

Bali-Bier mit Heckengäu-Note

Dachtel: Edwin Strasser und seine besondere Hopfen-Geschichte / SZ/BZ-Serie „Näher dran“ (Teil 7)

Von unserem Mitarbeiter
Heinz Richter

Nach seiner Lehre als Metzger im „Adler“ in Aidlingen und der Meisterprüfung hat Edwin Strasser (49) aus Dachtel die Welt bereist und war Küchenchef und Produktionsmanager in vielen Metropolen und Feriengenden. Jetzt ist er wieder zurück und braut im Haus seiner Oma Dachteler Bier mit einer Anlage, die er sich auf Bali bauen ließ.

Erst vor etwa fünf Jahren hat er sich für das Bierbrauen interessiert. Am Sonntag nach dem Heckengäutag bot Edwin Strasser beim „Tag des Denkmals“ beim Deufringer Schloss „Deufringer Schlossbier“ an.

Die Vorgeschichte: Während seiner Anstellung im Hotel „Sheraton“ in Shanghai skypte er mit seinem Kumpel zu Hause über das Bierbrauen. Er suchte sich Informationen im Internet und Rezepturen. Im Heimaturlaub entstand das erste Bier in Dachtel. Das war gar nicht mal so schlecht.

Wieder im Beruf arbeitete er nach Shanghai auf Bali als Produktionsmanager in einer großen Metzgerei. Eine Flasche Weizenbier kostete dort zehn Euro. Weizen muss

dort exportiert werden. Auf Bali lernte Edwin Strasser eine Firma kennen, die Edelstahl verarbeitet. Schon früher hatte er einmal in Offerdingen bei einer Firma, die kleine Brauanlagen herstellt, dort eine Umwälzanlage angesehen und war fasziniert.

Bald ließ er in Edelstahl eine 30-Liter-Brauanlage herstellen. Es war sehr aufwendig und schwierig, weil die Balinesen die Zeichnungen der Pläne nicht verstanden und meist kein Englisch sprachen, sondern nur ihr balinesisch.

Als Edwin Strasser Bier auf Bali brauen wollte, das nächste Problem: Er bekam kein Malz auf Bali. Weizen konnte er sich besorgen. Mühsam entwickelte er aus in einer

Rauchanlage getrockneten Keimen. Malz. Auch Hopfen und Hefe waren auf Bali nicht zu bekommen. Schließlich entstand auf Bali Bier. „Das war im Nachhinein gesehen gefährlich. Auf Bali haben nur zwei Brauereien das Recht, Bier zu brauen“, erklärt der Dachteler.

Zwei in Bali hergestellte 30- und 70-Liter-Brauanlagen brachte er per Schiffscontainer aus Bali nach Deutschland. In Dachtel testete er dann verschiedene Sorten Bier. Seinem Bier fehlte aber der Schaum. Als er von Trockenhefe auf Flüssighefe umstieg, war auch der Schaum da.

Edwin Strassers Auslandsaufbahn begann beim Skifahren im Montafon in Österreich. Dort lernte er den Besitzer einer großen Metzgerei in Vancouver-Inland in Kanada kennen und der gab ihm eine Anstellung als Produktionsmanager in seinem Betrieb. 1000 Schweine wurden dort wöchentlich geschachtet und verarbeitet.

Weitere Stationen waren Venezuela, Thailand, China, San Francisco, Hawaii, Mexiko, Costa Rica, Karibik, Brasilien und Zentralafrika. Traumhaft schön war für ihn die Anstellung auf dem Kreuzfahrtschiff „Princess Cruises“ auf der Fahrt von San Francisco nach Alaska.

Schöne Erinnerungen hat er auch als Küchenchef auf einem Schloss in Frankreich in Vicci. Jetzt hat er sich dem Bierbrauen



Edwin Strasser aus Dachtel mit seiner selbst gebrauten Fuchsenperle – im Glas ist der gewünschte Rotton zu sehen. Bild: Richter

Näher dran ...

Bis zum 17. Oktober läuft die vierwöchige SZ/BZ-Serie „Näher dran an Aidlingen“. Dabei geht es dieses Mal um Menschen, die die Gemeinde bunter und lebenswerter machen. Um nichts zu verpassen, gibt es ein besonderes Angebot: **Das vierwöchige Abo für 16 Euro.** Bestellen können Sie es im Internet unter www.szbz.de oder **0 70 31 / 862 252.**

verschrieben. Seine Idee ist ein Bierbesen in Dachtel. Eine Bierbraugenehmigung hat er nach drei Monaten Genehmigungsverfahren erhalten.

Vier Biersorten bietet Edwin Strasser an, alle naturtrüb: Weizen, Lager, Dachteler Fuchsenperle, rüchlich schimmernd, der Renner vom Geschmack her und Weizen-Doppelbock. Künftig wird er wohl aus eigenem

Dachteler Hopfen Bier herstellen. Die erste Ernte von 130 Hopfenpflanzen ist verarbeitet. Auch an der Käseherstellung probiert er sich und hat aus 20 Liter Dachteler Kuhmilch eine Art Dachteler Bergkäse hergestellt. Seine Braustube in Dachtel in der Bergstraße bietet er für Gesellschaften an. „30 sitzen bequem, 40 eng.“ Dort gibt es künftig auch einen Bier- und Käseverkauf.