

### **Hirnbräu Dinkelbier, 4,8%, seit 1997 aus Zürich in der Schweiz**

Ich wusste es ja. Irgendwann musste es geschehen: Der überbordende Hirnbräu-Schaum hat eine Riesensauerei auf meinem Tisch veranstaltet. ( Zensur! ) Nun: Kräftiger, hochweißer, VOLUMINÖSER, satter und kompakter Schaum, er sprudelt prächtig, ist süß und riecht frisch nach Mandarinen – das Bier hat etwas ätherisch-aromatisches. Die Farbe des naturtrüben Bieres ist ein klares helles Gelb. Ein gehaltvoller, mandarinig-würzig-herb-würziger Auftakt. Im Mund grasig-hefige Aromen, trocken, eine feine Hopfenbitterkeit. Mit schönen Impressionen von Mandarinen. Beim nochmaligen Riechen machen sich jetzt feine grasige/heuige Noten bemerkbar. Flüssiges Getreide, angereichert mit einer mystischen und kernigen Hopfengabe. Das Dinkel rollt hinunter und zurück bleiben trockene und würzig-herbe Aromen. Das Wasser ist weich, eine herzhaft Kohlensäure. Der Schaum steht wie Anton. Das Bier wirkt ungebändigt, höchst eigenwillig, non-konform. Der Körper wirkt muskulöser als die auf der Etikette aufgeführten 4,8% Alkohol. Im Glas hat sich der Schaum wacker bis zu meinen letzten 0,5 cm Bier gehalten. Der letzte Schluck: Ein Mix aus Clementinen, Hefe, Heu, Gras, Hopfen, Gerste, Korn und Malz. Der gesamte Mundraum ist wunderbar damit belegt. Nach dem Abgang Aromen von Edelkastanien. Tja, wenn das so weitergeht, dann bahnen sich für Zürich ja wirklich spannende Bierrezeiten an. Die Flasche ist schon längst fertig und ich sehne mich nach mehr. Doch leider war dies die Nachtestflasche.

**Fazit:** Das Dinkelbier aus Zürich-Höngg

**Wertung:** + + + + + [i 02/07]

Gebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516: **Nein**

**Inhaltsstoffe:** Stadtzürcher Wasser, Dinkelmalz, Gerstenmalz, Hopfendolden

Im Internet unter: [www.hirnbraeu.ch](http://www.hirnbraeu.ch)

### **Hirnbräu, Lagerbier blond, 5%, seit 1997 aus Zürich in der Schweiz**

Heute reden wir über eine Züricher Kleinstbrauerei, die heuer ihr zehnjähriges Jubiläum feiert und vom Stadtkreis Höngg aus mit ihren Bierspezialitäten fleißig dazu beiträgt, dass nicht nur die Stadtzüricher ihren Durst mit den hierzulande gängigen Bieren stillen müssen. Dass die Jungs von Hirnbräu es damit wirklich ernst meinen, widerspiegelt sich schlussendlich auch in den Formaten der Gefäße, mit denen sie ihre Biere verkaufen; nämlich von 0,75 Liter aufwärts. Das nenne ich Freude am Bier. --- Mit einem ungewöhnlich lauten Plapp kippt der Bügelverschluss nach hinten. Ich rieche an der Flasche und verinnerliche feine fruchtige Düfte. Bereits während dem Hineingießen ins Glas bildet sich ein gigantischer Schaum. Jetzt heißt es aufpassen. Der leicht getönte Schaum ist opulent, großzügig und knistert schön – sieht aus, als hätte ich eine schwebende Wolke im Glas. Er ist geprägt von süßlich-duftigen fruchtigen Noten, von Hefe, Zuckeraromen sowie von einer leichten Spur Saurem. Die Farbe ist ein klares Bernstein. Stand auf der Etikette nicht Lagerbier blond geschrieben? Verstehe, Lagerbier rotblond. Eine traumhafte Perlage im Glas. Der Schaum hat sich inzwischen etwas gesetzt und ich gieße etwas Bier nach. Ein kerniger Auftakt. Im Mund wirkt das Bier kräftig, etwas wild, malzbetont, vollmundig, trocken, mit flüchtigen Apfelnoten, mit einer zünftig dosierten Kohlensäure und ungewöhnlich hopfenherb. Ja, dieses Lager ist wirklich ungewöhnlich reich an Aromahopfen. Nach dem Schlucken bleiben jeweils die leckeren Hopfennoten angenehm auf dem Gaumen haften. Der Abgang ist mittellang; herrliche Hopfen- und Hefenoten im Finish. Ein mildes Wasser. Dieses Lager wirkt etwas ungesittet, ungehobelt, ja unberechenbar und eigenwillig und es vermittelt eine gewisse positive Impression von Rustikal. Ein feines nicht-Mainstream-Bier mit einer klaren Identität, mit einer Persönlichkeit und mit einer Seele. Alle, die hier ein Lagerbier im herkömmlichen Sinne erwarten, seien deshalb schon mal vorgewarnt. Also. Beim Nachgießen muss ich jeweils aufpassen, dass ich wegen dem ungestümen Schaum kein Unglück auf meinem Tisch veranstalte. Das Höngger Lager ist partout kein Industrieprodukt und schon diese Tatsache ist bereits Gold wert. In meinem Glas habe ich ein Bier ohne technischen Schnickschnack und so. Nur ein handwerklich gut gemachtes Bier. Ein Naturprodukt. So unberechenbar wie die Natur selbst. Einfach, ehrlich und mit viel Herzblut. --- Sympathisch, wie auf der kleinen Halsetikette das Wort Pfand bereits einen französischen Einschlag hat; hier macht sich wohl die Sprachgrenze bereits bemerkbar – anstelle von Pfand oder Depot ein Dépôt mit accent aigu und accent circonflexe. Wie auch immer: Das Bier hat prima geschmeckt.

**Fazit:** Ehrlich und mit viel Herzblut

**Wertung:** + + + + - [i 01/07]

Gebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516: **Ja**

**Inhaltsstoffe:** Wasser, Gerstenmalz, Hopfendolden

Im Internet unter: [www.hirnbraeu.ch](http://www.hirnbraeu.ch)

### **Hirnbräu, Lagerbier dunkel, 5%, seit 1997 aus Zürich in der Schweiz**

Es gibt immer wieder ein Bierhighlight, worüber man gerne erzählt. Heute ist so ein Fall. Die Rede ist hier von einer 0,75-Liter-Hirnbräu-Bügelverschlussflasche, welche auf dem Halsetikett kein Haltbarkeitsdatum trägt und wohl seit längerer Zeit im Kühlschrank stehen muss. Offenbar ist heute ihre Zeit gekommen. --- Ein Pferdebraun mit tief schimmernden Rottönen ist das Erste, was ich registriere. Der beige Schaum entwickelt sich homogen, kräftig und sämig. Das Bier duftet fein fruchtig, malzig, und mit vielen tiefgründigen Kakao- und Mokkaaromen. Im Mund ist es vollmundig und würzig. Das Wasser ist fein mild und die Kohlensäure verhält sich sehr angenehm. Der Körper wirkt unglaublich agil und munter, sowie gut drauf und verführt regelrecht zum in die Pracht hinein beißen – ohne danach irgendwelche Schuldgefühle zu haben. Nach dem Schlucken endlos bleibende Impressionen von fein geröstetem Malz, Kakao, Rohrzucker, Brauhefe, krosser Brotkruste. Sowie von einer delikaten Hopfenbitterkeit. Noten eines Madeira-Weines. Das zürcherische dunkle Lager ist in der Tat ein umwerfend leckeres Bier. Reichhaltig duftend und mit einer prächtigen Frische. Sozusagen sahnig-smooth fließt es hinunter und beglückt das Herz des Bierfreundes. Wer in Zürich Ausschau hält nach einem dunklen Lagerbier, so wäre er hier bei bester Adresse.

**Fazit:** Zurich by night

**Wertung:** + + + + + (-) [i 03/08]

Gebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516: **Ja**

**Inhaltsstoffe:** Wasser, Gerstenmalz, Hopfendolden

Im Internet unter: [www.hirnbraeu.ch](http://www.hirnbraeu.ch)

### **Hirnbräu Weihnachtslagerbock blond, 6,2%, seit 1997 aus Zürich in der Schweiz**

Kurz vorweg: Dieser Test hat eine bewegte Geschichte hinter sich. Eigentlich fängt er im Januar an. Beim damaligen Besuch der Brauerei waren nur noch vier Flaschen dieses Sudes vorrätig – davon waren zwei Flaschen für die Redaktion des „Tages-Anzeiger“ reserviert. Als der Test dann geschrieben war, schien er – weiß der Gucker wie und warum – verloren gegangen zu sein. Aber siehe da, rechtzeitig zur Bockbierzeit ist er wieder aufgetaucht. Puh. Eine Explosion beim Öffnen der 0,75-Liter-Bügelverschlussflasche. Oppala. Und sofort machen sich süße grasige Gerstearomen riechbar. Der Schaum bildet sich ultra-mega-ausgedehnt-und-weit-mehr-als-großzügig; das heißt, nach dem Eingießen habe ich anfänglich 3/4 des Glases voll mit dem satten, dichten, feinporigen und leicht beigen Schaum. Dieser duftet süß-fruchtig nach Bitterorangen, Mango, Kiwi und Papaya. Er riecht auch nach einem hefigen Sauerteig. Das blonde Bock hat ein umwerfendes braunes Orange. Zur Abwechslung werde ich einmal sehr stringent. Also: Ein kräftiger Antrank begleitet von einer ebenso kräftigen Kohlensäure. Das Lagerbock (?) blond ist trocken, hopfenbetont, alkoholisch, eichenholzwürzig, mit flüchtigen Bitternoten, herb, spritzig und vollmundig. Der Schaum knistert und brutzelt, das ist eine Wohltat für die Ohren. Das ungefilterte und unpasteurisierte Bier ist mächtig, lang im Abgang, intensiv, würzig, sowie hochkomplex und reich in der Aromatik – wahrlich Fitness für die Sinne – wild, ungebändigt und animalisch. Das ist eine flüssige Fisherman's Friend. So einen Saft stelle ich mir als Aufwärmer irgendwo in Alaska vor. Dieses Bier ist ein Schuss aus einem hochpräzisen Schweizer Sturmgewehr. Nur schon die Bezeichnung des Bieres „Weihnachtslagerbock blond“ wirft Fragen auf. Aber vielleicht verstehe ich die Ironie der Hirnbräu-Leuten einfach nicht, die hinter diesem Namen steckt. Dieses Bockbier ist in Wirklichkeit ein spanischer Kampfstier, ein tonnenschwerer schnaubender Murciélago. Das ist geballte Kraft. Einfach in flüssiger Form. Hard-core. Pur. Das ist Salvador Dalí, wenn er Bier brauen würde. Ein Bier voller Extreme und Gegensätze. Das ist flüssige Anarchie. Noch nie hatte ich so etwas. Und das soll also ein Weihnachtsbier gewesen sein? Gut, Ansichtssache: Rammstein statt Halleluja. Ist ja schließlich auch Musik.

**Fazit:** Musik ist Musik

**Wertung:** + + + + + - [i 02/07]

Gebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516: **Ja**

**Inhaltsstoffe:** Wasser, Gerstenmalz, Hopfendolden

Im Internet unter: [www.hirnbraeu.ch](http://www.hirnbraeu.ch)

### **Hirnibräu Weizenbier hell, 4,8% , seit 1997 aus Zürich in der Schweiz**

Der offenen 0,75-Liter-Bügelverschlussflasche entnehme ich feine fruchtige Aromen, die auf ein schön gereiftes Weizenbier hindeuten. Flüchtige Hanfnoten in der Nase. Eine sehr kräftige Schaumbildung. Der Schaum ist getönt und geht schon ins Beige. Frische fruchtige Düfte, Hefe, ein schön mit eingebundener Hopfen, sowie eine delikate Zitrus- und eine leichte bananige Note. Die Blume sprudelt sehr lebhaft und fühlt sich süß an. Die Farbe des Bieres schwankt zwischen Dunkelorange und Bernstein. Süß-würziger Auftakt. Im Mund ist es fruchtig-herb-süß und hopfenbetont, scharf trocken und mit einer konstanten Bitterkeit, etwas Äpfeln und Hefe, sowie flüchtige Zuckeraromen. Das Weizen sprudelt angenehm im Mund. Nach dem Schlucken kommt jeweils ein schönes Frischegefühl auf – als würde ich neben einem Wasserfall stehen. Der Abgang ist mittellang, geschmacksintensiv und geprägt von der Hopfenbittere. Besonders im Nachgout macht sich der Hopfen beißend bemerkbar. In vollen Zügen fließt es hinunter. Aromen von Litschis und etwas Papaya, sowie Ananas im Mund. Erdbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren sind ebenfalls zu spüren. --- Ein relativ leichtes und trockenes Weizen, das könnte ich fast ex trinken. Das Wasser ist weich. Die Kohlensäure nimmt nach dem permanenten Sprudeln nach und nach ab und ab Mitte der zweiten Glasfüllung büßt das Weizen an Griffigkeit. Das Hönegger Weizen kommt unprätentiös, ehrlich und mutig daher. Mit seinem Alkoholgehalt von 4,8% ist es im Vergleich zu den nördlicheren Kollegen sicher auf der schwächeren Seite. Vielmehr betrachte ich dieses Weizen als ein Bier, welches die zürcherischen Trinksitten in die richtige Richtung lenken soll. Ich würde sagen, die Mission ist hiermit gelungen.

**Fazit:** Lenkt in die richtige Richtung

**Wertung:** + + + + -\* [i 02/07]

Gebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516: **Ja**

**Inhaltsstoffe:** Wasser, Gerstenmalz, Hopfendolden

Im Internet unter: [www.hirnibraeu.ch](http://www.hirnibraeu.ch)