

Zukunftswunsch: Gerstensaft aus Wasserkraft

Am 22. Mai lädt die kleine Meierhöfer-Brauerei zum fünften Sommerfest in Vehlen

Vehlen (rnk). Die Liebe geht zuweilen ungewöhnliche Wege. Was Cecil Reyes bestätigen würde, denn es war die Stimme seines Herzens, die ihn vor gut einem Jahr aus dem sonnigen Tobago ins nicht immer so wärmeverwöhnte Ahnsen verschlug. Und weil wiederum Holger Meier, Chef der kleinen Meierhöfer-Brauerei, selbst ein Fan der westindischen Insel nordöstlich von Trinidad ist und dort schon mehr als einen Urlaub verbrachte und über die Vorliebe der Insulaner zum Bier und ihre tolle Küche nur staunen konnte, war es für ihn überaus nahe liegend, Cecil Reyes in diesem Jahr einzuladen, beim Brauereifest am Sonnabend, 22. Mai, seinen kulinarischen Beitrag zu leisten: Er wird Original-Gerichte aus Tobago in der Pfanne zaubern.



Holger Meier, Cecil Reyes und Thorsten Pöhler (v.l.) laden für den 22. Mai zum nächsten Sommerfest vor Norddeutschlands kleinster Brauerei ein. Foto: rnk

Es ist das fünfte Fest, das dann vor den Toren von Schaumburgs ältestem Zwei-ständer-Fachwerkhaus gefeiert werden wird.

Beginn ist um 11 Uhr, und ein frühes Erscheinen erscheint angeraten. Denn im letzten Jahr strömten die Besuchermassen derartig stark auf den Hof, dass – und das muss nun aber wirklich unter uns bleiben – um 16 Uhr das ganze Bier ausverkauft war. Eine dezent ausgeführte Umfrage unter den Gästen (Aufhören? Oder anderes Bier ausschenken?) führte dazu, dass dann doch noch bis 18 Uhr gefeiert werden konnte. Auch in diesem Jahr wird um 18 Uhr der Zapfhahn zugezogen.

Für das Bier verwenden die beiden Brauer, das ist kein Geheimnis, ausgesuchtes Malz von ausgereifter Sommerbraugerste, und edlen Aromahopfen aus den bekanntesten deutschen Anbaugebieten, das Brauwasser selbst kommt nicht etwa aus dem Wasserhahn, sondern wird angeliefert: aus der fast 1000 Jahre alten Möllenbecker Kloster-Quelle. Versteht sich, dass das Bierbrauen im selbst gebauten Sudhaus noch von Hand stattfindet, schließlich ist Bierbrauen auch ein altüberliefertes Handwerk. Nach der Lagerung kommt das Bier unfiltriert mit dem gesunden Rest der Hefe, den Vitaminen und Mineralstoffen zur Abfüllung. Wer sich für die Brauerei interessiert, kann sein Wissen am 22. Mai erweitern: Den gesamten Tag werden Führungen und Besichtigungen angeboten. Was wird es noch geben? Kurt Sander aus Bückeburg wird wieder mit seiner patentierten Stock-Wurstchen-Maschine dabei sein, außerdem gibt es Ponyreiten und eine große Safttheke für Kinder und alle, die dem hellen, dunklen oder Weizenbier nicht ganz so viel abgewinnen können. Verkauft wird der Gerstensaft an diesem Tage übrigens nicht, das würde die Kapazitäten des Festes, bei dem wie gewohnt Freunde und Nachbarn ebenso kräftig wie unentgeltlich mithelfen werden, deutlich sprengen. Aber schließlich gibt es sowieso keine festen Öffnungszeiten der Brauerei: Wer Bier kaufen möchte, findet dort immer jemanden, der ihm weiterhilft.

Und auch der Freundeskreis Vehlener Mühle wird die günstige Festgelegenheit beim Schopfe packen und ihre mittlerweile gut anzuschauende und auch wieder laufende Mühle vorstellen. Für die Zukunft wünschen sich die beiden Brauer Meyer und Thorsten Pöhler eine richtige Zusammenarbeit mit den Mühlenfreunden. Dort soll dann gemahlen werden, was im Sudhaus verarbeitet werden wird: Gerstensaft aus Wasserkraft.