

Apostel-Bräu

Eben 11-13

94051 Hauzenberg

Tel. 08586/2200

Fax. 08586/91230

apostelbraeu@t-online.de

www.apostelbraeu.de

Mo-Fr 10-12 und 14-17 Uhr,
Sa 10-12 Uhr

Birreria

Eben 11

94051 Hauzenberg

Tel. 08586/5923



apostelbraeu@t-online.de

www.facebook.com/Birreria.Hauzenberg

So 11-13 Uhr + So-Do 17-22 Uhr,



Fr+ Sa 17-24 Uhr

Dinkelbiere - die besten der Welt

Lange vor dem Siegeszug des Urgetreides Dinkel, das als Urform des heutigen Roggens und Weizens gilt, hat Familie Hirz aus Hauzenberg bereits bewiesen, dass daraus vorzügliche Biere gebraut werden können. Schon im Jahr 1989, als von vielen Brauern noch die Meinung vertreten wurde, Dinkel sei zur Bierherstellung ungeeignet, wurde das erste Dinkelbier nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 eingebraut. Und dass dies auch international Anerkennung gefunden hat, zeigt sich am Besten in der Prämierung beim World Beer Cup. Heute ist Rudi Hirz, der die Brauerei in Hauzenberg in vierter Generation 2005 übernommen hat, auf diese Getreidesorte spezialisiert, die inzwischen auch in der Brauerszene große Resonanz erfahren hat. Denn Dinkel, das uralte, längst vergessene Getreide, dem schon Hildegard von Bingen in ihrer Heilkunde eine zentrale Position einräumte, sollte man nach ihrer Aussage dreimal täglich zu sich nehmen, um seine Gesundheit zu fördern: ‚Rechtes Fleisch und rechtes Blut und Freude im Gemüt (...) verleiht dem Menschen eine schöne Färbung des Gesichts und die Gabe des Frohsinns.‘ Dass die Dinkelbiere von Herrn Hirz auch noch gut schmecken ist dann umso erfreulicher. Der Leser dieser Zeilen kann sich das Dinkelbier auch zustellen lassen: Anruf oder eine Bestellung auf der Internetseite der Brauerei genügen und per Spedition wird die benötigte



Menge Bier nach Hause geliefert. Doch auch ab Hof ist das Bier erhältlich, nach Vereinbarung ist auch eine Besichtigung der Brauerei mit anschließender Bierprobe möglich.

Die Brauereigaststätte liegt direkt gegenüber und nennt sich ‚Birreria‘. In der Tradition italienischer Braugaststätten und deren Entwicklung hin zu neuen Anlaufstellen für moderne Craft-Biere können die Dinkelbiere dort verkostet werden. Aber auch im Sinne der florierenden italienischen Craft-



Hauzenberg

Feste: Verschiedene Brauereievents (werden auf der Internetseite der Brauerei kommuniziert)

Dinkel naturtrüb 4,8% vol

F Altgold

N Frisch-blumige Kräuterfrische, belgisch-hefig

G Quitte, Honig, herb-hefig im Abgang, sehr spannend und individuell, probieren!

Granit-Weisse 4,8% vol

F Bernstein, hefetrüb

N Hefig-würzig, frische Ingwerassoziation

G Fruchtig, Birne, Ingwer, Frische, Hefebittere, sehr individuell!

la prima 1st bavarian pale ale 5,0% vol

F Bernstein, hefetrüb

N Grün, Kräuter, sehr differenzierte Hopfenkomplexität

G Kräftige Kräuter, herb-hopfig, schlank, hefig, langer Abgang

la bianca

F Goldgelb

N Frucht, Banane, Birne, frisch, Anklang an belgische Hefe

G Frisch-spritzig, filigrane Früchte, Birne, Quitte, hefig im Abgang, sehr spannend, Geheimtippl!

La Medea ♥ 6,0% vol

F Bernstein-Orange

N Banane, Gewürze (Nelke), Orangen/Zitrus-Noten

G Feinschmecker Frucht, Orange(nschele), ätherisch, Banane und Gewürze, sehr spannend!

Bier-Szene gibt's bei Herrn Hirz weitere Spezialitäten wie zum Beispiel seine vor langer Zeit schon eingeführte Interpretation des ersten India Pale Ales, als bayerische Brauer hierzulande mit diesem Begriff noch wenig anfangen konnten. Direkt neben der Gaststätte befindet sich auch das 1. Original Dinkelbier -Museum, das den Besucher anhand historischer Gerätschaften anschaulich durch die Welt des Brauens führt. Der Besuch lohnt sich! (hs)

Weitere Biere:

Roggen



Tipp: SteinWelten: DAS Museum in Hauzenberg zum örtlichen Rohstoff Granit. Infos unter www.stein-welten.de; Erstes bayerisches Schnaps-Museum, über 200 historische Exponate der Hausbrennerei Penninger mit Verkostung, siehe www.penninger.de