

05.10.17



Beim Lippebräutag auf dem Gahlener Kamphaus-Hof wurde zum ersten Mal ein Maßkrugstemmen veranstaltet, an dem sich Männer und Frauen in getrennten Wettbewerben beteiligten. RM-FOTO SCHEFFLER

Ein Tag für das Bier

GAHLEN. Sonniges Wetter hat am Tag der Deutschen Einheit Freunde des vergorenen Gerstensaftes scharenweise zum Kamphaus-Hof (Ruloff) ins Gahlener Venn gelockt. Aus gegebenem Anlass.

Von Helmut Scheffler

Der Gahlener Heimatverein hat zum fünften Mal den Lippebräutag veranstaltet. Auch zahlreiche auswärtige Besucher kamen zumindest für kurze Zeit, zumal der von Jürgen Höchst geleitete Heimatverein mit Plakaten an allen Fahrradwegen der Umgebung für einen Besuch gewonnen hatte.

In Ruloffs ehemaliger Wurstküche konnten die Besucher der Braugruppe zuschauen, wie man Bier braut. In der kleinen Brau-Kammer wurde es bisweilen sehr eng, weil das Interesse am Brauvorgang von untergärigem Bier sehr groß war. Aufmerksam wurde das Hinzufügen von Malz ins heiße Wasser ebenso verfolgt wie das Maischen, das Läutern in einem

Bottich, das Hinzufügen von Hopfen sowie das Kontrollieren der Stammwürze mithilfe einer Bierspindel. Bis das am Lippebräutag begonnene Brauverfahren abgeschlossen ist und Nachschub für die Verkostung daraus entstanden ist, vergehen noch einige Wochen.

Geheimnisse

Dr. Andreas Blank, Hermann Mönnighoff, Dieter Overhageböck, Reiner Endemann, Bernhard Schüling und Tom Jahnke wussten als Mitglieder der Braugruppe den Besuchern viel von den Geheimnissen der Bierproduktion zu erzählen. Sechs- bis siebenmal trifft sich die Hobby-Braugruppe jährlich, um pro Braugang etwa 200 Liter als Nachschub für durstige Kehlen zu brauen. Die Gruppe be-

sitzt seit 2014 vier große Braukessel.

Die Gahlener Jagdhornbläser traten zweimal auf, um Jagdsignale zu blasen und verschiedene Märsche vorzutragen. Für das leibliche Wohl sorgten die „Küchenfeen“ des Heimatvereins mit Waffeln, Brezeln, Weißwurst und Leberkäse mit Brötchen und schufen damit eine gute Unterlage, um das Bier zu verkosten. Die Besucher konnten zuschauen, wie Hans-Werner Blazejewicz Lippebräu-Bierbrot backte. Die Schermbeckerin Andrea Metz bot Marmelade und Liköre in verschiedenen Variationen zum Verkauf an. Die „Naschkatzen“-Gruppe des Heimatvereins verwöhnten die Besucher mit Likören.

Erstmals wurde am Nachmittag von der Niederrheinischen Sparkasse Rhein-Lippe ein Maßkrugstemmen angeboten. Männer und Frauen wurden in getrennten Wettbewerben gewertet.

Im finalen Stechen trafen Andreas (Fütze) Füser und Peter (Hähnchen) Finke aufeinander. Mit wechselseitigen Scherzen versuchten die bei-

den, dem Gegner Kraft zu rauben.

Für den Sieger Andreas Füser, einen Schlosser der Firma Tebbe-Neuenhaus, gab es Riesenapplaus und 50 Euro Belohnung. Er hatte am Nachmittag die Bestzeit mit 4 Minuten und 40 Sekunden erzielt. Den dritten Platz belegte Herbert Gülker.

„Jeden Tag stemmen“

Bei den Damen setzte sich Anneliese Bölker mit der Bestzeit von drei Minuten und vier Sekunden gegen alle Mitbewerberinnen durch. Im Finale trat sie gegen Monique Jung an und hielt den Maßkrug noch am ausgestreckten Arm, als Monique Jung schon ihren Krug abgesetzt hatte. „Bei unserer Arbeit ist jeden Tag Stemmen angesagt“, erklärte die Raesfelder Bäuerin ihren Sieg. Den dritten Platz bei den Damen belegte Sabine Wolter.

Wer am Samstag verhindert war, kann sich auf den Gahlener Nikolauszug im Dezember freuen. Dann wird auf dem Parkplatz Törkentreck wieder Bier aus der eigenen Brauwerkstatt ausgeschenkt.