

Mai 2022 | Ausgabe 01

EICHBAUM

aktuell

KUNDENZEITUNG
DER PRIVATBRAUEREI
EICHBAUM

MANNHEIMER INDUSTRIE-KULTOUR

COLA-MIX - ALLES KANN, MIX MUSS

DIE SEEGERT-ZWILLINGE IM INTERVIEW



Bundesehrenpreis für Eichbaum

Liebe Leserin, lieber Leser,

angesichts all der Krisen und allgegenwärtigen Kostensteigerungen die uns gegenwärtig beschäftigen, haben wir uns lange überlegt, ob wir diese Ausgabe von EICHBAUM aktuell überhaupt machen sollen. Schlussendlich waren wir uns im Team jedoch einig: Bei all den negativen Nachrichten tut es auch mal gut, wenn es etwas Positives zu lesen gibt. So freuen wir uns riesig, dass das Können unserer Brauer einmal mehr prämiert wurde und wir für unsere außergewöhnliche Produktqualität den Bundesehrenpreis von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) erhalten.

Auch schön ist es Ihnen berichten zu können, dass unsere überaus beliebte Braumeister-Produktfamilie weiter wächst! Hergestellt aus reinem Wasser, vereint unser neuer Cola-Mix beste Cola und hochwertigen Orangensaft zu einem fruchtig-spritzigen Erfrischungsgetränk.

Gar nicht neu, sondern schon stolze 100 Jahre alt ist unsere Partnerschaft mit der Mannheimer Traditions-Gaststätte „Zum Schwarzen Adler“. Es macht uns sehr stolz, dass

wir schon so lange so gut zusammenarbeiten – auch weil es einmal mehr unterstreicht, wie sehr uns regionale Partnerschaft am Herzen liegt.

Ein anderes gutes Beispiel hierfür ist der SV Waldhof, den wir als Brauerei schon lange und quer durch die unterschiedlichsten Ligen unterstützen. Sehr lesenswert ist deshalb das Interview mit zwei echten Monnemern Buwe, die so unverrückbar zum Waldhof gehören wie der Wasserturm zum Friedrichsplatz!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit unserem bunten Themen-Mix und uns allen möglichst unbeschwerte Zeiten.

Herzlichst



Ihr Thomas Keilbach,
geschäftsführender Gesellschafter



ZUM SCHWARZEN ADLER

Die Traditions-Gaststätte ist seit 100 Jahren in Familienhand und ununterbrochen Partner von Eichbaum.



SEEGERT-ZWILLINGE – UNSER MANNHEIM

Zwei echte Waldhof-Buwe im Gespräch.



BRAUMEISTERS COLA-MIX

Das neue Erfrischungsgetränk, das handwerkliche Tradition und Genuss vereint.



GENUSSTOUR

Die Mannheimer Industrie-KulTour mit dem Bike entdecken.

8 Eichbaum-Aktionen, KEG-Anlage | 16 Bierlexikon

Impressum

Herausgeber: Privatbrauerei Eichbaum GmbH & Co. KG · Käfertaler Straße 170 · 68167 Mannheim
Redaktion: Melanie Hilbrath, Wurth und Körner · Holbeinstraße 5–7 · 68163 Mannheim
Layout: Wurth Werbeagentur · Bilder: Eichbaum, iStockphoto, IMAGO, Adlermedien, PIX-Sportfotos



Eichbaum-Geschäftsführer Andreas Hiby-Durst übergibt die Urkunde an Walter, Christian, Claudia und Mary Oberthür.

Seit 100 Jahren fliegt der Adler auf Eichbaum

Bereits im Jahr 1733 urkundlich erwähnt, schon 100 Jahre in Familienhand und seitdem ununterbrochen Partner der Privatbrauerei Eichbaum. Kaum eine andere Mannheimer Gaststätte verfügt über eine derart lange Historie wie der Schwarze Adler – das ist selbst für die 1679 gegründete Brauerei etwas ganz Besonderes

„Unser Haus wird erstmals 1733 als Wirtshaus „Zur Pauke“ urkundlich erwähnt. 1856 erhielt das Gasthaus dann die sogenannte Schildgerechtigkeit, eine Konzession unter dem heutigen Namen „Zum Schwarzen Adler“, berichtet Küchenmeister und Wirt Christian Oberthür. Seit einem Jahrhundert ist die Gastwirtschaft im Besitz der Familie Berrar-Oberthür. Heute wird sie in vierter Generation von Christian Oberthür und seiner Frau Claudia geführt. Die beiden setzen dabei konsequent auf eine gutbürgerliche Küche mit deutschen und regionalen Gerichten, zubereitet nach klassischen Rezepten. Und auf die Biere aus dem Hause Eichbaum – und das auch seit nunmehr hundert Jahren. „Sie sind damit unser ältester, langjährigster Kunde“, betont Eichbaum-Geschäftsführer Hiby-Durst. An das Jahr 1922 hat Senior Walter Oberthür naturgemäß keine Erinnerungen mehr, aber die Berichte aus seiner Kindheit sind trotzdem beeindruckend: „Damals kamen Brauereigäule, die mit hohem Tempo durch die Planken galoppierten und Bier lieferten.“ Heute kommt das Bier freilich per

Lkw von der Käfertaler Straße in die nur wenige Meter vom Reiss-Engelhorn-Museum (rem) entfernte Gaststätte – immer ganz frisch, so wie die Speisen, die im Schwarzen Adler zubereitet werden. „Wir kochen ohne Geschmacksverstärker und bereiten unsere Gerichte täglich aufs Neue zu. Auf unserer Speisekarte finden sich viele Klassiker wie unser Rumpsteak „Mirabeau“ mit Sardellenbutter, Zwiebeln und Bratkartoffeln oder eine vielfältige Auswahl an Schnitzeln,“ beschreibt der Küchenchef die Philosophie des Adlers. Den Gästen scheint’s zu schmecken – immerhin ist die Schar der Stammgäste riesig. Und das seit nunmehr 100 Jahren. ■

Kontakt:

Gaststätte „Zum Schwarzen Adler“
D 6, 18 · 68159 Mannheim · Telefon: 0621 20682

Öffnungszeiten:

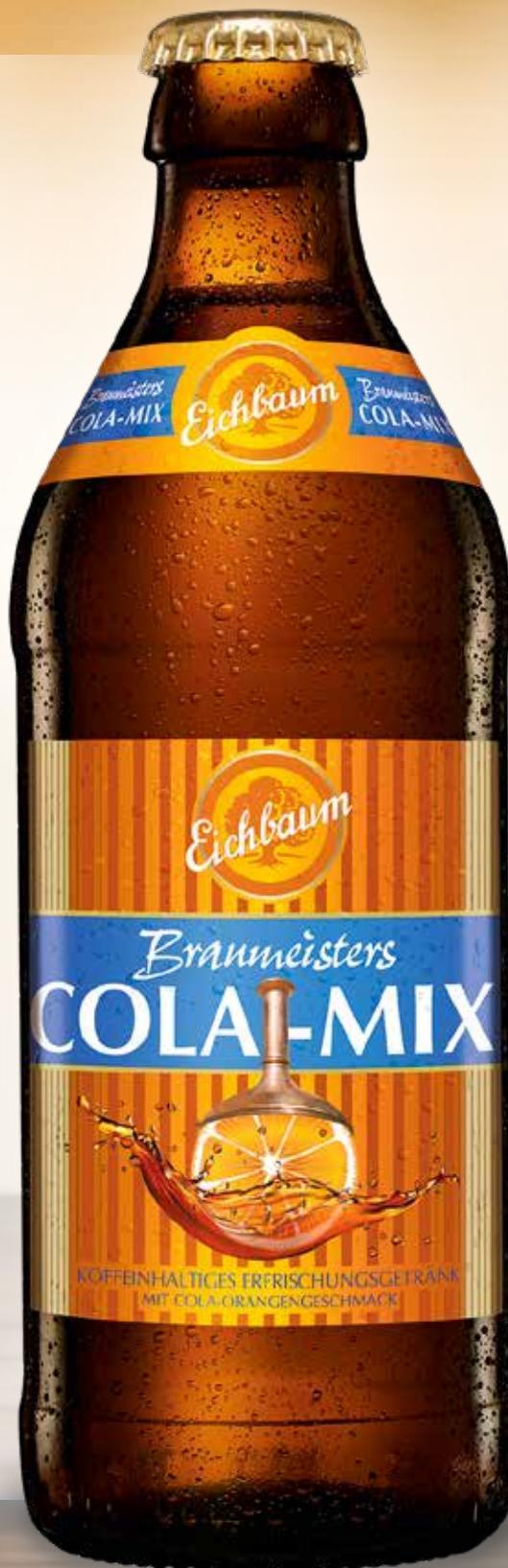
Montag bis Freitag von 11:30 – 14:00 und 17:00 – 21:00 Uhr

Alles kann, Mix muss!

Der jüngste Spross in der erfrischenden Familie der alkoholfreien „Braumeisters“-Spezialitäten knüpft nahtlos an die noch junge Tradition unserer malzigen Limonaden an: Braumeisters Cola-Mix vereint handwerkliche Tradition und Genuss – seit Januar bekommt man die spritzige Mischung im Handel und in der Gastronomie.

An der Wall Street würde man von einem All Time High sprechen, aber auch auf gut Deutsch klingen die Zahlen nicht weniger beeindruckend: Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 130,5 Litern werden die Erfrischungsgetränke in Deutschland in diesem Jahr wohl einen neuen historischen Höchststand erreichen. Einer der Gründe ist die hohe Innovationskraft, die sich gerade in diesem Segment zeigt. Genau in diese Kategorie gehören zweifellos auch unsere Braumeisters Limonaden: Einzigartige Erfrischungsgetränke, die nach allen Regeln der Handwerkskunst gebraut werden. Zusammen mit kristallklarem Wasser und natürlichen Fruchtessenzen macht vor allem auch die Mischung, mit im Sudkessel gebrautem Malzextrakt und dessen nachklingender Karamell-Note, die Limonaden zu einem absolut unverwechselbaren Geschmackserlebnis. Die Nachfrage in der Region jedenfalls ist ungebrochen riesig, weshalb wir uns Ende letzten Jahres entschlossen haben, eine weitere Sorte unter der „Braumeisters“-Flagge an den Start zu bringen. Aber welche sollte das sein? Zu den beliebtesten Produkten im Bereich der alkoholfreien Getränke bei Jung und Alt zählen aktuell Cola-Misch-Getränke – sie sind buchstäblich in aller Munde! Also war schnell klar: Cola-Mix sollte es sein!

Aber es sollte eben nicht irgendein Cola-Mix werden, sondern einer, der den hohen Manufakturansprüchen unserer Braumeisters Limonaden gerecht wird und sich nahtlos in die Produktfamilie einfügt. Und das Ergebnis kann sich sehen und vor allem schmecken lassen: Hergestellt nach traditioneller Methode aus reinem Wasser, vereint es besten Cola und hochwertigen Orangensaft zu einem fruchtig-spritzigen Erfrischungsgetränk. Natürlich ist Eichbaum Braumeisters Cola-Mix alkoholfrei und ein wahrer Genuss für kleine und große Genießer – egal ob zu Hause oder unterwegs! Und weil unverwechselbarer Geschmack ein unverwechselbares Outfit benötigt, kommt unser Neuling in der angesagten 0,33 l-Euroflasche und dem schicken Eichbaum-Spezialitätenkasten daher. Wahlweise auch zum Mitnehmen im praktischen Sixpack. In diesem Sinne: Alles kann, Mix muss! ■



Braumeisters COLA-MIX

Charakter:

- Hergestellt aus reinem Wasser, vereint es beste Cola und hochwertigen Orangensaft zu einem fruchtig-spritzigen Erfrischungsgetränk. Natürlich ist Eichbaum Braumeisters Cola-Mix alkoholfrei. Ob zu Hause oder unterwegs, immer ein wahrer Genuss für kleine und große Genießer.

Fakten:

- erfrischend fruchtiger Cola-Mix
- nach traditioneller Herstellung
- alkoholfrei
- koffeinhaltig
- optimale Trinktemperatur: 8 – 10° Celsius
- 0,33-l-Euroflasche

Im
Eichbaum-
Spezialitäten-
kasten!



Eichbaum Outfits auf einen Klick

Was wäre ein echter Eichbaum-Fan ohne das passende Outfit? Seit wenigen Wochen gibt es in unserem neuen Online-Shop alles, was das Herz von Eichbaum-Fans höher schlagen lässt.

Der Wunsch wurde schon länger aus allen Teilen der Kurpfalz an uns herangetragen: Warum macht ihr keinen größeren Online-Shop? Seit wenigen Wochen ist er nun Realität und erfreut sich bereits ausgesprochener Beliebtheit. Unter <http://eichbaum-shop.com> finden Eichbaum-Fans eine große Auswahl nützlicher und cooler Artikel rund um ihre Lieblingsmarke. Von Kleidungsstücken wie Shirts oder Caps über Gläser, Krüge und Blechschilder bis hin zu praktischen Accessoires wie Tablett-Unteretzern oder Flaschenöffnern ist das Sortiment vielfältig und die Auswahl groß. Und das Beste: Ständig kommen neue Produkte oder Sonderartikel dazu. Ein Klick lohnt sich somit garantiert mehr als einmal! Die Zahlung funktioniert ganz einfach per Vorabüberweisung oder via PayPal Plus und ab einem Warenwert von 50 Euro ist die Lieferung sogar kostenlos.

Wenn Sie also ein typisches Kurpfälzer Geschenk suchen oder sich selbst ein Stück Eichbaum nach Hause holen möchten, schauen Sie einfach mal online vorbei. Bestimmt entdecken Sie etwas Schönes! ■

<http://eichbaum-shop.com>

Jetzt Gratis-Shirt sichern!

Mit dem Code **ebaktuell22** erhalten Sie ein Gratis-T-Shirt in Schwarz ab einem Bestellwert von 50,00 Euro. Einfach den Artikel auf der Startseite in den Warenkorb legen. Mit dem Code wird der Warenwert in der Bestellung gutgeschrieben. Eine genaue Erklärung gibt's in der Artikelbeschreibung.

PROMOCODE: **ebaktuell22**



ONLINE
SHOP



Edler Tropfen aus Meisterhand

Die Vervollkommnung unserer edlen Kompositionen mit einer milden Malz-Note: Genau das ist das Besondere, was unsere Produkte unter der Bezeichnung Braumeisters Destille zu einem absolut unverwechselbaren Geschmackserlebnis macht. Eine Kombination, die in der Welt der Spirituosen absolut einmalig ist und die jetzt mit Braumeisters Destille Kirschlikör weiteren Zuwachs bekommt.

Unser Sortiment an außergewöhnlichen Spirituosen hat einen Neuzugang, der so einiges zu bieten hat. Unser Braumeisters Destille Kirschlikör mit Malz aus vollreifen Kirschen besticht durch seine intensive Fruchtigkeit, ganz ohne Mandel-Note und ist die sinnliche Ergänzung unserer feinen Braumeisters-Destille-Range.

Was sich mit seiner Einführung selbstverständlich nicht ändert, ist die Idee, die Seele der Frucht mit der Seele des Biers zu verbinden. So verwenden wir für unseren Likör nur regionale Zutaten und die edlen Kirschen machen ihn zusammen mit dem feinen Malz-Destillat zu einer süffigen, süßlichen Komposition mit tiefroter Farbe. Die traditionelle Handwerkskunst für den besonderen Moment gibt es in hochwertigen Flaschen zu je 0,7 Liter im gut sortierten Handel oder natürlich in der Gastronomie.

Lassen Sie sich unseren Neuling und die anderen Kreationen der Destille-Familie auf der Zunge zergehen – und überzeugen Sie sich selbst, was entsteht, wenn über Jahrhunderte gepflegte Brautradition auf das Können hiesiger Brennmeister treffen. ■





KEG-Anlage

Neue Fassabfüllung: Weniger Energieverbrauch, mehr Power!

Seit Februar läuft in der Privatbrauerei Eichbaum die neue Fassabfüllung auf Hochtouren. Mit Musik, Fleischkäsebrötchen und natürlich einem kühlen Eichbaum wurde das Prachtstück von der Fachabteilung eingeweiht.

Die neue Anlage macht doppelt Freude: Sie bringt mehr Abfüll-Power und reduziert dabei gleichzeitig den Energieverbrauch. So können nun mit nur einer Abfüllstraße bis zu 100 Fässer pro Stunde befüllt werden, wofür man vorher 3 Abfüllstraßen benötigte. Weitere Vorteile sind kürzere Umstellzeiten zwischen Fassgrößen sowie bessere Bedienbarkeit, Zugänglichkeit und Ergonomie. Somit bietet die moderne Anlage auch einen hohen Personen- und Produktschutz. Dass neben den Wirkungsgraden auch die CO₂- und Energiebilanzen verbessert wurden, ist dabei kein Zufall, sondern Bestandteil der auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Unternehmensstrategie. Über hohe Mehrwegquoten und kurze Lieferwege hinaus unterstreicht Eichbaum damit auch in der Produktion einmal mehr seine Verantwortung für Mensch und Umwelt. ■

Aktionen

Strahlende Aussichten für Eichbaum-Fans!

Hier liegen Sie richtig: Jetzt eine von 60 Strandliegen gewinnen.



Von der Haardt bis zum Odenwald, ob an Rhein oder Neckar, entlang der Weinstraße oder an der Bergstraße: Spätestens ab den Frühlingsmonaten laden an lauschigen Plätzen zahllose gemütliche Orte zum Chillen und Genießen ein. Und das Beste: In unserer klimatisch bevorzugten Region legt sogar die Sonne Überstunden ein. Damit Eichbaum-Genießer diese Vorzüge in vollen Zügen genießen können, liefern die aktuellen Eichbaum-Aktionen die perfekten Lösungen.

Lässiger lässt es sich wohl kaum im heimischen Garten oder im Strandbad abhängen. Die Eichbaum-Strandliegen sind ein absolutes Must-have für den Sommer in der Kurpfalz. Dank ihrer zwei Tragegriffe sind die Liegen super leicht zu transportieren und durch das zusammenklappbare Gestell sehr platzsparend zu verstauen.

Zum Mitmachen nutzen Sie bitte ab Mitte Juni einfach die Gewinnkarten im teilnehmenden Handel oder schauen Sie auf unserer Facebook-Seite vorbei. ■

Gratis: die Eichbaum-Sonnenbrille



Immer schön den Durchblick bewahren: Zu jedem Kasten Eichbaum Ureich erhalten Sie im teilnehmenden Handel ab Mitte Juni unsere stylische Sonnenbrille im Eichbaum-Look – solange der Vorrat reicht. Also: Augen auf beim Eichbaum-Kauf! ■



Unser Mannheim

„Das UREICH hat im Mannschaftsbus immer Weltklasse geschmeckt.“

Die Zwillinge Nico und Marcel Seegert, gebürtige Mannheimer und echte Waldhof-Buwe, über ihre Liebe zum Fußball, ihre tiefe Verwurzelung in der Region und die kleinen, aber feinen Unterschiede unter Brüdern.

Unser Mannheim

EICHBAUM aktuell: ▶ Starten wir mit einem Rückblick auf das Eichbaum Braufest 2016: Eigentlich sollten Sie, Marcel, zum Interview auf die Showbühne. Doch Sie wollten lieber Nico reden lassen, haben kurzerhand das Trikot getauscht und keiner hat's gemerkt...

Marcel: ▶ Daran kann ich mich gut erinnern! Das war amüsant... und den Zwillingstrick haben wir natürlich früher auch in der Schule ab und an gemacht.

EICHBAUM aktuell: ▶ Ihre ersten offiziellen Tore schossen Sie beide in der Jugend des PSV Mannheim. Wann ist Ihnen die Idee gekommen, dass Fußball eines Tages mehr werden könnte als die schönste Nebensache der Welt?

Nico: ▶ Ich weiß nicht, ob wir in der Zeit beim PSV mit drei Jahren schon Tore geschossen oder doch eher im Sandkasten gespielt haben. Man merkt so mit 15, wenn man von mehreren Bundesligisten umworben und für die U-Nationalmannschaft berufen wird, dass man auf keinem schlechten Weg ist. Da denkt man dann schon, das könnte mal was werden.

Marcel: ▶ Es ist ja auch schwer in einer Fußballerfamilie nicht zu kicken! Unser Opa hat uns schon im Garten einiges beigebracht.

EICHBAUM aktuell: ▶ Und wann haben Sie Ihre Liebe zum SV Waldhof entdeckt?

Nico: ▶ Das war, als wir in der F-Jugend zum Waldhof gewechselt sind. Ich denke, die Faszination für den Verein kam dann so richtig, als man das erste Mal als kleiner Bub als Balljunge im Stadion war. Zu der Zeit war der Waldhof noch Zweitligist.

EICHBAUM aktuell: ▶ Apropos Vergangenheit: Könnt ihr euch noch erinnern, wann die Marke Eichbaum das erste Mal eine Rolle in eurem Leben spielte?

Nico: ▶ Den Eichbaum-Duft durften wir ja schon im Klassenzimmer am Ludwig-Frank-Gymnasium genießen. (lacht) Ein richtiger Eichbaum-Fan wurde ich dann in meinem ersten Seniorenjahr beim Waldhof, als Marcel und ich oftmals nach den Heimspielen mit den Fans hinter der Ost ein paar Bierchen getrunken haben. Aber auch nach Auswärtssiegen hat das UREICH im Mannschaftsbus immer Weltklasse geschmeckt.

EICHBAUM aktuell: ▶ Das heißt, auch als Profi ist mal ein Bierchen erlaubt? Und gibt's eine Lieblingssorte?

Marcel: ▶ Natürlich ist ab und an ein UREICH drin! Nach einem hitzigen Spiel gehört das zum Entspannen einfach dazu. Abhängig von der Location kann es aber auch mal ein schönes Helles sein.

EICHBAUM aktuell: ▶ An welchen Locations in der Quadra-testadt kann man euch denn treffen?

Marcel: ▶ Grundsätzlich sind wir gerne rund um den Wasserturm unterwegs, weil man da in der Sonne so angenehm seinen Kaffee trinken kann. Und gelegentlich sind wir auch in „Klein-Istanbul“ am Marktplatz und genießen dort einen Çai oder essen türkische Spezialitäten.

Nico: ▶ Zum Essen gehe ich auch sehr gerne zu Giovanni in die Augustaanlage.

EICHBAUM aktuell: ▶ Zu Ihrer aktuellen beruflichen Situation: Marcel, Sie sind Kapitän Ihres Herzensvereins und können in Ihrer Heimatstadt Ihr Lieblingshobby als Beruf ausüben. Leben Sie gerade Ihren Traum und würden Sie überhaupt nochmal wechseln wollen?

Marcel: ▶ Das ist wirklich etwas sehr Schönes. Es macht total viel Spaß für den Waldhof zu kicken und mit meinen Jungs an einem tollen Projekt mitzuwirken. Dementsprechend wird es schon schwierig, mich vom Waldhof wegzubekommen.

EICHBAUM aktuell: ▶ Nico, Sie haben im Februar das Traineramt der U23 übernommen. Wie gefällt Ihnen die Aufgabe und sehen Sie im Trainerbereich Ihre Zukunft? >>





Foto: © Adlermedien



Foto: © IMAGO.



Foto: © IMAGO.



Foto: © PPK-Sportfotos

Unser Mannheim

Nico: ▶ Mir macht die Aufgabe derzeit sehr viel Spaß. Ich genieße es, mit den Jungs hart zu arbeiten und kann mir für die Zukunft den Beruf als Trainer gut vorstellen.

EICHBAUM aktuell: ▶ Sie haben beide bereits als Jungprofis parallel zum Fußball Sportmanagement im Fernstudium studiert: Ist das ein Masterplan, den Sie beide auch all den Kindern empfehlen würden, deren Talent vielleicht für mehr als eine Amateurlaufbahn reicht? Und heißt das, dass Sie gerne langfristig im Fußball unterwegs sein möchten?

Nico: ▶ Ich denke, man sollte neben seiner Leidenschaft zum Fußball oder anderen Sportarten nie die Schule aus den Augen verlieren. Für mich war es gut, auch in anderen Bereichen gefordert zu werden und sich mit dem Studium ein zweites Standbein aufzubauen. Mit meinem Abschluss würde ich gerne langfristig im Fußballbereich arbeiten. Und Marcel kann sich das auch sehr gut vorstellen.

EICHBAUM aktuell: ▶ Wir haben jetzt schon von so vielen Gemeinsamkeiten gehört - eine weitere: Sie teilen sich sogar die Wohnung. Sind die Aufgaben in der WG so klar verteilt wie früher auf dem Fußballplatz oder gibt's auch mal Zoff?

Marcel: ▶ Wir beide verstehen uns blendend. Da gibt es eigentlich nie Streit. Und wenn, dann wissen wir ja, wer im Zweikampf stärker ist.

Nico: ▶ Zoff gab es früher meistens nur an der Playstation, weil keiner von uns verlieren kann!

EICHBAUM aktuell: ▶ Und in welchen Bereichen ticken die Seegert-Zwillinge unterschiedlich?

Nico: ▶ Wir ticken sehr ähnlich. Der größte Unterschied zwischen uns ist, dass meine Zündschnur ein gutes Stück kürzer ist als Marcells. Ich reagiere oft emotionaler als er.

Marcel: ▶ Das stimmt: Nico ist definitiv impulsiver, ich eher ausgeglichener.

EICHBAUM aktuell: ▶ Wir bedanken uns für das Gespräch. ■

Foto: © Adlermedien

Mannheimer Industrie-KulTour

In unserer Rubrik „Genusstour“ begeben Sie sich mit uns auf eine Reise durch unterschiedliche Ecken der Kurpfalz und entdecken neben landschaftlich wunderschönen Strecken auch tolle Einkehrtipps sowie – entlang des Wegs – traditionell hergestellte Produkte von handwerklichen Betrieben aus der Region. Dieses Mal erkunden wir per Fahrrad die Mannheimer Industriekultur auf einem beschilderten Rundweg im Industriehafen.

Genusstour mit dem Fahrrad

Bevor wir uns auf die Reise durch die Mannheimer Stadtgeschichte der letzten 100 Jahre begeben, mit spektakulären Bauten der Gründerzeit, des Jugendstils und der neuen Sachlichkeit, wollen wir uns zunächst in der angrenzenden Neckarstadt mit Verpflegung eindenken. Deftig oder süß? Ach, am besten beides!

① So ist unsere erste Station das Café Mohrenköpfler in der Mittelstraße. Die 1954 gegründete Familien Konditorei steht für Torten- und Kuchengenuss auf höchstem Niveau. Das Interieur erinnert an ein Wiener Kaffeehaus und wirkt wie aus der Zeit gefallen. Regelmäßig bilden sich vor dem kleinen Café Schlangen. Wir haben heute Glück und erreichen ohne große Wartezeit die Kuchentheke mit mehr als 70 Süßwaren von Pralinen bis Torten. Letztendlich entscheiden wir uns für ein klassisches Stück Erdbeersahnetorte.

② Unser nächster Halt ist die Metzgerei Lindauer, deren Hauptsitz im Württembergischen Mühlacker liegt, von wo der handwerklich-verarbeitende Betrieb auch sein Fleisch bezieht – ausschließlich von dort heimischen Bauernhöfen. Das garantiert die schonende Behandlung der Tiere und die sofortige Warmfleischverarbeitung unter Einsatz von Naturgewürzen. Für unsere Tour suchen wir uns einige Leckereien aus der Wursttheke aus und machen uns dann auf den weiteren Weg.

③ Mit gefülltem Picknickkorb starten wir unsere Industriekultortour am Elektrizitätswerk: An dieser Stelle begann in Mannheim im Jahr 1898 das Zeitalter der öffentlichen Stromversorgung. Von hier aus fahren wir auf die Industriestraße Richtung Luzenberg und folgen stets der Rundwegbeschilderung sowie den Panoramatafeln mit ihren spannenden geschichtlichen Hintergründen. Entlang dieses Weges ist der Wandel des Arbeitslebens ebenso erfahrbar wie die kreativ wirtschaftliche Nutzung alter Objekte. Da wir hier leider nicht alles im Detail beschreiben können, konzentrieren wir uns auf einige Highlights.



Foto: © Adlermedien

Beiderseits der Industriestraße finden sich schon nach kurzer Fahrt die Gebäude der Huber Mühle. 1899 ließ der Mannheimer Adolf Heymann hier als einer der ersten Unternehmer am Industriehafen eine Malzfabrik bauen, die gerade für die Brauindustrie von großer Bedeutung war. Später wurden dort auch Mais und Graupen, dann Mehl und danach für ein halbes Jahrhundert lang Reis und Hülsenfrüchte verarbeitet.

Am südlichen Ufer des Industriehafens, umgeben von Bäumen und umschlossen von einer Mauer aus Backsteinen liegt der gründerzeitliche Gebäudekomplex, der Deutschlands älteste Bettfedernfabrik war. Hier wurden Federn aus aller Welt gewaschen, sortiert, getrocknet, in Kissen gefüllt oder lose verpackt und verschickt. Heute wird der größte Teil des „Hafenparks“ für die Kreativwirtschaft genutzt.

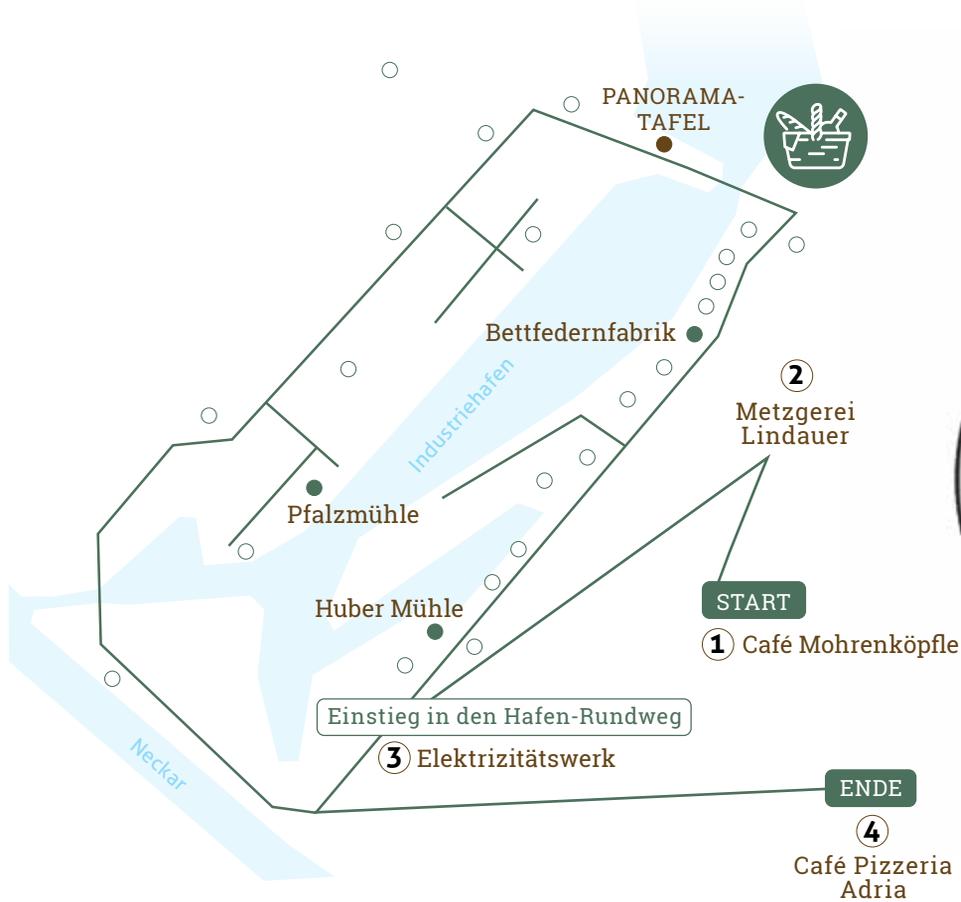
Bevor es über die Diffené-Brücke auf die Friesenheimer Insel geht, ist es Zeit für eine Pause: Die Rasenfläche am Wasser ist ein prima Ort, um Kraft zu tanken. Kaum etwas könnte besser zu einer Radtour passen als ein alkoholfreies Kurpfälzer NaturRadler. Das milde Biermischgetränk harmoniert bestens mit den deftigen Wurstsemmeln aus der Metzgerei Lindauer. Und nach einem leckeren Stück Kuchen geht's zurück auf die Drahtesel.

Auch auf der Friesenheimer Insel gibt es eine Mühle: Die Pfalzmühle liegt am Ufer des Bonadieshafens im südlichen Teil. Sie ist ein Industriedenkmal mit Elementen des Jugendstils in Klinkerbauweise. Bis 2014 wurde die Weizen-, Durum- und Roggenmühle zur Herstellung von Mehlen für Handwerks- und Industriebetriebe des Backgewerbes genutzt.

Wir fahren den Rundweg zu Ende bis zum Elektrizitätswerk und entscheiden uns für einen letzten genussvollen Abstecher ④ in das Eiscafé Pizzeria Adria, dem Klassiker schlechthin in der Neckarstadt. Die Kombination aus Eiscafé und Pizzeria (mit umfangreicher Speisekarte!) ist seit Jahrzehnten ein beliebter Treffpunkt für das ganze Viertel. Die Gaststätte von Chef Giuseppe Rindone ist Kult und wer Mannheim in seiner ehrlichsten Form erleben will, der sollte ihm einen Besuch abstatten. Im Sommer kann man das bunte Treiben besonders gut auf der Außenterrasse beobachten. Genau das tun wir und runden unsere Radtour mit zwei knusprigen Pizzen und kühlem Eichbaum UREICH ab – genussvoller kann so eine Tour in Mannheim kaum enden! ■



Foto: © Adlermedien



1 Café Mohrenköpfe



Mittelstraße 11 · 68169 Mannheim
 Tel.: 0621 333886
 Öffnungszeiten:
 Montag Ruhetag,
 Dienstag bis Sonntag 11:00 – 18:00 Uhr

2 Metzgerei Lindauer



Lange Rötterstr. 8 · 68167 Mannheim
 Tel.: 0621 34838
 Öffnungszeiten:
 Montag bis Freitag 7:30 bis 18:00 Uhr,
 Samstag 7:00 bis 13:30 Uhr

3 Der Mannheimer Industriehafen



Kontakt: Rhein-Neckar-Industriekultur e.V.
 Valentin-Streuber-Straße 55 · 68199 Mannheim
 Weitere Infos:
www.rhein-neckar-industriekultur.de

4 Eiscafé Pizzeria Adria



Lange Rötterstraße 1 · 68167 Mannheim
 Tel.: 0621 332210 · www.eiscafe-adria.de
 Öffnungszeiten:
 Montag bis Sonntag: 8:30 Uhr bis 23:30 Uhr

Bierlexikon Teil 20 – „Schaum“

Der Schaum ist die Krone des Biers

Bierspezialitäten bewusst zu genießen ist eine Kunst. Wer sie beherrscht, der will meist auch mehr über die Kunst des Brauens wissen. In deren offene und gut gehütete Geheimnisse weiht Sie diese Serie in Eichbaum aktuell ein: In Teil 20 widmen wir uns der Entstehung des Bierschaums.

Die einen lieben Pils, die anderen Weizen und wieder andere schwören auf Export - doch eines haben alle Bierliebhaber gemeinsam: Eine schöne Schaumkrone gehört zum vollendeten Genuss einfach dazu. Doch wie entsteht eigentlich der Schaum? Und warum ist er nicht nur optisch hübsch, sondern auch ein wichtiges Zeichen für die Qualität des Bieres?

Bei der Ausbildung des Schaumes handelt es sich um einen natürlichen Prozess, für den grundsätzlich zwei Faktoren benötigt werden: Eiweiß und Kohlensäure, die beide wiederum auf die Grundzutaten Hopfen und Malz zurückzuführen sind. Die Kohlensäure entsteht nämlich im Gärprozess. Hier wandelt die Hefe den Malzzucker der Bierwürze in Alkohol und Kohlensäure um. Bier, das ruhig im Fass liegt, hat jedoch noch keinen Schaum. Der entsteht erst beim Einschenken ins Glas. In diesem Moment löst sich die Kohlensäure und die Gasbläschen aus Kohlensäure und Luft steigen nach oben. Dabei lagern sich an

der Oberfläche der Kohlensäurebläschen Moleküle ab. Hierbei handelt es sich vor allem um Eiweiße, die mit dem Malz in die Würze kamen und um die Bläschen eine elastische Haut bilden. Die Bläschen lagern sich an der Oberfläche des Bieres ab und verbinden sich zu einer Schaumkrone.

Experten können übrigens an der Konsistenz des Schaumes viele Feinheiten ablesen. Zum Beispiel, ob genügend und auch guter Hopfen verwendet wurde. Ob der Eiweißgehalt im Malz richtig war: zu wenig Eiweiß bringt keinen Schaum, zu viel wirkt ebenfalls störend. Ob das Maischverfahren gestimmt hat, ob beim Abläutern geschlampt oder die Würze zu lange gekocht wurde: Alles wirkt sich auf den Schaum aus. Wie stark die Schaumbildung des Bieres beim Einschenken ist, hängt wieder von unterschiedlichen Faktoren ab. Zum einen ist die Temperatur maßgeblich: Ist das Bier zu kalt, schäumt es zu wenig; ist es zu warm, schäumt das Bier zu viel. Das liegt daran, dass sich die Kohlensäure bei höheren Temperaturen schneller entbindet. Die Ideal-Temperatur liegt bei sechs bis acht Grad Celsius. Zum anderen ist es entscheidend, wie das Glas beim Einschenken gehalten wird. Abhängig vom Druck, mit dem das Bier auf die Glaswand trifft, ist die Schaumbildung geringer oder stärker. Es spielen also zahlreiche Faktoren eine Rolle, bevor man seine Lieblingssorte mit überschäumender Freude genießen kann. ■