

**Bereits in vierter Generation führt Rudi Hirz die Traditionsbrauerei Apostelbräu in Hauzenberg. Seit mehr als 125 Jahren steht der Familienbetrieb für Bierspezialitäten und Craft-Biere aus dem Bayerischen Wald. Anlässlich des Relaunches der Homepage [www.apostelbraeu.de](http://www.apostelbraeu.de) inklusive des neuen Online-Shops gibt Rudi Hirz einen interessanten Einblick in die Firmenhistorie und seine spezielle Philosophie des Bierbrauens.**

***Rudi Hirz, 125 Jahre Apostelbräu im Jahr 2015. Was sind die Meilensteine der Brauereigeschichte?***

Auf Josef Hirz und das Jahr 1890 geht alles zurück. Er braute zunächst Weizenbier, dann Braunbier. Und weil er in und um Hauzenberg als Wahrsager bekannt war, nannte er seine Brauerei "Apostelbräu". Mitte der 1960er Jahre wird die Entscheidung getroffen, die Brauerei aus dem Ortskern von Hauzenberg an den heutigen Standort etwas außerhalb nach Eben 11 - 15 zu verlagern. 1989 begann mein Vater, das 1. Original Dinkel-Bier zu brauen. Das war sozusagen schon der Anfang unserer Craft-Bier-Produktion. Wir waren die Avantgarde. 1999 haben wir unser Dinkel-Bier-Museum eröffnet, 2005 übernahm ich die Brauerei. Seitdem exportieren wir spezielle Biere auch nach Italien und in die USA. Aber wir sind und bleiben eine heimatverbundene, kleine Familienbrauerei. Regionalität ist unser Fundament. Das sind die Wurzeln, auf denen unsere Brauphilosophie, unser Handwerk im Apostelbräu basiert. So haben wir dann 2010 erstmals die Hauzenberger Granit-Weiße eingebracht. Und als erste deutsche Brauerei hat Apostelbräu im darauffolgenden Jahr eine Eigeninterpretation des Pale Ale - das bei vielen als der Klassiker unter den Craft-Bieren gilt - entwickelt.

***Sie sind ein Verfechter des klassischen Brauhandwerks, Ihre Liebe und Leidenschaft gilt dem permanenten Experimentieren sowie dem Verwenden der unterschiedlichsten, oftmals schon vergessenen Getreidearten und Hopfensorten im Brauprozess.***

Angefangen hat es mit dem Dinkel. Dinkelkorn ist das gesündeste Korn aufgrund seiner Inhaltsstoffe. Es ist reicher an Eiweiß, an Fetten und Kohlehydraten als andere Sorten. Außerdem brauen wir Biere aus Roggen, Hafer, Emmer oder Einkorn, einem ursprünglich aus dem asiatischen Raum kommenden Getreide. Genauso wichtig wie das Getreide ist aber auch die Hopfung, also Auswahl, Mischung und Mahlung des Hopfens.

***125 Jahre Apostelbräu, Relaunch Homepage, neuer Online-Shop. Apostelbräu ist gut aufgestellt für die Zukunft.***

Zukunft braucht Herkunft. Wir sind und bleiben bodenständig. Wir werden weiter einstehen für handwerklich auf höchstem Niveau gebraute Biere mit dem speziellen Etwas. Und wir werden weiter tüfteln. Ich kann alle Apostelbräu-Freunde schon neugierig machen auf unser nächstes Projekt: im Whiskey-Fass gereiftes Bier. Ihre Gaumen werden staunen.

***Vielen Dank Rudi Hirz.***