

Bild: Peter Lauth



Er hat gehirnt und gehirnt und gehirnt – und herausgekommen ist das leckere Hirnibräu: Andreas Aemmer.

ZÜRCHER BIERE VON HIRNIBRÄU

# MALZORGIE UND HOPFENFEST

**Der Geschenkkarton von Hirnibräu eignet sich prima als Weihnachtsgabe. Über eine Alternativbrauerei, die sich auf dem aufsteigenden Ast befindet.**

Von Hans Keller

Mit Hirnibräu kam das so: «Hirni» Andreas Aemmer wollte 1997 zusammen mit einem Freund für eine regelmässige Bier-Soiree zwanzig Liter Bier brauen. Wenn man schon Aficionado sei, fand Aemmer, so sollte man nicht beim Einkauf von speziellen Biersorten stehen bleiben. Er entschloss sich, in der Küche seiner Soussol-Wohnung der Braukunst durch den oberflächlichen Schaum hindurch auf den Grund zu gehen.

Vor fünf Jahren wurde der Informatiker Aemmer arbeitslos und absolvierte dann eine Ausbildung als medizinischer Masseur. «Das erwies sich aber als Schuss in den Ofen, und ich begann, das Bierbrauen zu professionalisieren», erklärt der 44-Jährige. Um sich von den anderen Kleinbrauereien abzusetzen, gilt es, persönliche Spezialitäten zu kreieren: Aemmer hirnte, tüftelte, verfeinerte, trank und besorgte sich Fässer, Tanks und Sudpfannen, deren grösste unübersehbar an der Küchenwand lehnt. Das Maischen der Malze als ersten Arbeitsgang führt Aemmer nach dem mehrstufigen Dekoktionsverfahren durch, dem ursprünglichsten und aufwändigsten Maischprozedere, das die grossen Brauereien aus Zeitgründen kaum noch anwenden. Dabei kommt gleich eine zweite Besonderheit der Hirni-bräu-Methode zum Zuge: Aemmer verfügt heute über rund zwanzig Malzsorten, die je nach Bier unterschiedlich zusammengesetzt werden –

wiederum das Resultat jahrelangen Hirnens und kühnen Testschluckens.

## FÜR «HIRNI» GIBTS KEIN ZURÜCK MEHR

Herausgekommen sind professionell und mit Hingabe gebraute Biere, die selbst Fachleute wie jene Bierkenner im Zürcher Gemeinderat begeistern, die schon einen Anlass mit diversen Sorten Hirnibräu veredelten. Aemmers «Grundbier», das blonde Lager, ähnelt in seiner nicht bitteren Spritzigkeit dem vom Hirnibrauer hoch geschätzten tschechischen Budweiser. Hirnibräu-Flaschenbier kriegt man heute bereits in der Brasserie Bernoulli und im Alten Löwen am Rigiplatz. Oder persönlich beim Brauer, zum Beispiel in der schmucken Duo-Geschenkverpackung samt Bierglas.

Hirnibräu befindet sich an einem interessanten Punkt: Ein Zurück gibt es bei dieser Qualität und Professionalität nicht mehr, das Vorwärts dürfe aber, so Aemmer, «niemals zu einer Grossproduktion üblicher Einheitsbiere führen». Zielkunden für Aemmer und seine rund zehn Biersorten – darunter Weizenbier, Dunkles und malzig-golden vollmundiges Weihnachtsbockbier – sind Restaurants und Endverbraucher, die neben hervorragendem Bier auch den persönlichen Kontakt mit dem Brauer zu schätzen wissen.

Zürich, Winzerstr. 79

Tel. 044 340 23 06; www.hirnibraeu.ch