Deftig, zünftig, süffig: Maibock-Anstich auf dem Hermannsberg

Wiesent. (ms) Stark im Geschmack hat sich der Maibock der Brauerei Riedenburger beim Maibockanstich auf dem Hermannsberg präsentiert. Einrichtungsleiter Bernd Röhrl informierte, dass das Veranstaltungshotel von der Brauerei Riedenburger beliefert werde und das Equipement stelle. „Die Bio-Produkte der Brauerei passen perfekt in unser Konzept und zu unserem Sortiment. Das gab den Anstoß, die Maibock-Saison bei uns im Rahmen eines Festes zu eröffnen“, sagte Röhrl. Als Maibock bezeichnet man eine Variante des Bockbieres, das traditionell zwischen der Fastenzeit und der Sommermonate gebraut und getrunken wird. Hierzu passten bestens die deftigen Speisen, wie Schweinebraten, Gulasch, Wurstsalat und Obatzter, die es am Foodtruck gab. Jan Platzer, Vertriebsleiter der Brauerei, sagte, es freue ihn, dass die Brauerei den Hermannsberg mit den Produkten beliefert dürfe. In der Bio-Brauerei Riedenburger werde auf Nachhaltigkeit gesetzt. Braukunst und moderne Technik werden verbunden und Verantwortung für die Region und Umwelt übernommen. Das Fest sei sehr gelungen, das Wetter passe und viele Gäste hätten den Weg hierher gefunden, sagte Platzer über die Veranstaltung. Dem zweiten Bürgermeister der Gemeinde Wiesent Alfred Stadler oblag der Fassanstich. Mit einem „O`zapft is“ und einem Prosit wurde der erste Schluck des Maibocks verköstigt. Für die musikalische Gestaltung der geselligen Stunden sorgte die Gruppe Herrschaftszeiten mit Volksmusik (siehe Foto rechts). Kaffee und Kuchen ergänzten das Angebot. – Bildtext: Jan Platzer, Bernd Röhrl und Alfred Stadler (von links) stoßen mit frischgezapftem Maibock an. Fotos: Sandra Meilinger