigentlich bin ich Islamwissenschaftler»), dabei, den gestern destillierten Schnaps durch dickes Papier zu filtrieren. Glasklar kommt die Flüssigkeit heraus, die nun in diverse Plastikbehälter abgefüllt wird. Auf den Etiketten ist vermerkt, wem dieser Lohnbrand gehört, «Zimmerli, Apfel» steht da oder «Weber, Quitten». Angemerkt ist auch der gewünschte Alkoholgehalt, der mit entmineralisiertem Wasser auf 40–45 Volumenprozent verdünnt wird.

In der Brennerei hängt ein scharfer Schnapsgeruch, Düfte von vergorenen Zwetschgen oder Kirschen, in der Luft, auch wenn die Brennhäfen heute kalt bleiben. Morgen wird wieder aufgeheizt, die Maische mit Dampf auf 98 Grad Celsius erhitzt, heraus kommt das Destillat mit 85–78 Grad Alkoholgehalt.

A propos Alkohol: Jeder Brennhafen in jeder Brennerei des Landes ist registriert und sei er noch so klein. Der Brennhafen wird von der Alkoholverwaltung mit einer Bewilligung abgesegnet, bevor er in Betrieb kann. Zuwiderhandlungen werden strengstens gebüsst. Nichtwissen schützt vor Strafe nicht. «Ich bin vorbestraft», grinst Akos, obwohl mit der Eidgenössischen Alkoholverwaltung nicht zu spassen ist. Damals ging es um den Whisky aus Bier. Akos wurde schliesslich mit 3000 Franken gebüsst, sieben Jahre habe der Prozess gedauert, die Erfahrung wünscht er keinem. Wenn also die hübschen Fläschchen mit dem Endprodukt Gin in den Regalen in Dornach den Namen «Schwarzbrand» tragen, heisst das nicht, dass sie – bewahre – schwarz gebrannt wurden, sondern dass sie aus dem Schwarzbubenland stammen.

Die Ideen gehen nie aus

Die Übernahme einer alten Brennerei und die Umwandlung in einen profitablen, modernen Betrieb ist kein Sonntags-spaziergang, erzählt Akos später in seinem Basler Büro. Noch immer werden bei der Zeltner Destillerie AG rote Zahlen geschrieben. Trotz viel Freiwilligenarbeit von Helfern und Mitarbeitenden, trotz Engagement von Aktionären, Kundinnen und Kunden. Da spielt das Wetter eine Rolle. Ein Jahrhundertssommer, der viele, aber zu wenig zuckerhaltige Früchte hervorbringt. Ein erbarmungsloser Frost, der die Ernte zerstört. Oder Reparaturen, die plötzlich nötig werden und an die Substanz gehen. Also schafft der findige Verwaltungsratspräsident mit seiner Entourage neue Geldquellen, organisiert Treberwurst-Essen, Bierbrand-Sessions, Gin-Kurse, Whisky-Events oder Gin-Recycling.

Die Ideen kommen locker, gehen eigentlich nie aus, meint Akos, und Spass macht ihm das Ganze bis auf den heutigen Tag. Wie ein Maler, der nicht zu malen aufhört, oder ein Musiker, der bis ins hohe Alter musiziert, denkt er nicht daran, aufzuhören. In einem Alter, da andere sich nach neuen Kreuzfahrtdestinationen umsehen – er ist soeben 70 geworden –, verwirklicht Akos seine Projekte. Wie den «Basler Wymärt» in der Märthalle im Frühling und im Herbst zum Beispiel. Das Telefon klingelt, doch der kommende Märt ist bereits bis auf den letzten Stand ausgebucht. Aber das ist wieder eine andere Geschichte. Wobei, diesen Sommer wird er zum ersten Mal Grossvater. Er hat sich und seiner Familie geschworen, mit dem Enkelkind viel Zeit zu verbringen, kürzerzutreten. Spätestens dann. An der Bürowand hängt schon mal ein Plakat «Nein und nochmals Nein zu neuen Projekten.» ■

Re-Destill

Alter Schnaps in neuen Flaschen

Die Destillerie Zeltner AG hat ein neues Geschäftsfeld eröffnet: Das re-Destill. Dazu werden die alten Schnapsflaschen, die in den Kellern von Basel und Umgebung Staub angesetzt haben (sogenannte «Schnapsleichen»), gesammelt, mit dem Ziel, den alten Schnaps zum sauberen Recycling-Schnaps umzubrennen. So können die alten Bestände von Obstbränden, Whiskys oder Likören entsorgt und neu gebrannt werden. Für Abgabemengen bis zu 5 Liter gibt es 10-Prozent-Gutscheine zum Bezug neuer Brände im Laden der Zeltner Destillerie oder Siebe Dupf, ab 5 Litern gibt es einen halben Liter Original-Recycling-Schnaps.