

# Süffiges Festbier wird derzeit gebraut

1000-Jahr-Feier | 30- und 50-Liter-Fässer stehen ab 17. Juni zur Verfügung

Friesenheim/Heiligenzell (cbs). »Es wird ein sehr süffiges Festbier«, erklärte Alexander Schneider im Brauhaus der Brauerei Bauhöfer. Davon

überzeugten sich Organisatoren und Mitglieder des Fördervereins zur 1000-Jahr-Feier. Sie begutachteten unter anderem auch das aufwändi-

ge Maischverfahren, einer ersten Stufe zum würzigen Festbier. Ab jetzt wird das Festbier gebraut und zum Festwochenende in einer Menge von 8000 Liter zur Verfügung stehen.

Während schon seit Dezember 3000 Liter Flaschenbier über den örtlichen Handel verkauft wurden, geht es jetzt ans Festbier im Fass. Die Festbesucher dürfen sich am 17. bis 19. Juni auf Gerstensaft mit goldgelber Farbe freuen. Durch den Einsatz von hellem und rotem Karamellmalz sowie dem besonderen Aromahopfen »Equinox« bekomme das Bier seine sommerliche Würze und Frische. Nach ungefähr vier Stunden ist das Maischverfahren beendet und ein Siedeprozess, der zehn Stunden dauert, wird eingelei-

tet. Danach erfolgt für zwei Wochen die Hauptgärung im sogenannten kalten, untergärigen Brauverfahren, erlütterte der Braumeister. Bis zum eigentlichen Fassanstich am Freitag, 17. Juni, wird das Bier



Florian Nachtsheim (von links), Elisabeth Bauhöfer, Alexander Schneider (alle drei Ulmer), Ortsvorsteher Gerold Eichhorn, Brigitta Schrempp, Siegbert Meier (Geschäftsführer Ulmer), Erik Weide und Franz Eckenfels stoßen an.

Foto: cbs

LAHRER ZEITUNG



gut acht Wochen bei minus zwei Grad lagern. Danach steht es in 30- und 50-Liter-Fässern trinkfertig bereit und der künftige Bürgermeister Erik Weide darf zeigen, mit wie viel Schwung er den ersten Zapfhahn ins Fass bringt.