



Bernsteinfarben, malzaromatisch und mit 5,4 Volumenprozent Alkohol präsentiert sich das Festbier beim 70. Rodinger Volksfest von 28. Juni bis 6. Juli. Die Verantwortlichen um Festwirt Stefan Fichtl freuen sich auf neun Festtage voller Attraktionen und einem Funken Nostalgie. Fotos: Alexander Lauber

Malzbetont und bernsteinfarben

Festwirt und Brauer stellen das Festbier fürs Rodinger Volksfest von 28. Juni bis 6. Juli vor

Roding. (al) Bernsteinfarben, malzbetont, mit deutlicher Hopfennote und 5,4 Volumenprozent Alkohol präsentiert sich das Festbier zum 70. Rodinger Volksfest von 28. Juni bis 6. Juli. Die Verantwortlichen um Festwirt Stefan Fichtl stellten es bei der Bierprobe am Sonntagvormittag im Stadel der Stadthalle den neugierigen geladenen Gästen vor. Ab heute, Montag, ist es auch in Flaschen erhältlich.

Endlich wieder ein Rodinger Festwirt, endlich wieder ein Rundgang über den Festplatz, endlich wieder Greiner-Festbier. Mehr Nostalgie geht kaum. Insofern war Bürgermeisterin Alexandra Riedl die Freude deutlich anzumerken, zum Jubiläumstest mit Fichtl einen hiesigen Festwirt gefunden zu haben, der weiß, wie die Rodinger ticken und was sie sich wünschen. Die Veränderungen werden deshalb deutlich zu sehen sein. Das Festzelt rückt an die Regenreihn, ist daher von der Brücke aus schon „in voller Pracht“, wie Riedl sagte, zu sehen. Dank der Umstrukturierung ist nicht nur ein Rundgang zum Flanieren entstanden, wie ihn viele seit dem Bau der Hochwasserschutzmauer vermissen, es ist sogar mehr Platz für ein größeres, rasantes Fahrgeschäft. „Ihr müsst neun Tage aufs Volksfest gehen, sonst verpasst ihr definitiv was“, rief Riedl den fast durchwegs in Tracht gekleideten Gästen zu und nannte Schlagworte wie den großen Einzug, ein



Seit 1995 sind die Volksfestköniginnen das Markenzeichen des Rodinger Volksfestes.

Bierpong-Turnier und das Feuerwerk. Riedl hofft, dass die Bemühungen der Verantwortlichen sichtbar werden, ein attraktives und gästefreundliches Fest zu schaffen.

Gästefreundliches und attraktives Programm

Stefan Fichtl berichtete vom Volksfest-Mittwoch vergangenen Jahres und wie die Idee reifte, nach 2002 wieder als Festwirt Verantwortung zu übernehmen. Besonders dankte er dabei seiner Frau Sonja und den Kindern, die ihm den dafür nötigen Rückhalt geben.

fasste die Aromen auf der Zunge in Worte.

Müller-Malz aus Inkofen bildet vermengt mit weichem Felsquellwasser die Basis für das spätere Festbier. Beim Würzgekochen wurde Hallertauer Tradition, eine alte Hopfensorte, zugegeben. „Alle Kochzeiten wurden eingehalten“, verwies Kulzer auf das Originalrezept, mit dem Toni Eberl und Erich Beer 2002 den letzten Volksfestsud in Roding angesetzt hatten.

Kalte Gärführung und lange Reifezeit

Bei klassischer kalter Gärführung entwickelte das Bier zehn Tage lang seine Aromen, ehe es in den Lagerkeller geschlaucht und der Kohlensäure wegen mit Jungbier aufgekraut wurde. Bei Temperaturen von null bis einem Grad reifte das Festbier bis zur Filtration und Abfüllung.

Herausgekommen ist ein Festbier wie aus dem Bilderbuch mit Bernsteinfarbe und schöner Rezenz. Kombiniert mit den Schmankerln der Festküchen Haberzeth und Aumer/Gleixner ein echter Genuss im Festzelt.

Info

Ab heute, Montag, ist das Festbier in Flaschen in den beiden Rodinger Rewe-Märkten sowie in den Getränkemärkten Hamberger und Fichtl erhältlich.



Der Stammtisch „Fick um 6“ ist die personalisierte Gemütlichkeit während der neun Tage am Rodinger Esper.



Zuständig für das Festbier (von links): die Braumeister Toni Eberl und Eric Kulzer, Vertriebsleiter Stephan Mändl und Brauereichef Wolfgang Rasel.