

Der Tüftler und seine Kleinstbrauerei

Andreas Aemmer stellt in Höngg seit zehn Jahren das «Hirnibräu» her

Als blutiger Anfänger braute Andreas Aemmer Ende der neunziger Jahre sein erstes Bier. Mittlerweile hat er das Brauen zum Beruf gemacht. In der Brauerei, die er bei sich zu Hause eingerichtet hat, produziert er monatlich 500 Liter «Hirnibräu».

urs. Das Mietshaus steht an der Winzerstrasse, vis-à-vis einem kleinen Rebberg. Doch nicht gekeltert, sondern gebraut wird in der Höngger Liegenschaft. Andreas Aemmer teilt seine Wohnung im Untergeschoss mit einer 900-Liter-Sudpfanne und weiteren einschlägigen Utensilien. Er hat in seiner 60-Quadratmeter-Unterkunft eine winzige Brauerei eingerichtet. Am Nikolaustag 1997 hatte er hier als blutiger Anfänger, inspiriert durch ein rudimentäres «Starter-Kit», seinen ersten 20-Liter-Sud aufgesetzt. Zehn Jahre später produziert der Einmannbetrieb – nur an Brau-Tagen hilft ein Assistent mit – monatlich einen Sud von 500 Litern von seinem «Hirnibräu». Das ist weit mehr als zum Eigengebrauch nötig, jedoch zu wenig noch, um davon zu leben. Der 45-jährige Kleinbrauer zehrt von Reserven aus früherem Berufsleben.

Mit Herz, Hirn und Hand

Einen langjährigen Job in der Informatikbranche hatte Aemmer an den Nagel gehängt, weil er von dieser die Nase voll hatte. «Meine Leidenschaft ist beim Bier», umreist er lächelnd, wofür sein Herz schon in der Kantonsschulzeit schlug. Sein Vater, ein Ingenieur, hätte ihn gerne in seinen Fussstapfen gewusst. Doch bereits das Mathematisch-Naturwissenschaftliche Gymnasium war dem Sohn eine Qual. «Ich hätte besser etwas Manuelles wie Feinmechaniker gelernt», weiss er heute.

Beim Bierbrauen ist beides gefordert – Hand und Hirn. Das belegt er, wenn er anhand einer Skizze darlegt, wie sein Produkt vollmundiger wird als industriell gefertigte Ware. Er referiert über Restzucker und die Vorzüge von niedrig vergorenem Bier, über die richtige Dosierung der Kohlensäure oder die Bedeutung der lokalen Wässer für den Charakter der Biere. Zürichs weiches Trinkwasser, mit dem er braut, bietet eine hervorragende Basis. Entscheidend ist aber, was man aus dieser Vorgabe macht. Das Hantieren mit Hefe etwa ist eine diffizile Angelegenheit, und Aemmer macht kein Hehl daraus, dass ihm schon mehr als ein Experiment damit danebengegangen ist. Die Hefe übrigens bezieht er von Turbinen-



Andreas Aemmer braut monatlich einen Sud à 500 Liter «Hirnibräu» in seiner Privatwohnung. MIRIAM GRAF

bräu, der Zürcher Kleinbrauerei, die ebenfalls 1997 startete und deren Jahresproduktion mittlerweile eine fünfstellige Hektoliterzahl beträgt.

Anders als in anderen Kleinbetrieben wird an der Winzerstrasse der Saft nicht in der Flasche, sondern vor der Abfüllung vergärt. Sein Ziel, ein geschmacklich eigenständiges, besonders frisch wirkendes Bier zu produzieren, erreicht Aemmer zweifellos mit seiner Palette, die von strohblond bis dunkel reicht. Der intensive Geschmack des unpasteurisierten, auf natürlichem Weg geklärten Lagerbiers ist allerdings nichts für Anhänger von leicht beliebigem Kost, und Qualität hat ihren Preis: Die 0,75-Liter-Bügelflasche kostet 7 Franken 50, ein 18-Liter-Keg-Fässchen 108 Franken im Direktvertrieb. Auf anderem Weg ist das Bier nur in einem einzigen Zürcher Lokal erhältlich, nämlich der «Brasserie Bernoulli».

Die Suche nach geeigneteren Räumen

Äusserlich entspricht der 45-jährige Andreas Aemmer den landläufigen Vorstellungen von einem Tüftler. Unter zerzaustem Haar findet sich eines jener Gesichter, die stets etwas übernächtigt wirken; das T-Shirt mit dem Firmenlogo hängt aus der Hose, die nackten Füße stecken in Sandalen.

Doch geht es ums Brauen, darüber lässt er keinen Zweifel offen, dann nimmt er es peinlich genau. Andernfalls würden ihn die Zürcher Lebensmittelinspektoren, die den Betrieb regelmässig prüfen, kaum gewähren lassen. An der Doppelfunktion seiner Braustätte haben sie allerdings laut seinen Angaben nur «begrenzt Freude», und er teilt ihre Einschätzung durchaus. Er sucht nach einer neuen Lösung. «Die Überschneidung mit meinem Haushalt ist schon nicht ideal», charakterisiert Aemmer die Lage. Deshalb hat er sich um einen der Bögen im Wipkinger Viadukt beworben, die zurzeit umgebaut und sodann ans Kleingewerbe vermietet werden. Die Zusage steht noch aus.

www.hirnibraeu.ch