

Kultur & Gesellschaft

Degustation: Die besten Zürcher Biere

# Lokales Bier boomt - und ist süffig

Vermehrt gibt es in Zürich regionale Biere. Die TA-Jury hat sie verkostet und ist auf ein paar erfreuliche Überraschungen gestossen.

**Von Daniel Böniger**

An den Stammtischen von Richterswil bis Feuerthalen, von Dietikon bis Turbenthal wird regelmässig über die Grossen des Bierbusiness gepoltert: Viele Biertrinker wollen einfach keine holländisch-dänische Blonde in ihren Stangengläsern haben, sondern eine kühle Schöne aus der Gegend.

Regionale Anbieter wie Turbinenbräu sind seit einigen Jahren auffallend erfolgreich; das richtige Bier zu zapfen, gehört inzwischen auch in Szenebieren zum guten Ton. Sogar Grossanbieter wie Coop ergänzen ihr Sortiment mit «regionalen Exoten», die von Heineken und Co. unabhängig sind.

Offenbar lässt sich Bier, das sich mit einer regionalen Aura umgibt, nicht schlecht verkaufen. Deshalb landen teilweise auch «Zürcher Biere» im Regal, die streng genommen gar keine sind: Amboss und Bier Paul haben zwar in der Stadt Zürich je einen Verkaufstandort, die entsprechenden Biere werden aber in Baar respektive Villmergen gebraut.

Noch bunter hat es bis vor kurzem das Label Striker getrieben: Auf der Flaschenetikette war relativ gross der Firmensitz in Meilen angegeben, wer sie aber genauer studierte, konnte klein darauf lesen, dass das Produkt in Deutschland produziert wurde. Inzwischen hat man einen Braueriestandort im Inland finden können.

Die TA-Jury, die Getränke aus Hopfen, Malz und Wasser getestet hat, ist in

Sachen Herkunft nicht päpstlicher als der Papst: Was irgendwie als regionales Produkt verkauft wird, wurde für die Degustation berücksichtigt. Wie «lokal» ein Bier ist, interessierte die Fachleute weniger, als wie gut denn welcher Gerstensaft schmeckt (siehe Punktetabelle unten).

Das Resultat des Blindtests ist überraschend: Ausgerechnet der Mikrobrauer Andreas Aemmer von Hirnibräu, der höchstens 500 Liter aufs Mal herstellt, konnte die Jury überzeugen. Immerhin wohnt der Bierproduzent in Höngg und verwendet echtes Zürcher Trinkwasser für sein Produkt.

Der Sieger wird dicht gefolgt vom Winterthurer Stadtguet, was die Leser aus dem sechstgrössten Stadt der Schweiz natürlich freuen wird: Das 2002 gegründete Label überzeugt mit einer sauberen Nase und einem charmanteren Geschmack. Der Slogan der Firma lautet vielleicht etwas zu geistreich «der sBIERit von Winterthur».

Dass sich Turbinenbräu und Bier Paul den dritten Platz teilen, ist Fügung. Jedenfalls hätte sich das kein Drehbuchschreiber besser ausdenken können: Welches der beiden Biere besser schmeckt, ist in vielen Szenebiers eine Glaubensfrage. Und solche sind per se nicht abschliessend zu beantworten.

Kurz erwähnt werden soll auch noch die nächste Platzierung: Es ist s'Bier aus dem Seefeld. In einer alten Scheune an der Flühgasse wird es gebraut, zu den Gründern der Brauerei gehört unter anderem Urs Egger, der dieses Frühjahr für den Stadtrat kandidiert hat. Ihn dürfte es besonders ärgern, dass es fürs Podest wieder nicht ganz gereicht hat.

Elf Biere hat die Jury im Sankt Meinrad konzentriert getestet. Einige der Degustatoren haben das Bier sogar ausgespuckt, wie man es von Weintastings her kennt - wie es beim Gerstensaft aber nicht Usus ist. Als die Gruppe am Ende erfährt, wen sie zum Sieger erkoren hat, wird die Laune in der Runde beinahe bierselig: «Hirnibräu? Da produziert einer Bier an der Winzerstrasse?», lacht Weinkenner Philipp Schwander. «Der muss ein rechtes Hirni sein.»



Das Degustationsteam

<b>Philipp Schwander</b> Er ist der einzige Master of Wine in der Schweiz und auch sonst ein Geniesser durch und durch. Seine Weinhandlung Selection Schwander ist spezialisiert auf Weine mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.	<b>Madeleine Gay</b> Die Kellermeisterin ist verantwortlich für die Prestigeweine des Walliser Weinbau-Unternehmens Provsins. Für ihre Arbeit wurde sie 2008 vom Grand Prix du Vin Suisse zur Winzerin des Jahres gekürt.	<b>Daniel Böniger</b> Der Redaktor des «Züritips» und des «Tages-Anzeigers» befasst sich in erster Linie mit kulinarischen Themen. Die TA-Degustationen werden von ihm geleitet.	<b>Sabrina Sterle</b> Sie führt mit ihrem Partner Tobias Buholzer das Restaurant Sankt Meinrad in der Stadt Zürich. Das Lokal ist zurzeit mit 15 «Gault Millau»-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet.	<b>Beat Heuberger</b> Seit fünf Jahren führt er am Hallwylplatz das Delikatessengeschäft Heuberger. Dort verkauft er einerseits seine Lieblingsweine, andererseits Produkte aus verschiedenen Chilisorten.	<b>Markus Segmüller</b> Zusammen mit seiner Frau Daniela Segmüller betreibt der Gastronom das Carlton an der Bahnhofstrasse, das James Joyce Pub an der Pelikanstrasse und den Adlisberg, 2005 war er «Gault Millau»-Sommelier des Jahres.
---	--	---	--	---	---



Konzentriert auf der Suche nach Malznoten, Bitterstoffen, Struktur und dem Charme des Bieres. Fotos: Reto Oeschger

**Die TA-Degustationen**

Die Degustationen des «Tages-Anzeigers» finden rund achtmal jährlich im Zürcher Restaurant Sankt Meinrad statt; abwechselungsweise geht es um Getränke oder Speisen. Die zu probierenden Produkte werden blind verkostet, dafür bürgen jeweils Tobias Buholzer, der Küchenchef, respektive Sabrina Sterle, die Gastgeberin. Diesmal wurde das «beste Züri-Bier» gesucht: Ab 16 Punkten gilt ein Bier als gut, ab 18 als ausgezeichnet; das Punktemaximum von 20 wurde nicht vergeben. Die letzten TA-Degustationen: «Der beste rote Festtagswein», erschienen am 19. 12. 2009, respektive «Zürichs bester Zopf» am 20. 2. 2010. (boe)

Degustierte Biere	Hirnibräu	Stadtguet Blond	01 von Bier Paul	Goldsprint	S'Bier	Züri Hell	Spez	Goldküstenbräu	Oberländerbräu	Blond aus Wädenswil	Striker
Bezugsquelle und Preis	nur bei Andreas Aemmer, Tel. 044 340 23 06 Fr. 7.50 / 75 cl	u. a. Coop-Filialen im Raum Winterthur. Fr. 1.90 / 30 cl	u. a. im Shop, Idastr. 28, 8003 Zürich, Tel. 044 462 54 53 Fr. 1.70 / 33 cl	Turbinenbräu, u. a. ab Brauerei, Badenstr. 571, 8048 Zürich, Tel. 044 440 54 14 Fr. 1.15 / 33 cl	direkt ab Brauerei, Flühgasse 8, 8008 Zürich, Sa 10.30-12.30 Uhr. Fr. 2.40 / 33 cl	(Mais-Bier), div. Coop-Filialen im Raum Zürich ca. Fr. 1.55 / 33 cl	Zu wenig frisch in der Nase und Gaumen, wenig Kohlensäure, jedoch angenehme Bitterstoffe.	rechten Seeufer, Tel. 044 500 48 80 Fr. 3.50 / 33 cl	Original Hell, div. Coop-Filialen im Oberland, Infos unter Tel. 044 500 48 80 Fr. 1.90 / 33 cl	ab Brauerei, Florholstr. 13, 8620 Wädenswil, Tel. 044 782 66 55 Fr. 1.90 / 33 cl	div. Coop-Filialen in D gebraut, inzwischen Herstellung in CH) ca. Fr. 1.50 / 33 cl
Kommentar:	Kräftig und vollmundig, deutliche Malznoten, sauber, angenehme Kohlensäuremenge, eher Winterbier.	Sehr sauber, aber nicht ohne Charme, auffallend frisch und ausgewogen, tendenziell eher ein Sommerbier.	Sauber und rein, mittlere Fülle, insgesamt sehr klassisch im Geschmack.	Vollmundig, gute Länge, relativ süffig, insgesamt sehr schweizerisch.	Auffallend fruchtige Nase, relativ kräftig im Geschmack, es fehlt an Finessen.	Maisnoten gut erkennbar, sehr gehaltvoll, aber zu wenig strukturiert.		Nicht alzu frische Nase, zu wenig Charakter im Gaumen, jedoch harmonisches Finale.	Zu wenig frisch in der Nase, etwas wässrig, allenfalls als Essensbegleiter.	Sehr zurückhaltender Geschmack, etwas süsslich, könnte frischer sein.	Bananig-malziges Nase - wirkt abgestanden. Ist das wirklich so gemeint?
<b>Gesamtpunkte</b>	<b>86</b>	<b>83.5</b>	<b>81.5</b>	<b>81.5</b>	<b>77</b>	<b>76</b>	<b>75.5</b>	<b>75.5</b>	<b>75</b>	<b>74</b>	<b>69.5</b>
<b>Madeleine Gay</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>15</b>
<b>Daniel Böniger</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>14</b>
<b>Beat Heuberger</b>	<b>18.5</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>16.5</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>14.5</b>
<b>Philipp Schwander</b>	<b>15.5</b>	<b>13.5</b>	<b>16.5</b>	<b>14.5</b>	<b>14</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>13.5</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>12</b>
<b>Markus Segmüller</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>14</b>

TA-Grafik.mr

# Seine Devise lautet: Bloss kein Industriebier brauen!

Bis vor kurzem hat Andreas Aemmer sein Hirnibräu in seiner Dreieinhalbzimmerwohnung gebraut. Jetzt erobert er bei der TA-Degustation mit seinem Gerstensaft den ersten Platz.

**Von Daniel Böniger**

Stellt man sich so einen Bierbrauer vor? Wohl kaum. Sieht es so in einer Brauerei aus, die das beste Bier Zürichs produziert? Noch viel weniger. Wir treffen Andreas Aemmer in seiner 3½-Zimmer-Wohnung in Höngg. Auf der Suche nach einem passenden Fotomotiv gehen wir zuerst in den Garten, dort zeigt uns der 47-Jährige einen badewannengrossen Topf mit Hopfen. Die Triebe der Pflanzen aus der Familie der Hanfgewächse sind zurzeit noch ziemlich klein, bereits sind jedoch Drähte bis in den dritten Stock des Hauses gespannt, an denen die Pflanzen diesen Sommer hinaufwachsen sollen. «Die werden im Fall so gross!», erzählt der Bierbrauer mit Begeisterung.

Wenig später hätte man mehr Begeisterung von Andreas Aemmer erwartet: Als er vernimmt, dass er mit seinem Hirnibräu die TA-Bierdegustation gewonnen hat, ist er alles andere als überrascht. Ohne mit der Wimper zu zucken, meint er: «Einen Platz auf dem Podest habe ich erwartet, sonst würde etwas nicht stimmen.» In möglichst einfachen Worten versucht er zu erklären, was sein Zürcher Bier von anderen getesteten Produkten unterscheidet.

«Zuerst einmal produziere ich mein Bier in Handarbeit», sagt Aemmer. Er braue jeweils bloss 500 Liter aufs Mal. Ausserdem verwende er nicht die übliche Technik, die Infusion genannt wird, sondern die sogenannte Dekoktion - abgeleitet vom lateinischen «decoctum», was «Abkochen» bedeutet. Konkret: Bei der Infusion wird die komplette Maische aus Malz und Wasser bis auf die gewünschte Temperatur von höchstens 80 Grad erwärmt - Aemmer dagegen nimmt eine Portion des Gemischs nach der anderen, kocht sie auf und gibt sie zurück in den Maischebottich. Dies wird wiederholt, bis der ganze Brei eine Temperatur von 78 Grad erreicht hat. Schon im Mittelalter habe man so Bier gebraut, weil dafür nur eine kleine Wärmequelle benötigt wird. «Es leuchtet doch ein, dass sich beim Auskochen mehr Aromastoffe aus den Zutaten herauslösen lassen.»

**Das vergessene Starterkit**

Zurück im Haus erzählt uns Andreas Aemmer die Geschichte seines Siegersbiers Hirnibräu. Sie beginnt, wie bei vielen Hobbybrauern, mit einem Starterkit, den der Bierfreund irgendwann mal geschenkt bekommen hatte - dann aber im Estrich vergass. Als er mit einem Bekannten im fränkischen Bayreuth unterwegs gewesen sei, angeblich die Region mit der grössten Brauereidichte der Welt, hätten sie sich entschlossen, das Brauen zu Hause selbst zu probieren. Inzwischen war allerdings die Bedienungsanleitung der Anfänger-Sets verloren gegangen, weshalb Aemmer mit dem Hersteller telefonierte. Und er hatte schlechte Nachrichten: «Ihre Zutaten sind längst abgelaufen.» Doch davon liess sich Andreas Aemmer nicht beirren, kaufte neues Material, las sich ein Grundwissen über Bierbrauen an und wagte schliesslich am Samstagsmorgen 1997 den ersten Brauversuch: «Diese Arbeit machte Spass, bis Silvester vergärte das Bier und - es schmeckte erst noch gut, als wir zum Jahresende einige Bügel knallen liessen.»

**Kühlschränke im Schlafzimmer**

Nach diesem ersten gelungenen Brauversuch erweiterte der ehemalige Informatiker und gelernte medizinische Massager zu Hause seine Brauerei nach und nach. Gebraut wurde in der Küche; das unfiltrierte und nicht konservierte Bier wurde ebendort anfangs nur in Bügelflaschen, später auch in Fässer gefüllt. Die Kühltrühen für die Lagerung - «Kälte ist das beste Konservierungsmittel überhaupt» - standen zeitweise sogar im Schlafzimmer gleich neben dem Bett von Aemmer. «Natürlich hatte



Sehen so Sieger aus? Ja, nämlich im Fall von Andreas Aemmer, Gründer und Chef von Hirnibräu. Foto: Doris Fanconi

«Kälte ist das beste Konservierungsmittel überhaupt», sagt Aemmer, der sein Bier weder pasteurisiert noch chemisch konserviert.

ich dann irgendwann mal den Lebensmittelkontrolleur im Haus», grinst er. «Dem erklärte ich damals allerdings, dass ich beabsichtige, bald in den Viaduktbögen ein richtiges Brauhaus aufzubauen - danach liess er mich längere Zeit in Ruhe.» Schliesslich wusste auch der Hygienebeauftragte, dass ein Bier, das am Ende sauber und frisch schmeckt, gar nicht unter unsauberen Bedingungen ausgebaut und vergärt werden sein kann.

Nach genauerem Durchrechnen merkte Aemmer, dass eine grössere Brauerei in Zürichs Trend-Shoppingmeile gar nicht profitabel geführt werden könnte. Das Problem, wohin er mit seiner Brauerei gehen sollte, war damit

also noch nicht gelöst. Wie sieht die Situation im Moment aus? «Zurzeit treibe ich dasjenige Bier, das vom letzten Mal Brauen übrig ist, suche nach einem geeigneten neuen Standort und bin vor allem daran, meine Wohnung zurückzuerobern.» Was er meint, ist rundherum zu sehen: Da und dort hängen Hirnibräu-Plakate und Bier-Devotionalien.

Im Hausflur sind an den weissen Wänden sogar noch Schatten von Bierharassen zu entdecken. Nur langsam findet sich in der Wohnung wieder geeigneter Platz für Aemmers andere Hobbys wie seine Musiksammlung, seine Kakteen und die rund vierzig Whiskeys, die er horet.

**Viel deutsche Kundschaft**

Seit dem Start vor über zehn Jahren hat das Hirnibräu viele Freunde gefunden: Dank Mundpropaganda, aber auch dank einem sauberen Auftritt im Internet. «Viele Deutsche, die ein aussergewöhnliches Bier wünschen, haben mich über die Homepage gefunden.» Ausserdem werde sein Produkt in der Brasse-

rie Bernoulli in 75-cl-Flaschen ausgeschenkt. «Nur davon leben kann ich nicht», meint Andreas Aemmer etwas betrübt. Denn mit seiner Technik könne er höchstens 1500 Liter aufs Mal produzieren. «Sonst müsste ich auf Infusion umstellen - das Ergebnis wäre ein weiteres Hirnibräu-Plakate und Bier-Devotionalien.»

Was aber, wenn Hirnibräu keinen neuen Standort findet? Und wenn Aemmers Kollegen nicht mehr antraben, wenn der Sud gebraut wird? Besteht gar die Gefahr, Andreas Aemmer könnte seine Brauerei aufgeben und das süffige Hopfengetränk von der Bildfläche verschwinden? Es wäre nicht das erste Mal, dass ein Bier in Zürich versickert.

**Leser fragen**

**Paul Imhof** beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Vollerei und Fasterei, zu festlichen und alltäglichen Tafeln, Küche und Keller.



**Warum verlieren Radieschen an Schärfe?**

Rettich und Radieschen gehören zu meinem Lieblingsgemüse. Ich habe allerdings den Eindruck, dass die Radieschen von Jahr zu Jahr milder schmecken. Liegt das an meinem Gaumen? Oder an den mehrheits-tauglichen Sorten? C. F.

Lieber Herr F.

Der Schärfegrad eines Radieschens hängt mit der Kulturführung, der Anbauart zusammen. Für den typischen Geschmack und die Schärfe des Radieschens ist ein Senföl verantwortlich. Es bildet sich durch das Wirken von gewissen Substanzen (Glykoside), die zu reagieren beginnen, wenn das Radieschen, also der Knollen zwischen Wurzel und Keimblatt, verletzt wird - durch Schneiden, Brechen oder Beissen. Die ersten Radieschen der Saison werden im Gewächshaus gezogen. Dort lassen sich die im Grunde robusten Pflanzen bei konstanten Bedingungen gut betreuen; sie sind immer schön feucht und warm gehalten. Beim Freilandanbau indessen gibt es Unregelmässigkeiten. «Feuchtigkeit und Trockenheit kann man im Freiland weniger kontrollieren als im Gewächshaus», erklärt Biobauer Max Fischer aus Brütten, «mit den Sorten hat es nur am Rand zu tun, wenn man zwischen Frühlings-/Herbstsorten und Sommersorten unterscheidet.» Das Wetter lässt sich nicht in Schach halten wie unter Glas oder Plastik. Die unkonstante Wasserzufuhr beeinflusst die Substanzen in der Knolle: je weniger Wasser, desto konzentrierter der Inhalt, also auch die Wirkung des Senföls. Deshalb sind Freilandradieschen im Allgemeinen schärfer als «verwässerte» Radieschen aus dem Treibhaus. Die wiederum sind schöner anzuschauen, denn die kontrollierte Pflege lässt sie prächtig rot und rund gedeihen, während ein Freilandradieschen mit Durst sich nach unten streckt, um nach Wasser zu suchen.

Der Gaumen dient der Wahrnehmung des Geschmacks. Schmeckt er zum Beispiel Bitteres, signalisiert er «Achtung, könnte unbedenklich sein, gar giftig». Das gilt speziell bei Kindern, die alles in den Mund stecken, was sie fassen können. Deswegen ist es besser, dass jungfrühtige Gaumen scharf auf Süsses sind, denn dieser Grundgeschmack ruft die Erinnerung an den ersten Trank im Leben wach, an die leicht süssliche Muttermilch, und schafft Wohlfühl. Vor allem aber ist ein kindlicher Gaumen empfindlich, weil er noch nicht von Salz und Pfeffer und andern kräftigen Würzungen so «angekarrt» ist wie ein erwachsener. Es könnte also durchaus sein, dass eine gewisse Abnutzung Ihres Gaumens der Grund ist, warum Ihnen die Radieschen weniger scharf vorkommen. Die Fragilität der frühen Jahre haben Sie hinter sich gebracht, und Sie wissen durchaus, was es bedeutet, wenn Chili-Feuer aus der Nase dampft. Also gedulden Sie sich noch etwas, bis die Freilandradieschen auf dem Markt angeboten werden. Bauer Fischer steht mit seinem Gemüse jeweils mittwochs und samstags in Oerlikon und am Freitag auf dem Helvetiaplatz.

**Rosinenpicker**

**Anti-Peanuts**

Beim Apéro, ob in privater Runde oder in einer Bar, wird dem Gast meistens industriell produziertes Knackgebäck vorgesetzt oder Peanuts, die in Salzstaub schwimmen. Seltener gibt es handlich zugeschnittene Stäbchen aus Riebli oder Stangensellerie. Aber warum eigentlich keine Radieschen, wie dies die Zürcher Brasserie Schiller macht? Das rohe Gemüse isst man am besten unverfälscht. Man kann es aber auch in Dips tauchen, in kalte Saucen, zumeist Emulsionen auf Mayonnaisebasis oder Leichterem wie Joghurt, Quark oder Frischkäse, aromatisiert mit Knoblauch, Kräutern, Paprika, Zitronensaft und gemüsertem Pfeffer. Globale Klassiker sind Hummus (Kichererbsen), Dal (Linsen) oder Guacamole (Avocado). (imh)