

---

Auf dieser Seite stellt Ihnen unser Reporter Marius Leutenegger Menschen und einen für sie besonders wichtigen Gegenstand vor.

---

Letztes Jahr suchte die Redaktion des «Tages-Anzeigers» das beste Bier der Region Zürich. Unbestrittener Sieger wurde «Hirnibräu». Damit wiederholte das Bier mit dem eigenartigen Namen das Ergebnis, das es bereits zwei Jahre zuvor im Test von «Blick am

## «Die Industrie hat den Brauprozess zu Tode optimiert»

Abend» erzielt hatte. Die Expertenurteile sind umso erstaunlicher, wenn man weiss, wo das beste aller Biere gebraut wurde: in der Küche einer Altbauwohnung in Zürich Höngg. Hier lebt Andreas Aemmer. Schon als Gymnasiast habe er immer gern Bier getrunken, bekennt er. Dass er das Bierbrauen einmal zum Beruf machen würde, zeichnete sich aber nicht ab.

Alles begann damit, dass ein Freund ein «Bierbrauer-Starterset» geschenkt bekam und es Aemmer weitergab. «Ich veranstaltete regelmässig sogenannte soirées fixes», erzählt der 48-Jährige, «Zusammenkünfte von Leuten aus meinem Dunstkreis.» Irgendwann verfiel die fidele Runde auf die Idee, mit dem längst abgelaufenen Starterset Bier herzustellen. Aemmer erinnert sich: «Das war so ein Sirup, den man anrühren musste. Ich fand: Wenn schon, will ich es einmal richtig versuchen.»

Das war der Anfang von «Hirnibräu». Andreas Aemmer deckte sich mit Fachliteratur ein, besorgte sich alles Nötige – und braute in seiner Küche sein erstes Bier. «Ich entschied mich von Beginn an für ein aufwändiges, althergebrachtes Verfahren», sagt er. Das geht ungefähr so: In einem Topf wird Malzschrot mit Wasser in mehreren Schritten und unter Rühren auf 78 Grad erwärmt. Dabei wandeln Enzyme des Malzes die Stärke

in Zucker um. Dieser Schritt heisst «maischen». In einem zweiten Schritt wird die Maische «abgeläutert». Man trennt die Flüssigkeit vom Malzschrot und gewinnt die Bierwürze. Diese wird anschliessend in einem dritten Schritt über eine Stunde lang mit Hopfen aufgekocht. Das Ganze wird abgekühlt und landet nun in einem Gärtank. Eine Hefebeigabe löst den Gärungsprozess aus. Nach etwa drei Monaten ist das Bier trinkreif.

«Die Industrie hat den Brauprozess zu Tode optimiert», sagt Andreas Aemmer, «darum schmeckt industrielles Bier auch langweilig.» Das kann man von seinem Bier wahrlich nicht behaupten: Es eröffnet einem mit seinem kräftigen Aroma ganz neue Geschmackserfahrungen. Wenig überraschend kam schon Andreas Aemmers erstes Selbstgebräuertes hervorragend an. Das motivierte ihn zum Weitertüfteln. Seine Wohnung wurde zur Brauerei, das Bier verkaufte er an Freunde und Bierliebhaber. Der Name seiner Brauerei ist übrigens eine

Reminiszenz an seine Zeit als Informatiker. In diesem Umfeld galt einer, der einen Fehler macht, als «Hirni».

Vor einigen Jahren entschied sich Aemmer, ganz aufs Bier zu setzen. Im Spitzenjahr 2007 verkaufte er über 3300 Liter; doch der Erfolg frisst bekanntlich seine Kinder, und an ein Weitermachen in der eigenen Küche war auf diesem Niveau nicht mehr zu denken. Aemmer hat aber Glück gehabt: Eine Zürcher Baugenossenschaft richtet jetzt für ihn in einem ehemaligen Trafo-Turm eine Brauerei ein, die er im Sommer beziehen kann. Mitzügelnd wird dann auch das Maischholz – sein wichtigstes Arbeitsinstrument beim Brauen. Mit diesem Maischholz rührt er stundenlang den Malzbrei. «Ich bekam es geschenkt und verwende es seit über zehn Jahren», sagt Aemmer. Es ist auch ein Symbol dafür, dass Bierbrauen im Falle von «Hirnibräu» vor allem eines ist: echte Handarbeit. ■

MEIN HERZ-STÜCK



Foto: Marius Leutenegger

Andreas Aemmer aus Zürich

## Das Maischholz des Bierbrauers