

zeitung

wetziker spiegel, 23. märz 2006

In Wetzikon wird Bachtelbier gebraut

Einheimisches Bier an der ZOM Frühlingsmesse in Wetzikon

Seit gut 10 Jahren brauen die beiden Jugendfreunde Patrick Erismann aus Wetzikon und This Streiff aus Russikon ihr eigenes Bier. Dieses Jahr bieten sie zum ersten Mal ein Dinkelbier und ein naturtrübes Gerstenbier an der ZOM Frühlingsmesse dem breiten Publikum an.

Bier gibt es schon seit dem 4. Jahrtausend vor Christi Geburt aus dem Zweistromland der Sumerer. Heute ist der Bierkonsum bei uns rückläufig, doch weltweit wird unter dem Strich laufend mehr Bier genossen. Das liegt vor allem am wachsenden Durst der Chinesen und Russen. Der allerfleissigste Biertrinker ist aber nach wie vor der Tscheche mit 150 Liter pro Kopf und Jahr.

Bier aus einer ehemaligen Schnapsbrennerei

Solche und andere Tatsachen veranlassten 1994 die beiden Hobbybrauer Patrick Erismann und This Streiff, eine kleine Schnapsbrennerei in der Innerschweiz zu erstehen. Diese wurde von der Alkoholverwaltung plombiert und nach einer sanften Restauration zu einem 100 Liter fassenden Majschebottich umgewandelt. Der Sud wird dabei indirekt mit Wasser aufgeheizt. Dies macht die Temperaturregelung während des ganzen Brauvorgangs einfacher und konstanter.

Nebenbei unternahmen die zwei Oberländer kleinere «Studienreisen» in den süddeutschen Raum und besichtigten Brauereien und Mälzereien, bei denen sie dann das Rohmaterial Gerstenmalz beziehen konnten. Auch beim Hopfen, der als Bitterstoff der Würze beigemischt wird, wurden sie in Hallertau im Freistaat Bayern fündig. Seither wird die Hopfendolde von den beiden Enddreissigern selbst angepflanzt und dem Bier beigemischt.

Flexible Braueinsätze

Da die kleine Störbrauerei transportiert werden kann, wird das Getränk mal in Wetzikon, mal in Russikon gebraut. Die Brauerei wird zudem oft auch gleich an Veranstaltungen mitgenommen.

Das Bachtelbier fand bis dato vor allem im privaten Umkreis durstige Kehlen. Heuer wurde in Zusammenarbeit mit einer Familienbrauerei das Sortiment erweitert.

Die beiden Brauer freuen sich, das Bachtelbier erstmals den ZOM-Besuchern anbieten zu können. Anregungen und Meinungen rund ums Bier werden gerne unter www.bachtelbier.ch entgegengenommen. *eing*

Die beiden Hobbybrauer Patrick Erismann (rechts) und This Streiff hoffen, mit ihrer Störbrauerei an der ZOM Frühlingsmesse neue Liebhaber zu finden.

Foto zvg



uster nachrichten, 23. märz 2006

«Bachtelbier»: ein besonderer Saft in Wetzikon!

Zum Frühlingsanfang gibt's Flüssiges mit Lokalkolorit

Die beiden kennen sich seit ihrer Schulzeit und haben ihre Freizeit voll und ganz einer Bieridee gewidmet. Patrick Erismann aus Wetzikon und der Russiker This Streiff brauen seit 12 Jahren ihr eigenes «Bachtelbier» und bieten dieses nun erstmals an der Wetziker Frühlingszom (Zürcher Oberland Messe) dem Publikum an. Zu diesem Anlass produziert wurde ein «Jäger herb» und ein «Dinkel mild». Der Schnaps (Eigensbrand) trägt den uralten Namen «Turpenstecher».

«In China und Russland wächst der Bierkonsum. Tschechien liegt mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von über 150 Litern/Jahr an der Weltspitze, es folgt von unserem

nördlichen Nachbarn, Deutschland – aber bei uns ist der Bierverbrauch

rückläufig...» erklärt Patrick Erismann und This Streiff ergänzt:



This und Patrick mit ihrer «mobilen Bachtelbierfabrik».

«... unsere Idee ist, ein Zürcher Oberländer Bier im Zürcher Oberland zu brauen und im Zürcher Oberland zu trinken!» Das «Bachtelbier» hat bis dato vor allem im privaten Umkreis den Weg in durstige Kehlen gefunden. Nun soll es auch ausserhalb dieses exklusiven Kreises genossen werden können. «Wir brauten 1994 unser erstes Bier. Seither haben wir Kurse besucht, uns autodidaktisch weiter gebildet und schliesslich zweimal den Schweizermeister Titel in Heimbeerbrauen gewonnen...» Angefangen hatte das Ganze mit dem Kauf einer kleinen Schnapsbrennerei in der Innerschweiz. Patrick Erismann berichtet: «Die Schnapsi wurde von der Alkoholverwaltung plombiert

und nach einer sanften Restauration zu einem 100 Liter fassenden Majschebottich umgewandelt. Der Sud wird dabei indirekt mit Wasser aufgeheizt, was die Temperaturregelung während dem ganzen Brauvorgang einfacher macht.» Auf Studienreisen in Süddeutschland haben die beiden Brauereien und Mälzereien besichtigt, bei denen sie das Gerstenmalz beziehen. Der Hopfen wächst in Wetzikon und Russikon. Brauwasser ist Russiker Quellwasser. Gebraut wird auf 700 MüM. Das Bier ist recht stark und obwohl selber gebraut, hält es bis zu einem Jahr, was echt überdurchschnittlich ist.

WWW.BACHTELBIER.CH