



In Glentleiten: Einbrauen des Josefibocks

Beitrag

Das Freilichtmuseum Glentleiten des Bezirks Oberbayern liegt eingeschneit inmitten einer traumhaften Winterlandschaft da. In den Werkstätten, in den Büros und in der Schaubrauerei wird fleißig gearbeitet. Am heutigen Donnerstag kam sogar Bezirkstagspräsident Josef Mederer vorbei, um gemeinsam mit dem Murnauer Braumeister Franz Schubert, dem Pächter der Glentleitner Wirtschaft & Brauerei, den Josefibock für den Saisonstart am 19. März einzubrauen.

Einbrauen des Josefibocks

Die Glentleiten öffnet traditionell an Josefi ihre Tore (19. März). Dazu lädt Südbayerns größtes Museum seiner Art seine Freunde ein. Gefeiert wird der erste Öffnungstag seit Langem mit einer offiziellen Startveranstaltung, bei der es schon immer ein Josefibier gab. Mit der Inbetriebnahme des neuen Eingangsgebäudes mit Gastronomie und Schaubrauerei wurde im vergangenen Jahr erstmals das selbst gebraute Bier ausgeschenkt. Bezirkstagspräsident Josef Mederer erlernte als junger Mann das Brauhandwerk und kennt sich mit der Herstellung des bayerischen Nationalgetränks gut aus. So ist es nicht verwunderlich, dass er an der Glentleiten gern selbst mit Hand anlegt, wenn Franz Schubert (Brauerei Karg / Murnau) den Josefibock für den Saisonstart ansetzt. Beim Einfüllen des geschroteten Malzes in die Maischepfanne sagte er die schweren Säcke hebend verschmitzt: "Bierbrauen ist schön, aber auch anstrengend." Und Franz Schubert beschrieb den Geschmack des zu erwartenden Hopfengetränks als relativ süß, mit Karamellnoten, einem leichtem Kaffeearoma und an Brot erinnernd.

Pro Sud entstehen in der kleinen Schaubrauerei 5 Hektoliter Bier – und zwar in Bioqualität. Da das Bier nach dem eigentlichen Brauprozess noch gären und reifen muss, ist es für den Josefibock nun an der Zeit. Während der Saison können Besucher das Brauen übrigens selbst miterleben: Jeden Donnerstag ist Franz Schubert vor Ort und nimmt Maischepfanne und Läuterbottich in Betrieb!

Winterarbeiten an der Glentleiten

Derzeit laufen im Freilichtmuseum die Vorbereitungen für die kommende Saison auf Hochtouren: Im Gewächshaus ziehen die Gärtner beispielsweise die ersten Pflanzen fürs Frühjahr vor.

Wissenschaftler und Restauratoren erarbeiten eine neue Sonderausstellung, sie recherchieren und suchen die passenden Objekte aus. Die Museumspädagogik organisiert das Vorführprogramm und die vielen Veranstaltungen, in der Öffentlichkeitsarbeit wird am Programmtext gearbeitet und ähnliches. Das Team der Verwaltung bestellt nach der Inventur neue Waren für den Museumsladen, damit dieser an Josefi wieder gut bestückt ist. Und der Bauhof ist wie andernorts auch noch mit dem Schnee der vergangenen Woche beschäftigt und erledigt verschiedene Instandsetzungsarbeiten. Von Winterruhe kann keine Rede sein.

Bericht und Fotos: www.glentleiten.de

Einbrauen im Freilichtmuseum Glentleiten des Bezirkes Oberbayern, Großweil, Blaues Land, Oberbayern, Bayern, Deutschland, Europa





20 Jahre Wirtshaus AG

Samstag, 25.05.2024
den ganzen Tag Zwickl (9,33 €) für an Zwickl
ab 12 Uhr **BIERGARTENFEST** mit Zischmusi
ab 19 Uhr **ZWICKL-PARTY** im Saal
mit DJ Lumpi vom Biathlon (Eintritt 5,00 €)

FEST-SONNTAG, 26.05.2024
ab 10.30 Uhr **FRÜHSCHOPPEN** mit 100 Litern Holzfassl-Freibier
mit der Blasmusik Übersee, dem Trachtenverein Feldwies
& einem Einakter des Theatervereins Übersee-Feldwies
ab 14 Uhr **JAZZMUSIK** mit den Chiemsee-Dixies

Kesselfleisch, Steckerlfisch & Köstliches von der Karte
Maß Bier 8,00 €
Bei jedem Wetter - wenn's regnet im Saal.

„Wirtshaus D'Feldwies“
Greimelstraße 30 • 83236 Feldwies-Übersee • Tel. 08642 - 59 57 15





Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Glentleiten
2. Weitere Umgebung