



Brauereifest in Gersdorf: Es lebe der Gerstensaft

Glückauf Brauerei Gersdorf mit modernster Technik ausgestattet – Qualität und Geschmack stehen im Vordergrund. Tolle Fete in der Geburtsstätte des „Gerstensaftes“.

Gersdorf. Trotz fast tropischer Hitze war das Brauereifest am Samstag wieder ein Renner bei den Besuchern. Aus nah und fern kamen die Gäste, um gemeinsam mit der Brauerei zu feiern. "Wir freuen uns, dass so viele Leute gekommen sind, um mit uns zu feiern", sagte Glückauf-Geschäftsführerin Astrid Peiker. "Glückauf ist nicht nur ein Gruß, sondern auch ein Stück Heimat. Unser Glückauf-Bier ist Heimat, die man trinken kann."

Davon machten die Besucher reichlich Gebrauch und ließen sich den köstlichen Gerstensaft in seinen vielfältigen Formen schmecken. Auf der Bühne sorgte das Bergmusikkorps Glückauf Oelsnitz für die passende Musik. Für die Brauereibesucher ist die Kapelle längst ein Begriff, denn schon viele Feste in der Heimstatt des hiesigen Gerstensaftes wurden von den Oelsnitzern musikalisch ausgestaltet.

"Wir sind schon oft hier gewesen", sagte Gunnar Furchner aus Lugau. "Es ist immer wieder schön, hier zu feiern." Ähnlich sah es Jaqueline Hermann aus Glauchau. Sie und ihr Mann nahmen auch an den Brauereiführungen teil. "Das ist schon ganz schön kompliziert, Bier herzustellen. Wir waren begeistert von der Technik der Brauer", sagte sie.

Die Führungen wurden wieder bestens angenommen. Braumeister Gerd Grießbach durch die einzelnen Bereiche der Brauerei, so durch das Sudhaus, wo ein Sud aus 16.000 Liter Wasser, Malz und Hopfen besteht. Zwei Suds werden täglich realisiert. "Im Gär- und Lagerkeller befindet sich das Bier für fünf Wochen zur Gärung und Lagerung", erläuterte der Braumeister. Pro Tank können bis zu 54.000 Liter lagern. Das Bier wird hier mit Hefe vom selbst gezüchteten Hefestamm versehen.

Später läuft es durch die Filtration, wo das Bier Kieselgurfilter und Filterkerzen durchläuft bis es blank ist. Das sorgt für eine hohe Qualität und lange Haltbarkeit. Dann kommt es in Lagertanks. Rund 100.000 Liter Bier können darin gelagert werden. Später wird es in der Fass- und Flaschenabfüllung abgefüllt. Wie kompliziert die Vorgänge sind, wusste Braumeister Gerd Grießbach auf lockere Art und Weise zu erläutern.

Nach der Führung konnte dann im Freien weiter gefeiert und das Glückauf getrunken werden. Aktivitäten der Gersdorfer Feuerwehr, "The Saxonia Global Snippers" und andere Beschäftigungsmöglichkeiten komplettierten das Brauereifest.

Uwe Wolf (07.06.15)

Brauereifest Gersdorf 2015

Beim Brauereifest in Gersdorf kamen auch 2015 wieder alle Gäste auf ihre Kosten. Fotos: Uwe Wolf

