

Plopp, mit Liebe zum Handwerk

Juni 2017

Handwerk kocht: Regional und unverfälscht. Dafür stehen die Biere der Brauerei Strate. Passend dazu kredenzen die Strate-Damen und ihr Biersommelier einen Sommersalat. Verfeinert mit Bier.



Foto: © Winfried Hiegemann/fotoideen.com

Aller guten Dinge sind drei! Renate, Friederike und Simone leiten mit Liebe zum Handwerk in fünfter Generation die Privat-Brauerei Strate in Detmold. Nach dem Tod von Friedrich Strate im Jahr 1995 steht für Ehefrau Renate fest: "Ich leite die Brauerei mit meinen Töchtern weiter." Allen männlichen Unkenrufen zum Trotz. "Mama hatte schon immer das Ohr am Kunden", geht Simone auf eine von vielen Erfolgsideen der damengeführten Brauerei ein. "Mensch, Fritz, irgendwie kommen wir mit diesen Kronkorkenflaschen nicht zurecht", erklärt Renate Strate Ende der 70er ihrem Mann. Mit dem Verkauf der neuen Kronkorkenflasche war die Detmolder Brauerei eine von vielen. Da hatte die Unternehmerin gerade eine Bügelflasche im Leergut entdeckt.

Comeback der Bügelflasche

Auf dem Dachboden findet das Ehepaar eine alte Abfüllmaschine. Die Bügelflaschen werden zunächst von Hand geschlossen. "Abends hatten wir Daumen wie Tennisschläger", blickt Renate Strate mit einem lebenslustigen Lachen auf das Jahr 1979 zurück. Mit ihrer Entschlossenheit



brachte die Detmolderin als zweite Brauerei das unverwechselbare Plopp beim Öffnen einer Flasche in die deutsche Bierlandschaft zurück. Rund 158.000 Hektoliter fließen umweltfreundlich in die nostalgischen Bügelflaschen. 33 Mitarbeiter kümmern sich in dem mittelständischen Unternehmen um die jährlich DLG-prämierten Spezialitätenbiere.

Die Show mit dem Plopp

Vor sechs Jahren entstand die Idee zur Plopp-Show. "In diesem Jahr waren die 800 Karten innerhalb von einer halben Stunde ausverkauft", freut sich Friederike, dass die Plätze weggehen wie frisch gezapftes Bier. Für die diesjährige Show trat mit Ingo Oschmann einmal mehr ein bekannter Comedian auf. "Das ist einmalig, wenn in der Bierhalle 800 Zuschauer mit einem Plopp gleichzeitig die Bügelflasche öffnen."

Thusnelda - Bier des Jahres

Was Renate, Friederike und Simone auszeichnet ist ihr herzerfrischender Witz und ihre lippische Willenskraft. Beides beweisen sie einmal mehr 2009 im Jubiläumsjahr der 2.000 Jahre Varus-



Schlacht. "Ein Hermann-Bier, was Dooferes gibt es eigentlich nicht", echauffieren sich die Strate-Damen über die Anfrage des Verkehrsvereins. Friederike hatte dann die Idee mit dem Thusnelda-Bier. "Thusnelda war die Ehefrau vom Cheruskerfürsten Arminius. Und wenn sie es aus dieser Zeit in ein Geschichtsbuch geschafft hat, dann muss es doch eine tolle Frau gewesen sein." Friederike ist es auch, die

den Karikaturisten Klavinius trifft. "Sagen Sie mal, können Sie uns für das Etikett eine Thusnelda zeichnen? So richtig mit Hopfen und großen Lungenflügeln von der Teutoburger Luft?"

Gebraut nach Pilsener Art

"Mama bekam kaum Luft, als wir mit der Thusnelda-Zeichnung mit den wohlgeformten Lungenflügeln ankamen", erinnert sich Simone heute noch amüsiert über den entsetzten Gesichtsausdruck von Mutter Renate beim Blick auf eine üppige Blondine, die munter ein paar Römer plattmacht. Gebraut mit böhmischem Malz wird "Thusnelda" 2013 vom "ProBier-Club" zum Bier des Jahres gekürt. Geplant als Jubiläumsprodukt, gehört das nach Pilsener Art gebraute Bier da schon längst zum festen Sortiment. Den Grund ihres Erfolgs sehen die Unternehmerfrauen in der klaren Aufgabenverteilung: Renate ist der Trendscout, bringt immer neue Ideen mit. Friederike ist Braumeisterin und sorgt mit ihrem Optimismus für gute Laune. Simone beherrscht die Welt der Zahlen. "So ist das schön. Jeder ist anders. Wir tun uns einfach gut!", verraten die Unternehmerinnen ihr Erfolgsrezept.

Bierakademie eröffnet im November

Das soll mit der "Stratosphäre" im November fortgesetzt werden. Seit Februar bereitet sich Matthias Kliemt auf die Eröffnung der Bierakademie vor. Leidenschaftlich unterstützt der Biersommelier dabei die Philosophie des Unternehmens: Das Wissen um die regionalen, unverfälschten Produkte, natürlich leben bei einer entspannten, fröhlichen Stimmung. Dazu passt ausgezeichnet ein Sommersalat mit Biervinaigrette und die ausgelassene Fröhlichkeit aller Beteiligten bei der Zubereitung des leichten Gerichts. "Wir essen gerne, aber gerne auch fettfrei", betonen alle gleichzeitig.



Am Ende eines vergnüglichen Besuchs in der Privatbrauerei überrascht zum Schluss einmal mehr Mutter Renate. Sobald sie dem Fotografen und mir den Rücken kehrt, entdecken wir auf der Rückseite ihres eleganten Gehrocks das eingestickte Lebensmotto von drei bemerkenswerten Frauen und ihrem Team: "Have a nice day!"

Fotos: © Winfried Hiegemann / fotoideen.com / Text: Brigitte Klefisch



Bunter Salat mit Detmolder Biervinaigrette

Zutaten

1 Flasche Detmolder Landbier (0,33 l)
2 TL Zucker Detmolder Bierknusper (geröstete Bierbrotscheiben)
alternativ: geröstete Baguettescheiben, dünn geschnitten
1 EL süßer Senf
3 EL Bieressig
125 ml Sonnenblumenöl
etwas schwarzer Pfeffer & Salz
500 g Brunnenkresse
Frischer Salat

Die Vinaigrette kann natürlich auch mit einem anderen guten Weizenbier zubereitet werden.

Zubereitung

Detmolder Landbier mit etwas Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze dickflüssig einkochen und abkühlen lassen. Zwischenzeitlich Vorspeiseteller mit einer frischen Salatmischung und Detmolder Bierknusper anrichten. Zur abgekühlten Reduktion Senf, Bieressig, Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer verrühren und mit einem Stabmixer cremig bis schaumig mixen. Zwischendurch abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Anschließend die Brunnenkresse unterrühren.

Die Biervinaigrette auf den Salat geben und für die knackigen Momente etwas Detmolder Knuspermalz obenauf streuen. Dazu schmeckt ein frisches Thusnelda-Bier. Guten Appetit und Prost Mahlzeit!