

## Schaumburgs älteste Quelle liefert Brauwasser

### Vehleener Meierhoffest am 19. Mai / Internationales Flair: Pfannengerichte, karibische Salate

**Vehlen.** Dass es in dieser Woche regnet, stört Holger Meier noch nicht. Für die Landwirtschaft ist es ein Segen, und der Bierbrauer kann dadurch sicher sein, dass er auch weiterhin genügend frisches Quellwasser aus dem Bereich des Klosters Möllenbeck bekommt. Das angenehm weiche Wasser füllt er dort in 1000-Liter-Tanks ab.

Bereits seit einigen Wochen bereitet sich die kleine Vehleener Privatbrauerei auf das Hoffest am Sonnabend, 19. Mai, von 11 bis 18 Uhr unter den alten Kastanien an der Ahnser Straße vor. „Bislang haben wir mit dem Wetter eigentlich immer Glück gehabt – und das wünschen wir natürlich nicht nur uns, sondern auch den vielen Gästen, die an diesem Tag nach Vehlen kommen“, so Meier. Im Vorjahr steuerten mehr als 1500 Besucher den historischen Hof an der Bückeburger Aue an. Dazu zählten zahlreiche Wanderer und Radfahrer, die sogar aus Ostwestfalen und aus dem Hamelner Raum den Weg nach Vehlen gefunden hatten.

Die meisten Gäste kennen die besondere Atmosphäre dieses idyllisch gelegenen Platzes unter den hohen und Schatten spendenden Bäumen, denn das Hoffest gibt es jetzt bereits zum achten Mal. Ein Pfannengericht und Bratwürste stillen den Hunger. Und dann gibt es ja noch vier verschiedene Biersorten: das mild gehopfte helle „Meierhofer Pils“, das rubinfarbene und aromatische dunkle Pils, das obergärige helle Weizenbier und das durch seinen höheren Malzanteil bernsteinfarbene Weizenbier. „All unsere Biere sind nicht filtriert und damit naturtrüb, was viele Gäste sehr schätzen“, weiß Meier zu berichten. Die Möllenbecker Paderquelle, Schaumburgs älteste Quelle, liefert ohnehin ein bekömmliches Brauwasser, weil es nicht so viel Calcium und Magnesium enthalte.

Aus bescheidenen Anfängen hat sich die weithin noch immer kleinste Privatbrauerei seit dem Gründungsjahr 1992 ständig gesteigert. Weil die Sudpfanne nur 300 Liter fasst, muss mit langer Hand vorgearbeitet werden, um für ein so gut besuchtes Fest ausreichend bevorratet zu sein. „Wir schaffen das – alle Zapfhähne werden fließen können“, versprechen Thorsten Pöhler und Holger Meier, die selbst nicht sagen können, welcher Biersorte sie dem Vorzug geben.

Außer dem inzwischen obligatorischen Pfannengericht und den Bratwürsten vom rotierenden und damit dem Vernehmen nach gesünderen Sander-Grill gibt es diesmal noch einen „karibischen Salat“, den ein Gast aus Tobago zubereitet. Er wird nicht der einzige internationale Festteilnehmer sein. Ein Freund von Meier kommt extra aus London – er stammt ursprünglich aus Trinidad. sig