

## Der Hof wird 450, die Brauerei zehn Jahre

**Es dampft aus einem großen Edelstahlkessel, und wenn der Dampf die Zunge erreicht, dann schmeckt er irgendwie nach Brot. Allerdings befinden wir uns zu diesem Zeitpunkt nicht in einer Bäckerei, sondern in der kleinen heimischen Brauerei „Meierhof“ in Vehlen. Dort wird zurzeit mit Hochdruck gebraut, denn das zehnte Hoffest kündigt sich an. Es beginnt am Sonnabend, 23. Mai, um 11 Uhr.**

Vehlen. Mitten im Frühling, wenn die mächtigen Kastanien vor dem historischen Zweistöcker-Fachwerkhaus ihr grünes Blätterdach voll entfaltet haben, treffen sich bis zu 2000 Besucher am Ortseingang neben der Mühle. Für viele von ihnen ist es inzwischen ein feststehender Termin, an diesem Tag gleichzeitig der Brauerei als auch der Wassermühle ihre Aufwartung zu machen. Brauereichef Holger Meier: „Es sind im Laufe der Jahre immer mehr Menschen geworden, die sich auf unserem Hof eingefunden haben. Das bedeutet natürlich, dass wir uns bei unseren Vorbereitungen darauf einstellen müssen, damit uns nicht die Getränke und die Verpflegung ausgehen. Dazu feiern wir diesmal gleich zwei Jubiläen. Der Meierhof wird 450 Jahre alt, und unsere Brauerei hat das erste Jahrzehnt hinter sich.“ Aus diesem Grund wird ein ganz spezielles Jubiläumsbier hergestellt. Passend zur Jahreszeit soll das ein kupferfarbener Maibock sein, allerdings mit etwas weniger Stammwürze als die üblichen Bocksorten, von denen man meistens nicht mehrere Krüge oder Flaschen hintereinander leeren kann, ohne die Folgen zu spüren. Der Alkoholgehalt des Jubi-Gerstensaftes liegt bei etwa 6,2 Prozent. Ausgeschenkt werden noch weitere drei Sorten: Meyerhöfer hell und dunkel sowie das bernsteinfarbene Weizenbier. Von den Zutaten kommen nur die Bierhefe und das Brauwasser aus der Möllenbecker Klosterquelle nicht aus der Ferne. Ansonsten gibt es einen starken bayerischen Anteil. Das Malz liefert nämlich Bamberg und den Hopfen der Raum um München. Wegen des zu erwartenden Besucheransturms sind bereits fünf Tanks mit frischem Bier gefüllt. Den größten Anteil macht dabei das helle Pils mit einem Alkoholgehalt von etwa fünf Prozent aus. Im Frühling gebraut wird das Weihnachtsbier mit seiner dunkelrubinroten Färbung, das im Übrigen auch ein Bockbier ist, wie Holger Meier verrät. Die im Freien aufgestellte zweite Theke wird diesmal größer werden als bisher, damit die Durstigen nicht so lange Schlangen bilden. Stärkung in anderer Form gibt es aus der großen Gemüse- und Fleischpfanne von „Didi“ Wagenknecht. Dazu bietet Kurt Sander seine Bratwurst an. Langeweile soll auch nicht für die jüngsten Besucher aufkommen. Dafür sind wieder das Ponyreiten und eine Kinder-Schminkstation geplant. Holger Meier bemüht sich außerdem, Frank Nocon aus Bad Eilsen für zusätzliche Walk-Acts zu gewinnen. Die Brauerei kann besichtigt werden. Das gilt ebenso für das benachbarte Mühlengebäude. Dort gibt es wie gewohnt Kaffee und Kuchen. sig