



Immer für eine Überraschung gut!

Markus Wasmeier braut mit HVG-Hopfen

Always good for a surprise!

Markus Wasmeier brews with HVG hops

Gleich hinter dem Schliersee, zu Füßen der Schlierseer Berge und nahe des Wendelsteins, wo sich die Hektik des Alltags in einer lieblichen Landschaft verliert, liegt die wunderbare Welt des Markus Wasmeier.

Just behind the Schliersee lake in Bavaria, at the foot of the Schliersee mountains and not far from the famous Wendelstein mountain, where the hustle and bustle of everyday life dissolves into the mellow landscape, lies the wonderful world of Markus Wasmeier.

V.l.n.r. / from left: Markus Wasmeier,
Olaf Krüger, Dr. Johann Pichlmaier
und / and Otmar Weingarten



Markus Wasmeier Freilichtmuseum Schliersee

Brunnbichl 5, 83727 Schliersee

Tel. 08026 92922-0

www.wasmeier.de

Di bis So und Feiertage 10 - 17 Uhr, Mo Ruhetag

Markus Wasmeier Open Air Museum in Schliersee

Brunnbichl 5, 83727 Schliersee

Tel. +49 (0)8026 92922-0

www.wasmeier.de

10am to 5pm Tuesday to Sunday and
Public Holidays, closed Monday

Text und Fotos: Pokorny Design

Im Jahr 2007 hat der ehemalige Ski-Superstar – man denke nur an die überraschenden Goldmedaillen im Super-G und im Riesenslalom bei den Olympischen Spielen 1994 in Lillehammer – hier in seiner Heimatregion das Markus Wasmeier Freilichtmuseum Schliersee eröffnet. Als Initiator und treibende Kraft des altbayerischen Museumsdorfes ist es ihm ein großes Anliegen, das kulturelle Erbe zu pflegen und zu bewahren. Da wundert man sich nicht, dass hier im Museumsareal auch eine traditionelle Schöpfbrauerei dank Hacker-Pschorr ihren festen Platz hat. Für den Saisonstart 2013 hatte sich der Hausbraumeister Olaf Krüger einen besonderen, kräftig gehopften Sud mit dem vielsagenden Namen „Hopfentraum“ vorgenommen. Sechs Wochen in Holzfässern gelagert und gereift ist das naturtrübe, bernsteinfarbene Märzen mit 13,5 Prozent Stammwürze und 5,4 Prozent Alkohol. Seit 2011, als die offizielle staatliche Zulassung als Hausbrauerei erteilt wurde, ist die Hopfenverwertungsgenossenschaft HVG mit den Sorten Tettninger, Hallertauer Mittelfrüher und Saphir sozusagen Hopfenlieferant des Museumsbräus. Und so reiste am 16. Mai eine Delegation der HVG Tettning und Hallertau an, um den meisterlichen Trunk erstmals und direkt vor Ort zu verkosten. Und wie kam Wasmeier der erwartungsfrohen Gesellschaft entgegen? Natürlich in Tracht und auf dem Mountainbike, mit einem eleganten „Einkehrschwung“ direkt vor dem liebevoll restaurierten (Gast-)Hof „Beim Wofen“. Und dann war es soweit: Olaf Krüger schenkte persönlich aus, und die begeisterten Kommentare der Gäste ließen die blauen Augen Wasmeiers strahlen: „Kräftig im Antrunk, ohne Ecken und Kanten, und rund im Abgang.“ Einfach bodenständig und echt, so wie das ganze Museumsdorf mit seinen Märkten, Menschen und Geschichten. Denn Wasmeier ist einer, der gerne und begeistert erzählt. Fast ein bayerischer Luis Trenker. Aber er ist auch einer, der zuhören kann und die Dinge hinterfragt. Respekt!

In 2007, the former ski superstar – think of his surprising gold medals for the Super G and Giant Slalom at the 1994 Winter Olympics in Lillehammer – opened the Markus Wasmeier Open Air Museum in Schliersee. As initiator and the driving force behind the old Bavarian museum village he is very concerned about maintaining and retaining the cultural heritage of his home region. So it is no great surprise that the museum site also includes a traditional “Schöpfbrauerei” brewery (where the brew is hand ladled with scoops and not pumped) thanks to the major Munich brewery Hacker-Pschorr. For the start of the 2013 season, the house brewmaster Olaf Krüger decided to make a special, strongly hopped brew with the promising name of “Hopfentraum” (hop dream). The unfiltered, amber colored Märzen was stored and matured for six weeks in wooden casks and has 13.5 percent original extract and 5.4 percent alcohol. Ever since 2011, when the official micro brewery license was granted, the Hopfenverwertungsgenossenschaft HVG (Hop Processing Cooperative) has been supplying the museum brewery as if by special appointment with the Tettninger, Hallertauer Mittelfrüher and Saphir hop varieties. Therefore, on May 16, 2013, a delegation from the HVG Tettning and Hallertau made an excursion to taste the masterful beverage for the first time and directly on site. And how did Wasmeier meet the expectant group? Naturally in traditional costume and on a mountain bike with an elegant sliding stop just in front of the carefully restored “Beim Wofen” inn. And now the time had come: Olaf Krüger himself drew the beer and the enthusiastic comments of the guests had Wasmeier’s blue eyes beaming. “Strong at first taste, no rough edges, rounded finish” was the unanimous opinion. Simply straightforward and genuine, just like the entire museum village with its markets, people and tales. Indeed, Wasmeier is an enthusiastic story teller. Almost like a Bavarian version of Luis Trenker. But he is also someone who listens and asks questions. Chapeau!