

## **Zum Hoffest neues Weizenbier „ohne Namen“**

**Gebraut wird es mit rötlichem Malz aus Bamberg / Auch Führungen geplant**

**Auf dem Gelände der kleinen Privatbrauerei „Meierhofer“ wird am Sonnabend, 24. Mai, der „Bär“ los sein. Große Plakatwände kündigen es an: Um 11 Uhr startet wieder das beliebte Hoffest, ein Anziehungspunkt für viele Gäste aus dem Schaumburger Land und aus angrenzenden Regionen.**

**Vehlen.** Braumeister Holger Meier hat alles fest im Griff. Ein 25-köpfiges Team hilft ihm bei der Organisation. An den Grundzügen werde nichts geändert, versicherte er unserer Zeitung. Irgendeine Instrumental- oder Gesangsgruppe wird nicht auftreten. Meier: „Es hat sich gezeigt, dass unsere Besucher diese gediegene ruhige Atmosphäre unter den großen Kastanienbäumen genießen möchten. Da können sie Gespräche miteinander führen und sich unsere Biersorten schmecken lassen.“

Und es kommt diesmal sogar wieder eine neue Kreation aus dem Meierschen Braukeller. Einen Namen dafür gibt es noch nicht. Vielleicht können diejenigen, die dieses Bier am 24. Mai zum ersten Male trinken und denen es schmeckt, einen Vorschlag machen. „Die können uns einen kleinen Zettel zustecken; mal sehen, was ihnen und uns dazu einfällt“, ließ Holger Meier verlauten.

Aber das verrät er schon: „Es handelt sich um ein neues dunkles Weizenbier. Wenn man das Glas gegen das Licht hält, bemerkt man eine schwache rötliche Färbung. Die kommt durch ein sogenanntes Rotmalz zustande. Dieses dunkle untergärige Bier ist nicht so stark gehopft, sondern leicht malzig und ist zudem recht süffig. Das wird auch Frauen schmecken, die nicht so leicht für ein stärker gehopftes und damit herberes Bräu zu gewinnen sind. Das rötlichere Malz kommt übrigens aus Bamberg.“

Neben Pils will das Meierhöfer Team auch wieder den frisch gebrauten Bernsteinweizen zapfen. Meier: „Das haben wir vor vier Jahren per Zufall hergestellt; damals hatten wir nicht genügend dunkles Malz und haben es deshalb mit hellem gemischt. Daraus entstand ein bernsteinfarbenes obergäriges Weizenbier, gebraut mit einer in Ulm hergestellten Hefe.“

In der Vergangenheit war eigentlich Bayern das klassische Weizenbierland, aber inzwischen erobert das Konkurrenzprodukt des Gerstensaftes auch die norddeutschen Regionen. Meier: „Erst griffen die jüngeren Leute zu, inzwischen aber auch die älteren.“

Natürlich gibt es beim Hoffest auch festes Nahrhaftes. Zum einen die beliebte Gemüse- und Fleischpfanne von „Didi“ Wagenknecht und zum anderen die Sandersche Bratwurst am Spieß.

Holger Meier und sein Mitstreiter Thorsten Pöhler stellen sich zwischen 11 und 18 Uhr für Führungen durch die Brauerei zur Verfügung. sig