

Massenandrang beim 20. Brauerei-Hoffest / Kuchen in der Wassermühle

„Die Resonanz ist ungebrochen“

VEHLEN. Jubiläum bei der Hausbrauerei Meier: Zum mittlerweile zwanzigsten Mal hat die kleine Vehlener Biermanufaktur ein großes Hoffest aufgezogen und dabei auf ihr schon bewährtes Konzept gesetzt. Es gab Speis und Trank (vor allem viel Bier), ein paar Aktionen für Kinder und – ganz bewusst – keine Musik.

veröffentlicht am 26.05.2019 um 18:06 Uhr

aktualisiert am 26.05.2019 um 20:50 Uhr



Gut gelaunt feierten die Besucher beim Jubiläums-Hoffest der kleinen Vehlener Brauerei. Foto: wk

Autor: Michael Werk, Reporter

VEHLEN. Runder Geburtstag bei der Hausbrauerei Meier: Zum mittlerweile 20. Mal hat die kleine Vehlener Biermanufaktur ein großes Hoffest aufgezogen – und dabei auf ihr schon bewährtes Konzept gesetzt. Es gab Speis und Trank (vor allem viel Bier), ein paar Aktionen für Kinder und – ganz bewusst – keine Musik. Leute treffen, quatschen und gemeinsam feiern, darum geht es bei diesen stets am letzten Samstag im Mai stattfindenden Festen. Eine lautstarke Beschallung mit Musik ist da nicht nötig. Mehr noch: Sie würde, davon ist Braumeister Holger Meier überzeugt, die Unterhaltungen sogar stören.

Zum vertrauten Konzept gehörte im Übrigen, dass die nur einen Steinwurf weit entfernt gelegene historische Wassermühle anlässlich des Hoffestes geöffnet hatte. Dort kredenzte der sich für den Erhalt des Bauwerkes engagierende örtliche Mühlenverein Kaffee und Kuchen. Insgesamt rund 40 selbst gemachte Torten und Kuchen hatten Mitgliedern und Freunde des Vereins dafür gespendet. Zudem bot Winfried Brepel, der Eigentümer der Immobilie, interessierten Besuchern Führungen durch das Gebäude an.

Zur technischen Ausstattung der Wassermühle war von Brepel zu erfahren, dass deren 1916 eingebaute und zwei Walzstühle sowie einen Schrotgang antreibende Turbine inzwischen repariert worden ist, nachdem diese lange Zeit ausgefallen war. Bevor die Turbine jedoch wieder in Betrieb genommen werden kann, muss ihm zufolge erst noch der Schlamm vor dem Turbinenschacht entfernt werden.

Zurück zur Hausbrauerei Meier: „Die Resonanz ist ungebrochen“, freute sich Holger Meier über die zahlreichen Menschen, die sich zu seinem Hoffest eingefunden hatten. „Über den Tag verteilt dürften es unterm Strich bestimmt um die 2000 Besucher werden“, schätzte er am frühen Nachmittag.

Nebenbei merkte er an, dass hinsichtlich der freiwilligen Helfer, ohne deren Unterstützung die Veranstaltung so nicht möglich wäre, nach nunmehr 20 Jahren zum Teil bereits die zweite Generation am Bierzapfen sei.

Apropos: Um genug „Meierhöfer“-Bier für das Geburtstags-Hoffest zu haben, hatten sich Meier sowie seine beiden Brauerei-Mitstreiter Thorsten Pöhler und Volker Quegwer im Vorfeld „mächtig ins Zeug gelegt“, um entsprechend viel Bier zu produzieren. Gut acht Wochen hätten sie damit zu tun gehabt, verriet der Braumeister. Zur Auswahl standen bei der Feier ein helles und ein dunkles „Meierhöfer“, ein „Bernstein-Weizen“ sowie ein mit Blutorangensaft gemischtes Weizenbier („Sunrise“).

Einer großen Nachfrage erfreuten sich überdies die vom Verein Backhaus Barrigsen offerierten Brezeln sowie die Bierbrötchen mit Leberkäse. Den Leberkäse und die Brezeln buken deren Mitglieder in einem mitgebrachten mobilen Backofen.

Bereits am Vorabend hätten sie den Ofen vorgeheizt und diesen am Morgen des Hoffestes noch einmal kräftig auf circa 400 Grad Celsius weiter angefeuert, so der Vereinsvorsitzende Harald Wieder. Rechtzeitig zu Veranstaltungsbeginn herrschte im Inneren des Ofens dann die optimale Backtemperatur von etwa 300 Grad, die im Verlauf des Tages durch gelegentliches Nachheizen hoch gehalten wurde.