



**Brauereichef Wolfgang Rasel (li.) stieß gemeinsam mit den Brauern und den Gästen auf ein schönes Pflingstvolksfest 2019 an.**

FOTO: ZWICK

# Volksfestbier mit feiner Karamellnote

**VOLKSFEST** Der Wiefelsdorfer Bergtrunk kommt auf dem Krongdorfer Anger zum Ausschank. Brauerin Lisa Marie Simon präsentierte ihn.

VON DIETMAR ZWICK

**WIEFELSDORF.** Seit 131 Jahren wird in Wiefelsdorf Bier gebraut. Gemäß Stadt-ratsbeschluss beliefern nur Schwandorfer Brauereien das Schwandorfer Pflingstvolksfest. 2019 ist die kleine Brauerei Plank in Wiefelsdorf wieder am Zug. Zur Bierprobe im Vorfeld des Pflingstvolksfests begrüßte Brauereichef Wolfgang Rasel bei bestem Sommerwetter unter anderem OB Andreas Feller mit Gattin Susanne, Landrat Thomas Ebeling, zahlreiche Stadträte, Mitarbeiter der Stadtverwaltung, Festwirt Gerhard Böckl, Sebastian Ebnert, Volksfestunternehmer Karl Uebel und Wirtin Brigitte Klieber-Plank im Brauereigasthof Wiefelsdorf.

Zwei junge Brauer aus Wiefelsdorf waren ebenso dabei. Oberbrauer Alexander Krieger, der nun die rechte Hand von Braumeister Eric Kulzer ist. Krieger war bester Geselle der Oberpfalz und bester bayerischer Brauer, zudem erhielt er auf Bundesebene die Silber-

## AUFTAKT ZUM PFLINGSTVOLKSFEST

**Freitag:** Öffnung Festzelt und Festplatz um 18 Uhr, ab 19.30 Uhr „Breznsalzer“ (Eintritt frei).

**Samstag:** ab 15 Uhr Festbetrieb; 15.30 Uhr Umzug mit Vereinen und Blaskapellen; 16.30 Uhr Bieranstich durch den OB ; 19 Uhr „HeSees“.

**Sonntag:** ab 11 Uhr Festbetrieb; 11.30 Uhr Mittagstisch; 15 Uhr zünftige Unterhaltungsmusik; 19 Uhr „Rotzlöffel“

**Montag:** 10 Uhr Öffnung Festzelt; 11 Uhr Öffnung Festplatz; 11 Uhr Frühschoppen mit den „Stoasberger Lumpen“; 14 Uhr Oldtimerkorso; 15 und 16 Uhr Boogie Woogie Gruppe; 17.30 Uhr „CB 66 Country Band“

medaille, wie Rasel informierte. Die Bierpräsentation überließ Rasel allerdings der Brauerin Lisa Marie Simon. Schon in den 1990er Jahren bot Wiefelsdorf als erste Brauerei in der Oberpfalz den Beruf des Brauers einem Mädchen an. Damit werde ein interessantes Berufsbild auch für Frauen angeboten, betonte Rasel. Die 20-jährige

Brauerin Lisa Marie Simon ist zudem Biersommelier. Sie erklärte, das Bierbrauen sei nicht so einfach wie Kochen oder Backen. Die Rohstoffe beim Bier – Wasser, Malz, Hopfen und Hefe – seien zwar immer die gleichen. Aber um das Bier wirklich einzigartig werden zu lassen, fehle auf der Rezeptliste noch ein entscheidender Faktor: der Brauer.

Simon erläuterte, das diesjährige Festbier für das Pflingstvolksfest erstrahle in einer schönen goldgelben bis hellkupfrigen Farbe, welche durch den cremigen und feinporigen, leicht beigen Schaum abgerundet werde. Geruchlich wahrnehmbar sei eine malzige Süße, brotliche Getreidenote, leicht grasig, und eine angenehme Frische. Im Antrunk komme gleich der ausgeprägte und würzige Malzcharakter zum Vorschein, der von Karamell- und Honignoten unterstrichen werde. Der Bergtrunk habe 12,8 Prozent Stammwürze bei 5,3 Prozent Alkohol, ließ die Biersommelierin verlauten.

Die Maß Wiefelsdorfer Bergtrunk kostet beim diesjährigen Pflingstvolksfest von 7. bis 16. Juni 8,90 Euro. Für den Schwandorfer Oberbürgermeister ist es eine gute Tradition, dass kurz vor Beginn des Pflingstvolksfests das Bier verkostet werde. Er wünschte allen ein friedliches Volksfest, gute Stimmung, ein süffiges Bier, viele schöne Gespräche, gute Umsätze für alle Beteiligten – und natürlich ein gutes Wetter.