



Verleihung der Goldenen Bieridee 2024

Löwenbräukeller, München

16. Mai 2024

Mit der „Goldenen Bieridee 2024“ wird ausgezeichnet

Herr Rudolf Hirz

für das

Gesamtkonzept „Brauliebe Hirz“.

Wer im Hauzenberger Ortsteil Eben die **Brauliebe Hirz** besucht, der wird sein Bild von einer niederbayerischen Brauereiwirtschaft vermutlich revidieren müssen.

Hauzenberg im Landkreis Passau, gute 20 km nordöstlich der Kreisstadt im Bayerischen Wald gelegen. Hier ist seit 1890 die **Apostelbräu** ansässig, eine für die bayerische Brauwirtschaft typische Familienbrauerei, die heute in 4. Generation von Rudolf Hirz betrieben wird, den hier alle Rudi nennen.

Zweimal stand die kleine Brauerei kurz vor dem Aus: Einmal Anfang der 60-er Jahre, als der schlechte Gesamtzustand des Unternehmens fast zu seiner Stilllegung führte. Doch dann entschloss man sich doch zum Neubau auf der grünen Wiese in Eben, am heutigen Standort des Unternehmens. Und einmal Anfang des Jahrtausends, als Rudi Hirz die unter unglücklichen Umständen in die Insolvenz geführte Brauerei zurückkaufte und den Neustart wagte. Und was für einen!

Der Bestand: Die Brauerei, eine etwas in die Jahre gekommene Diskothek, eine kleine Pizzeria - und der gute Ruf als Produzent ausgefallener Bierspezialitäten, allen voran des 1. Original Dinkelbieres.

Zunächst erfuhr das Sortiment eine Ausweitung. „La Bianca“, ein Bier aus Weizen- und Dinkelmalz, und die „Granit-Weiße“ kommen hinzu – letztere ein bewusst gesetztes Zeichen der Identifikation der Brauerei mit

ihrer Heimat, ist Hauzenberg doch „Granitstadt“. In Hauzenberg wird das erste „Bavarian Pale Ale“ gebraut – lange bevor mit der Craft-Bier-Welle dieser Bierstil nach Bayern schwappt. Rudi Hirz beweist Pioniergeist.

Internationale Preise bestätigen die klare Qualitätsorientierung des Bräus und öffnen die Tür zu interessanten Exportmärkten: Apostelbräu-Biere gibt's seither in Italien und den USA.

Das beliebte Pizzeria-Konzept wird bierorientiert umgebaut. Es entsteht die **Birreria**, die Pizza mit Bierkultur verknüpft bis hin zur Bierempfehlung zur Pizza, erarbeitet mit dem 1. Weltmeister der Biersommeliers, Karl Schiffner. „Food-Pairing“ würde man das heute wohl nennen... Das Konzept schlägt ein.

Weitere Bierinnovationen folgen, vor allem gebraut aus alten, für die Bierherstellung längst in Vergessenheit geratenen Getreidesorten wie Emmer, Einkorn, Roggen oder Hafer. Das Malz für seine insgesamt 15 eigenen Bierspezialitäten produziert Rudi Hirz in einer kleinen Trommelmälzerei selbst.

Und auch Hopfen kann er aus eigenem Anbau verwenden: In Hauzenberg wurde bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts Hopfen angebaut, eine Tradition, die Rudi Hirz neben der Brauerei wieder aufleben lässt und hier einen kleinen Hopfengarten angelegt hat.

2019 schließlich beginnt Rudi Hirz mit der Realisierung seines Traumes: der **Brauliebe**.

2020 der Rückschlag: Corona. Doch Rudi Hirz nutzt die Zeit der Pandemie für die Realisierung seiner Vision und kann im Mai 2022 nach knapp dreijähriger Bauzeit die **Brauliebe** eröffnen. Kein „Bräustüberl“ im klassischen Sinne. Hirz will Bierkultur im neuen Gewand zeitgemäß präsentieren.

Hier ist der Name Programm: Das **Brauliebe** atmet förmlich die Liebe ihres Initiators zu Brauwesen und Bierkultur. Hier wird Bier mit allen Sinnen erfahr- und erlebbar, ebenso informativ wie unterhaltsam.

Man betritt die Wirtschaft über den eingelassenen Senkboden eines alten Läuterbottichs. Den Gastraum durchziehen Eisenträger und schaffen auf den ersten Blick die Atmosphäre einer Produktionshalle, durch große Glasfronten lichtdurchflutet.

Die allgegenwärtige Visualisierung der Braurohstoffe schafft unübersehbar Bierbezug.

Das Speisen-Angebot bleibt Pizza-dominiert, zeitgemäß ergänzt um Burger, Salate, Flammkuchen oder Nudelgerichte. Und alles eingebettet in greifbare Bierkultur. Natürlich zuvorderst auf der Getränkerte: Dieses Bier-Erlebnis beginnt mit Zunge und Nase:

Neben den unverzichtbaren Klassikern Helles und Weizen bietet die Brauliebe aus eigenem Sudhaus Dinkelbier – auch als Bock, Grünhopfenbier, Emmerbier, Schwarzer Hafer Bier, Einkornbier, Roggenbier, 5-Kornbier, Bavarian Pale Ale und andere mehr. Hinzu kommen Biere der Partner der Bierkulturregion Niederbayern und anderer nationaler und internationaler Brauer.

Eine große Tafel nennt die Biere, die gerade am Hahn sind – 10 kommen da schon mal zusammen. Insgesamt kann der Gast so aus rund 50 Bieren auswählen.

Natürlich gibt es Bierproben, um sich das reichhaltige Bierangebot im Sampler mit 4 kleinen Gläsern zu erschließen.

Museale Brauereigerätschaften wie ein alter Berieselungskühler, ein Läutergrant, hölzerne Lagerfässer oder ein altes Kühlschiff, das wahlweise als Lounge oder kleine Bühne fungiert, vermitteln im Gastraum Brauerei-Ambiente. Auffällig die alte Sudhaube im Gastraum, unter der eine Kleingruppe auf einer umlaufenden Bank gemütlich Platz findet.

Ein kleines, angeschlossenes Brauereimuseum lässt den Besucher in die Welt des Bierbrauens an der Schwelle vom 19. zum 20. Jahrhundert eintauchen. Rudi Hirz bietet Führungen durch Brauerei und Museum an, haucht den historischen Gerätschaften so durch seine ebenso begeisterten wie ansteckend begeisterten Erläuterungen wieder Leben ein.

Rudi Hirz, der Brauerei und Wirtschaft mit seiner Frau selbst betreibt, verfügt in einem angeschlossenen Veranstaltungsraum über eine kleine Versuchsbrauerei und bietet hier Brauseminare an.

Natürlich darf ein kleiner Shop nicht fehlen, wo es neben den Bieren der **Apostelbräu** und der Craftbier-Linie Hirzbräu auch alles Mögliche andere „Bierige“ zu erwerben gibt wie Bieressig und Bierlikör, Gläser oder Fanartikel.

Noch ist Rudi Hirz mit seiner Brauliebe nicht fertig. Die längst stillgelegten Disco wird gerade zu einem Veranstaltungsraum umgebaut. Übernachtungsmöglichkeiten sollen geschaffen werden, er sammelt weiter

Gegenstände für den Ausbau seines kleinen Museums und die bierfokussierte Ausstattung aller Räume.

Rudi Hirz bezeichnet sich selbst als Visionär. Mit enormem Tatendrang und hohem persönlichen Einsatz, mit Ideenreichtum und viel Liebe zum (bierigen) Detail hat er im südlichen Bayerischen Wald seinen Traum von erlebbarer Bierkultur realisiert und eine kleine, lebenswerte Biererlebniswelt geschaffen – allen Widrigkeiten des Marktes trotzend. Eine tolle, eine Goldene Bieridee, findet die Jury!

Herzlichen Glückwunsch

München, 16. Mai 2024