

Höngg hat ein eigenes Bier



Der Höngger Andreas Aemmer braut seit rund zehn Jahren Bier in Höngg. Was er bis anhin hauptsächlich für Kollegen und kleinere Anlässe tat, bietet er nun auch im grösseren Rahmen an. So verkauft er unter dem Namen Hirnibrau blondes, dunkelblondes und dunkles Lagerbier sowie helle Weizen-, Saison- und Spezialbiere. Gebraut wird das Getränk nach traditioneller Braukunst mit langem Reifeprozess. Er verwendet weitgehend biologische Produkte und fügt keine Konservierungsmittel bei.

«Ich biete das Bier im Catering für Gastronomie, Private und Fir-

men mit Komplett- oder Teilbetreuung an. Nach Bedarf liefere ich das Bier mit Ausschankanlage inklusive An- und Abbau vor Ort.» Zudem stehen an der Winzerstrasse 79 gekühlt und abholbereit 18-Liter-Fässer bereit. Willkommen sind aber auch neugierige Beizer oder Privatpersonen, die das exklusive Höngger Bier einfach mal degustieren wollen. Diese melden sich am besten bei Aemmer unter Telefon 044 340 23 06 oder hirnibraeu@bluewin.ch. Weitere Informationen zu den Getränken findet man unter www.hirnibraeu.ch. (scs/pr)