

Wem die Kehle brennt, der trinkt ein „112“

Besucher bekommen beim Jubiläumsfest der Feuerwehr ein eigens für den besonderen Anlass gebrautes Bier gereicht

Mauer/Heidelberg. (agdo) Wer die Notrufnummer 112 wählt, landet bei der Rettungsleitstelle Rhein-Neckar in Ladenburg. Und wer die „Einhundertzwölf“ beim Fest zum 100-jährigen Bestehen der Mauermer Floriansjünger bestellt, bekommt ein eigens für das Jubiläum gebrautes Mauermer Bier.

In der Heidelberger Brauerei in Heidelbergs Stadtteil Pfaffengrund fand der Startschuss zum Einbrauen des Jubiläumsbieres statt. Das Jubiläum geht in knapp zwei Monaten, vom 19. bis 21. Juli in Mauer, über die Bühne. Eine Delegation der Mauermer Feuerwehr besuchte mit Bürgermeister John Ehret die Heidelberger Brauerei und verfolgte wie die Naturhefe als letzte Zutat dazugegeben wurde. Bevor es hierzu weiter ins Sudhaus ging, gab es sehr zur Freude der Besucher als Einstimmung auf das Fest Freibier aus dem Fass. Man war in der Brauerei ja schließlich an der Quelle.

Das Jubiläumsbier sei eine tolle Sache, meinte Rathauschef John Ehret. Die Mauermer Feuerwehr habe den Ge-

schmack des Bieres übrigens selbst bestimmt, so Ehret weiter. Man habe hierfür ein „Feuerwehr-Kreativ Team“ auf die Beine gestellt. Dieses war bereits zuvor in der Heidelberger Brauerei angereicht und hatte verschiedene Biersorten probiert. Die am besten schmeckenden Sorten wurden dabei notiert und aus ihnen entstand jetzt das „Einhundertzwölf“-Jubiläumsbier. Der edle Tropfen soll sanft, komplex und elegant schmecken. Darüber hinaus soll er süffig und spritzig sein, mit mäßig feiner Hopfenbittere angereicht und eine leichte Malzigkeit aufweisen, erklärte Michael Mack, der Chef der Heidelberger Brauerei.

Nach der kleinen Verköstigungsrunde ging es ins etwa 40 Grad warme Sudhaus, dort gab Feuerwehrkommandant Tobias Braun zusammen mit Michael Mack die Hefe in die sogenannte Würzpfanne, in der bei etwa 100 Grad bereits der Hopfen kochte. Rund 60 Minuten soll laut Sebastian Kleint, dem Technischen Leiter der Brauerei, beides zusammen kochen. Bei dem Vorgang lösen sich die



Bürgermeister John Ehret (v.r.), Feuerwehrkommandant Tobias Braun und Brauerei-Chef Michael Mack gaben als letzte Zutat für das Jubiläumsbier die Hefe in die Würzpfanne. Foto: A. Dorn

Bitterstoffe des Hopfens. Je mehr Hopfen dort köchelt, desto herber schmeckt das Bier dann. In rund sechs Wochen soll der komplette Brauprozess für das Jubiläumsbier abgeschlossen sein.

Rund 10 000 Liter Jubiläumsbier soll es geben, ausgetrennt in 50-Liter-Fäs-

sern. Umgerechnet sind das 200 Fässer. Sollte man das Bier auf dem Fest nicht „loswerden“, kann man es in den Gaststätten in Mauer noch erhalten. Übrigens: Seit etwa zehn Jahren gibt es bereits das „Homo heidelbergensis“-Bier, das ebenfalls in Heidelberg gebraut wird.