

Direkt aus der Küche

HIRNIBRÄU → Das süffig-leichte Dinkelbier aus einer Hönnger Brauküche.

Der Hönnger Andreas Aemmer braut sein Hirni-Bier, die Nummer sechs unserer Sommerbierserie, in seiner Küche. Während dieser Zeit herrscht Ausnahmezustand im Haus an der Winzerstrasse.

Herr Aemmer, welches ist Ihr Sommerbier?

Das Hirnibräu, es ist ein Dinkelbier. Mit 4,8 Volumenprozent ist es leicht im Alkoholgehalt und süffig. Da es zudem mehr Kohlensäure hat als übliche Biere, ist es ausserordentlich erfrischend.

Was macht das Dinkelbier besonders?

Um den Dinkelgeschmack hervorzuhelien, habe ich farb- und geschmacksstärkenden Malz weggelassen. Ausserdem vergäre ich es mit untergärer Hefe und verwende die maximale Menge Dinkelmalz.

Wann haben Sie Ihr Dinkelbier zum ersten Mal gebraut?

Vor drei Jahren.

Wie gross ist denn Ihr Team?

Beim Brauen sind wir zu zweit. Ansonsten arbeite ich alleine.

Wie viele Liter Bier stellen Sie jährlich her?

Rund 40 Hektoliter.

In welchen Restaurants gibt es Ihr Dinkelbier zu trinken?

Das Dinkelbier muss man bei mir bestellen und abholen. Ein anderes Bier von mir, das blonde Hirnibräu, gibts exklusiv in der Brasserie Bernoulli beim Hardturm. **acs**



Fotos: Jelena Maximovic, ZVG, Keystone