

Veldener Volksfestbier ist im Sudkessel

02.03.2023 15:12 von Sebastian Hartinger

VILSBIBURGER ZEITUNG

19

Veldener Volksfestbier ist im Sudkessel

Kostprobe beim Einbrauen in Hohenthann verspricht hervorragendes „Märzen“

Von Heike Arnold

Velden. Früher als sonst im Jahr wurde die Produktion des Veldener Volksfestbieres in der Schlossbrauerei Hohenthann schon am letzten Februartag angestoßen. Nicht ohne Grund, denn das Jahr 2023 ist für Velden ein ganz besonderes – ein Jahr, in dem der 1250. Markt-Geburtstag wie auch das 60. Volksfest gefeiert werden. Da zum Feiern besonderer Feste unabdingbar ein hervorragend süffiges Bier gehört, wird in Hohenthann schon jetzt für die erwartete große Nachfrage vorgesorgt.

Weil das Veldener Kult-Bier bleiben soll, was es ist, gibt es in Ergänzung dazu ein „Jubiläumsbier“, das der Markt Velden ebenfalls in Hohenthann brauen lässt. Dieses wird sich durch eine etwas andere Rezeptur und ein eigens entworfenes Flaschenetikett vom Volksfestbier unterscheiden, wie in diesem Zusammenhang angekündigt wurde.

Wie wichtig die Qualität des Bieres für den Erfolg des Veldener Volksfestes ist, betonte anlässlich des Einbrauens auch Volksfest-Schirmherr Landrat Peter Dreier, und auch, wie glücklich sich die Veldener schätzen können, seit vielen Jahren einen so zuverlässigen Volksfestpartner zu haben. Johannes Rauchenecker, Geschäftsführer der Schlossbrauerei, zeigte sich angesichts der Turbulenzen, in die einige kleinere Brauereien durch Corona und Inflation geraten sind, dankbar, „dass das Bier aus Hohenthann auf dem legendären Veldener Volksfest so gerne getrunken wird“. Seit einigen Jahren wird es deshalb in limitierter Menge auch für einige Wochen in Flaschen verkauft, was



Volksfestexperten und Vertreter des Marktes Velden in der Schlossbrauerei Hohenthann.

Fotos: Heike Arnold

den Appetit auf eine frische Maß aus dem Fass dann nochmals steigern soll.

Die Rezeptur ist ein gut gehütetes Geheimnis

Was genau das spezifische Aroma des Veldener Volksfestbieres letztendlich ausmacht, bleibt ein wohlgehütetes Geheimnis. Die Legende besagt, dass sich das Rezept auf dem Boden des rund 80 Meter tiefen Brunnen der ehemaligen Brauerei Stämmeler in Velden befindet, aus dem das Wasser für das Bier jahrzehntelang geschöpft wurde. Eine

verschlüsselte, nur von Brauexperten entzifferbare Kopie davon soll sich im Tresor der Veldener VR-Bank befinden.

Dichtung oder Wahrheit – eines kann mit Gewissheit behauptet werden: Sowohl das Veldener Volksfestbier 2023 als auch das Jubiläumsbier des Marktes werden sich in dem standesgemäßen Jubiläums-Steinkrügerl wohlfühlen, das von der Grafikerin Rita Berg aus Velden entworfen wurde. Der Krug kann als „Hoibe“ oder als Maß zum Preis von je zehn Euro alsbald überall dort gekauft werden, wo es auch die dazu gehörigen Biere gibt.



So schaut er aus: der Jubiläumskrug zum 60. Veldener Volksfest (in der 0,5-Liter-Version).

[Zurück](#)