



PRESSEMELDUNG

Historisches Bierbrauen, Hopfenernte und hessische Mundart

Wirtshausfest am 20. August im Freilichtmuseum Hessenpark

Neu-Anspach/ 16. August 2017. Am kommenden Sonntag, 20. August laden der Hessenpark und die Licher Privatbrauerei von 11 bis 17 Uhr zum zweiten Wirtshausfest ins Freilichtmuseum ein. Dabei leben in der „Martinsklause“ alte Traditionen wieder auf: Die Licher Braumeister zeigen beim historischen Bierbrauen, wie im 19. Jahrhundert aus Wasser, Hopfen, Hefe und Malz Bier gebraut und abgefüllt wurde. Das Feiern der Ernte des eigenen Hessenpark-Hopfens wird von Musik und Mundart des Schwälmer Quartetts „Die Stracke“ begleitet. Auch die Sammlerfreunde Jhring-Melchior sind vor Ort; sie zeigen und verkaufen Sammler-Schmuckstücke wie Gläser oder Werbegeschenke aus der Geschichte der Brauerei „aus dem Herzen der Natur“. Durch den Tag führt als Moderatorin Michaela Scherenberg vom hr-Fernsehen, schaut den Brauern über die Schulter und lässt sich von Gästen alte Geschichten aus hessischen Wirtshäusern erzählen.

Die Licher Braumeister Günter Halfter und Gerhard Büssers sowie die drei Auszubildenden Moritz Maximilian Rosenfeld, Jakob Eibes und Adrian Usner zeigen in der Scheune der „Martinsklause“ ihr traditionelles Handwerk. In dem Gebäude, das einst in Remsfeld in Nordhessen stand, sind seit drei Jahren die Brauerausstellung von Licher und eine Gastwirtschaft untergebracht. Die Experten von Licher erklären den Besuchern, welche Unterschiede es zwischen der Bierherstellung damals und heute gibt. Dazu schüren sie unter dem großen gemauerten Ofen das Feuer von Hand und kochen im Kessel darüber die Würze. Kein



historisches Bierbrauen ohne Fassbieranstich: Für alle Besucher schenken die Brauer ein unfiltriertes Vollbier aus, das im Licher Brauereikeller in ein rustikales Holzfass abgefüllt wurde. Serviert wird diese Bierspezialität, die es nur an diesem Tag im Museum gibt, in exklusiven Hessenpark-Bierseideln. Die Fassbieranstiche finden um 11, 13 und 15 Uhr statt. In der Ausstellung der Braugeschichte zeugen die historischen Gerätschaften wie Messing-Kühlschiff, Hefebottich oder Fassabfüllung von der vielen Handarbeit, die im 19. Jahrhundert für die Bierproduktion notwendig war. Auch wenn heute längst nicht mehr so gebraut wird, sind für die hohe und zuverlässige Bierqualität Handwerk und Braukompetenz genauso wichtig wie damals: Bei jeder Stufe der Bierherstellung werden in der Licher Privatbrauerei Qualitätsproben entnommen und geprüft – und das Bier, bevor es seinen Weg in Flasche oder Fass findet, von den Braumeistern verkostet.

Der Wirt der „Martinsklaus“ – eine im Stil der 1950er Jahre eingerichtete Dorfwirtschaft – bietet am Sonntag Handgemachtes aus der Wirtshausküche, unter anderem frische Bratwurst vom Grill, Wurstspezialitäten, Handkäse und Bauernbrot sowie Kaffee und Kuchen. Hessische Mundart und Musik kommen während des Wirtshausfestes von den vier Musikern der „Stracke“, die mit Gitarre, Akkordeon, Keyboard und Mundharmonika die Besucher in Schwälmer Dialekt unterhalten.

Wirtshausfest im Freilichtmuseum Hessenpark

20. August 2017, 11 bis 17 Uhr