

## **Die Allgäuer Festwoche findet zum 72. mal statt**

*Im Zeitraum von Samstag, den 12. August bis Sonntag, den 20. August wird wieder täglich ab 10 Uhr gefeiert*

Erstmals 1949 ausgerichtet findet die Allgäuer Festwoche dieses Jahr zum 72. mal statt. Hier trifft Tradition auf Moderne, Heimatverbundenheit auf Weltoffenheit. Die Festwoche ist nicht nur im Allgäuer Veranstaltungskalender ein fester Bestandteil, sie wird auch immer häufiger von Menschen aus allen Regionen Bayerns und darüber hinaus besucht. Der Dreiklang aus Wirtschaftsmesse, Kulturtag und Heimatfest verspricht Familien mit Kindern, Senioren und jungen Erwachsenen eine einmalige Veranstaltung.

Klar im Fokus stehen unsere traditionellen Brauchtümer wie der Bierausschank im Festzelt, welchen unsere Brauerei seit 2010 begleiten darf. Dieses Jahr freuen wir uns wieder gemeinsam mit Engelbräu und dem Bierzeltbetrieb Römersperger Richter im Festzelt für ausgelassene Stimmung und gutes Bier sorgen zu dürfen.

### **Das Messegelände**

Nach der Corona-Pause und der verkleinerten Allgäuer Festwoche im letzten Jahr kehrt das Gelände der Allgäuer Festwoche 2023 zurück zur gewohnten Größe und umfasst den Stadtpark, den Linggpark, den Königsplatz mit Markthalle und VHS-Gelände sowie das Gelände der Staatlichen Realschule und Wittelsbacherschule. Rund 250 Aussteller, sowie Sonderschauen präsentieren sich im Freigelände und in den zahlreichen Hallen auf dem Festgelände. Auf dem Messegelände findet ihr uns in der Messehalle 10.

### **Der Trachtenzug**

Zum Abschluss der 72. Allgäuer Festwoche ziehen am Sonntag, den 20. August 2023 über 40 Trachtenvereine und 8 Musikkapellen vom Parkplatz der Allgäuhalle durch die Kemptener Innenstadt ins Freigelände ein. Beginn ist um 13.30 Uhr am Parkplatz der Allgäuhalle. Der Trachtenumzug entsteht in Zusammenarbeit mit dem Allgäuer Gauverband der Gebirgstrachten- und Heimatvereine e.V. anlässlich dessen 111-jährigen Jubiläums.

### **Unser Festwochen-Bier**

Seit Jahren schon widmen wir der Allgäuer Festwoche eine saisonale Bierspezialität. So brauen wir auch dieses Jahr, pünktlich zur 5. Jahreszeit, unser Festwochen-Bier. Ein Festmärzen, das wir eine Woche in der Hauptgärung, 12 Tage in der Nachgärung und dann noch mindestens 4 Wochen in unserem Reifekeller lagern. Zudem verwenden wir bei unserem Festwochen-Bier das sogenannte „Aufkräusen“ als Produktionsverfahren.

Beim Aufkräusen wird dem eigentlich schon fertig vergorenen Bier nochmal frische Jungbierwürze aus dem Hochkräusenstadium (da finden die größten Stoffumsetzungen in der Gärung statt) zugegeben. Dadurch bekommt unser Festwochen-Bier nochmal gärkräftige Hefe und frischen Extrakt aus der Würze. Diese zweite Gärphase führt zu einer Veredelung des Biergeschmacks und lässt die Biere eleganter wirken. Auch der gewünschte Kohlensäuregehalt wird im Reifekeller etwas höher eingestellt, sodass es im Festzelt noch gut und schnell zapfbar ist aber auch beim letzten Schluck aus einer zügig getrunkenen Maß noch eine angenehme Rezenz behält (wahrnehmbarer Kohlensäuregehalt beim Trinken).

Auch bei der Malzschüttung unterscheidet sich unser Festwochen-Bier von unseren anderen, hellen Biersorten. Um einen höheren Stammwürzegehalt zu erreichen, benötigen wir größere Mengen von unserem bayerischen Gerstenmalz. Auch die Mischung der Malzsorten ist besonders. Für unser Festwochen-Bier setzen wir Spezial-Karamellmalz ein. Dieses Malz ergibt eine schöne, kräftig-goldene Bierfarbe und erhöht zudem die Vollmundigkeit. Als Gegenstück zur Vollmundigkeit steuern wir mit einer moderaten Hopfengabe bei und schaffen so ein harmonisches Zusammenspiel aus Malzsüße und Hopfenbittere. Mit einem hohen Vergärungsgrad ist unser Festwochen-Bier ein sehr süffiges und dennoch gehaltvolles Genusserlebnis.

Erhältlich seit Mitte Juni, solange der Vorrat reicht!