

Bier für Gäste vom Kap

Südafrikaner verkosteten Hersbrucker Hopfengetränk

HAPPURG / HERSBRUCK (mam) – Anlässlich eines Messebesuches in Frankfurt waren Südafrikaner bei einer Happurger Familie zu Besuch. Ein Glücksfall war es, dass die CSU Ortsverbände Hersbruck und Altsittenbach für Freitag den 13. eine Besichtigung der Bürgerbräu geplant hatten. So konnten sich die südafrikanischen Gäste der Brauereibesichtigung anschließen und die Grundlagen des Brauens in Hersbruck kennenlernen. Das Ergebnis der Arbeit wurde anschließend in den unterschiedlichen Varianten verkostet.

Die beiden CSU-Ortsvorsitzenden Götz Reichel und Peter Uschalt begrüßten, mit deutlich kürzerer Anreise, über 40 Interessierte, darunter auch den Kreisvorsitzenden und Bezirksrat Norbert Dünkel sowie den dritten Bürgermeister Peter Matzner. Aufgrund der großen Teilnehmerzahl wurden zwei Gruppen für die Führung gebildet. Hermann Weid ließ es sich nicht nehmen, eine Gruppe persönlich zu führen, Braumeister Markus Will übernahm die

Führung der anderen Gruppe. Neben Wissenswertem über die Herstellung des flüssigen Goldes und die Unterschiede der verschiedenen Sorten berichtete Weid auch über die Entwicklung in der heimischen Brauereilandschaft. Leider ist sie durch die Schließung von immer mehr kleinen lokalen Brauereien geprägt.

Umso erfreulicher ist es, dass mit der Bürgerbräu ein wichtiger Teil der Hersbrucker Identität erhalten geblieben ist. Nach der Führung lud die Bürgerbräu zu einer Verkostung der verschiedenen Biere und einem stärkenden Imbiss ein. Als Dankeschön für die interessante Führung und die Gastfreundschaft erhielten Ursula und Hermann Weid Blumen und ein süßes Präsent.

Der anschließende Stammtisch in der Getränkehalle der Brauerei dauerte bis in die frühen Morgenstunden. Eine, nach Meinung der Teilnehmer, rundum gelungene Veranstaltung. Die enge Zusammenarbeit der beiden Ortsverbände hat sich ein weiteres Mal bewährt.



Das

V
Sta
ang
nun
um
tun
hal
me
auc
von
tre

I
Eir
3 2
Eu
Ver
ro
80

2
ge
€



Nach der Brauereiführung wurde das Bier getestet.

Foto: M. Münster

