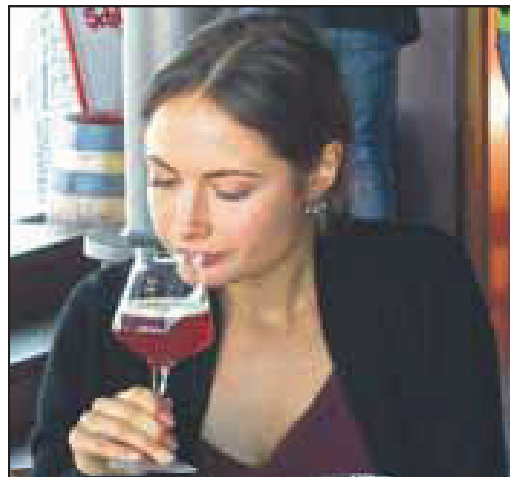


Der Siegertyp ist ein Export

Entwicklung des Sinsheimer Heimattagebiers ist ein kreativer Prozess in mehreren Etappen – Die Erste hat stattgefunden



Die Entwicklung des Biers für die Landesheimattage in Sinsheim im Jahr 2020 hat begonnen. Zehn Biere wurden von einer Jury verkostet (kleines Bild unten). „Heidelberger“-Braumeister Sebastian Kleint (oben) setzt nun einen ersten Testsud an. Fotos: Tim Kegel

Von Tim Kegel

Sinsheim/Heidelberg. Fast hätte ein naturtrübes Helles das Rennen gemacht. Aber nun wird ein Export-Sud angesetzt. Stundenlang, intensiv und genüsslich verlaufen ist der erste Entscheid einer Jury über das Sinsheimer Heimattagebier für das Jahr 2020. Die RNZ war bei dem Treffen in Michael Macks Heidelberger Brauerei dabei.

> **16 Sinsheimer** bilden die Jury: Da ist Heinrich Wild, mit 78 Jahren der Älteste; ein früherer Braumeister. „Mein Uropa“, sagt er, „hat die frühere Brauerei Wild in Steinsfurt gegründet.“ Da ist Swen Illig, Polizeihauptkommissar „und Sinsheimer Bursche“; seine Gründe, warum er mitmacht: Heimatverbundenheit und das „außergewöhnliche Erlebnis“. Da ist Werner Köpp, Ex-Polizist und Ruheständler, Irlandreisender und Dunkelbier-Fan. Auch mit dabei: Alina Burger und ihr Freund Robert Wiegler. Die Fachfrau für Mode und der Entwicklungsingenieur haben sich für die Jury per Video im Rathaus Sinsheim beworben.

> **Zehn Biere** – verkostet im stilvollen Ambiente des Heidelberger-Darrens mit dem Holzdielenboden aus dem Trocknungs-Raum der alten Schlossquell-Brauerei. Aus speziellen Craftbeer-Tulpen wird ein Großteil des Brauereisortiments anonym verkostet, nach einem Punktesystem bewertet. Einen halben Tag lang werden Biere und Bierwissen serviert, herbes Pils, mildes Export, Dunkelblondes, Naturtrübes, Märzen, Bockbier, Hefeweizen, die Hausspezialitäten „Medicus“ und „Brückenaff“, wie erst nach der Entscheidung enthüllt wird.

> **Heimattagebier** – wie muss es sein? Bernd Gassmann, Fernmeldetechniker und Jury-Mitglied findet, man könne mal etwas wagen. Er hätte nichts gegen „etwas dunkler oder naturtrüb“. Lebensmitteltechniker Michael Knapp schließt sich an: „Ein bisschen ins Naturtrübe – aber nicht zu dunkel, zu süß oder zu herb“. Einigkeit herrscht darüber, dass es „vielen Menschen in allen Jahreszeiten schmecken“ muss.

„Entwickelt“,
nicht „gespielt“

> **Der Siegertyp** steht am Nachmittag fest. Wie sich herausstellt, hat sich die Mehrheit der Runde fürs klassische Export entschieden, dicht gefolgt von einem naturtrüben und einem filtrierte Pils. „Die Entscheidung war sehr knapp“, sagt Heidelberger-Braumeister Sebastian Kleint. Über eine Stunde lang wertete er die Stimmzettel aus. Überrascht? „Nicht wirklich“, sagt Kleint. „Richtig so“, kommentiert Heinrich Wild, Alt-Braumeister aus Steinsfurt, den Entschluss.

> **Am Anfang** eines Prozesses stehen nun die Heidelberger-Brauerei, das Heimattage-Kreationsteam – und auch das Bier selbst: „Wir wissen jetzt nur, dass es ein Export-Typ sein soll“, sagt Michael Mack. Der Brauereichef ist ein Mann, der für sein Unternehmen, fürs Bier und für seine Sinsheimer Heimat regelrecht zu glühen scheint. Er will Teambuilding, sagt: „Ich entscheide nicht, der Oberbürgermeister entscheidet nicht, wir alle entscheiden – und am Ende müssen wir's verkaufen.“ Mack ist, was das Hei-

mattage-Bier angeht „offen für alles“. Er hätte, wäre so entschieden worden, „auch ein dunkles Bockbier gebraut“. Gemeinsam werde nun über die weiteren Charakteristika des Biers entschieden, „die Art des Malzes, des Etiketts“, sagt Mack. Kontakte zu Lebensmittelmärkten müssten geknüpft werden. Im Team will er entscheiden, „wie die Verpackung der Sixpacks aussieht – und welchen Namen wir dem Bier geben“. Einen demokratischen und kreativen Prozess soll es geben; für vieles sei Michael Mack zu haben: „Wir können auch ein Gewinnspiel in die Kronkorken drucken“. Hier werde „nichts gespielt, sondern wirklich zusammen ein Bier entwickelt“.

> **Weiter geht's als Team:** Braumeister Sebastian Kleint wird nun einen Probe-sud kochen, der in der Gruppe erneut verkostet und verfeinert werden soll. Unter dessen läuft die Namensfindung. Weitere Treffen des Kreationsteams werden folgen, das nächste im zeitigen Frühjahr. Spätestens in einem Jahr dürften die ersten Flaschen befüllt sein.

> **Bilderstrecke** unter www.rnz.de