

Ein Prosit auf den Neuanfang beim Volksfest

Maß ist in Schwandorf etwas günstiger als im Vorjahr – Bieranstich findet wieder am ersten Samstag statt

Von Jan Lange

Schwandorf. Bis zum Start des 86. Schwandorfer Volksfestes, das vom 5. bis 14. Juni steigt, sind es noch knapp vier Wochen. Doch schon am Freitag lud der neue Festwirt Bastian Schuhmann zur offiziellen Bierprobe in den Sperlstadel in Fronberg ein. Auch wenn dabei der Gerstensaft reichlich floß – das Volksfest-Bier bleibt trotzdem noch ein kleines Geschmacks-Geheimnis.

Während die Vorbereitungen für das diesjährige Volksfest in Schwandorf bereits auf Hochtouren laufen, ruht das eigens dafür gebraute Bier der Schlossbrauerei Naabeck noch im Lagerkeller. Es wird erst etwa zwei Wochen vor dem Start des Volksfestes fertig sein. Zur Bierprobe hatten die Verantwortlichen – auch aus terminlichen Gründen – schon jetzt geladen. Durstig mussten die Gäste, darunter Oberbürgermeister Andreas Feller (BLS) und zahlreiche Schwandorfer Stadt-

räte, aber nicht bleiben. Probiert wurde stattdessen das Festbier, welches unter anderem beim Frühlingsfest in Weiden und dem Teublitzer Volksfest ausgeschrieben wird.

Ein paar Details zum Volksfest-Bier konnte Braumeister Eric Kulzer dennoch geben. Es hat demnach 13,1 Prozent Stammwürze. Der Alkoholgehalt werde zwischen 5,2 und 5,5 Volumenprozent liegen, deutete Kulzer an. „Ich kann ihnen nicht sagen, wie es schmeckt“, erklärte der Braumeister.

Verwendet wurden erlesene Rohstoffe wie beispielsweise die Spezialmalze Karahell, das beim Bier für dezente Brauntöne und eine dezente Karamellnote sorgt, und Karadunkel, das unter anderem die Vollmundigkeit erhöht. Als Hopfensorten wurde zuerst die Hallertauer Perle mit ihrer feinen Bitternote zugegeben, danach folgte als zweite Gabe die Hallertauer Tradition, ein hochfeiner Aromahopfen, der



Ihnen schmeckte das Festbier: Naabeck-Vertriebsleiter Michel Weiler, OB Andreas Feller, Brauerei-Chefin Eva Rasel, Braumeister Eric Kulzer, Logistikleiter Stephan Mändl, Schaustellerin Ulrike Sachs und Festwirt Bastian Schuhmann (v. l.). Foto: Jan Lange

dem Bier ein sehr feines, mildes, beinahe süßes Aroma verleiht. Der Tettninger Hopfen, laut Kulzer „einer der besten Aromahopfen der Welt“, kommt in den beiden letzten Gabe hinzu. Das Brauwasser stammt aus einem

52 Meter tiefen eigenen Brunnen. Laut Kulzer liege man bei dem eigenen Brauwasser noch unter zehn Grad deutscher Härte und brauche deshalb keine Wasserenthärtungsanlagen. Dass trotz neuem Festwirt weiterhin

das Bier aus Naabeck beim Volksfest ausgeschrieben wird, freut die Junior-Chefin der Schlossbrauerei, Eva Rasel. Das sei nicht selbstverständlich, findet sie. Man müsse immer wieder neu überzeugen. Sie habe vollstes Vertrauen in den Braumeister, dass auch heuer ein hervorragendes Volksfest-Bier ausgeschrieben werde.

Die Maß wird heuer 11,40 Euro kosten, kündigte Festwirt Bastian Schuhmann an. Damit liegt sie sogar zehn Cent unter dem Preis des Vorjahres. Man liege im Vergleich mit anderen Volksfesten im „guten Mittelmass“, so der Festwirt.

Der Festzug und der offizielle Bieranstich werden auch diesmal am Samstag stattfinden. Schuhmann hatte noch vor einigen Monaten überlegt, ob der Bieranstich auf den Freitag (5. Juni) als ersten Volksfest-Tag verlegt werden könnte, sich aber nun aus Traditionsgründen doch wieder für den Samstag entschieden.